

medion

Instrukcja obsługi



Dwustrefowa frytownica na gorące powietrze

MEDION P20 XXL Twin (MD 11760)

Zawartość

1.	Informacje na temat niniejszej instrukcji obsługi	176
1.1.	Objaśnienie symboli	176
2.	Poprawne użycie	177
3.	Instrukcje bezpieczeństwa	178
3.1.	Uruchomienie i użytkowanie	180
3.2.	Czyszczenie.....	183
4.	Opis komponentów	184
5.	Zawartość Paczki.....	188
6.	Przygotowanie frytkownicy.....	188
7.	Informacje dotyczące przygotowania	189
8.	Obsługa frytkownicy	190
8.1.	Ustawianie czasu i temperatury gotowania.....	190
8.2.	Ustawianie programu automatycznego	192
8.3.	Korzystanie z funkcji Dual Cook	194
8.4.	Korzystanie z funkcji Zakończ synchronizację.....	195
8,5.	Zalecane ustawienia.....	195
8.6.	Przerywanie programu	196
8.7.	Włączanie/wyłączanie oświetlenia.....	197
8.8.	Zakończenie programu	197
9.	Odwadnianie	198
9.1.	Przygotowywać jedzenie	198
9.2.	Ustawienia suszenia	198
10.	Czyszczenie frytkownicy.....	200
11.	Dłuższe nieużytkowanie i transport.....	201
12.	Rozwiązywanie problemów	202
13.	Utylizacja	204
14.	Części zamienne	204
15.	Dane techniczne	205
16.	Deklaracja zgodności UE.....	205
17.	Informacje serwisowe.....	205
18.	Nota prawna	206

- 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.

-. Objaśnienie 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!



Uwaga: niebezpieczeństwo ze strony gorących powierzchni!



OSTRZEŻENIE!

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



Uwagi dotyczące montażu lub obsługi



OSTROŻNOŚĆ!

Ostrzeżenie: ryzyko drobnych i/lub umiarkowanych obrażeń rąk!



Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi!



OGŁOSZENIE!

Postępuj zgodnie z instrukcjami do unikaj sytuacji, które może prowadzić do szkód materialnych.



Symbol naprzemienności prąd (AC)



Produkty posiadające funkcję ten symbol spełnia wymagania dyrektyw UE.



Uwaga: ryzyko porażenia prądem!



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

- 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.

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.



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.



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 przewód zasilający.
 - Nie dopuszczaj do kontaktu przewodu 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 używaj, jeśli urządzenie lub przewód zasilający są widocznie uszkodzone lub jeśli urządzenie upadło.
 - Jeżeli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu, należy bezzwłocznie skontaktować się z naszym serwisem.
 - 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:
 - podczas czyszczenia lub konserwacji urządzenia
 - podczas montażu lub demontażu urządzenia
 - jeśli 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 umywalk, 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

- otwarty ogień.

-. 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 pomocą 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 pracy urządzenie nie miało kontaktu z żadnymi innymi przedmiotami. Zachowaj odległość co najmniej 10 cm od innych obiektów. Przede wszystkim nie konfiguruj

-
- 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.
 - Nigdy nie zakrywaj dwóch otworów wentylacyjnych z tyłu urządzenia.
 - Należy zapobiegać blokowaniu otworów wentylacyjnych przez brud lub włożone ciała obce.
 - Przed włączeniem urządzenia sprawdź, czy otwory wentylacyjne nie są zablokowane.
 - 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.
 - Gorące szuflady frytownicy należy zawsze stawiać na powierzchni odpornej na ciepło.
 - Nie napełniaj szuflad frytownicy tłuszczem ani olejem, tak jak w przypadku konwencjonalnej frytownicy. Do potrawy dodawaj tylko odpowiednią, niewielką ilość oleju jadalnego, w zależności od przepisu.
 - Nie przepełniaj szuflad frytownicy. Upewnij się, że żywność nie dotyka elementów grzejnych wewnątrz urządzenia podczas jego używania. Napełniaj szuflady frytownicy tylko do 75%.
 - Nie umieszczaj w szufladach frytownicy 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 szuflad frytkownicy 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 dwa otwory wentylacyjne z tyłu urządzenia nagrzewają się podczas pracy, nie dotykaj otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia, aby uniknąć poparzeń.
- Podczas pracy urządzenia należy dotykać wyłącznie za uchwyt i elementy sterujące!
- Nie dotykaj komory smażenia, szuflad frytkownicy ani elementu grzejnego.
- 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 szuflad frytkownicy w trakcie lub po przygotowaniu żywności. Nie umieszczaj głowy bezpośrednio nad urządzeniem i nie dotykaj pary.
Połóż szuflady frytkownicy na powierzchni odpornej na ciepło.
- Szuflady frytkownicy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. 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!

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 przyrumeniaj nadmiernie potraw podczas pieczenia lub grillowania.



OGŁOSZENIE!

Ryzyko uszkodzenia!

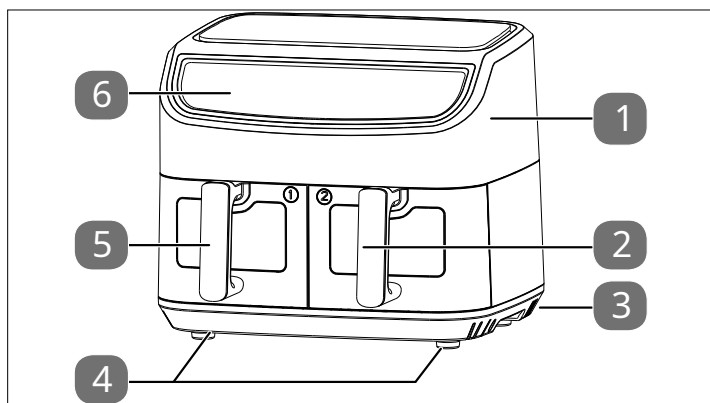
Dodatki chemiczne w powłokach mebli mogą powodować korozję materiału nóżek urządzenia i powodować osady na powierzchni mebli.

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

-.-. Czyszczenie

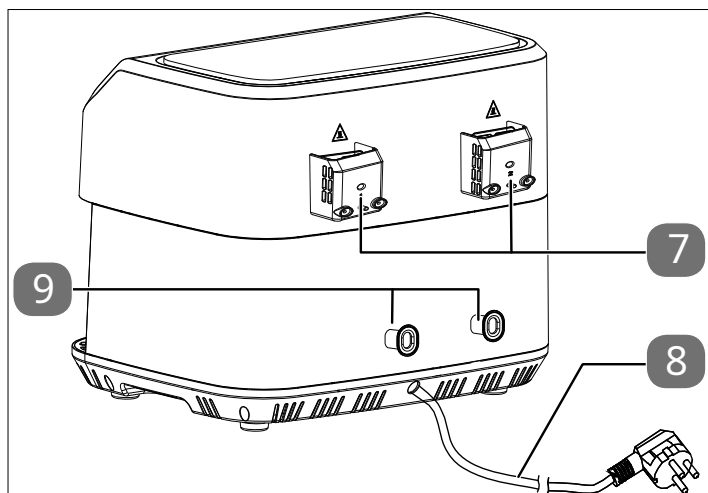
-Postępuj zgodnie z dodatkowymi instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością zgodnie z opisem w rozdz. 10. Czyszczenie frytkownicy" na stronie 200.

-. Opis komponentów



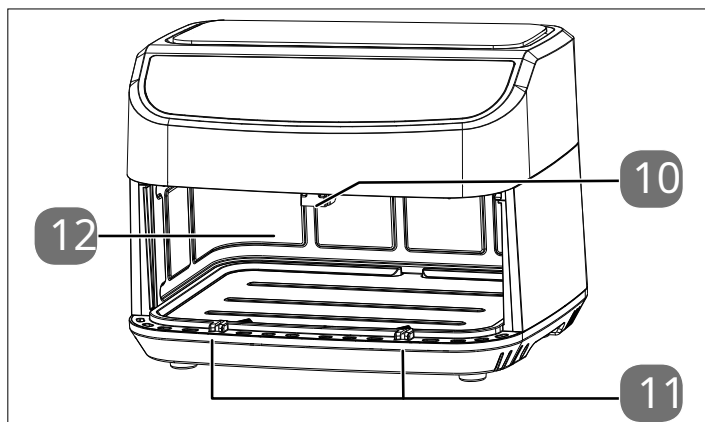
Rys. A – Przód

- 1. Obudowa
- 2. Uchwyt (szuflada do smażenia-)
- 3. Szczeliny wentylacyjne
- 4. Stopy (4x)
- 5. Uchwyt (szuflada do smażenia-)
- 6. Elementy sterujące/pole wyświetlacza



Rys. B – Tył

- 7. Wylot pary
- 8. Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 9. Przekładki/szpula kabla

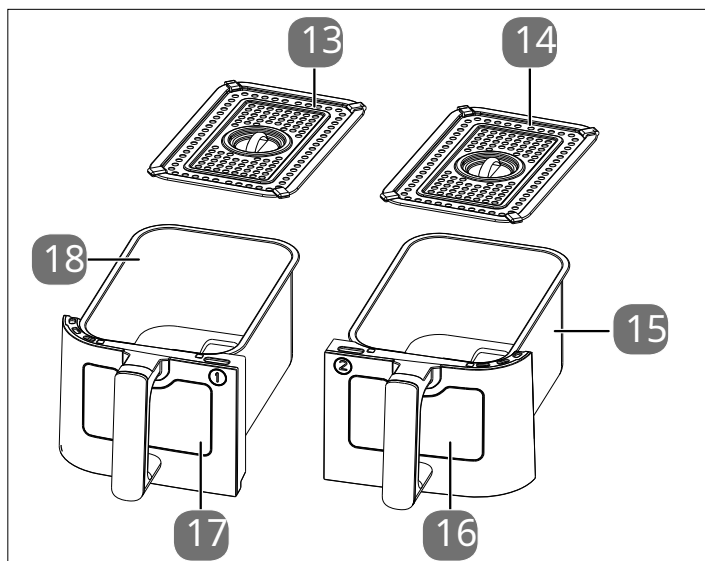


Rys. C – Komora smażenia

10. Prowadnica szuflady frytownicy

11. Mikroprzełącznik

12. Komora smażenia



Rys. D – Szuflady frytownicy

13. Wkład do smażenia-

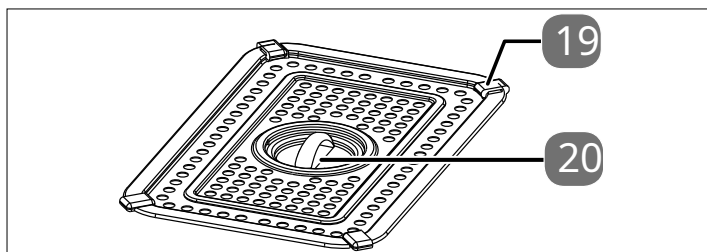
14. Wkład do smażenia-

15. Szuflada frytownicy-

16. Okno podglądu-

17. Okno podglądu-

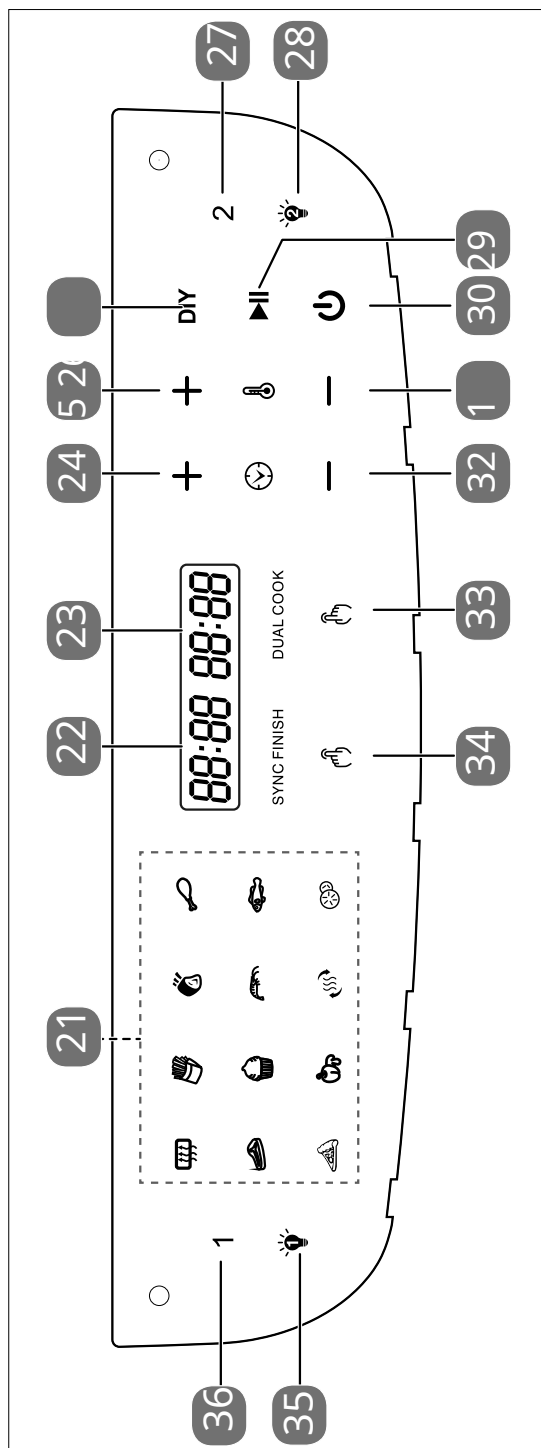
18. Szuflada frytownicy-



Rys. E – Wkład do smażenia

19. Podkładka narożna

20. Uchwyt



Rys. F – Elementy sterujące/pole wyświetlacza

- 21. Przycisk automatycznego wyboru programu
- 22. Wyświetlacz temperatury/czasu gotowania w strefie-
- 23. Wyświetlacz temperatury/czasu gotowania w strefie-
- 24. Wyduż czas gotowania
- 25. Zwiększ temperaturę
- 26. **ma** **sterk** **owanie** przycisk; ustawienie ręczne
- 27. Strefa-przycisk wyboru
- 28. Przelącz strefę oświetlenia-sporadycznie
- 29. Rozpocznij/wstrzymaj proces nagrzewania
- 30. Przycisk gotowości
- 31. Zmniejsz temperaturę
- 32. Skróć czas gotowania
- 33. Wybierz funkcję Dual Cook
- 34. Wybierz funkcję Zakończ synchronizację
- 35. Przelącz strefę oświetlenia-sporadycznie
- 36. Strefa-przycisk wyboru

- Zawartość Paczki



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko zadławienia i uduszenia!

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

- Plastikowe opakowanie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

- Sprawdź zawartość opakowania, aby upewnić się, że wszystkie elementy znajdują się 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:

- Dwustrefowa frytkownica powietrzna
- 2x wkład do smażenia
- Instrukcja obsługi

- Przygotowanie frytkownicy

- Usuń całe opakowanie, naklejki i folię z urządzenia. Umieścić
- urządzenie na żaroodpornej, suchej i równej powierzchni.
- Wyciągnij obie szuflady frytkownicy (15/18) z urządzenia.
- Oplucz obie szuflady frytkownicy i wkłady do smażenia (13/14) gorącą wodą. Dokładnie osusz części.
- Chwyc każdy wkład do smażenia (13/14) za uchwyt (20) i umieść go w szufladzie frytkownicy poziomo na dnie szuflady.
- 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 zapalają się na chwilę, a następnie gasną. Przycisk trybu gotowości (30) pozostaje poświecony na czerwono.

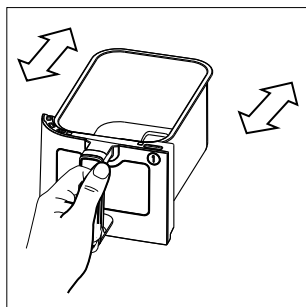


Podczas pierwszego użycia urządzenia może pojawić się nieprzyjemny zapach lub dym na skutek pozostałości produkcyjnych. Nie jest to jednak groźne i szybko zniknie. Włącz urządzenie na 30 minut przy najwyższym ustawieniu temperatury dla obu szuflad frytkownicy-I-przed pierwszym użyciem.

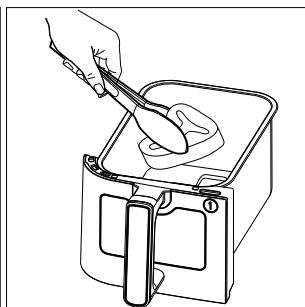
- Użyj w tym celu funkcji Dual Cook (patrz '8.3. Korzystanie z funkcji Dual Cook' na stronie 194).
- Za pomocą przycisków (31) i (25) ustaw temperaturę gotowania na 200°C.
- Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk  przycisk (29).
- Zapewnij odpowiednią wentylację.

-. Informacje dotyczące przygotowania

- Rozłóż równomiernie żywność w szufladach frytownicy. Napełniaj szuflady frytownicy tylko do 75%.
- Zawsze używaj wkładu do smażenia (13/14), aby mieć pewność, że żywność jest doskonale ugotowana.



Ryc. G



Ryc.H

- Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, potrząsaj szufladami frytownicy (15/18) (patrz rys. G) lub obracaj żywność (patrz rys. H) podczas gotowania, 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 termoobiegiem.
- Przygotowując dania gotowe należy przestrzegać instrukcji przygotowania producenta.

- . Obsługa frytkownicy



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru!

Olej kuchenny i inne płyny mogą zapalić się w wyniku wysokich temperatur.

- Nie napełniaj szuflady frytownicy (15/18) tłuszczem lub olejem kuchennym, tak jak w przypadku konwencjonalnej frytownicy. Do potrawy dodawaj tylko odpowiednią, niewielką ilość oleju jadalnego, w zależności od przepisu.
- Nie przepełniaj szuflady frytownicy. W celu ułatwienia użytkowania zalecamy napełnianie szuflady frytownicy (15/18) jedynie w 75%.



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.

- Wyciągnij szuflady frytownicy (15/18) z urządzenia.
- Napełnij szuflady frytownicy żywnością. Więcej informacji na temat zalecanych poziomów napełnienia można znaleźć w tabelach w rozdziale „8.2”. Ustawianie programu automatycznego” na stronie 192 i „8.5. Zalecane ustawienia” na stronie 195.
- Trzymaj szuflady frytownicy mocno za uchwyty (2/5) i wsuwasz je od przodu, aż całkowicie znajdą się w urządzeniu i zatrzasną się na swoim miejscu.

-.. Ustawianie czasu i temperatury gotowania

-Naciśnij przycisk trybu gotowości  (30), aby włączyć frytownicę.
„---” pojawi się na polu wyświetlacza (22/23). Strefa-przycisk wyboru (36) miga.



Po ok. 5 minut, jeżeli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

- Naciśnij strefę-przycisk wyboru (36) służący do konfiguracji ustawień szuflady frytownicy- (16).
- wciśnij **majsterkowanie** przycisk (26), aby dokonać ustawień ręcznie. Domyślne ustawienie to czas gotowania 15 minut i temperatura 180°C.

Możesz dostosować program automatyczny (patrz następna sekcja) lub ustawienie domyślne określone powyżej, aby dopasować je do swojego przepisu.

- **Użyj** — Przyciski  i  (25) umożliwiają ustawienie żądanej temperatury gotowania w odstępach co 5°C. Aby szybciej ustawić żądaną temperaturę, naciśnij i przytrzymaj przycisk dłużej.

Temperatura w °C pokazana jest na polu wyświetlacza (23) szuflady frytownicy¹ oraz na polu wyświetlacza (24) szuflady frytownicy².

Temperatura została zapisana.

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

- **Użyj** — Przyciski  i  (24) umożliwiają ustawienie wymaganego czasu gotowania w min-spore przyrosty. Aby szybciej ustawić żądany czas gotowania, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk dłużej.

Czas gotowania pokazywany jest na wyświetlaczu (22) szuflady frytownicy¹ oraz na polu wyświetlacza (23) szuflady frytownicy².

Maksymalny czas gotowania można ustawić na 60 minut. Czas gotowania zostaje zapisany.

- Naciśnij strefę-przycisk wyboru (27) służący do konfiguracji ustawień szuflady frytownicy- (15). Następnie ustaw czas i temperaturę gotowania. Postępuj jak opisano powyżej.
- Rozpocznij proces gotowania naciskając  przycisk (29).

Możesz także zacząć od skonfigurowania ustawień strefy-



Proces gotowania rozpoczyna się dla obu szuflad frytownicy z odpowiednimi ustawieⁿⁱmi. Podczas gotowania przycisk (29) miga.

-. 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 szufladą frytownicy (15/18) (patrz rys. G) lub obracaj potrawę (patrz rys. H) kilka razy w trakcie gotowania, w razie potrzeby.*					
Symbol	Automatyczny program	Zalecana Waga (G)/ szuflada frytownicy	Czas (min.)	°C	Notatka
	Rozgrzewanie	–	3	180	- Uruchom program gram bez żywność w szufladzie frytownicy. - Po podgrzaniu- napełnij szufladę frytownicy żywnością i wtedy zacznij właściwy program im- pośrednio.
	Frytki	500	24	180	- Rozgrzej przez 3 minuty - Wstrząśnąć 3–4x
	Mięso (np. kotlety)	340	12	200	- Rozgrzej przez 3 minuty - Obróć raz
	Kurczak Uda	300 (2 kawałki)	20	200	- Rozgrzej przez 3 minuty - Płaszcz z kucharzem- olej - Obróć raz
	Stek (średnio- hmm)	320	12	180	- Rozgrzej przez 3 minuty - Obróć raz
	Małe ciasta	300	25	160	- Użyj formy do pieczenia, około. 6 muf- pletwy - Nie przechylaj/nie odwracaj



Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, potrząsaj szufladą frytownicy (15/18) (patrz rys. G) lub obracaj potrawę (patrz rys. H) kilka razy w trakcie gotowania, w razie potrzeby.*

Symbol	Automatyczny program	Zalecana Waga (G)/ szuflada frytownicy	Czas (min.)	°C	Notatka
	Krewetki (świeże lub rozmrożone)	300	8	200	- Rozgrzej przez 3 minuty - Dodaj 1 łyżkę oleju kuchennego - Wstrząśnij raz
	Ryba (np. łosoś filet, rozmrozić-wyd.)	300	10	180	- Rozgrzej przez 3 minuty - Płaszcz z kucharzem-olej - Obróć raz
	Pizza	175	10	180	- Przekrój 1/2 zamrożonej pizzę na 2 mieszkanie - Nie nakładaj się
	Warzywa (np. smażone na patelni warzywa w tym papryka, grzyby, cukinie, ziemniaki)	500	20	180	- Rozgrzej przez 3 minuty - Dodaj 2 łyżki oleju kuchennego - Pokroić na 2,5 cm wielkości kawałków - Kawałki ziemniaków pokroić na mniejsze sztuki - Wstrząśnij raz
	Rozgrzewka	Do 600	15	150	
	Odwadnianie	Łaładuj jako pojedynczy warstwa	480 (Móc być ustawione do 0,5–24 godziny)	60	-Nie podgrzewaj

* Z wyjątkiem pizzy, małych ciast i programów suszenia, rozlega się sygnał dźwiękowy przypominający o potrząśnięciu/obróceniu

Naciśnij przycisk trybu gotowości  (30), aby włączyć urządzenie.

- Naciśnij strefę-przycisk wyboru (36) służący do konfiguracji ustawień szuflady frytownicy (18).

Lub

- Naciśnij strefę-przycisk wyboru (27) służący do konfiguracji ustawień szuflady frytownicy (15).
- Naciśnij odpowiedni przycisk programu automatycznego (33), aby ustawić żądany program automatyczny.

Na wyświetlaczu naprzemiennie wyświetlana jest temperatura i czas gotowania dla wybranego programu.

-Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk  przycisk (29).

Podczas gotowania miga przycisk i symbol wybranego programu automatycznego.

Po zakończeniu gotowania element grzejny wyłącza się i emitowany jest sygnał dźwiękowy.



Czas gotowania i temperaturę gotowania możesz później zmienić w dowolnym momencie (patrz „8.1. Ustawianie czasu i temperatury gotowania”).



Aby mieć pewność, że jedzenie jest doskonale ugotowane, należy wcześniej rozgrzać frytkownicę powietrzną przez co najmniej 3 minuty za pomocą  **PODGRZEWAĆ** automatyczne program.



Aby uniknąć strat ciepła, zalecamy rozpoczęcie pieczenia dopiero po całkowitym wsunięciu obu szuflad.

-.-. Korzystanie z funkcji Dual Cook

Funkcja Dual Cook służy do gotowania większej ilości tej samej potrawy lub różnych potraw w tej samej temperaturze gotowania i tym samym czasie gotowania.

- Naciśnij przycisk trybu  (30), aby włączyć frytkownicę.
- gotowości. Naciśnij **PODWÓJNY KUCHAR** (33), aby wybrać funkcję Dual Cook.

wciśnij **majsterkowanie** przycisk (26), aby dokonać ustawień ręcznie lub wybrać program automatyczny. Domyślnie, w ustawieniu ręcznym, czas gotowania wynosi 15 minut i temperatura 180°C dla obu stref.

Możesz indywidualnie dostosować program automatyczny lub ustawienie domyślne określone powyżej dla każdej strefy, aby dopasować je do swojego przepisu (patrz także '8.1. Ustawianie czasu i temperatury gotowania' na stronie 190).

-Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk  przycisk (29).

W obu strefach stosowane są te same ustawienia. Lampka  I  **PODWÓJNY KUCHAR** guzik (33) miga podczas procesu gotowania.

-.-. Korzystanie z funkcji Zakończ synchronizację

Funkcja Sync Finish służy do przygotowywania różnych potraw o różnej temperaturze i czasie gotowania. Obie potrawy zakończą się gotowanie w tym samym czasie.

- Naciśnij przycisk trybu gotowości  (30), aby włączyć frytownicę.
- Naciśnij strefę-przycisk wyboru (32), aby skonfigurować ustawienia szuflady frytownicy-(18).
- Skonfiguruj ustawienia szuflady frytownicy¹(18) jak opisano powyżej.
- Naciśnij strefę-przycisk wyboru (27) służący do konfiguracji ustawień szuflady frytownicy-(15).
- Ustaw czas i temperaturę gotowania lub program automatyczny dla szuflady frytownicy-(15) jak opisano powyżej.
- Wciśnij  **ZAKOŃCZENIE SYNCHRONIZACJI**(34), aby wybrać funkcję Zakończ synchronizację.
- Rozpocznij proces gotowania naciskając  przycisk (29).

Proces gotowania rozpoczyna się dla obu szuflad frytownicy z odpowiednimi ustawieniami. The

 I  **ZAKOŃCZENIE SYNCHRONIZACJI** przyciski (34) migają podczas procesu gotowania.

-.-. Zalecane ustawienia



Ilości lub liczby sztuk podane w poniższej tabeli reprezentują ilość optymalną 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.

Większe ilości żywności zwykle wymagają nieco dłuższego czasu gotowania, mniejsze ilości nieco krótszego czasu gotowania.



Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, potrząśnij szufladą frytownicy (15/18) (patrz rys. G) lub obracaj potrawę (patrz rys. H) kilka razy w trakcie gotowania, w zależności od potrzeb.

Żywność	Optymalny waga (g)	Czas (min.)	Temp. (°C)	Notatka
	Maksymalny waga (g)			
Cienko krojone mrożone frytki	500	24	180	- Rozgrzewaj przez 3 minuty. - Wstrząśnij 3-4x
	640	25	180	
Małe ciasta	300	25	160	- Użyj formy do pieczenia o średnicy ok. 6 muffinów - Nie przechylaj/nie odwracaj



Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, potrząsaj szufladą frytownicy (15/18) (patrz rys. G) lub obracaj potrawę (patrz rys. H) kilka razy w trakcie gotowania, w zależności od potrzeb.

Żywność	Optymalny waga (g)	Czas (min.)	Temp. (°C)	Notatka
	Maksymalny waga (g)			
Kurze udka	300 (ok. 2 sztuki)	20	200	- Rozgrzewaj przez 3 minuty. - Posmaruj olejem kuchennym. Obróć raz
	600 (ok. 4 sztuki)	20	200	
(np. smażone na patelni warzywa w tym papryka, grzyby, cukinie, ziemniaki)	500	20	180	- Rozgrzewaj przez 3 minuty. Dodaj 2 łyżki oleju kuchennego. Pokrój na kawałki wielkości 2,5 cm - Kawałki ziemniaków pokroić na mniejsze kawałki - Wstrząśnij raz
	700	20	180	



Jeśli frytownica nie została wstępnie podgrzana, pozostaw żywność do ugotowania na dodatkowe 3 minuty.



Formy do pieczenia we frytownicy nie są dostarczane wraz z urządzeniem.



Szuflady frytownicy (15/18) można wyjąć z urządzenia w dowolnym momencie przygotowania, aby sprawdzić postęp gotowania. Minutnik gotowania nadal odlicza czas.

Częste otwieranie szuflad frytownicy powoduje utratę ciepła. Może to spowodować konieczność wydłużenia czasu gotowania.

Przerywanie programu

Możesz przerwać proces gotowania, aby sprawdzić postęp gotowania, ponownie rozprowadzić żywność lub jeśli potrawa zakończy się przed upływem czasu gotowania.

Przerwanie programu dla jednej szuflady frytownicy

- Naciśnij strefę-przycisk wyboru (36).
- Następnie naciśnij przycisk (29), aby przerwać proces gotowania dla szuflady frytownicy (18).

The▶|| przycisk świeci się w sposób ciągły i strefa-przycisk wyboru miga.

- Naciśnij strefę-przycisk wyboru (27).
- Następnie naciśnij ▶|| przycisk (29), aby przerwać proces gotowania dla szuflady frytownicy (15).

The▶|| przycisk świeci się w sposób ciągły i strefa-przycisk wyboru miga.



Gdy funkcja Sync Finish jest aktywna, funkcja pauzy szuflady frytownicy nie jest dostępna.

Przerywanie programu dla obu szuflad frytownicy

- wciśnij ▶|| przycisk (29), aby przerwać proces gotowania w obu szufladach frytownicy (15/18).

The▶|| przycisk (29) przestanie migać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Wyciągnij szufladę frytownicy (15/18), aby sprawdzić postęp gotowania lub ponownie rozprowadzić żywność.
- Włóż szufladę frytownicy całkowicie z powrotem do urządzenia.
- Aby kontynuować proces gotowania, naciśnij ponownie przycisk (29).

Odliczanie czasu będzie wówczas kontynuowane automatycznie.

-.-. Włączanie/wyłączanie oświetlenia

- naciśnij przycisk  (35), aby włączyć światło w strefie 1.
- naciśnij przycisk  (28), aby włączyć światło w strefie 2.
- Naciśnij przycisk ponownie, aby wyłączyć światło.

-.-. Zakończenie programu

Po zakończeniu gotowania element grzejny wyłącza się i emitowany jest sygnał dźwiękowy.

- Jeśli chcesz całkowicie przerwać gotowanie w obu strefach, naciśnij i przytrzymaj przycisk  standby (30), aż urządzenie się wyłączy.
- Wyciągnij wtyczkę sieciową (8) z gniazdka sieciowego.
- Wyciągnij szuflady frytownicy (15/18) z urządzenia za pomocą uchwytów (2/5). Połóż szuflady frytownicy na powierzchni odpornej na ciepło.
- Wyjmij żywność z szuflad frytownicy (15/18) za pomocą odpowiedniego naczynia.

-. Odwadnianie

W przypadku odwodnienia owoce i warzywa suszy się w stosunkowo niskich temperaturach, aby nadawały się do przechowywania.

-.-. Przygotowywać jedzenie

- Używaj wyłącznie świeżej żywności.
- Upewnij się, że owoce i warzywa są dojrzałe, ale nie przejrzałe, nie są posiniaczone lub zgniłe. Jeśli to konieczne, obficie odetnij zgniłe części.
- Dokładnie oczyść żywność przed procesem suszenia. Przestrzegaj zasad higieny w kuchni i zawsze pracuj z czystymi rękami i przyborami kuchennymi.
- Pokrój żywność na kawałki jednakowej wielkości, aby zapewnić równomierne odwodnienie. Jeśli to
- możliwe, używaj tego samego pożywienia, ponieważ czas suszenia może się różnić.
- Należy pamiętać, że odwodnienie powoduje kurczenie się żywności. Dlatego nie należy kroić żywności na zbyt małe kawałki.
- Suszyć żywność natychmiast po jej przygotowaniu.
- Szuflady frytownicy napelniaj tylko jedną warstwą, aby zapewnić równomierny przepływ powietrza.

-.-. Ustawienia odwodnienia

Okresy suszenia podane w poniższej tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny. Rzeczywisty okres suszenia może się różnić w zależności od wielkości, jakości kawałków i użytej ilości.

Odwodniony żywność	Przygotowanie (wartości orientacyjne)	Odwodnienie temperatura	Odwodnienie zamieszki w minutach (wartości orientacyjne)
Owoc			
Jabłko	Plasterki: 3 mm	60°C	420–480
Banan	Plasterki: 3 mm	60°C	480–600
Ananas	Plasterki: 10 mm	60°C	360–480
Truskawka	Połowę	60°C	360–480
Warzywa			
Bakłażan	Plasterki: 3 mm	60°C	360–480
Pomidory	Plasterki: 3 mm	60°C	360–480
Grzyb	Połowę	60°C	360–480

Odwodniony żywność	Przygotowanie (wartości orientacyjne)	Odwodnienie temperatura	Odwodnienie zamieszki w minutach (wartości orientacyjne)
Mięso/ryba			
Wołowina Kurczak Ryba	Cienkie plasterki (ok. 6 mm, marynowane)	70°C	300–420
Zioła			
Świeże zioła	Umyte, osuszone, pozbawiony łodygi	60°C	240

Jakość suszu zależy od okresu suszenia i rodzaju żywności.

Zioła: kruchy

Owoc: zwykle miękkie, elastyczne do chrupiących,

Warzywa: elastyczne do kruchych

-Wybierz szufladę frytownicy-lub szufladę frytkownicy-jak opisano powyżej.

Domyślne ustawienie to czas suszenia 480 minut i temperatura 60°C.

- Wybierz  przycisk (21), aby wybrać program automatyczny Suszenie (patrz '8.2. Ustawianie programu automatycznego' na stronie 192). W razie potrzeby ręcznie ustaw okres suszenia/temperaturę suszenia.
- Za pomocą przycisków  (21) i (25) ustaw żadaną temperaturę suszenia. Temperatura suszenia wyświetlana jest na wyświetlaczu (23) szuflady frytownicy¹ oraz na polu wyświetlacza (24) szuflady frytownicy².

Można ustawić temperaturę suszenia w zakresie 30–80°C.

- Użyj  Przyciski  i (24) umożliwiają ustawienie wymaganego czasu suszenia w odstępach minutowych. Czas suszenia pokazany jest na polu wyświetlacza (22) szuflady frytownicy¹ oraz na polu wyświetlacza (23) szuflady frytownicy².

Możliwe jest ustawienie maksymalnego czasu suszenia na 24 godziny (1440 minut).

- Rozpocznij proces suszenia naciskając przycisk  (29).

Po zakończeniu gotowania element grzejny wyłącza się i emitowany jest sygnał dźwiękowy.

-
- Aby wcześniej zatrzymać proces suszenia, należy nacisnąć przycisk  (30) dla A standby na kilka sekund, aż urządzenie wyłączy się dla obu stref.
 - Wyciągnij wtyczkę sieciową (8) z gniazdka sieciowego.
 - Wyciągnij szuflady frytownicy (15/18) z urządzenia za pomocą uchwytów (2/5). Połóż szuflady frytkownicy na powierzchni odpornej na ciepło.
 - Wyjmij suszoną żywność z szuflad frytkownicy za pomocą odpowiedniego naczynia.

--. 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 (8).
- 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!

Gorące powierzchnie stwarzają ryzyko obrażeń w wyniku poparzenia.

- Przed czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 30 minut. Wyjmij szuflady frytownicy (15/18), aby umożliwić szybsze schłodzenie urządzenia. Połóż szuflady frytkownicy 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.

- Zdejmij narożniki (19), dopychając je w stronę krótszego boku wkładu do smażenia.
- Wyczyść szuflady frytownicy (15/18), podkładki narożne i wkładki do smażenia (13/14) za pomocą gąbki i niewielkiej ilości łagodnego roztworu mydła. Dokładnie opłucz wszystkie części czystą wodą, a następnie dokładnie je wysusz.
- Szuflady frytownicy i wkłady do smażenia można myć w zmywarce. Zalecamy jednak płukanie ręczne, jak opisano powyżej, w celu uzyskania delikatniejszego czyszczenia.
- Umieść narożniki z powrotem na rogach wkładów do smażenia, dopychając je w kierunku dłuższego boku wkładu do smażenia.
- Komorę smażenia (12) czyścić ciepłą wodą i wilgotną gąbką.
- Jeżeli elementy grzejne są zabrudzone, należy użyć szczotki do mycia naczyń. Ostrożnie usuń resztki jedzenia.
- Do czyszczenia panelu sterowania 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 (8), 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 (8) nie jest podłączona do gniazdka elektrycznego.	- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego.
	Niekompletny wpis.	- Rozpocznij proces gotowania naciskając przycisk (29) (patrz rozdział „8. Obsługa frytkownicy”).
Jedzenie nie gotowany.	Poziom napełnienia jest zbyt wysoki.	- Szuflady frytownicy (15/18) napełniaj tylko do 75%.
	Temperatura gotowania jest zbyt niska.	- Wybierz szufladę frytownicy-lub szufladę frytkownicy-i naciśnij  przycisk (25), aby zwiększyć temperaturę gotowania.
	Czas gotowania jest za krótki.	- Wybierz szufladę frytownicy-lub szufladę frytkownicy-i naciśnij  przycisk (24), aby wydłużyć czas gotowania.
Jedzenie nie równomiernie ugotowane.	Kawałki jedzenia są zbyt blisko siebie.	- Wiele produktów spożywczych należy wstrząsnąć/obrócić kilka razy razy w czasie gotowania.
		- Napełnij szuflady frytownicy (15/18) małymi kawałkami jedzenia. Mniejsze kawałki gotują się bardziej równomiernie.
Smażone potrawy nie są ostre wystarczająco.	Jedzenie nie nadaje się do gotowania we frytkownicy.	- Aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty, używaj przekąsek gotowych do piekarnika lub lekko naoliwionych.
Urządzenie nie można zamknąć.	Szuflada frytownicy (15/18) jest zbyt pełna.	- Szuflady frytownicy (15/18) napełniaj tylko do 75%.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
biały dym wychodzi z urządzenia.	Jedzenie jest bardzo tłuste.	- Podczas przygotowywania tłuszcz z nich jest niezwykle tłuste potrawy kąpią na podstawę szuflady frytownicy (15/18). Tłuszcz powoduje, że na patelni panuje wyższa niż zwykle temperatura – nie ma to negatywnego wpływu na urządzenie ani na wynik gotowania.
	W szufladzie frytownicy (15/18) nadal znajdują się pozostałości oleju/tłuszczu z poprzedniego procesu gotowania.	- Pozostałości tłuszczu spalają się. Po każdym użyciu należy wyczyścić szuflady frytownicy (15/18).
Świeże chipsy są nierównomiernie wysmażone.	Frytki nie zostały wystarczająco namoczone.	- Umieścić chipsy w zimnej wodzie na około 30 minut, aby usunąć skrobię. Przed dodaniem do koszyka osusz chipsy papierem kuchennym.
	Odmiana ziemniaków jest nieodpowiednia.	
Świeże chipsy nie stają się chrupiące.	Ziemniaki są zbyt wilgotne.	- Chrupkość zależy od zawartości wody i skrobi w odmianie ziemniaków oraz od ilości oleju.
		- Ostrożnie osusz ziemniaki i zalej je około 1 łyżką oleju kuchennego.
		- Ziemniaki pokroić na mniejsze kawałki.

--. Sprzedaż



OPAKOWANIE

Urządzenie zostało zapakowane w celu zabezpieczenia go przed uszkodzeniami podczas transportu. Opakowanie wykonane jest z materiałów, które można utylizować w sposób przyjazny dla środowiska i poddać odpowiedniemu recyklingowi.



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

Stare urządzenia oznaczone przedstawionym symbolem nie mogą być wyrzucane do zwykłych odpadów domowych.

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE urządzenie 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

Odwiedź nasz sklep serwisowy MEDION 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 11760
Zasilacz:	220–240 V _~ 50–60 Hz
Wyjście:	2200–2600 W
Całkowita pojemność:	8,7 litra
Przydatna pojemność na szufladę frytownicy:	4,3 litra
Kontrola temperatury:	50–200°C
Maks. Czas gotowania:	60 minut
Wymiary (szer. × wys. × gł.), łącznie z wymiarami uchwyt i element dystansowy:	40 × 33 × 41 cm

--. Deklaracja zgodności UE



MEDION AG niniejszym oświadcza, że produkt odpowiada następującym wymaganiom 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 serwisowe

Jeśli Twoje urządzenie kiedykolwiek przestanie działać tak, jak tego chcesz lub tego oczekujesz, skontaktuj się z naszym Działem Obsługi Klienta. Możesz skontaktować się z nami na kilka sposobów:

- W naszej Społeczności Usług możesz spotkać innych użytkowników, a także naszych pracowników, gdzie możesz wymienić się swoimi doświadczeniami i przekazać swoją wiedzę.
Naszą społeczność serwisową znajdziesz na stronie [Community.medion.com](https://community.medion.com).
- Alternatywnie możesz skorzystać z naszego formularza kontaktowego na stronie www.medion.com/contact.
- Możesz także skontaktować się z naszym zespołem serwisowym za pośrednictwem naszej infolinii lub pocztą.