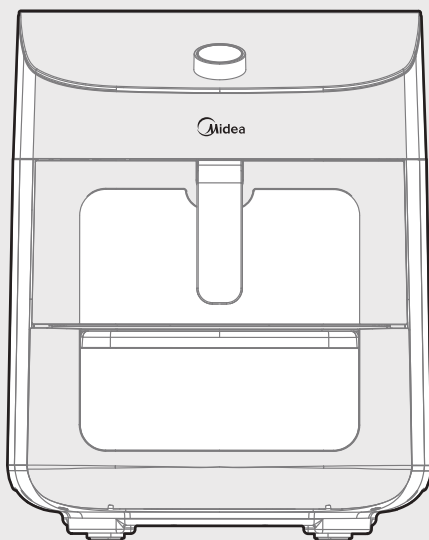




TWO-ZONE AIR FRYER OVEN



SmartHome



Download the app
& activate product

USER MANUAL

MAD1100DADK

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

PODZIĘKOWANIE

Dziękujemy za wybór marki Midea! Przed użyciem nowego produktu Midea uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję, aby upewnić się jak bezpiecznie korzystać ze wszystkich funkcji i możliwości Twojego nowego urządzenia.

SPIIS TREŚCI

PODZIĘKOWANIE	01
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	02
SPECYFIKACJA	09
PRZEGLĄD PRODUKTU	10
INSTRUKCJA OBSŁUGI	11
INSTALACJA I OBSŁUGA APLIKACJI	26
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	28
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	30
ZNAKI TOWAROWE, PRAWA AUTORSKIE I OŚWIADCZENIE PRAWNE	32
UTYLIZACJA I RECYKLING	33
INFORMACJA O OCHRONIE DANYCH OSOBOWYCH	34

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przeznaczenie

Poniższe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa mają na celu zapobieganie nieprzewidzianym zagrożeniom lub uszkodzeniom wynikającym z niewłaściwej lub niebezpiecznej obsługi urządzenia. Po otrzymaniu produktu należy sprawdzić opakowanie oraz urządzenie, aby upewnić się, że wszystko jest nienaruszone i nadaje się do bezpiecznego użytkowania. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń należy skontaktować się ze sprzedawcą lub dystrybutorem. Należy pamiętać, że modyfikacje lub zmiany urządzenia są niedozwolone ze względów bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować zagrożenie oraz utratę gwarancji.

Znaczenie symboli



Niebezpieczeństwo

Ten symbol oznacza zagrożenie dla życia i zdrowia osób spowodowane wysoce łatwopalnym gazem.



Ostrzeżenie o napięciu elektrycznym

Ten symbol wskazuje na zagrożenie życia i zdrowia osób z powodu napięcia elektrycznego.



Ostrzeżenie

Sygnalizuje zagrożenie o średnim poziomie ryzyka, które może skutkować śmiercią lub poważnym urazem.



Przestroga

Oznacza zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które może prowadzić do drobnych lub umiarkowanych obrażeń.



Uwaga

Ten symbol wskazuje na ważne informacje (np. szkody materialne), ale nie na zagrożenie.



Postępuj zgodnie z instrukcją

Ten symbol oznacza, że urządzenie powinno być obsługiwane i konserwowane wyłącznie przez technika serwisowego zgodnie z instrukcją obsługi.

PL

Przed użyciem/uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi i przechowuj ją w pobliżu miejsca instalacji lub urządzenia do późniejszego wykorzystania!

Instrukcje bezpieczeństwa

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożenia musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwisanta lub inną odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Nie zanurzaj żadnej części urządzenia w wodzie ani w innych płynach.
- Ostrzeżenie: Unikaj rozlania płynów na złącze.
- Nie używaj na zewnątrz.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz do podobnych zastosowań, takich jak:
 - pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - dla klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - w pensjonatach typu bed & breakfast.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały odpowiednio poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją związane z nim zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Ostrzeżenie: Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania. OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

- Zawsze umieszczaj składniki do smażenia w szufladzie, aby zapobiec kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywaj wlotu powietrza ani otworów wylotowych podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj koszyka/blachy olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe. Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Podczas pracy urządzenia przez otwory wylotowe wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania koszyka lub blachy z urządzenia, aby uniknąć kontaktu z gorącą parą i powietrzem.
- Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania, jeśli zauważysz wydobywający się z niego ciemny dym. Poczekać, aż emisja dymu ustanie, zanim wyjmiesz koszyk z urządzenia.
-  Powierzchnia może się nagrzewać podczas użytkowania.
- Pasma(a) częstotliwości pracy
- Moc wyjściowa RF
- Typ urządzenia
- Deklaracja zgodności RED (DoC) - patrz strona 25.

SPECYFIKACJA

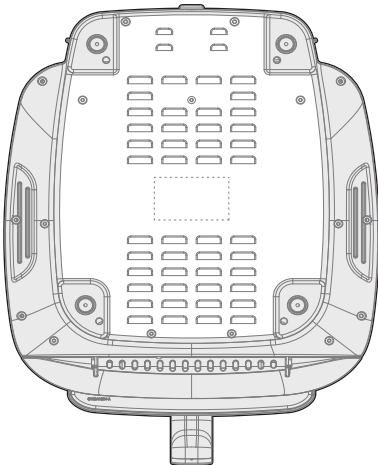
Model produktu	MAD1100DADK
Napięcie	220-240V~
Częstotliwość	50/60Hz
Moc znamionowa	1550-1850W
Pojemność	11L

Tryb	Zużycie energii	Czas potrzebny do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego zużycia energii
Tryb czuwania	0,8 W	20 minut
tryb czuwania sieciowego	2,0 W	20 minut

PL

Lokalizacja nazwy i numeru seryjnego urządzenia

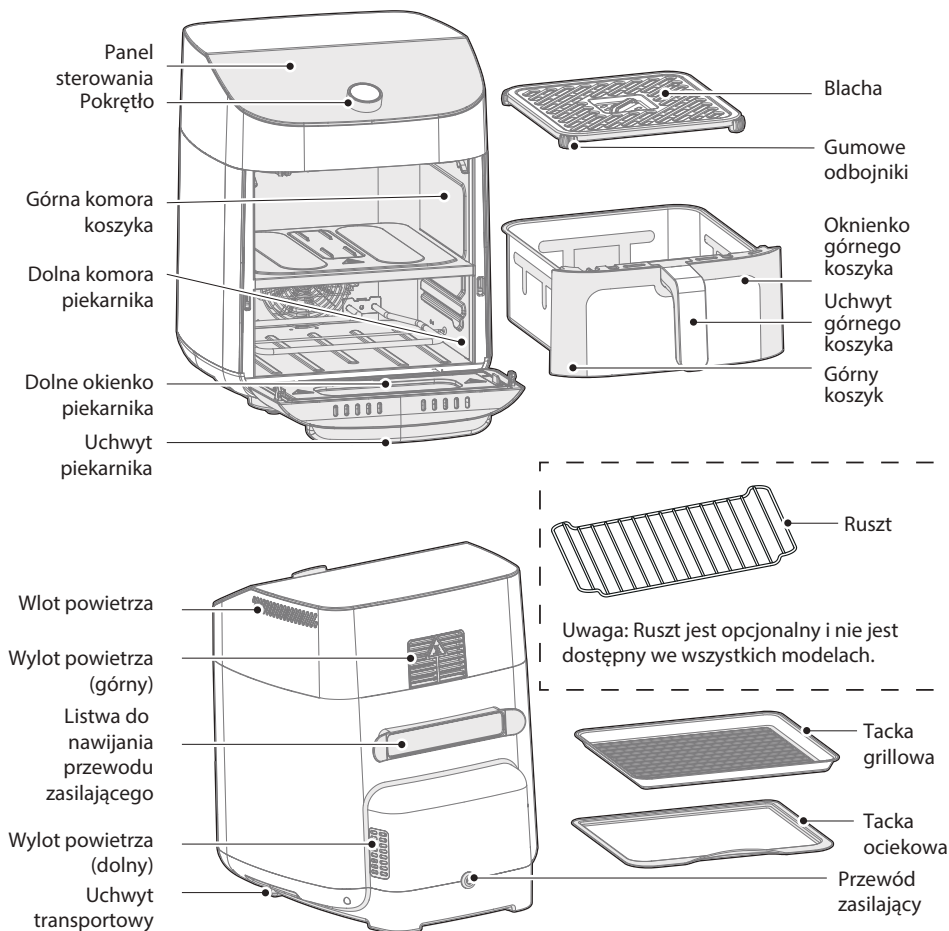
Zarówno nazwa modelu, jak i numer seryjny znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodzie frytkownicy beztłuszczowej.



PRZEGLĄD PRODUKTU

Części i akcesoria

Przed użyciem nowej frytkownicy beztłuszczowej upewnij się, że w zestawie są wszystkie części i akcesoria.

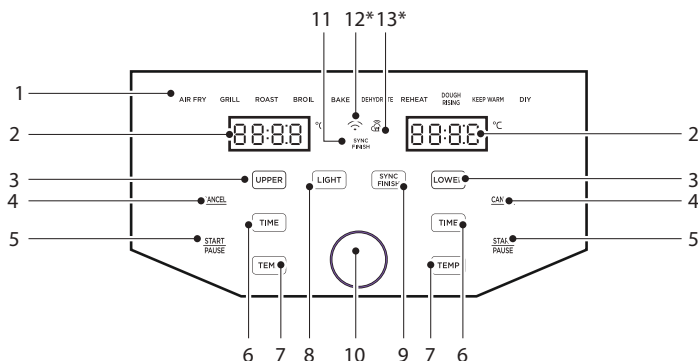


Uwaga

Wszystkie ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mają charakter poglądowy. W przypadku rozbieżności między urządzeniem a ilustracją należy kierować się rzeczywistym produktem.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Panel sterowania



	Nazwa	Opis
1	Funkcje	Każda z 10 funkcji może być używana w górnej lub dolnej komorze do przygotowania szerokiej gamy potraw. Dla każdej funkcji można dostosować temperaturę i czas. Dotknij „UPPER” lub „LOWER” obróć pokrętkę, aby zmienić funkcję, a następnie naciśnij pokrętkę, aby ją wybrać.
2	Wyświetlacz	Tutaj wyświetlane są czas gotowania, ustawiona temperatura, przypomnienia oraz komunikaty o błędach.
3	Przycisk wyboru komory	Dotknij „UPPER” lub „LOWER”, aby zaprogramować lub dostosować funkcję dla każdej komory. Podczas gotowania można dotknąć „UPPER” lub „LOWER” aby wyświetlić odpowiednią funkcję dla każdej komory.
4	Anuluj	Dotknij „CANCEL” podczas gotowania, aby zatrzymać cykl, oraz dotknij „CANCEL” podczas programowania, aby powrócić do trybu gotowości.
5	Start/Stop	Dotknij „START/PAUSE”, aby rozpocząć gotowanie. Podczas gotowania dotknij „START/PAUSE”, aby wstrzymać gotowanie, i dotknij ponownie, aby wznowić.
6	Czas (TIME)	Po wybraniu funkcji dotknij „TIME” i obróć pokrętkę, aby dostosować ustawiony czas gotowania.
7	Temperatura (TEMP)	Po wybraniu funkcji dotknij „TEMP” i obróć pokrętkę, aby dostosować ustawioną temperaturę.

	Nazwa	Opis
8	Światło (LIGHT)	• Dotknij „  ” w dowolnym momencie, aby włączyć lub wyłączyć światło w obu komorach.
9	Przycisk synchronicznego zakończenia	• Funkcja synchronicznego zakończenia sprawi, że obie komory zakończą gotowanie w tym samym czasie. Po zaprogramowaniu obu komór dotknij [SYNC FINISH], aby aktywować lub dezaktywować funkcję synchronizacji zakończenia. Jeśli funkcja synchronizacji zakończenia jest aktywna, pojawi się „  ”, a dotknięcie przycisku „  ” uruchomi obie komory. Komora z krótszym czasem gotowania wyświetli „HoLd” do momentu, aż obie komory będą miały ten sam pozostały czas gotowania.
10	Pokrętko	• Obróć pokrętko, aby dostosować ustawienia, i naciśnij je, aby wybrać czas gotowania, temperaturę lub funkcję.
11	Wskaźnik synchronicznego zakończenia	• Jeśli wskaźnik synchronizacji zakończenia jest widoczny, funkcja synchronizacji zakończenia jest aktywna.
12*	Połączenie z aplikacją	• Jeśli wskaźnik „  ” miga, frytkownica jest gotowa do połączenia ze SmartHome. Jeśli świeci się ciągle, frytkownica jest połączona ze SmartHome. Przytrzymaj przycisk pokrętkła, aby ponownie połączyć się z aplikacją.
13*	Przepis z aplikacji	• Jeśli widoczna jest ikona „  ”, ustawienia gotowania dla przepisu SmartHome zostały przesłane do frytkownicy.

PL

* Dotyczy wyłącznie modeli z połączeniem z aplikacją.

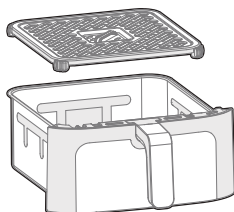
Komunikaty na wyświetlaczu

Komunikat	Opis
00:15	• Podczas programowania wyświetlacz pokaże ustawiony czas gotowania. Podczas gotowania wyświetlacz pokaże pozostały czas gotowania.
150 °C	• Wyświetlacz pokazuje ustawioną temperaturę.
Turn Food	• W niektórych przepisach pojawi się przypomnienie „Obróć jedzenie” (turn Food), gdy jedzenie będzie gotowe do obrócenia, przewrócenia lub wstrząśnięcia.
End	• Gotowanie zakończone – górny koszyk lub dolna taca mogą zostać wyjęte.
E1orE2	• Górna komora nie działa prawidłowo. Skontaktuj się z naszym Centrum Obsługi Klienta.
E5orE6	• Dolna komora nie działa prawidłowo. Skontaktuj się z naszym Centrum Serwisowym.
OPEN	• Górny kosz został usunięty lub dolne drzwi są otwarte. Uwaga: Przyciski dla tej komory nie będą działać, dopóki pozostaje otwarta.
HoLd	• Podczas aktywnej funkcji synchronizacji zakończenia (sync finish), komora z krótszym czasem gotowania wyświetli komunikat „HoLd”, aż obie komory będą miały taki sam pozostały czas gotowania.

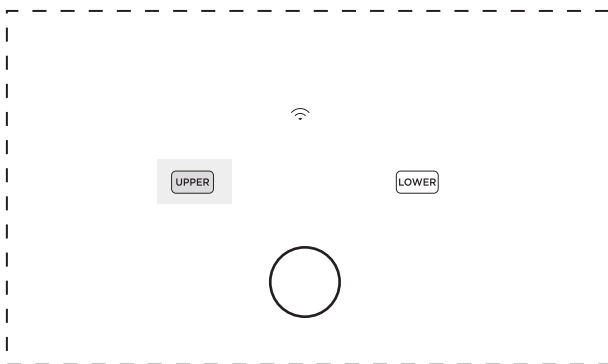
PL

Gotowanie w górnej komorze (koszyk)

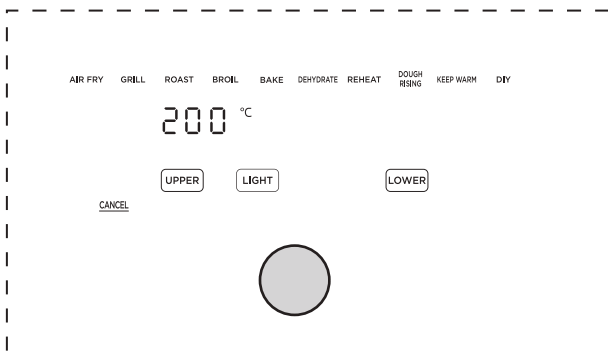
1. Umieść tacę w koszyku (uchwyt tacki skierowany do góry) i równomiernie rozłóż jedzenie na tacce.



2. Włóż koszyk do górnej komory.
3. Podłącz frytkownicę do odpowiedniego gniazdka elektrycznego – urządzenie przejdzie w tryb czuwania.
4. Dotknij **UPPER**, aby rozpocząć programowanie cyklu gotowania dla górnej komory.

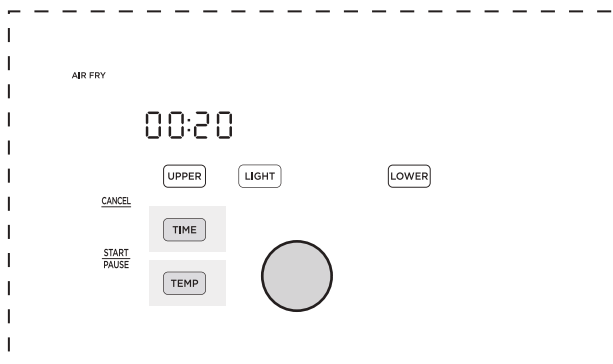


5. Obróć pokrętkę, aby zmienić funkcję, a następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór.

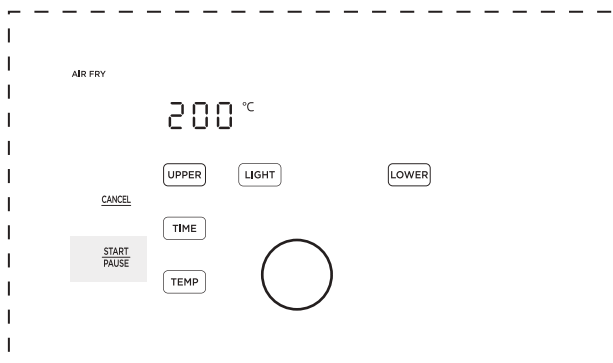


6. Ustawiony czas gotowania zacznie migać. Obróć i naciśnij pokrętkę, aby go dostosować i wybrać czas gotowania. Jeśli chcesz dodatkowo dostosować temperaturę lub czas, dotknij „ **TIME** ” lub „ **TEMP** ” oraz obróć/naciśnij pokrętkę, aby je zmienić.

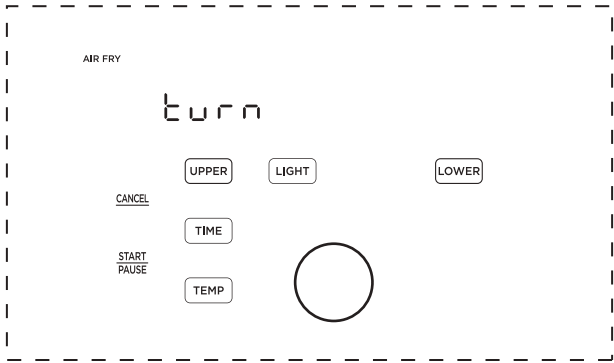
Uwaga: Funkcję nadal można zmieniać poprzez dotknięcie **UPPER** .



7. Po wybraniu żądanej funkcji, temperatury i czasu dotknij lewego przycisku „ **START PAUSE** ”, aby rozpocząć gotowanie.

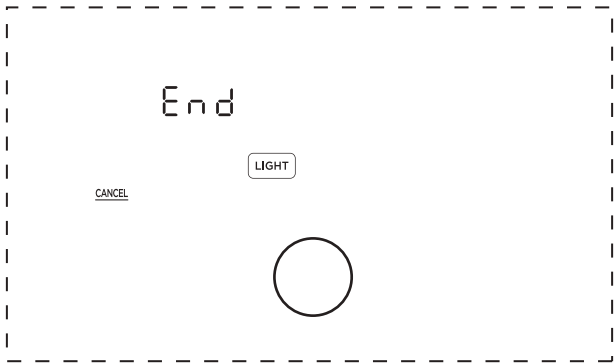


8. W połowie gotowania lewy wyświetlacz pokaże komunikat „Obróć jedzenie” (Turn Food). Jeśli przepis tego wymaga, obróć, przewróć lub wstrząśnij jedzeniem. Po 30 sekundach komunikat „Obróć jedzenie” zniknie.



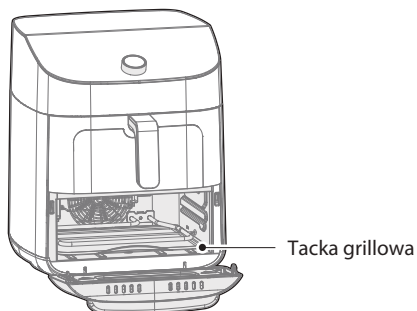
9. Po zakończeniu gotowania lewy wyświetlacz pokaże komunikat „Koniec” (End), a urządzenie wyemituje 3 sygnały dźwiękowe. Możesz teraz wyjąć jedzenie.

PL



Gotowanie w dolnej komorze (piekarnik)

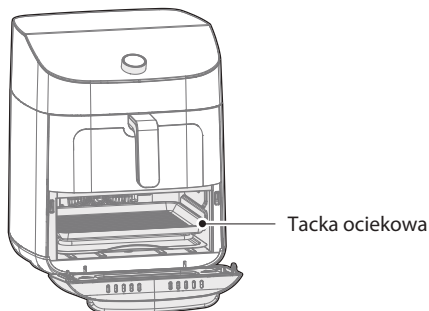
1. Włóż tackę ociekową do dolnej komory.



2. Równomiernie rozłóż jedzenie na dolnej tacy.

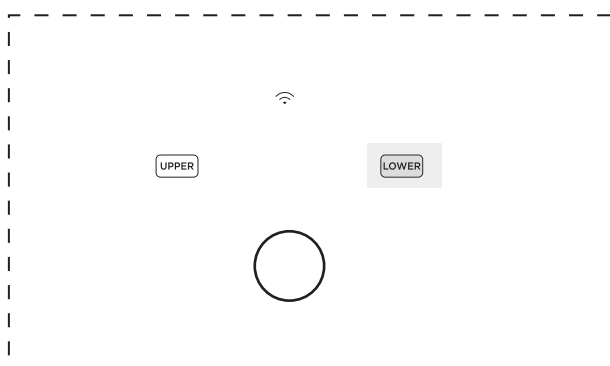
PL

3. Włóż tacę grillową do dolnej komory.

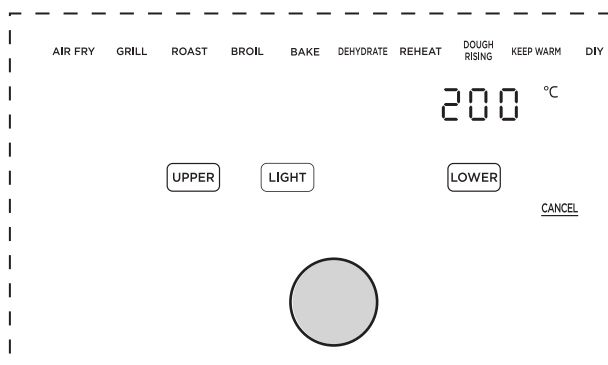


4. Podłącz frytkownicę do odpowiedniego gniazdka elektrycznego – urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

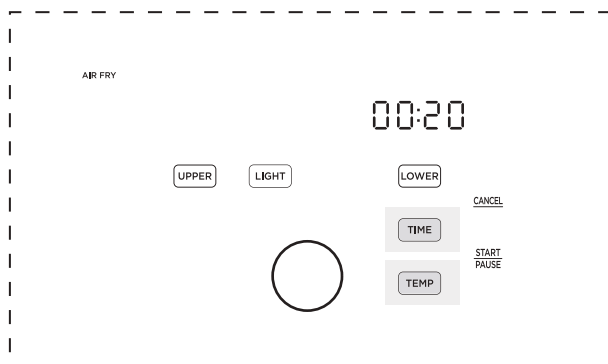
5. Dotknij „**LOWER**”, aby rozpocząć programowanie cyklu gotowania dla dolnej komory.



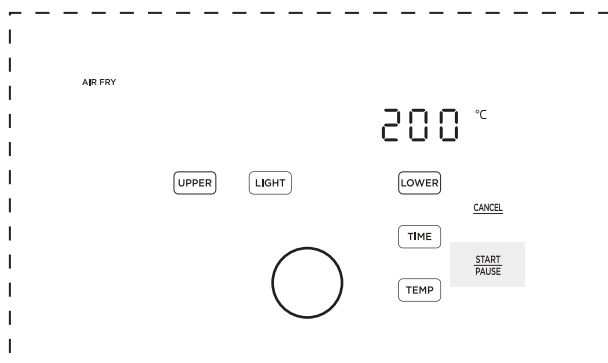
6. Obróć pokrętkę, aby zmienić funkcję, a następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór.



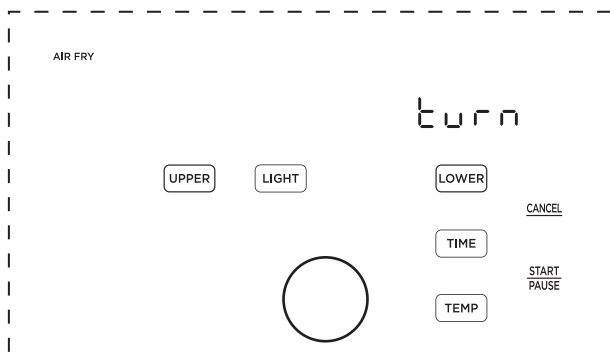
7. Ustawiony czas gotowania zacznie migać. Obróć i naciśnij pokrętkę, aby go dostosować i wybrać czas gotowania. Jeśli chcesz dodatkowo dostosować temperaturę lub czas, dotknij „TIME” lub „TEMP” oraz obróć/naciśnij pokrętkę, aby je zmienić. Uwaga: Funkcję nadal można zmieniać poprzez dotknięcie „LOWER”.



8. Po wybraniu żądanej funkcji, temperatury i czasu dotknij prawego przycisku „START PAUSE”, aby rozpocząć gotowanie.

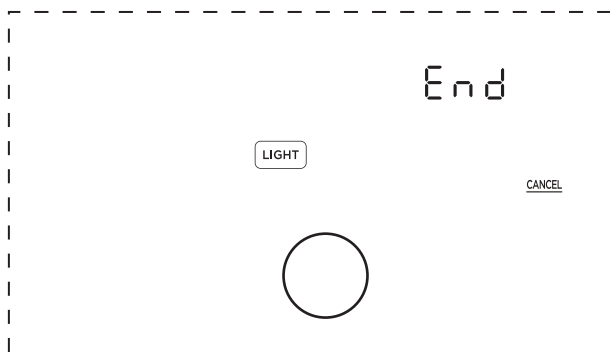


9. W połowie gotowania lewy wyświetlacz pokaże komunikat „Obróć jedzenie” (Turn Food). Jeśli przepis tego wymaga, obróć, przewróć lub wstrząśnij jedzeniem. Po 30 sekundach komunikat „Obróć jedzenie” zniknie



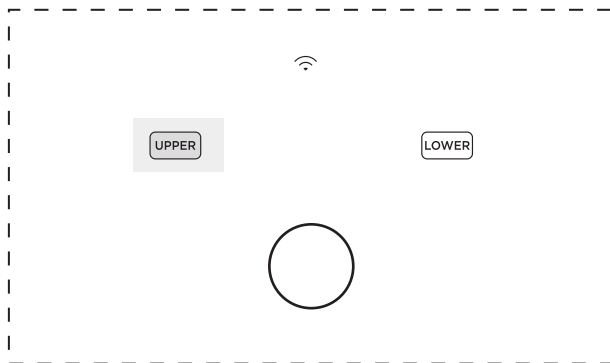
PL

10. Po zakończeniu gotowania lewy wyświetlacz pokaże komunikat „Koniec” (End), a urządzenie wyemituje 3 sygnały dźwiękowe. Możesz teraz wyjąć jedzenie.



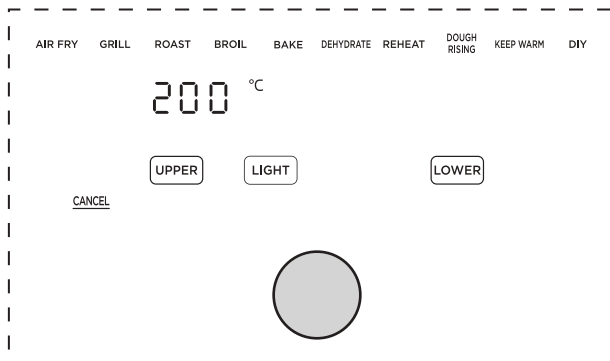
Gotowanie w obu komorach (koszyk i piekarnik)

1. Umieść tacę w koszyku (uchwyt skierowany do góry) i równomiernie rozłóż jedzenie na płycie.
Następnie równomiernie rozłóż jedzenie na dolnej tacy.
2. Włóż kosz do górnej komory, a tacę do dolnej komory.
3. Podłącz frytkownicę do odpowiedniego gniazdka elektrycznego – urządzenie przejdzie w tryb czuwania.
4. Dotknij „UPPER” lub „LOWER”, aby rozpocząć programowanie cyklu gotowania dla górnej lub dolnej komory.

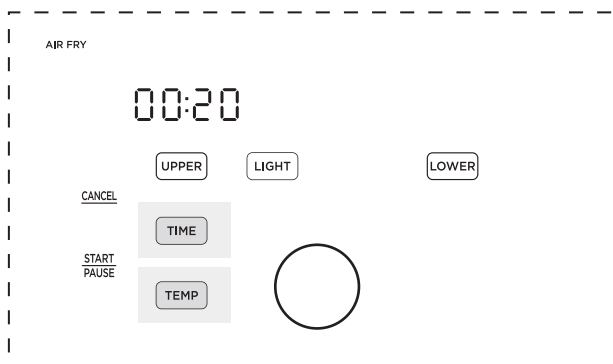


PL

5. Obróć pokrętkę, aby zmienić funkcję, a następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór.

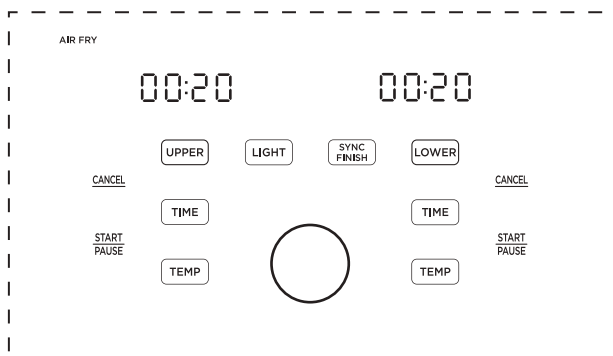


6. Ustawiony czas gotowania zacznie migać. Obróć i naciśnij pokrętkę, aby go dostosować i wybrać czas gotowania. Jeśli chcesz dodatkowo dostosować temperaturę lub czas, dotknij „**TIME**” lub „**TEMP**” oraz obróć/naciśnij pokrętkę, aby je zmienić. Uwaga: Funkcję nadal można zmieniać poprzez dotknięcie „**UPPER**” lub „**LOWER**”.

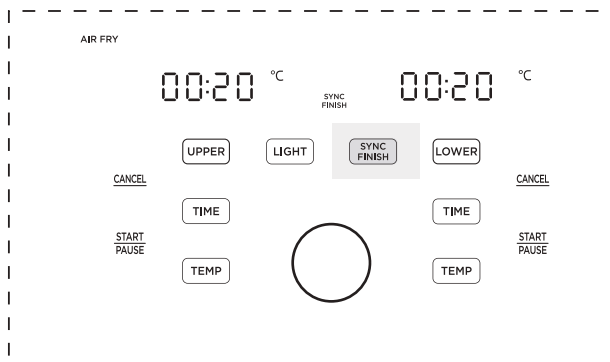


PL

7. Powtórz kroki 4-6 dla komory (górnej lub dolnej), która nie została jeszcze zaprogramowana.

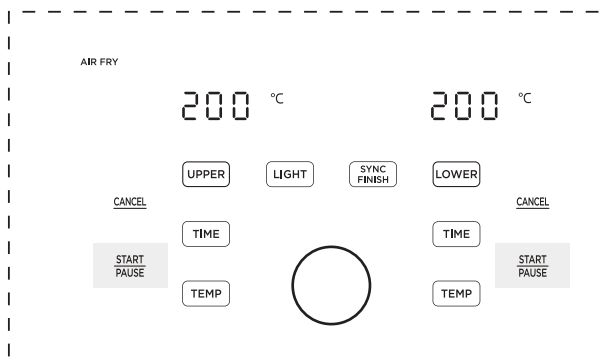


8. Z funkcją SYNC FINISH: Po zaprogramowaniu obu komór dotknij „**SYNC FINISH**”, aby aktywować funkcję synchronizacji zakończenia gotowania. Jeśli funkcja jest aktywna, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "SYNC FINISH", a dotknięcie przycisku „**START PAUSE**” rozpocznie gotowanie w obu komorach. Komora z krótszym czasem gotowania wyświetli "Hold" do momentu, aż obie komory będą miały ten sam czas pozostały do zakończenia gotowania.

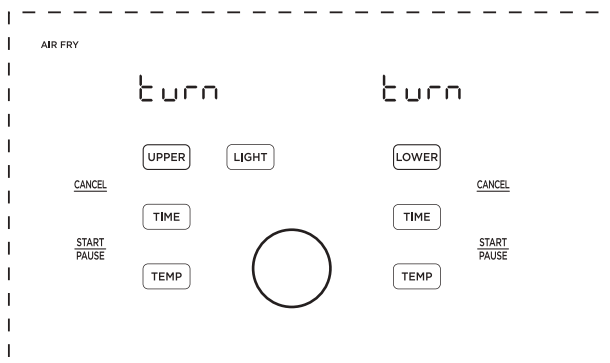


PL

9. Bez funkcji SYNC FINISH: Po zaprogramowaniu dotknij „**SYNC FINISH**”, aby aktywować lub dezaktywować funkcję synchronizacji zakończenia gotowania. Jeśli funkcja SYNC FINISH jest wyłączona, przyciski „**START PAUSE**” dla każdej komory muszą być naciśnięte oddzielnie, aby rozpocząć gotowanie w każdej z nich.

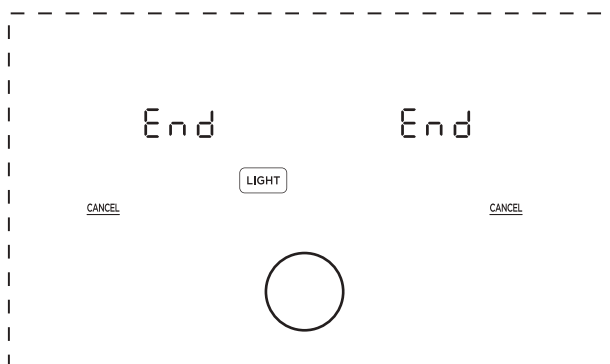


10. W połowie gotowania lewy wyświetlacz pokaże komunikat „Obróć jedzenie” (Turn Food). Jeśli przepis tego wymaga, obróć, przewróć lub wstrząśnij jedzeniem. Po 30 sekundach komunikat „Obróć jedzenie” zniknie



PL

11. Po zakończeniu gotowania lewy wyświetlacz pokaże komunikat „Koniec” (End), a urządzenie wyemituje 3 sygnały dźwiękowe. Możesz teraz wyjąć jedzenie.



Czy czegoś brakuje lub jest uszkodzone?

Skontaktuj się z doradcą klienta, a chętnie Ci pomożemy.

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć ryzyka pożaru, uszkodzenia mienia i/lub obrażeń ciała, nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu i nie blokuj otworów wentylacyjnych.

Gotowanie

- Te opcje gotowania nadają Twoim potrawom bogaty i chrupiący smak głębokiego smażenia przy użyciu niewielkiej ilości lub braku oleju.
- Domyślny czas i temperatury są punktem wyjścia, z którym możesz eksperymentować, aby uzyskać najlepsze dla siebie rezultaty.
- Funkcja przypisana do każdego rodzaju jedzenia jest jedynie zaleceniem dla optymalnego gotowania. Każda funkcja może być używana zarówno w górnym koszyku, jak i w dolnej komorze piekarnika.

Składnik	Rekomendowana funkcja	Mrożone?	Ustawienia górnego koszyka				Ustawienia dolnego piekarnika			
			Ilość	Temperatura gotowania	Czas (pojedynczy)	Czas (podwójny)	Ilość	Temperatura gotowania	Czas (pojedynczy)	Czas (podwójny)
Frytki	smażenie beztłuszczowe	Tak	500 g	185 °C	16min	24min	270 g	200 °C	21min	27min
Skrzydka kurczaka	smażenie beztłuszczowe	Tak	600 g	185 °C	17min	21min	410 g	200 °C	19min	22min
	smażenie beztłuszczowe	Nie	600 g	185 °C	14min	18min	410 g	200 °C	17min	20min
Udka kurczaka	smażenie beztłuszczowe	Tak	1100 g	180 °C	36min	42min	635 g	200 °C	39min	43min
	smażenie beztłuszczowe	Nie	1100 g	180 °C	19min	23min	635 g	200 °C	20min	24min
Suszone jabłka	suszenie	Nie	1 sztuka	90 °C	120min	150min	1 sztuka	90 °C	120min	150min
Burgery wołowe	grill	Tak	1 sztuka	175 °C	8min	11min	1 sztuka	175 °C	8min	11min
Bajgiel	bajgiel	Nie	2 połówki bajgla	185 °C	3min	5min	2 połówki bajgla	185 °C	4min	6min
Szparagi	pieczenie	Nie	400 g	180 °C	10min	14min	300 g	195 °C	12min	14min
Pierś z kurczaka	smażenie beztłuszczowe	Tak	500 g	180 °C	37min	39min	500 g	200 °C	37min	39min
	smażenie beztłuszczowe	Nie	500 g	180 °C	21min	22min	500 g	200 °C	21min	22min
Tost	tostowanie	Nie	4 kromki	180 °C	6min	10min	4 kromki	200 °C	6min	8min
Kurczak panierowany	smażenie beztłuszczowe	Tak	2 sztuki	185 °C	13min	18min	2 sztuki	200 °C	15min	20min
Ryba panierowana	smażenie beztłuszczowe	Tak	270 g	185 °C	13min	18min	270 g	200 °C	15min	20min
Krewetki panierowane	smażenie beztłuszczowe	Tak	180 g	185 °C	9min	13min	180 g	200 °C	11min	15min
Paluszki francuskie	tostowanie	Tak	135 g	175 °C	5-9min	6-10 min	135 g	195 °C	6-10 min	6-10 min
Brukselka	smażenie beztłuszczowe	Nie	410 g	190 °C	9-12min	16-24 min	410 g	200 °C	12-18 min	16-22 min
Ciasteczka z kawałkami czekolady	pieczenie	Nie	90 g	160 °C	8-13min	9-15 min	90 g	175 °C	9-15 min	9-16 min
Pizza pepperoni	pieczenie	Tak	23 cm	165 °C	10min	17min	23 cm	170 °C	13min	18min

PL

Wskazówki

- Zawsze równomiernie rozmieszczaj jedzenie na blasze i tacze grillowej, aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania.
- Nakładające się na siebie jedzenie może powodować nierównomierne gotowanie.
- Aby zwiększyć chrupkość, można przed gotowaniem spryskać lub posmarować jedzenie niewielką ilością oleju.
- Jeśli frytkownica była wstrzymana przez ponad 10 minut, powróci do trybu czuwania i wyczyści wszystkie wcześniejsze ustawienia.
- W przypadku większości potraw obracanie, potrząsanie lub przewracanie w połowie czasu gotowania pozwoli osiągnąć najlepsze efekty.
- Czas i temperatura mogą być regulowane w dowolnym momencie procesu gotowania.

PRZESTROGA

- Aby uniknąć ryzyka pożaru, uszkodzenia mienia i obrażeń ciała, NIE rozpylaj oleju do smażenia wewnątrz komory gotowania.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na górze frytkownicy w żadnym momencie.

PL

Deklaracja zgodności RED (DoC)

Nr identyfikacyjny deklaracji:

My,

Nazwa producenta: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.

Adres producenta: 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, CHIŃSKA REPUBLIKA LUDOWA

.....
oświadczamy na naszą wyłączną odpowiedzialność, że produkt:

Nazwa produktu: urządzenie kuchenne (frytkownica beztłuszczowa)

Nazwa handlowa: Midea

Typ lub model: MAF002S

Istotne informacje uzupełniające:

(np. partia, numer seryjny, źródła i numery pozycji)

objęty niniejszą deklaracją jest zgodny z zasadniczymi wymogami oraz innymi obowiązującymi wymogami Dyrektywy RED (2014/53/UE).

Produkt jest zgodny z następującymi normami i/lub innymi dokumentami normatywnymi:

ZDROWIE I BEZPIECZEŃSTWO (Art. 3(1)(a)): EN 60335-1:2012/A15:2021, EN 60335-2-9:2003/A13:2010, EN 62233:2008, EN 62311:2008, EN IEC 62311:2020

EMC (Art. 3(1)(b)): EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN 301 489-1 V2.2.3:2019, EN 301 489-17 V3.2.4:2020

SPECTRUM (art. 3(2)): EN 300 328 V2.2.2:2019

INNE (w tym art. 3(3) i dobrowolne specyfikacje):

Inne unijne przepisy harmonizacyjne (jeśli dotyczy): ND.

Akcesoria: ND.

Oprogramowanie: ND.

Dokumentacja techniczna przechowywana przez: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.

Miejsce i data wystawienia (tej deklaracji): 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, 528311 Foshan, Guangdong, CHIŃSKA REPUBLIKA LUDOWA

2023-11-30

Podpis złożył producent lub jego pełnomocnik: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.

INSTALACJA I OBSŁUGA APLIKACJI

Pobierz aplikację SmartHome

W sklepie z aplikacjami (Google Play Store, Apple App Store) wyszukaj **SmartHome*** i znajdź aplikację SmartHome. Pobierz i zainstaluj ją na swoim telefonie. Możesz także pobrać aplikację, skanując poniższy kod QR.



Zarejestruj się i zaloguj

Otwórz aplikację SmartHome i utwórz nowe konto, aby rozpocząć (możesz również zarejestrować się przez konto zewnętrzne). Jeśli masz już konto, użyj go do zalogowania się.



Połącz swoje urządzenia z SmartHome

1 Upewnij się, że Twój telefon jest połączony z siecią bezprzewodową. Jeśli nie jest, przejdź do Ustawień i włącz sieć bezprzewodową oraz Bluetooth.

2 Włącz swoje urządzenia.

3 Otwórz aplikację SmartHome na telefonie.

4 Jeśli pojawi się komunikat „Wykryto inteligentne urządzenia w pobliżu”, kliknij, aby je dodać.



5 Jeśli żaden komunikat się nie pojawi, wybierz „+” na stronie i wybierz swoje urządzenie z listy dostępnych urządzeń w pobliżu. Jeśli Twojego urządzenia nie ma na liście, dodaj je ręcznie, wybierając kategorię i model urządzenia.



6 Połącz urządzenie z siecią bezprzewodową zgodnie z instrukcjami w aplikacji. Jeśli połączenie się nie powiedzie, postępuj zgodnie z instrukcjami aplikacji, aby kontynuować konfigurację.



● UWAGA

- Upewnij się, że Twoje urządzenia są włączone.
- Trzymaj telefon blisko urządzenia podczas łączenia go z siecią.
- Połącz telefon z domową siecią Wi-Fi i upewnij się, że znasz hasło do tej sieci.
- Sprawdź, czy Twój router obsługuje pasmo 2,4 GHz i włącz je. Jeśli nie masz pewności, skontaktuj się z producentem routera.
- Urządzenie nie może łączyć się z siecią wymagającą uwierzytelnienia, co często dotyczy sieci w hotelach, restauracjach itp. Połącz się z siecią, która nie wymaga uwierzytelnienia.
- Wyłącz funkcję WLAN+ (Android) lub WLAN Assistant (iOS) na telefonie przed połączeniem urządzenia z siecią.
- Jeśli urządzenie było wcześniej połączone z siecią Wi-Fi, ale wymaga ponownego połączenia, kliknij „+” na stronie głównej aplikacji i dodaj urządzenie ponownie, wybierając kategorię i model zgodnie z instrukcjami w aplikacji.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Czyść kosz, blachę i tackę grillową po każdym użyciu.
- Zawsze odłączaj frytkownicę od prądu i pozwól jej ostygnąć do temperatury pokojowej przed czyszczeniem. Nigdy nie używaj silnych detergentów chemicznych, szorstkich gąbek ani proszków do czyszczenia części ani komponentów.
- Pozwól wszystkim powierzchniom dokładnie wyschnąć przed użyciem i przechowywaniem.

Część lub akcesorium	Metoda czyszczenia
Górny koszyk	• Czyść kosz frytkownicy za pomocą gąbki lub ściereczki oraz ciepłej wody z płynem do naczyń, a następnie dokładnie spłucz. Upewnij się, że cały tłuszcz i resztki jedzenia zostały usunięte. • NIE zanurzaj kosza w wodzie ani w żadnym innym płynie. • NIE myj w zmywarce.
Tacka grillowa	• Czyść tacę grillową za pomocą ściereczki lub gąbki oraz ciepłej wody z płynem do naczyń. • Tacka grillowa ma powłokę nieprzywierającą. Aby uniknąć jej uszkodzenia, NIE używaj metalowych przyborów czyszczących. • NIE myj w zmywarce.
Blacha	• Czyść płytę do chrupkości za pomocą ściereczki lub gąbki oraz ciepłej wody z płynem do naczyń. • Blacha ma powłokę nieprzywierającą. Aby uniknąć jej uszkodzenia, NIE używaj metalowych przyborów czyszczących. • NIE myj w zmywarce.
Tacka ociekowa	• Czyść tackę na ociekający tłuszcz za pomocą ściereczki lub gąbki oraz ciepłej wody z płynem do naczyń. • Tacka ma powłokę nieprzywierającą. Aby uniknąć jej uszkodzenia, NIE używaj metalowych przyborów czyszczących. • NIE myj w zmywarce.
Komora górnego koszyka / komora dolnego piekarnika	• Czyść wnętrze komory za pomocą gąbki lub miękkiej ściereczki oraz ciepłej wody z płynem do naczyń. • Aby usunąć przypieczony tłuszcz i resztki jedzenia, spryskaj powierzchnię mieszanką sody oczyszczonej i octu, a następnie wytrzyj wilgotną ściereczką. • W przypadku trudnych zabrudzeń pozostaw mieszankę na kilka minut, zanim przystąpisz do mycia. • Sprawdź element grzewczy pod kątem plam z oleju i resztek jedzenia. W razie potrzeby, czyść element grzewczy wilgotną ściereczką. • Upewnij się, że element grzewczy jest całkowicie suchy przed kolejnym użyciem. • NIE myj w zmywarce.
Obudowa zewnętrzna	• Czyść miękką, wilgotną ściereczką lub gąbką, a następnie wytrzyj do sucha.
Okienko koszyka/ okienko piekarnika	• Czyść wewnętrzną i zewnętrzną stronę okienka za pomocą ściereczki lub gąbki oraz ciepłej wody z płynem do naczyń. NIE używaj metalowych przyborów czyszczących.

PL

Wszelkie inne naprawy muszą być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela.

OSTRZEŻENIE

- Bez odpowiedniego czyszczenia resztki jedzenia i tłuszczu mogą gromadzić się wokół elementu grzewczego, co może powodować dym, pożar i obrażenia.
- Jeśli zobaczysz lub poczujesz dym, naciśnij przycisk „Anuluj”, odłącz urządzenie od prądu i pozwól mu ostygnąć. Usuń resztki jedzenia lub tłuszcz za pomocą miękkiej ściereczki i płynu do naczyń.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Eksplatacja urządzenia może prowadzić do błędów i usterek. Poniższe tabele zawierają możliwe przyczyny oraz wskazówki dotyczące rozwiązania problemów związanych z komunikatami o błędach lub usterkami. Zaleca się dokładne zapoznanie się z tabelą poniżej, aby zaoszczędzić czas i pieniądze, które mogłyby zostać wydane na kontakt z serwisem.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Brak zasilania	Nieprawidłowe podłączenie przewodu zasilającego i gniazdka.	Sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do gniazdka. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta.
Na wyświetlaczu pojawia się E1 lub E2	Urządzenie nie działa prawidłowo.	Skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta.
Nie można aktywować funkcji Sync Finish	Górny kosz i dolny piekarnik nie zostały zaprogramowane.	Aby aktywować Sync Finish, należy wybrać funkcję dla obu komór. Następnie pojawi się przycisk. Jeśli „” jest aktywowany, wskaźnik „” będzie podświetlony. Zobacz INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.
Nie można wybrać funkcji	Nie użyto pokrętki.	Po dotknięciu można „” lub „” obrócić pokrętkę, aby zmienić funkcję, a następnie nacisnąć je, aby dokonać wyboru. Funkcje nie mogą być wybierane dotykowo. Zobacz INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.
Nie można wstrzymać pracy jednej komory	Funkcja Sync Finish jest aktywowana.	Gdy funkcja „” jest aktywna, przyciski będą uruchamiać, wstrzymywać i wznowiać obie komory, aby zapewnić ich jednoczesne zakończenie pracy. Jeśli chcesz kontrolować każdą komorę osobno, nie używaj SYNC FINISH.
Jedzenie jest niedogotowane.	Górny koszyk i dolny piekarnik działają jednocześnie.	Zasadniczo dwustrefowa frytkownica beztłuszczowa działa szybciej niż gotowanie dwóch kolejnych partii w tym samym urządzeniu. Jednak jeśli górny koszyk i dolny piekarnik działają jednocześnie, czas gotowania należy wydłużyć. Zobacz GOTOWANIE.

PL

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Jedzenie jest niedogotowane.	Jedzenie nie zostało ułożone w równomiernie rozłożone.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, układaj jedzenie w równej warstwie bez nakładania na siebie. Zobacz GOTOWANIE.
Jedzenie nie jest chrupiące	Nie użyto blachy w górnym koszyku.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas smażenia, zawsze używaj blachy w górnym koszyku. Blacha pozwala powietrzu przepływać pod jedzeniem, co zapewnia najlepsze rezultaty gotowania.
	Jedzenie źle przygotowane.	Aby uzyskać optymalną chrupkość, spryskaj lub posmaruj jedzenie niewielką ilością oleju przed smażeniem. Zobacz GOTOWANIE.
Dolny piekarnik nie gotuje prawidłowo	Tacka grillowa umieszczona w niewłaściwym miejscu.	Tacka grillowa może być umieszczona w górnym lub dolnym miejscu wewnątrz dolnego piekarnika. Upewnij się, że tacka grillowa jest umieszczona we właściwej pozycji przed gotowaniem. Zobacz GOTOWANIE.
	Nieprawidłowy czas lub temperatura gotowania.	Dolny piekarnik ma unikalną konstrukcję. Ustawienia czasu i temperatury gotowania mogą się różnić od tradycyjnych przepisów i mogą wymagać dostosowania dla dolnego piekarnika. Zobacz GOTOWANIE.
Okienka są mało przeźierne	Nieprawidłowe czyszczenie okienek.	Czyść wnętrze i zewnętrzną stronę okienek po każdym użyciu. Zobacz CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
	Światło nie jest włączone.	Przed spojrzaniem przez okienko upewnij się, że światła są włączone, dotykając „LIGHT”.
Trudność z wyjęciem lub włożeniem górnego koszyka	Zbyt dużo jedzenia w koszyku.	Nie układaj jedzenia zbyt wysoko, ponieważ może dotykać górnej części komory. Może to powodować trudności z wkładaniem i wyjmowaniem górnego kosza oraz przypalanie się jedzenia.
	Zanieczyszczenia na zewnętrznej stronie koszyka lub w górnej komorze.	Usuń wszystkie zanieczyszczenia z zewnętrznej strony koszyka oraz z wnętrza górnej komory. Zobacz CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

ZNAKI TOWAROWE, PRAWA AUTORSKIE I OŚWIADCZENIE PRAWNE

Logo  , słowne znaki towarowe, nazwa handlowa, grafiki i wszystkie wersje powyższych dóbr stanowią wartościowe aktywa spółki Midea Group i/lub jej spółek stowarzyszonych (dalej „Midea”), do których Midea posiada prawa do znaków towarowych, praw autorskich oraz innych praw własności intelektualnej. Wszelkie korzyści wynikające z używania jakiegokolwiek części znaku towarowego Midea należą do Midea. Wykorzystanie znaku towarowego Midea do celów komercyjnych bez uprzedniej pisemnej zgody Midea może stanowić naruszenie znaku towarowego lub nieuczciwą konkurencję z naruszeniem obowiązujących przepisów prawa.

Niniejsza instrukcja została stworzona przez Midea i Midea zastrzega sobie wszelkie prawa autorskie do niej. Żaden podmiot ani osoba fizyczna nie może używać, kopiować, modyfikować ani rozpowszechniać tej instrukcji w całości lub w części, ani łączyć jej lub sprzedawać z innymi produktami bez uprzedniej pisemnej zgody Midea.

PL

Wszystkie opisane funkcje i instrukcje były aktualne w momencie drukowania niniejszej instrukcji. Jednakże rzeczywisty produkt może się różnić ze względu na ulepszone funkcje i design.

UTYLIZACJA I RECYKLING

Ważne instrukcje dotyczące ochrony środowiska

Zgodność z dyrektywą WEEE i utylizacja zużytego produktu: Ten produkt jest zgodny z unijną dyrektywą WEEE (2012/19/UE). Produkt ten posiada symbol klasyfikacyjny dla zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Symbol ten oznacza, że produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi po zakończeniu jego eksploatacji. Zużyte urządzenie musi zostać zwrócone do oficjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Aby znaleźć odpowiednie systemy zbiórki, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Każde gospodarstwo domowe odgrywa ważną rolę w odzysku i recyklingu zużytych urządzeń. Odpowiednia utylizacja zużytego sprzętu pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.



PL

Zgodność z dyrektywą RoHS

Zakupiony produkt jest zgodny z unijną dyrektywą RoHS (2011/65/UE). Nie zawiera szkodliwych ani zabronionych substancji określonych w tej dyrektywie.

Informacje dotyczące opakowania

Materiały opakowaniowe produktu są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu, zgodnie z krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych razem z odpadami domowymi lub innymi śmieciami. Przekaż je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez lokalne władze.



INFORMACJA O OCHRONIE DANYCH OSOBOWYCH

W celu świadczenia uzgodnionych z klientem usług zobowiązujemy się do pełnego przestrzegania wszystkich przepisów obowiązującego prawa o ochronie danych, zgodnie z ustaleniami dotyczącymi krajów, w których będą świadczone usługi dla klienta, a także, w stosownych przypadkach, zgodnie z unijnym Ogólnym Rozporządzeniem o Ochronie Danych (RODO).

Zasadniczo przetwarzanie danych odbywa się w celu realizacji naszych zobowiązań wynikających z umowy z Tobą oraz ze względów bezpieczeństwa produktu, a także w celu ochrony Twoich praw w związku z gwarancją i rejestracją produktu. W niektórych przypadkach, ale tylko wtedy, gdy zapewniona jest odpowiednia ochrona danych, dane osobowe mogą być przekazywane odbiorcom spoza Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Dalsze informacje są dostępne na żądanie. Możesz skontaktować się z naszym Inspektorem Ochrony Danych, pisząc na adres e-mail: **MideaDPO@midea.com**. Aby skorzystać ze swoich praw, takich jak prawo do sprzeciwu wobec przetwarzania Twoich danych osobowych w celach marketingu bezpośredniego, skontaktuj się z nami pod adresem **MideaDPO@midea.com**. Aby uzyskać więcej informacji, zeskanuj kod QR.

PL