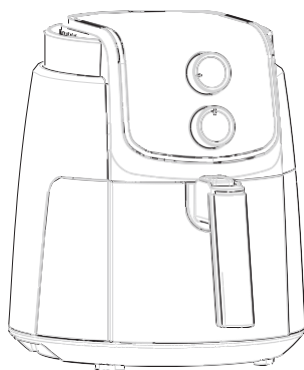




FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

INSTRUKCJA OBSŁUGI



MF-TN35D2

WAŻNA UWAGA: Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zachowaj instrukcję na przyszłość.

WAŻNE KWESTIE BEZPIECZEŃSTWA

1. Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
2. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) z obniżoną sprawnością psychofizyczną i zmysłową lub z brakiem wystarczającej wiedzy oraz doświadczenia, chyba że zapewni się im odpowiedni nadzór lub przeszkolenie w zakresie obsługi urządzenia przeprowadzone przez odpowiedzialne osoby dla zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania.
3. Dzieciom powinno się zapewnić odpowiedni nadzór i uniemożliwić im zabawę z urządzeniem.
4. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego lub zastosowań takich jak:
 - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innym środowisku roboczym;
 - kuchnie na farmach
 - dla klientów hoteli, moteli i innych miejsc zakwaterowania;
 - w miejscach typu B&B.
5. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby posiadające podobne kwalifikacje, co zapewni uniknięcie zagrożenia.
6. Przed czyszczeniem, konserwacją lub przenoszeniem oraz za każdym razem, gdy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę zasilania z gniazdka.
7. Powierzchnie nagrzewają się podczas użytkowania do wysokich temperatur.
8. Po długim użytkowaniu, strefa grzewcza indukcyjnej płyty grzejnej pozostaje przez jakiś czas gorąca. Aby uniknąć poparzenia, nigdy nie dotykaj powierzchni ceramicznej.
9. Nie zanurzaj żadnej części urządzenia w wodzie ani innym płynie.
10. Nigdy nie zanurzaj obudowy zawierającej elementy elektryczne i elementy grzejne w wodzie i nie płucz pod bieżącą wodą.

WAŻNE KWESTIE BEZPIECZEŃSTWA

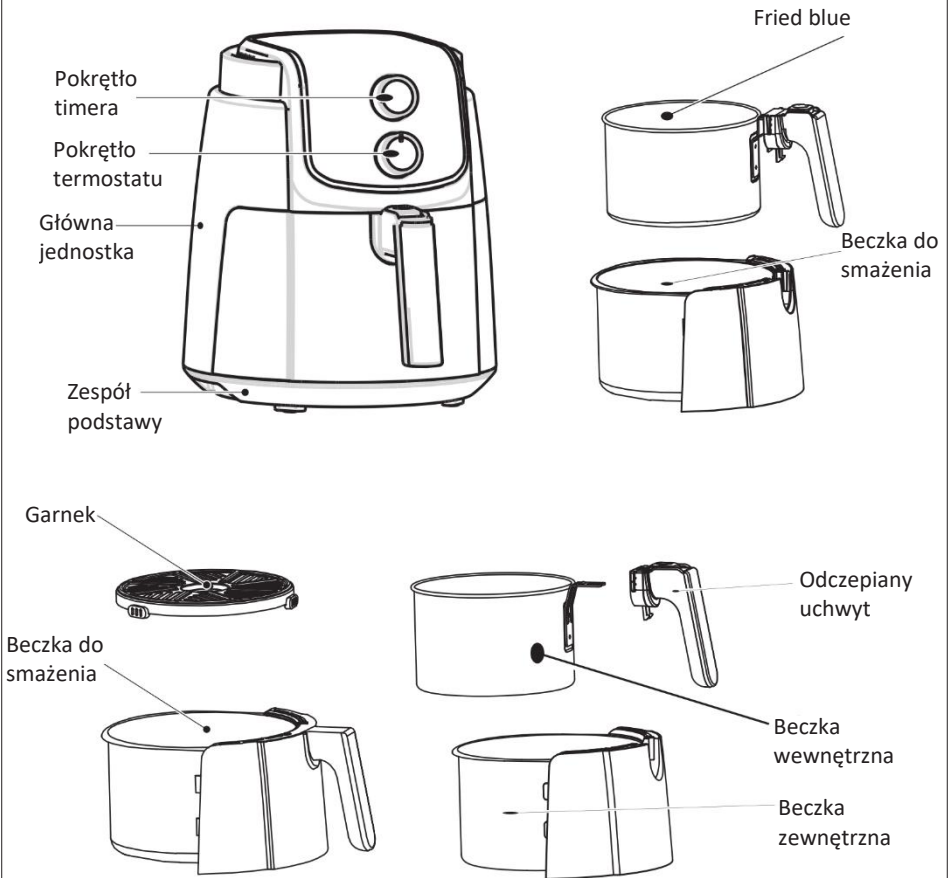
11. Aby zapobiec porażeniu prądem, nie dopuść do dostania się do urządzenia wody lub innego płynu.
12. Smażone składniki należy zawsze wkładać do koszyka, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
13. Nie zakrywaj otworów wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
14. Nie napełniaj miski olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe. 15. Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
16. Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
17. Aby uniknąć zagrożenia, nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
18. Podczas smażenia gorącym powietrzem, przez otwory wylotowe wydostaje się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Uważaj również na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania patelni z urządzenia.
19. W razie zaobserwowania wydobywania się z urządzenia ciemnego dymu, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem patelni z urządzenia, poczekać do momentu ustania wydobywania się dymu.



Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi. Po okresie żywotności urządzenia, należy je dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Poprzez zbiórkę i recykling starych urządzeń wnosisz ważny wkład w ochronę naszych zasobów naturalnych i zapewniasz zdrową i przyjazną dla środowiska utylizację.

Części składowe produktu

Produkt jest zależny od rzeczywistego produktu i konfiguracji.



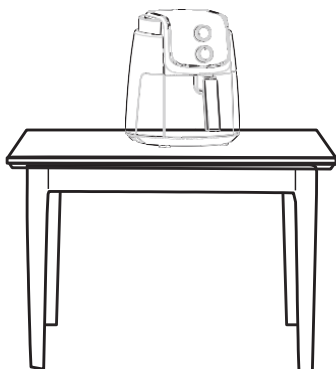
Parametry elektryczne

Model	Napięcie	Częstotliwość	Moc
MF-TN35D2	220 V~	50/60Hz	1375W
MF-TN35D2	220–240V ~	50/60Hz	1500 W

Instrukcja obsługi

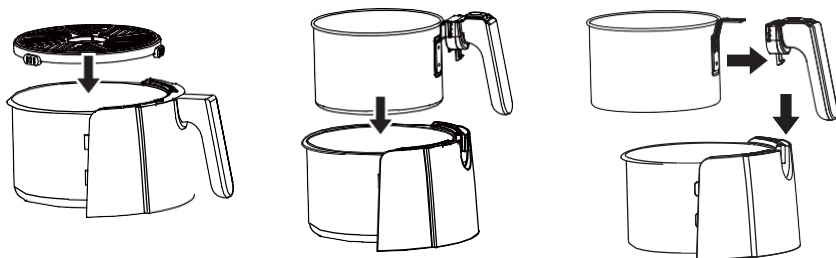
Przygotowanie

1. Produkt powinien być stabilnie umieszczony na płaskim blacie (Rysunek 1), tak aby przewód zasilający miał wystarczającą długość do podłączenia do gniazdka. Powietrze wokół produktu powinno być utrzymywane w cyrkulacji i nie powinno znajdować się blisko łatwopalnych przedmiotów.



Rys. 1

2. W zależności od różnych konfiguracji zainstaluj zespół beczki (Rysunek 2), a następnie umieść ją w jednostce głównej (Rysunek 3).

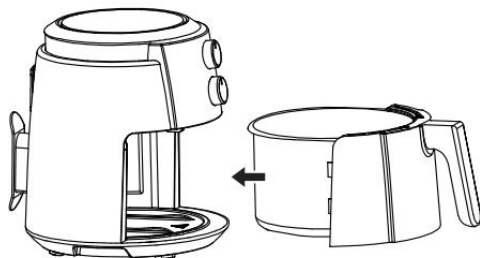


Rys. 2

Instrukcja obsługi

Wskazówki dotyczące Fried blue.

Podczas montażu fried blue i beczki do smażenia, dźwięk metalowych zacisków świadczy o tym, że zespół znalazł się na swoim miejscu.

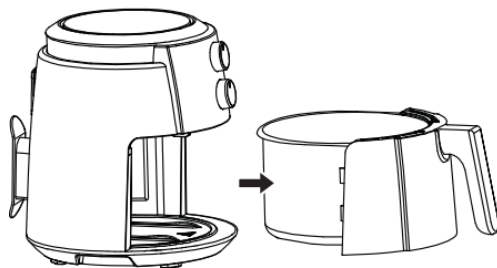


Rys. 3

3. Przed włożeniem składników rozgrzej urządzenie przez 3-5 minut, efekt gotowania będzie lepszy.

Instrukcje

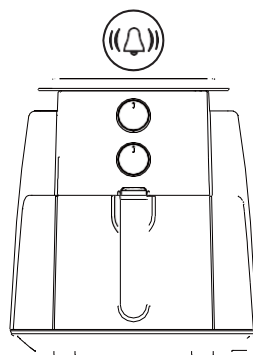
1. Po włączeniu urządzenia ustaw pokrętkę temperatury na pozycję 200 ° C, a pokrętkę czasu na 3-5 minut, aby zakończyć rozgrzewanie urządzenia.
2. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, jedną ręką przytrzymaj górną część urządzenia, a drugą wyciągnij beczkę, trzymając za uchwyt beczki. Beczka musi być umieszczona na stabilnym blacie.
3. Umieść składniki w naczyniu do pieczenia w beczce do smażenia.
4. Wsuń frytkownicę do urządzenia, wybierz odpowiednią temperaturę i czas gotowania za pomocą pokręteł, a następnie ugotuj i podgrzej składniki.



Uwaga: Gdy bęben nie jest wsunięty do końca, mikroprzełącznik nie zostaje uruchomiony, a maszyna jest w stanie wyłączonym i nie będzie działać. W takiej sytuacji, wystarczy tylko całkowicie wcisnąć bęben.

Instrukcja obsługi

5. Po sygnale dźwiękowym timera, ogrzewanie jest zakończone. Gdy jedzenie jest gotowe, odłącz urządzenie. Ostrożnie wyjmij frytkownicę, połóż ją płasko na blacie, a następnie użyj narzędzi pomocniczych (takich jak pałeczki), aby wyjąć ugotowane jedzenie.



Wskazówki dotyczące timera

Jeśli ustawisz skalę w zakresie 30 stopni (około 10 minut) z pozycji OFF, obróć do ponad 30 stopni, a następnie dostosuj do wymaganej skali.



Obsługuj ostrożnie i pamiętaj, aby położyć urządzenie płasko na blacie w celu uniknięcia poparzenia parą, upuszczenia frytkownicy lub poparzenia olejem lub gorącym jedzeniem. W procesie wyjmowania jedzenia zaleca się stosowanie pomocniczych narzędzi (np. pałeczek).



Ten przycisk służy tylko do wyciągania lub wkładania beczki wewnętrznej, gdy jest zimna. Podczas gotowania przycisk i jego otoczenie są bardzo gorące, proszę nie dotykać!

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla składników, które chcesz przygotować.

Menu	Temperatura (°C)	Czas (min)
Rozmrażanie	80	5-10
Mrożone frytki	180	15-17
Skrzydółka kurczaka	180	15-19
Udka kurczaka	180	20-24
Mięso	200	10-14
Krewetki	180	8-12
Ryby	180	13-17
Ciasto	180	8-10

Uwaga: Pamiętaj, że poniższe ustawienia służą jako wskazówki. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla twoich wybranych składników.

Przypomnienie

- Pierwsze użycie wymaga 10 minut wypalania na sucho. Podczas procesu spalania na sucho może pojawić się niewielka ilość białego dymu lub zapachu, co jest normalnym zjawiskiem. Nie panikuj.
- Zanim produkt zacznie działać, sprawdź, czy naczynie do pieczenia lub fried blue znajduje się na miejscu, aby uniknąć awarii.
- Jeśli stwierdzisz, że produkt działa nieprawidłowo, przestań go używać i natychmiast skontaktuj się z naszym działem serwisowym.
- Proszę używać naczyń do pieczenia lub fried blue i beczki do smażenia w całości i unikaj używania ich oddzielnie.
- Po użyciu odłącz wtyczkę od zasilania i poczekaj, aż frytkownica całkowicie ostygnie przed przeniesieniem jej.

Mycie i konserwacja

- Czyść frytkownicę, aby zapobiec jej przypaleniu.
- Od razu po użyciu wyczyść naczynia do pieczenia lub fried blue i beczkę do smażenia aby uniknąć uszkodzenia powłoki z powodu erozji oleju z resztek żywności.
- Nie używaj silnych ściernych środków czyszczących, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia i by chronić swoje zdrowie.
- Użyj miękkiej, czystej szmatki do wytarcia frytkownicy. Nie używaj zbyt mokrej szmatki do czyszczenia frytkownicy, aby zapobiec przedostawaniu się wody do frytkownicy, co może spowodować zwarcie i pożar.
- Do czyszczenia frytkownicy nie używaj innych urządzeń czyszczących, takich jak zmywarka w przeciwnym razie może to spowodować uszkodzenie i wpłynąć na jakość użytkowania.
- Do czyszczenia patelni i bębnow używaj neutralnego detergentu lub czystej wody.
- Nie używaj twardych i ostrych przedmiotów (takich jak druciane myjki, ostrza itp.) do czyszczenia naczynia do pieczenia lub siatki do smażenia i beczki dosmażenia, aby zapobiec zarysowaniu

Utylizacja



OCHRONA ŚRODOWISKA

Urządzenia nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi. Po zakończeniu użytkowania urządzenie należy dostarczyć do punktu zbiórki w celu sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowej utylizacji. Poprzez zbiórkę i recykling starych urządzeń wnosisz ważny wkład w ochronę naszych zasobów naturalnych i zapewniasz bezpieczną dla środowiska i zdrową utylizację.

www.midea.com