

MEDION®

instrukcja obsługi Tryb pracy Obsługa



Frytownica na gorące powietrze

**Fryer à air chaud Frytownica
powietrzna Hetel**

MEDION® MD 17320

spis treści

1.	O tym podręczniku	4
1.1.	Symbolle i słowa sygnalizacyjne używane w niniejszej instrukcji	4FR
2.	Zakres dostawy	5
3.	Przeznaczenie	5
4.	Instrukcje bezpieczeństwa	6
4.1.	Konfiguracja urządzenia	7
4.2.	Podłączenie do sieci	8th
4.3.	Uruchomienie i użytkowanie	8
4.4.	Awarie	10
4.5.	Czyszczenie i pielęgnacja	11
5.	Frytownica na gorące powietrze - przegląd urządzenia	12
5.1.	Tył urządzenia	12
5.2.	Elementy obsługi / wyświetlacz	13
6.	Instalacja	15
7th	Praca.....	16
7.1.	Wybierz program	16
7.2.	Ręczne ustawianie czasu i temperatury gotowania	17
7.3.	Ustawienie urządzenia	18
7.4.	Przygotuj świeże frytki samodzielnie	19
8.	Czyszczenie	20.
9.	Likwidacja	20
10.	Rozwiązywanie problemów	21
11.	Utylizacja	23
12.	Dane techniczne	23
13.	Informacje o zgodności	24
14.	Odcisk	24
15.	Ogólne warunki gwarancji	25
15.1.	Ogólny	25
15.2.	Specjalne warunki gwarancji na naprawy na miejscu lub wymianę na miejscu	27
16.	Adresy serwisowe	28
16.1.	Niemcy.....	28
16.2.	Austria	28
16.3.	Belgia	28
16.4.	Luksemburg	29

1. O tym przewodniku



Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aw szczególności przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa! To urządzenie powinno być używane lub traktowane wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi. Prosimy o przechowywanie tej instrukcji w łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości. Prosimy o załączenie niniejszej instrukcji obsługi, jeśli chcesz przekazać urządzenie osobie trzeciej.

1.1. Symbole i słowa ostrzegawcze użyte w niniejszej instrukcji



ZAGROŻENIE!

Ostrzeżenie o bezpośrednim zagrożeniu życia!

OSTRZEŻENIE!

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



OSTROŻNOŚĆ!

Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć obrażeń i uszkodzenia mienia!

OSTROŻNOŚĆ!

Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć uszkodzenia mienia!



NOTATKA!

Więcej informacji na temat użytkowania urządzenia.



NOTATKA!

Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem porażenia prądem!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem związanym z gorącymi powierzchniami!

DE

FR

- Punkt / informacja o zdarzeniach podczas pracy **Holandia**
cja
- Instrukcje do wykonania

2. Zakres dostawy

Po rozpakowaniu upewnij się, że dołączono następujące elementy:

- Hejisslfrytownica uft
- Instrukcja obsługi z informacjami gwarancyjnymi

3. Przeznaczenie

Urządzenie to nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu potraw takich jak warzywa, frytki, ćwiartki ziemniaczane - domowej roboty lub gotowych do pieczenia, a także do przygotowywania ryb, mięsa i drobiu.

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

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach handlowych;
- w majątkach rolnych;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- w łóżko i śniadanie.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani przemysłowego.

Należy pamiętać, że w przypadku niewłaściwego użytkowania odpowiedzialność wygasa:

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

-
- Używaj wyłącznie części zamiennych i akcesoriów, które zostały przez nas dostarczone lub zatwierdzone.
 - Przestrzegaj wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, w szczególności wskazówek bezpieczeństwa. Każda inna operacja jest uważana za niewłaściwą i może prowadzić do obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
 - Nie wystawiaj urządzenia na ekstremalne warunki.
Należy unikać:
 - Wysoka wilgotność lub wilgotność
 - Ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury
 - Bezpośrednie światło słoneczne
 - Otwarty ogień

4. Instrukcje bezpieczeństwa

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla połączeniowego.
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
- Aby uniknąć ryzyka niezamierzonego zresetowania ochronnego ogranicznika temperatury, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak timer, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez urządzenie.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.

**OSTRZEŻENIE!****Ryzyko zadławienia.**

Istnieje ryzyko uduszenia się przez drogi oddechowe lub **FR** połknięcie małych części lub folii opakowaniowej.

Holandia

- Folię opakowaniową należy przechowywać z dala od dzieci.

4.1. Skonfiguruj urządzenie**OSTRZEŻENIE!****Zagrożenie pożarowe!**

Gorące powierzchnie stwarzają ryzyko pożaru.

- Umieść urządzenie na suchej i równej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- Nie umieszczaj urządzenia na powierzchniach, które mogą się nagrzewać (np. płytach kuchennych, otwartym ogniu).
- Upewnij się, że urządzenie nie styka się z żadnym innym przedmiotem podczas pracy. Zachowaj odległość co najmniej 10 cm od innych przedmiotów. W szczególności nie należy umieszczać go w pobliżu materiałów łatwopalnych (zasłony, zasłony, papier itp.).
- Podczas pracy urządzenia nie należy umieszczać go pod szafkami ściennymi lub innymi przedmiotami, które mogłyby utrudniać swobodny wypływ pary do góry.
- Nie zakrywaj urządzenia.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.

4.2. Podłączenie do sieci

- Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i zabezpieczonego elektrycznie gniazdka.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy informacje o napięciu na urządzeniu odpowiadają napięciu w sieci lokalnej.
- W przypadku konieczności szybkiego odłączenia urządzenia od sieci, gniazdko musi być łatwo dostępne.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Zawsze wyciągnij wtyczkę urządzenia z gniazdka po każdym użyciu, przed każdym czyszczeniem oraz w przypadku braku nadzoru.
- Zawsze wyciągaj przewód zasilający z gniazdka za wtyczkę, nie ciągnij za przewód.
- Nie zginaj ani nie miażdż przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie jest uszkodzony i nie biegnie pod urządzeniem, nad gorącymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami.
- Ułóż przewód zasilający tak, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- Przewód zasilający nie może dotykać korpusu urządzenia ani żadnego innego gorącego przedmiotu podczas pracy.

4.3. Uruchomienie i użytkowanie



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem lub zwarcia części pod napięciem.

- Nie używaj urządzenia na mokrej powierzchni lub gdy masz mokre ręce.
- Nie dotykaj wtyczki mokrymi rękami.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone

lub odkryjesz uszkodzenie przewodu zasilającego lub wtyczki.

DE

FR



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko zranienia przez gorące powierzchnie. **Holandia**
Powierzchnie dotykowe urządzenia i jego akcesoriów mogą się bardzo nagrzewać podczas pracy.

- Urządzenie dotykać wyłącznie za uchwyty i elementy sterujące podczas pracy! Używaj rękawic kuchennych. Nie należy sięgać do wnętrza urządzenia, na garnek do smażenia lub na płytę grzewczą.
- B.miNigdy nie używaj urządzenia podczas pracy.
- Nie przesuwaj rozgrzanego urządzenia, ale pozwól mu wcześniej całkowicie ostygnąć.
- Jeśli wyjmiesz garnek do frytownicy z koszem frytownicy w trakcie lub po frytowaniu, istnieje ryzyko oparzenia przez wydobywającą się parę. Nie trzymaj głowy bezpośrednio nad urządzeniem ani nie sięgaj do pary.
- Frytkownica bardzo się nagrzewa podczas pracy, nie dotykaj jej. Używaj rękawic kuchennych. Umieść go tylko na powierzchni odpornej na ciepło.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarowe!

Wysokie temperatury stwarzają ryzyko pożaru.

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Nie używaj urządzenia w obecności wybuchowych i/lub łatwopalnych oparów.
- Niezbędne jest używanie kosza do smażenia w głębokim tłuszczu na patelni, aby żywność się nie przypaliła.
- Gorący garnek i kosz do smażenia należy zawsze umieszczać na powierzchni odpornej na ciepło.
- Nie napełniaj kadzi tłuszczem ani olejem.

-
- Jeśli pojawi się ciemny dym, natychmiast wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Przed wyjęciem frytkownicy z urządzenia poczekaj, aż dym opadnie.



OSTROŻNOŚĆ!

Zagrożenie dla zdrowia!

Zbyt gorące smażenie może powodować powstawanie szkodliwych substancji.

- Usuń przypalone resztki jedzenia.
- Nie pozwól, aby jedzenie smażyło się zbyt ciemno.

4.4. Zakłócenia



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem przez części pod napięciem.

- Chroń urządzenie i przewód zasilający przed uszkodzeniem. Przed każdym użyciem sprawdź przewód zasilający i urządzenie pod kątem uszkodzeń.
- W przypadku wykrycia jakichkolwiek uszkodzeń, pod żadnym pozorem nie używaj urządzenia. W takim przypadku natychmiast wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- W przypadku awarii lub jeśli odkryjesz, że została uszkodzona w transporcie, natychmiast skontaktuj się z serwisem.
- Aby uniknąć zagrożeń, kabel zasilający powinien być naprawiany wyłącznie przez wykwalifikowany warsztat specjalistyczny lub skontaktować się z działem serwisowym.
- W żadnym wypadku nie należy próbować samodzielnie otwierać i/lub naprawiać jakiegokolwiek części urządzenia.

4.5. Czyszczenie i pielęgnacja



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem przez części pod napięciem.

- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.
 - Jeśli urządzenie wpadnie do cieczy, pod żadnym pozorem nie dotykaj go. Najpierw wyciągnij wtyczkę!
- Urządzenie czyścić tylko przy wyciągniętej wtyczce.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko zranienia przez gorące powierzchnie.

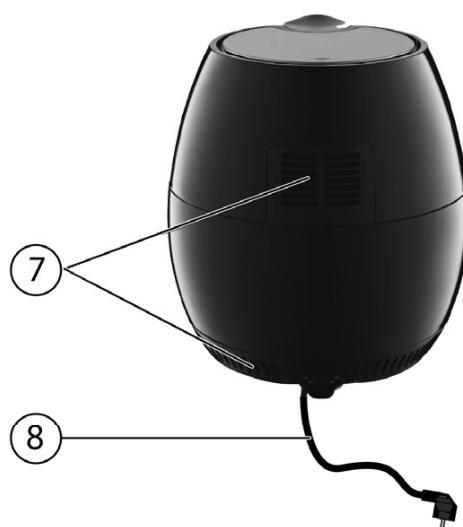
- Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu ostygnąć przez co najmniej pół godziny, aby uniknąć oparzeń.

5. Frytownica na gorące powietrze - przegląd urządzenia



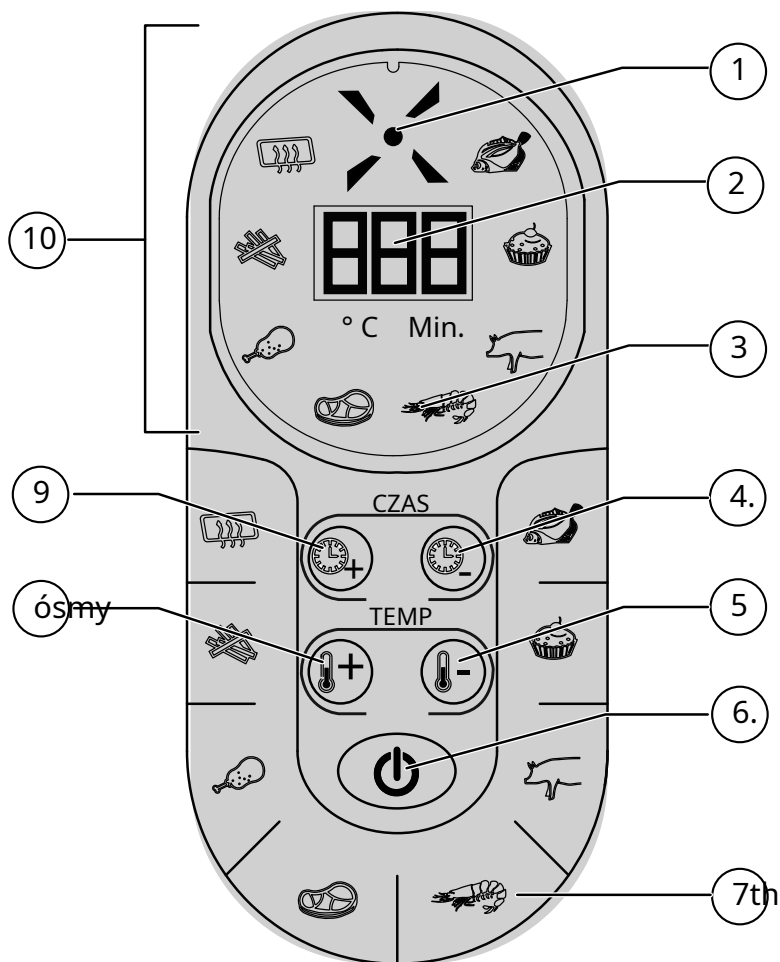
- 1) Wlot powietrza
- 2) Wyświetlacz
- 3) Sterownica
- 4) Uchwyt kosza do smażenia
- 5) Frytkownica
- 6) Kosz do smażenia

5.1. Tył urządzenia



- 7) Szczeliny wentylacyjne
- 8.) Przewód zasilający z wtyczką

5.2. Sterowanie/wyświetlacz



- 1) Wskaźnik pracy (wentylator animowany) Wskaźnik
- 2) temperatury / wskaźnik czasu pieczenia Symbol świeci
- 3) się: Aktywny program automatyczny
- 4) - Przycisk: skróć czas gotowania
- 5) - Przycisk: zmniejsz temperaturę
- 6) Włączyć urządzenie, start programu, ustawienie domyślne: 160 ° C, przycisk 10
- 7) minut program automatyczny (patrz również tabela poniżej)
- 8.) + Przycisk: wydłuż czas gotowania
- 9) + Przycisk: zwiększ temperaturę
- 10) Wskazanie wyświetlacza

przycisk	funkcjonować
 Podgrzewanie	Rozgrzej urządzenie (80°C, 5 minut)
 frytki	Włącz program frytek (200 ° C, 20 minut)

przycisk	funkcjonować
 kurczak	Włącz program kurczaka (180°C, 25 minut)
 stek	Włącz program steków (180°C, 15 minut)
 Krewetka	Włącz program krewetkowy (160°C, 20 minut)
 wieprzowina	Włącz program wieprzowy (180°C, 20 minut)
 ciasto	Włącz program ciastek (160°C, 30 minut)
 ryba	Włącz program rybny (200°C, 20 minut)

6. Uruchomienie

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i folie z urządzenia.
- Umieść urządzenie na suchej i odpornej na ciepło powierzchni. Wyciągnij frytkownicę z urządzenia. Naciśnij przycisk zwalniający, aby wyjąć kosz.
- Wypłucz kosz frytkownicy i kadź gorącą wodą. Dobrze wysusz obie części.
- Przetrzyj obudowę wilgotną szmatką.
- Najpierw włóż kosz do frytkownicy do garnka do frytkownicy tak, aby z wycięciem na uchwycie pasował do wgłębienia garnka do frytkownicy i zatrzasnął się na swoim miejscu.
- Chwyć za uchwyt frytkownicy i wsuń ją całkowicie do urządzenia od przodu.



OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko zranienia! Zagrożenie pożarowe!

Wysokie temperatury powstające podczas pracy mogłyby spowodować przypalenie żywności, gdyby była używana bez kosza do smażenia. Powierzchnie bardzo się nagrzewają, a brak uchwytu na koszu może spowodować oparzenia.

- Zawsze używaj kosza do smażenia w garnku.

- Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy uchwyt jest prawidłowo przymocowany do kosza frytkownicy.

- Frytownicę na gorące powietrze należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i zabezpieczonego elektrycznie gniazdka. Lokalne napięcie sieciowe musi odpowiadać danym technicznym urządzenia.



NOTATKA!

Przy pierwszym użyciu mogą pojawić się zapachy i dym z powodu pozostałości produkcyjnych. Jest to jednak bezpieczne i szybko mija. Zapewnić odpowiednią wentylację.

7. Operacja



OSTROŻNOŚĆ!

Zagrożenie pożarowe!

Olej i inne płyny mogą się zapalić pod wpływem wysokiej temperatury gorącego powietrza.

- Nie napełniaj urządzenia olejem ani innymi płynami.
- Niezwykle tłuste potrawy, m.in. B. Kiełbasy nie nadają się do przygotowania. Tłuszcz kapie do frytkownicy i tam się pali.
- Naciśnij przycisk, aby  wyłączyć urządzenie.
- Naciśnij przycisk i uruchom program ponownie naciskając  naciśnięcie przycisku  urządzenie jest wstępnie podgrzewane do 80°C.
- Po upływie 5 minut nagrzewania wyciągnij garnek do frytowania z urządzenia.
- Umieść frytkownicę na żaroodpornej powierzchni.
- Umieść kosz frytkownicy w garnku tak, aby wycięcie na uchwycie znalazło się we wgłębieniu garnka.
- Napełnij kosz do smażenia żywnością. Odpowiednie ilości napełnienia można znaleźć w poniższej tabeli „7.3. Konfiguracja urządzenia” na stronie 18.
- Chwyć za uchwyt frytkownicy i wsuń ją całkowicie do urządzenia od przodu.



7.1. Wybierz program

- Wybierz program automatyczny (**P. OMMESFRYTY**, **h MÓJ**, **S. TEK**, **S. KRĘGOWCE**, **S. WIEPRZOWINA**, **K U - CHEN** lub **F. ISCH**) i uruchom go ponownie naciskając przycisk. 

Podczas pracy wyświetlany jest symbol programu automatycznego, animowany wentylator, temperatura i pozostały czas gotowania.

7.2. Ustaw ręcznie czas i temperaturę gotowania

- Ustaw ręcznie czas i temperaturę gotowania.
- Naciśnij przycisk  lub , aby ustawić żadaną temperaturę w krokach co 5°C. **FR** dostosować.

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

- Naciśnij przycisk  lub , aby ustawić żądany czas gotowania w minutach. Kroki.

Całkowity czas gotowania wynosi 30 minut.

- Rozpocznij proces gotowania, ponownie naciskając przycisk. 

Podczas pracy wyświetlany jest animowany wentylator, temperatura i pozostały czas gotowania.

Podczas przygotowywania można w każdej chwili wyciągnąć garnek do frytowania z urządzenia, aby sprawdzić stan gotowania. Urządzenie wyłącza się automatycznie.

- W połowie gotowania potrząśnij koszem, aby rozłożyć jedzenie. W ten sposób możesz równomiernie ugotować jedzenie.
- W tym celu wyciągnij garnek do smażenia z urządzenia za uchwyt. Delikatnie potrząśnij żywnością i wsuń frytownicę z powrotem do urządzenia.
- Kontynuuj proces gotowania, ponownie naciskając przycisk .



OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko zranienia!

Nieumyślne poluzowanie kosza frytkownicy może spowodować oparzenia.

- Nie naciskaj przycisku zwalniającego podczas potrząsania.



NOTATKA!

Wstrząśnij garnkiem razem z koszem lub, jeśli jest dla Ciebie za ciężki, możesz również postawić garnek na żaroodpornej powierzchni i wyjąć kosz frytkownicy.

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

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

7.3. Ustaw urządzenie

Sprawdź w tabeli, które danie potrzebujesz i jakie ustawienie.

Sąd	Waga (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Zsyptel	Dodatkowe informacje
Ziemniaki i frytki					
Cienki głęboki schłodzone frytki frytki	300-700	9-16	200	tak	
Gruby głęboki schłodzone frytki frytki	300-700	11-20	200	tak	
Domowej roboty					
Domowej roboty frytki koszulki (8 x 8 mm)	300-800	16-22	200	tak	1/2 łyżki oleju Dodać
ćwiartki ziemniaczane	300-800	18-22	180	tak	1/2 łyżki oleju Dodać
Kostki ziemniaczane	300-750	12-18	180	tak	1/2 łyżki oleju Dodać
Ziemniaki ziemniaczane	250	15-18	180		
Mięso i drób					
stek	100-500	8-12	180		
Świnia kotlety	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
kielbasa	100-500	13-15	180		
Udło kurczaka	100-500	18-22	180		
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180		
Przekąski					
sajgonki	100-400	8-10	200	tak	Do pieczenia
mrożone chybryłki ckeny	100-500	6-10	200	tak	Do pieczenia

Sąd	Waga (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Zsyptel	Dodatkowe wformacjenen
Mrożony paluszki rybne	100-400	6-10	200		Do pieczenia
Pieczenie panierowane ser	100-400	8-10	180		Do pieczenia
Rolada	100-400	10	160		
piec					
ciasto	300	20-25	160		taca do pieczenia posługiwać się
quiche	400	20-22	180		Taca do pieczenia/ Naczynie do pieczenia posługiwać się
muffiny	300	15-18	200		taca do pieczenia posługiwać się
Słodkie przekąski	400	20.	160		Taca do pieczenia/ Naczynie do pieczenia posługiwać się

**NOTATKA!**

Wydłuż czas przygotowania o 3 minuty, jeśli smażysz w głębokim tłuszczu bez podgrzewania.

**NOTATKA!**

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

7.4. Przygotuj świeże frytki samodzielnie

- Ziemniaki obrać i pokroić w słupki.
- Paluszki ziemniaczane namoczyć w wodzie przez około pół godziny, a następnie dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem.
- Włóż paluszki ziemniaczane do miski z około pół łyżki oleju i wrzuć je, aż będą równomiernie pokryte olejem. Następnie odsącz kawałki ziemniaków przez sito.
- Napełnij kosz frytkownicy paluszkami ziemniaczanymi, zwracając uwagę na maksymalną pojemność i aby do garnka nie kapał nadmiar oleju.
- Ustaw temperaturę i czas gotowania zgodnie z powyższą tabelą.

-
- W połowie gotowania potrząśnij koszem do smażenia, aby równomiernie rozłożyć paluszki ziemniaczane i uzyskać równomierny efekt końcowy.
 - Pod koniec gotowania wyjąć kosz do smażenia z frytkami.

8. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem przez części pod napięciem.

- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.
 - Jeśli urządzenie wpadnie do cieczy, pod żadnym pozorem nie dotykaj go. Najpierw wyciągnij wtyczkę!
- Przed czyszczeniem należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko poparzenia gorącymi powierzchniami.

- Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu ostygnąć przez co najmniej pół godziny. Wyjmij garnek i kosz do smażenia, aby urządzenie szybciej ostygło.

Nie używaj żadnych ostrych lub ściernych środków czyszczących na lub w obudowie urządzenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie.

- Wyczyść garnek do frytowania i kosz do frytowania gąbką i niewielką ilością wody z mydłem. Dobrze wypłucz pojemniki i dobrze je wysusz.
- Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i miękką gąbką.
- Jeśli elementy grzejne są zabrudzone, użyj szczotki do naczyń. Ostrożnie usuń resztki jedzenia.

9. Likwidacja

Jeśli nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas, wyciągnij wtyczkę i przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

10. Rozwiązywanie problemów

Produkt opuścił nasz dom w idealnym stanie. Jeśli nadal znajdziesz problem, najpierw spróbuj go rozwiązać, korzystając z poniższej tabeli. Jeśli ci się nie uda, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Urządzenie działa nie.	Wtyczka nie jest podłączona do gniazdka elektrycznego.	Podłączaj urządzenie tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego.
	Wpis niekompletny.	Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk  .
Naczynia nie są gotowane.	Pojemność jest za duża.	Napełnij kosz do smażenia małymi kawałkami. Mniejsze kawałki gotują się bardziej równomiernie.
	Temperatura gotowania jest za niska.	wciśnij + lub  ten  Przyciskaj, aż zostanie osiągnięta żądana temperatura.
	Zbyt krótki czas gotowania.	
Jedzenie nie jest ugotowane równomiernie.	Jedzenie jest zbyt blisko siebie.	Potrząśnij koszem, aby równomiernie rozłożyć jedzenie. Niektóre potrawy muszą wstrząsnąć w połowie czasu gotowania.
Smażone jedzenie nie jest wystarczająco chrupiące.	Jedzenie nieodpowiednie do frytownicy na gorące powietrze używany.	Użyj z powrotem-Przekąski żaroodporne lub lekko natłuszczone do bardziej wyraziste wyniki.
Nie można zablokować urządzenia.	Kosz do smażenia jest przepełniony.	Kosz do smażenia napełnić maksymalnie do 800 g.

problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
biały dym w urządzeniu	Naczynia są bardzo tłuste.	Przygotowując bardzo tłuste potrawy kapie tłuszcz do frytkownicy. Tłuszcz wytwarza więcej ciepła we frytkownicy niż normalnie – nie ma to na to wpływu Urządzenie nadal gotuje wyniki.
	Punkty frytkownicy nadal pozostałości tłuszczu z poprzedniego gotowania przejście na.	Resztki tłuszczu spalają się w komorze smażenia. Wyczyść frytkownicę po każdym użyciu.
Świeże frytki nie są nawet smażone na głębokim tłuszczu.	Paluszki ziemniaczane nie wystarczyły nasączone.	Paluszki ziemniaczane odstawiamy na około 1/2 godziny, odstawiamy Odcedź je i osusz papierowymi ręcznikami.
	Rodzaj ziemniaka jest nieodpowiedni.	
Świeże frytki nie bądź chrupiący	Ziemniaki są zbyt wilgotne.	Chrupkość zależy zawartość wody w Odmiana ziemniaków i od ilość oleju.
		Ostrożnie osusz ziemniaki, a następnie pokryj je około 1/2 łyżki oleju.
		Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki.

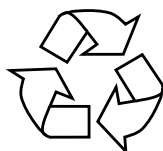
11. Utylizacja



urządzenie

Pod koniec okresu użytkowania urządzenia należy zadbać o to, aby urządzenie zostało zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska. Może to m.in. B. za pośrednictwem lokalnego punktu zbiórki starych urządzeń. Zapytaj w lokalnym urzędzie administracyjnym o możliwości utylizacji na miejscu.

- Przetnij kabel przed utylizacją.



opakowanie

Twoja frytownica na gorące powietrze jest zapakowana, aby chronić ją przed uszkodzeniem podczas transportu. Opakowanie jest surowcem, a zatem nadaje się do ponownego użycia lub może zostać zwrócone do cyklu surowcowego.

12. Dane techniczne

Zasilacz	230 V ~ 50/60 Hz
moc	1500 W
Objętość koszyka	ok. 2,5 litra
Klasa ochrony IP	IPX0
Klasa ochrony	Klasa I.

Zmiany techniczne zastrzeżone!

13. Informacje dotyczące zgodności



Firma Medion AG niniejszym oświadcza, że produkt MD 17320 jest zgodny z następującymi wymaganiami europejskimi:

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

Pełne deklaracje zgodności są dostępne na stronie www.medion.com/conformity.

14. Odcisk

Prawa autorskie © 2016

Stan: 07.11.2016

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Niniejsza instrukcja jest chroniona prawem autorskim.

Kopiowanie w formie mechanicznej, elektronicznej i jakiegokolwiek innej bez pisemnej zgody producenta jest zabronione.

Prawa autorskie należą do firmy:

Medion AG

Am Zehnthof 77

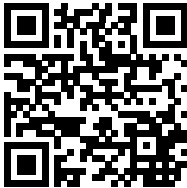
45307 Essen

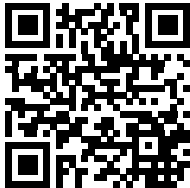
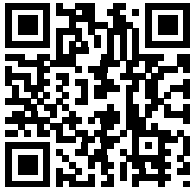
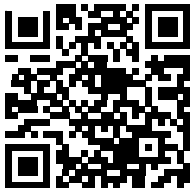
Niemcy

Zmiany techniczne i optyczne oraz błędy drukarskie zastrzeżone.

Instrukcję obsługi można ponownie zamówić za pośrednictwem infolinii serwisowej i pobrać z portalu serwisowego.

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

	URL	Kod QR
DE	www.medion.com/de/service/start/	

	URL	Kod QR
W	www.medion.com/at/serwis/start/	
BYĆ	www.medion.com/be/de/service/start/	
LUX	www.medion.com/lu/de/	

DE

FR

Holandia

15. Ogólne warunki gwarancji

15.1. Ogólny

Okres gwarancji wynosi 24 miesiące i rozpoczyna się w dniu zakupu produktu. Gwarancja obejmuje wszelkiego rodzaju uszkodzenia materiałowe i produkcyjne, które mogą wystąpić podczas normalnego użytkowania.

Prosimy o przechowywanie oryginalnego dowodu zakupu w bezpiecznym miejscu. Gwarant zastrzega sobie prawo do odmowy naprawy gwarancyjnej lub potwierdzenia gwarancji w przypadku braku tego dowodu.

Upewnij się, że Twoje urządzenie jest bezpiecznie zapakowane do transportu, jeśli konieczne jest jego zwrócenie. O ile nie zaznaczono inaczej, ponosisz koszty wysyłki oraz ryzyko związane z transportem. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za przesłane materiały dodatkowe, które nie wchodzą w pierwotny zakres dostawy produktu.

Prosimy o dostarczenie gwarantowi opisu usterki możliwie jak najbardziej szczegółowego wraz z urządzeniem. W celu dochodzenia roszczeń lub przed ich złożeniem prosimy o kontakt z infolinią gwaranta lub portalem serwisowym. Znajdziesz tam informacje o kolejnych krokach.

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

15.1.1. zakres

W przypadku wystąpienia wady produktu objętego niniejszą gwarancją, gwarant gwarantuje naprawę lub wymianę produktu tą gwarancją. Decyzję o naprawie lub wymianie urządzenia podejmuje gwarant. W tym zakresie klient może według własnego uznania zdecydować o wymianie wysłanego do naprawy gwarancyjnej urządzenia na urządzenie regenerowane o tej samej jakości.

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

Błądu piksela (piksel trwale zabarwiony, jaśniejszy lub ciemniejszy) zasadniczo nie należy uważać za wadę. Dokładną liczbę dopuszczalnych wadliwych pikseli można znaleźć w opisie w instrukcji tego produktu.

Gwarant nie udziela żadnej gwarancji na wypalone obrazy na urządzeniach plazmowych lub LCD, które są wynikiem niewłaściwego użytkowania urządzenia. Dokładną procedurę obsługi urządzenia plazmowego lub LCD można znaleźć w opisie w instrukcji obsługi tego produktu.

Gwarancja nie obejmuje błędów odtwarzania na nośnikach danych, które zostały utworzone w niezgodnym formacie lub przy użyciu nieodpowiedniego oprogramowania.

Jeżeli naprawa okaże się wadą nieobjętą gwarancją, gwarant zastrzega sobie prawo do obciążenia poniesionymi kosztami w postaci opłaty manipulacyjnej oraz odpłatnej naprawy materiału i robót według kosztorysu do wystawiać fakturę klientowi. Jako klient zostaniesz o tym poinformowany z wyprzedzeniem; od Ciebie zależy, czy zgadzasz się lub nie zgadzasz z tą procedurą.

15.1.2. wykluczenie

Za awarie i uszkodzenia spowodowane wpływami zewnętrznymi, przypadkowe uszkodzenia, niewłaściwe użytkowanie, zmiany, przeróbki, rozszerzenia produktu, użycie części innych firm, zaniedbania, wirusy lub błędy oprogramowania, niewłaściwy transport, niewłaściwe opakowanie lub utratę produktu zwrócony gwarant nie udziela gwarancji.

Gwarancja wygasa, jeżeli usterka urządzenia jest wynikiem konserwacji lub napraw wykonanych przez kogoś innego niż autoryzowany przez gwaranta partner serwisowy. Gwarancja traci ważność również w przypadku zmiany lub uczynienia nieczytelnych naklejek lub numerów seryjnych urządzenia lub części składowej urządzenia.

15.1.3. infolinia serwisowa

Przed wysłaniem urządzenia do gwaranta należy skontaktować się z nami za pośrednictwem infolinii serwisowej lub portalu serwisowego. Otrzymasz dalsze informacje o tym, jak możesz dochodzić roszczenia gwarancyjnego.

Korzystanie z infolinii może podlegać opłacie.

15.2. Specjalne warunki gwarancji dla przedmięcia Naprawa lub wymiana na miejscu

Jeśli istnieje prawo do naprawy na miejscu lub wymiany na miejscu, do produktu mają zastosowanie specjalne warunki gwarancji dla napraw na miejscu lub wymiany na miejscu.

Aby przeprowadzić naprawę na miejscu lub wymianę na miejscu, należy zapewnić z Twojej strony, co następuje:

- Pracownicy gwaranta, którzy przyjeżdżają do Ciebie w wyżej wymienionym celu, powinni mieć nieograniczony, bezpieczniejszy i natychmiastowy dostęp do urządzeń.
- Urządzenia telekomunikacyjne wymagane przez tych pracowników do prawidłowej realizacji zamówienia, do celów testowych i diagnostycznych oraz do rozwiązywania problemów muszą być zapewnione na własny koszt.
- Jesteś odpowiedzialny za przywrócenie własnego oprogramowania aplikacji po skorzystaniu z usług przez gwaranta.
- Jesteś odpowiedzialny za konfigurację i podłączenie wszelkich urządzeń zewnętrznych, które mogą być obecne po skorzystaniu z usługi przez gwaranta.
- Bezpłatny okres anulowania w przypadku naprawy na miejscu lub wymiany na miejscu wynosi co najmniej 48 godzin, po czym musimy obciążyć nas kosztami poniesionymi z powodu spóźnionego lub nieistniejącego anulowania.