

medion

Instrukcja obsługi

Zawiadomienie o użytkowaniu

Instrukcja użytkowania

Instrukcja obsługi

Instrukcja użytkowania

Instrukcja obsługi



Frytkownica na gorące powietrze

Frytkownica na gorące powietrze

Frytkownica powietrzna

Freidora gorącego powietrza

Lodówka z gorącym powietrzem

Frytkownica powietrzna

MEDION MD 11780

Spis treści

1.	Informacje o niniejszej instrukcji	4
1.1.	Objaśnienia symboli	4
2.	Przeznaczenie	5
3.	Instrukcje bezpieczeństwa	6
3.1.	Uruchomienie i użytkowanie	8
3.2.	Czyszczenie	11
4.	Opis części	12
5.	Zakres dostawy	14
6.	Przygotowanie frytkownicy powietrznej	14
7.	Instrukcja przygotowania	15
8.	Obsługa frytkownicy powietrznej	15
8.1.	Rozgrzej frytkownicę powietrzną	16
8.2.	Ustawianie programu automatycznego	17
8.3.	Indywidualnie dostosuj czas i temperaturę gotowania	19
8.4.	Korzystanie z funkcji natrysku pary	19
8.5.	Zalecane ustawienia	20
8.6.	Przerywanie programu	21
8.7.	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 usłudze	29
17.	Informacje prawne	31

1. Informacje o niniejszej instrukcji



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

Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie instrukcji bezpieczeństwa oraz całej instrukcji. Należy przestrzegać ostrzeżeń zamieszczonych na urządzeniu i w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy zawsze przechowywać w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli sprzedajesz lub przekazujesz dalej urządzenie, przekaz nam także tę instrukcję obsługi, ponieważ stanowi ona nieodłączną część produktu.

1.1. 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!



OSTROŻNOŚĆ!

Niebezpieczeństwo spowodowane gorącymi powierzchniami!



OSTRZEŻENIE!

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



Uwagi dotyczące kombinacji budowa lub eksploatacja



OSTROŻNOŚĆ!

Ostrzeżenie przed możliwym umiarkowanym i/lub lub drobne obrażenia!



Należy przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi!



Symbol wymiany elektryczność



UWAGA!

Postępuj zgodnie z instrukcją, aby uniknąć uszkodzenia mienia!



Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania dyrektyw UE.



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem porażenia prądem!



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



Frytkownice i wkładki do smażenia
są pokryte powłoką zapobiegającą
przywieraniu.

DE

FR

NL

TO

TO

PL

. Przeznaczenie Urządzenie nadaje się do pieczenia,
gotowania i grillowania takich potraw jak: B. warzywa, frytki i
ziemniaki w łódeczkach (przysadzane w domu lub gotowe do
pieczenia), a także do przysadzania 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
cje;
- w pensjonatach.

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

Należy pamiętać, że odpowiedzialność zostaje wyłączona 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 podanych w niniejszej
instrukcji obsługi, zwłaszcza wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.
Wszelkie inne działania są uważane za niewłaściwe i mogą skutkować
obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia.

. Instrukcje bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA – PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ!

Przechowuj urządzenie i akcesoria w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Urządzenie to

może być używane przez 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 wynikające z tego zagrożenia.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

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

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



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 gniazdka umieszczonego w łatwo dostępnym miejscu, w pobliżu miejsca instalacji. Napięcie sieci lokalnej musi odpowiadać danym technicznym urządzenia.

W przypadku konieczności szybkiego odłączenia urządzenia od sieci, gniazdko musi być swobodnie dostępne.

Zawsze ciągnij za wtyczkę, nie za przewód zasilający.

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

Przed pierwszym użyciem oraz po każdym użyciu należy sprawdzić, czy urządzenie i kabel 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 zginać i nie zgniatać przewodu zasilającego.

Odłączyć urządzenie od gniazdka zasilania – podczas czyszczenia lub serwisowania 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 zlewów, umywalk itp.

Nie umieszczaj żadnych przedmiotów wypełnionych płynami, np. 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 lub mokość,
- ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury,
- bezpośrednie 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 umieścić na odpornej na ciepło, suchej i płaskiej powierzchni.

Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach, które mogą się nagrzewać (np. płyty kuchenne, 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 (zastół, firanek, papieru itp.).

Nie umieszczaj urządzenia pod szafkami ściennymi podczas jego działania. lub innych przedmiotów, które mogłyby uniemożliwić swobodne wydostawanie się pary wodnej w górę.

Nie przykrywaj urządzenia.

Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.

Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.

obejrzano.

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

Zawsze stawiaj gorącą frytkownicę na powierzchni odpornej na ciepło.

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

Nie przepełniaj frytkownicy, aby zapobiec kontaktowi żywności z elementami grzejnymi wewnątrz urządzenia podczas pracy. Napełniaj frytkownicę tylko do poziomu MAX.

Nie umieszczaj w frytkownicy żywności owiniętej w folię spożywczą, folię plastikową lub inne materiały łatwopalne.

W przypadku pojawienia się ciemnego dymu należy natychmiast odłączyć urządzenie od gniazdka. Przed wyjęciem frytkownicy z urządzenia należy odczekać, aż dym opadnie.

W przypadku pożaru należy w pierwszej kolejności odłączyć urządzenie od zasilania. Nie gasić wodą. Ugasić płomień przy pomocy koca gaśniczego lub odpowiedniej gaśnicy.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych kontaktem z gorącymi powierzchniami. W trakcie użytkowania urządzenia powierzchnie dotykowe urządzenia i akcesoriów mogą stać się bardzo gorące.

Ponieważ kratka wentylacyjna z tyłu urządzenia jest nagrzewa się, nie dotykaj kratki wentylacyjnej podczas pracy urządzenia, aby uniknąć oparzeń.

Podczas pracy urządzenia należy dotykać wyłącznie za uchwyt i sterowanie!

Nie wkładaj rąk do komory smażenia, garnka ani elementów grzejnych.

Nigdy nie przesuwaj urządzenia podczas pracy.

Nie należy przenosić nagrzanego urządzenia, lecz najpierw pozwolić mu całkowicie ostygnąć.

Jeśli wyjmiesz frytkownicę w trakcie lub po przygotowywaniu jedzenia, istnieje ryzyko poparzenia wydostającą się parą. Nie trzymaj głowy bezpośrednio nad urządzeniem i nie dotykaj pary.

Frytkownicę należy ustawić na powierzchni odpornej na ciepło.

Podczas pracy frytkownica staje się bardzo gorąca, nie należy jej dotykać. nie włączone. Używaj rękawic kuchennych.

Elementy grzewcze pozostają zapalone nawet po wyłączeniu gorące przez dłuższy czas. Upewnij się, że nikt nie sięga do komory smażenia.



OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko oparzenia unoszącą się parą.

Gdy woda się zagotuje, unosi się gorąca para. Szybko-
Nie siadaj w łaźni parowej.



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 dopuszczaj do zbytniego przyciemnienia potraw podczas pieczenia lub grillowania. będzie.



UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

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

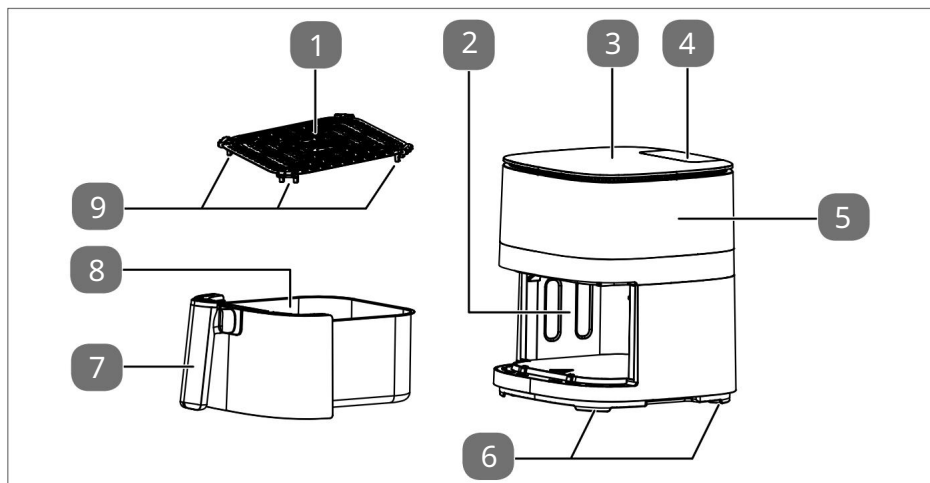
W razie konieczności należy umieścić urządzenie na powierzchni odpornej na ciepło.

lokalizacja.

. . czyszczenie

Należy zapoznać się z dalszymi instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i wyczyścić powierzchnie, które mają kontakt z żywnością, zgodnie z opisem w rozdziale „9. Czyszczenie frytkownicy powietrznej” na stronie 22.

. Opis części



Rys. 1 - Przód

1. Kratka

2. Komora smażenia

3. Panel sterowania/wyświetlacza 4.

Zbiornik na wodę do funkcji natrysku pary 5.

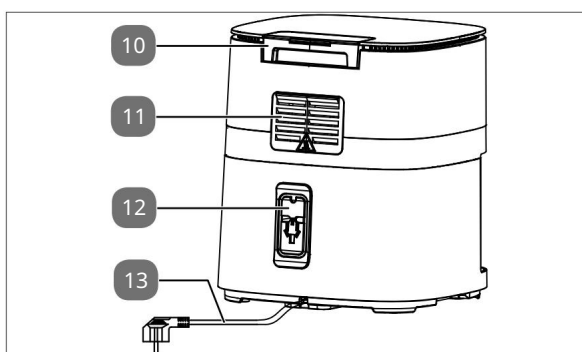
Obudowa

6. Stopy (4x)

7. Uchwyt frytkownicy

8. Frytkownica

9. Nóżki dystansowe do rusztu (4x)



Ryc. 2 - Tył

10. Zbiornik na wodę

11. Wylot pary 12.

Zwizacz kabla 13. Kabel

zasilający z wtyczką zasilającą



Rys. 3 - Panel sterowania/wyświetlacza

14. Przyciski automatycznego wyboru programu 15.

Wyświetlacz temperatury/czasu gotowania

16. Zwiększanie czasu

gotowania 17. Zmniejszanie

czasu gotowania 18. Rozpoczynanie/

wstrzymywanie procesu podgrzewania 19. Przycisk do obsługi ręcznej (wł./wył.)

20. Przycisk funkcji natrysku pary (włącz/wyłącz)

21. Przycisk oświetlenia komory smażenia (Wł./Wył.)

22. Przycisk włączania/

wyłączania 23. Zmniejszanie

temperatury 24. Zwiększanie temperatury

. Zakres dostawy



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko obrażeń!

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

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

Dzieci nie powinny bawić się materiałem opakowaniowym pozwalając.

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 zakupiłeś otrzymałeś:

- Frytkownica powietrzna
- Skrócona instrukcja obsługi

. Przygotuj frytkownicę powietrzną

Usuń z urządzenia wszelkie materiały opakowaniowe, naklejki i folie.

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

Wyciągnij miskę frytkownicy (8) z urządzenia za pomocą uchwytu miski frytkownicy (7).

Wyjmij ruszt (1) z frytkownicy.

Wypłucz frytkownicę i ruszt gorącą wodą. Dokładnie osusz obie części.

Umieść ruszt z powrotem w frytkownicy. Upewnij się, że nóżki dystansowe kratki (8) skierowane są w dół.

Obudowę (4) przecierać wilgotną szmatką.

Wyjmij zbiornik na wodę (3) w celu włączenia funkcji natrysku pary i napełnij go.

Napełnij wodą do kreski.

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

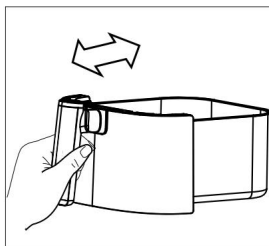
Frytkownica na gorące powietrze emituje sygnał dźwiękowy, a wszystkie przyciski i symbole na chwilę się podświetlają. Przycisk zasilania świeci się na  czerwono w sposób ciągły.



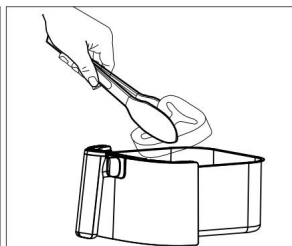
Podczas pierwszego użycia mogą pojawić się zapachy i dym spowodowane pozostałościami produkcyjnymi. Jest to jednak niegroźne i szybko ustępuje. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uruchomić je na około 30 minut przy najwyższej temperaturze.

. Instrukcja przygotowania

Rozłóż żywność równomiernie we frytkownicy (8). Napełniaj frytkownicę tylko do poziomu MAX.



Rys. 4



Rys. 5

Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, potrząśnij frytkownicą (8) (rys. 4) lub obracaj potrawę (rys. 5) podczas gotowania – szczególnie, gdy potrawy na siebie zachodzą.

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

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

Do świeżych ziemniaków lub świeżych warzyw użyj odrobiny oleju do gotowania.
aby zwiększyć chrupkość.

W przypadku tradycyjnych naczyń do pieczenia w piekarniku konwekcyjnym należy stosować temperaturę 10°C.
niższa temperatura gotowania niż podana.

W przypadku stosowania gotowych posiłków należy stosować się do instrukcji przygotowania podanych przez producenta.

. Obsługa frytkownicy powietrznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem!

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

Nie napełniaj patelni (8) tłuszczem ani olejem kuchennym, tak jak robisz to w przypadku frytkownicy. W zależności od przepisu, do potrawy należy dodać tylko niewielką ilość oleju jadalnego.

Nie przepełniaj frytkownicy. Napełniaj frytkownicę tylko do poziomu MAX.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych kontaktem z gorącymi powierzchniami. W trakcie użytkowania urządzenia powierzchnie dotykowe urządzenia i akcesoriów mogą stać się bardzo gorące.

Używaj rękawic kuchennych.



OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko obrażeń!

Podczas korzystania z funkcji wyrzutu pary istnieje ryzyko oparzenia na skutek unoszącej się pary podczas otwierania urządzenia.

Nie wyciągaj patelni (8) z urządzenia.

podczas gdy funkcja rozpylania pary rozpyła wodę. Nie dotykaj pary.

Nie patrz do frytkownicy z góry, gdy
Wyciągasz go z urządzenia.

Wyciągnij miskę frytkownicy (8) z urządzenia za pomocą uchwytu misy frytkownicy (7).

Napełnij frytkownicę jedzeniem. Właściwe ilości napełniania można znaleźć w tabelach w rozdziałach „8.2. Ustawianie programu automatycznego” na stronie 17 i „8.5. Zalecane ustawienia” na stronie 20.

Trzymaj frytkownicę za uchwyt i pchaj ją od przodu
całkowicie do urządzenia, aż do zatrzaśnięcia.

• Rozgrzej frytkownicę powietrzną

Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, przed rozpoczęciem gotowania rozgrzewaj frytkownicę powietrzną przez co najmniej 3 minuty.

Naciśnij przycisk zasilania



(22) aby wyłączyć urządzenie.

Użyj przycisków



(23) lub (24) ustaw żadaną temperaturę

gotowania w odstępach co 5 °C. Temperatura jest wyświetlana w °C na polu wyświetlacza (15).

Użyj przycisków



(17) lub (16) ustaw czas gotowania na 3 minuty.

Czas gotowania jest wyświetlany na wyświetlaczu (15).

Rozpocznij ogrzewanie naciskając przycisk



Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Po upływie czasu gotowania urządzenie wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych.

Ustaw program automatyczny

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



Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, w razie potrzeby kilkakrotnie potrząśnij frytkownicą lub obróć potrawę.

symbol	Automatyczny program	Zalecany Waga (G)	Czas trwania (min.)	°C	Funkcja natrysku pary	Ogłoszenie
	frytki	500	20	180	nie dostępny	Podgrzewaj przez 3 minuty 3-4x potrząśnąć
	kurczak	500	30	180	wszystkich 10 minut	Podgrzewaj przez 3 minuty Obróć raz
	Krewetki (świeże lub rozmrożone)	400	8	180	wszystkich 3 minuty	Podgrzewaj przez 3 minuty Wstrząsnąć raz
	pizza	200 (2 sztuki)	9	200	nie dostępny	Podgrzewaj przez 3 minuty
	Stek (średni)	150	6	230	wszystkich 2 minuty	Podgrzewaj przez 3 minuty Obróć raz
	Ryba (np. filet z łososia, rozmrożony)	400	15	180	wszystkich 5 minut	Podgrzewaj przez 3 minuty Obróć raz
	udka z kurczaka	800	20	200	wszystkich 10 minut	Podgrzewaj przez 3 minuty Obróć raz
	Małe ciastka	300	15	160	nie dostępny	Użyj blachy do pieczenia Nie obracaj się/nie przekręcaj

DE

FR

NL

TO

TO

PL

 Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, w razie potrzeby kilkakrotnie potrząśnij frytkownicą lub obróć potrawę.						
symbol	Automatyczny program	Zalecony Waga (G)	Czas trwania (min.)	°C	Funkcja natrysku pary	Ogłoszenie
	boczek	150	4	180	nie dostępny	Podgrzewaj przez 3 minuty
	Ciastka	300	15	160	nie dostępny	3 minuty przed ciepło Nie huśtaj się zakręt

Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk włączania/wyłączania (22).

Aby rozpocząć programowanie, naciśnij odpowiedni przycisk programu automatycznego (14).
aby ustawić żądany program automatyczny.

Wyświetlana jest temperatura i czas gotowania wybranego programu.

Rozpocznij proces gotowania naciskając przycisk (18).



Podczas gotowania miga symbol programu automatycznego.

W połowie gotowania rozlegną się sygnały dźwiękowe, a symbole programów zaczną migać, przypominając o konieczności ponownego rozłożenia żywności (nie dotyczy programów automatycznych, i.).



Po 5 minutach bezczynności urządzenie przełącza się w tryb czuwania.



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



Aby uniknąć utraty ciepła, zaleca się, aby nie rozpoczynać procesu gotowania, dopóki patelnia (8) nie zostanie całkowicie wsunięta.



Aby uzyskać bardziej chrupiący smak potraw, funkcję natrysku pary można aktywować w razie potrzeby w pięciu programach (14, 15, 16, 17, 18). Korzystanie z funkcji natrysku pary” na stronie 19).

Domyślnie funkcja ta jest wyłączona.



Formy do pieczenia w urządzeniu Air Fryer nie są zawarte w zakresie dostawy.

2. Ustaw czas i temperaturę gotowania indywidualnie

Naciśnij przycisk włączania/wyłączania przełącznik.



(22) włączyć frytkownicę powietrzną

Naciśnij przycisk do obsługi ręcznej (Wł./Wył.) DIY (19).



Domyślny czas gotowania wynosi 20 minut, a temperatura 200 °C.

Możesz wybrać program automatyczny lub program wymieniony powyżej, zależnie od przepisu. Dostosuj ustawienia wstępne indywidualnie.

Użyj przycisków



(23)



(24)

ustaw żadaną temperaturę gotowania w odstępach co 5 °C. Temperatura jest wyświetlana w °C na polu wyświetlacza (15).

Temperaturę można ustawić w zakresie od 40 °C do 230 °C.

Za pomocą przycisków (17) lub (16) ustaw żadany czas gotowania w odstępach minutowych. Czas gotowania jest wyświetlany na wyświetlaczu (15).

Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

Rozpocznij proces gotowania naciskając przycisk. Przycisk



(18).



miga i słyszeć sygnał dźwiękowy. Proces gotowania zaczyna się.

2. Użyj funkcji natrysku pary

Funkcja natrysku pary zapewnia bardziej chrupiący smak potraw. Można ją aktywować w razie potrzeby w pięciu automatycznych programach (1) oraz przy indywidualnej obsłudze.

Jeżeli dostępna jest funkcja natrysku pary, wyświetlany jest element sterujący.

SPRAY (19)

Naciśnij przycisk włączania.

SPRAY

aby włączyć lub wyłączyć funkcję strumienia pary

W przypadku pracy frytkownicy na gorące powietrze indywidualnie, do komory smażenia (2) jest wtryskiwana woda jednorazowo na krótki czas.

W przypadku programów automatycznych woda jest rozpylana do komory gotowania kilkakrotnie. Odpowiednie programowanie czasu można znaleźć w tabeli w rozdziale „8.2. Ustawianie programu automatycznego” na stronie 17.



Gdy zbiornik na wodę (4) będzie pusty, po naciśnięciu urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Wyjmij zbiornik na wodę i napełnij go wodą do odpowiedniego oznaczenia.

. . Zalecane ustawienia



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

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



Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, w razie potrzeby kilkakrotnie potrząśnij frytkownicą lub obróć potrawę.

Sąd	Minimalna waga (g)	Czas trwania zależny od wagi (min.)	Temperatura (°C)	Ogłoszenie
	Maksymalna waga (g)			
Cienkie zamrożone frytki	300 – 700	12 – 16	200	Podgrzewaj przez 3 minuty Wstrząśnąć 3-4 razy
Gęste zamrożone frytki	300 – 700	20 – 25	200	Podgrzewaj przez 3 minuty Wstrząśnąć 3-4 razy
Domowej roboty łódeczki ziemniaczane	300 – 800	18 – 25	180	Podgrzewaj przez 3 minuty Dodaj 1/2 łyżki oleju Wstrząśnąć 3-4 razy
Stek wołowy	100 – 500	8 – 12	180	Podgrzewaj przez 3 minuty Obróć raz
schab	100 – 500	10 – 14	180	Podgrzewaj przez 3 minuty Obróć raz
hamburger	100 – 500	7 – 14	180	Podgrzewaj przez 3 minuty Obróć raz
sajgonki	100 – 400	8 – 10	200	Podgrzewaj przez 3 minuty Obróć raz
Nuggetsy z kurczaka	100-500	6 – 10	200	Podgrzewaj przez 3 minuty Wstrząśnąć raz



Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, w razie potrzeby kilkakrotnie potrząśnij frytkownicą lub obróć potrawę.

Sąd	Minimalna waga (g)	Czas trwania zależny od wagi (min.)	Temperatura (°C)	Ogłoszenie
	Maksymalna waga (g)			
Warzywa (np. Papryka, pieczarki, cukinia, ziemniaki)	100 – 400	8 – 10	160	Podgrzewaj przez 3 minuty Dodaj 1/2 łyżki oleju do gotowania Przygotuj kawałki o wymiarach 2,5 cm Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki Wstrząśnąć raz

. . Przerwij program

Możesz wstrzymać proces gotowania, aby sprawdzić jego stan lub zmienić kolejność przygotowywania potraw.

Naciśnij przycisk , przerwać proces gotowania.

Przycisk  przestaje migać i rozlega się sygnał dźwiękowy. Wyciągnij patelnię (8), aby sprawdzić stan gotowania lub w celu redystrybucji żywności.

Wsuń miskę frytkownicy z powrotem do urządzenia.

Naciśnij przycisk  ponownie, aby kontynuować gotowanie.

Następnie czas będzie płynął dalej automatycznie.

. . Wyjście z programu

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

Jeśli chcesz całkowicie anulować proces gotowania, naciśnij przycisk Włącz/Wyłącz.

Przycisk wyłączania , aż urządzenie się wyłączy.

Odłącz wtyczkę zasilającą (13) od gniazdka.

Wyciągnij miskę frytkownicy (8) z urządzenia za pomocą uchwytu misy frytkownicy (7).

Frytkownicę należy ustawić na powierzchni odpornej na ciepło.

Wymij 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 przewód zasilający przed czyszczeniem.

Wtyczka sieciowa (13).

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

Pod żadnym pozorem nie wolno ponownie uruchamiać 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 30 minut, aż urządzenie ostygnie. Wyjmij garnek do smażenia (8), aby urządzenie mogło szybciej ostygnąć.

Frytkownicę należy ustawić na powierzchni odpornej na ciepło.



UWAGA!

Możliwe uszkodzenie urządzenia!

Istnieje możliwość uszkodzenia urządzenia na skutek niewłaściwego użytkowania.

Nigdy nie używaj ostrych, ściernych, granulowanych środków czyszczących na bazie kwasu octowego, sody lub rozpuszczalników. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni lub nadruku urządzenia.

Nie myj frytkownicy w zmywarce.

DE

Wyczyść patelnię (8) i ruszt grilla (1) gąbką i niewielką ilością wody z delikatnym mydłem. Dokładnie wypłucz części czystą wodą i dokładnie je osusz.

FR

Patelnię i ruszt można myć w zmywarce. Jednak w celu delikatnego czyszczenia zaleca się myć części ręcznie, jak opisano powyżej.

NL

TO

Komorę smażenia (2) oczyścić ciepłą wodą i miękką ściereczką.
Gąbka.

TO

Jeśli elementy grzewcze są brudne, należy użyć szczotki do naczyń. Ostrożnie usuń resztki jedzenia.

PL

Wyjmij zbiornik na wodę do funkcji rozpylania pary (4) z urządzenia.

W razie potrzeby wylej pozostałą wodę i dokładnie osusz zbiornik.

Do czyszczenia panelu sterowania (3) oraz zewnętrznych powierzchni urządzenia należy używać miękkiej, lekko wilgotnej ściereczki.

15. Długotrwałe nieużywanie i transport

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć przewód zasilający (12), wyczyścić 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 opuścił nasz zakład w idealnym stanie. Jeśli nadal występuje problem, spróbuj go rozwiązać, korzystając z poniższej tabeli. Jeżeli próba się nie powiedzie, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.

problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	Wtyczka zasilająca (13) 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 „  Obsługa frytkownicy na gorące powietrze”).

problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Jedzenie nie jest ugotowane.	Ilość napełnienia jest zbyt duża.	Napełnij frytkownicę garnek (9) tylko do znaku MAX .
	Temperatura gotowania jest zbyt niska.	Naciśnij przycisk (24) aby zwiększyć temperaturę gotowania.
	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Naciśnij przycisk (16), aby ustawić aby  czas gotowania przedłużyć okres.
Podczas korzystania z funkcji natrysku pary emitowane są sygnały dźwiękowe.	Zbiornik na wodę (4) jest pusty.	Wyjmij zbiornik na wodę (4) i napełnij go wodą do oznaczenia.
Jedzenie nie jest równomiernie ugotowane.	Jedzenie jest zbyt blisko siebie.	Niektóre potrawy należy wstrząsnąć/obrócić kilka razy podczas gotowania.
		Napełnij frytkownicę doniczka na zwierzęta (8) z małymi kawałkami. Mniejsze kawałki gotują się równomierniej.
Smażone potrawy nie są wystarczająco chrupiące.	Użyto żywności nieodpowiedniej do frytkownicy powietrznej.	Użyj piekarnika- Odpowiednie lub lekko natłuszczone przekąski, aby uzyskać bardziej chrupiącą konsystencję.
Urządzenia nie można zamknąć.	Frytkownica (8) jest przepełniona.	Napełnij frytkownicę garnek (9) tylko do znaku MAX .

problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Powstawanie białego dymu w urządzeniu	Jedzenie jest bardzo tłuste.	Podczas przygotowywania bardzo tłustych potraw, tłuszcz kapie na dno frytkownicy (8). Tłuszcz wytwarza we frytkownicy więcej ciepła niż zwykle – nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekty gotowania.
	Patelnia (8) i ruszt grilla (1) nadal zawierają resztki tłuszczu z poprzedniego procesu smażenia.	Spalić resztki tłuszczu. Po każdym użyciu należy wyczyścić patelnię (8) i ruszt grilla (1).
Świeże frytki nie są równomiernie usmażone.	Paluszki ziemniaczane nie były dostatecznie namoczone.	Umieść słupki ziemniaczane w zimnej wodzie na około 1/2 godziny, aby skrobia mogła się wydostać. Przed napełnieniem osusz je papierowym ręcznikiem.
	Ta odmiana ziemniaków nie nadaje się.	
Świeże frytki nie są chrupiące.	Ziemniaki są zbyt wilgotne.	Chrupkość zależy od zawartości wody i skrobi w odmianie ziemniaków oraz ilości oleju.
		Dokładnie osusz ziemniaki, a następnie posmaruj je około 1 łyżką oleju.
		Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki.

DE

FR

NL

TO

TO

PL

15. Utylizacja



OPAKOWANIE

Twoje urządzenie zostanie zapakowane w sposób chroniący je przed uszkodzeniem w czasie transportu. Opakowania wykonane są z materiałów, które można w sposób przyjazny dla środowiska zutylizować i poddać recyklingowi.



Przy segregacji odpadów należy kierować się na następujące oznakowanie materiałów opakowaniowych za pomocą skrótów (a) i cyfr (b):

1-7: Tworzywa sztuczne/20-22 Papier i tektura/30-38 Kompozyty



(Tylko dla Francji)

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



URZĄDZENIE (tylko dla Niemiec)

Wszelki sprzęt elektryczny i elektroniczny oznaczony symbolem pokazanym tutaj. Urządzenia elektroniczne nie mogą być wyrzucane razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz muszą zostać odebrane przez użytkownika końcowego oddzielnie od niesortowanych odpadów komunalnych po zakończeniu okresu ich użytkowania.

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 przekazaniem 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 w obrocie sprzęt elektryczny i elektroniczny kilka razy w roku kalendarzowym lub na stałe, są obowiązani, przy przekazywaniu nowemu użytkownikowi sprzętu elektrycznego lub elektronicznego, nieodpłatnie odebrać od użytkownika końcowego stare urządzenie tego samego rodzaju sprzętu, które zasadniczo spełnia te same funkcje co nowe urządzenie, w miejscu przekazania lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie, a na żądanie użytkownika końcowego nieodpłatnie odebrać w sklepie detalicznym lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie do trzech starych urządzeń każdego rodzaju sprzętu, których żaden wymiar zewnętrzny nie przekracza 25 centymetrów, niezależnie od tego, czy zakupiono nowe urządzenie elektryczne lub elektroniczne.

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 rozpowszechniania za pośrednictwem środków porozumiewania się na odległość,

w przypadku nowego sprzętu elektrycznego lub elektronicznego dostarczanego do gospodarstwa domowego, 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 (wymienniki ciepła, ekrany, monitory i urządzenia zawierające ekrany o powierzchni większej niż 100 centymetrów kwadratowych, sprzęt wielkogabarytowy).

W Twojej okolicy znajdują się bezpłatne punkty zbiórki, w których możesz oddać stare urządzenia, a także, w razie potrzeby, inne punkty zbiórki umożliwiające ponowne wykorzystanie starych urządzeń. Adresy można uzyskać w urzędzie lokalnym.

Jeśli stare urządzenie ma pamięć masową, wszystkie dane powinny zostać trwale zapisane na zewnętrznej kopii zapasowej i nieodwracalnie usunięte ze starego urządzenia przed jego zwrotem. Użytkownicy końcowi ponoszą wyłączną odpowiedzialność za usunięcie wszystkich danych osobowych ze starych urządzeń przeznaczonych do utylizacji.



URZĄDZENIE (dla wszystkich pozostałych krajów niemieckojęzycznych)

Wszystkich starych urządzeń oznaczonych pokazanym tu symbolem nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi.

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 i negatywnego wpływu na zdrowie ludzi.

Stare urządzenie należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektronicznych lub do punktu recyklingu.

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

15. Części zamienne

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

Znajdziesz tam wszystkie istotne informacje o swoim produkcie.

15. Dane techniczne

Adres dostawcy:	MEDION AG Na Zehnthofe 77 45307 Essen NIEMCY
Identyfikator modelu:	MD 11780
Zasilanie:	220–240 V ~, 50-60 Hz
Wydajność:	1500 W
Pojemność użytkowa frytkownicy:	5 litrów
Pojemność zbiornika na wodę:	80ml
Kontrola temperatury:	40 – 230 °C
Maks. ustawienie czasu gotowania:	60 minut
Wymiary (szer. × wys. × gł.), w tym uchwyt do frytkownicy	około Wymiary: 36,5 x 27 x 31,0 cm

15. Informacje o zgodności z przepisami UE



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

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

15. Informacje o usłudze

Jeżeli Twoje urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami, skontaktuj się najpierw z naszym działem obsługi klienta. Istnieje kilka sposobów skontaktowania się z nami: • W naszej społeczności serwisowej możesz poznać innych użytkowników i naszych pracowników, a także wymienić się tam swoimi doświadczeniami i wiedzą.

Naszą społeczność znajdziesz na community.medion.com. • Możesz również skorzystać z naszego formularza kontaktowego na stronie www.medion.com/contact używać.

- Oczywiście nasz zespół serwisowy jest również dostępny za pośrednictwem naszej infolinii lub dostępne pocztą.

Niemcy	
Godziny otwarcia	Produkty multimedialne (PC, notebook, itp.)
Pon. - Pt.: 7:00 - 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 serwisu	
MEDION AG 45092 Essen Niemcy	
Austria	
Godziny otwarcia	Numer telefonu
Pon. - Pt.: 8:00 - 20:00 Sobota: 10:00 - 18:00	01 9287661
Adres serwisu	
Centrum serwisowe MEDION Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Austria	

DE

FR

NL

TO

TO

PL

Szwajcaria	
Godziny otwarcia	Numer telefonu
Pon. - Pt.: 9:00 - 19:00	0848 - 33 33 32
Adres serwisu	
Centrum serwisowe MEDION/LENOVO ulica Ifangstraße 6 8952 Schlieren Szwajcaria	
Belgia i Luksemburg	
Godziny otwarcia	Numer telefonu (Belgia)
Pon. - Pt.: 9:00 - 19:00	02 - 200 61 98
	Numer telefonu (Luksemburg)
	34-20 808 664
Adres serwisu	
MEDION BV ul. Johna F. Kennedy'ego 16a 5981 XC Panningen Holandia	



Te i wiele innych instrukcji obsługi można pobrać z portalu serwisowego www.medionservice.com.

Ze względu na zrównoważonego rozwoju nie udostępniamy drukowanych warunków gwarancji; Warunki naszej gwarancji znajdziesz również w naszym portalu serwisowym.

Możesz również zeskanować znajdujący się obok kod QR i pobrać instrukcję obsługi na urządzenie mobilne za pośrednictwem portalu serwisowego.

1 . odcisk

Prawa autorskie ©

2024 Stan na: 9 lutego 2024 r.

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

PL