

Frytkownica powietrzna

MD 19279



instrukcja obsługi

Spis treści

1.	Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	4
1.1.	Objaśnienie symboli	4
2.	Przeznaczenie	6
3.	instrukcje bezpieczeństwa	7
3.1.	Uruchomienie i użytkowanie	10
4.	Zakres dostawy	12
5.	Frytkownica na gorące powietrze – przegląd urządzenia	13
5.1.	Przód.....	13
5.2.	Z powrotem	14
5.3.	Elementy sterujące/wyświetlacz	15
6.	Instalacja	15
7.	Działanie	16
7.1.	Ustawianie czasu i temperatury gotowania	18
7.2.	Ustawianie urządzenia	19
7.3.	Ustawianie programu automatycznego	21
8.	Czyszczenie	22
9.	Przechowywanie/transport	23
10.	Rozwiązywanie problemów	23
11.	Utylizacja	25
12.	Dane techniczne	26
13.	Informacje o zgodności	26
14.	Informacje serwisowe	26
15.	Oświadczenie o ochronie danych	28
16.	Odcisk	29
17.	Ogólne warunki gwarancji	29
17.1.	Ogólny	29
17.2.	Specjalne warunki gwarancji dotyczące napraw na miejscu lub wymiana na miejscu	31

1. Informacje na ten temat

instrukcja obsługi



Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że będziesz zadowolony z urządzenia.

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa oraz całą instrukcją. Zwróć uwagę na ostrzeżenia na urządzeniu

zaleceniami i instrukcją obsługi.

Zawsze przechowuj instrukcję obsługi w łatwo dostępnym miejscu. W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia należy przekazać również niniejszą instrukcję obsługi, ponieważ stanowi ona istotną część produktu.

1.1. Objaśnienie symboli

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie przed bezpośrednim zagrożeniem życia!



OSTRZEŻENIE!

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



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem porażenia prądem!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem ze strony gorących powierzchni!



OSTROŻNOŚĆ!

Ostrzeżenie przed możliwymi średnimi i/lub lekkimi obrażeniami!



UWAGA!

Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć szkód materialnych!



UWAGA!

Dalsze informacje na temat korzystania z urządzenia!



Postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi!

.

Punktor / informacja o zdarzeniach podczas pracy

Instrukcje do wykonania

Instrukcje, które należy wykonać, aby uniknąć zagrożeń
Ren



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



Symbol prądu przemiennego



Certyfikowane bezpieczeństwo

Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania Ustawy o bezpieczeństwie produktów.

2. Przeznaczenie Urządzenie nadaje się do

pieczenia, gotowania i grillowania potraw takich jak warzywa, frytki, łódeczki ziemniaczane – domowe lub gotowe do piekarnika, a także do przygotowywania ryb, mięsa, drobiu i ciast.

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

- W kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach komercyjnych;
- w nieruchomościach rolnych;
- przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych język;
- w pensjonatach.

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

Należy pamiętać, że odpowiedzialność wygasa w przypadku niewłaściwego użytkowania:

Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody i nie używaj żadnych dodatkowych urządzeń, które nie zostały przez nas zatwierdzone lub dostarczone.

Należy używać wyłącznie części zamiennych i akcesoriów dostarczonych lub zatwierdzonych przez nas.

Należy przestrzegać wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, zwłaszcza wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Każda inna operacja jest uważana za niewłaściwą i może prowadzić do obrażeń ciała lub szkód materialnych.

3. Instrukcje bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA – PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ!



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

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

Przechowuj urządzenie i akcesoria w miejscu niedostępnym dla dzieci.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz wynikające z tego konsekwencje rozumieją niebezpieczeństwa.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko zranienia!

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

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

Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałem opakowaniowym.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i zabezpieczonego gniazdka elektrycznego. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia sprawdź, czy

Informacje o napięciu na urządzeniu odpowiadają lokalnemu napięciu sieciowemu.

Jeżeli zachodzi potrzeba szybkiego odłączenia urządzenia, gniazdko musi być łatwo dostępne.

Nie używaj przedłużaczy. Odłączaj wtyczkę po każdym użyciu, przed każdym czyszczeniem i

Jeśli nadzór nie jest dostępny, zawsze odłącz urządzenie od gniazdka.

Zawsze wyciągaj przewód zasilający z gniazdka za wtyczkę, nie ciągnij za przewód.

Nie zginaj ani nie zginiataj przewodu zasilającego.

Upewnij się, że przewód zasilający jest nieuszkodzony i nie przebiega pod urządzeniem, nad gorącymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami.

Przewód zasilający należy ułożyć tak, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.

Nie używaj urządzenia na mokrej powierzchni ani kiedy Podczas pracy masz mokre ręce.

Nie dotykaj wtyczki zasilania mokrymi rękami.

Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub jeśli zauważysz uszkodzenie przewodu zasilającego lub wtyczki.

W przypadku nieprawidłowego działania lub stwierdzenia uszkodzeń transportowych należy natychmiast skontaktować się z serwisem.

Przewód zasilający może sprawdzać wyłącznie wykwalifikowana osoba Aby uniknąć niebezpieczeństwa, zleć naprawę w specjalistycznym warsztacie lub skontaktuj się z serwisem.

W żadnym wypadku nie próbuj samodzielnie otwierać i/lub naprawiać jakiegokolwiek części urządzenia.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach. rzeczy.

Wyciągnij wtyczkę urządzenia z gniazdka,
Jeśli ty

- oczyścić urządzenie,
- do urządzenia dostała się ciecz,
- nie używać już urządzenia.

Chroń urządzenie przed kapiącą i rozpryskującą się wodą. unikać masz kontakt z wodą lub innymi płynami.

Trzymaj urządzenie, przewód zasilający i wtyczkę z dala od zlewów, zlewów itp.

Jeżeli do urządzenia dostała się ciecz, należy natychmiast wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda z stykiem ochronnym. Zleć sprawdzenie urządzenia w wykwalifikowanym warsztacie specjalistycznym.

Nie używaj urządzenia na zewnątrz.

Nie wystawiaj urządzenia na działanie ekstremalnych warunków. Należy unikać:

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

3.1. Uruchomienie i użytkowanie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Istnieje ryzyko pożaru w przypadku gorących powierzchni.

Aby uniknąć zagrożenia spowodowanego niezamierzonym zresetowaniem ochronnego ogranicznika temperatury, urządzenia nie wolno zasiląć za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer, ani podłączać do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez urządzenie.

Umieść urządzenie na odpornej na ciepło, suchej i płaskiej powierzchni.

Nie umieszczaj urządzenia na powierzchniach, które mogą się nagrzać (np. płytach kuchennych, otwartym ogniu).

Należy uważać, aby podczas pracy urządzenie nie miało kontaktu z żadnymi innymi przedmiotami. Zachowaj odległość co najmniej 10 cm od innych obiektów. W szczególności nie należy umieszczać go w pobliżu materiałów łatwopalnych (zasłony, zasłony, papier itp.). Podczas pracy nie należy umieszczać urządzenia pod szafkami ściennymi

lub inne przedmioty, które mogłyby utrudniać swobodne odprowadzanie pary do góry.

Nie zakrywaj urządzenia.

Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.

Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
widzi.

Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów wybuchowych i/lub łatwopalne opary.

Przygotowując jedzenie, pamiętaj o umieszczeniu kosza w naczyniu do smażenia, aby żywność się nie przypaliła.

Zawsze umieszczaj gorący garnek i kosz do smażenia na jednym podstawie odporna na ciepło.

Nie napełniaj patelni tłuszczem ani olejem.

Jeśli pojawi się ciemny dym, natychmiast odłącz wtyczkę.

wtyczkę z gniazdka. Przed wyjęciem garnka z urządzenia należy odczekać, aż dym opadnie.

mężczyźni.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

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

Ponieważ kratka wentylacyjna z tyłu urządzenia jest sprawna

Jeśli przedmiot się nagrzeje, nie wolno dotykać tej kratki podczas pracy, aby uniknąć poparzeń.

Podczas pracy urządzenia należy dotykać wyłącznie za uchwyty, piekarniki i sterowanie!

Nie sięgaj do wnętrza urządzenia, na garnek ani na płytę grzewczą.

Nigdy nie przesuwaj urządzenia podczas pracy.

Nie przesuwaj nagrzanego urządzenia, ale najpierw poczekaj, aż całkowicie ostygnie.

Jeśli wyjmiesz garnek z koszem do smażenia w trakcie lub po przygotowaniu potrawy, istnieje ryzyko poparzenia ulatniającą się parą. Nie trzymaj głowy bezpośrednio nad urządzeniem i nie dotykaj pary.

Garnek do smażenia nagrzewa się podczas pracy, nie należy go dotykać. Używaj rękawic kuchennych.



OSTROŻNOŚĆ!

Zagrożenie dla zdrowia!

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

Usuń przypalone resztki jedzenia.

Nie dopuść, aby żywność stała się zbyt ciemna podczas pieczenia lub grillowania.



UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

Dodatki chemiczne w powłokach mebli mogą uszkodzić materiał nóżek urządzenia i pozostawić osad na powierzchni mebli.

W razie potrzeby umieść urządzenie na powierzchni niewrażliwej na ciepło. robić.

4. Zakres dostawy



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

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

Trzymaj folię opakowaniową z dala od dzieci.

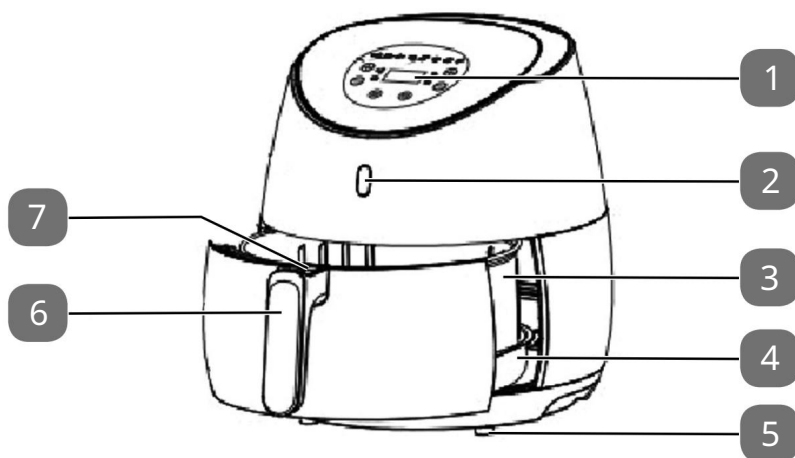
Sprawdź, czy dostawa jest kompletna, a jeśli dostawa nie jest kompletna, poinformuj nas o tym w ciągu 14 dni od zakupu.

Wraz z zakupionym pakietem otrzymałeś:

- Frytownica na gorące powietrze
- Instrukcja obsługi z informacjami gwarancyjnymi

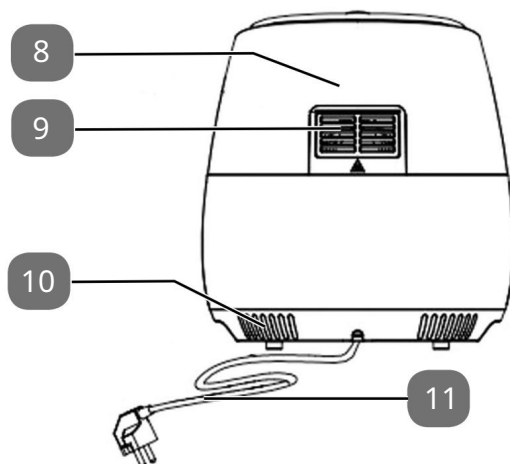
5. Frytownica na gorące powietrze – przegląd urządzenia

5.1. przód



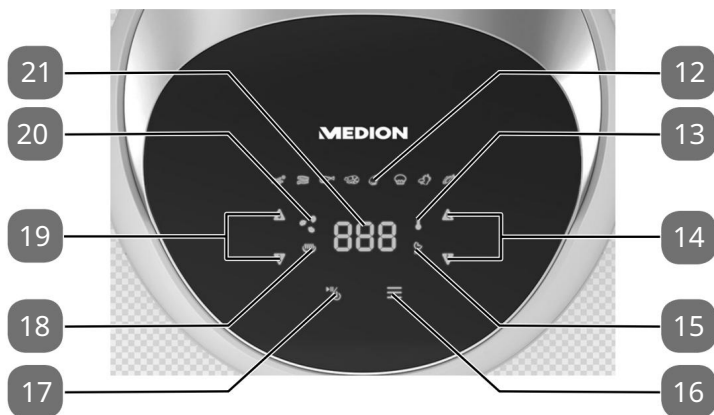
- 1) Sterowanie/wyświetlacz
- 2) Światło operacyjne
- 3) Kosz do smażenia
- 4) Garnek do głębokiego smażenia
- 5) Regulowana stopa
- 6) Uchwyt kosza do smażenia
- 7) Kłapa ochronna z przyciskiem zwalniającym

5.2. z powrotem



- 8) Mieszkania
- 9) Ucieczka pary
- 10) Szczeliny wentylacyjne
- 11) Przewód zasilający z wtyczką

5.3. Sterowanie/wyświetlacz



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

13)  : Gartemperaturanzeige

14) Zwiększ czas gotowania / zmniejsz czas gotowania 15) 

16)  : Wyświetlanie czasu gotowania

17)  : Wybór programu

 : Włączanie/wyłączanie urządzenia, przerwanie procesu nagrzewania

18)  : Trwa proces nagrzewania

19) Zwiększ/zmniejsz temperaturę gotowania 

20)  : Wskazanie pracy wentylatora aktywne

21) Wyświetlacz temperatury/czasu gotowania

6. Uruchomienie

Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i folię z urządzenia.

Umieść urządzenie na odpornej na ciepło, suchej i płaskiej powierzchni.

Wyciągnij garnek z urządzenia. Złóż kłapkę ochronną i naciśnij przycisk zwalniający, aby wyjąć kosz do smażenia.

mężczyźni.

Opłucz kosz do smażenia i garnki gorącą wodą. Dobrze wysusz obie części.

Wytrzyj obudowę wilgotną szmatką.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko zranienia!

Wysokie temperatury powstające podczas pracy mogą spowodować przypalenie żywności, jeśli będzie ona używana bez kosza do smażenia. Powierzchnie stają się bardzo gorące i mogą spowodować oparzenia z powodu braku uchwytu na koszu.

Kosz do smażenia należy zawsze używać razem z garnkiem.

Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy uchwyt jest prawidłowo zamontowany na koszu do smażenia.

Położ frytkownicę na gorące powietrze na powierzchni odpornej na ciepło.

Frytkownicę na gorące powietrze podłączaj wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i zabezpieczonego elektrycznie gniazdka. Lokalne napięcie sieciowe musi odpowiadać danym technicznym urządzenia.



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

7. Serwis



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

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

Nie napełniaj urządzenia olejem ani innymi płynami.

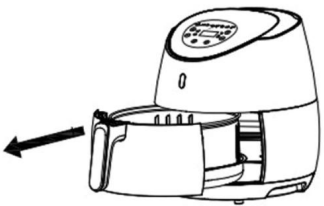
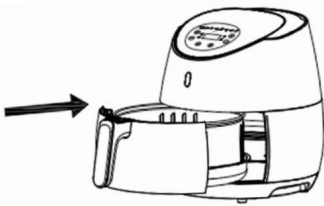
Ekstremalnie

tłuste potrawy, np. B. Kiełbasy nie

nadaje się do przygotowania. Tłuszcz kapał na patelnię i tam się palił.

Nie przepełniaj kosza do smażenia. Notatka

znak MAX. Zalecamy jednak napełnianie kosza do smażenia jedynie w 3/4, aby ułatwić obsługę.

Wyciągnij garnek z urządzenia.	
Złóż klapkę ochronną nad przyciskiem odblokowującym (a), naciśnij (b) Naciśnij przycisk zwalniający, aby zdjąć kosz do smażenia z patelni. Napełnij kosz do smażenia.	
Umieść kosz do smażenia we frytownicy garnku tak, aby zatrzask na uchwycie wszedł w zagłębienie garnka i zatrzasknął się na swoim miejscu. Napełnij kosz do smażenia potrawą. Odpowiednie ilości napełnienia znajdują się w tabeli w rozdziale „7.2”. „Ustaw urządzenie” na stronie <ÜS>.	
Trzymając garnek za uchwyt, wsuń go całkowicie do urządzenia od przodu.	

7.1. Ustaw czas i temperaturę gotowania

Naciśnij przycisk na kilka sekund , aby włączyć urządzenie.

Za pomocą przycisków lub ustaw   żądaną temperaturę gotowania na 5°C.
kroki.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk lub dłużej, aby ustawić żądaną temperaturę  szybciej ustawić.

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

Za pomocą przycisków lub ustaw   żądany czas gotowania w minutach. 

Naciśnij i przytrzymaj przycisk lub dłużej, aby szybciej ustawić żądany czas gotowania. 

Całkowity czas gotowania wynosi 60 minut.



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

Rozpocząć proces gotowania krótkim naciśnięciem przycisku. 

Podczas pracy wyświetlana jest temperatura gotowania i pozostały czas gotowania.

Podczas przygotowywania w każdej chwili możesz wyjąć patelnię z urządzenia i sprawdzić stan gotowania. Urządzenie wyłącza się automatycznie.

Potrząśnij koszem do smażenia w połowie gotowania, aby równomiernie rozprowadzić żywność. Dzięki temu potrawa będzie równomiernie ugotowana.

W tym celu należy wyciągnąć garnek z urządzenia za uchwyt. Dokładnie wstrząśnij potrawą i wsuń garnek z powrotem do urządzenia.

Czas jest kontynuowany automatycznie.

Jeśli chcesz uzupełnić potrawę, naciśnij przycisk, aby przerwać proces gotowania. 

Wyciągnij garnek z urządzenia za uchwyt.

Ostrożnie uzupełnij żywność i wsuń kosz do smażenia z powrotem urządzenie.

Naciśnij ponownie przycisk, aby kontynuować proces gotowania. 



OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko zranienia!

Przypadkowe zwolnienie kosza do smażenia może spowodować oparzenia.

Nie naciskaj przycisku zwalniającego podczas potrząśnięcia.



Możesz potrząsnąć garnkiem razem z koszyczkiem lub, jeśli jest dla Ciebie za ciężki, możesz także postawić garnek na żaroodpornej powierzchni i wyjąć kosz do smażenia. Delikatnie wstrząśnij potrawą i wsuń garnek wraz z koszem do smażenia z powrotem do urządzenia.



Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się.

Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut.

Aby wcześniej przerwać proces gotowania, należy nacisnąć przycisk na kilka sekund, aż urządzenie się wyłączy.

Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

Wyciągnij garnek z urządzenia za uchwyt. Umieść garnek do smażenia na powierzchni odpornej na ciepło i wyjmij kosz do smażenia, naciskając przycisk zwalniający.

7.2. Ustaw urządzenie

W poniższej tabeli znajdują się zalecane ustawienia. Podane czasy są jedynie orientacyjne. Można je zmieniać w zależności od ilości, smażonego jedzenia lub własnych życzeń.

Ukierunkowane	Waga (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Potrząsnąć	Dodatkowe informacje z
Ziemniaki i frytki					
Cienkie mrożone frytki	400-500	18-20	200	I	Kilka razy w zależności od potrzeb Potrząsnąć
Grube mrożone frytki	400-500	20-25	200	I	Kilka razy w zależności od potrzeb Potrząsnąć
Zapiekanka ziemniaczana	600	20-25	200	I	
Mięso i drób					
stek	100-600	10-15	180	NIE	
Kotlety wieprzowe	100-600	10-15	180	NIE	
Hamburger	100-600	10-15	180	NIE	
kielbasa	100-600	13-15	200	NIE	

Ukierunkowane	Waga (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Potrząsnąć	Dodatkowe informacje z
udko kurczaka	100-600	25-30	180	NIE	
Pierś z kurczaka	100-600	15-20	180	NIE	
Przekąski					
sajgonki	100-500	8-10	200	I	Do piekarnika danie tig
Mrożony kurczak Nuggetsy	100-600	6-10	200	I	Do piekarnika danie tig
Mrożona ryba pręt	100-500	6-10	200	NIE	Do piekarnika danie tig
Ser zapiekany panierowany	100-500	8-10	180	NIE	Do piekarnika danie tig
Rolada (warzywa)	100-500	10	160	NIE	Do dań gotowych do pieczenia w piekarniku
Upiec					
Ciasto	400	20-25	160	NIE	Użyj formy do pieczenia
Quiche	500	20-22	180	NIE	Taca do pieczenia/ naczynie żaroodporne używać
Muffiny	400	15-18	200	NIE	taca do pieczenia używać
Słodkie przekąski	500	20	160	NIE	Taca do pieczenia/ Użyj naczynia do pieczenia



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



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



Formy do pieczenia we frytownicy na gorące powietrze nie wchodzą w zakres dostawy. dołączony.

7.3. Ustaw program automatyczny

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



mrożone frytki



boczek



Udka z kurczaka



Krewetki



Mięso



Babeczki/ciasta



Warzywa



Ryba

Naciśnij przycisk na kilka sekund. Naciśnij  , aby wyłączyć urządzenie.

przycisk kilka razy, aby wybrać  any program automatyczny ustawić.

Rozpocząć proces gotowania krótkim naciśnięciem przycisku.



Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się.

Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut.

Aby wcześniej przerwać proces gotowania, należy nacisnąć przycisk na  kilka sekund, aż urządzenie się wyłączy.

Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

8. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem przez części pod napięciem.

Przed czyszczeniem zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innej wodzie

Płynny. Jeżeli

urządzenie wpadło do cieczy, w żadnym wypadku nie należy go dotykać. Najpierw odłącz wtyczkę zasilania.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko poparzenia o gorące powierzchnie.

Przed czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie ostygnie przez co najmniej 60 minut. Wyjmij garnek i kosz do smażenia, aby urządzenie mogło szybciej ostygnąć.



UWAGA!

Możliwe uszkodzenie urządzenia!

Istnieje możliwość uszkodzenia urządzenia na skutek nieprawidłowego użytkowania.

Nie używaj szorstkich lub ściernych środków czyszczących płyn na i w obudowie urządzenia. Nie czyść frytkownicy ani jej akcesoriów w zmywarce.

Panel sterowania i zewnętrzne powierzchnie urządzenia można czyścić miękką, lekko zwilżoną szmatką.

Wyczyść garnek i kosz do smażenia gąbką i niewielką ilością łagodnej wody z mydłem. Dobrze optucz pojemniki i dobrze wszystko wysusz.

Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i miękką ściereczką
Gąbka.

Jeśli elementy grzejne są zabrudzone, użyj szczotki do mycia naczyń. Usunąć resztki jedzenia ostrożnie.



Kosz do smażenia można myć w zmywarce.

9. Przechowywanie/Transport

Jeśli nie używasz urządzenia, wyciągnij wtyczkę z gniazdka i przechowuj urządzenie w suchym, niezakurzone i niezamarzniętym miejscu, bez bezpośredniego światła słonecznego.

Upewnij się, że urządzenie jest przechowywane poza zasięgiem dzieci.
jest obsługiwany.

Aby uniknąć uszkodzeń podczas transportu, zalecamy użycie oryginalnego opakowania.

10. Rozwiązywanie problemów

Produkt opuścił naszą firmę w idealnym stanie. Jeśli nadal widzisz problem, spróbuj najpierw go rozwiązać, korzystając z poniższej tabeli. Jeśli Ci się nie uda, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	Wtyczka zasilania nie jest podłączona do gniazdka.	Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego.
	Wpis niekompletny. Rozpocznij proces gotowania	naciskając przycisk . 

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Jedzenie nie jest ugotowane.	Ilość napełnienia jest zbyt duża. Napełnij patelnię	Napełnij patelnię kosz z małymi kawałkami. Mniejsze kawałki gotują się bardziej równomiernie.
	Temperatura gotowania jest zbyt niska.	Naciśnij lub  , aby uzyskać żądane gotowanie
	Czas gotowania jest za krótki.	zwiększyć lub zmniejszyć czas /  temperaturę gotowania chętnie. 
Jedzenie nie jest równomiernie ugotowane.	Jedzenie jest zbyt blisko siebie.	Potrząśnij koszem frytownicy, aby równomiernie rozprowadzić żywność. Niektóre potrawy należy wstrząsnąć mniej więcej w połowie czasu gotowania.
Smażone potrawy nie są wystarczająco chrupiące.	Użyto żywności nieodpowiedniej do frytkownicy na gorące powietrze.	Aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty, używaj przekąsek nadających się do piekarnika lub lekko natłuszczonych.
Urządzenia nie można zablokować.	Kosz do smażenia jest przepełniony.	Napełnij kosz do smażenia do poziomu maksymalnego. szerokość drabiny...
W urządzeniu powstaje biały dym	Dania są bardzo tłuste.	Podczas przygotowywania bardzo tłustych potraw tłuszcz kapie na patelnię. Tłuszcz wytwarza w naczyniu więcej ciepła niż zwykle – nie ma to wpływu na urządzenie ani na wynik gotowania.
	Na patelni nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego procesu gotowania.	Pozostałości tłuszczu spalają się w komorze smażenia. Po każdym użyciu należy wyczyścić patelnię.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Świeże frytki nie są smażone równomiernie.	Paluszki ziemniaczane nie były wystarczająco namoczone.	Włóż paluszki ziemniaczane do zimnej wody na około pół godziny, aby skrobia mogła uciec. Przed napełnieniem osusz je papierem kuchennym.
	Odmiana ziemniaka jest nieodpowiedni.	
Świeże frytki nie stają się chrupiące.	Ziemniaki są zbyt mokre.	Chrupiącość zależy od zawartości wody i skrobi w odmianie ziemniaka oraz ilości oleju.
		Ostrożnie osusz ziemniaki, a następnie przykryj je ok. 1/2 łyżki oleju.
		Ziemniaki pokroić na mniejsze kawałki.
Kod błędu „E1” lub Wyświetla się „E2”.	Wewnętrzny czujnik temperatury urządzenia zgłasza awarię.	Biuro obsługi klienta.

11. Utylizacja



Urządzenie

Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia należy go zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Może to m.in. B. za pośrednictwem lokalnego punktu zbiórki starych urządzeń. Aby dowiedzieć się o lokalnych możliwościach utylizacji, należy skontaktować się z lokalnym biurem administracji.

Przed utylizacją odetnij kabel.



Opakowanie

Twoje urządzenie jest zapakowane w sposób zabezpieczający je przed uszkodzeniami podczas transportu. Opakowanie jest surowcem i dlatego można je ponownie wykorzystać lub zawrócić do obiegu surowcowego.

12. Dane techniczne

Zasilacz:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Wydajność:	2000 W
Objętość koszyka:	ok. 5 litrów
Regulowane temperatury:	80-200°C
Regulator czasowy:	60 minut
Wymiary (szer. × wys. × gł.):	382 x 317 x 347 mm



www.tuv.com
Identifikator: 1419070025

13. Informacje dotyczące zgodności



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

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

14. Informacje serwisowe

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

- W naszej społeczności serwisowej poznasz innych użytkowników i naszych pracowników, będziesz mógł wymienić się swoimi doświadczeniami i przekazać swoją wiedzę.

Naszą społeczność serwisową można znaleźć pod adresem <http://community.medion.com>.

- Zapraszamy również do skorzystania z formularza kontaktowego na stronie www.medion.com/contact używać.
- Oczywiście nasz zespół serwisowy jest do Państwa dyspozycji również za pośrednictwem naszej infolinii lub dostępne pocztą.

Niemcy	
godziny otwarcia	Numer telefonu
Pon. - Pt.: 7:00 - 23:00 W. / niedz.: 10:00 - 18:00	0201 22099-433
Adres serwisu	
MEDION AG 45092 Jedzenie Niemcy	
Austria	
godziny otwarcia	Numer telefonu
Pon. - Pt.: 8:00 - 21:00 W. / niedz.: 10:00 - 18:00	01 9287664
Adres serwisu	
Centrum Serwisowe MEDION Franz-Fritsch-Str. 11 4600 sumów Austria	

Niemcy

Tę i wiele innych instrukcji obsługi można pobrać na portalu serwisowym www.medion.com/de/service/start/.



Znajdziesz tam również sterowniki i inne oprogramowanie do różnych urządzeń.

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

Austria

Tę i wiele innych instrukcji obsługi można pobrać na portalu serwisowym www.medion.com/at/service/start/.



Znajdziesz tam również sterowniki i inne oprogramowanie do różnych urządzeń.

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

15. Polityka prywatności

Szanowny Kliencie!

Informujemy, że my, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, przetwarzamy Twoje dane osobowe jako administrator.

W sprawach dotyczących ochrony danych kontaktuje się z nami inspektor ochrony danych naszej firmy, z którym można się skontaktować pod adresem MEDION AG, Data Protection, Am Zehnthof 77, D – 45307 Essen; datenschutz@medion.com obsługiwane. Przetwarzamy Twoje dane w celu obsługi gwarancji i procesów z nią związanych (np. napraw) i opieramy przetwarzanie Twoich danych na zawartej z nami umowie kupna.

Twoje dane będziemy przekazywać zleconym przez nas podmiotom świadczącym usługi naprawcze w celu obsługi gwarancji i procesów z nią związanych (np. naprawy). Zasadniczo przechowujemy Twoje dane osobowe przez okres trzech lat, aby spełnić Twoje ustawowe uprawnienia z tytułu rękojmi.

Masz prawo do informacji o danych osobowych, których dotyczą, a także do ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, sprzeciwu wobec przetwarzania i przenoszenia danych.

Jednakże obowiązują ograniczenia w zakresie prawa do informacji i prawa do usunięcia zgodnie z art. 34 i 35 BDSG (art. 23 RODO). Ponadto istnieje prawo do złożenia skargi do odpowiedzialnego organu nadzorczego ds. ochrony danych (art. 77 RODO). w związku z § 19 BDSG). W przypadku MEDION AG jest to Komisarz Krajowy ds. Ochrony Danych i Wolności Informacji Nadrenia Północna-Westfalia, PO Box 200444, 40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

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

16. Odcisk

Prawa autorskie © 2019

Stoisko: 26.06.2019

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Niniejsza instrukcja jest chroniona prawem autorskim.

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

Prawa autorskie przysługują firmie:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Jedzenie

Niemcy

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

17. Ogólne warunki gwarancji

17.1. Ogólny

Okres gwarancji wynosi 36 miesięcy i rozpoczyna się w dniu zakupu produktu. Gwarancja dotyczy wszelkiego rodzaju uszkodzeń materiałowych i produkcyjnych, które mogą powstać podczas normalnego użytkowania.

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

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

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

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

17.1.1. Zakres

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

Nie udziela się gwarancji na baterie i akumulatory, to samo dotyczy materiałów eksploatacyjnych, czyli części, które należy wymieniać w regularnych odstępach czasu podczas użytkowania urządzenia, takich jak lampy projekcyjne w projektorach.

Jeżeli naprawa okaże się usterką nieobjętą gwarancją, gwarant zastrzega sobie prawo do zwrotu poniesionych kosztów w formie zryczałtowanej opłaty manipulacyjnej oraz opłaty za naprawę materiałów i robocizny na potrzeby wystawienia faktury klienta z kosztorysem. Jako klient zostaniesz o tym odpowiednio wcześniej poinformowany; Od Ciebie zależy, czy zgodzisz się, czy odrzucisz to podejście.

17.1.2. wykluczenie

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

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

17.1.3. Infolinia serwisowa

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

Za korzystanie z infolinii może być pobierana opłata.

Infolinia serwisowa w żaden sposób nie zastępuje szkolenia użytkowników w zakresie oprogramowania lub Sprzęt, przeglądanie instrukcji lub wspieranie produktów innych firm.

17.2. Specjalne warunki gwarancji na miejscu Naprawa lub wymiana na miejscu

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

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

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

