

MEDION®

Bedienungsanleitung

Notice d'utilisation

Handleiding

Manual de instrucciones

Istruzioni per l'uso



Heißluftfritteuse

Friteuse à air chaud

Heteluchtfriteuse

La freidora de aire caliente

Friggitrice ad aria calda

MEDION® MD 19279

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.1.	Zeichenerklärung	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
3.	Sicherheitshinweise	7
3.1.	Inbetriebnahme und Gebrauch	10
4.	Lieferumfang	12
5.	Heißluft-Fritteuse – Geräteübersicht	13
5.1.	Vorderseite.....	13
5.2.	Rückseite	14
5.3.	Bedienelemente/Display.....	15
6.	Inbetriebnahme	15
7.	Bedienung	16
7.1.	Garzeit und Temperatur einstellen	18
7.2.	Gerät einstellen.....	19
7.3.	Automatikprogramm einstellen	21
8.	Reinigung	22
9.	Lagerung/Transport	23
10.	Fehlerbehebung	23
11.	Entsorgung.....	25
12.	Technische Daten.....	26
13.	EU Konformitätsinformation	26
14.	Serviceinformationen	26
15.	Datenschutzerklärung	29
16.	Impressum.....	30

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise und die gesamte Anleitung aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus, da sie ein wesentlicher Bestandteil des Produktes ist.

1.1. Zeichenerklärung

Ist ein Textabschnitt mit einem der nachfolgenden Warnsymbole gekennzeichnet, muss die im Text beschriebene Gefahr vermieden werden, um den dort beschriebenen, möglichen Konsequenzen vorzubeugen.



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



HINWEIS!

Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- Auszuführende Handlungsanweisung
- Auszuführende Handlungsanweisung zur Vermeidung von Gefahren



Konformitätserklärung (siehe „EU Konformitätsinformation“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinien.



Symbol für Wechselstrom

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät eignet sich zum Backen, Garen und Grillen von Lebensmitteln wie zum Beispiel Gemüse, Pommes, Kartoffelecken – selbstgemacht oder backofenfertig, außerdem für die Zubereitung von Fisch, Fleisch, Geflügel und Kuchen.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt und ähnlichen Haushaltsanwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nur für den privaten und nicht für den industriellen/kommerziellen Gebrauch bestimmt.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

3. Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN – SORGFÄLTIG LESEN
UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN!



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Verletzungsgefahr für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Säcke, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.
- Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags oder Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf nasser Stellfläche in Betrieb.
- Das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen berühren.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Sie Schäden am Netzkabel oder -stecker feststellen.
- Im Störfall oder wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Das Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Versuchen Sie auf keinen Fall, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.

-
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose, wenn
 - Sie das Gerät reinigen oder warten,
 - Sie das Gerät auf- oder abbauen,
 - das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
 - bei fehlender Aufsicht,
 - bei Gewitter.
 - Das Gerät gegen Tropf- und Spritzwasser schützen. Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem. Sollte einmal Flüssigkeit ins Gerät eingedrungen sein, sofort den Netzstecker aus der Schutzkontaktsteckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt überprüfen.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
 - Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.

3.1. Inbetriebnahme und Gebrauch



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

- Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen ab, die heiß werden können (z. B. Herdplatten, offene Flammen).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät im Betrieb keine Berührung mit einem anderen Gegenstand hat. Halten Sie einen Abstand von min. 10 cm zu anderen Gegenständen ein. Stellen Sie es insbesondere nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhängen, Papier etc.) auf.
- Stellen Sie das Gerät im Betrieb nicht unter Hängeschränke oder andere Gegenstände, die den freien Abzugs des Dampfes nach oben behindern könnten.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
- Verwenden Sie zum Zubereiten der Lebensmittel unbedingt den Korb im Frittiertopf, damit die Speisen nicht verbrennen.

- Stellen Sie den heißen Topf und Frittierkorb immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Füllen Sie den Frittiertopf nicht mit Fett oder Öl.
- Ziehen Sie bei dunkler Rauchentwicklung sofort den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung nachgelassen hat, bis Sie den Frittiertopf aus dem Gerät nehmen.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen. Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Gerätes und des Zubehörs sehr heiß werden.

- Da das Lüftungsgitter auf der Geräterückseite funktionsbedingt heiß wird, darf dieses Gitter während des Betriebes nicht berührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Griffen und den Bedienelementen!
- Fassen Sie nicht ins Geräteinnere, auf den Frittiertopf oder die Heizplatte.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.
- Bewegen Sie das aufgeheizte Gerät nicht, sondern lassen Sie das Gerät vorher vollständig abkühlen.
- Wenn Sie den Frittiertopf mit Frittierkorb beim oder nach dem Zubereiten der Speisen entnehmen, besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf. Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät und fassen Sie nicht in diesen Dampf.
- Beim Betrieb wird der Frittiertopf sehr heiß, fassen Sie ihn nicht an. Verwenden Sie Topfhandschuhe.



VORSICHT!

Gesundheitsgefährdung!

Zu heißes Backen, Garen oder Grillen kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen.

- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.
- Lassen Sie die Speisen nicht zu dunkel werden beim Backen oder Grillen.



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Chemische Zusätze in Möbelbeschichtungen können das Material der Gerätefüße angreifen und Rückstände auf der Möbelloberfläche verursachen.

- Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.

4. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

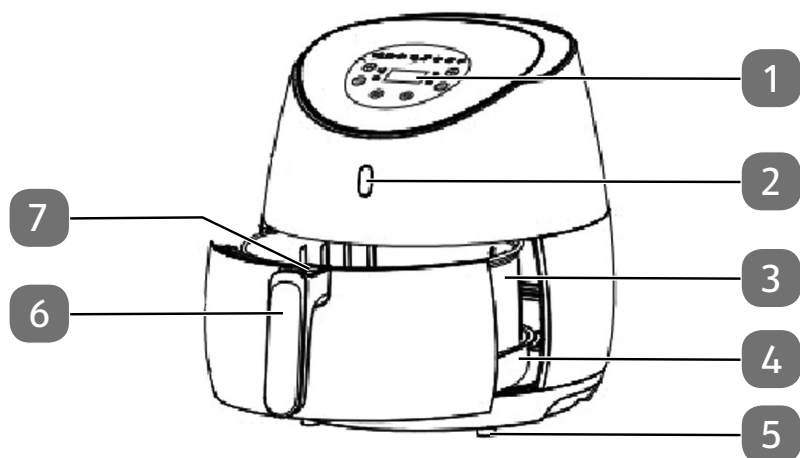
Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit und Unversehrtheit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett oder beschädigt ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Heißluft-Fritteuse
- Bedienungsanleitung mit Garantieinformation

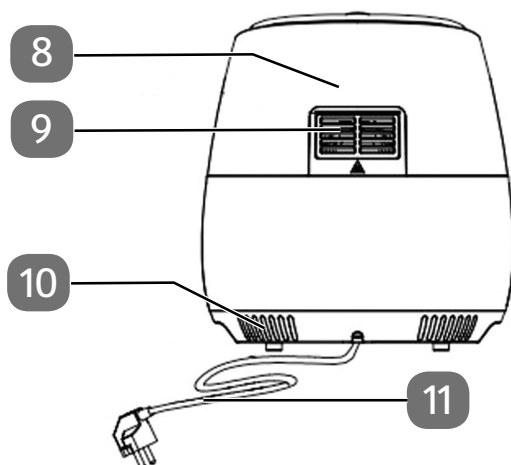
5. Heißluft-Fritteuse – Geräteübersicht

5.1. Vorderseite



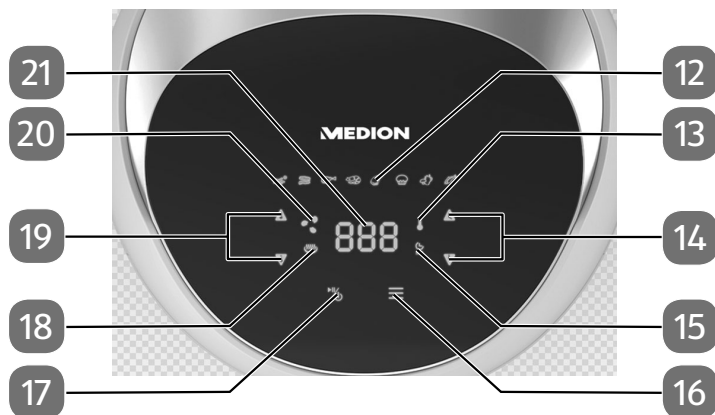
- 1) Bedienelemente/Displayanzeige
- 2) Betriebsleuchte
- 3) Frittierkorb
- 4) Frittiertopf
- 5) Stellfuß
- 6) Frittierkorbgriff
- 7) Schutzklappe mit Entriegelungstaste

5.2. Rückseite



- 8) Gehäuse
- 9) Dampfaustritt
- 10) Belüftungsschlitze
- 11) Netzkabel mit Netzstecker

5.3. Bedienelemente/Display



- 12) Automatikprogramm aktiv (variiert je eingestelltem Programm)
- 13) 🌡️ : Gartemperaturanzeige
- 14) Garzeit erhöhen ▲/Garzeit verringern ▼
- 15) 🕒 : Garzeitanzeige
- 16) ≡ : Programmauswahl
- 17) ⏻ : Gerät ein-/auschalten, Heizvorgang unterbrechen
- 18) 🔥 : Heizvorgang läuft
- 19) Gartemperatur ▲ erhöhen/▼ verringern
- 20) 🌀 : Betriebsanzeige Lüfter aktiv
- 21) Display für Temperaturanzeige/Garzeitanzeige

6. Inbetriebnahme

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Folien vom Gerät.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf aus dem Gerät. Klappen Sie die Schutzklappe nach oben und drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Frittierkorb zu entnehmen.
- ▶ Spülen Sie den Frittierkorb und den Frittiertopf mit heißem Wasser. Trocknen Sie beide Teile gut ab.
- ▶ Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchtem Tuch ab.



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

Die beim Betrieb entstehenden hohen Temperaturen würden beim Verwenden ohne Frittierkorb zum Verbrennen der Lebensmittel führen. Die Oberflächen werden sehr heiß und können durch den fehlenden Griff am Korb Verletzungen durch Verbrennungen verursachen.

- Verwenden Sie grundsätzlich den Frittierkorb zusammen mit dem Frittierkopf.
 - Benutzen Sie das Gerät nur, wenn der Handgriff korrekt am Frittierkorb montiert ist.
- Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Schließen Sie die Heißluft-Fritteuse nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.



Beim ersten Gebrauch kann es aufgrund von Herstellungsrückständen zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist jedoch ungefährlich und lässt schnell nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

7. Bedienung



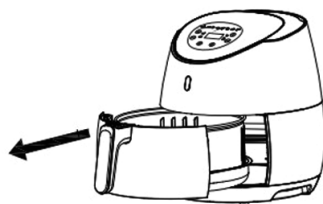
WARNUNG!

Brandgefahr!

Öl und andere Flüssigkeiten können durch die hohen Temperaturen der Heißluft in Brand geraten.

- Befüllen Sie das Gerät nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- Extrem fetthaltige Speisen, z. B. Würste sind nicht für die Zubereitung geeignet. Das Fett würde in den Frittierkopf tropfen und dort verbrennen.
- Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Beachten Sie die MAX-Markierung. Wir empfehlen jedoch den Frittierkorb für eine einfache Handhabung nur zu 3/4 zu befüllen.

- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf aus dem Gerät.



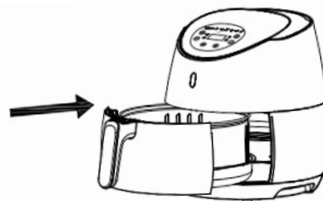
- ▶ Klappen Sie die Schutzklappe über der Entriegelungstaste hoch (a), drücken (b) Sie die Entriegelungstaste, um den Frittierkorb aus dem Frittiertopf zu entfernen.
- ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb.



- ▶ Setzen Sie den Frittierkorb in den Frittiertopf ein, so dass er mit der Raste des Griffs in die Aussparung am Frittiertopf passt und einrastet.
- ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb mit der Speise. Entnehmen Sie die geeigneten Füllmengen der Tabelle im Kapitel „7.2. Gerät einstellen“ auf Seite 19.



- ▶ Halten Sie den Frittiertopf am Griff fest und schieben Sie ihn von vorne vollständig in das Gerät.



7.1. Garzeit und Temperatur einstellen

- ▶ Drücken Sie einige Sekunden die Taste , um das Gerät einzuschalten.
- ▶ Stellen Sie mit den Tasten  oder  die gewünschte Gartemperatur  in 5 °C-Schritten ein.
- ▶ Halten Sie die Taste  oder  länger gedrückt, um die gewünschte Temperatur  schneller einzustellen.

Es sind Temperaturen von 80 °C bis 200 °C einstellbar.

- ▶ Stellen Sie mit den Tasten  oder  die gewünschte Garzeit  in Minuten-Schritten ein.
- ▶ Halten Sie die Taste  oder  länger gedrückt, um die gewünschte Garzeit  schneller einzustellen.

Es ist eine Garzeit von insgesamt 60 Minuten möglich.



Um ein optimales Garergebnis zu erreichen, heizen Sie die Heißluft-Fritteuse vorher mindestens 3 Minuten auf.

- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch kurzes Drücken der -Taste.

Die Gartemperatur sowie die verbleibende Garzeit werden beim Betrieb angezeigt. Während der Zubereitung können Sie jederzeit zur Kontrolle des Garzustands den Frittiertopf aus dem Gerät herausziehen. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.

- ▶ Schütteln Sie den Frittierkorb nach der Hälfte der Garzeit, um die Speisen neu zu verteilen. So erreichen Sie ein gleichmäßiges Garen der Speisen.
- ▶ Ziehen Sie hierfür den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät. Schütteln Sie die Lebensmittel vorsichtig und schieben Sie den Frittiertopf zurück in das Gerät.

Die Zeit läuft automatisch weiter.

- ▶ Falls Sie Speisen nachfüllen wollen, drücken Sie die -Taste, um den Garvorgang zu unterbrechen.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät.
- ▶ Füllen Sie vorsichtig die Speisen nach und schieben den Frittierkorb zurück in das Gerät.
- ▶ Drücken die -Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Durch versehentliches Lösen des Frittierkorbes kann es zu Verletzungen durch Verbrennung kommen.

- Drücken Sie nicht die Entriegelungstaste während des Schüttelns.



Schütteln Sie entweder den Frittiertopf mit dem Korb zusammen oder, wenn er Ihnen zu schwer ist, können Sie auch den Frittiertopf auf einer hitzebeständigen Oberfläche abstellen und den Frittierkorb entfernen. Schütteln Sie die Lebensmittel vorsichtig und schieben Sie den Frittiertopf mit dem Frittierkorb zurück in das Gerät.

**DE****FR****NL****ES****IT**

Nach Ende der Garzeit ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich ab. Der Lüfter läuft noch einige Minuten nach.

- ▶ Um den Garvorgang vorzeitig abubrechen, drücken die -Taste für einige Sekunden, bis das Gerät ausschaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät. Stellen Sie den Frittiertopf auf eine hitzebeständige Unterlage und entnehmen Sie den Frittierkorb durch drücken der Entriegelungstaste.

7.2. Gerät einstellen

Entnehmen Sie empfohlene Einstellungen der nachfolgenden Tabelle. Die angegebenen Zeiten sind lediglich Richtwerte. Sie können sie je nach Menge, Frittiergut oder Ihren eigenen Wünschen variieren.

Gericht	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinformationen
Kartoffeln & Pommes frites					
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	400-500	18-20	200	Ja	Nach Bedarf mehrmals Schütteln
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	400-500	20-25	200	Ja	Nach Bedarf mehrmals Schütteln
Kartoffelgratin	600	20-25	200	Ja	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-600	10-15	180	Nein	
Schweinekoteletts	100-600	10-15	180	Nein	
Hamburger	100-600	10-15	180	Nein	
Wurst	100-600	13-15	200	Nein	

Gericht	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinformationen
Hühnerbein	100-600	25-30	180	Nein	
Hühnerbrust	100-600	15-20	180	Nein	
Snacks					
Frühlingsrollen	100-500	8-10	200	Ja	Für Ofenfertigergericht
Gefrorene Chicken Nuggets	100-600	6-10	200	Ja	Für Ofenfertigergericht
Gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200	Nein	Für Ofenfertigergericht
Panierter Backkäse	100-500	8-10	180	Nein	Für Ofenfertigergericht
Roulade (Gemüse)	100-500	10	160	Nein	Für Ofenfertigergericht
Backen					
Kuchen	400	20-25	160	Nein	Backform verwenden
Quiche	500	20-22	180	Nein	Backform/ Auflaufform verwenden
Muffins	400	15-18	200	Nein	Backform verwenden
Süße Snacks	500	20	160	Nein	Backform/ Auflaufform verwenden



Die Heißluft-Fritteuse ist auch zum Aufwärmen von Speisen ideal geeignet: Erwärmen Sie die Speisen für 10 Minuten bei 150 °C.



Wenn Sie die Heißluft-Fritteuse vorher nicht aufgeheizt haben, lassen Sie die Speisen 3 Minuten länger garen.



Die Backformen für das Backen in der Heißluftfritteuse sind nicht im Lieferumfang enthalten.

DE

FR

NL

ES

IT

7.3. Automatikprogramm einstellen

Mit den Automatikprogrammen können Sie bestimmte Lebensmittel mit einer vor-eingestellten Temperatur und Garzeit garen. Ihnen stehen folgende Programme zur Verfügung:



tiefgekühlte Pommes frites



gebratener Speck



Hähnchenkeulen



Shrimps



Fleisch



Muffins/Kuchen



Gemüse



Fisch

- ▶ Drücken Sie einige Sekunden die Taste , um das Gerät einzuschalten.
- ▶ Drücken Sie die Taste  mehrfach, um das gewünschte Automatikprogramm einzustellen.
- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch kurzes Drücken der -Taste.

Nach Ende der Garzeit ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich ab. Der Lüfter läuft noch einige Minuten nach.

- ▶ Um den Garvorgang vorzeitig abubrechen, drücken die -Taste für einige Sekunden, bis das Gerät ausschaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

8. Reinigung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Ziehen Sie vor der Reinigung grundsätzlich den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Falls das Gerät doch in Flüssigkeit gefallen sein sollte, fassen Sie dieses unter keinen Umständen an. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 60 Minuten abkühlen. Entnehmen Sie den Frittierpotopf und Frittierkorb, damit das Gerät schneller abkühlen kann.



HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Es besteht ein möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Gebrauch.

- Verwenden Sie keine rauen oder reibenden Reinigungsmittel auf und in dem Gehäuse des Gerätes.
- Reinigen Sie die Heißluftfritteuse, sowie das Zubehör nicht in der Spülmaschine.
- Für das Bedienfeld und die Außenflächen des Gerätes eignet sich ein weiches, leicht feuchtes Tuch.

- ▶ Reinigen Sie den Frittiertopf und den Frittierkorb mit einem Schwamm und ein wenig milder Seifenlauge. Spülen Sie die Behälter gut aus und trocknen Sie alles gut ab.
- ▶ Reinigen Sie den Geräteinnenraum mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.
- ▶ Bei Verunreinigung der Heizstäbe verwenden Sie eine Spülbürste. Entfernen Sie die Speisereste vorsichtig.



Der Frittierkorb ist spülmaschinenfest.

9. Lagerung/Transport

- ▶ Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- ▶ Um Beschädigungen bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

10. Fehlerbehebung

Das Produkt hat unser Haus in einem einwandfreien Zustand verlassen. Sollten Sie dennoch ein Problem feststellen, versuchen Sie es zunächst anhand der folgenden Tabelle zu beheben. Sollten Sie keinen Erfolg haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
	Eingabe nicht vollständig.	Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der  -Taste.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Die Speisen sind nicht gar.	Die Füllmenge ist zu hoch.	Befüllen Sie den Frittierkorb mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie ▲ oder ▼ , um die gewünschte Garzeit  / Gartemperatur  zu erhöhen ▲ oder verringern ▼ .
	Die Garzeit ist zu kurz.	
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	Schütteln Sie den Frittierkorb, um die Speisen gleichmäßig zu verteilen. Manche Speisen müssen nach ca. der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.
Die frittierten Speisen sind nicht knusprig genug.	Für die Heißluft-Fritteuse ungeeignete Speisen verwendet.	Verwenden Sie backofengeeignete oder leicht gefettete Snacks für knusprigere Ergebnisse.
Das Gerät lässt sich nicht verschließen.	Der Frittierkorb ist überfüllt.	Befüllen Sie den Frittierkorb bis zur Max-Markierung..
Weiße Rauchentwicklung im Gerät	Die Speisen sind sehr fettig.	Bei der Zubereitung von sehr fettigen Speisen tropft Fett in den Frittiertopf. Durch das Fett entsteht im Frittiertopf eine größere Hitze als normalerweise – dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.
	Der Frittiertopf weist noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	Fettrückstände verbrennen in der Frittierkammer. Säubern Sie den Frittiertopf nach jeder Benutzung.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Die Kartoffelstifte wurden nicht ausreichend einge- weicht.	Legen Sie die Kartoffelstifte ca. 1/2 Stunde in kaltes Wasser damit die Stärke entweichen kann. Trocknen Sie sie vor dem Einfüllen mit Küchenpapier ab.
	Die Kartoffelsorte ist ungeeignet.	
Frische Pommes frites werden nicht knusprig.	Die Kartoffeln sind zu feucht.	Die Knusprigkeit hängt vom Wasser- und Stärkegehalt der Kartoffelsorte und von der Ölmenge ab.
		Trocknen Sie die Kartoffeln sorgfältig ab und bedecken Sie sie dann mit ca. 1/2 Esslöffel Öl.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke.
Im Display wird der Fehlercode „E1“ bzw. „E2“ angezeigt.	Der interne Temperatursensor des Gerätes meldet eine Störung.	Nehmen Sie Kontakt zum Kundendienst auf.

11. Entsorgung



Gerät

Am Ende der Lebensdauer des Geräts stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät umweltgerecht entsorgt wird. Dies kann z. B. über eine örtliche Sammelstelle für Altgeräte erfolgen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle über die Entsorgungsmöglichkeiten vor Ort.

- Schneiden Sie vor der Entsorgung das Kabel ab.



Verpackung

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind Rohstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können dem Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

12. Technische Daten

Spannungsversorgung:	220–240 V~ 50/60 Hz
Leistung:	2000 W
Korbvolumen:	ca. 5 Liter
Einstellbare Temperaturen:	80-200 °C
Timer:	60 Minuten
Abmessungen (B × H × T):	382 x 317 x 347 mm

13. EU Konformitätsinformation



Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

14. Serviceinformationen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht und erwartet funktionieren, wenden Sie sich zunächst an unseren Kundenservice. Es stehen Ihnen verschiedene Wege zur Verfügung, um mit uns in Kontakt zu treten:

- In unserer Service Community treffen Sie auf andere Benutzer sowie unsere Mitarbeiter und können dort Ihre Erfahrungen austauschen und Ihr Wissen weitergeben.
Sie finden unsere Service Community unter community.medion.com.
- Gerne können Sie auch unser Kontaktformular unter www.medion.com/contact nutzen.
- Selbstverständlich steht Ihnen unser Serviceteam auch über unsere Hotline oder postalisch zur Verfügung.

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	
Schweiz	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 0848 - 33 33 32
Serviceadresse	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz	

Belgien	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
Serviceadresse	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	
Luxemburg	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 34-20 808 664
Serviceadresse	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal zum Download zur Verfügung.
Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.
Sie können auch den QR Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

Deutschland	Belgien
	
www.medion.com/de/service/start/	www.medion.com/be/nl/service/start/



www.medion.com/at/service/start/



www.medion.com/lu/de/service/start/



www.medion.com/ch/de/service/start/

15. Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen als Verantwortlicher Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten.

In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch unseren betrieblichen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D – 45307 Essen; datenschutz@medion.com unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) an die von uns beauftragten Reparaturdienstleister übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten im Regelfall für die Dauer von drei Jahren, um Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu erfüllen.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Beim Auskunfts- und beim Löschungsrecht gelten jedoch Einschränkungen nach den §§ 34 und 35 BDSG (Art. 23 DS-GVO), Darüber hinaus besteht ein Beschwerderecht bei einer zuständigen Datenschutzaufsichtsbehörde (Art. 77 DS-GVO i. V. m. § 19 BDSG). Für die MEDION AG ist das die Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.

16. Impressum

Copyright © 2021

Stand: 01.03.2021

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.

Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

Bitte beachten Sie, dass die oben stehende Anschrift keine Retourenanschrift ist. Kontaktieren Sie zuerst immer unseren Kundenservice.

Sommaire

1.	Informations concernant la présente notice d'utilisation.....	32
1.1.	Explication des symboles	32
2.	Utilisation conforme	34
3.	Consignes de sécurité.....	35
3.1.	Mise en service et utilisation	38
4.	Contenu de l'emballage	40
5.	Friteuse à air chaud – vue d'ensemble	41
5.1.	Face avant	41
5.2.	Face arrière	42
5.3.	Éléments de commande/écran d'affichage.....	43
6.	Mise en service	43
7.	Utilisation.....	44
7.1.	Réglage du temps de cuisson et de la température.....	46
7.2.	Réglage de l'appareil	47
7.3.	Réglage du programme automatique.....	49
8.	Nettoyage.....	50
9.	Stockage/transport	51
10.	Dépannage.....	51
11.	Recyclage	54
12.	Caractéristiques techniques	54
13.	Information relative à la conformité UE	54
14.	Informations relatives au service après-vente	55
15.	Déclaration de confidentialité.....	57
16.	Mentions légales.....	58

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons une bonne utilisation.

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et la notice d'utilisation dans son intégralité avant la mise en service de l'appareil. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation. Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Si vous vendez ou donnez l'appareil, remettez-la également impérativement au nouveau propriétaire.

1.1. Explication des symboles

Le danger décrit dans les paragraphes signalés par l'un des symboles d'avertissement suivants doit être évité, afin d'empêcher les conséquences potentielles évoquées.



DANGER !

Danger de mort imminente !



AVERTISSEMENT !

Éventuel danger de mort et/ou de blessures graves irréversibles !



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !



AVERTISSEMENT !

Danger dû à des surfaces brûlantes !



ATTENTION !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



AVIS !

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



AVIS !

Informations complémentaires concernant l'utilisation de l'appareil !



Tenez compte des remarques contenues dans la notice d'utilisation !

- Énumération/Information sur des événements se produisant pendant l'utilisation
- Action à exécuter
- Action à exécuter afin d'éviter tout danger



Déclaration de conformité (voir « Information relative à la conformité UE ») : Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives européennes.



Symbole de courant alternatif

2. Utilisation conforme

Cet appareil convient pour cuire et griller des aliments tels que des légumes, frites, potatoes – préparés soi-même ou précuisinés pour cuisson au four – ainsi que pour préparer des poissons, viandes, volailles et gâteaux.

Ce produit est destiné à un usage domestique ou à des applications domestiques similaires telles que :

- dans les cuisines pour le personnel de magasins, de bureaux ou d'autres domaines professionnels ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par des clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les chambres d'hôtes.

Le produit est destiné exclusivement à un usage privé et non à une utilisation industrielle/commerciale.

Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie sera annulée :

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils auxiliaires autres que ceux autorisés ou livrés par nos soins.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires livrés ou autorisés par nos soins.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

3. Consignes de sécurité

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE !



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Risque de blessure pour les enfants et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes (par exemple personnes partiellement handicapées, personnes âgées avec diminution de leurs capacités physiques et mentales) ou manquant d'expérience et/ou de connaissances (par exemple enfants plus âgés).

- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Conservez l'appareil et l'adaptateur secteur hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



DANGER !

Risque de blessure !

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

- Conservez tous les emballages utilisés (sachets, polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Les pièces conductrices de courant présentent un risque de choc électrique ou de court-circuit.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre réglementaire et protégée électriquement.
- Avant de mettre l'appareil en service, vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- La prise doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Pour débrancher la fiche de la prise, ne tirez jamais sur le câble, mais toujours au niveau de la fiche.
- Veillez à ne pas plier ou écraser l'adaptateur secteur.
- Vérifiez que l'adaptateur secteur n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous l'appareil, sur une surface chaude ou des arêtes contondantes.
- Disposez l'adaptateur secteur de manière à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il se trouve sur une surface mouillée.
- Ne touchez jamais l'appareil ou l'adaptateur secteur avec les mains mouillées.
- N'utilisez en aucun cas l'appareil lorsqu'il est endommagé ou si vous constatez des dommages au niveau du câble ou de la fiche d'alimentation.
- En cas de dysfonctionnement ou si vous constatez un dommage survenu pendant le transport, adressez-vous immédiatement au SAV.
- Afin d'éviter tout danger, faites réparer l'adaptateur secteur uniquement par un atelier spécialisé qualifié ou contactez le SAV.

- N'essayez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque pièce de l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant
 - lors du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil,
 - lors du montage ou du démontage de l'appareil,
 - si l'appareil est humide ou mouillé,
 - si vous n'utilisez plus l'appareil,
 - en l'absence de surveillance,
 - en cas d'orage.
- N'exposez pas l'appareil à des gouttes et à des projections d'eau. Évitez tout contact de l'appareil avec de l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, l'adaptateur secteur et la fiche d'alimentation éloignés des lavabos, des éviers, etc. En cas d'infiltration de liquide dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant de type F. Faites contrôler l'appareil par un atelier qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - humidité de l'air élevée ou contact avec des liquides,
 - températures extrêmement hautes ou basses,
 - rayonnement direct du soleil,
 - flamme nue.

3.1. Mise en service et utilisation



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Les surfaces brûlantes peuvent provoquer un incendie.

- Afin d'éviter tout risque provoqué par une remise à zéro accidentelle du limiteur de température de sécurité, l'appareil ne doit pas être alimenté via un dispositif de commutation externe tel qu'une minuterie ni être relié à un circuit électrique qui est allumé ou éteint régulièrement par un dispositif.
- Installez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant chauffer (p. ex. plaques électriques, flammes nues, etc.).
- Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre en contact avec aucun autre objet. Laissez une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et d'autres objets. Ne posez surtout pas l'appareil à proximité de matières facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- Ne posez pas l'appareil en fonctionnement sous des éléments hauts ou d'autres objets qui pourraient entraver l'évacuation libre de la vapeur vers le haut.
- Ne recouvrez pas l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- Utilisez impérativement le panier pour préparer les aliments dans la cuve afin d'éviter qu'ils ne brûlent.

- Posez toujours la cuve chaude et le panier à friture sur une surface résistante à la chaleur.
- Ne mettez pas de graisse ou d'huile dans la cuve.
- En cas de dégagement de fumée noire, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant. Attendez que la fumée diminue avant d'enlever la cuve de l'appareil.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les surfaces brûlantes présentent un risque de blessure.

Les surfaces de contact de l'appareil et des accessoires peuvent devenir brûlantes pendant le fonctionnement.

- Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas la grille d'aération située à l'arrière de l'appareil pendant le fonctionnement, car elle chauffe fortement.
- Ne touchez donc l'appareil en fonctionnement que par la poignée et les éléments de commande !
- Ne mettez pas vos mains à l'intérieur de l'appareil, sur la cuve ou la plaque chauffante.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud, attendez qu'il ait complètement refroidi.
- Lorsque vous sortez la cuve avec le panier à friture pendant ou après la préparation des aliments, il existe un risque de brûlure par la vapeur s'échappant de l'appareil. Ne placez pas votre tête directement au-dessus de l'appareil et évitez tout contact avec cette vapeur.
- La cuve chauffe fortement pendant le fonctionnement, ne la touchez pas. Utilisez des maniques.



ATTENTION !

Risques pour la santé !

Cuire ou griller à des températures trop élevées peut entraîner la formation de substances nocives pour la santé.

- Enlevez de l'appareil les particules carbonisées.
- Ne laissez pas les aliments trop brunir lors de la cuisson ou de la grillade.



AVIS !

Risque de dommage !

Les additifs chimiques présents dans les revêtements de certains meubles peuvent attaquer le matériau des pieds de l'appareil et provoquer des résidus sur la surface du meuble.

- Si nécessaire, placez l'appareil sur une surface insensible à la chaleur.

4. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de suffocation !

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.

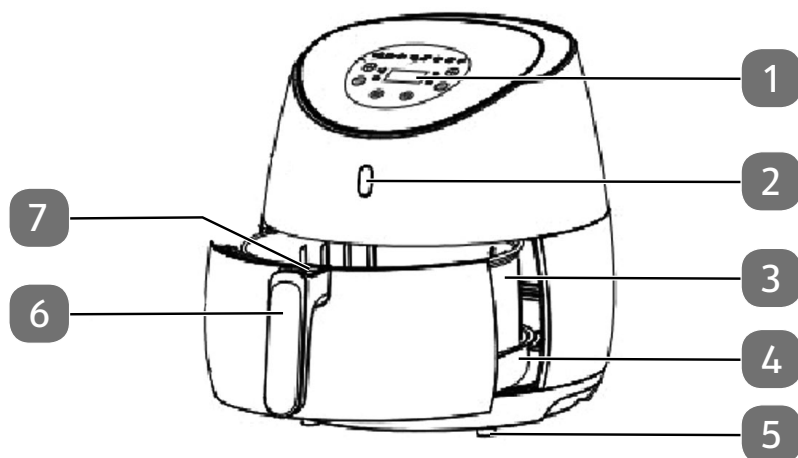
Veuillez vérifier si la livraison est complète et intacte et informez-nous dans un délai de deux semaines à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Friteuse à air chaud
- Notice d'utilisation avec informations de garantie

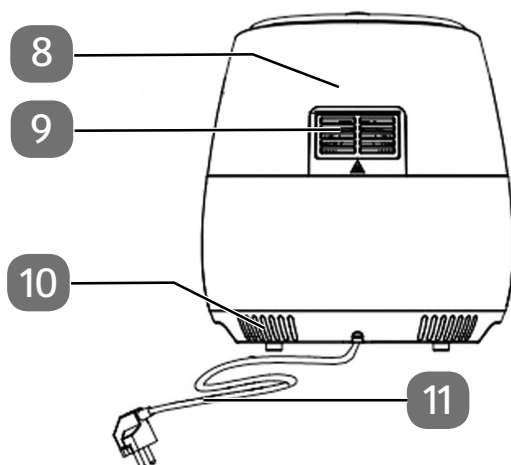
5. Friteuse à air chaud – vue d’ensemble

5.1. Face avant



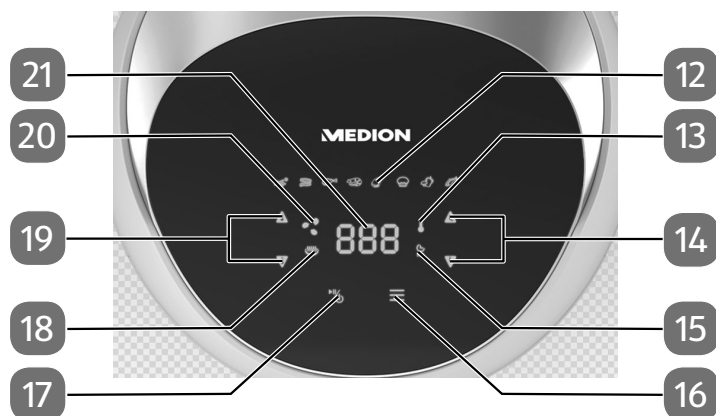
- 1) Éléments de commande/écran d'affichage
- 2) Voyant de fonctionnement
- 3) Panier à friture
- 4) Cuve
- 5) Pied réglable
- 6) Poignée du panier à friture
- 7) Couvercle de protection avec touche de déverrouillage

5.2. Face arrière



- 8) Boîtier
- 9) Fentes d'évacuation de la vapeur
- 10) Fentes d'aération
- 11) Adaptateur secteur avec fiche

5.3. Éléments de commande/écran d'affichage



- 12) Programme automatique activé (varie selon le programme réglé)
- 13) 🌡️ : Affichage de la température de cuisson
- 14) Augmenter le temps de cuisson ⏸/réduire le temps de cuisson ⏹
- 15) 🕒 : Affichage du temps de cuisson
- 16) ≡ : Sélection de programme
- 17) 🔌 : Allumer/éteindre l'appareil, interrompre le processus de chauffe de l'appareil
- 18) 🔥 : Le processus de chauffe de l'appareil est en cours
- 19) Augmenter ⏸/réduire ⏹ la température de cuisson
- 20) 🔊 : Indicateur de fonctionnement du ventilateur activé
- 21) Écran pour l'affichage de la température/du temps de cuisson

6. Mise en service

- ▶ Retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.
- ▶ Installez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- ▶ Sortez la cuve de l'appareil. Faites basculer le couvercle de protection vers le haut et appuyez sur la touche de déverrouillage pour sortir le panier à friture.
- ▶ Lavez le panier et la cuve dans de l'eau chaude. Séchez-les soigneusement.
- ▶ Essuyez le boîtier avec un chiffon humide.



DANGER !

Risque de blessure !

Sans panier à friture inséré dans la cuve, les aliments seraient brûlés par les températures élevées engendrées pendant le fonctionnement. Les surfaces chauffent fortement et, sans poignée sur le panier, peuvent causer des blessures par brûlure.

- Utilisez toujours le panier à friture avec la cuve.
- Utilisez l'appareil uniquement lorsque la poignée est montée correctement sur le panier à friture.

- ▶ Posez la friteuse à air chaud sur une surface résistante à la chaleur.
- ▶ Branchez la friteuse à air chaud uniquement sur une prise de terre réglementaire et protégée électriquement. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.



Lors de la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur ou de fumée dû aux résidus de fabrication de l'appareil. Cette odeur/fumée n'est cependant pas dangereuse et se dissipe rapidement. Veillez simplement à bien aérer la pièce.

7. Utilisation



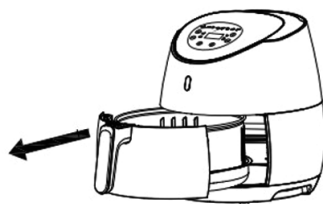
AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

L'huile et d'autres liquides peuvent s'enflammer sous l'effet des températures élevées de l'air chaud.

- Ne remplissez pas l'appareil avec de l'huile ou tout autre liquide.
- Ne cuisez pas d'aliments à très haute teneur en graisse, p. ex. des saucisses très grasses. La graisse gouterait et brûlerait dans la cuve.
- Ne surchargez pas le panier à friture. Respectez le repère MAX. Nous recommandons toutefois de ne remplir le panier à friture qu'aux trois quarts pour faciliter la manipulation.

- Sortez la cuve de l'appareil.



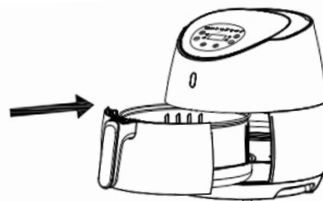
- Relevez le couvercle de protection (a) puis appuyez (b) sur la touche de déverrouillage pour sortir le panier à friture de la cuve.
- Remplissez le panier à friture.



- Mettez le panier à friture dans la cuve de telle manière que le verrouillage de la poignée rentre et s'enclenche dans l'évidement sur la cuve.
- Mettez les aliments à frire/cuire dans le panier. Le tableau du chapitre « 7.2. Réglage de l'appareil » en page 47 vous indique les quantités de remplissage appropriées.



- Tenez la cuve par la poignée et poussez-la par l'avant entièrement dans l'appareil.



7.1. Réglage du temps de cuisson et de la température

- ▶ Appuyez sur la touche  pendant plusieurs secondes pour allumer l'appareil.
- ▶ À l'aide de la touche  ou , réglez la température souhaitée  par intervalles de 5 °C.
- ▶ Maintenez la touche  ou  enfoncée plus longtemps pour régler la température souhaitée  plus rapidement.

Vous pouvez régler une température de 80 °C à 200 °C.

- ▶ À l'aide de la touche  ou , réglez le temps de cuisson souhaité  par intervalles d'une minute.
- ▶ Maintenez la touche  ou  enfoncée plus longtemps pour régler le temps de cuisson souhaité  plus rapidement.

Vous pouvez régler un temps de cuisson total allant jusqu'à 60 minutes.



Pour obtenir une cuisson optimale, préchauffez la friteuse à air chaud pendant au moins 3 minutes.

- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant brièvement sur la touche .

La température et le temps de cuisson restant sont affichés pendant le fonctionnement.

Pendant la préparation, vous pouvez à tout moment sortir la cuve de l'appareil pour contrôler l'état de cuisson. L'appareil s'éteint alors automatiquement.

- ▶ Secouez le panier à mi-cuisson pour répartir à nouveau les aliments. Vous obtenez ainsi une cuisson plus uniforme.
- ▶ Enlevez pour cela la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée. Secouez les aliments avec précaution et poussez à nouveau la cuve dans l'appareil.

Le temps de cuisson reprend automatiquement.

- ▶ Si vous voulez rajouter des aliments dans l'appareil, appuyez sur la touche  pour interrompre la cuisson.
- ▶ Sortez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée.
- ▶ Ajoutez les aliments avec précaution et poussez à nouveau le panier à friture dans l'appareil.
- ▶ Appuyez de nouveau sur la touche  pour poursuivre la cuisson.



ATTENTION !

Risque de blessure !

Le déverrouillage accidentel du panier à friture entraîne un risque de blessure par brûlure.

- N'appuyez pas sur la touche de déverrouillage pendant que vous secouez les aliments.



Secouez la cuve et le panier à friture ensemble ou, si la cuve est trop lourde, posez-la sur une surface résistante à la chaleur et enlevez le panier à friture de la cuve. Secouez les aliments avec précaution et poussez à nouveau la cuve avec le panier à friture dans l'appareil.

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques minutes.

- Pour arrêter la cuisson avant la fin, appuyez sur la touche  pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Sortez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée. Posez la cuve sur une surface résistante à la chaleur et enlevez le panier à friture en appuyant sur la touche de déverrouillage.

7.2. Réglage de l'appareil

Le tableau suivant contient les réglages recommandés. Les durées indiquées sont uniquement approximatives. Vous pouvez les modifier en fonction des quantités, des aliments à frire ou de vos préférences.

Plat	Poids (g)	Durée (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites fines surgelées	400-500	18-20	200	Oui	Secouer plusieurs fois si nécessaire
Frites épaisses surgelées	400-500	20-25	200	Oui	Secouer plusieurs fois si nécessaire
Gratin de pommes de terre	600	20-25	200	Oui	

Plat	Poids (g)	Durée (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Viande et volaille					
Steak	100-600	10-15	180	Non	
Côtelettes de porc	100-600	10-15	180	Non	
Hamburgers	100-600	10-15	180	Non	
Saucisses	100-600	13-15	200	Non	
Cuisses de poulet	100-600	25-30	180	Non	
Blancs de poulet	100-600	15-20	180	Non	
Snacks					
Rouleaux de printemps	100-500	8-10	200	Oui	Plats précuisinés pour cuisson au four
Nuggets de poulet surgelés	100-600	6-10	200	Oui	Plats précuisinés pour cuisson au four
Bâtonnets de poisson surgelés	100-500	6-10	200	Non	Plats précuisinés pour cuisson au four
Fromage à cuire pané	100-500	8-10	180	Non	Plats précuisinés pour cuisson au four
Roulades (légumes)	100-500	10	160	Non	Plats précuisinés pour cuisson au four
Produits boulangers					
Gâteaux	400	20-25	160	Non	Utilisez un moule

Plat	Poids (g)	Durée (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Quiches	500	20-22	180	Non	Utilisez un moule/plat de cuisson
Muffins	400	15-18	200	Non	Utilisez un moule
Snacks sucrés	500	20	160	Non	Utilisez un moule/plat de cuisson



Cette friteuse à air chaud est aussi idéale pour réchauffer des aliments : chauffez-les pendant 10 minutes à 150 °C.



Si vous n'avez pas préchauffé la friteuse à air chaud, laissez les aliments cuire pendant 3 minutes supplémentaires.



Les moules adaptés à la cuisson dans la friteuse à air chaud ne sont pas compris dans la livraison.

7.3. Réglage du programme automatique

Avec le programme automatique, vous pouvez cuire certains aliments selon une température et un temps de cuisson prééglés. Vous pouvez utiliser les programmes suivants :



Frites surgelées



Lard grillé



Cuisses de poulet



Crevettes



Viande



Muffins/gâteaux



Légumes



Poisson

-
- ▶ Appuyez sur la touche  pendant plusieurs secondes pour allumer l'appareil.
 - ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche  pour régler le programme automatique souhaité.
 - ▶ Démarrez la cuisson en appuyant brièvement sur la touche .
- Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques minutes.
- ▶ Pour arrêter la cuisson avant la fin, appuyez sur la touche  pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
 - ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

8. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

- Avant tout nettoyage, débranchez toujours la fiche d'alimentation.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Si l'appareil devait malgré tout tomber dans un liquide, ne le touchez en aucun cas. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les surfaces brûlantes présentent un risque de brûlure.

- Laissez l'appareil refroidir au moins 60 minutes avant de le nettoyer. Sortez la cuve et le panier à friture pour que l'appareil puisse refroidir plus vite.



AVIS !

Dommage possible de l'appareil !

Toute utilisation incorrecte de l'appareil présente un risque d'endommagement.

- N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs sur l'appareil et à l'intérieur de celui-ci.
 - Ne nettoyez pas la friteuse à air chaud ni les accessoires au lave-vaisselle.
 - Utilisez un chiffon doux légèrement humide pour le nettoyage du panneau de commande et des surfaces externes de l'appareil.
- ▶ Lavez la cuve et le panier à friture à l'aide d'une éponge et d'eau douce légèrement savonneuse. Rincez bien la cuve et le panier et séchez-les soigneusement.
 - ▶ Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge douce.
 - ▶ Si les résistances sont sales, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à vaisselle. Enlevez avec précaution les restes d'aliments.



Le panier à friture résiste au lave-vaisselle.

9. Stockage/transport

- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez la fiche de la prise de courant et rangez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et du rayonnement direct du soleil.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit rangé hors de portée des enfants.
- ▶ Afin d'éviter tout dommage lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

10. Dépannage

Cet appareil a quitté notre société dans un état impeccable. Si vous constatez cependant un problème avec l'appareil, essayez tout d'abord de le résoudre à l'aide du tableau suivant. Si le problème persiste, veuillez contacter notre SAV.

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée sur une prise de courant.	Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire.
	La saisie est incomplète.	Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche  .
Les aliments ne sont pas cuits.	Vous avez mis trop d'aliments dans le panier.	Mettez les aliments en petits morceaux dans le panier. Les morceaux plus petits cuisent plus uniformément.
	La température de cuisson est trop basse.	Appuyez sur  ou  pour augmenter  ou réduire  le temps  / la température de cuisson  .
	Le temps de cuisson est trop court.	
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments sont trop serrés dans le panier.	Secouez le panier à friture pour répartir uniformément les aliments. Avec certains aliments, le panier doit être secoué environ à la moitié du temps de cuisson.
Les aliments frits ne sont pas assez croustillants.	Les aliments utilisés ne conviennent pas pour la friteuse à air chaud.	Pour un résultat plus croustillant, utilisez des aliments précuisinés pour cuisson au four ou légèrement graissés.
Impossible de fermer l'appareil.	Le panier à friture est trop rempli.	Remplissez le panier à friture jusqu'au repère MAX.

Problème	Cause possible	Dépannage
Une fumée blanche s'échappe de la friteuse.	Les aliments sont très gras.	Lors de la préparation d'aliments très gras, la graisse de ces aliments goutte dans la cuve. Cette graisse engendre une chaleur plus importante que la normale dans la cuve, ce qui ne nuit ni à l'appareil ni au résultat de cuisson.
	Des particules de graisse sont restées dans la cuve après la cuisson précédente.	Ces particules brûlent dans la cuve. Nettoyez la cuve après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas dorées uniformément.	Les bâtonnets de pommes de terre ne sont pas assez ramollis.	Afin de ramollir les bâtonnets de pommes de terre, laissez-les tremper pendant environ une demi-heure dans de l'eau froide. Séchez-les avec du papier absorbant avant de les placer dans la cuve.
	La variété de pommes de terre utilisée ne convient pas.	
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre sont trop humides.	Le croustillant dépend de la teneur en eau et en amidon de la variété de pommes de terre utilisée et de la quantité d'huile.
		Séchez soigneusement les pommes de terre et recouvrez-les avec une demi-cuillère à soupe d'huile environ.
		Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits.

Problème	Cause possible	Dépannage
Le code d'erreur « E1 » ou « E2 » s'affiche à l'écran.	Le capteur de température interne de l'appareil signale un dysfonctionnement.	Contactez le SAV.

11. Recyclage



Appareil

Une fois l'appareil arrivé en fin de vie, veillez à ce qu'il soit éliminé de manière écologique. Vous pouvez par ex. le porter dans un lieu de collecte local pour appareils usagés. Contactez votre centre administratif local afin de vous informer des différentes possibilités d'élimination.

► Avant le recyclage de l'appareil, coupez l'adaptateur secteur.



Emballage

L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont des matières premières recyclables qui peuvent être réintégrées dans le circuit des matières premières.

12. Caractéristiques techniques

Alimentation électrique :	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Puissance :	2 000 W
Capacité du panier :	env. 5 litres
Réglage de la température :	80 – 200 °C
Minuteur :	60 minutes
Dimensions (l x H x P) :	382 x 317 x 347 mm

13. Information relative à la conformité UE



Par la présente, le fabricant déclare que cet appareil est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions pertinentes :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE.

14. Informations relatives au service après-vente

Si votre appareil ne fonctionne pas de la manière dont vous le souhaitez, veuillez d'abord vous adresser à notre service après-vente. Vous disposez des moyens suivants pour entrer en contact avec nous :

- Au sein de notre Service Community, vous pouvez discuter avec d'autres utilisateurs ainsi qu'avec nos collaborateurs pour partager vos expériences et vos connaissances.
Vous pouvez accéder à notre Service Community ici : community.medion.com.
- Vous pouvez également utiliser notre formulaire de contact disponible ici : www.medion.com/contact.
- Notre équipe du service après-vente se tient également à votre disposition via notre assistance téléphonique ou par courrier.

France	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	① 02 43 16 60 30
Adresse du service après-vente	
MEDION France 75 Rue de la Foucaudière 72100 LE MANS France	
Suisse	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	① 0848 - 33 33 32
Adresse du service après-vente	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Suisse	

Belgique	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	📞 02 - 200 61 98
Adresse du service après-vente	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	
Luxembourg	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	📞 34 - 20 808 664
Adresse du service après-vente	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente/.

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

Vous pouvez également scanner le code QR pour charger la notice d'utilisation sur un appareil mobile via le portail de service.

France	Belgique
	
www.medion.com/fr/service/accueil/	www.medion.com/be/fr/service/accueil/



www.medion.com/ch/fr/service/start



www.medion.com/lu/fr/

15. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que nous, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, sommes responsables du traitement de vos données personnelles.

En matière de protection des données, nous sommes assistés par le délégué à la protection des données personnelles de notre entreprise, que vous pouvez contacter à l'adresse MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D - 45307 Essen ; datenschutz@medion.com. Nous traitons vos données dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations) et basons le traitement de vos données sur le contrat de vente que nous avons conclu.

Nous transmettons vos données aux prestataires de services de réparation que nous avons mandatés dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations). En règle générale, nous conservons vos données personnelles pendant une durée de trois ans afin de respecter vos droits de garantie légaux.

Vous avez le droit d'obtenir des informations sur les données personnelles vous concernant ainsi que de les faire rectifier, supprimer, limiter leur traitement, vous opposer à leur traitement et à leur transmission.

Toutefois, les droits d'information et de suppression sont soumis à des restrictions en vertu des §§ 34 et 35 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG) (art. 23 GDPR), et il existe également un droit de recours auprès d'une autorité de surveillance compétente en matière de protection des données (art. 77 GDPR en relation avec le § 19 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG)). En cas de recours auprès de MEDION AG, adressez-vous au responsable de la protection des données et de la liberté d'information de Rhénanie-du-Nord-Westphalie, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

Le traitement de vos données est nécessaire pour le déroulement de la garantie ; sans la mise à disposition des données nécessaires, le déroulement de la garantie n'est pas possible.

16. Mentions légales

Copyright © 2021

Date : 02.03.2021

Tous droits réservés.

Le présent mode d'emploi est protégé par les droits d'auteur.

Toute reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme que ce soit est interdite sans l'autorisation préalable écrite du fabricant.

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Allemagne

Veuillez noter que l'adresse ci-dessus n'est pas celle du service des retours. Contactez toujours notre service après-vente d'abord.

Inhoudsopgave

1.	Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....	60
1.1.	Betekenis van de symbolen.....	60
2.	Gebruiksdoel	62
3.	Veiligheidsvoorschriften	63
3.1.	Ingebruikname en gebruik.....	66
4.	Inhoud van de levering	68
5.	Heteluchtfriteuse – overzicht van het apparaat	69
5.1.	Voorkant	69
5.2.	Achterkant	70
5.3.	Bedieningselementen/display	71
6.	Ingebruikname	72
7.	Bediening	73
7.1.	Bereidingstijd en temperatuur instellen.....	74
7.2.	Apparaat instellen.....	76
7.3.	Automatisch programma instellen.....	78
8.	Reiniging	79
9.	Opslag/transport	80
10.	Probleemoplossing	80
11.	Afvalverwerking	82
12.	Technische gegevens.....	83
13.	EU-conformiteitsinformatie.....	83
14.	Service-informatie.....	83
15.	Privacy statement.....	85
16.	Colofon	86

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



Hartelijk dank dat u voor ons product hebt gekozen. We wensen u veel plezier met het apparaat.

Lees de veiligheidsvoorschriften en de volledige gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het product en in de gebruiksaanwijzing in acht.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Als u het apparaat verkoopt of doorgeeft, geef dan altijd ook deze gebruiksaanwijzing mee, omdat deze een belangrijk onderdeel van het product is.

1.1. Betekenis van de symbolen

Als een tekstgedeelte is gemarkeerd met een van de volgende waarschuwingssymbolen, moet het in de tekst beschreven gevaar worden vermeden om de daar beschreven mogelijke gevolgen te voorkomen.



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door hete oppervlakken!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig en/of licht letsel!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!

**LET OP!**

Meer informatie over het gebruik van het apparaat!



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.

- Opsommingsteken/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen
- Instructie voor een uit te voeren handeling
- Instructie voor een uit te voeren handeling om gevaren te voorkomen



Verklaring van overeenstemming (zie "EU-conformiteitsinformatie"): producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de Europese richtlijnen.



Symbool voor wisselstroom

2. Gebruiksdoel

Dit apparaat is geschikt voor het bakken, garen en grillen van levensmiddelen zoals groente, friet en aardappelpartjes – zelfge maakt of ovenklaar – en voor de bereiding van vis, vlees, gevogelte en cake/taart.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens en voor vergelijkbare huishoudelijke toepassingen zoals:

- in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere bedrijven;
- op boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed and breakfasts.

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privégebruik en niet voor industrieel/commercieel gebruik.

Houd er rekening mee dat bij gebruik van het apparaat voor een ander doel dan dat waarvoor het is bestemd, de aansprakelijkheid komt te vervallen:

- Bouw het apparaat zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet in combinatie met hulp- of aanbouwapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.
- Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing en in het bijzonder de veiligheidsvoorschriften in acht. Iedere andere vorm van gebruik geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

3. Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN – LEES DEZE AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Gevaar voor letsel bij kinderen en bij personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking (zoals mindervaliden en ouderen met een lichamelijke en geestelijke beperking) of met gebrek aan kennis en ervaring (zoals oudere kinderen).

- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met gebrek aan kennis en ervaring, mits er iemand toezicht op hen houdt of hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij er iemand toezicht op hen houdt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de aansluitkabel worden gehouden.



GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken of inademen van kleine onderdelen of folie.

- Bewaar al het gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, stukken polystyreen enzovoort) buiten het bereik van kinderen.
- Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor elektrische schokken of kortsluiting door onderdelen die onder spanning staan.

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard en elektrisch beveiligd stopcontact.
- Controleer voordat u het apparaat in gebruik neemt of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de lokale netspanning.
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het stroomnet.
- Gebruik geen verlengsnoeren.
- Trek het netsnoer altijd aan de stekker uit het stopcontact en trek nooit aan het snoer.
- Zorg ervoor dat er geen knikken in het netsnoer komen en dat het nergens klem zit.
- Controleer of het netsnoer onbeschadigd is en niet onder het apparaat door, over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt.
- Leg het netsnoer zo neer dat er niemand op kan gaan staan of over kan struikelen.
- Schakel het apparaat niet in als het op een natte ondergrond staat.
- Raak het apparaat en het netsnoer nooit aan met natte handen.
- Gebruik het apparaat in geen geval als het beschadigd is of als u ziet dat het netsnoer of de stekker is beschadigd.
- Als u transportschade ontdekt, neem dan onmiddellijk contact op met het Service Center.
- Laat het netsnoer uitsluitend repareren bij een professioneel reparatiebedrijf of neem contact op met het Service Center om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- Probeer in geen geval een onderdeel van het apparaat zelf open te maken en/of te repareren.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer:
 - u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren;
 - u het apparaat in elkaar gaat zetten of uit elkaar gaat halen;
 - het apparaat vochtig of nat is geworden;
 - u het apparaat niet meer gebruikt;
 - er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
 - bij onweer.
- Bescherm het apparaat tegen druipe- en spatwater. Zorg ervoor dat het apparaat niet in aanraking komt met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als er vloeistof in het apparaat terecht is gekomen. Laat het apparaat controleren door een professioneel reparatiebedrijf.
- Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid of vocht;
 - extreem hoge en lage temperaturen;
 - direct zonlicht;
 - open vuur.

3.1. Ingebruikname en gebruik



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.

- Om te voorkomen dat de beveiliging tegen oververhitting per ongeluk wordt uitgeschakeld, mag het apparaat niet van stroom worden voorzien via een extern schakelsysteem (bijvoorbeeld een schakelklok) of zijn verbonden met een stroomkring die regelmatig door een installatie wordt in- en uitgeschakeld.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op een ondergrond die heet kan worden (bijvoorbeeld een kookplaat of open vuur).
- Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in aanraking komt met een ander voorwerp. Plaats het apparaat op een afstand van minimaal 10 cm van andere voorwerpen. Plaats het apparaat vooral niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier, enzovoort).
- Plaats het apparaat tijdens gebruik niet onder een hangkast of andere voorwerpen die de vrije afvoer van de damp naar boven kunnen belemmeren.
- Dek het apparaat niet af.
- Leg of zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Laat het apparaat niet ingeschakeld als er niemand bij is.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- Gebruik voor het bereiden van levensmiddelen altijd het mandje in het frituurreservoir, zodat de gerechten niet kunnen verbranden.

- Zet het hete reservoir en het frituurmandje altijd op een hittebestendige ondergrond.
- Vul het frituurreservoir niet met vet of olie.
- Trek als zich donkere rook ontwikkelt onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht tot er minder rook zichtbaar is voordat u het frituurreservoir uit het apparaat haalt.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De oppervlakken van het apparaat en de accessoires die kunnen worden aangeraakt, kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden.

- Omdat het ventilatierooster aan de achterkant van het apparaat door de functie die het heeft heet wordt en aanraking ervan brandwonden tot gevolg kan hebben, mag dit rooster tijdens het gebruik niet worden aangeraakt.
- Raak tijdens gebruik alleen het handvat en de bedieningselementen van het apparaat aan.
- Raak de binnenkant van het apparaat, het frituurreservoir en de verwarmingsplaat niet aan.
- Verplaats het apparaat nooit als het wordt gebruikt.
- Verplaats het apparaat niet als het warm is, maar laat het eerst helemaal afkoelen.
- Als u het frituurreservoir met het frituurmandje tijdens of na het bereiden van de gerechten uit het apparaat haalt, bestaat er gevaar voor brandwonden door vrijkomende damp. Houd uw hoofd nooit recht boven het apparaat en zorg ervoor dat uw handen niet in aanraking komen met deze damp.
- Bij gebruik wordt het frituurreservoir zeer heet. Raak het daarom niet aan. Gebruik ovenwanten.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor de gezondheid!

Bij te heet bakken, garen of grillen kunnen er schadelijke stoffen ontstaan.

- Verwijder verbrande etensresten.
- Laat de gerechten bij het bakken of grillen niet te donker worden.



LET OP!

Gevaar voor beschadiging!

Chemische additieven in meubelcoatings kunnen het materiaal van de pootjes van het apparaat aantasten en vlekken op het meubeloppervlak veroorzaken.

- Plaats het apparaat eventueel op een hittebestendige ondergrond.

4. Inhoud van de levering



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

Er bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken of inademen van kleine onderdelen of folie.

- Houd het verpakkingsfolie buiten het bereik van kinderen.

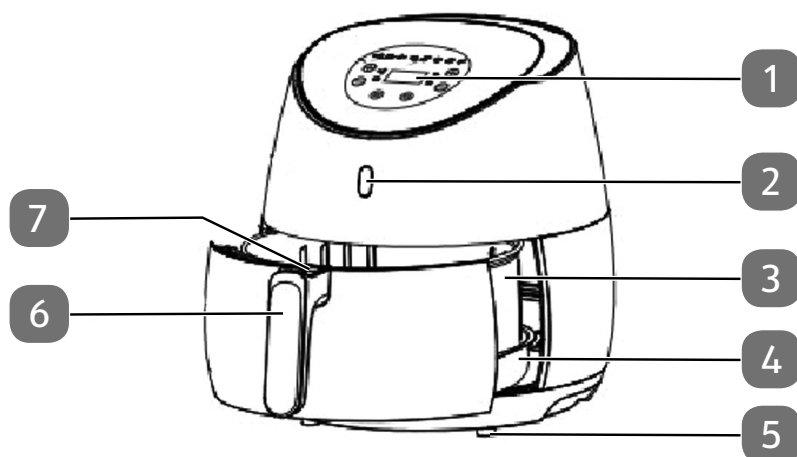
Controleer of de levering volledig en onbeschadigd is en neem binnen 14 dagen na aankoop contact met ons op als dat niet het geval is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Heteluchtfriteuse
- Gebruiksaanwijzing met garantie-informatie

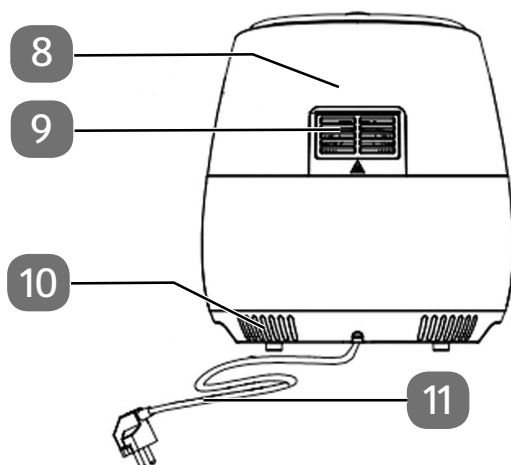
5. Heteluchtfriteuse – overzicht van het apparaat

5.1. Voorkant



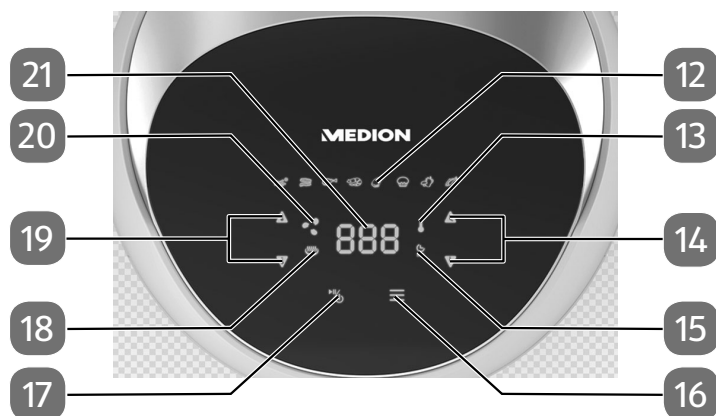
- 1) Bedieningselementen/display
- 2) Controlelampje
- 3) Frituurmandje
- 4) Frituurreservoir
- 5) Stelvoetje
- 6) Handvat van het frituurmandje
- 7) Beschermklep met ontgrendelingsknop

5.2. Achterkant



- 8) Behuizing
- 9) Heteluchtrooster
- 10) Ventilatieopeningen
- 11) Netsnoer met stekker

5.3. Bedieningselementen/display



- 12) Automatisch programma actief (varieert afhankelijk van het ingestelde programma)
- 13) 🌡️ : aanduiding van de bereidingstemperatuur
- 14) Bereidingstijd verlengen ▲/bereidingstijd verkorten ▼
- 15) 🕒 : aanduiding van de bereidingstijd
- 16) ≡ : programma kiezen
- 17) ⏻ : apparaat in-/uitschakelen, bereidingsproces onderbreken
- 18) 🌀 : bereidingsproces is bezig
- 19) Bereidingstemperatuur ▲ verhogen/▼ verlagen
- 20) 🌀 : statusindicator ventilator actief
- 21) Display voor het weergeven van de temperatuur/bereidingstijd

6. Ingebruikname

- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal en haal alle stickers en folie van het apparaat.
- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- ▶ Haal het frituurreservoir uit het apparaat. Klap de beschermklep omhoog en druk op de ontgrendelingsknop om het frituurmandje te kunnen verwijderen.
- ▶ Spoel het frituurmandje en het frituurreservoir af met heet water. Droog beide onderdelen goed af.
- ▶ Neem de behuizing af met een vochtige doek.



GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

Door de hoge temperaturen die zich tijdens het gebruik ontwikkelen, zouden de levensmiddelen bij gebruik van het apparaat zonder frituurmandje verbranden. De oppervlakken worden zeer heet en kunnen bij het ontbreken van het handvat van het frituurmandje brandwonden veroorzaken.

- Gebruik het frituurreservoir altijd samen met het frituurmandje.
- Gebruik het apparaat alleen als het handvat op de juiste manier op het frituurmandje is aangebracht.

- ▶ Zet de heteluchtfriteuse op een hittebestendige ondergrond.
- ▶ Sluit de heteluchtfriteuse alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard en elektrisch beveiligd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.



De eerste keer dat het apparaat wordt gebruikt, kan er door materiaalresten die bij de fabricage zijn achtergebleven, geur- en rookontwikkeling optreden. Dit is ongevaarlijk en wordt snel minder. Zorg voor voldoende ventilatie.

7. Bediening



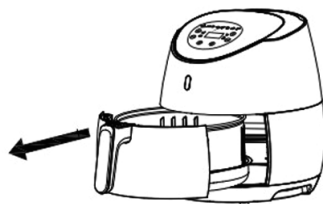
WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Olie en andere vloeistoffen kunnen door de hoge temperaturen van de hete lucht in brand vliegen.

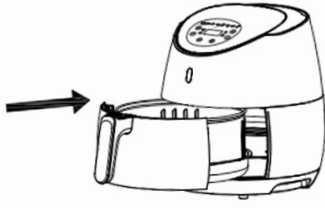
- Vul het apparaat niet met olie of andere vloeistoffen.
- Gerechten die extreem veel vet bevatten, bijvoorbeeld worst, zijn niet geschikt voor bereiding met dit apparaat. Het vet zou in het frituurreservoir druipen en daar verbranden.
- Doe het frituurmandje niet te vol. Let op de MAX-markering. We adviseren voor meer gebruiksgemak het frituurmandje voor niet meer dan 3/4 te vullen.

- Haal het frituurreservoir uit het apparaat.



- Klap de beschermklep met behulp van de ontgrendelingsknop omhoog (a) en druk (b) de ontgrendelingsknop in om het frituurmandje uit het frituurreservoir te halen.
- Vul het frituurmandje.



▶ Plaats het frituurmandje zo in het frituurreservoir dat de vergrendeling van het handvat in de uitsparing van het frituurreservoir valt en het frituurmandje vastklikt. ▶ Vul het frituurmandje met het gerecht. De hoeveelheden die u in het frituurmandje kunt doen, vindt u in de tabel in hoofdstuk "7.2. Apparaat instellen" op blz. 76.	
▶ Houd het frituurreservoir vast aan het handvat en schuif het vanaf de voorkant helemaal in het apparaat.	

7.1. Bereidingstijd en temperatuur instellen

- ▶ Houd de toets  een paar seconden ingedrukt om het apparaat in te schakelen.
- ▶ Stel met de toetsen  en  in stappen van 5 °C de gewenste bereidingstemperatuur  in.

- ▶ Houd de toets  of  wat langer ingedrukt om de gewenste temperatuur  sneller in te stellen.

U kunt de temperatuur instellen op een waarde van 80 °C tot 200 °C.

- ▶ Stel met de toetsen  en  in stappen van 1 minuut de gewenste bereidingstijd  in.
- ▶ Houd de toets  of  wat langer ingedrukt om de gewenste bereidingstijd  sneller in te stellen.

Er is een bereidingstijd van maximaal 60 minuten mogelijk.



Voor een optimaal bereidingsresultaat moet u de heteluchtfriteuse ten minste 3 minuten voorverwarmen.

- ▶ Start het bereidingsproces door de toets  kort in te drukken.

Als het apparaat aanstaat, worden de bereidingstemperatuur en de resterende bereidingstijd weergegeven.

Tijdens de bereiding kunt u op elk gewenst moment het frituurreservoir uit het apparaat halen om te controleren of de gerechten al gaar zijn. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

- ▶ Schud de inhoud van het frituurmandje halverwege de bereidingstijd om, zodat de inhoud van het mandje opnieuw wordt verdeeld. Zo worden de bereide gerechten gelijkmatig gaar.
- ▶ Haal hiervoor het frituurreservoir aan het handvat uit het apparaat. Schud de levensmiddelen voorzichtig om en schuif het frituurreservoir terug in het apparaat.



De tijd loopt automatisch door.

- ▶ Druk als u het frituurmandje wilt bijvullen op de toets  om het bereidingsproces te onderbreken.
- ▶ Haal het frituurreservoir aan het handvat uit het apparaat.
- ▶ Vul het frituurmandje voorzichtig bij en schuif het terug in het apparaat.
- ▶ Druk opnieuw op de toets  om het bereidingsproces voort te zetten.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Als het frituurmandje per ongeluk losraakt, kunt u brandwonden oplopen.

- Druk tijdens het schudden niet op de ontgrendelingsknop.



Schud het frituurreservoir met daarin het mandje of zet het frituurreservoir als u het te zwaar vindt op een hittebestendige ondergrond en haal het frituurmandje eruit. Schud de levensmiddelen voorzichtig om en schuif het frituurreservoir met het frituurmandje terug in het apparaat.

Na afloop van de bereidingstijd klinkt er een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. De ventilator blijft nog een paar minuten draaien.

- ▶ Om het bereidingsproces voortijdig af te breken, houdt u de toets  een paar seconden ingedrukt tot het apparaat wordt uitgeschakeld.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Haal het frituurreservoir aan het handvat uit het apparaat. Plaats het frituurreservoir op een hittebestendige ondergrond en haal het frituurmandje eruit door op de ontgrendelingsknop te drukken.

7.2. Apparaat instellen

In de volgende tabel vindt u de aanbevolen instellingen. De aangegeven tijden zijn richtwaarden. U kunt afhankelijk van de hoeveelheid, de te frituren etenswaren of uw eigen wensen een andere tijd aanhouden.

Gerecht	Gewicht (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Aanvullende informatie
Aardappelen en friet					
Dunne friet uit de diepvries	400-500	18-20	200	Ja	Naar behoefte een paar keer schudden
Dikke friet uit de diepvries	400-500	20-25	200	Ja	Naar behoefte een paar keer schudden
Aardappelgratin	600	20-25	200	Ja	
Vlees en gevogelte					
Biefstuk	100-600	10-15	180	Nee	
Varkenskarbonades	100-600	10-15	180	Nee	
Hamburger	100-600	10-15	180	Nee	
Worst	100-600	13-15	200	Nee	
Kippenbout	100-600	25-30	180	Nee	
Kippenborst	100-600	15-20	180	Nee	
Snacks					
Loempia's	100-500	8-10	200	Ja	Voor kant-en-klaar ovengerecht
Kipnuggets uit de diepvries	100-600	6-10	200	Ja	Voor kant-en-klaar ovengerecht
Vissticks uit de diepvries	100-500	6-10	200	Nee	Voor kant-en-klaar ovengerecht

Gerecht	Gewicht (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Aanvullende informatie
Gepaneerde bak- kaas	100-500	8-10	180	Nee	Voor kant- en-klaar ovengerecht
Rollade (met groente)	100-500	10	160	Nee	Voor kant- en-klaar ovengerecht
Bakken					
Cake/taart	400	20-25	160	Nee	Bakvorm ge- bruiken
Quiche	500	20-22	180	Nee	Bakvorm/ ovenschaal gebruiken
Muffins	400	15-18	200	Nee	Bakvorm ge- bruiken
Zoete snacks	500	20	160	Nee	Bakvorm/ ovenschaal gebruiken



De heteluchtfriteuse is ook heel geschikt voor het opwarmen van gerechten: verwarm de gerechten ca. 10 minuten op 150 °C.



Laat als u de heteluchtfriteuse niet hebt voorverwarmd de gerechten 3 minuten langer garen.



De bakvormen voor het bakken in de heteluchtfriteuse zijn niet meegeleverd.

7.3. Automatisch programma instellen

Met de automatische programma's kunt u bepaalde levensmiddelen bereiden met een vooraf ingestelde temperatuur en bereidingstijd. U hebt de beschikking over de volgende programma's:



friet uit de diepvries



gebakken spek



kippenbout



garnalen



vlees



muffins/cake/taart



groente



vis

- ▶ Houd de toets  een paar seconden ingedrukt om het apparaat in te schakelen.
- ▶ Druk de toets  een paar keer in om het gewenste automatische programma in te stellen.
- ▶ Start het bereidingsproces door de toets  kort in te drukken.

Na afloop van de bereidingstijd klinkt er een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. De ventilator blijft nog een paar minuten draaien.

- ▶ Om het bereidingsproces voortijdig af te breken, houdt u de toets  een paar seconden ingedrukt tot het apparaat wordt uitgeschakeld.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact.

8. Reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door onderdelen die onder stroom staan.

- Trek vóór het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Als het apparaat toch in een vloeistof is gevallen, mag u het onder geen enkele voorwaarde aanraken. Trek eerst de stekker uit het stopcontact.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- Laat het apparaat vóór het reinigen minimaal 60 minuten afkoelen. Verwijder het frituurreservoir en frituurmandje, zodat het apparaat sneller afkoelt.



LET OP!

Mogelijke beschadiging van het apparaat!

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik op en in de behuizing van het apparaat geen ruwe of schurende reinigingsmiddelen.
- Reinig de heteluchtfriteuse en de accessoires niet in de vaatwasser.
- Het bedieningspaneel en de buitenvlakken van het apparaat kunt u het best reinigen met een zachte, licht bevochtigde doek.

- ▶ Reinig het frituurreservoir en het frituurmandje met een spons en een milde zee-
poplossing. Spoel het reservoir goed uit en droog alles goed af.
- ▶ Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een zachte spons.
- ▶ Als de verwarmingselementen vuil zijn, reinig deze dan met een afwasborstel.
Verwijder etensresten voorzichtig.



Het frituurmandje is vaatwasserbestendig.

9. Opslag/transport

- ▶ Trek als u het apparaat niet gebruikt de stekker uit het stopcontact en berg het
apparaat op een droge, stof- en vorstvrije plaats op waar het niet wordt blootge-
steld aan direct zonlicht.
- ▶ Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Om beschadigingen bij transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele
verpakking te gebruiken.

10. Probleemoplossing

Het product heeft onze fabriek zonder fouten of gebreken verlaten. Mocht u deson-
danks een probleem vaststellen, probeer dan eerst om dit op te lossen aan de hand
van de onderstaande tabel. Als dit niet lukt, neemt u contact op met onze klanten-
service.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleemoplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact.
	Het apparaat is nog niet helemaal ingesteld.	Start de bereiding door de toets  in te drukken.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleemoplossing
De gerechten zijn niet gaar.	Het apparaat zit te vol.	Vul het frituurmandje niet met te grote stukken. Kleinere stukken worden gelijkmatiger gaar.
	De bereidingstemperatuur is te laag.	Druk de toets  of  in om de gewenste bereidingstijd  / bereidingstemperatuur  te verlenen/verhogen  of te verkorten/verlagen  .
	De bereidingstijd is te kort.	
Het gerecht is niet gelijkmatig gaar geworden.	De gerechten liggen te dicht tegen elkaar.	Schud de inhoud van het frituurmandje om, zodat deze gelijkmatig wordt verdeeld. Sommige gerechten moeten ongeveer halverwege de bereidingstijd worden omgeschud.
De gefrituurde gerechten zijn niet knapperig genoeg.	Er zijn levensmiddelen gebruikt die niet geschikt zijn voor de heteluchtfrituseuse.	Gebruik voor knapperige resultaten snacks die geschikt zijn voor de oven of snacks die licht zijn ingevet.
Het lukt niet om het apparaat te sluiten.	Het frituurmandje zit te vol.	Vul het frituurmandje niet verder dan tot de max-markering.
Ontwikkeling van witte rook in het apparaat.	De gerechten zijn zeer vet.	Bij de bereiding van zeer vette gerechten druipt er vet in het frituurreservoir. Door dit vet wordt het frituurreservoir heter dan normaal, maar dit heeft geen nadelige gevolgen voor het apparaat of het bakresultaat.
	Het frituurreservoir bevat nog vetresten van de vorige keer dat het is gebruikt.	Vetresten verbranden in het frituurreservoir. Maak het frituurreservoir telkens na gebruik schoon.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleemoplossing
Verse friet wordt niet gelijkmatig gefrituurd.	De friet heeft niet lang genoeg onder water gestaan.	Leg de friet ca. 1/2 uur in koud water, zodat het zetmeel naar buiten komt. Droog de friet met keukenpapier, voordat u deze in het frituurmandje doet.
	De soort aardappel is niet geschikt.	
Verse friet wordt niet knapperig.	De aardappels zijn te vochtig.	Hoe knapperig de friet wordt, hangt af van het water- en zetmeelgehalte van de aardappelsoort en van de hoeveelheid olie.
		Droog de aardappels zorgvuldig af en schenk er vervolgens circa 1/2 eetlepel olie overheen.
		Snijdt de aardappels in kleinere stukken.
Op het display verschijnt de foutcode 'E1' of 'E2'.	De interne temperatuursensor van het apparaat meldt een storing.	Neem contact op met de klantenservice.

11. Afvalverwerking



Apparaat

Zorg ervoor dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur op een milieubewuste manier wordt afgevoerd. Dit kan bijvoorbeeld via een plaatselijk inzamelpunt voor oude apparatuur. Neem contact op met uw gemeente voor de mogelijkheden in uw woonplaats.

► Knip het netsnoer af voordat u het apparaat afvoert.



Verpakking

Het apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. Verpakkingen zijn onbewerkte materialen en zijn dus geschikt voor hergebruik of kunnen worden teruggebracht in de grondstoffenkringloop.

12. Technische gegevens

Voeding:	220-240 V~ 50/60 Hz
Vermogen:	2000 W
Inhoud frituurmandje:	ca. 5 liter
Instelbare temperatuur:	80-200 °C
Timer:	60 minuten
Afmetingen (b × h × d):	382 x 317 x 347 mm

13. EU-conformiteitsinformatie

 Hierbij verklaart de fabrikant dat dit apparaat in overeenstemming is met de fundamentele eisen en de overige toepasselijke voorschriften:

- EMC-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesignrichtlijn 2009/125/EG
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU

14. Service-informatie

Wanneer uw apparaat niet zoals gewenst of verwacht functioneert, neem dan contact op met onze klantenservice. U heeft verschillende mogelijkheden, om met ons contact op te nemen:

- In onze Service Community vindt u andere gebruikers en onze medewerkers en daar kunt u uw ervaringen uitwisselen en uw kennis delen.
U vindt onze Service Community onder <http://community.medion.com>.
- U kunt natuurlijk ook ons contactformulier gebruiken onder www.medion.com/contact.
- En bovendien staat ons serviceteam ook via de hotline of per post ter beschikking.

Nederland	
Openingstijden	Klantenservice
Ma - vr: 07:00 - 23:00 Za / zo: 10:00 - 18:00	① 0900 - 2352534
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

België	
Openingstijden	Service Hotline
Ma - vr: 09:00 - 19:00	📞 02 - 200 61 98
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

Luxemburg	
Openingstijden	Klantenservice
Ma - vr: 09:00 - 19:00	📞 34 - 20 808 664
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal.

Daar vindt u ook drivers en andere software voor verschillende apparaten.

Ook kunt u de QR-code scannen en de gebruiksaanwijzing via het serviceportaal downloaden op uw mobiele eindapparaat.

Nederland	Luxemburg
-----------	-----------



www.medion.com/nl/service/start/



www.medion.com/lu/fr/

België



www.medion.com/be/nl/service/start/

15. Privacy statement

Beste klant!

Wij delen u mee dat wij, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, als verwerkingsverantwoordelijke uw persoonsgegevens verwerken.

In aangelegenheden die te maken hebben met het recht op gegevensbescherming, worden wij bijgestaan door de functionaris voor gegevensbescherming van onze onderneming, die bereikbaar is onder MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com. Wij verwerken uw gegevens ten behoeve van de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijv. reparaties) en baseren ons bij de verwerking van uw gegevens op de met ons gesloten koopovereenkomst.

Wij zullen uw gegevens voor de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijv. reparaties) doorgeven aan de dienstverleners die de reparaties in opdracht van ons uitvoeren. Wij slaan uw persoonsgegevens gewoonlijk op voor de duur van drie jaar om ervoor te zorgen dat uw wettelijke garantieaanspraken kunnen worden vervuld.

U hebt tegenover ons het recht op informatie over de betreffende persoonsgegevens en op rectificatie, wissing, beperking van de verwerking, bezwaar tegen de verwerking en op gegevensoverdraagbaarheid.

Ten aanzien van het recht op informatie en wissing gelden evenwel beperkingen volgens § 34 en § 35 van de Duitse wet bescherming persoonsgegevens (BDSG) (art. 23 AVG). Bovendien hebt u het recht om een klacht in te dienen bij een toezichthoudende autoriteit (art. 77 AVG juncto § 19 BDSG). Voor MEDION AG is dat de functionaris voor gegevensbescherming en informatievrijheid van de deelstaat Noordrijn-Westfalen (Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen), Postbus 200444, 40212 Düsseldorf. www.ldi.nrw.de.

De verwerking van uw gegevens is noodzakelijk voor de garantieafwikkeling; zonder dat de vereiste gegevens beschikbaar worden gesteld, is het niet mogelijk om de garantie af te wikkelen.

16. Colofon

Copyright © 2021

Stand: 01.03.2021

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

Verveelvoudiging in mechanische, elektronische of welke andere vorm dan ook zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.

Het copyright berust bij de firma:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Duitsland

Houd er rekening mee dat het bovenstaande adres geen retouradres is. Neem eerst contact op met onze klantenservice.

Índice

1.	Información acerca de este manual de instrucciones.....	88
1.1.	Explicación de los símbolos.....	88
2.	Uso conforme a lo previsto	90
3.	Indicaciones de seguridad	91
3.1.	Puesta en marcha y uso	94
4.	Volumen de suministro	96
5.	Freidora de aire caliente – Esquema del aparato	97
5.1.	Parte delantera	97
5.2.	Parte trasera	98
5.3.	Elementos de control/pantalla.....	99
6.	Puesta en servicio	99
7.	Manejo.....	100
7.1.	Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura.....	102
7.2.	Ajuste del aparato	103
7.3.	Ajuste del programa automático	105
8.	Limpieza	106
9.	Almacenamiento/transporte	107
10.	Solución de fallos.....	107
11.	Eliminación.....	109
12.	Datos técnicos.....	110
13.	Información de conformidad UE	110
14.	Informaciones de asistencia técnica	110
15.	Declaración de privacidad	111
16.	Aviso legal	112

1. Información acerca de este manual de instrucciones



Muchas gracias por haber elegido nuestro producto. Le deseamos que disfrute con este aparato.

Antes de la puesta en servicio, lea atentamente las indicaciones de seguridad y todo el manual. Tenga en cuenta las advertencias que aparecen en el propio aparato y en el manual de instrucciones.

Mantenga siempre a mano el manual de instrucciones. En caso de que venda o transfiera el aparato, entregue imprescindiblemente también este manual de instrucciones, ya que constituye una parte esencial del producto.

1.1. Explicación de los símbolos

Si una parte de texto está marcada con uno de los siguientes símbolos de advertencia, deberá evitarse el peligro descrito en el mismo para prevenir las posibles consecuencias indicadas en él.



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de posible peligro de muerte y/o lesiones graves irreversibles.



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de peligro por superficies calientes!



¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



¡AVISO!

Información más detallada para el uso del aparato.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.

- Signo de numeración/información sobre eventos durante el manejo.
- Instrucción operativa que debe ejecutarse.
- Instrucción operativa que debe ejecutarse para evitar peligros.



Declaración de conformidad (véase «Información de conformidad UE»): los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas CE.



Símbolo de corriente alterna

2. Uso conforme a lo previsto

Este aparato sirve para hornear, cocer y asar alimentos, p. ej. verduras, patatas fritas o en gajos —preparadas en casa o listas para hornear— además de pescado, carne roja y blanca y pasteles.

Este aparato está diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares a la doméstica, por ejemplo:

- en cocinas para empleados ubicadas en comercios, oficinas y otros ámbitos profesionales;
- en instalaciones agrícolas;
- para clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- en pensiones.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no está indicado para fines comerciales/industriales.

Tenga en cuenta que cualquier uso indebido del aparato conlleva la pérdida de la garantía:

- No realice ninguna modificación en el aparato sin nuestra autorización, ni utilice ningún equipo suplementario que no haya sido suministrado o autorizado por nuestra parte.
- Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados u homologados por nosotros.
- Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará contrario al uso previsto y puede provocar daños materiales o personales.

3. Indicaciones de seguridad

¡INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS DETENIDAMENTE Y GUÁRDELAS PARA SU FUTURO USO!



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Peligro de lesiones para niños y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas (como personas parcialmente discapacitadas, personas mayores con limitaciones en sus capacidades físicas y mentales) o con falta de experiencia y conocimiento (como niños mayores).

- El aparato y los accesorios se deben guardar en un lugar fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales y por aquellas que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o hayan recibido las correspondientes instrucciones sobre el manejo seguro y hayan comprendido los peligros resultantes.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no deben ser ejecutados por niños sin supervisión.
- Mantenga alejados del aparato y del cable de conexión a los niños menores de 8 años.



¡PELIGRO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de piezas pequeñas o láminas de plástico.

- Guarde todos los materiales de embalaje usados (bolsas, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica o cortocircuito por piezas conductoras de electricidad.

- Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente.
- Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de que la tensión indicada en el aparato se corresponda con la tensión de red local.
- Es necesario poder acceder libremente a la toma de corriente por si se necesita desenchufar con rapidez el aparato en un momento dado.
- No utilice cables de prolongación.
- Desconecte el aparato tirando de la clavija de la toma de corriente, no tirando del cable.
- No doble ni aplaste el cable de alimentación de red.
- Asegúrese de que el cable de red no esté dañado y que no pase por debajo del aparato, sobre superficies calientes o aristas vivas.
- Coloque el cable de red de forma que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- No ponga el aparato en funcionamiento sobre una superficie de apoyo mojada.
- Nunca toque el aparato o el cable de alimentación de red con las manos mojadas.
- Nunca utilice el aparato si está dañado o si ha detectado daños en el cable de red o en el enchufe.
- En caso de una avería o si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato a la atención al cliente.
- Repare el cable de alimentación de red solo a través de un taller autorizado o diríjase a nuestro servicio técnico para evitar accidentes.

-
- No intente en ningún caso abrir ni arreglar usted mismo piezas del aparato.
 - Nunca sumerja el aparato en agua ni otros líquidos.
 - Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando
 - limpie o realice el mantenimiento del aparato,
 - monte o desmonte el aparato,
 - se haya mojado o esté húmedo,
 - ya no necesite el aparato,
 - no lo esté vigilando,
 - se produzca una tormenta.
 - Proteja el aparato de gotas y salpicaduras de agua. Evite que entre en contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de red y la clavija de enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares. En caso de que haya penetrado líquido en el aparato, extraiga inmediatamente la toma de corriente con puesta a tierra. Encargue la comprobación del aparato a un taller cualificado para ello.
 - Nunca utilice el aparato al aire libre.
 - No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar:
 - una alta humedad del aire o humedad en general,
 - temperaturas extremadamente altas o bajas,
 - la radiación solar directa,
 - llama abierta.

3.1. Puesta en marcha y uso



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio debido a superficies calientes.

- Para evitar posibles peligros por restablecer sin querer el limitador de temperatura, el aparato no se debe alimentar con un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito eléctrico que sea activado y desactivado regularmente por un sistema de este tipo.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- No coloque el aparato sobre superficies que puedan calentarse (p. ej. placas de cocina, llamas).
- Procure que el aparato no toque otros objetos cuando esté funcionando. Asegúrese de que haya una distancia mínima de 10 cm con otros objetos. Sobre todo, no coloque el aparato cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.).
- Cuando el aparato esté funcionando, no lo coloque debajo de armarios suspendidos u otros objetos que puedan obstaculizar la libre salida del vapor hacia arriba.
- No cubra el aparato.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- No utilice el aparato cerca de gases explosivos y/o inflamables.
- Al preparar alimentos, utilice siempre la cesta en el recipiente de freír para que los alimentos no se quemen.

- Coloque el recipiente caliente y la cesta de freír siempre en una superficie resistente al calor.
- No llene el recipiente de freír de grasa o de aceite.
- En caso de que se produzca humo negro, desconecte de inmediato el enchufe de la toma de corriente. Espere a que el aparato deje de humear antes de sacar el recipiente de freír del aparato.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones debido a superficies calientes.

Durante el funcionamiento, las superficies externas del aparato y del accesorio se pueden calentar mucho.

- Como la rejilla de ventilación de la parte posterior del aparato se calienta, no se debe tocar la rejilla mientras el aparato está en marcha para evitar quemaduras.
- Durante su funcionamiento, ¡toque el aparato solamente por las asas o los elementos de control!
- No introduzca la mano en el interior del aparato, el recipiente de freír ni la placa calefactora.
- Nunca mueva el aparato cuando está funcionando.
- No mueva el aparato caliente, espere a que el aparato se enfríe completamente.
- Si se retira el recipiente de freír con la cesta durante o después de la preparación de algún plato, existe peligro de sufrir quemaduras a causa del vapor que sale del aparato. Evite sostener la cabeza directamente sobre el aparato y mantenga las manos alejadas del vapor.
- Cuando está encendido, el recipiente de freír se calienta mucho: no lo toque. Utilice manoplas de cocina.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro para la salud!

Hornear, cocer o asar a temperaturas demasiado altas puede producir sustancias nocivas para la salud.

- Retire los restos de alimentos quemados.
- Evite que los alimentos se doren demasiado cuando los hornee o los ase.



¡AVISO!

¡Peligro de daños!

Los aditivos químicos en revestimientos para muebles pueden dañar el material de las patas del aparato y dejar residuos en la superficie del mueble.

- En caso necesario, coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.

4. Volumen de suministro



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de piezas pequeñas o láminas de plástico.

- Mantenga la lámina de plástico del embalaje alejada de los niños.

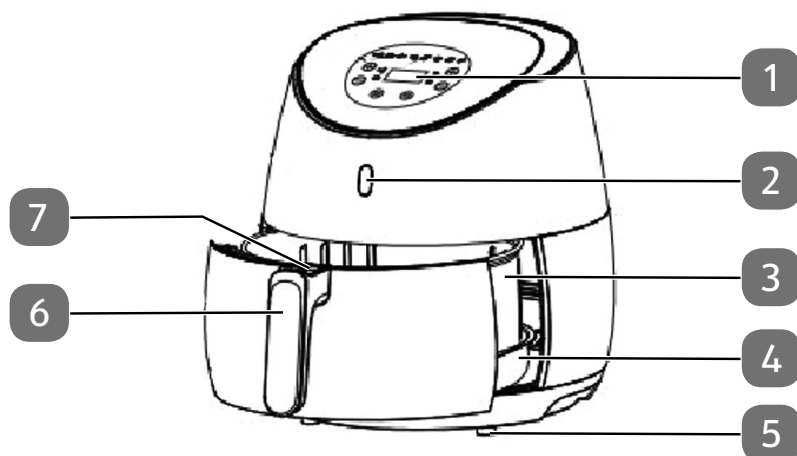
Compruebe la integridad del suministro y avísenos en un plazo de 14 días después de su compra en caso de que presentara algún daño o estuviera incompleto.

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- la freidora de aire caliente
- manual de instrucciones con información sobre la garantía

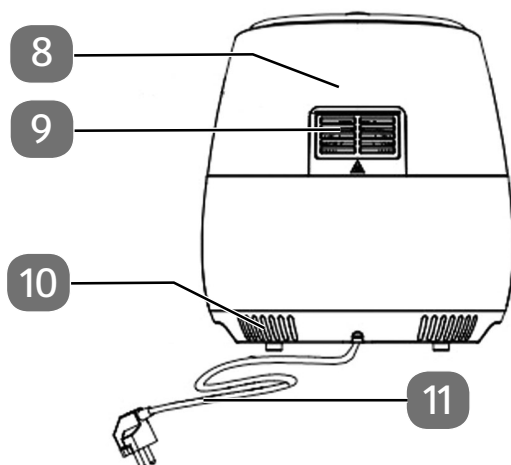
5. Freidora de aire caliente – Esquema del aparato

5.1. Parte delantera



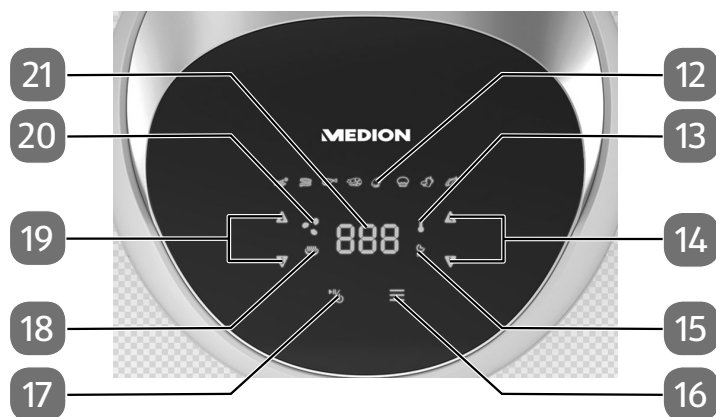
- 1) Elementos de control/pantalla
- 2) Piloto indicador de funcionamiento
- 3) Cesta de freír
- 4) Recipiente de freír
- 5) Pie de apoyo
- 6) Mango de la cesta de freír
- 7) Tapa de protección con botón de desbloqueo

5.2. Parte trasera



- 8) Carcasa
- 9) Salida de vapor
- 10) Ranuras de ventilación
- 11) Cable de alimentación de red con clavija de enchufe

5.3. Elementos de control/pantalla



- 12) Programa automático activo (varía en función del programa ajustado)
- 13) : Indicación de la temperatura de cocción
- 14) Aumentar el tiempo de cocción /disminuir el tiempo de cocción
- 15) : indicación del tiempo de cocción
- 16) : Selección de programa
- 17) : encender/apagar el aparato, interrumpir proceso de calentamiento
- 18) : proceso de calentamiento en curso
- 19) Aumentar temperatura de cocción /disminuir temperatura de cocción
- 20) : Indicación de funcionamiento ventilador activo
- 21) Pantalla para la indicación de temperatura/indicación del tiempo de cocción

6. Puesta en servicio

- ▶ Retire todo el material de embalaje del aparato, incluidos los adhesivos y plásticos.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- ▶ Saque el recipiente de freír del aparato. Abra la tapa de protección hacia arriba y pulse el botón de desbloqueo para retirar la cesta de freír.
- ▶ Lave la cesta y el recipiente de freír con agua caliente. Seque bien las dos piezas.
- ▶ Limpie la carcasa con un paño húmedo.



¡PELIGRO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Las altas temperaturas que se producen durante el funcionamiento harían que los alimentos se quemaran si no se utiliza la cesta de freír. Las superficies se calientan mucho y, si falta el mango en la cesta, se podrían producir lesiones por quemaduras.

- Utilice siempre la cesta junto con el recipiente de freír.
- Utilice el aparato solo si el mango está correctamente montado en la cesta de freír.
- ▶ Coloque la freidora de aire caliente sobre una superficie resistente al calor.
- ▶ Conecte la freidora de aire caliente siempre a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente. La tensión de red local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.



Durante el primer uso se pueden producir olores y humos causados por restos de la fabricación. Esto no es peligroso y no durará mucho tiempo. Procure que haya siempre una ventilación suficiente.

7. Manejo



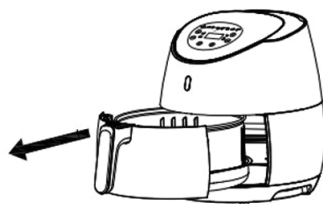
¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

El aceite y otros líquidos se pueden inflamar debido a las altas temperaturas del aire caliente.

- No llene la freidora de aceite u otros líquidos.
- Los alimentos con mucha grasa, como las salchichas, no son aptos para ser preparados en la freidora. La grasa gotearía en el recipiente de freír y se quemaría.
- No llene excesivamente la cesta de freír. Observe la marca MAX. No obstante, para un fácil manejo recomendamos llenarla solo 3/4.

- Saque el recipiente de freír del aparato.



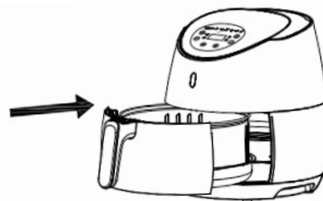
- Pliegue hacia arriba la tapa de protección mediante el botón de desbloqueo (a) y pulse (b) el botón de desbloqueo para retirar la cesta de freír del recipiente.
- ☒



- Coloque la cesta de freír en el recipiente de modo que el mango encaje en la ranura correspondiente del recipiente.
- Llene la cesta con los alimentos que desee cocinar. Consulte la tabla en el capítulo «7.2. Ajuste del aparato» en la página 103 para averiguar las cantidades apropiadas.



- Sostenga el recipiente de freír por el mango e introdúzcalo en el aparato hasta el fondo por la parte delantera.



7.1. Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura

- ▶ Pulse la tecla  unos segundos para encender el aparato.
- ▶ Con las teclas  o  ajuste la temperatura de cocción deseada  en pasos de 5 °C.
- ▶ Mantenga pulsada la tecla  o  durante más tiempo para ajustar la temperatura deseada  más rápido.

Se pueden ajustar temperaturas de 80 °C a 200 °C.

- ▶ Con las teclas  o  ajuste el tiempo deseado de cocción  en pasos de un minuto.
- ▶ Mantenga pulsada la tecla  o  durante más tiempo para ajustar el tiempo de cocción deseado  más rápido.

Puede ajustar un tiempo de cocción de 60 minutos en total.



Para lograr un resultado de cocción óptimo, caliente la freidora de aire caliente previamente como mínimo 3 minutos.

- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando brevemente la tecla .

La temperatura de cocción así como el tiempo de cocción restante se muestran durante el funcionamiento.

Durante la preparación se puede sacar el recipiente de freír del aparato en cualquier momento para controlar el grado de cocción. El aparato se apaga automáticamente.

- ▶ Agite la cesta de freír pasada la mitad del tiempo de cocción para redistribuir los alimentos. De este modo, conseguirá que se cocinen de manera uniforme.
- ▶ Para ello, saque el recipiente de freír del aparato por el mango. Agite los alimentos con cuidado y vuelva a introducir el recipiente en el aparato.

El tiempo seguirá corriendo automáticamente.

- ▶ Si quiere introducir más alimentos en la cesta, pulse la tecla  para interrumpir el proceso de cocción.
- ▶ Saque el recipiente de freír del aparato por el mango.
- ▶ Añada los alimentos con cuidado y vuelva a introducir la cesta de freír en el aparato.
- ▶ Pulse de nuevo la tecla  para continuar el proceso de cocción.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de sufrir lesiones!

En caso de que se desbloquee la cesta de freír sin querer, se pueden producir lesiones por quemaduras.

- No pulse el botón de desbloqueo mientras está agitando la cesta.



Agite el recipiente de freír junto con la cesta o, si le resulta demasiado pesado, deje el recipiente sobre una superficie resistente al calor y retire la cesta. Agite los alimentos con cuidado y vuelva a introducir el recipiente con la cesta en el aparato.



Una vez transcurrido el tiempo de cocción, se escucha una señal acústica y el aparato se apaga. El ventilador seguirá funcionando unos minutos.

- ▶ Para interrumpir el proceso de cocción antes de tiempo, pulse la tecla  unos segundos hasta que el aparato se apague.
- ▶ Desenchufe la clavija de enchufe de la toma de corriente.
- ▶ Saque el recipiente de freír del aparato por el mango. Deje el recipiente de freír sobre una superficie resistente al calor y saque la cesta pulsando el botón de desbloqueo.

7.2. Ajuste del aparato

Consulte los ajustes recomendados en la siguiente tabla. Los tiempos indicados solo son valores orientativos. Estos pueden variar según la cantidad, el producto a freír o sus propios deseos.

Plato	Peso (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas finas congeladas	400-500	18-20	200	Sí	Agitar varias veces según sea necesario
Patatas fritas gruesas congeladas	400-500	20-25	200	Sí	Agitar varias veces según sea necesario
Gratinado de patatas	600	20-25	200	Sí	
Carne roja y blanca					
Filete de carne	100-600	10-15	180	No	
Chuleta de cerdo	100-600	10-15	180	No	
Hamburguesa	100-600	10-15	180	No	

Plato	Peso (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Embutidos y fiambres	100-600	13-15	200	No	
Muslo de pollo	100-600	25-30	180	No	
Pechuga de pollo	100-600	15-20	180	No	
Tentempiés					
Rollitos de primavera	100-500	8-10	200	Sí	Platos precocinados para el horno
Nuggets de pollo congelados	100-600	6-10	200	Sí	Platos precocinados para el horno
Barritas de pescado congeladas	100-500	6-10	200	No	Platos precocinados para el horno
Queso empanado para el horno	100-500	8-10	180	No	Platos precocinados para el horno
Rollo de verduras	100-500	10	160	No	Platos precocinados para el horno
Horneado					
Bizcochos	400	20-25	160	No	Utilizar un molde
Quiche	500	20-22	180	No	Utilizar un molde/bandeja de horno
Muffins	400	15-18	200	No	Utilizar un molde

Plato	Peso (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Tentempiés dulces	500	20	160	No	Utilizar un molde/bandeja de horno



La freidora de aire caliente también es ideal para calentar alimentos: caliente la comida durante 10 minutos a 150 °C.



En caso de que no haya calentado previamente la freidora de aire caliente, deje que los alimentos se cocinen 3 minutos más.



Los moldes para la cocción en la freidora de aire caliente no están incluidos en el volumen de suministro.

7.3. Ajuste del programa automático

Con los programas automáticos puede cocinar alimentos concretos con una temperatura y tiempo de cocción preajustados. Tiene a su disposición los siguientes programas:



patatas fritas congeladas



tocino frito



muslos de pollo



gambas



carne



muffins/pasteles



verdura



pescado

- ▶ Pulse la tecla  unos segundos para encender el aparato.
- ▶ Pulse la tecla  varias veces para ajustar el programa automático deseado.
- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando brevemente la tecla .

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, se escucha una señal acústica y el aparato se apaga. El ventilador seguirá funcionando unos minutos.

- ▶ Para interrumpir el proceso de cocción antes de tiempo, pulse la tecla  unos segundos hasta que el aparato se apague.
- ▶ Desenchufe la clavija de enchufe de la toma de corriente.

8. Limpieza



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica a causa de las piezas conductoras de electricidad.

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo de la red.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni otros líquidos.
- En caso de que el aparato se haya caído en algún líquido, no lo toque bajo ningún concepto. Primero desenchufe el aparato.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

- Deje que el aparato se enfríe durante 60 minutos como mínimo antes de limpiarlo. Retire el recipiente y la cesta de freír para que el aparato se pueda enfriar más rápido.



¡AVISO!

¡Posibles daños en el aparato!

Se pueden producir daños en el aparato en caso de un uso inadecuado.

- No utilice detergentes abrasivos o agresivos ni en el exterior ni en el interior de la carcasa del aparato.
- No lave la freidora de aire caliente ni los accesorios en el lavavajillas.
- Para el panel de control y las superficies exteriores del aparato utilice un paño suave y ligeramente humedecido.

- ▶ Limpie el recipiente y la cesta de freír con una esponja y un poco de agua enjabonada suave. Enjuague bien el recipiente y séquelo todo bien.
- ▶ Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja suave.
- ▶ Si los elementos calefactores están sucios, utilice un cepillo adecuado para este fin. Retire los restos de comida con cuidado.



La cesta de freír es apta para el lavavajillas.

9. Almacenamiento/transporte

- ▶ Si no va a utilizar el aparato, desenchúfelo de la corriente y guárdelo en un lugar seco, sin polvo y protegido de las heladas que no esté sometido a radiación solar directa.
- ▶ Procure guardar el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ Para evitar daños durante el transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

10. Solución de fallos

El producto ha salido de nuestra fábrica en perfecto estado. No obstante, si detecta algún problema, trate de solucionarlo primero con ayuda de la siguiente tabla. En caso de no conseguirlo, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia al cliente.

Problema	Posible causa	Solución de fallos
El aparato no funciona.	La clavija de enchufe no está conectada a una toma de corriente.	Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada.
	No ha completado la entrada.	Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla  .

Problema	Posible causa	Solución de fallos
Los alimentos no están cocidos.	La cantidad de llenado es demasiado grande.	Llene la cesta de freír con trozos pequeños. Los trozos pequeños se frien de manera más uniforme.
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	Pulse ▲ o ▼ para aumentar ▲ o disminuir ▼ el tiempo de cocción  /la temperatura de cocción  deseados.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	
Los alimentos no están cocidos de forma uniforme.	Los alimentos están demasiado apretados.	Agite la cesta de freír para repartir los alimentos de manera uniforme. Algunos alimentos se deben agitar una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Los alimentos "fritos" no han quedado suficientemente crujientes.	Se han usado alimentos no aptos para una freidora de aire caliente.	Utilice alimentos aptos para el horno o con un poco de grasa para que resulten más crujientes.
El aparato no se puede cerrar.	La cesta de freír está demasiado llena.	Llene la cesta de freír hasta la marca Máx.
Se produce un humo blanco dentro del aparato.	Los alimentos tienen mucha grasa.	Cuando se preparan alimentos con mucha grasa, esta gotea en el fondo del recipiente de freír. Esta grasa hace que la temperatura en el recipiente de freír aumente más de lo normal, lo que no tiene un efecto negativo ni en el aparato ni en la cocción.
	En el recipiente de freír aún se encuentran restos de grasa de la cocción anterior.	Los restos de grasa se queman en la cámara de freír. Limpie el recipiente de freír después de cada uso.

Problema	Posible causa	Solución de fallos
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no se "fríen" de manera uniforme.	Las patatas cortadas no se han remojado lo suficiente.	Ponga las patatas cortadas a remojo en agua fría durante aprox. 1/2 hora para extraer el almidón. Antes de llenar la cesta, seque las patatas con papel de cocina.
	La clase de patata no es adecuada para freír.	
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no quedan crujientes.	Las patatas están demasiado húmedas.	Que las patatas queden crujientes depende del contenido de agua y de almidón de la patata y de la cantidad de aceite.
		Seque las patatas detenidamente y rocíelas con aprox. 1/2 cucharada de aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños.
En la pantalla se muestra el código de fallo "E1" y/o "E2".	El sensor de temperatura interno del aparato comunica una avería.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.

11. Eliminación



Aparato

Una vez concluida la vida útil del aparato, asegúrese de que este se elimine de modo ecológico. Para ello puede llevarlo, p. ej., a un punto de recogida de electrodomésticos. Para informarse sobre las opciones de eliminación y reciclaje en su región, diríjase a las administraciones locales.

► Antes de eliminar el aparato corte el cable.



Embalaje

El aparato se envía embalado para protegerlo de posibles daños durante el transporte. Los embalajes son materias primas y por ello son reutilizables o aptos para ser devueltos al ciclo de reciclaje de materias primas.

12. Datos técnicos

Alimentación de tensión:	220–240 V~ 50/60 Hz
Potencia:	2000 W
Volumen de la cesta:	aprox. 5 litros
Temperaturas ajustables:	80-200 °C
Temporizador:	60 minutos
Dimensiones (ancho x altura x profundidad):	382 × 317 × 347 mm

13. Información de conformidad UE



Por la presente, el fabricante declara que este aparato cumple los requisitos básicos y el resto de disposiciones pertinentes:

- Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética
- Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión
- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones de sustancias peligrosas.

14. Informaciones de asistencia técnica

En caso de que su aparato no funcione según deseado y esperado, diríjase en primer lugar a nuestro servicio de atención al cliente. Dispone de distintos medios para ponerse en contacto con nosotros:

- Si lo desea, también puede utilizar nuestro formulario de contacto que encontrará en www.medion.com/contact.
- Por supuesto, nuestro equipo de asistencia técnica también está a su disposición a través de nuestra línea directa o por correo postal.

Horario	Hotline de posventa
Lu-Vi: 08:30-17:30	☎ (+34) 91 904 28 00
Dirección de asistencia técnica	
MEDION Service Center Visonic S.A. c/ Miguel Faraday, 6 Parque Empresarial “La Carpetania”, N-IV Km. 13 28906 Getafe, Madrid España	



Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio www.medion.com/es/servicio/inicio/.

Allí también encontrará controladores y otro software sobre distintos aparatos.

También puede escanear el código QR adjunto y cargar el manual de instrucciones en su dispositivo móvil a través del portal de servicio.

15. Declaración de privacidad

Apreciado cliente:

Por el presente le comunicamos que nosotros, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, procesamos sus datos personales en calidad de responsables.

En el caso de las cuestiones legales relacionadas con la protección de datos, estamos a su disposición a través de nuestro responsable de la protección de datos empresarial al que puede localizar en MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D – 45307 Essen; datenschutz@medion.com. Por nuestra parte, procesamos sus datos para fines de ejecución de la garantía y con ello procesos relacionados (p. ej. reparaciones) y, además, nos ayudan al procesar sus datos en el contrato de compra celebrado con nosotros.

Para fines de ejecución de la garantía y con ello procesos relacionados (p. ej. reparaciones) transferiremos sus datos al proveedor de servicios de reparación encargado por nosotros. Por lo general, almacenamos sus datos personales durante tres años para satisfacer sus derechos legales de prestación de garantía.

Frente a nosotros, tiene derecho a información sobre los datos personales que le afectan, así como a corrección, borrado, limitación del procesamiento, revocación contra el procesamiento, así como transferibilidad de los datos.

En el caso del derecho de información y borrado, se aplican sin embargo limitaciones según §§ 34 y 35 de la Ley Federal de Protección de Datos (BDSG) (art. 23 del RGPD). Además, existe un derecho de apelación ante una autoridad de supervisión de la protección de datos responsable (art. 77 del RGPD en combinación con § 19 BDSG). Para MEDION AG es el responsable federal de protección de datos y libertad de información de Renania del Norte-Westfalia, ap. correos 200444, 40212 Düsseldorf. www.ldi.nrw.de.

El procesamiento de sus datos es necesario para la ejecución de la garantía; en caso de no facilitarse dichos datos, no será posible la ejecución de la garantía.

16. Aviso legal

Copyright © 2021

Versión: 01.03.2021

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

Queda prohibida la reproducción mecánica, electrónica o de cualquier otro tipo sin la autorización por escrito del fabricante.

El copyright pertenece a la empresa:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Alemania

Tenga en cuenta que la dirección indicada arriba no es una dirección para devoluciones. Póngase siempre primero en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Contenuto

1.	Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso	114
1.1.	Spiegazione dei simboli.....	114
2.	Utilizzo conforme	116
3.	Indicazioni di sicurezza	117
3.1.	Messa in funzione e utilizzo	120
4.	Contenuto della confezione.....	122
5.	Friggitrice ad aria calda – panoramica dell'apparecchio.....	123
5.1.	Lato anteriore	123
5.2.	Lato posteriore	124
5.3.	Comandi/display	125
6.	Messa in funzione	126
7.	Funzionamento.....	127
7.1.	Impostazione del tempo di cottura e della temperatura	128
7.2.	Impostazione dell'apparecchio.....	130
7.3.	Impostazione di un programma automatico.....	132
8.	Pulizia	133
9.	Conservazione/trasporto.....	134
10.	Risoluzione dei problemi	134
11.	Smaltimento.....	136
12.	Dati tecnici	137
13.	Informazioni sulla conformità UE.....	137
14.	Informazioni relative al servizio di assistenza	137
15.	Informativa sulla protezione dei dati personali.....	139
16.	Note legali	140

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



La ringraziamo per l'acquisto di questo prodotto. Ci auguriamo che sia soddisfatto dell'apparecchio.

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente e interamente le indicazioni di sicurezza e le presenti istruzioni per l'uso. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante del prodotto e, in caso di vendita o cessione dell'apparecchio, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

1.1. Spiegazione dei simboli

Quando un paragrafo è contrassegnato da uno dei seguenti simboli di avvertenza è necessario evitare il pericolo indicato per prevenire le possibili conseguenze descritte.



PERICOLO!

Avviso di pericolo letale immediato!



AVVERTENZA!

Possibile pericolo letale e/o pericolo di lesioni gravi irreversibili!



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!



AVVERTENZA!

Pericolo causato da superfici molto calde!



ATTENZIONE!

Possibili lesioni di media o lieve entità!



AVVISO!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!



AVVISO!

Ulteriori informazioni sull'utilizzo dell'apparecchio!



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!

- Punto elenco/informazioni relative a eventi che si possono verificare durante l'utilizzo
- Istruzioni operative da seguire
- Istruzioni operative da seguire per evitare pericoli



Dichiarazione di conformità (vedere "Informazioni sulla conformità UE"): i prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive CE.



Simbolo della corrente alternata

2. Utilizzo conforme

L'apparecchio è destinato a friggere, cuocere e grigliare alimenti come ortaggi, patatine o spicchi di patate (fatti in casa o pronti per la cottura in forno) nonché a preparare pesce, carne, pollo e torte.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico o simile, ad esempio:

- in cucine per i collaboratori di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- in tenute agricole;
- da parte dei clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'utilizzo privato e non a quello industriale/commerciale.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro apparecchio non approvato o fornito da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le indicazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.

3. Indicazioni di sicurezza

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA: LEGGERLE ATTENTAMENTE E CONSERVARLE PER OGNI FUTURA CONSULTAZIONE!



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni per bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive (ad esempio persone parzialmente disabili, anziani con capacità fisiche o intellettive ridotte) o con carenza di esperienza e di conoscenze (ad esempio bambini grandi).

- Tenere l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato a partire da un'età di 8 anni e anche da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non possono eseguire la pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore senza essere sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione elettrica fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.



PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- Tenere tutti i materiali di imballaggio utilizzati (sacchetti, pezzi di polistirolo ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con il materiale d'imballaggio.



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

Pericolo di scossa elettrica o corto circuito per la presenza di parti sotto tensione.

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata, messa a terra e protetta a regola d'arte.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare se i dati di tensione sull'apparecchio corrispondono alla tensione di rete locale.
- La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- Non utilizzare prolunghe.
- Estrarre il cavo di alimentazione dalla presa afferrando la spina e non il cavo.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che non passi sotto l'apparecchio, su superfici calde o spigoli vivi.
- Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non sia d'inciampo e che nessuno possa calpestarlo.
- Non mettere in funzione l'apparecchio su superfici d'appoggio bagnate.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
- Non utilizzare in nessun caso l'apparecchio se è danneggiato o se si riscontrano danni al cavo di alimentazione o alla spina.
- In caso di guasto, o qualora si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
- Al fine di escludere eventuali pericoli, affidare le riparazioni del cavo di alimentazione esclusivamente a un centro specializzato oppure rivolgersi al servizio di assistenza.

- Non provare in alcun caso ad aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Estrarre la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica, quando
 - si pulisce l'apparecchio,
 - si monta o smonta l'apparecchio,
 - l'apparecchio è umido o bagnato,
 - non si utilizza più l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è incustodito,
 - in caso di temporale.
- Proteggere l'apparecchio da gocce o spruzzi d'acqua. Evitare il contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavandini, lavabi e simili. Qualora nell'apparecchio sia penetrato del liquido, staccare immediatamente la spina dalla presa con messa a terra. Fare controllare l'apparecchio da un centro specializzato.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o umidità in generale,
 - temperature estremamente alte o basse,
 - raggi diretti del sole,
 - fiamme libere.

3.1. Messa in funzione e utilizzo



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio causato da superfici molto calde.

- Per evitare il rischio dovuto a un azzeramento involontario del limitatore di temperatura di sicurezza, l'apparecchio non deve essere munito di un dispositivo di accensione esterno, come ad esempio un timer, oppure collegato a un circuito attivato o disattivato regolarmente da un dispositivo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici che possono surriscaldarsi (ad es. piastre elettriche, fornelli).
- Assicurarsi che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti. Mantenere una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti. In particolare non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, carta ecc.).
- Non usare l'apparecchio sotto armadietti pensili oppure oggetti che potrebbero ostacolare la salita del vapore verso l'alto.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di vapori esplosivi e/o infiammabili.
- Per la preparazione degli alimenti, utilizzare sempre il cestello all'interno del contenitore della friggitrice affinché non si brucino.

- Appoggiare il contenitore e il cestello caldi sempre su una superficie resistente alle alte temperature.
- Non riempire il contenitore con grasso o olio.
- Qualora fuoriesca del fumo scuro dall'apparecchio, staccare immediatamente la spina dalla presa. Aspettare che il fumo si diradi prima di estrarre il contenitore dall'apparecchio.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di superfici molto calde.

Durante il funzionamento, le superfici dell'apparecchio e degli accessori accessibili all'utilizzatore possono scaldarsi notevolmente.

- Poiché la griglia di ventilazione nella parte posteriore dell'apparecchio diventa molto calda, non toccarla durante il funzionamento per evitare ustioni.
- Durante il funzionamento toccare solo le impugnature e i comandi dell'apparecchio!
- Non toccare l'interno dell'apparecchio, il contenitore o la piastra riscaldante.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non spostare mai l'apparecchio ancora caldo; attendere che si sia completamente raffreddato.
- Se si estrae il contenitore insieme al cestello durante o dopo la preparazione degli alimenti, sussiste il pericolo di ustioni causate del vapore che fuoriesce. Non tenere il viso direttamente sopra l'apparecchio e non inserire le mani nel vapore.
- Durante il funzionamento il contenitore della friggitrice diventa molto caldo; non toccarlo. Utilizzare guanti da cucina.



ATTENZIONE!

Pericolo per la salute!

Cuocere o grigliare a temperature troppo elevate può provocare la formazione di sostanze nocive per la salute.

- Rimuovere i resti di cibi bruciati.
- Evitare che gli alimenti diventino troppo scuri quando si cuociono o grigliano.



AVVISO!

Pericolo di danni!

Gli additivi chimici dei rivestimenti dei mobili possono intaccare il materiale dei piedini dell'apparecchio, che quindi possono lasciare residui sul mobile.

- Eventualmente posizionare l'apparecchio su una base insensibile al calore.

4. Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

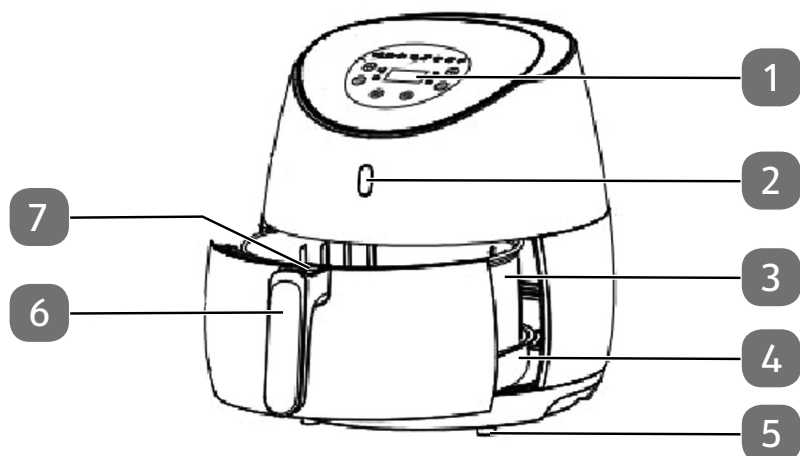
Verificare la completezza e l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza o danneggiamento della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Friggitrice ad aria calda
- Istruzioni per l'uso con informazioni sulla garanzia

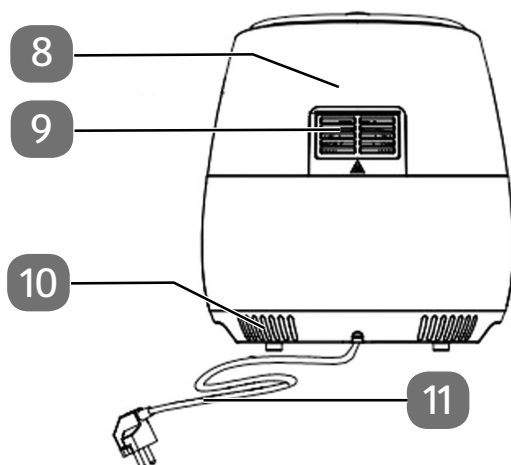
5. Friggitrice ad aria calda – panoramica dell'apparecchio

5.1. Lato anteriore



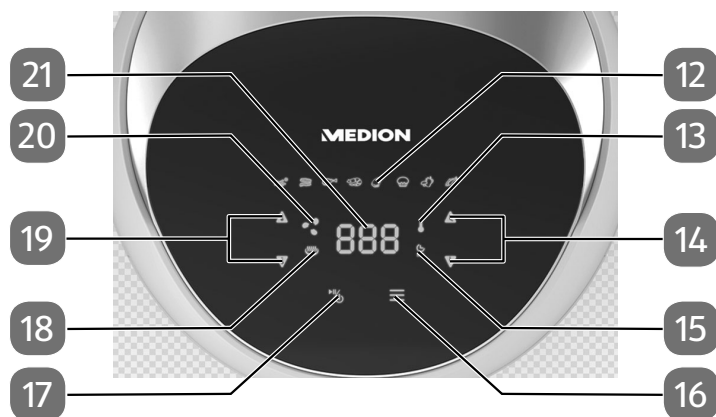
- 1) Comandi/display
- 2) Spia di funzionamento
- 3) Cestello
- 4) Contenitore
- 5) Piedino regolabile
- 6) Impugnatura del cestello
- 7) Coperchio di sicurezza con tasto di sblocco

5.2. Lato posteriore



- 8) Corpo
- 9) Apertura per la fuoriuscita del vapore
- 10) Fessure di aerazione
- 11) Cavo di alimentazione con spina

5.3. Comandi/display



- 12) Programma automatico attivo (varia a seconda del programma impostato)
- 13) 🌡️ : indicazione della temperatura di cottura
- 14) Aumento ▲/riduzione ▼ del tempo di cottura
- 15) ⌚ : indicazione del tempo di cottura
- 16) ≡ : selezione del programma
- 17) 🔥 : accensione/spengimento dell'apparecchio, interruzione del ciclo di riscaldamento
- 18) 🖐️ : ciclo di riscaldamento in corso
- 19) Aumento ▲/riduzione ▼ della temperatura di cottura
- 20) 🌀 : indicazione di funzionamento ventilatore attivo
- 21) Display per l'indicazione della temperatura e del tempo di cottura

6. Messa in funzione

- ▶ Rimuovere dall'apparecchio tutto il materiale dell'imballaggio, gli adesivi e le pellicole.
- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- ▶ Estrarre il contenitore dalla friggitrice. Sollevare il coperchio di sicurezza e premere il tasto di sblocco per estrarre il cestello.
- ▶ Lavare il cestello e il contenitore con acqua calda. Asciugare bene entrambi i componenti.
- ▶ Pulire il corpo della friggitrice con un panno umido.



PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

A causa delle alte temperature che si sviluppano durante il funzionamento, l'uso della friggitrice senza l'apposito cestello causerebbe la bruciatura degli alimenti. Le superfici diventano molto calde e potrebbero causare ustioni a causa della mancanza dell'impugnatura del cestello.

- Pertanto, usare il cestello sempre unitamente al contenitore.
- Utilizzare l'apparecchio solo se l'impugnatura è montata correttamente sul cestello.

- ▶ Posizionare la friggitrice ad aria calda su una superficie resistente alle alte temperature.
- ▶ Collegare la friggitrice esclusivamente a una presa installata, messa a terra e protetta a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.



Durante il primo utilizzo potrebbero svilupparsi odori e fumo causati da residui di produzione. Questo fenomeno è innocuo e scompare velocemente. Garantire un'aerazione sufficiente.

7. Funzionamento



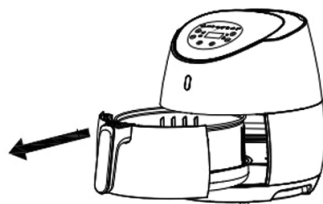
AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Olio e altri liquidi possono infiammarsi velocemente a causa delle alte temperature dell'aria calda.

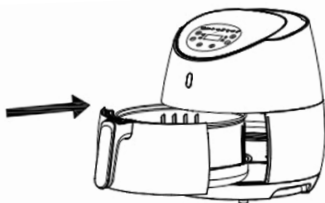
- Non riempire mai l'apparecchio con olio o altri liquidi.
- Gli alimenti particolarmente grassi, come le salsicce, non sono adatti alla preparazione con la friggitrice. Il grasso colerebbe nel contenitore e brucerebbe.
- Non riempire eccessivamente il cestello. Non riempire il cestello oltre l'indicazione di riempimento MAX. Tuttavia, per un uso più agevole dell'apparecchio consigliamo di riempire il cestello solo per tre quarti.

- Estrarre il contenitore dalla friggitrice.



- Sollevare il coperchio di sicurezza sopra al tasto di sblocco (a), premere (b) il tasto di sblocco per estrarre il cestello dal contenitore.
- Riempire il cestello.



▶ Inserire il cestello nel contenitore in modo che il gancio dell'impugnatura entri perfettamente nell'apposita fessura del contenitore e scatti in posizione. ▶ Inserire gli alimenti da preparare nel cestello. Le giuste quantità sono riportate nella tabella al capitolo "7.2. Impostazione dell'apparecchio" a pagina 130.	
▶ Afferrare il contenitore dall'impugnatura e inserirlo completamente nell'apparecchio spingendolo da davanti.	

7.1. Impostazione del tempo di cottura e della temperatura

- ▶ Per accendere l'apparecchio, tenere premuto per alcuni secondi il tasto .
- ▶ Impostare la temperatura di cottura desiderata  a intervalli di 5 °C premendo il tasto  oppure .
- ▶ Tenere premuto il tasto  oppure  per impostare più velocemente la temperatura  desiderata.

È possibile impostare una temperatura compresa tra 80 °C e 200 °C.

- ▶ Impostare il tempo di cottura desiderato  a intervalli di un minuto premendo il tasto  oppure .
- ▶ Tenere premuto il tasto  oppure  per impostare più velocemente il tempo di cottura  desiderato.

È possibile impostare un tempo di cottura massimo di 60 minuti.



Per ottenere un risultato di cottura ottimale preriscaldare la friggitrice ad aria calda per almeno tre minuti.

- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo brevemente il tasto .

La temperatura e il tempo di cottura residuo vengono visualizzati durante il funzionamento.

Durante la preparazione è possibile estrarre il contenitore dalla friggitrice per controllare il punto di cottura. L'apparecchio si spegne automaticamente.



- ▶ A metà tempo di cottura agitare il cestello per ridistribuire gli alimenti e consentire così una cottura uniforme.
- ▶ Per farlo, estrarre il contenitore dall'apparecchio afferrandolo dall'impugnatura. Agitare il contenitore con cautela per muovere gli alimenti e riposizionare il contenitore nell'apparecchio.

Il tempo riprende a scorrere automaticamente.

- ▶ Se si vogliono inserire ulteriori alimenti nel cestello, premere il tasto  per interrompere il ciclo di cottura.
- ▶ Estrarre il contenitore dall'apparecchio afferrandolo dall'impugnatura.
- ▶ Aggiungere con cautela gli alimenti e riposizionare il cestello nell'apparecchio.
- ▶ Premere di nuovo il tasto  per proseguire il ciclo di cottura.



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Lo sgancio accidentale del cestello può provocare lesioni da ustione.

- Non premere il tasto di sblocco mentre si agitano gli alimenti.



Agitare il contenitore insieme al cestello oppure, se è troppo pesante, appoggiare il contenitore su una superficie resistente alle alte temperature ed estrarre il cestello. Agitare il contenitore con cautela per muovere gli alimenti e riposizionare il contenitore con il cestello nell'apparecchio.

Una volta trascorso il tempo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne. La ventola continua a girare per alcuni minuti.

- ▶ Per interrompere prematuramente il ciclo di cottura, premere il tasto  finché l'apparecchio non si spegne.
- ▶ Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Estrarre il contenitore dall'apparecchio afferrandolo dall'impugnatura. Appoggiare il contenitore su una superficie resistente alle alte temperature ed estrarre il cestello premendo il tasto di sblocco.

7.2. Impostazione dell'apparecchio

Le impostazioni consigliate sono riportate nella tabella seguente. I tempi di cottura riportati sono valori indicativi. Essi possono essere modificati a seconda della quantità, del tipo di alimento o dei propri gusti.

Pietanza	Peso (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni aggiuntive
Patate e patatine fritte					
Patatine fritte sottili, surgelate	400-500	18-20	200	Sì	Agitare più volte se necessario
Patatine fritte spesse, surgelate	400-500	20-25	200	Sì	Agitare più volte se necessario
Gratin di patate	600	20-25	200	Sì	
Carne e pollo					
Bistecca	100-600	10-15	180	No	
Braciole di maiale	100-600	10-15	180	No	
Hamburger	100-600	10-15	180	No	
Salsiccia magra	100-600	13-15	200	No	
Coscia di pollo	100-600	25-30	180	No	
Petto di pollo	100-600	15-20	180	No	
Stuzzichini					
Involtoni primavera	100-500	8-10	200	Sì	Per prodotto pronto per cottura in forno
Bocconcini di pollo surgelati	100-600	6-10	200	Sì	Per prodotto pronto per cottura in forno
Bastoncini di pesce, surgelati	100-500	6-10	200	No	Per prodotto pronto per cottura in forno

Pietanza	Peso (g)	Tem- po (min.)	Tempera- tura (°C)	Agitare	Informa- zioni ag- giuntive
Formaggio impa- nato	100-500	8-10	180	No	Per prodotto pronto per cottura in forno
Involto (verdura)	100-500	10	160	No	Per prodotto pronto per cottura in forno
Cottura					
Torte	400	20-25	160	No	Utilizzare uno stampo
Quiche	500	20-22	180	No	Utilizzare uno stampo o una teglia
Muffin	400	15-18	200	No	Utilizzare uno stampo
Snack dolci	500	20	160	No	Utilizzare uno stampo o una teglia



La friggitrice ad aria calda è ideale anche per riscaldare le pietanze: ri-
scaldare le pietanze per 10 minuti a 150 °C.



Se il ciclo di cottura è iniziato a friggitrice fredda, prolungare il tempo di
cottura di 3 minuti.



Gli stampi per la preparazione di dolci ecc. nella friggitrice ad aria calda
non sono compresi nella fornitura.

7.3. Impostazione di un programma automatico

Con i programmi automatici si possono preparare determinati alimenti con una temperatura e un tempo di cottura preimpostati. Sono disponibili i seguenti programmi:



patatine fritte surgelate



pancetta croccante



cosce di pollo



gamberetti



carne



muffin/torta



ortaggi



pesce

- ▶ Per accendere l'apparecchio, tenere premuto per alcuni secondi il tasto
- ▶ Premere ripetutamente il tasto per impostare il programma automatico desiderato.
- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo brevemente il tasto

Una volta trascorso il tempo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne. La ventola continua a girare per alcuni minuti.

- ▶ Per interrompere prematuramente il ciclo di cottura, premere il tasto finché l'apparecchio non si spegne.
- ▶ Scollegare la spina dalla presa di corrente.

8. Pulizia



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

Pericolo di scossa elettrica dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Qualora l'apparecchio fosse caduto in acqua o in altri liquidi, non toccarlo in nessun caso. Estrarre prima la spina dalla presa!



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di ustioni a causa di superfici molto calde.

- Fare raffreddare l'apparecchio per almeno 60 minuti prima di pulirlo. Estrarre il contenitore e il cestello in modo che l'apparecchio si raffreddi più velocemente.



AVVISO!

Possibili danni all'apparecchio!

Possibili danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio dello stesso.

- Non utilizzare spugne ruvide o detergenti abrasivi per pulire la parte esterna e il vano interno dell'apparecchio.
- Non lavare la friggitrice ad aria e i suoi accessori in lavastoviglie.
- Per pulire il pannello di comando e le superfici esterne dell'apparecchio, utilizzare un panno morbido leggermente inumidito.

- ▶ Pulire il contenitore e il cestello con una spugna e un po' di acqua e sapone neutro. Sciacquare bene il contenitore e il cestello e asciugarli accuratamente.
- ▶ Pulire la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna morbida.
- ▶ Nel caso in cui le resistenze fossero sporche, pulirle con una spazzola per i piatti. Rimuovere con cautela eventuali residui di cibo.



Il cestello è adatto al lavaggio in lavastoviglie.

9. Conservazione/trasporto

- ▶ Quando non si utilizza l'apparecchio, staccare la spina e conservarlo in un luogo asciutto, al riparo da polvere e gelo e non esposto ai raggi solari diretti.
- ▶ Assicurarsi di tenere l'apparecchio al di fuori della portata dei bambini.
- ▶ Per evitare danni durante il trasporto, consigliamo di utilizzare l'imballaggio originale.

10. Risoluzione dei problemi

Al momento della spedizione il prodotto è in condizioni perfette. Se nonostante ciò si dovesse riscontrare un problema, provare innanzi tutto a risolverlo con l'ausilio della tabella seguente. Qualora tale tentativo risultasse infruttuoso, contattare il nostro servizio clienti.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non funziona.	La spina non è collegata a una presa elettrica.	Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente installata a regola d'arte.
	Immissione incompleta.	Avviare il ciclo di cottura premendo il tasto  .
I cibi non sono cotti.	La quantità di alimenti all'interno del cestello è eccessiva.	Riempire il cestello con pezzi piccoli. I pezzi più piccoli si cuociono più velocemente.
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	Premere  oppure  per aumentare  o per ridurre  il tempo di cottura  / la temperatura di cottura
	Il tempo di cottura è troppo breve.	 desiderati.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
Gli alimenti non sono cotti in maniera uniforme.	Gli alimenti sono troppo vicini l'uno all'altro.	Agitare il cestello per distribuire gli alimenti in maniera uniforme. Alcuni alimenti devono essere rimestati circa a metà cottura.
I cibi fritti non sono sufficientemente croccanti.	I cibi utilizzati non sono adatti a essere preparati nella friggitrice ad aria calda.	Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack idonei alla cottura in forno o leggermente unti.
L'apparecchio non si chiude.	Il cestello è troppo pieno.	Riempire il cestello fino all'indicazione di riempimento max.
Fumo bianco nell'apparecchio.	Gli alimenti sono molto grassi.	Durante la preparazione di alimenti molto grassi il grasso cola nel contenitore della friggitrice causando un aumento della temperatura. Tuttavia, ciò non compromette né l'apparecchio né il risultato di cottura.
	Nel contenitore vi sono residui di grasso del ciclo di cottura precedente.	I residui di grasso si bruciano all'interno della camera di frittura. Pulire il contenitore della friggitrice dopo ogni utilizzo.
Le patatine non si friggono in maniera uniforme.	I bastoncini di patate non sono stati lasciati sufficientemente a mollo.	Lasciare i bastoncini a mollo in acqua fredda per circa mezz'ora in modo che perdano l'amido. Asciugarli con carta da cucina prima di inserirli nel cestello.
	La varietà di patate non è adatta.	

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
Le patatine fritte fatte in casa non diventano croccanti.	Le patate sono troppo umide.	La croccantezza dipende dal contenuto di acqua e di amido della varietà di patate e dalla quantità di olio utilizzato.
		Asciugare accuratamente le patate e ungerle con circa mezzo cucchiaino d'olio.
		Tagliare le patate in pezzi più piccoli.
Sul display è visualizzato il codice errore "E1" oppure "E2".	Il sensore di temperatura interno dell'apparecchio segnala un'anomalia.	Contattare il servizio clienti.

11. Smaltimento



Apparecchio

Al termine del ciclo di vita dell'apparecchio, accertarsi che venga smaltito nel rispetto dell'ambiente, ad esempio presso un punto di raccolta locale per apparecchi dismessi. Informarsi presso l'amministrazione locale sulle possibilità di smaltimento in loco.

- Prima di smaltire l'apparecchio, tagliare il cavo.



Imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono costituiti da materiali grezzi e quindi sono riutilizzabili oppure possono essere riciclati.

12. Dati tecnici

Alimentazione elettrica:	220–240 V~ 50/60 Hz
Potenza:	2000 W
Capacità del cestello:	ca. 5 litri
Temperatura impostabile:	80-200 °C
Timer:	60 minuti
Dimensioni (L × A × P):	382 x 317 x 347 mm

13. Informazioni sulla conformità UE

CE Il produttore dichiara che il presente apparecchio è conforme ai requisiti basilari e alle altre disposizioni rilevanti:

- Direttiva EMC 2014/30/UE
- Direttiva bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE.

14. Informazioni relative al servizio di assistenza

Nel caso in cui il dispositivo non funzioni come desiderato o come previsto, per prima cosa contattare il nostro servizio clienti. Esistono diversi modi per mettersi in contatto con noi.

- In alternativa è possibile compilare il modulo di contatto disponibile alla pagina www.medion.com/contact.
- Il nostro team di assistenza è raggiungibile anche via telefonicamente.

Italia	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-17.00	① 02 - 360 003 40
Indirizzo del servizio di assistenza	
Teleca Lab S.R.L. Medion c/o Via Daniele da Torricella, 42 42122 Reggio Emilia RE Italia	

Svizzera	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 0848 - 33 33 32
Indirizzo del servizio di assistenza	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Svizzera	

Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza. Lì sono disponibili anche driver e altri software per diversi dispositivi. È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

Italia	Svizzera
	
www.medion.com/it/	www.medion.com/ch/de/service/start/

15. Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio cliente!

La informiamo che noi, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, Germania, siamo responsabili del trattamento dei suoi dati personali.

In materia di protezione dei dati siamo supportati dal nostro incaricato aziendale, che può essere contattato presso MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D - 45307 Essen, Germania; datenschutz@medion.com. Trattiamo i suoi dati ai fini dell'elaborazione della garanzia e dei processi eventualmente connessi (ad es. riparazioni) e basiamo l'elaborazione dei suoi dati sul contratto di acquisto concluso con noi.

Trasmetteremo i suoi dati ai fornitori di servizi di riparazione da noi incaricati per la gestione della garanzia e dei relativi processi (ad es. riparazioni). Di norma, conserviamo i suoi dati personali per un periodo di tre anni al fine di rispettare i suoi diritti di garanzia previsti dalla legge.

Nei nostri confronti ha il diritto all'informazione sui dati personali interessati, nonché alla correzione, cancellazione, limitazione dell'elaborazione, opposizione all'elaborazione e alla trasferibilità dei dati.

I diritti d'informazione e di cancellazione sono tuttavia soggetti a restrizioni ai sensi dei §§ 34 e 35 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG (art. 23 GDPR). Sussiste inoltre un diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 GDPR in combinato disposto con l'articolo 19 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG). Per MEDION AG, si tratta dell'incaricato regionale per la protezione dei dati e la libertà d'informazione della Renania Settentrionale-Vestfalia, casella postale 200444, 40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

L'elaborazione dei suoi dati è necessaria per la gestione della garanzia; senza la disponibilità dei dati necessari tale gestione non è possibile.

16. Note legali

Copyright © 2021

Ultimo aggiornamento: 01.03.2021

Tutti i diritti riservati.

Le presenti istruzioni per l'uso sono protette da copyright.

È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene all'azienda:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Germania

L'indirizzo riportato sopra non è quello a cui spedire la merce resa. Per prima cosa contattare sempre il nostro servizio clienti.

