

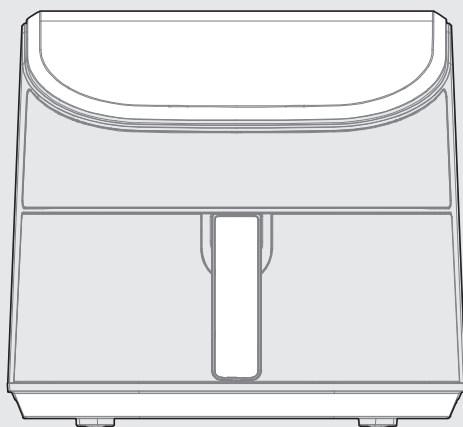


make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved



Frytkownica beztłuszczowa

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MAD45000ADK

Ostrzeżenia: Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości. Projekt i specyfikacje mogą ulec zmianie bez uprzedniego zawiadomienia w celu ulepszenia produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje, skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem. Powyższy schemat ma charakter wyłącznie poglądowy. Jako standard należy traktować rzeczywisty wygląd produktu.

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	05
PRZEGLĄD PRODUKTU	06
INSTRUKCJA OBSŁUGI	07
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	11
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	12
ZNAKI TOWAROWE, PRAWA AUTORSKIE I OŚWIADCZENIE PRAWNE	14
UTYLIZACJA I RECYKLING	15
INFORMACJA O OCHRONIE DANYCH OSOBOWYCH	16

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.

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

PL

Instrukcje bezpieczeństwa

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nie zanurzaj żadnej części urządzenia w wodzie ani w innych płynach.
- Ostrzeżenie: Unikaj rozlania płynów w pobliżu złącza.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz w podobnych warunkach, takich jak:
 - aneksy 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 powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia oraz rozumieją związane z nim zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i są nadzorowane. Urządzenie oraz jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem. Urządzenie oraz jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Ostrzeżenie: Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do obrażeń.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, natychmiast je wyłącz, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Zawsze umieszczaj składniki do smażenia w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzewczymi.
- Nie zakrywaj wlotów ani wylotów powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj miski olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości.
- Bądź ostrożny przy wyjmowaniu miski – może wydobywać się gorąca para i powietrze.
- Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania, jeśli zauważysz wydobywający się z niego ciemny dym. Poczekaj, aż emisja dymu ustanie, zanim wyjmiesz misę.
-  Powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
- Informacje o zużyciu energii i czasie potrzebnym do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego zużycia energii:
Tryb wyłączenia: 0,5 W;
Maksymalny czas potrzebny do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego zużycia energii: 20 minut.

SPECYFIKACJA

Model produktu	MAD45000ADK
Napięcie	220-240V~
Częstotliwość	50/60Hz
Moc	1500-1800W

Informacje o zużyciu energii i czasie potrzebnym do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego zużycia energii:

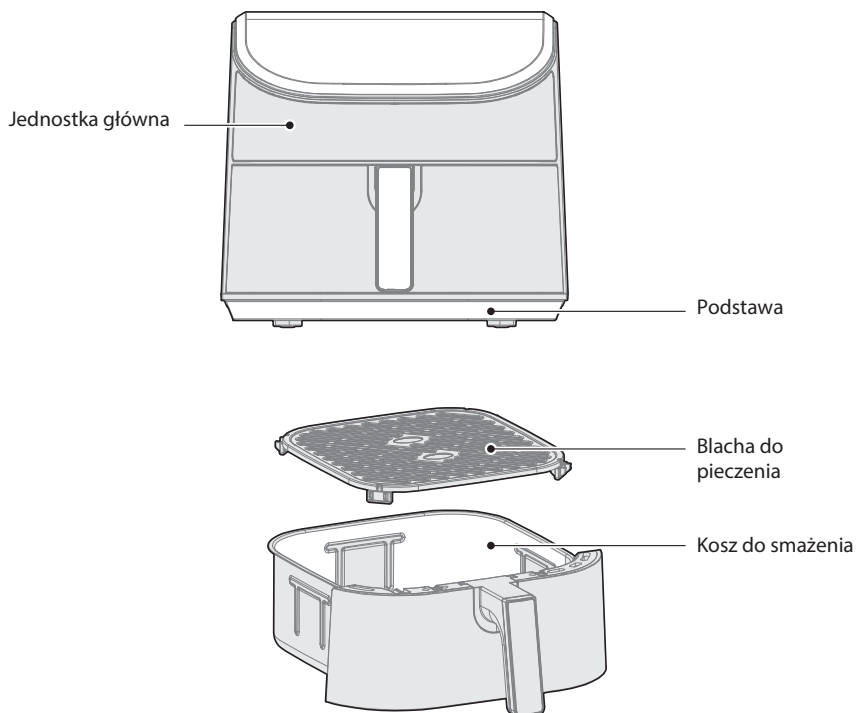
Tryb wyłączenia: 0,5 W

Maksymalny czas potrzebny do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego zużycia energii: 20 minut.

PRZEGLĄD PRODUKTU

Nazwy części

Produkt może różnić się w zależności od rzeczywistej konfiguracji



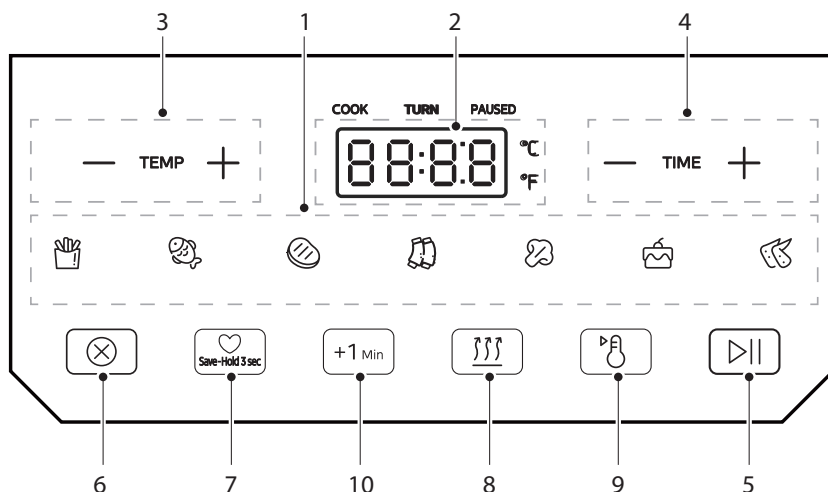
PL

UWAGA

Poniższa ilustracja ma charakter poglądowy, a szczegóły mogą różnić się od rzeczywistego produktu znajdującego się w opakowaniu.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Instrukcja użytkowania



PL	Nazwa	Opis
1	Funkcje menu	• Można używać dowolnej z 7 funkcji dostępnych w frytownicy. Temperatura i czas mogą być regulowane dla każdej funkcji.
2	Wyświetlacz	• Pokazuje czas gotowania, ustawioną temperaturę, komunikaty przypominające oraz komunikaty o błędach.
3	Temperatura	• Dotknij „ — ” lub „ + ”, aby dostosować temperaturę.
4	Czas	• Dotknij „ — ” lub „ + ”, aby dostosować czas.
5	Start/Pauza	• Dotknij  , aby rozpocząć lub wstrzymać gotowanie.
6	Anuluj	• Dotknij  , aby anulować gotowanie.
7	Funkcja ulubione	• Przytrzymaj  przez 3 sekundy, aby zapisać temperaturę i czas aktualnie wybranego programu jako „ulubiony program”. Przy kolejnym użyciu urządzenia wystarczy kliknąć ikonę  , aby szybko uzyskać dostęp do zapisanych ustawień.
8	Suszenie	• Dotknij  , aby uruchomić funkcję suszenia.
9	Podtrzymywanie ciepła	• Dotknij  , aby aktywować funkcję utrzymywania ciepła.

	Nazwa	Opis
10	+1 Min	• W trybie czuwania lub po zakończeniu gotowania dotknij  , aby bezpośrednio rozpocząć pracę z temperaturą 200°C i czasem 1 minuty. - W trakcie gotowania lub pauzy dotknij  , aby wydłużyć czas bieżącej funkcji gotowania o 1 minutę.

Obsługa

1. Pierwsze użycie wymaga 10 minut suchego palenia. W trakcie tego procesu może pojawić się niewielka ilość białego dymu lub zapachu, co jest normalne. Nie panikuj.
2. Umieść blachę do pieczenia w koszu frytownicy, a następnie dodaj składniki. Wsuń kosz do jednostki głównej, upewniając się, że jest całkowicie wciśnięty.
3. W trybie wyłączonym jedynie  miga. Naciśnij, aby wejść w tryb czuwania. Wybierz żądaną funkcję menu i możesz użyć przycisków TEMP+, TEMP-, TIME+ i TIME-, aby dostosować czas i temperaturę. Naciśnij  , aby rozpocząć gotowanie, a odliczanie czasu gotowania będzie widoczne.
4. Podczas gotowania naciśnij  , aby anulować stan gotowania i powrócić do trybu czuwania; naciśnij  , aby wstrzymać gotowanie; kliknij TEMP+, TEMP-, TIME+, TIME-, aby wejść w wybór parametrów menu gotowania.
5. Po zakończeniu gotowania wyświetlacz cyfrowy pokazuje „End”,  a  wskaźniki świecą się na stałe, pozostałe wskaźniki są wyłączone. W tym momencie jedzenie może być wyjęte po wyciągnięciu kosza.
6. W trybie czuwania lub po zakończeniu gotowania naciśnij  , aby bezpośrednio rozpocząć pracę z temperaturą 200°C i czasem 1 minuty.
7. W trakcie gotowania lub pauzy naciśnij  , aby wydłużyć czas bieżącej funkcji gotowania o 1 minutę.
8. Naciśnij  , aby aktywować funkcję podtrzymywania ciepła

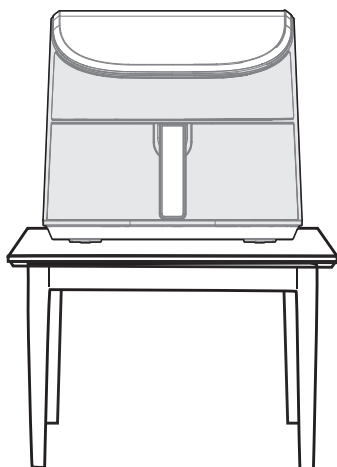
UWAGA



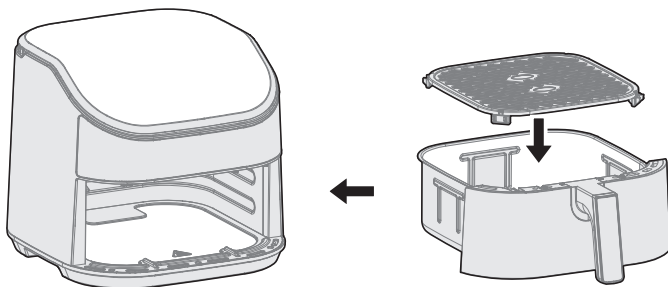
1. Proszę ostrożnie wyciągać jedzenie.
2. Upewnij się, że kosz jest ustawiony na stole w poziomie. (Aby uniknąć poparzenia parą lub przewrócenia jedzenia w koszu frytownicy, co może spowodować poparzenia olejem lub gorącym jedzeniem.)
3. Zaleca się używanie narzędzi pomocniczych (np. pałeczek) podczas wyjmowania jedzenia.
4. Gumowe nożyki blachy do pieczenia mogą mieć kontakt z jedzeniem. Nie usuwaj ich podczas gotowania.
5. Funkcja menu ma pamięć ustawień. Gdy dostosujesz parametry menu, następne gotowanie domyślnie przyjmie te parametry. Jeśli chcesz przywrócić ustawienia fabryczne, naciśnij jednocześnie przyciski  i  przez 3 sekundy.

Przygotowanie

1. Produkt powinien być stabilnie umieszczony na płaskiej powierzchni, tak, aby kabel zasilający miał wystarczającą długość do podłączenia do gniazdka, a powietrze wokół produktu powinno mieć swobodny przepływ. Produkt nie powinien być ustawiony w pobliżu materiałów łatwopalnych.



- PL 2. Umieścić blachę do pieczenia w koszu frytownicy, a następnie włożyć ją do jednostki głównej.



Gotowanie

- Te opcje gotowania pozwalają uzyskać bogaty i chrupiący smak potraw, jak przy głębokim smażeniu, używając minimalnej ilości oleju lub wcale.
- Domyślne ustawienia czasu i temperatury są punktem wyjścia, który można dostosować, aby uzyskać najlepsze rezultaty według własnych preferencji.
- Funkcja zalecana dla każdego rodzaju jedzenia to rekomendacja optymalnego sposobu gotowania.

Funkcja menu	Nazwa	Temperatura (°C)	Czas (min)	Obróć
	Frytki	180	22	TAK
	Ryba	180	12	TAK
	Mięso	230	9	TAK
	Żeberka	180	16	TAK
	Warzywa	170	8	TAK
	Ciasto	160	15	NIE
	Skrzydła kurczaka	190	16	TAK
	Suszone jabłka	100	90	NIE
	Podtrzymywanie ciepła	70	30	NIE
	Funkcja ulubiona	190	20	NIE

PL

Funkcje menu

- Przed rozpoczęciem pracy produktu, upewnij się, że blacha do pieczenia jest prawidłowo umieszczona, aby uniknąć awarii.
- Jeśli zauważysz, że produkt nie działa prawidłowo, zaprzestań jego używania i niezwłocznie skontaktuj się z naszym działem serwisowym.
- Proszę używać blachy do pieczenia i kosza frytownicy razem, unikając ich używania osobno.
- Po zakończeniu użytkowania, odłącz wtyczkę i pozwól, aby frytownica ostygła całkowicie przed jej przeniesieniem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Proszę czyścić frytownicę, aby zapobiec jej przypaleniu.
- Po użyciu proszę niezwłocznie umyć blachę do pieczenia i kosz frytownicy, aby uniknąć uszkodzenia powłoki wskutek działania resztek jedzenia i oleju.
- Nie używaj silnych środków ściernych, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia oraz zagrożenia dla zdrowia.
- Do wycierania frytownicy używaj miękkiej, czystej ściereczki. Proszę nie używać nadmiernie mokrej ściereczki, aby zapobiec dostaniu się wody do urządzenia, co może spowodować zwarcie i pożar.
- Proszę nie używać innych urządzeń czyszczących, takich jak zmywarka, do czyszczenia frytownicy, ponieważ może to spowodować uszkodzenie i wpłynąć na dalsze użytkowanie.
- Do czyszczenia patelni i bębna należy używać środka neutralnego lub czystej wody.
- Proszę nie używać twardych i ostrych przedmiotów (takich jak druciane kulki, ostrza itp.) do czyszczenia blachy do pieczenia i kosza frytownicy, aby uniknąć zarysowań.
- Wszelkie inne naprawy powinny być przeprowadzane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisowego.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Korzystanie z urządzenia może prowadzić do błędów i usterek. Poniższe tabele zawierają możliwe przyczyny oraz wskazówki dotyczące ich rozwiązania. Zalecamy dokładne zapoznanie się z tabelami, aby zaoszczędzić czas i pieniądze, które mogłyby zostać przeznaczone na kontakt z serwisem.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz pokazuje E1, E2.	• Urządzenie nie działa prawidłowo.	Skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta.
Frytownica nie działa.	• Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdką.
	• Kosz nie został prawidłowo umieszczony w urządzeniu.	Wsuń kosz prawidłowo do urządzenia.
Składniki smażone w frytownicy nie są gotowe.	• Zbyt duża ilość składników w koszu.	Umieszczaj mniejsze porcje składników w koszu – mniejsze porcje smażą się równomierniej.
	• Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Dostosuj temperaturę do zalecanych ustawień.
	• Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw odpowiedni czas przygotowania.
Składniki smażą się nierównomiernie w frytownicy.	• Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania.	Składniki ułożone jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy.	• Użyto przekąsek przeznaczonych do tradycyjnej frytownicy olejowej.	Użyj przekąsek przeznaczonych do pieczenia w piekarniku lub lekko posmaruj je olejem, aby były chrupiące.
Nie mogę prawidłowo wsunąć kosza do urządzenia.	• Zbyt duża ilość składników w koszu.	NIE przepelniaj kosza – nie powinien być całkowicie wypełniony.
	• Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w pojemniku	Docisnij kosz do pojemnika, aż usłyszysz kliknięcie.

PL

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	• Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników duża ilość oleju może wyciekać do misy. Powoduje to wydzielanie białego dymu, a misa może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie wpływa to na działanie urządzenia ani końcowy rezultat.
	• W misie nadal znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest efektem podgrzewania tłuszczu w misie. Upewnij się, że dokładnie ją czyścisz po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie w frytkownicy.	• Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	• Nie opłukałeś dokładnie kawałków ziemniaków przed smażeniem.	Dokładnie opłucz kawałki ziemniaków, aby usunąć skrobię z ich powierzchni.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	• Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w ziemniakach.	Przed dodaniem oleju upewnij się, że ziemniaki są dobrze osuszone.
		Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Dodaj odrobinę więcej oleju, aby frytki były chrupiące.

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.

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.

PL

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) i posiada oznaczenie odpadów elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Symbol ten oznacza, że produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi po zakończeniu jego eksploatacji. Zużyte urządzenie należy oddać do oficjalnego punktu zbiórki elektroodpadów. Aby znaleźć najbliższy punkt zbiórki, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Każde gospodarstwo domowe odgrywa istotną rolę w procesie odzyskiwania i recyklingu starych urządzeń. Prawidłowa utylizacja pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.



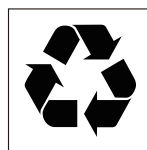
Zgodność z dyrektywą RoHS

PL

Produkt, który zakupili Państwo, jest zgodny z unijną dyrektywą RoHS (2011/65/UE). Nie zawiera szkodliwych i zabronionych materiałów określonych w tej dyrektywie.

Informacje o opakowaniu

Materiały opakowaniowe produktu są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu, zgodnie z krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie należy wyrzucać materiałów opakowaniowych razem z odpadami domowymi lub innymi odpadami. Należy je oddać 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.