

# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Informationen zu dieser Bedienungsanleitung</b> .....	<b>4</b>
1.1.	Zeichenerklärung .....	4
<b>2.</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>5</b>
<b>3.</b>	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>6</b>
3.1.	Inbetriebnahme und Gebrauch .....	8
<b>4.</b>	<b>Lieferumfang</b> .....	<b>11</b>
<b>5.</b>	<b>Heißluft-Fritteuse – Geräteübersicht</b> .....	<b>12</b>
5.1.	Geräterückseite .....	12
5.2.	Bedienelemente/Display .....	13
<b>6.</b>	<b>Inbetriebnahme</b> .....	<b>14</b>
<b>7.</b>	<b>Bedienung</b> .....	<b>15</b>
7.1.	Programm wählen .....	16
7.2.	Garzeit und Temperatur manuell einstellen .....	16
7.3.	Gerät einstellen .....	17
7.4.	Frische Pommes frites selbst zubereiten .....	19
<b>8.</b>	<b>Reinigung</b> .....	<b>20</b>
<b>9.</b>	<b>Außerbetriebnahme</b> .....	<b>21</b>
<b>10.</b>	<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>21</b>
<b>11.</b>	<b>Entsorgung</b> .....	<b>23</b>
<b>12.</b>	<b>Technische Daten</b> .....	<b>23</b>
<b>13.</b>	<b>Konformitätsinformation</b> .....	<b>23</b>
<b>14.</b>	<b>Serviceinformationen</b> .....	<b>24</b>
<b>15.</b>	<b>Impressum</b> .....	<b>25</b>

DE

FR

NL

ES

IT

# 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 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!



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- ▶ Auszuführende Handlungsanweisung



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

DE

FR

NL

ES

IT

## 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 und Geflügel.

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 nach jedem Gebrauch, vor jeder Reinigung und bei nicht vorhandener Aufsicht grundsätzlich den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
- ▶ 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, 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 oder wenn Sie nasse Hände haben in Betrieb.
- ▶ Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.

**DE**

FR

NL

ES

IT



- ▶ 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,
  - in das Gerät Flüssigkeit eingedrungen ist,
  - das Gerät nicht mehr gebrauchen.
- ▶ 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.

### 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.



**DE**

FR

NL

ES

IT

- ▶ 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 Möbeloberfläche verursachen.

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





## 4. Lieferumfang

DE

FR

NL

ES

IT



### **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 der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

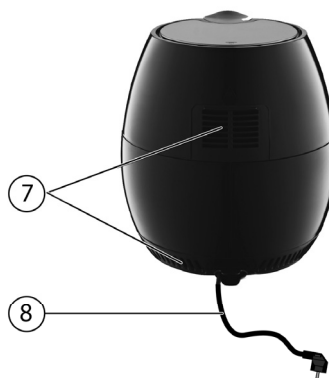
- Heißluft-Fritteuse
- Bedienungsanleitung mit Garantieinformation

## 5. Heißluft-Fritteuse – Geräteübersicht



- 1) Lufteinlass
- 2) Displayanzeige
- 3) Bedienelemente
- 4) Frittierkorbgriff
- 5) Frittiertopf
- 6) Frittierkorb

### 5.1. Geräterückseite



- 7) Belüftungsschlitze
- 8) Netzkabel mit Netzstecker

## 5.2. Bedienelemente/Display

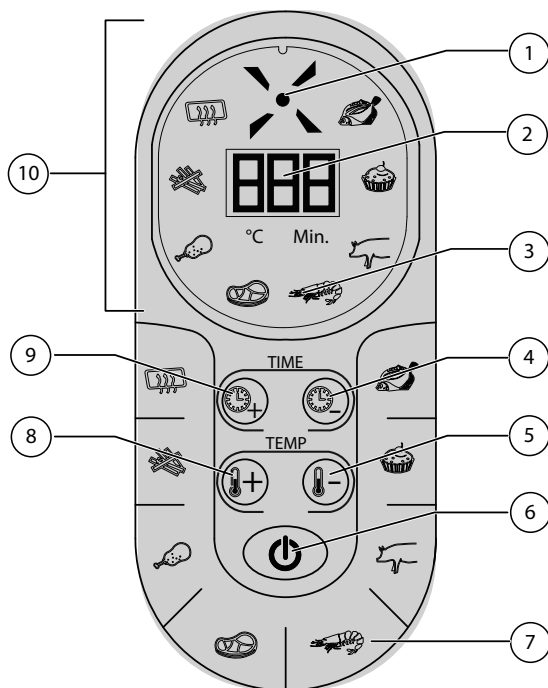
DE

FR









NL

ES

IT



- 1) Betriebsanzeige (animierter Ventilator)
- 2) Temperaturanzeige/Garzeitanzeige
- 3) Symbol leuchtet: Automatikprogramm aktiv
- 4) 🕒 – Taste: Garzeit verkürzen
- 5) 🌡️ – Taste: Temperatur verringern
- 6) Gerät einschalten, Programmstart, Voreinstellung: 160 °C, 10 Minuten
- 7) Taste Automatikprogramm (siehe auch Tabelle unten)
- 8) 🕒 + Taste: Garzeit verlängern
- 9) 🌡️ + Taste: Temperatur erhöhen
- 10) Displayanzeige

Taste	Funktion
 Vorheizen	Gerät vorheizen (80 °C, 5 Minuten)
 Pommes frites	Pommes-Programm einschalten (200 °C, 20 Minuten)
 Hähnchen	Hähnchen-Programm einschalten (180 °C, 25 Minuten)
 Steak	Steak-Programm einschalten (180 °C, 15 Minuten)
 Shrimps	Shrimps-Programm einschalten (160 °C, 20 Minuten)
 Schweinefleisch	Schweinefleisch-Programm einschalten (180 °C, 20 Minuten)
 Kuchen	Kuchen-Programm einschalten (160 °C, 30 Minuten)
 Fisch	Fisch-Programm einschalten (200 °C, 20 Minuten)

## 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 Frittierkopf aus dem Gerät. Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Frittierkorb zu entfernen.
- ▶ Spülen Sie den Frittierkorb und den Frittierkopf mit heißem Wasser. Trocknen Sie beide Teile gut ab.
- ▶ Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchtem Tuch ab.
- ▶ Setzen Sie zunächst den Frittierkorb in den Frittierkopf ein, so dass er mit der Raste des Griffs in die Aussparung am Frittierkopf passt und einrastet.
- ▶ Halten Sie den Frittierkopf am Griff fest und schieben Sie ihn von vorne vollständig in das Gerät.

**DE**

FR

NL

ES

IT

**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.
- ▶ 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.

- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten.
- ▶ Drücken Sie die Taste  und starten Sie das Programm durch erneutes Drücken der Taste . Das Gerät wird auf 80 °C vorgeheizt.
- ▶ Nach Ablauf der Vorheizzeit von 5 Minuten ziehen Sie den Frittierkopf aus dem Gerät.
- ▶ Stellen Sie den Frittierkopf auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▶ Setzen Sie den Frittierkorb in den Frittierkopf ein, so dass er mit der Raste des Griffs in die Aussparung am Frittierkopf passt.
- ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb mit der Speise. Entnehmen Sie die geeigneten Füllmengen der unten stehenden Tabelle „7.3. Gerät einstellen“ auf Seite 17.
- ▶ Halten Sie den Frittierkopf am Griff fest und schieben Sie ihn von vorne vollständig in das Gerät.




## 7.1. Programm wählen



- ▶ Wählen Sie ein Automatikprogramm (**POMMES FRI-TES, HÄHNCHEN, STEAK, SHRIMPS, SCHWEINEFLEISCH, KUCHEN** oder **FISCH**) und starten Sie es durch erneutes Drücken der Taste .

Das Symbol für das Automatikprogramm, der animierte Ventilator, die Temperatur sowie die verbleibende Garzeit werden beim Betrieb angezeigt.


## 7.2. Garzeit und Temperatur manuell einstellen

- ▶ Stellen Sie die Garzeit und Temperatur manuell ein.
- ▶ Drücken Sie die  Taste + oder -, um die gewünschte Temperatur in 5 °C-Schritten einzustellen.

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

- ▶ Drücken Sie die + Taste oder -, um die gewünschte Garzeit in Minuten-Schritten einzustellen.

Es ist eine Garzeit von insgesamt 30 Minuten möglich.


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

Der animierte Ventilator, die Temperatur sowie die verbleibende Garzeit werden beim Betrieb angezeigt.

Während der Zubereitung können Sie jederzeit zur Kontrolle des Garzustands den Frittierkopf 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.
- ▶ Setzen Sie den Garvorgang durch erneutes Drücken der Taste  fort.

DE

FR

NL

ES

IT



### VORSICHT!

#### Verletzungsgefahr!

Durch versehentliches Lösen des Frittiertopfes 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 Frittiertopf entfernen. Nach Ende der Garzeit ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich ab. Der Lüfter läuft noch einige Minuten nach.

- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät. Stellen Sie den Frittiertopf auf eine hitzebeständige Unterlage und entnehmen Sie den Frittiertopf durch Drücken der Entriegelungstaste.

## 7.3. Gerät einstellen

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

Gericht	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinformationen
<b>Kartoffeln &amp; Pommes frites</b>					
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	300-700	9-16	200	Ja	
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	300-700	11-20	200	Ja	
<b>Selbstgemacht</b>					
Selbstgemachte Pommes frites (8 x 8 mm)	300-800	16-22	200	Ja	1/2 EL Öl hinzufügen

Gericht	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinformationen
Kartoffelecken	300-800	18-22	180	Ja	1/2 EL Öl hinzufügen
Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	Ja	1/2 EL Öl hinzufügen
Rösti	250	15-18	180		
<b>Fleisch und Geflügel</b>					
Steak	100-500	8-12	180		
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Magere Wurst	100-500	13-15	180		
Hühnerbein	100-500	18-22	180		
Hühnerbrust	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Ja	Für Ofenfertiggericht
Gefrorene Chicken nuggets	100-500	6-10	200	Ja	Für Ofenfertiggericht
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Für Ofenfertiggericht
Panierte Backkäse	100-400	8-10	180		Für Ofenfertiggericht
Roulade	100-400	10	160		
<b>Backen</b>					
Kuchen	300	20 – 25	160		Backform verwenden
Quiche	400	20 –22	180		Backform/ Auflaufform verwenden
Muffins	300	15–18	200		Backform verwenden





Gericht	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinformationen
Süße Snacks	400	20	160		Backform/ Auflaufform verwenden

**DE**

FR

NL

ES

IT



Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn Sie ohne Vorheizen frittieren.



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



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

## 7.4. Frische Pommes frites selbst zubereiten

- ▶ Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Kartoffelstifte.
- ▶ Weichen Sie die Kartoffelstifte für ca. eine halbe Stunde in Wasser ein und trocknen Sie sie anschließend sorgfältig mit Küchenpapier ab.
- ▶ Geben Sie die Kartoffelstifte in eine Schüssel mit ca. einem halben Esslöffel Öl und schwenken Sie sie darin, bis sie mit Öl gleichmäßig überdeckt sind. Lassen Sie dann die Kartoffelstücke über einem Sieb abtropfen.
- ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb mit den Kartoffelstiften und achten Sie dabei auf die maximale Füllmenge und dass kein überschüssiges Öl in den Frittierkopf tropft.
- ▶ Stellen Sie die Temperatur und Garzeit gemäß oben stehender Tabelle ein.
- ▶ Schütteln Sie nach der Hälfte der Garzeit den Frittierkorb, um die Kartoffelstifte gleichmäßig zu verteilen und ein gleichmäßiges Endergebnis zu erhalten.
- ▶ Nach Ende der Garzeit entnehmen Sie den Frittierkorb mit den Pommes Frites.

## 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 Frittier- topf und Frittierkorb, damit das Gerät schneller ab- kühlen kann.



### **HINWEIS!**

#### **Möglicher Geräteschaden!**

Es besteht ein möglicher Geräteschaden durch unsach- gemäßen Gebrauch.

- ▶ Verwenden Sie keine rauen oder reibenden Reini- gungsmittel 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 Frittierkopf und den Frittierkorb mit einem Schwamm und ein wenig milder Seifenlauge. Spülen Sie die Behälter gut aus und trocknen Sie gut ab.
- ▶ Reinigen Sie den Geräteinnenraum mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.



DE

FR

NL

ES

IT

- ▶ Bei Verunreinigung der Heizstäbe verwenden Sie eine Spülbürste. Entfernen Sie die Speisereste vorsichtig.






Der Frittierkorb ist spülmaschinenfest.

## 9. Außerbetriebnahme

Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

## 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  .
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 die  + oder die  - Taste, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
	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.





Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
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 max 800 g..
Weiße Rauchentwicklung im Gerät	Die Speisen sind sehr fettig.	Bei der Zubereitung von sehr fettigen Speisen tropft Fett in den Frittierpf. Durch das Fett entsteht im Frittierpf eine größere Hitze als normalerweise – dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.
	Den Frittierpf weist noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	Fettrückstände verbrennen in der Frittierkammer. Säubern Sie den Frittierpf nach jeder Benutzung.
Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Die Kartoffelstifte wurden nicht ausreichend eingeweicht.	Lassen Sie die Kartoffelstifte ca. eine 1/2 Stunde einweichen, lassen Sie sie abtropfen und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
	Die Kartoffelsorte ist ungeeignet.	
Frische Pommes frites werden nicht knusprig	Die Kartoffeln sind zu feucht.	Die Knusprigkeit hängt vom Wassergehalt 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.



## 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	1500 W
Korbvolumen	ca. 2,8 Liter
Schutzklasse	Klasse I

**Technische Änderungen vorbehalten!**

## 13. Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die MEDION AG, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

- RE- Richtlinie 2014/53/EU
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

DE

FR

NL

ES

IT

## 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 <http://community.medion.com>.
- Gerne können Sie auch unser Kontaktformular unter [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact) nutzen.
- Selbstverständlich steht Ihnen unser Serviceteam auch über unsere Hotline oder postalisch zur Verfügung.

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	



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medion.com/de/service/start/](http://www.medion.com/de/service/start/) zum Download zur Verfügung.

Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.

Sie können auch den nebenstehenden QR Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.



---

## 15. Impressum

Copyright © 2018

Stand: 09/05/2018

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.

**DE**

FR

NL

ES

IT





# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Informations concernant le présent mode d'emploi .....</b>	<b>28</b>
1.1.	Explication des symboles .....	28
<b>2.</b>	<b>Utilisation conforme .....</b>	<b>29</b>
<b>3.</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>30</b>
3.1.	Mise en service et utilisation .....	33
<b>4.</b>	<b>Contenu de l'emballage .....</b>	<b>35</b>
<b>5.</b>	<b>Friteuse à air chaud – vue d'ensemble .....</b>	<b>36</b>
5.1.	Dos de l'appareil .....	36
5.2.	Éléments de commande/écran.....	37
<b>6.</b>	<b>Mise en service .....</b>	<b>38</b>
<b>7.</b>	<b>Utilisation.....</b>	<b>39</b>
7.1.	Sélection d'un programme.....	40
7.2.	Réglage manuel du temps de cuisson et de la température .....	40
7.3.	Réglage de l'appareil .....	41
7.4.	Recette des frites fraîches maison.....	43
<b>8.</b>	<b>Nettoyage.....</b>	<b>44</b>
<b>9.</b>	<b>Mise hors tension.....</b>	<b>45</b>
<b>10.</b>	<b>Dépannage.....</b>	<b>45</b>
<b>11.</b>	<b>Mise au rebut .....</b>	<b>47</b>
<b>12.</b>	<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>47</b>
<b>13.</b>	<b>Déclaration de conformité .....</b>	<b>47</b>
<b>14.</b>	<b>Informations relatives au service après-vente .....</b>	<b>48</b>
<b>15.</b>	<b>Mentions légales.....</b>	<b>49</b>

DE

FR

NL

ES

IT

# 1. Informations concernant le présent mode d'emploi



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

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant de mettre l'appareil en service. Tenez compte des avertissements sur l'appareil et dans le mode d'emploi.

Conservez toujours le mode d'emploi à portée de main. Ce mode d'emploi fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez l'appareil, remettez-le également impérativement au nouveau propriétaire.

## 1.1. Explication des symboles

Si une section de texte porte l'un des symboles d'avertissement suivants, le danger qu'il décrit doit être évité afin de prévenir les éventuelles conséquences indiquées.



### **DANGER !**

Avertissement d'un risque vital immédiat !



### **AVERTISSEMENT !**

Avertissement d'un risque vital possible et/ou de blessures graves irréversibles !



### **AVERTISSEMENT !**

Avertissement d'un risque d'électrocution !



### **AVERTISSEMENT !**

Avertissement d'un risque dû à des surfaces très chaudes !



### **ATTENTION !**

Avertissement d'un risque possible de blessures moyennes à légères !



### **AVIS !**

Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !



Informations supplémentaires pour l'utilisation de l'appareil !



Respecter les consignes du mode d'emploi !

- Énumération / information sur des événements se produisant en cours d'utilisation
- ▶ Action à exécuter



### **Déclaration de conformité**

Les produits portant ce symbole respectent toutes les dispositions communautaires applicables de l'Espace économique européen (voir chapitre « Déclaration de conformité »).

DE

FR

NL

ES

IT

## **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 et volailles.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications ménagères similaires, par exemple :

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

L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé et non à une utilisation industrielle/commerciale.

---

Veillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie est 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 ce mode d'emploi, 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 IMPORTANTES DE SÉCURITÉ – À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR LES PROCHAINES UTILISATIONS !



#### **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.



DE

FR

NL

ES

IT

- ▶ Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- ▶ Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation 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.
- ▶ Vérifiez avant de mettre l'appareil en service 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.
- ▶ Débranchez systématiquement la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant après chaque utilisation, avant tout nettoyage, ou si l'appareil est laissé sans surveillance.
- ▶ Pour débrancher la fiche de la prise, ne tirez jamais sur le cordon, mais toujours au niveau de la fiche.
- ▶ Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- ▶ Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous l'appareil, sur une surface chaude ou des arêtes contondantes.



- ▶ Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Ne mettez pas l'appareil en marche s'il se trouve sur un support mouillé ou si vous avez les mains mouillées.
- ▶ Ne saisissez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
- ▶ N'utilisez en aucun cas l'appareil lorsqu'il est endommagé ou si vous constatez des dommages au niveau du cordon ou de la fiche d'alimentation.
- ▶ En cas de dysfonctionnement ou si vous constatez un dommage survenu pendant le transport, adressez-vous immédiatement au service après-vente.
- ▶ Afin d'éviter tout danger, faites réparer le cordon d'alimentation uniquement par un atelier spécialisé qualifié ou contactez le service après-vente.
- ▶ N'essayez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une pièce de l'appareil.
- ▶ Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant
  - avant de nettoyer l'appareil,
  - en cas d'infiltration de liquide dans l'appareil,
  - si vous n'utilisez plus l'appareil.
- ▶ 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, le cordon d'alimentation 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 spécialisé qualifié.



### 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 un support plan, sec et résistant 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 pas en contact avec un 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 un support résistant à la chaleur.
- ▶ Ne mettez pas de graisse ou d'huile dans la cuve.

DE

FR

NL

ES

IT

- 
- ▶ 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.



### **PRUDENCE !**

#### **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.





## REMARQUE !

### Risque de dommage !

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

- ▶ Dans ce cas, placez l'appareil sur un support résistant à la chaleur.
- ▶ 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,
  - feu nu.

DE

FR

NL

ES

IT

## 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 l'intégralité de la livraison et nous signaler toute livraison incomplète dans les 14 jours suivant l'achat.

Le produit que vous avez acheté comprend :

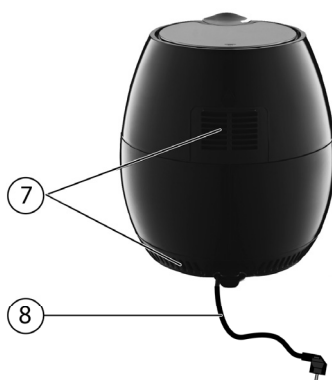
- Friteuse à air chaud
- Mode d'emploi avec informations de garantie

## 5. Friteuse à air chaud – vue d’ensemble



- 1) Arrivée d'air
- 2) Affichage à l'écran
- 3) Éléments de commande
- 4) Poignée du panier à friture
- 5) Cuve
- 6) Panier à friture

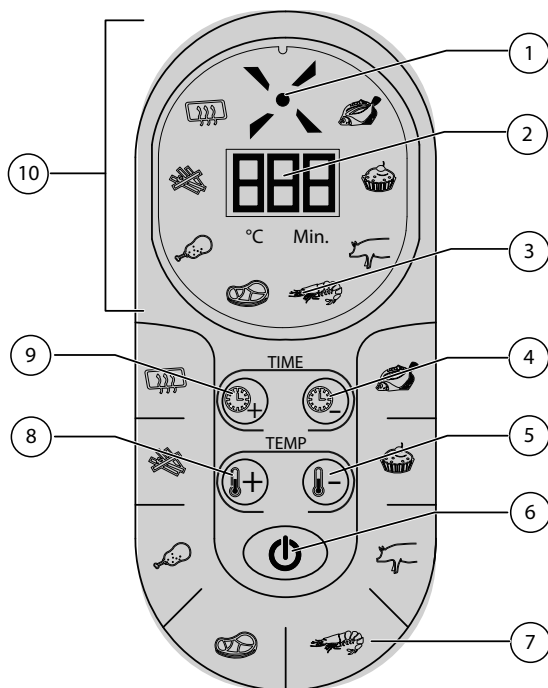
### 5.1. Dos de l'appareil











- 7) Fentes d'aération
- 8) Cordon d'alimentation avec fiche

## 5.2. Éléments de commande/écran

DE  
FR  
NL  
ES  
IT



- 1) Indicateur de fonctionnement (ventilateur animé)
- 2) Affichage de la température/affichage du temps de cuisson
- 3) Symbole allumé : programme automatique activé
- 4) Touche - : raccourcir le temps de cuisson
- 5) Touche - : réduire la température
- 6) Allumer l'appareil, démarrer un programme, pré-réglage : 160 °C, 10 minutes
- 7) Touche de programme automatique (voir aussi tableau ci-dessous)
- 8) Touche + : prolonger le temps de cuisson
- 9) Touche + : augmenter la température
- 10) Affichage à l'écran

Touche	Fonction
 Préchauffage	Préchauffer l'appareil (80 °C, 5 minutes)
 Frites	Activer le programme Frites (200 °C, 20 minutes)
 Poulet	Activer le programme Poulet (180 °C, 25 minutes)
 Steak	Activer le programme Steaks (180 °C, 15 minutes)
 Crevettes	Activer le programme Crevettes (160 °C, 20 minutes)
 Porc	Activer le programme Porc (180 °C, 20 minutes)
 Gâteau	Activer le programme Gâteau (160 °C, 30 minutes)
 Poisson	Activer le programme Poisson (200 °C, 20 minutes)

## 6. Mise en service

- ▶ Retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.
- ▶ Installez l'appareil sur un support plan, sec et résistant à la chaleur.
- ▶ Sortez la cuve de l'appareil. Appuyez sur la touche de déverrouillage pour enlever le panier à friture de la cuve.
- ▶ Lavez le panier et la cuve dans de l'eau chaude. Puis séchez-les soigneusement.
- ▶ Essayez le boîtier avec un chiffon humide.
- ▶ Mettez d'abord 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.
- ▶ Tenez la cuve par la poignée et poussez-la par l'avant entièrement dans l'appareil.



## **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.
- ▶ 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. Veuillez simplement à bien aérer la pièce.

DE

FR

NL

ES

IT

## **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.

- ▶ Appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil.
- ▶ Appuyez sur la touche  et démarrez le programme en appuyant de nouveau sur la touche . L'appareil est préchauffé à 80 °C.
- ▶ Une fois le temps de préchauffage de 5 minutes écoulé, sortez la cuve de l'appareil.
- ▶ Posez la cuve sur un support résistant à la chaleur.
- ▶ Mettez le panier à friture dans la cuve de telle manière que le verrouillage de la poignée rentre dans l'évidement prévu sur la cuve.
- ▶ Mettez les aliments à frire dans le panier. Le tableau reproduit ci-dessous à la section „7.3. Réglage de l'appareil“ auf Seite 41 vous indique les quantités de remplissage conseillées.
- ▶ Tenez la cuve par la poignée et poussez-la par l'avant entièrement dans l'appareil.




## 7.1. Sélection d'un programme

- ▶ Sélectionnez un programme automatique (**POMMES Frites, HÄHNCHEN, STEAK, SHRIMPS, SCHWEINEFLEISCH, KUCHEN** ou **FISCH**) et démarrez-le en appuyant de nouveau sur la touche .



Le symbole du programme automatique respectif, le ventilateur animé, la température et le temps de cuisson restant sont affichés pendant le fonctionnement.




## 7.2. Réglage manuel du temps de cuisson et de la température

- ▶ Réglez manuellement le temps de cuisson et la température.
- ▶ Appuyez sur la touche  + ou – pour régler la température souhaitée par intervalle de 5 °C.

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

- ▶ Appuyez sur la touche  + ou  – pour régler le temps de cuisson souhaité par intervalle d'une minute.

Vous pouvez régler un temps de cuisson total de 30 minutes.


- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant de nouveau sur la touche .

Le ventilateur animé, 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.
- ▶ Pour poursuivre la cuisson, appuyez de nouveau sur la touche .

DE

FR

NL

ES

IT



## PRUDENCE !

### 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 un support résistant à la chaleur et enlevez le panier à friture de la cuve.

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

- ▶ Sortez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée. Posez la cuve sur un support résistant à la chaleur et enlevez le panier à friture en appuyant sur la touche de déverrouillage.

## 7.3. 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
<b>Pommes de terre et frites</b>					
Frites fines surgelées	300-700	9-16	200	Oui	
Frites épaisses surgelées	300-700	11-20	200	Oui	
<b>Faits maison</b>					
Frites maison (8 x 8 mm)	300-800	16-22	200	Oui	Ajoutez 1/2 CS d'huile
Potatoes	300-800	18-22	180	Oui	Ajoutez 1/2 CS d'huile

Plat	Poids (g)	Durée (min)	Température (°C)	Se-couper	Informations supplémentaires
Dés de pommes de terre	300-750	12-18	180	Oui	Ajoutez 1/2 CS d'huile
Galettes de pommes de terre	250	15-18	180		
<b>Viande et volaille</b>					
Steak	100-500	8-12	180		
Côtelettes de porc	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Saucisses maigres	100-500	13-15	180		
Cuisses de poulet	100-500	18-22	180		
Blancs de poulet	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Oui	Plats précuisinés pour cuisson au four
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Oui	Plats précuisinés pour cuisson au four
Croquettes de poisson surgelées	100-400	6-10	200		Plats précuisinés pour cuisson au four
Fromage à cuire pané	100-400	8-10	180		Plats précuisinés pour cuisson au four
Roulades	100-400	10	160		





DE

FR

NL

ES

IT

Plat	Poids (g)	Durée (min)	Température (°C)	Se-couper	Informations supplémentaires
Pâtisserie					
Gâteau	300	20 - 25	160		Utilisez un moule
Quiche	400	20-22	180		Utilisez un moule/plat de cuisson
Muffins	300	15-18	200		Utilisez un moule
Snacks sucrés	400	20	160		Utilisez un moule/plat de cuisson



En cas de friture sans préchauffage, prolongez le temps de préparation de 3 minutes.



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



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

## 7.4. Recette des frites fraîches maison

- ▶ Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
- ▶ Laissez les bâtonnets de pommes de terre ramollir dans de l'eau pendant une demi-heure puis essuyez-les soigneusement avec de l'essuie-tout.
- ▶ Mettez les bâtonnets dans un plat avec une demi-cuillère à soupe env. d'huile et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient recouverts uniformément d'huile. Laissez ensuite les bâtonnets de pommes de terre égoutter dans une passoire.
- ▶ Mettez les bâtonnets de pommes de terre dans le panier à friture en veillant à respecter la quantité de remplissage maximale conseillée et à ce que de l'huile excédentaire ne goutte pas dans la cuve.
- ▶ Réglez la température et le temps de cuisson selon le tableau ci-dessus.



- 
- ▶ Secouez le panier à friture à mi-cuisson afin de répartir uniformément les bâtonnets de pommes de terre pour obtenir un résultat de cuisson uniforme.
  - ▶ Une fois le temps de cuisson écoulé, enlevez le panier à friture avec les frites de la cuve.

## 8. Nettoyage



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'électrocution !**

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces conductrices.

- ▶ Avant tout nettoyage, débranchez toujours la fiche d'alimentation.
- ▶ Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- ▶ 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.



### **REMARQUE !**

#### **Domage possible de l'appareil !**

Toute utilisation incorrecte de l'appareil présente un risque de dommage de ce dernier.

- ▶ 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.



DE

FR

NL

ES

IT

- ▶ 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 est compatible lave-vaisselle.

## 9. Mise hors tension

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et rangez l'appareil dans un endroit sec.

## 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 la touche  + ou  - jusqu'à ce que la température de cuisson souhaitée soit atteinte.
	Le temps de cuisson est trop court.	



Problème	Cause possible	Dépannage
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 snacks précuisinés pour cuisson au four ou légèrement graissés.
Impossible de fermer l'appareil.	Le panier à friture est trop rempli.	Mettez au maximum 800 g d'aliments dans le panier.
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.	Laissez les bâtonnets de pommes de terre ramollir env. une demi-heure dans de l'eau, égouttez-les puis séchez-les avec de l'esuie-tout.
	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 de la variété de pommes de terre utilisée et de la quantité d'huile.





DE

FR

NL

ES

IT

Problème	Cause possible	Dépannage
		<p>Séchez soigneusement les pommes de terre et recouvrez-les avec une demi-cuillère à soupe d'huile environ.</p> <p>Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits.</p>

## 11. Mise au rebut



### 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 d'éliminer l'appareil, coupez le cordon d'alimentation.



### Emballage

L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont des matières premières et sont recyclables, ou peuvent être réintégrés au cycle des matières premières.

## 12. Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220–240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1 500 W
Capacité du panier	Env. 2,8 litres
Classe de protection	Classe I

**Sous réserve de modifications techniques !**

## 13. Déclaration de conformité



Par la présente, la société MEDION AG déclare que cet appareil est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions pertinentes :

- Directive RE 2014/53/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 :  
<http://community.medion.com>.
- Vous pouvez également utiliser notre formulaire de contact disponible ici :  
[www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- Notre équipe du service après-vente se tient également à votre disposition via notre assistance téléphonique ou par courrier.

Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 43 16 60 30
Adresse du service après-vente	
<b>MEDION France</b> <b>75 Rue de la Foucaudière</b> <b>72100 LE MANS</b> <b>France</b>	



Le présent mode d'emploi et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente [www.medion.com/fr/service/accueil/](http://www.medion.com/fr/service/accueil/).

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

Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger le mode d'emploi sur un appareil mobile via le portail de service.

## 15. Mentions légales

Copyright © 2018

Date : 09/05/2018

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**

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

DE

FR

NL

ES

IT







# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Informatie over deze gebruiksaanwijzing</b> .....	<b>52</b>
1.1.	Tekenuitleg.....	52
<b>2.</b>	<b>Gebruiksdoel</b> .....	<b>53</b>
<b>3.</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>54</b>
3.1.	Ingebruikname en gebruik.....	57
<b>4.</b>	<b>Inhoud van de levering</b> .....	<b>59</b>
<b>5.</b>	<b>Heteluchtfriteuse – apparaatoverzicht</b> .....	<b>60</b>
5.1.	Achterkant van het apparaat .....	60
5.2.	Bedieningselementen/display .....	61
<b>6.</b>	<b>Ingebruikname</b> .....	<b>62</b>
<b>7.</b>	<b>Bediening</b> .....	<b>63</b>
7.1.	Programma kiezen.....	64
7.2.	Bereidingstijd en temperatuur handmatig instellen .....	64
7.3.	Apparaat instellen.....	65
7.4.	Zelfgemaakte friet bereiden.....	67
<b>8.</b>	<b>Reiniging</b> .....	<b>68</b>
<b>9.</b>	<b>Buitengebruikstelling</b> .....	<b>69</b>
<b>10.</b>	<b>Oplossing</b> .....	<b>69</b>
<b>11.</b>	<b>Afvalverwerking</b> .....	<b>71</b>
<b>12.</b>	<b>Technische gegevens</b> .....	<b>71</b>
<b>13.</b>	<b>Conformiteitsinformatie</b> .....	<b>71</b>
<b>14.</b>	<b>Service-informatie</b> .....	<b>71</b>
<b>15.</b>	<b>Colofon</b> .....	<b>72</b>

DE

FR

NL

ES

IT

# 1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



Hartelijk dank, dat u voor ons product heeft gekozen. Wij wensen u veel plezier met het apparaat.

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

Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Wanneer u het apparaat verkoopt of doorgeeft, geef van ook deze gebruiksaanwijzing door omdat dit een wezenlijk onderdeel van het product is.

## 1.1. Tekenuitleg

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 consequenties te voorkomen.



### **GEVAAR!**

Waarschuwing voor acuut levensgevaar!



### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig onomkeerbaar letsel!



### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor het risico op elektrische schokken!



### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor het risico op hete oppervlakken!



### **VOORZICHTIG!**

Waarschuwing voor mogelijk middelzwaar of gering letsel!



### **LET OP!**

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



Verdere informatie over het gebruik van het apparaat!



Volg de aanwijzingen in de bedieningshandleiding op!

- Opsommingsteken/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen
- ▶ Advies over uit te voeren handelingen



#### **Verklaring van conformiteit**

Producten die met dit symbool zijn gemarkeerd voldoen aan de eisen zoals vastgelegd in de EG-richtlijnen (zie het hoofdstuk „Conformiteitsinformatie“).

DE  
FR  
**NL**  
ES  
IT

## **2. Gebruiksdoel**

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

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

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

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

---

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

- ▶ Bouw het product 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 in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Iedere andere vorm van gebruik geldt als niet in overeenstemming met de voorschriften en kan persoonlijk letsel of materiele 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 lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen (bijv. gedeeltelijk invaliden en ouderen met lichamelijke en geestelijke beperkingen) of gebrek aan kennis en ervaring (bijv. 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 lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan kennis en/of ervaring, als er iemand toezicht op hen houdt of als 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 gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder dat er iemand toezicht op hen houdt.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het netsnoer 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, enz.) buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor elektrische schokken!**

Er bestaat gevaar voor elektrische schokken en kortsluiting door stroomvoerende onderdelen.

- ▶ Sluit het apparaat alleen aan op een volgens voorschrift 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 elektriciteitsnet.
- ▶ Gebruik geen verlengsnoeren.
- ▶ Haal de stekker van het apparaat telkens na gebruik uit het stopcontact. Doe dit ook voor elke schoonmaakbeurt en als er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden.
- ▶ Haal het netsnoer altijd uit het stopcontact aan de stekker 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 of over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt.
  - ▶ Leg het netsnoer zo neer dat er niemand op kan trappen of over kan struikelen.
  - ▶ Schakel het apparaat niet in, als het op een natte ondergrond staat of als u natte handen hebt.
  - ▶ Raak de netstekker niet aan met natte handen.
  - ▶ Gebruik het apparaat in geen geval, als het beschadigd is of als u beschadigingen aan het netsnoer of de netstekker ontdekt.
  - ▶ 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 om een onderdeel van het apparaat zelf open te maken en/of te repareren.
  - ▶ Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
  - ▶ Haal de netstekker van het apparaat uit het stopcontact, wanneer
    - u het apparaat gaat reinigen,
    - er vloeistof in het apparaat terecht is gekomen,
    - u het apparaat niet meer gebruikt.
  - ▶ Bescherm het apparaat tegen druipt- en spatwater. Zorg ervoor dat het apparaat niet in aanraking komt met water en andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de netstekker uit de buurt van wastafels, gootstenen e.d. Mocht er een keer vloeistof in het apparaat terecht zijn gekomen, haal dan onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact. Laat het apparaat nakijken bij een professioneel reparatiebedrijf.

### 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 (bijv. een tijdschakelklok) of verbonden zijn 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 (bijv. 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. Installeer het apparaat vooral niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier, enz.).
- ▶ 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 nooit aanstaan zonder dat er iemand bij is.
- ▶ Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- ▶ Gebruik voor het bereiden van levensmiddelen altijd de mand in het frituurreservoir, zodat de gerechten niet kunnen verbranden.
- ▶ Plaats het hete reservoir en het frituurmandje altijd op een hittebestendige ondergrond.
- ▶ Vul het frituurreservoir niet met vet of olie.

DE

FR

**NL**

ES

IT



- 
- ▶ Haal als zich donkere rook ontwikkelt, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht tot de rookontwikkeling minder is geworden, 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 dit 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, terwijl het in gebruik is.
- ▶ 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 ontsnappende damp. Houd uw hoofd nooit recht boven het apparaat en zorg dat uw handen niet in aanraking komen met de naar buiten komende damp.
- ▶ Bij gebruik wordt het frituurreservoir zeer heet. Raak het daarom niet aan. Gebruik ovenwanten.



### **VOORZICHTIG!**

#### **Gezondheidsrisico!**

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

- ▶ Verwijder verbrande etensresten.







DE

FR

NL

ES

IT

- ▶ 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 daardoor vlekken op het meubeloppervlak veroorzaken.

- ▶ Plaats het apparaat eventueel op een hittebestendige onderlaag.
- ▶ Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden.  
Vermijd:
  - hoge luchtvochtigheid en vocht,
  - extreem hoge en lage temperaturen,
  - rechtstreeks zonlicht,
  - open vuur.

## 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 de levering op volledigheid en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop, als de levering niet compleet is.

Het door u gekochte pakket hoort het volgende te bevatten:

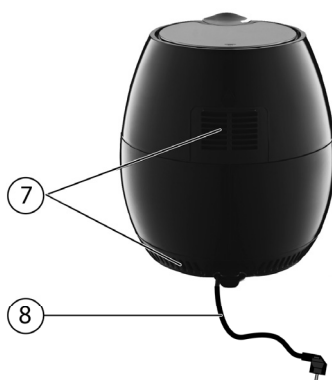
- heteluchtfriteuse
- gebruiksaanwijzing met garantie-informatie

## 5. Heteluchtfriteuse – apparaatoverzicht



- 1) Luchttoevoer
- 2) Display
- 3) Bedieningselementen
- 4) Handvat van het frituurmandje
- 5) Frituurreservoir
- 6) Frituurmandje

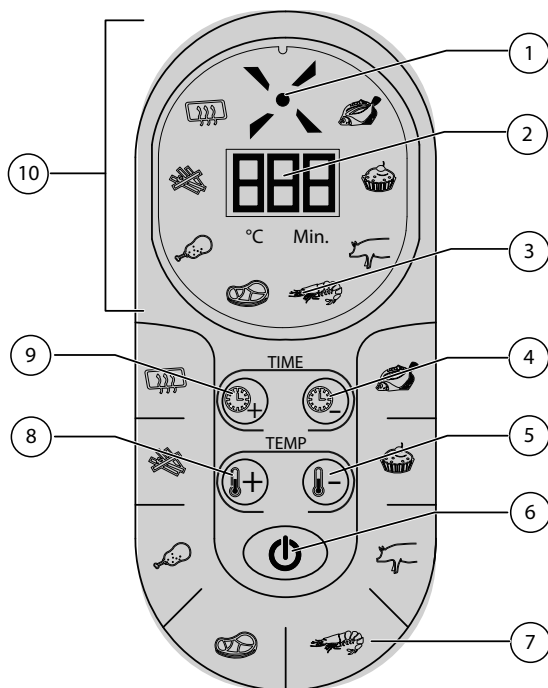
### 5.1. Achterkant van het apparaat











- 7) Ventilatieopeningen
- 8) Netsnoer met netstekker

## 5.2. Bedieningselementen/display

DE  
FR  
**NL**  
ES  
IT



- 1) Statusindicator (geanimeerde ventilator)
- 2) Temperatuurweergave / indicatie bereidingstijd
- 3) Symbool licht op: automatisch programma actief
- 4) 🕒 – toets: bereidingstijd verkorten
- 5) 🌡️ – toets: temperatuur verlagen
- 6) Apparaat inschakelen, programma starten, standaardinstelling: 160 °C, 10 minuten
- 7) Toets automatisch programma (zie tabel hierna)
- 8) 🕒 + toets: bereidingstijd verlengen
- 9) 🌡️ + toets: temperatuur verhogen
- 10) Display

Toets	Functie
 Voorverwarmen	Apparaat voorverwarmen (80 °C, 5 minuten)
 Friet	Frietprogramma inschakelen (200 °C, 20 minuten)
 Kip	Kipprogramma inschakelen (180 °C, 25 minuten)
 Biefstuk	Biefstukprogramma inschakelen (180 °C, 15 minuten)
 Garnalen	Garnalenprogramma inschakelen (160 °C, 20 minuten)
 Varkensvlees	Varkensvleesprogramma inschakelen (180 °C, 20 minuten)
 Cake/taart	Cake-/taartprogramma inschakelen (160 °C, 30 minuten)
 Vis	Visprogramma inschakelen (200 °C, 20 minuten)

## 6. Ingebruikname

- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal en haal alle stickers en folie van het apparaat af.
- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- ▶ Haal het frituurreservoir uit het apparaat. Druk op de ontgrendelingsknop om het frituurmandje te verwijderen.
- ▶ Spoel het frituurmandje en het frituurreservoir af met heet water. Droog beide onderdelen goed af.
- ▶ Neem de behuizing af met een vochtige doek.
- ▶ Zet het frituurmandje vervolgens zo in het frituurreservoir dat de vergrendeling van het handvat in de uitsparing van het frituurreservoir valt en het frituurmandje vastklikt.

- ▶ Houd het frituurreservoir vast aan het handvat en schuif het vanaf de voorkant helemaal in het apparaat.



### **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 aan het frituurmandje is gemonteerd.
- ▶ 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 van de fabricage achtergebleven materiaalresten geur- en rookontwikkeling optreden. Dit is evenwel 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, bijv. worst, zijn niet geschikt voor bereiding met dit apparaat. Het vet zou in het frituurreservoir druipen en daar verbranden.
- ▶ Maak het frituurmandje niet te vol. Let op de MAX-markering. We adviseren voor meer gebruiksgemak het frituurmandje voor ongeveer 3/4 te vullen.




DE

FR

NL

ES

IT

- ▶ Druk de toets  in om het apparaat in te schakelen.
- ▶ Druk op de toets  en start het programma door nogmaals op de toets  te drukken. Het apparaat wordt voorverwarmd tot 80 °C.
- ▶ Na afloop van de voorverwarmingstijd van 5 minuten haalt u het frituurreservoir uit het apparaat.
- ▶ Zet het frituurreservoir op een hittebestendige ondergrond.
- ▶ Zet 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. U vindt de toegestane vulhoeveelheden in de tabel hierna „7.3. Apparaat instellen“ auf Seite 65.
- ▶ Houd het frituurreservoir vast aan het handvat en schuif het vanaf de voorkant helemaal in het apparaat.




## 7.1. Programma kiezen



- ▶ Kies een automatisch programma (**POMMES FRITES, HÄHNCHEN, STEAK, SHRIMPS, SCHWEINEFLEISCH, KUCHEN** of **FISCH**) en start het programma door opnieuw op de toets  te drukken.

Tijdens het gebruik worden het symbool voor het automatische programma, de geanimeerde ventilator, de temperatuur en de resterende bereidingstijd weergegeven.


## 7.2. Bereidingstijd en temperatuur handmatig instellen

- ▶ Stel de bereidingstijd en temperatuur handmatig in.
- ▶ Druk op de toets  + of – om de gewenste temperatuur in te stellen in stappen van 5 °C.

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

- ▶ Druk op de toets  + of  – om de gewenste bereidingstijd in minuten in te stellen.

Er is een bereidingstijd van maximaal 30 minuten mogelijk.


- ▶ Start het bereidingsproces door opnieuw op de toets  te drukken.

Tijdens het gebruik worden de geanimeerde ventilator, de temperatuur 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 overal even gaar.



- ▶ Haal hiervoor het frituurreservoir aan het handvat uit het apparaat. Schud de levensmiddelen voorzichtig om en schuif het frituurreservoir terug in het apparaat.
- ▶ Vervolg het bereidingsproces door opnieuw op de toets  te drukken.

DE  
FR  
**NL**  
ES  
IT



### 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 de mand of zet het frituurreservoir als u dat te zwaar vindt, op een hittebestendige ondergrond en haal het frituurmandje eruit.

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

- ▶ 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.

## 7.3. 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
<b>Aardappelen en friet</b>					
Dunne frietjes uit de diepvries	300-700	9-16	200	Ja	
Dikke frietjes uit de diepvries	300-700	11-20	200	Ja	
<b>Zelfgemaakt</b>					
Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm)	300-800	16-22	200	Ja	1/2 eetlepel olie toevoegen

Gerecht	Gewicht (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schud-den	Aanvullende informatie
Aardappel-partjes	300-800	18-22	180	Ja	1/2 eetlepel olie toevoegen
Aardappel-blokjes	300-750	12-18	180	Ja	1/2 eetlepel olie toevoegen
Rösti	250	15-18	180		
Vlees en gevogelte					
Biefstuk	100-500	8-12	180		
Varkenskarbonades	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Magere worst	100-500	13-15	180		
Kippenbout	100-500	18-22	180		
Kippenborst	100-500	10-15	180		
Snacks					
Loempia's	100-400	8-10	200	Ja	Voor kant-enklaar ovenge-recht
Kipnuggets uit de diepvries	100-500	6-10	200	Ja	Voor kant-enklaar ovenge-recht
Vissticks uit de diepvries	100-400	6-10	200		Voor kant-enklaar ovenge-recht
Gepaneerde en gebakken kaas	100-400	8-10	180		Voor kant-enklaar ovenge-recht
Rollade	100-400	10	160		





Gerecht	Gewicht (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schud-den	Aanvullende informatie
<b>Bakken</b>					
Cake/taart	300	20-25	160		Bakvorm gebruiken
Quiche	400	20-22	180		Bakvorm/ovenschaal gebruiken
Muffins	300	15-18	200		Bakvorm gebruiken
Zoete snacks	400	20	160		Bakvorm/ovenschaal gebruiken



Verleng de bereidingstijd met 3 minuten als u wilt frituren zonder voorverwarmen.



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



De bakvormen voor het bakken in de heteluchtfriteuse zijn niet bij de levering inbegrepen.

## 7.4. Zelfgemaakte friet bereiden

- ▶ Schil de aardappelen en snijd ze tot friet.
- ▶ Laat de friet ca. een half uur onder water staan en droog vervolgens zorgvuldig af met keukenpapier.
- ▶ Doe de friet in een schaal met ca. een halve eetlepel olie en schud de schaal tot alle friet gelijkmatig met olie is bedekt. Laat vervolgens de friet boven een zeef uitlekken.
- ▶ Vul het frituurmandje met de friet en let daarbij op de maximale vulhoeveelheid. Zorg ervoor dat er geen overtollige olie in het frituurreservoir terechtkomt.
- ▶ Stel de temperatuur en bereidingstijd in aan de hand van de tabel hiervoor.
- ▶ Schud het frituurmandje als de helft van de bereidingstijd is verstreken om de friet opnieuw te verdelen en een gelijkmatig eindresultaat te krijgen.
- ▶ Na afloop van de bereidingstijd neemt u het frituurmandje met friet uit het apparaat.



## 8. Reiniging



### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor elektrische schokken!**

Er bestaat gevaar voor elektrische schokken door stroomvoerende onderdelen.

- ▶ Haal vóór het reinigen altijd de netstekker uit het stopcontact.
- ▶ Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- ▶ Raak het apparaat nooit aan als het toch in een vloeistof is gevallen. Haal eerst de netstekker 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!**

Als het apparaat niet op de juiste manier wordt gebruikt, kan het beschadigd raken.

- ▶ Gebruik op en in de behuizing van het apparaat geen harde of schurende reinigingsmiddelen.
  - ▶ Reinig de heteluchtfriteuse en de accessoires niet in de vaatwasser.
  - ▶ Het bedieningspaneel en de buitenvlakken van het apparaat kunt u het beste reinigen met een zachte, licht bevochtigde doek.
- ▶ Reinig het frituurreservoir en het frituurmandje met een spons en een milde zeepoplossing. Spoel de bak goed uit en droog hem 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.




DE  
FR  
NL  
ES  
IT

## 9. Buitengebruikstelling

Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, haal dan de netstekker uit het stopcontact en berg het apparaat op een droge plaats op.

## 10. Oplossing

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De netstekker zit niet in het stopcontact.	Sluit het apparaat alleen aan op een volgens voorschrift geïnstalleerd stopcontact.
	Het apparaat is nog niet helemaal ingesteld.	Start de bereiding door de toets  in te drukken.
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 op de  of  -toets tot de gewenste temperatuur bereikt is.
	De bereidingstijd is te kort.	
Het gerecht is niet gelijkmatig gaar geworden.	Alles ligt 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.



Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De gefrituurde gerechten zijn niet knapperig genoeg.	Er zijn levensmiddelen gebruikt die niet geschikt zijn voor de hete-luchtfriteuse.	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 tot max. 800 g.
Witte rookontwikkeling 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.
Verse friet wordt niet gelijkmatig gefrituurd.	De friet heeft niet lang genoeg onder water gestaan.	Laat de friet ca. een half uur onder water staan, laat daarna uitlekken en droog vervolgens met keukenpapier.
	De soort aardappel is niet geschikt.	
Verse friet wordt niet knapperig.	De aardappels zijn te vochtig.	De knapperigheid is afhankelijk van het watergehalte van de aardappelsoort en van de hoeveelheid olie.
		Droog de aardappels zorgvuldig af en bedek ze vervolgens met ca. 1/2 eetlepel olie.
		Snijd de aardappels in kleinere stukken.



## 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 de plaatselijke reinigingsdienst voor de mogelijkheden in uw woonplaats.

- ▶ Knip het netsnoer voor het afvoeren af.



### Verpakking

Uw 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.

DE

FR

NL

ES

IT

## 12. Technische gegevens

Voedingsspanning	220-240 V ~ 50/60 Hz
Vermogen	1500 W
Inhoud frituurmandje	ca. 2,8 liter
Veiligheidsklasse	Klasse I

**Technische wijzigingen voorbehouden!**

## 13. Conformiteitsinformatie



Hiermee verklaart MEDION AG dat dit apparaat voldoet aan de basiseisen en andere relevante voorschriften:

- RE-richtlijn 2014/53/EU
- Ecodesign-richtlijn 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](http://www.medion.com/contact).
- En bovendien staat ons serviceteam ook via de hotline of per post ter beschik-

king.

Openingstijden	Service Hotline
Ma - vr: 07:00 - 23:00 Za / zo: 10:00 - 18:00	☎ 0900 - 2352534
Serviceadres	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal [www.medion.com/nl/service/start/](http://www.medion.com/nl/service/start/).

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

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

## 15. Colofon

Copyright © 2018

Stand: 09/05/2018

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

Vereenvoudiging 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.



# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Informaciones acerca de este manual de instrucciones .....</b>	<b>74</b>
1.1.	Explicación de los signos.....	74
<b>2.</b>	<b>Uso debido .....</b>	<b>75</b>
<b>3.</b>	<b>Indicaciones de seguridad .....</b>	<b>76</b>
3.1.	Puesta en marcha y uso .....	78
<b>4.</b>	<b>Volumen de suministro .....</b>	<b>81</b>
<b>5.</b>	<b>Freidora de aire caliente – Esquema del aparato .....</b>	<b>82</b>
5.1.	Parte trasera del aparato .....	82
5.2.	Elementos de control/pantalla.....	83
<b>6.</b>	<b>Puesta en servicio .....</b>	<b>84</b>
<b>7.</b>	<b>Manejo.....</b>	<b>85</b>
7.1.	Selección del programa .....	86
7.2.	Ajuste manual del tiempo de cocción y de la temperatura.....	86
7.3.	Ajuste del aparato.....	87
7.4.	Preparación en casa de patatas fritas frescas.....	89
<b>8.</b>	<b>Limpieza .....</b>	<b>90</b>
<b>9.</b>	<b>Puesta fuera de servicio .....</b>	<b>91</b>
<b>10.</b>	<b>Solución de fallos.....</b>	<b>91</b>
<b>11.</b>	<b>Eliminación.....</b>	<b>93</b>
<b>12.</b>	<b>Datos técnicos.....</b>	<b>93</b>
<b>13.</b>	<b>Información de conformidad.....</b>	<b>93</b>
<b>14.</b>	<b>Informaciones de asistencia técnica .....</b>	<b>94</b>
<b>15.</b>	<b>Aviso legal .....</b>	<b>95</b>

DE  
FR  
NL  
**ES**  
IT

# 1. Informaciones acerca de este manual de instrucciones



Muchas gracias por haberse decidido por nuestro producto. Le deseamos que disfrute con este aparato.

Antes de la puesta en marcha, lea atentamente las indicaciones de seguridad. 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 signos

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



### **¡PELIGRO!**

Advertencia de peligro de muerte inminente.



### **¡ADVERTENCIA!**

¡Advertencia de un posible peligro de muerte y/o graves lesiones 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!**

¡Observe las instrucciones para evitar daños materiales!





Información más detallada para el uso del aparato.



¡Observe las indicaciones del manual de instrucciones!

- Punto de enumeración / información sobre eventos durante el uso
- ▶ Instrucción operativa



### **Declaración de conformidad**

Los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas de la CE (véase el capítulo „Información de conformidad”).

## **2. Uso debido**

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 y carne roja y blanca.

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.

El 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 previa, ni utilice ningún accesorio o 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 CON CUIDADO 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 film de plástico.

- ▶ Guarde todos los materiales de embalaje usados (sacos, 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.
- ▶ La toma de corriente tiene que estar cerca por si se necesita desenchufar rápidamente el aparato en un momento dado.
- ▶ No utilice cables de prolongación.
- ▶ Después de cada uso, antes de cada limpieza y cuando no esté vigilándolo, desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- ▶ Desconecte el aparato tirando de la clavija, no tirando del cable.
- ▶ No doble o aplaste el cable 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 en marcha el aparato sobre una superficie mojada o si tiene las manos mojadas.
- ▶ No toque el enchufe 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 red solo a través de un taller cualificado para ello o diríjase a nuestro Servicio para evitar accidentes.
- ▶ No intente en ningún caso abrir y/o arreglar usted mismo ninguna pieza del aparato.
- ▶ Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- ▶ Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando
  - limpie el aparato,
  - haya penetrado líquido en el aparato,
  - ya no necesite el aparato.
- ▶ Proteja el aparato de gotas y salpicaduras de agua. Evite que entre en contacto con el agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de red y la clavija alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares. En caso de que haya penetrado líquido en el aparato, extraiga inmediatamente la clavija del enchufe con toma de tierra. Encargue la comprobación del aparato a un taller cualificado para ello.

### 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 está 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.



### **¡CUIDADO!**

#### **¡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.
- ▶ 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,
  - fuego abierto.



## 4. Volumen de suministro

DE

FR

NL

**ES**

IT



**¡PELIGRO!**

**¡Peligro de asfixia!**

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

- ▶ Mantenga el film de plástico del embalaje alejado de los niños.

Compruebe que el suministro esté completo, y, si no fuera este el caso, avísenos dentro de un plazo de 14 días después de su compra.

Con el paquete que ha adquirido recibirá:

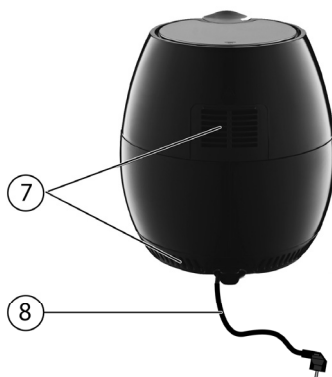
- la freidora de aire caliente
- el manual de instrucciones con información sobre la garantía

## 5. Freidora de aire caliente – Esquema del aparato



- 1) Entrada de aire
- 2) Indicación en pantalla
- 3) Elementos de control
- 4) Mango de la cesta de freír
- 5) Recipiente de freír
- 6) Cesta de freír

### 5.1. Parte trasera del aparato

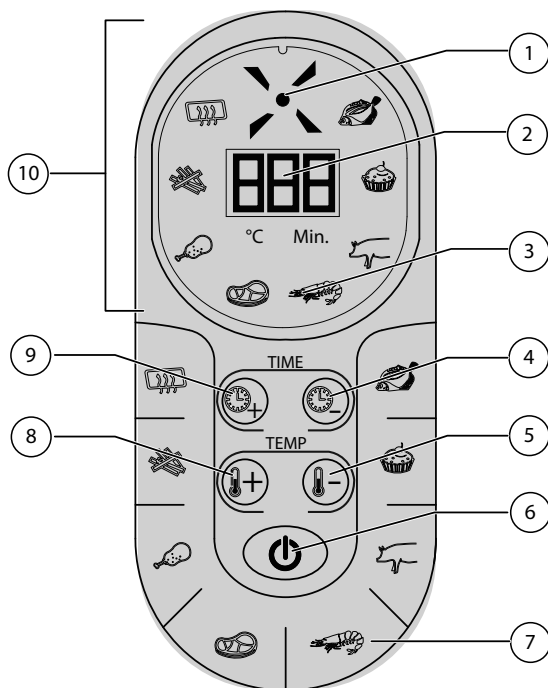


- 7) Orificio de ventilación
- 8) Cable de red con clavija de enchufe











## 5.2. Elementos de control/pantalla

DE  
FR  
NL  
**ES**  
IT



- 1) Indicación de funcionamiento (ventilador animado)
- 2) Indicación de temperatura/indicación del tiempo de cocción
- 3) El símbolo se enciende: programa automático activo
- 4) Tecla : disminuir el tiempo de cocción
- 5) Tecla : disminuir la temperatura
- 6) Encender el aparato, inicio del programa, preajuste: 160 °C, 10 minutos
- 7) Tecla Programa automático (véase también la tabla de abajo)
- 8) + tecla: prolongar el tiempo de cocción
- 9) + tecla: aumentar la temperatura
- 10) Indicación en pantalla

Pulsar	Función
 Precalentar	Precalentar el aparato (80 °C, 5 minutos)
 Patatas fritas	Encender el programa para patatas (200 °C, 20 minutos)
 Pollo	Encender el programa para pollo (180 °C, 25 minutos)
 Filete de carne	Encender el programa para filete de carne (180 °C, 15 minutos)
 Gambas	Encender el programa para gambas (160 °C, 20 minutos)
 Carne de cerdo	Encender el programa para carne de cerdo (180 °C, 20 minutos)
 Bizcochos	Encender el programa para bizcochos (160 °C, 30 minutos)
 Pescado	Encender el programa para pescado (200 °C, 20 minutos)

## 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. Pulse la tecla 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.
- ▶ Coloque primero la cesta de freír en el recipiente de modo que el mango encaje en la ranura correspondiente del recipiente.
- ▶ Sostenga el recipiente de freír por el mango e introdúzcalo en el aparato hasta el fondo por la parte delantera.



## **¡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.
- ▶ 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.

- ▶ Pulse la tecla  para encender el aparato.
- ▶ Pulse la tecla  e inicie el programa pulsando de nuevo la tecla . El aparato se precalentará a 80 °C.
- ▶ Una vez transcurrido el tiempo de precalentamiento de 5 minutos, extraiga el recipiente de freír del aparato.
- ▶ Coloque el recipiente de freír sobre una superficie resistente al calor.
- ▶ Coloque la cesta de freír en el recipiente de modo que el mango se adapte en la ranura correspondiente del recipiente.
- ▶ Llene la cesta con los alimentos que desee cocinar. Consulte la tabla de abajo „7.3. Ajuste del aparato“ auf Seite 87 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. Selección del programa

- ▶ Seleccione un programa automático (**POMMES FRI- TES, HÄHNCHEN, STEAK, SHRIMPS, SCHWEINEFLEISCH, KUCHEN** o **FISCH**) e inícielo pulsando de nuevo la tecla .

Durante el funcionamiento se le mostrarán el símbolo del programa automático, el ventilador animado, la temperatura así como el tiempo de cocción restante.

## 7.2. Ajuste manual del tiempo de cocción y de la temperatura

- ▶ Ajuste manualmente el tiempo de cocción y la temperatura.
- ▶ Pulse la tecla  + o – para ajustar la temperatura deseada en pasos de 5 °C. Se pueden ajustar temperaturas de 80 °C a 200 °C.
- ▶ Pulse la tecla  + o  – para ajustar el tiempo de cocción deseado en pasos de minutos.

Puede ajustar un tiempo de cocción de 30 minutos en total.


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

Durante el funcionamiento se muestran el ventilador animado, la temperatura así como el tiempo de cocción restante.

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.
- ▶ Prosigua el proceso de cocción pulsando de nuevo la tecla .

DE  
FR  
NL  
**ES**  
IT



### **¡CUIDADO!** **¡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.

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

- ▶ 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.

## **7.3. 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
<b>Patatas y patatas fritas</b>					
Patatas fritas finas congeladas	300-700	9-16	200	Sí	
Patatas fritas gruesas congeladas	300-700	11-20	200	Sí	
<b>Preparado en casa</b>					
Patatas fritas preparadas en casa (8 x 8 mm)	300-800	16-22	200	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite

Plato	Peso (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Patatas en gajos	300-800	18-22	180	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Dados de patatas	300-750	12-18	180	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Rösti	250	15-18	180		
<b>Carne roja y blanca</b>					
Filete de carne	100-500	8-12	180		
Chuleta de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Embutidos de carne magra	100-500	13-15	180		
Muslo de pollo	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
<b>Tentempiés</b>					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Sí	Platos precocinados para el horno
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Sí	Platos precocinados para el horno
Barritas de pescado congeladas	100-400	6-10	200		Platos precocinados para el horno
Queso empañado para el horno	100-400	8-10	180		Platos precocinados para el horno
Rollo de verduras	100-400	10	160		
<b>Repostería</b>					
Bizcochos	300	20-25	160		Utilizar un molde



Plato	Peso (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Quiche	400	20-22	180		Utilizar un molde/ bandeja de horno
Muffins	300	15-18	200		Utilizar un molde
Tentempiés dulces	400	20	160		Utilizar un molde/ bandeja de horno



Prolongue el tiempo de preparación 3 minutos si fríe sin precalentar.



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



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

## 7.4. Preparación en casa de patatas fritas frescas

- ▶ Pele las patatas y córtelas en tiras.
- ▶ Ponga en remojo en agua las tiras de patata durante aprox. media hora y, a continuación, séquelas con cuidado con papel de cocina.
- ▶ Introduzca las tiras de patata en una fuente con aprox. media cucharada de aceite y agítelas hasta que se hayan cubierto de aceite de forma uniforme. A continuación, escurra las patatas con un colador.
- ▶ Llene la cesta de freír con las tiras de patata prestando atención a la cantidad de llenado máxima y que no gotee aceite sobrante en el recipiente de freír.
- ▶ Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción según la tabla de arriba.
- ▶ Una vez haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción agite la cesta de freír para distribuir las tiras de patata de forma uniforme y obtener un resultado final uniforme.
- ▶ Una vez finalizado el tiempo de cocción, retire la cesta de freír con las patatas fritas.

## 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 u 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 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. Puesta fuera de servicio

Si no va a utilizar el aparato durante un tiempo prolongado, desenchúfelo de la corriente y guárdelo en un lugar seco.

## 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 red 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  .
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 la tecla  + o  - hasta alcanzar la temperatura deseada.
	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.





Problema	Posible causa	Solución de fallos
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 con 800 g como máximo.
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 quedan en la cámara de freír. Limpie el recipiente de freír después de cada uso.
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no se "fríen" de manera uniforme.	Las patatas cortadas no se han remojado lo suficiente.	Ponga en remojo las tiras de patata aprox. media hora, escúrralas y séquelas 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 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.



## 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

Su 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	220-240 V~ 50/60 Hz
Potencia	1500 W
Volumen de la cesta	aprox. 2,8 litros
Clase de protección	Clase I

**¡Reservado el derecho de realizar modificaciones técnicas!**

## 13. Información de conformidad



MEDION AG declara que este aparato se encuentra en conformidad con los requisitos básicos y las demás disposiciones pertinentes:

- Directiva sobre Equipos Radioeléctricos y Equipos Terminales de Comunicación 2014/53/UE
- Directiva sobre el Diseño Ecológico 2009/125/CE
- Directiva sobre la Restricción de Sustancias Peligrosas 2011/65/UE

## 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](http://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	☎ 902196437
Dirección de asistencia técnica	
<b>Regenersis Spain</b> <b>CTDI Europe</b> <b>Avda Leonardo da Vinci 13,</b> <b>28906 Getafe, Madrid</b> <b>España</b>	



Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio [www.medion.com/es/servicio/inicio/](http://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. Aviso legal

Copyright © 2018

Versión: 09/05/2018

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.

DE

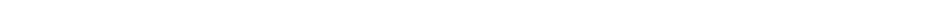
FR

NL

**ES**

IT







# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso .....</b>	<b>98</b>
1.1.	Legenda.....	98
<b>2.</b>	<b>Utilizzo conforme .....</b>	<b>99</b>
<b>3.</b>	<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>100</b>
3.1.	Messa in funzione e utilizzo .....	102
<b>4.</b>	<b>Contenuto della confezione.....</b>	<b>105</b>
<b>5.</b>	<b>Friggitrice ad aria calda – panoramica dell'apparecchio.....</b>	<b>106</b>
5.1.	Retro dell'apparecchio .....	106
5.2.	Comandi/display .....	107
<b>6.</b>	<b>Messa in funzione .....</b>	<b>108</b>
<b>7.</b>	<b>Funzionamento.....</b>	<b>109</b>
7.1.	Selezionare il programma .....	110
7.2.	Impostare manualmente il tempo di cottura e la temperatura .....	110
7.3.	Impostare l'apparecchio .....	111
7.4.	Come preparare in casa le patatine fritte .....	113
<b>8.</b>	<b>Pulizia .....</b>	<b>114</b>
<b>9.</b>	<b>Mettere fuori servizio l'apparecchio .....</b>	<b>115</b>
<b>10.</b>	<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>115</b>
<b>11.</b>	<b>Smaltimento.....</b>	<b>117</b>
<b>12.</b>	<b>Dati tecnici .....</b>	<b>117</b>
<b>13.</b>	<b>Informazioni sulla conformità .....</b>	<b>117</b>
<b>14.</b>	<b>Informazioni relative al servizio di assistenza .....</b>	<b>118</b>
<b>15.</b>	<b>Note legali .....</b>	<b>118</b>

DE

FR

NL

ES

**IT**

# 1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



La ringraziamo per l'acquisto di questo prodotto. Ci auguriamo che possa trarne profitto.

Prima di mettere in funzione il dispositivo, legga attentamente le indicazioni di sicurezza. Osservi le avvertenze riportate sul dispositivo e nelle istruzioni per l'uso.

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

## 1.1. Legenda

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



### **PERICOLO!**

Avviso di pericolo letale immediato!



### **AVVERTENZA!**

Avviso di un possibile pericolo letale e/o del pericolo di gravi lesioni irreversibili!



### **AVVERTENZA!**

Segnalazione di pericolo di scosse elettriche.



### **AVVERTENZA!**

Segnalazione di pericolo dovuto a superfici che scottano!



### **ATTENZIONE!**

Avviso di possibili lesioni di media o lieve entità!



### **AVVISO!**

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni alle cose!





Segnalazione di ulteriori informazioni sull'utilizzo del dispositivo.



Osservare gli avvisi nelle istruzioni per l'uso.

- Punto elenco/Segnala un'informazione relativa a un evento che si può verificare durante l'utilizzo
- ▶ Istruzioni da seguire



### **Dichiarazione di conformità**

I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive CE (vedere capitolo "Informazioni sulla conformità").

DE

FR

NL

ES

IT

## **2. Utilizzo conforme**

L'apparecchio è destinato a friggere, cuocere e grigliare alimenti come ortaggi, patatine o patate a spicchi (fatti in casa o pronti per la cottura in forno) nonché a preparare pesce, carne e pollo. 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;
- per i 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 ausiliario non approvato o non 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 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 lasciare che i bambini giochino 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.
- ▶ Staccare completamente la spina dalla presa dopo ogni utilizzo, prima di ogni pulizia e nel caso in cui l'apparecchio non sia sorvegliato.
- ▶ Estrarre il cavo di alimentazione dalla presa afferrandolo dalla spina e non tirando 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 o con le mani bagnate.
- ▶ Non toccare la spina 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.

DE

FR

NL

ES

IT



- ▶ Affidare le riparazioni del cavo di alimentazione esclusivamente a un centro specializzato oppure rivolgersi al servizio di assistenza, al fine di escludere eventuali pericoli.
- ▶ Non tentare in alcun caso di 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,
  - nell'apparecchio è penetrato del liquido,
  - non si utilizza più l'apparecchio.
- ▶ 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 lavelli 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.

### 3.1. Messa in funzione e utilizzo



#### **AVVERTENZA!** **Pericolo d'incendio!**

Pericolo d'incendio causato da superfici molto calde.

- ▶ Per evitare rischi dovuti a un ripristino involontario del termostato di sicurezza, l'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di accensione esterno, 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).
- ▶ Fare attenzione 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 sulla 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 avvicinare le mani al vapore.
  - ▶ Durante il funzionamento il contenitore della friggitrice diventa molto caldo; non toccarlo. Utilizzare guanti da cucina.



### **CAUTELA!**

#### **Pericolo per la salute!**

Friggere, 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 friggono 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.
- ▶ 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.



## 4. Contenuto della confezione

DE

FR

NL

ES

IT



### **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 l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

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

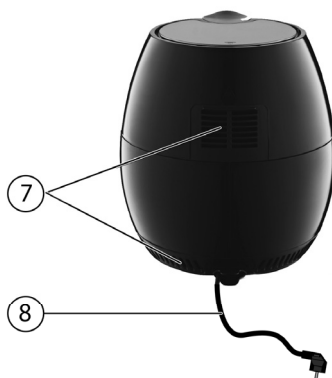


## 5. Friggitrice ad aria calda – panoramica dell'apparecchio



- 1) Presa d'aria
- 2) Display
- 3) Comandi
- 4) Impugnatura del cestello
- 5) Contenitore
- 6) Cestello

### 5.1. Retro dell'apparecchio

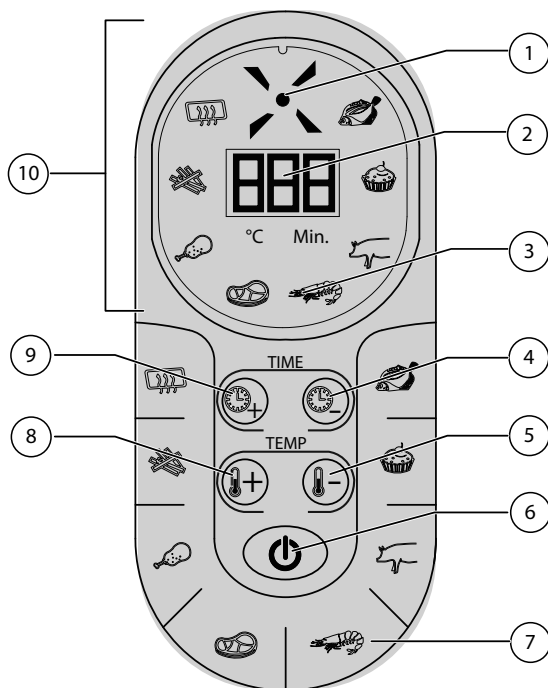


- 7) Fessure di aerazione
- 8) Cavo di alimentazione con spina











## 5.2. Comandi/display

DE  
FR  
NL  
ES  
**IT**



- 1) Indicatore di funzionamento (simbolo animato di un ventilatore)
- 2) Indicazione della temperatura / del tempo di cottura
- 3) Simbolo lampeggiante: programma automatico attivo
- 4) Tasto -: riduzione del tempo di cottura
- 5) Tasto -: riduzione della temperatura
- 6) Accensione dell'apparecchio, avvio del programma, valori preimpostati: 160 °C, 10 minuti
- 7) Tasto del programma automatico (vedere la tabella seguente)
- 8) Tasto +: aumento del tempo di cottura
- 9) Tasto +: aumento della temperatura
- 10) Display

Tasto	Funzione
 Preriscaldamento	Preriscaldamento dell'apparecchio (80 °C, 5 minuti)
 Patatine fritte	Avvio del programma Patatine fritte (200 °C, 20 minuti)
 Pollo	Avvio del programma Pollo (180 °C, 25 minuti)
 Bistecca	Avvio del programma Bistecca (180 °C, 15 minuti)
 Gamberi	Avvio del programma Gamberi (160 °C, 20 minuti)
 Carne di maiale	Avvio del programma Carne di maiale (180 °C, 20 minuti)
 Torta	Avvio del programma Torta (160 °C, 30 minuti)
 Pesce	Avvio del programma Pesce (200 °C, 20 minuti)

## 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. 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.
- ▶ Inserire il cestello nel contenitore in modo che il gancio dell'impugnatura entri perfettamente nell'apposita fessura del contenitore e scatti in posizione.

- ▶ Afferrare il contenitore dall'impugnatura e inserirlo completamente nell'apparecchio spingendolo da davanti.



### **PERICOLO!**

#### **Pericolo di lesioni!**

Usando la friggitrice senza l'apposito cestello, le alte temperature che si sviluppano durante il funzionamento brucerebbero gli alimenti. Le superfici diventano molto calde e potrebbero causare ustioni poiché il cestello non dispone di un'impugnatura.

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




DE

FR

NL


ES

IT

- ▶ Premere il tasto  per accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere il tasto  e avviare il programma premendo nuovamente il tasto . L'apparecchio viene preriscaldato a 80 °C.
- ▶ Al termine del preriscaldamento di 5 minuti, estrarre il contenitore dall'apparecchio.
- ▶ Posizionare il contenitore su una superficie resistente alle alte temperature.
- ▶ Inserire il cestello nel contenitore in modo che il gancio dell'impugnatura entri perfettamente nell'apposita fessura del contenitore.
- ▶ Inserire gli alimenti da preparare nel cestello. Le giuste quantità sono riportate nella tabella seguente „7.3. Impostare l'apparecchio“ auf Seite 111.
- ▶ Afferrare il contenitore dall'impugnatura e inserirlo completamente nell'apparecchio spingendolo da davanti.




## 7.1. Selezionare il programma



- ▶ Selezionare un programma automatico (**POMMES FRITES, HÄHNCHEN, STEAK, SHRIMPS, SCHWEINEFLEISCH, KUCHEN** o **FISCH**) e avviarlo premendo nuovamente il tasto .

Durante il funzionamento vengono visualizzati il simbolo del programma automatico, il ventilatore animato, la temperatura e il tempo di cottura restante.


## 7.2. Impostare manualmente il tempo di cottura e la temperatura

- ▶ Per impostare manualmente il tempo di cottura e la temperatura, procedere come indicato di seguito.
- ▶ Premere i tasti  + oppure - per impostare la temperatura desiderata a intervalli di 5 °C.

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

- ▶ Premere il tasto  + oppure il tasto  - per impostare il tempo di cottura desiderato a intervalli di un minuto.

È possibile impostare un tempo di cottura massimo di 30 minuti.


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

Durante il funzionamento vengono visualizzati il ventilatore animato, la temperatura e il tempo di cottura restante.

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 afferrando l'impugnatura. Agitare il contenitore con cautela per muovere gli alimenti e riposizionare il contenitore nell'apparecchio.
- ▶ Proseguire il ciclo di cottura premendo nuovamente il tasto .



### CAUTELA!

#### Pericolo di lesioni!

Lo sgancio accidentale del cestello può provocare lesioni da ustione.

- ▶ Non premere il tasto di sblocco mentre si muovono 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.

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

- ▶ Estrarre il contenitore dall'apparecchio afferrando l'impugnatura. Appoggiare il contenitore su una superficie resistente alle alte temperature ed estrarre il cestello premendo il tasto di sblocco.

## 7.3. Impostare l'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
<b>Patate e patatine fritte</b>					
Patatine fritte sottili, surgelate	300-700	9-16	200	Si	
Patatine fritte spesse, surgelate	300-700	11-20	200	Si	
<b>Fatti in casa</b>					
Patatine fritte fatte in casa (8 x 8 mm)	300-800	16-22	200	Si	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio



Pietanza	Peso (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni aggiuntive
Patate a spicchi	300-800	18-22	180	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Patate a dadini	300-750	12-18	180	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Rösti	250	15-18	180		
<b>Carne e pollo</b>					
Bistecca	100-500	8-12	180		
Braciole di maiale	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Salsiccia magra	100-500	13-15	180		
Coscia di pollo	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
<b>Snack</b>					
Involcini primavera	100-400	8-10	200	Sì	Per prodotto pronto per cottura in forno
Nugget di pollo, surgelati	100-500	6-10	200	Sì	Per prodotto pronto per cottura in forno
Bastoncini di pesce, surgelati	100-400	6-10	200		Per prodotto pronto per cottura in forno
Formaggio impanato	100-400	8-10	180		Per prodotto pronto per cottura in forno
Involcino di carne	100-400	10	160		
<b>Dolci e quiche</b>					
Torta	300	20-25	160		Utilizzare uno stampo



Pietanza	Peso (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni aggiuntive
Quiche	400	20-22	180		Utilizzare uno stampo o una teglia
Muffin	300	15-18	200		Utilizzare uno stampo
Snack dolci	400	20	160		Utilizzare uno stampo o una teglia



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



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



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

## 7.4. Come preparare in casa le patatine fritte

- ▶ Pelare le patate e tagliarle a bastoncini.
- ▶ Immergere i bastoncini di patate in acqua e lasciarli a mollo per circa mezz'ora, quindi asciugarli accuratamente con carta da cucina.
- ▶ Trasferire i bastoncini di patate in una ciotola con mezzo cucchiaio di olio e mescolarli fino a che non saranno uniformemente coperti di olio. Lasciare scolare i bastoncini di patate in uno scolapasta.
- ▶ Versare i bastoncini di patate nel cestello prestando attenzione a non riempirlo oltre l'indicazione di riempimento MAX. Controllare che nel contenitore non goccioli eventuale olio in eccesso.
- ▶ Impostare la temperatura e il tempo di cottura come indicato nella tabella precedente.
- ▶ A metà del tempo di cottura agitare il cestello per ridistribuire le patatine e ottenere una cottura finale uniforme.
- ▶ Al termine del tempo di cottura estrarre il cestello con le patatine fritte.



## 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 il corpo e l'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.

DE  
FR  
NL  
ES




IT

## 9. Mettere fuori servizio l'apparecchio

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per lungo tempo, staccare la spina e conservarlo in un luogo asciutto.

## 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 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 il tasto  + o il tasto  - fino al raggiungimento della temperatura desiderata.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	
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 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 prodotti indicati per la cottura in forno o snack leggermente untati.



Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non si chiude.	Il cestello è troppo pieno.	Riempire il cestello con una quantità max. di 800 g.
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 di patate a mollo per circa mezz'ora, scolarli bene, quindi asciugarli con carta da cucina.
	La varietà di patate non è adatta.	
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.



## 11. Smaltimento



### Dispositivo

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 di tensione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1500 W
Capacità del cestello:	ca. 2,8 litri
Classe di protezione:	Classe I

**Con riserva di modifiche tecniche!**

## 13. Informazioni sulla conformità



Con la presente MEDION AG dichiara che il presente apparecchio è conforme ai requisiti basilari e alle altre disposizioni rilevanti:

- Direttiva RE 2014/53/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE

DE

FR

NL

ES

IT

## 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](http://www.medion.com/contact).
- Il nostro team di assistenza è raggiungibile anche via telefonicamente.

Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 02 - 360 003 40



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza [www.medion.com/it/](http://www.medion.com/it/).

Lì sono disponibili anche driver e altri software per diversi dispositivi.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato a fianco e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

## 15. Note legali

Copyright © 2018

Ultimo aggiornamento: 09/05/2018

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.