

MEDION®

instrukcja obsługi

Zawiadomienie o wykorzystaniu

podręcznik

Instrukcja obsługi

Instrukcja użytkowania



frytkownica powietrzna

frytkownica na gorące powietrze

frytkownica na gorące powietrze

Freidora de aire caliente

Friggitrice ad aria calda

MEDION® E40 XL (MD 11740)

Spis treści

1.	Informacje o niniejszej instrukcji	4
1.1.	Objaśnienia symboli	4
2.	Przeznaczenie	6
3.	Instrukcje bezpieczeństwa	7
3.1.	Uruchomienie i użytkowanie	9
3.2.	Czyszczenie	12
4.	Opis części	13
5.	Zakres dostawy	14
6.	Przygotowanie frytkownicy powietrznej	15
7.	Instrukcje dotyczące przygotowania	15
8.	Obsługa frytkownicy na gorące powietrze	16
8.1.	Ustawianie programu automatycznego	17
8.2.	Indywidualnie ustawiony czas i temperatura gotowania	19
8.3.	Zalecane ustawienia	20
8.4.	Przerywanie programu	21
8.5.	Wyjście z programu	21
9.	Czyszczenie frytkownicy powietrznej	22
10.	Długotrwałe nieużywanie i transport	23
11.	Rozwiązywanie problemów	23
12.	Utylizacja	26
13.	Części zamienne	27
14.	Dane techniczne	28
15.	Informacje o zgodności z normami UE	28
16.	Informacje o usługach	29
17.	Informacje prawne	31
18.	Polityka prywatności	32

1. Informacje o tym podręczniku



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

Przed użyciem urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją bezpieczeństwa oraz całą instrukcją obsługi. Należy przestrzegać ostrzeżeń zamieszczonych na urządzeniu oraz w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy zawsze przechowywać w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli sprzedajesz lub przekazujesz dalej urządzenie, pamiętaj o przekazaniu również tej instrukcji obsługi, gdyż stanowi ona integralną część produktu.

XIX wiek klucz do symboli

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie przed bezpośrednim zagrożeniem życia!



OSTRZEŻENIE!

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



OSTROŻNOŚĆ

Ostrzeżenie przed możliwymi obrażeniami o nasileniu umiarkowanym i/lub lekkim!



UWAGA!

Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć sytuacji, które mogą skutkować uszkodzeniem mienia.



Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem porażenia prądem!



Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem spowodowanym przez gorące powierzchnie!



Instrukcja montaż u i obsł ugi



Proszę przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi!

Punkty wypunktowane/informacje o zdarzeniach w trakcie eksploatacji

Instrukcja do wykonania

Instrukcje, których należy przestrzegać, aby uniknąć zagrożeń



symbol prądu przemiennego



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



Oznaczenia kija i tańca w folklorze wianogrych polskich są segregacją i pakowaniem skrótami (a) i numerem (b) w miksie (U) o następującym znaczeniu: ze skrótami (a) i numerem a: do tabeli z informacjami materiałowej:

b: 1-7: Znaczenie: 1-220: Papier pakietek 80-980-98: pozyty: 1-7:



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



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



Symbol „Triman” informuje konsumenta, że produkt nadaje się do recyklingu, podlega rozszerzonemu systemowi odpowiedzialności producenta, a we Francji obowiązuje go instrukcja sortowania.



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



Garnki i wkładki do smażenia są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.

. Przeznaczenie Urządzenie nadaje się do pieczenia, gotowania i grillowania takich potraw jak: B. Warzywa, frytki i łódeczki ziemniaczane (przyrządzane w domu lub gotowe do pieczenia), a także e do przyrządzania ryb, mięsa i drobiu.

Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach domowych; Na przykład:

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

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku prywatnego i nie może być wykorzystywane w celach przemysłowych/komercyjnych.

Należy pamiętać, że odpowiedzialność wygasa w przypadku niewłaściwego użycia:

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, zwłaszcza wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Każde inne zastosowanie jest uważane za niewłaściwe i może skutkować obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia.

. instrukcje bezpieczeństwa

DE

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA – PRZECZYTAJ UWAGA! NIE I
ZACHOWAJ DO DALSZEGO WYKORZYSTANIA!

FR

NL

TO

TO

Przechowuj urządzenie i akcesoria w miejscu niedostępnym dla dzieci. Z
urządzenia mogą
korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności
fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające
odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli znajdują się pod
nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z
urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

Dzieciom poniżej 8 lat należy zapewnić bezpieczną odległość od
urządzenia i kabla połączeniowego.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko obrażeń!

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

Wszystkie materiały opakowaniowe (worki, kawałki styropianu itp.) należy
przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałami opakowaniowymi.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem/zwarcia!

Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym lub zwarcia w
wyniku kontaktu z częściami pod napięciem.

Podłączaj urządzenie wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego
łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, które znajduje się w pobliżu
miejsca instalacji. Napięcie sieci lokalnej musi odpowiadać danym
technicznym urządzenia.

W przypadku konieczności szybkiego odłączenia urządzenia, gniazdko musi być łatwo dostępne.

Zawsze ciągnij za wtyczkę, nie za przewód zasilający.

Upewnij się, że przewód zasilający nie ma kontaktu z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami (np. płytą grzewczą).

Przed pierwszym użyciem urządzenia oraz po każdym użyciu należy sprawdzić, czy urządzenie i przewód zasilający nie są uszkodzone.

Nie należy używać urządzenia, jeśli na urządzeniu lub jego kablu zasilającym widoczne są uszkodzenia lub jeśli urządzenie zostało upuszczone.

Jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenia powstałe w trakcie transportu, skontaktuj się natychmiast z serwisem.

Pod żadnym pozorem nie wolno samodzielnie dokonywać żadnych zmian w urządzeniu ani podejmować prób samodzielnego otwierania i/lub naprawy jakiegokolwiek jego części.

Nigdy nie otwieraj obudowy ani nie wkładaj przedmiotów przez otwory wentylacyjne.

Jeśli kabel zasilający tego urządzenia jest uszkodzony zleć wymianę producentowi, działowi obsługi klienta lub osobie o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

Całkowicie rozwiń przewód zasilający.

Nie zginaj i nie zginiataj przewodu zasilającego.

Odłączaj urządzenie od gniazdka elektrycznego – podczas czyszczenia lub konserwacji urządzenia,

- podczas montażu i demontażu urządzenia,
- jeżeli urządzenie uległo zawilgoceniu lub zamoczeniu,
- jeżeli nie korzystasz już z urządzenia,
- w przypadku braku nadzoru,
- podczas burzy.

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

Chroń urządzenie przed kontaktem z wodą i innymi płynami. Trzymaj urządzenie, przewód zasilający i wtyczkę z dala od umywalek, zlewów lub podobnych obiektów.

Nie stawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów wypełnionych płynami, np. wazonów. B. Wazony lub napoje na urządzeniu lub w jego pobliżu. Nie należy używać urządzenia na mokrej powierzchni.

Nie dotykaj urządzenia ani przewodu zasilającego/wtyczki. nigdy wilgotnymi lub mokrymi rękami.

Używaj urządzenia wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.

Nie narażaj urządzenia na działanie ekstremalnych warunków. Do unikać :

- wysoka wilgotność i lub wilgoć ,
- ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury,
- bezpośrednio światło słoneczne,
- otworzyć ogień.

... uruchomienie i użytkowanie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem!

Istnieje ryzyko pożaru w wyniku kontaktu z gorącymi powierzchniami.

Aby uniknąć zagrożenia związanego z przypadkowym zresetowaniem ogranicznika temperatury ochronnej, urządzenie nie może być zasilane za pośrednictwem zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak wyłącznik czasowy, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez urządzenie.

Urządzenie należy ustawić na odpornej na ciepło, suchej i równej powierzchni.

Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach, które mogą się nagrzewać (np. płyty grzewcze, otwarty ogień).

Upewnij się, że urządzenie podczas pracy nie styka się z żadnym przedmiotem. Zachowaj odległość co najmniej 10 cm od innych przedmiotów. W szczególności nie należy umieszczać go w pobliżu materiałów łatwopalnych (zasłon, firanek, papieru itp.). Podczas pracy urządzenia nie należy umieszczać go pod szafkami

ściennymi lub innymi przedmiotami, które mogłyby uniemożliwić swobodne wydostawanie się pary wodnej w górę.

Nie przykrywaj urządzenia.

Nigdy nie zakrywaj otworu wentylacyjnego urządzenia.
z powrotem.

Unikaj blokowania otworu wentylacyjnego przez zanieczyszczenia lub wprowadzanie do niego ciał obcych.

Przed włączeniem urządzenia sprawdź, czy wylot powietrza nie jest zablokowany.

Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.

Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
obejrzano.

Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów wybuchowych i/lub łatwopalnych oparów.

Zawsze umieszczaj gorącą frytkownicę na powierzchni odpornej na ciepło.

Nie napełniaj patelni tłuszczem ani olejem kuchennym, tak jak robisz to we frytkownicy. W zależności od przepisu, do potrawy należy dodać tylko niewielką ilość oleju jadalnego.

Nie przepełniaj frytkownicy, aby zapobiec kontaktowi z wywniosci z elementami grzejnymi wewnątrz urządzenia podczas pracy. Napełniaj koszyk do smażenia tylko do 75%.

Nie umieszczaj w frytkownicy ż ywnoś ci owiniętej w folię spoż ywczą, folię plastikową lub inne materiały y ł atwopalne.

W przypadku pojawienia się ciemnego dymu należ y natychmiast odł ączyć urządzenie od gniazdka. Przed wyjęciem frytkownicy z urządzenia należ y odczekać , aż dym opadnie.

W przypadku poż aru należ y w pierwszej kolejnoś ci odł ączyć urządzenie od zasilania. pielęgnacja. Nie gasić wodą. Ugasić pł omienie przy pomocy koca gaś niczego lub odpowiedniej gaś nicy.



OSTRZEŻ ENIE!

Ryzyko obraż eń!

Istnieje ryzyko obraż eń spowodowanych kontaktem z gorącymi powierzchniami. W trakcie uż ytkowania urządzenia powierzchnie dotykowe urządzenia i akcesoriów mogą stać się bardzo gorące.

Ponieważ otwór wentylacyjny z tyłu urządzenia nagrzewa się podczas pracy, nie należ y dotykać otworu wentylacyjnego podczas pracy, aby uniknąć oparzeń.

Podczas pracy urządzenia należ y dotykać wył ącznie za uchwyt i sterowanie!

Nie wkł adaj rąk do komory smaż enia, garnka ani elementów grzejnych.

Nigdy nie przesuwaj urządzenia podczas pracy.

Nie należ y przenosić nagrzanego urządzenia; należ y najpierw odczekać , aż ca ł kowicie ostygnie.

Jeś li wyjmiesz patelnię w trakcie lub po przygotowywaniu potrawy, istnieje ryzyko poparzenia wydostającą się parą. Nie trzymaj gł owy bezpoś rednio nad urządzeniem i nie dotykaj pary.

Umieś ć frytkownicę na powierzchni odpornej na ciepł o.

Podczas pracy patelnia staje się bardzo gorąca, nie należy jej dotykać nie włączone. Używaj rękawic kuchennych.
Elementy grzewcze pozostają aktywne nawet po wyłączeniu
gorące przez dłuższy okres czasu. Upewnij się, że nikt nie sięga do komory
smażenia.



OSTROŻNOŚĆ

Zagrożenie dla zdrowia!

Pieczenie, gotowanie lub grillowanie w zbyt wysokiej temperaturze może powodować wydzielanie się substancji szkodliwych dla zdrowia. Akrylamidy, które powstają w zwęglonych lub spalonych resztkach jedzenia, mogą powodować raka.

Usuń przypalone resztki jedzenia.

Nie dopuść do tego, aby podczas pieczenia lub grillowania żarówka stała się zbyt ciemna.
kel stał się.



UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

Dodatki chemiczne w powłokach meblowych mogą oddziaływać na materiał nośny urządzeń i pozostawiać osady na powierzchni mebli.

W razie konieczności należy umieścić urządzenie na powierzchni odpornej na ciepło.

lokalizacja.

2. czyszczenie

Należy zapoznać się z dodatkowymi instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i czyścić powierzchnie mające kontakt z żarówką zgodnie z opisem w rozdziale „9. „Czyszczenie frytkownicy powietrznej” na stronie 22.

. Opis części

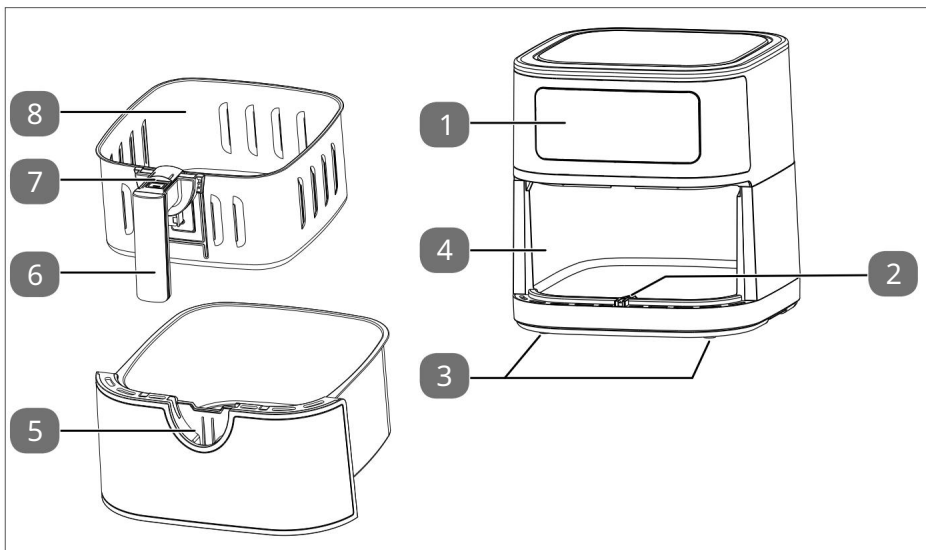
DE

FR

NL

TO

TO



Rys. 1 - Przód

1. Panel sterowania/wyś wietlacza 2.

Uchwyt prowadzący 3.

Nóż ki (4x)

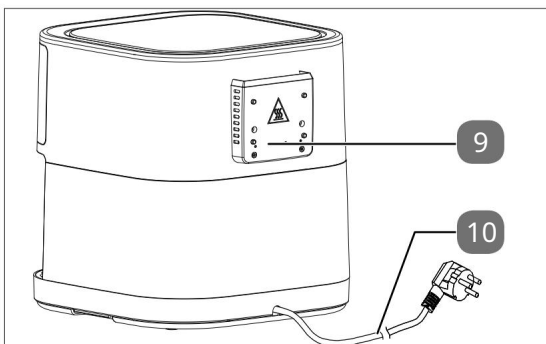
4 komora smaź enia

5. Garnek do

smaź enia

6. Uchwyt 7. Przycisk zwalniający koszyk do

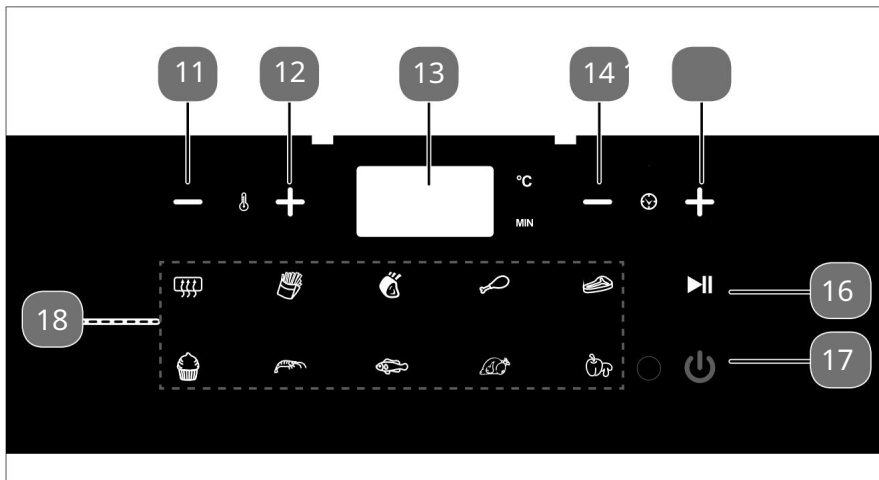
smaź enia 8. Koszyk do smaź enia



Ryc. 2 - Tył

9. Wylot pary 10. Kabel

zasilający z wtyczką zasilającą



Rys. 3 - Panel sterowania/wyś wietlacza

11. Zmniejsz temperaturę 12.
Zwiększ temperaturę 13. Pole
wyś wietlania temperatury/czasu gotowania 14.
Zmniejsz czas gotowania
15. Zwiększ czas gotowania
16. Rozpocznij/wstrzymaj proces podgrzewania
17. Przycisk czuwania 18.
Przyciski automatycznego wyboru programu

. zakres dostawy



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Istnieje ryzyko uduszenia w wyniku połknięcia lub wdychania małych części ci lub folii. Trzymaj folię opakowaniową w miejscu

niedostępnym dla dzieci.

Sprawdź, czy przesyłka jest kompletna i nienaruszona. Jeśli przesyłka jest niekompletna lub uszkodzona, powiadom nas o tym w ciągu 14 dni od daty zakupu.

W pakiecie, który zakupił eś otrzymał eś :

- Frytkownica na gorące powietrze
- Wkładka do ciasta
- Instrukcja obsługi

. Przygotowanie frytkownicy powietrznej

Usuń z urządzenia wszelkie materiały i opakowaniowe, naklejki i folie.

Urządzenie należy ustawić na odpornej na ciepło, suchej i równej powierzchni.

Wyciągnij patelnię (5) z urządzenia. Najpierw należy przesunąć do przodu kłapkę ochronną na uchwycie koszyka do smażenia (6), a dopiero potem nacisnąć przycisk zwalniający koszyk do smażenia (8), aby wyjąć koszyk do smażenia. Kłapka ochronna zapobiega przypadkowemu odłączeniu się koszyka do smażenia od garnka.

Wypłucz koszyk do smażenia i garnek gorącą wodą. Dokładnie osusz obie części.

Włóż koszyk do smażenia do patelni tak, aby był wyrównany z zatrzaskiem na

Uchwyt (6) pasuje do wgłębienia w frytkownicy i zatrzaskuje się na swoim miejscu.

Obudowę należy przecierać wilgotną szmatką.

Podłączaj frytkownicę na gorące powietrze wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i zabezpieczonego gniazdka elektrycznego. Napięcie sieci lokalnej musi odpowiadać danym technicznym urządzenia.

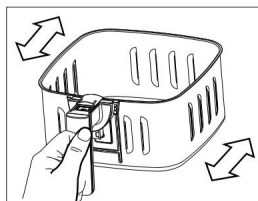
Frytkownica na gorące powietrze emituje sygnał dźwiękowy, a wszystkie przyciski i symbole zostają podświetlone. Na wyświetlaczu (13) pojawia się „ ” wystawiany.



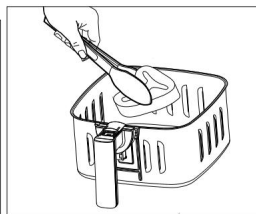
Przy pierwszym użyciu może wystąpić zapach i dym będące wynikiem pozostałości produkcyjnych. Jest to jednak niegroźne i szybko ustąpi. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uruchomić je na około 30 minut przy najwyższej temperaturze.

. Instrukcje przygotowania

Rozłóż równomiernie żywność przeznaczoną do smażenia w koszyku do smażenia (8). Nie przekraczać oznaczenia MAX nie ma.



Rys. 4



Rys. 5

Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, potrząśnij koszykiem do smażenia (8) (rys. 4) lub obracaj potrawę (rys. 5) podczas gotowania – szczególnie, gdy potrawy na siebie zachodzą. Możesz pozostawić koszyk do smażenia (8) razem z garnkiem do smażenia (5) lub, jeśli obie części są dla Ciebie za ciężkie, wyjąć koszyk do smażenia przed wstrząśnięciem (patrz opis powyżej).

Regularnie sprawdzaj stan ugotowania potrawy, aby uniknąć jej przegotowania.
aby uniknąć gotowania.

Wyjmij naczynia natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć przegotowania. unikać .

Do ś wież ych ziemniaków lub ś wież ych warzyw už yj odrobiny oleju do gotowania. aby zwiększyć chrupkoś ć .

W przypadku tradycyjnych naczyń do pieczenia w piekarniku konwekcyjnym należ y stosować temperaturę 10°C. niż sza temperatura gotowania niż podana.

Przygotowując gotowe posił ki, należ y zwrócić uwagę na instrukcję przygotowania podaną przez producenta.

. Obsługa frytkownicy powietrznej



OSTRZEŻ ENIE!

Zagroż enie poż arem!

Olej kuchenny i inne pł yny mogą się zapalić z powodu wysokiej temperatury gorącego powietrza.

Nie napęł niaj koszyka do smaź enia tł uszczem lub olejem kuchennym, tak jak robisz to w przypadku frytkownicy. W zależ noś ci od przepisu, do potrawy należ y dodać tylko niewielką iloś ć oleju jadalnego.

Nie przepęł niaj koszyka do smaź enia. Aby uł atwić už ytkowanie, zalecamy napęł nianie koszyka do smaź enia tylko do 75%.



OSTRZEŻ ENIE!

Ryzyko obraż eń!

Istnieje ryzyko obraż eń spowodowanych kontaktem z gorącymi powierzchniami. W trakcie už ytkowania urządzenia powierzchnie dotykowe urządzenia i akcesoriów mogą stać się bardzo gorące.

Uż ywaj rękawic kuchennych.

Wyciągnij garnek do smaź enia (5) z urządzenia za pomocą uchwytu koszyka do smaź enia (6).

Napęł nij koszyk do smaź enia (8) ż ywnoś cią. Wł aś ciwe iloś ci napęł niania moż na znaleź ć w tabelach w rozdziale „8.1. „Ustawianie programu automatycznego” na stronie 17 i „8.3. „Zalecane ustawienia” na stronie 20.

Mocno trzymaj patelnię za uchwyt koszyka do smaź enia i pchnij ją od przodu

Wsuń go cał kowicie do urządzenia, aż zatrzaś nie się na swoim miejscu.

2. Ustawianie programu automatycznego

Dzięki programom automatycznym możesz przyrządzać wybrane potrawy w ustalonej temperaturze i czasie. Do Państwa dyspozycji oddajemy następujące programy:



Aby uzyskać optymalne efekty gotowania, w razie potrzeby kilkakrotnie potrząśnij koszykiem do smażenia lub obróć potrawę.

symbol	automatyczny program	Zaleceny Waga (G)	Czas trwania (min.)	°C	Ogłoszenie
	podgrzewanie wstępne	–	3	180	Uruchom program bez jedzenia w koszyku do smażenia. Wypełnij Po podgrzaniu napełnij koszyk do smażenia żelazną siatką i startowy Następnie natychmiast znajdziesz odpowiedni program.
	frytki	450	18	200	Podgrzewaj przez 3 minuty Wstrząśnij 3-4 razy
	Mięso (np. kotlet wieprzowy)	300-400	12	200	3 minuty przed ciepłotą Obróć raz
	udka z kurczaka	300-400	20	200	Podgrzewaj przez 3 minuty Posmaruj olejem kuchennym Obróć raz
	Stek (średni)	200-300	12	180	3 minuty przed ciepłotą Obróć raz
	małe ciastka	400	25	160	Użyj blachy do pieczenia jaskinia, około 6 muffinek Nie huśtaj się/ odwracać się

DE

FR

NL

TO

TO



Aby uzyskać optymalne efekty gotowania, w razie potrzeby kilkakrotnie potrząśnij koszykiem do smażenia lub obróć potrawę.

symbol	automatyczny program	Zalecany Waga (G)	Czas trwania (min.)	°C	Ogłoszenie
	krewetki (świeże lub rozmrożone)	300	8	180	Podgrzewaj przez 3 minuty Dodaj 1 łyżkę oleju do gotowania Wstrząśnij raz
	Ryba (np. filet z łososia, rozmrożony)	300-400	10	180	Podgrzewaj przez 3 minuty Posmarować olejem kuchennym Obróć raz
	kurczak	500-600	30	200	Podgrzewaj przez 3 minuty Posmaruj olejem kuchennym Obróć raz
	Warzywa (np. papryka, pieczarki, cukinia, ziemniaki)	400-500	10	160	Podgrzewaj przez 3 minuty Dodaj 2 łyżki oleju do gotowania Przygotuj kawałki o wymiarach 2,5 cm kawałki ziemniaków ciąć na mniejsze kawałki Wstrząśnij raz



Po 5 minutach bezczynności urządzenie przełączy się w tryb czuwania.

Naciśnij przycisk czuwania, aby włączyć urządzenie.

Naciśnij odpowiedni przycisk programu automatycznego, aby rozpocząć pożądaną program automatyczny.

Temperatura i czas gotowania wybranego programu są wyświetlane naprzemiennie.

Rozpocznij proces gotowania naciskając przycisk



Podczas gotowania miga symbol automatycznego programu i przycisk .

Po zakończeniu gotowania grzałka wyłącza się i rozlega się sygnał dźwiękowy. Wentylator pracuje jeszcze przez około jedną minutę. Po wyłączeniu wentylatora rozlega się sygnał dźwiękowy.



Czas i temperaturę gotowania można w każdej chwili dostosować (patrz „8.2. Indywidualne ustawianie czasu i temperatury gotowania”).



Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, należy wstępnie nagrzać frytkownicę na gorące powietrze przez co najmniej 3 minuty, korzystając z automatycznego programu PREHEAT .



Aby uniknąć utraty ciepła, zaleca się, aby nie rozpoczynać procesu gotowania, dopóki patelnia (5) nie zostanie całkowicie wsunięta.

8.2. Ustaw czas i temperaturę gotowania indywidualnie

Naciśnij przycisk czuwania, aby wyłączyć frytkownicę powietrzną.

Domyślny czas gotowania wynosi 15 minut, a temperatura 180 °C.

Możesz użyć automatycznego programu lub tych wymienionych powyżej, zależnie od przepisu. Dostosuj ustawienia wstępne indywidualnie.

Za pomocą przycisków lub ustaw żądaną temperaturę gotowania w odstępach co 5 °C.

Temperaturę pokazuje się w °C na polu wyświetlacza (1).

Wyświetlacz temperatury miga trzy razy. Następnie temperatura zostaje zapisana.

Można ustawić temperaturę w zakresie od 50 °C do 200 °C.

Za pomocą przycisków lub ustaw żądany czas gotowania w odstępach minutowych. Czas gotowania jest wyświetlany na wyświetlaczu (13).

Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

Rozpocznij proces gotowania naciskając przycisk. Przycisk .

 miga i rozlega się sygnał dźwiękowy. Proces gotowania

zaczyna się.

2. Zalecane ustawienia



Podane w tabeli ilości lub liczby sztuk stanowią ilości optymalne i maksymalne.

Odpowiednie ustawienia dla każdego dania znajdziesz w tabeli. Możesz zmieniać ustawienia w zależności od ilości, przygotowywanej żywności lub własnych preferencji. Należy również zwrócić uwagę na instrukcje dotyczące przygotowania poszczególnych produktów spożywczych udostępniane przez producentów.

Większe ilości jedzenia zazwyczaj wymagają nieco dłuższego czasu gotowania, natomiast mniejsze ilości – nieco krótszego.



Aby uzyskać optymalne efekty gotowania, w razie potrzeby kilkakrotnie potrząśnij koszykiem do smażenia lub obróć potrawę.

Sąd	Optymalna waga (g)	Czas trwania (min.)	Temperatura (°C)	Ogół oszenie
	Maksymalna waga (g)			
Cienkie mrożone frytki	450	19	200	Podgrzewaj przez 3 minuty Wstrząsając 3-4 razy
małe ciastka	400	23	160	Użyj formy do pieczenia, ok. 6 muffinek Nie huśtaj się/ odwracać się
udka z kurczaka	200 (ok. 1 sztuka)	25	180	Podgrzewaj przez 3 minuty Posmaruj olejem kuchennym Obróć raz
	400 (ok. 2 sztuki)			
Warzywa (np. papryka, pieczarki, cukinia, ziemniaki)	200	10	160	Podgrzewaj przez 3 minuty Dodaj 2 łyżki oleju do gotowania Przygotuj kawałki o wymiarach 2,5 cm Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki Wstrząsając raz
	400	20	180	



Jeśli wcześniej nie nagrzałeś frytkownicy, pozwól potrawie smażyć się jeszcze przez 3 minuty.



Podczas przygotowywania potrawy możesz w każdej chwili wyciągnąć patelnię (5) z urządzenia, aby sprawdzić stan gotowania. Timer gotowania nadal działa.

Częste wyjmowanie patelni z patelni powoduje utratę ciepła. Może to wymagać wydłużenia czasu gotowania.

DE

FR

NL

TO

TO

4.2. przerwać program

Możesz wstrzymać proces gotowania, aby sprawdzić jego stan lub ponownie rozmieścić żywność.

Naciśnij przycisk



, przerwać proces gotowania.

Przycisk



przestaje migać i rozlega się sygnał dźwiękowy. Wyciągnij

patelnię (5), aby sprawdzić stan gotowania lub

w celu redystrybucji żywności.

Wsuń patelnię z powrotem do urządzenia.

Naciśnij przycisk



ponownie, aby kontynuować gotowanie.

Następnie czas będzie płynął dalej automatycznie.

4.3. Wyjść z programu

Po zakończeniu gotowania grzałka wyłączy się i rozlega się sygnał dźwiękowy.

Wentylator pracuje jeszcze przez około jedną minutę. Po wyłączeniu wentylatora rozlega się sygnał dźwiękowy.

Jeśli chcesz całkowicie anulować proces gotowania, naciśnij przycisk gotowości.

przyciskiem



, aż urządzenie się wyłączy.

Odełącz wtyczkę zasilającą (10) od gniazdka.

Wyciągnij garnek do smażenia (5) z urządzenia za pomocą uchwyty koszyka do smażenia

(6). Umieść frytkownicę na powierzchni odpornej na ciepło.

Wyjmij naczynia z frytkownicy.

. Czyszczenie frytkownicy powietrznej



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym w przypadku kontaktu z częściami będącymi pod

napięciem. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed czyszczeniem. wtyczka zasilająca (10).

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach. Jeśli urządzenie wpadło do cieczy, nie dotykaj go pod żadnym pozorem. Najpierw odłącz przewód zasilający.

Pod żadnym pozorem nie należy ponownie używać tego urządzenia.

Oddaj urządzenie do sprawdzenia przez producenta, dział obsługi klienta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko poparzenia gorącymi powierzchniami.

Przed czyszczeniem należy odczekać co najmniej 60 minut, aż urządzenie ostygnie. Zdejmij patelnię, aby urządzenie mogło szybciej ostygnąć. Umieść patelnię na powierzchni odpornej na ciepło.



UWAGA!

Moż liwe uszkodzenie sprzętu!

Istnieje moż liwoś ć uszkodzenia urządzenia na skutek niewłaś ciwego uż ytkowania.

Nigdy nie uż ywaj ostrych, ś ciernych, granulowanych ś rodków czyszczących na bazie kwasu octowego, sody lub rozpuszczalników.

Moż e to spowodować uszkodzenie powierzchni lub nadruków na urządzeniu.

Nie myj frytkownicy w zmywarce.

Wyczyś ć garnek do smaź enia (5) i koszyk do smaź enia (8) za pomocą gąbki i odrobiną łagodnego mydła. Dokładnie wypłucz część ci czystą wodą i dokładnie je osusz.

Garnek i koszyk do smaź enia moż na myć w zmywarce. Jednak w celu delikatnego czyszczenia zaleca się mycie część ci ręcznie, jak opisano powyż ej.

Komorę smaź enia (4) oczyś cić ciepłą wodą i miękką ś ciereczką. Gąbka.

Jeś li elementy grzewcze są brudne, należ y uż yć szczotki do mycia naczyń. Dokładnie usuń wszelkie resztki jedzenia.

Do czyszczenia panelu sterowania i zewnętrznych powierzchni urządzenia, miękka, lekko wilgotna ś ciereczka.

. Długotrwałe nieużywanie i transport

Jeż eli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należ y odłączyć przewód zasilający (10), wyczyś cić urządzenie i przechowywać je w suchym, wolnym od kurzu i mrozu miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

Aby uniknąć uszkodzenia produktu w trakcie transportu, zalecamy korzystanie z oryginalnego opakowania.

11. rozwiązywanie problemów

Produkt opuś cił nasz dom w idealnym stanie. Jeś li nadal występuje problem, spróbuj go rozwiązać , korzystając z poniż szej tabeli. Jeż eli próba się nie powiedzie, prosimy o kontakt z naszym dział em obsługi klienta.

DE

FR

NL

TO

TO

problem	Możliwa przyczyna	rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	Wtyczka zasilająca (10) nie jest podłączona do gniazdka elektrycznego.	Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka.
	Dane wejściowe są niekompletne.	Rozpocznij proces gotowania poprzez naciśnięcie przycisku (patrz rozdział „  Służba frytkownicy na gorące powietrze”).
Jedzenie nie jest ugotowane.	Ilość napełnienia jest zbyt duża.	Napełnij koszyk do smażenia (8) tylko do 75%.
	Temperatura gotowania jest zbyt niska.	Naciśnij przycisk, aby zwiększyć temperaturę gotowania. 
	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Naciśnij przycisk, aby ustawić  , czas gotowania. powierzchnia rozciąga się.
Jedzenie nie jest równomiernie ugotowane.	Jedzenie jest zbyt blisko siebie.	Niektóre potrawy należy potrząsnąć / obrócić kilka razy podczas gotowania.
		Napełnij frytkownicę koszyk na zwierzę (8) z małymi elementami. Mniejsze kawałki gotują się równomierniej.
Smażone potrawy nie są wystarczająco chrupiące.	Użyto zbyt małej ilości nienadającej się do frytkownicy powietrznej.	Użyj piekarnika-przekąski solone lub lekko natłuszczone, aby uzyskać bardziej chrupiącą konsystencję.
Urządzenia nie można zamknąć.	Koszyk do smażenia (8) jest przepełniony.	Napełnij koszyk do smażenia (8) tylko do 75%.

problem	Możliwa przyczyna	rozwiązywanie problemów
Powstawanie białego dymu w urządzeniu	Jedzenie jest bardzo tłuste.	Podczas przygotowywania bardzo tłustych potraw, tłuszcz kapie na dno frytkownicy (5). Tłuszcz wytwarza we frytkownicy więcej ciepła niż zwykle – nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt gotowania.
	Naczynie do smażenia (5) oraz koszyk do smażenia (8) nadal zawierają resztki tłuszczu z poprzedniego procesu smażenia.	Spalanie resztek tłuszczu. Po każdym użyciu należy wyczyścić garnek do smażenia (5) i koszyk do smażenia (8).
Świeże frytki nie są równomiernie usmażone.	Paluszki ziemniaczane nie były dostatecznie namoczone.	Włóż słupki ziemniaczane do zimnej wody na około pół godziny, aby skrobią mogła się wydostać. Przed napełnieniem osusz je papierowym ręcznikiem.
	Ta odmiana ziemniaków nie nadaje się.	
Świeże frytki nie stają się chrupiące.	Ziemniaki są za mokre.	Chrupkość zależy od zawartości wody i skrobi w danej odmianie ziemniaka oraz od ilości oleju.
		Dokładnie osusz ziemniaki, a następnie posmaruj je około 1 łyżką oleju.
		Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki.

DE

FR

NL

TO

TO

. sprzedaż



URZĄDZENIE (tylko dla Niemiec)

Wszelki sprzęt elektryczny i elektroniczny oznaczony symbolem pokazanym tutaj musi być Urządzenia elektroniczne nie mogą być wyrzucane do zwykłych odpadów domowych, lecz muszą zostać odebrane przez użytkownika końcowego po zakończeniu okresu ich użytkowania, oddzielnie od niesortowanych odpadów komunalnych.

Użytkownicy końcowi są zobowiązani do oddzielenia zużytych baterii i akumulatorów, które nie znajdują się w starym urządzeniu, a także lamp, które można wyjąć ze starego urządzenia bez powodowania uszkodzeń, od starego urządzenia w sposób nieniszczący przed przekazaniem ich do punktu zbiórki i przekazania ich do oddzielnego punktu zbiórki.

Sprzedawcy o powierzchni sprzedaży sprzętu elektrycznego i elektronicznego wynoszącej co najmniej 400 metrów kwadratowych oraz sprzedawcy artykułów spożywczych o łącznej powierzchni sprzedaży wynoszącej co najmniej 800 metrów kwadratowych, którzy oferują i udostępniają na rynku sprzęt elektryczny i elektroniczny kilkakrotnie w ciągu roku kalendarzowego lub na stałe, są obowiązani, przy przekazywaniu nowemu użytkownikowi końcowemu urządzenia elektrycznego lub elektronicznego, nieodpłatnie odebrać w miejscu przekazania lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie stare urządzenie tego samego typu, które zasadniczo spełnia te same funkcje co nowe urządzenie, a na żądanie użytkownika końcowego, niezależnie od zakupu nowego urządzenia elektrycznego lub elektronicznego, nieodpłatnie odebrać w sklepie detalicznym lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie do trzech starych urządzeń każdego typu, których żaden wymiar zewnętrzny nie przekracza 25 centymetrów.

W przypadku dystrybucji z wykorzystaniem środków porozumiewania się na odległość, wszystkie powierzchnie magazynowe i wysyłkowe sprzętu elektrycznego i elektronicznego dystrybutora uważa się za powierzchnię sprzedaży, a wszystkie powierzchnie magazynowe i sprzedażowe dystrybutora uważa się za całkowitą powierzchnię sprzedaży. Ponadto w przypadku dystrybucji za pośrednictwem środków porozumiewania się na odległość, gdy nowy sprzęt elektryczny lub elektroniczny jest przekazywany gospodarstwu domowemu, bezpłatny odbiór starego sprzętu w tym miejscu dostawy jest ograniczony do sprzętu z kategorii 1, 2 i 4 załącznika 1 do § 2 ust. 1 ElektroG (wymienne części, ekrany, monitory i urządzenia zawierające ekrany o powierzchni większej niż 100 centymetrów kwadratowych, sprzęt wielkogabarytowy).

W Twojej okolicy znajdują się bezpłatne punkty zbiórki zużytego sprzętu, w których możesz go oddać, a także, w razie potrzeby, inne punkty zbiórki umożliwiające ponowne wykorzystanie starego sprzętu. Adresy można uzyskać w urzędzie lokalnym.

Jeśli stare urządzenie ma pamięć masową, wszystkie dane należy zapisać na zewnętrznej kopii zapasowej, a następnie trwale usunąć ze starego urządzenia, nieodwracalnie je usuwając przed jego zwrotem. Użytkownicy końcowi ponoszą wyłączną odpowiedzialność za usunięcie wszystkich danych osobowych ze starych urządzeń przeznaczonych do utylizacji.



URZĄDZENIE (INNE KRAJE NIEMIECKOJĘZYCZNE)

Starych urządzeń nie wolno wyrzucać do zwykłych odpadów domowych.

Zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE urządzenie należy poddać odpowiedniej utylizacji po zakończeniu jego eksploatacji.

Wartościowe materiały zawarte w urządzeniu są poddawane recyklingowi, co pozwala uniknąć zanieczyszczenia środowiska.

Prosimy o przekazanie starego urządzenia do punktu zbiórki odpadów elektronicznych lub punktu recyklingu.

Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnym przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub administracją miejską.



Opakowanie

Urządzenie jest pakowane w sposób chroniący je przed uszkodzeniami podczas transportu. Opakowanie jest surowcem, dlatego może zostać ponownie wykorzystane lub ponownie włączone do cyklu surowcowego.

. część ci zapasowe

Jeśli chcesz zamówić część ci zamienną, odwiedź nasz sklep serwisowy MEDION pod adresem <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Znajdziesz tam wszystkie istotne informacje o swoim produkcie.

. Dane techniczne

Nazwa dostawcy lub znak towarowy: MEDION®	
Adres dostawcy:	MEDION AG Na Zehnthofie 77 45307 Essen NIEMCY
Identyfikator modelu:	MD 11740
Zasilanie:	220–240 V ~, 50–60 Hz
Wydajność :	1800–2150 W
Pojemność całkowita (garnek do smażenia):	6,2 litra
Pojemność użytkowa koszyka do smażenia:	5,2 litra
Kontrola temperatury:	50–200 °C
Maksymalny czas gotowania:	60 minut
Wymiary (szer. × gł. × wys.), w tym uchwyt koszyka do smażenia	ok. 31 x 38 x 32 cm

. Informacje o zgodności z przepisami UE



Firma MEDION AG oświadcza niniejszym, że produkt jest zgodny z następującymi wymaganiami Unii Europejskiej:

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

. informacje o serwisie

DE

FR

NL

TO

TO

Jeżeli Twoje urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami, skontaktuj się najpierw z naszym działem obsługi klienta. Można się z nami skontaktować na kilka sposobów:

- W naszej społeczności serwisowej spotkasz innych użytkowników i naszych pracowników, będziesz miał okazję wymienić się doświadczeniami i przekazać swoją wiedzę.

Naszą społeczność znajdziesz na community.medion.com.

- Możesz również skorzystać z naszego formularza kontaktowego na stronie www.medion.com/contact už ywać.
- Oczywiście nasz zespół serwisowy jest również dostępny za pośrednictwem naszej infolinii lub dostępne pocztą.

Niemcy	
godziny otwarcia	Produkty multimedialne (PC, notebook, itp.)
Pon. - Pt.: 07:00 - 20:00 Sobota: 10:00 - 18:00	0201 22099-111
	Sprzęt gospodarstwa domowego i elektronika domowa
	0201 22099-222
	telefon komórkowy; Tablet i smartfon
	0201 22099-333
adres serwisowy	
MEDION AG 45092 Essen Niemcy	
Austria	
godziny otwarcia	numer telefonu
Pon. - Pt.: 08:00 - 20:00 Sobota: 10:00 - 18:00	01 9287661
adres serwisowy	
Centrum serwisowe MEDION Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Austria	

Szwajcaria	
godziny otwarcia	numer telefonu
Pon. - Pt.: 09:00 - 19:00 0848	33 33 32
adres serwisowy	
Centrum serwisowe MEDION/LENOVO ulica Ifangstraße 6 8952 Schlieren Szwajcaria	
Belgia i Luksemburg	
godziny otwarcia	numer telefonu (Belgia)
Pon. - Pt.: 09:00 - 19:00	02 - 200 61 98
	numer telefonu (Luksemburg)
	34-20 808 664
adres serwisowy	
MEDION BV John F. Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Holandia	



Te i wiele innych instrukcji obsługi możesz pobrać za pośrednictwem portalu serwisowego www.medionservice.com.

W trosce o zrównoważony rozwój nie udostępniamy drukowanych warunków gwarancji; warunki gwarancji możesz znaleźć również w naszym portalu serwisowym.

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

. odcisk

Prawa autorskie ©

2023 Stan na: 23 sierpnia 2023, 12:55

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Niniejsza instrukcja jest chroniona prawem autorskim.

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

Prawa autorskie należą do firmy:

MEDION AG

Na Zehnthofie 77

45307 Essen

Niemcy

Należy pamiętać, że powyższy adres nie jest adresem zwrotnym.

Zawsze w pierwszej kolejności skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

DE

FR

NL

TO

TO

Lata 1900 Polityka prywatności

Szanowny Kliencie,

Niniejszym informujemy, że to my, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, jesteś my odpowiedzialni za przetwarzanie Państwa danych osobowych.

W sprawach ochrony danych osobowych reprezentuje nas nasz zakładowy inspektor ochrony danych, z którym możesz się skontaktować pod adresem MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com wspiera. Przetwarzamy Twoje dane w celu realizacji gwarancji i procesów z nią związanych (np. napraw) a przetwarzanie Twoich danych opiera się na zawartej z nami umowie sprzedaży.

Przekazemy Twoje dane wybranym przez nas usługodawcom naprawczym w celu realizacji gwarancji i związanych z nią procesów (np. napraw). Twoje dane osobowe przechowujemy zazwyczaj przez okres trzech lat w celu realizacji Twoich praw wynikających z gwarancji.

Przysługuje Ci prawo do informacji o przetwarzanych danych osobowych, a także prawo do ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, sprzeciwu wobec przetwarzania i przenoszenia danych.

Jednakże zgodnie z art. 34 i 35 BDSG (art. 23 RODO) obowiązują ograniczenia prawa do informacji i prawa do usunięcia; ponadto istnieje prawo do wniesienia skargi do właściwego organu nadzorującego ochronę danych (art. 77 RODO w związku z art. 19 BDSG). W przypadku MEDION AG jest to Krajowy Komisarz ds. Ochrony Danych i Wolności Informacji Nadrenia Północna-Westfalia, Skrytka pocztowa 200444, D-40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

Przetwarzanie Twoich danych jest niezbędne do realizacji gwarancji; Bez podania wymaganych danych realizacja gwarancji nie będzie możliwa.