

MEDION®

**Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Handleiding**



**Heißluft-Fritteuse
Friteuse à air chaud
Heteluftfriteuse**

MEDION® MD 17320

Inhaltsverzeichnis

1.	Über diese Anleitung	4
1.1.	In dieser Anleitung verwendete Symbole und Signalwörter	4
2.	Lieferumfang	5
3.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
4.	Sicherheitshinweise	6
4.1.	Gerät aufstellen	7
4.2.	Netzanschluss	8
4.3.	Inbetriebnahme und Gebrauch.....	8
4.4.	Störungen.....	10
4.5.	Reinigung und Pflege.....	11
5.	Heißluft-Fritteuse – Geräteübersicht	12
5.1.	Geräterückseite.....	12
5.2.	Bedienelemente/Display.....	13
6.	Inbetriebnahme	15
7.	Bedienung	16
7.1.	Programm wählen.....	16
7.2.	Garzeit und Temperatur manuell einstellen.....	17
7.3.	Gerät einstellen.....	18
7.4.	Frische Pommes frites selbst zubereiten	19
8.	Reinigung	20
9.	Außerbetriebnahme	20
10.	Fehlerbehebung	21
11.	Entsorgung	23
12.	Technische Daten	23
13.	Konformitätsinformation	24
14.	Impressum	24
15.	Allgemeine Garantiebedingungen	25
15.1.	Allgemeines	25
15.2.	Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch.....	27
16.	Service-Adressen	28
16.1.	Deutschland.....	28
16.2.	Österreich	28
16.3.	Belgien	28
16.4.	Luxemburg.....	29

1. Über diese Anleitung



Lesen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch des Gerätes diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie insbesondere die Sicherheitshinweise! Dieses Gerät sollte nur so gebraucht oder behandelt werden, wie es in der Bedienungsanleitung beschrieben ist. Bitte heben Sie diese Anleitung für späteren Gebrauch an einem zugänglichen Ort auf. Legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung bei, wenn Sie das Gerät an Dritte abgeben wollen.

1.1. In dieser Anleitung verwendete Symbole und Signalwörter



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!

WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



VORSICHT!

Hinweise beachten, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden!

ACHTUNG!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



HINWEIS!

Weiterführende Information für den Gebrauch des Geräts.



HINWEIS!

Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!

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

DE

FR

NL

2. Lieferumfang

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass folgende Teile mitgeliefert worden sind:

- Heißluft-Fritteuse
- Bedienungsanleitung mit Garantieinformation

3. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät eignet sich zum Frittieren 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 nicht für den gewerblichen und industriellen 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.
 - 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. Sicherheitshinweise

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ 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.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

**WARNUNG!****Erstickungsgefahr.**

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

- ▶ Halten Sie die Verpackungsfolien von Kindern fern.

4.1. Gerät aufstellen

**WARNUNG!****Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

- ▶ 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 Abzug des Dampfes nach oben behindern könnten.
- ▶ Decken Sie das Gerät nicht ab.
- ▶ Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.

4.2. Netzanschluss

- ▶ 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 Schutzkontaktsteckdose.
- ▶ 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 Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- ▶ Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Das Netzkabel darf den Gerätekörper beim Betrieb oder einen anderen heißen Gegenstand nicht berühren.

4.3. Inbetriebnahme und Gebrauch



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

- ▶ 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.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist

oder Sie Schäden am Netzkabel oder -stecker feststellen.

DE

FR

NL



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

- ▶ Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Griffen und den Bedienelementen! Benutzen Sie Topfhandschuhe. 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 Frittieren 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. Stellen Sie ihn nur auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab.



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch hohe Temperaturen.

- ▶ 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 unbedingt den Korb zum Frittieren 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.



VORSICHT!

Gesundheitsgefährdung!

Zu heißes Frittieren kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen.

- ▶ Entfernen Sie verbrannte Speisereste.
- ▶ Lassen Sie die Speisen nicht zu dunkel frittieren.

4.4. Störungen



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- ▶ Schützen Sie das Gerät sowie das Netzkabel vor Beschädigungen. Überprüfen Sie vor jeder Benutzung das Netzkabel sowie das Gerät auf Beschädigungen.
- ▶ Wenn Sie Beschädigungen feststellen, nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb. Ziehen Sie in diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose.
- ▶ 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.

4.5. Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. – Falls das Gerät doch in Flüssigkeit gefallen sein sollte, fassen Sie diese unter keinen Umständen an. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker!
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nur bei gezogenem Netzstecker.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens eine halbe Stunde abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

5. Heißluft-Fritteuse – Geräteübersicht



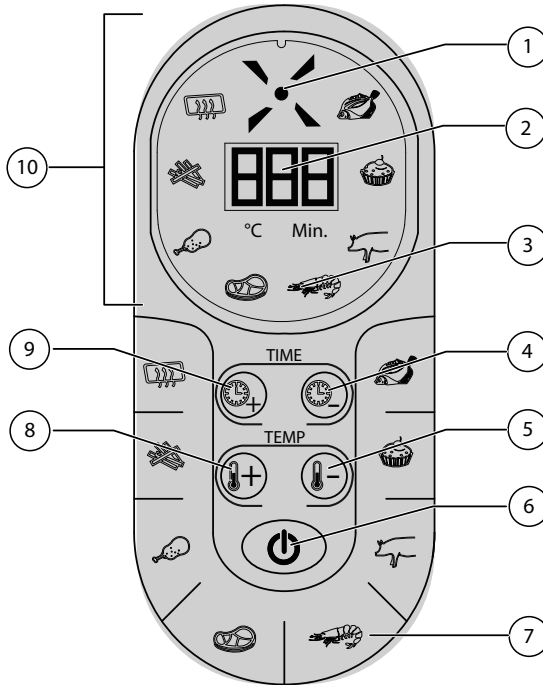
- 1) Lufteinlass
- 2) Displayanzeige
- 3) Bedienelemente
- 4) Frittierkorbgriff
- 5) Frittiertopf
- 6) Frittierkorb

5.1. Geräterückseite











- 7) Belüftungsschlitze
- 8) Netzkabel mit Netzstecker

5.2. Bedienelemente/Display



- 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)

Taste	Funktion
 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.



ACHTUNG!

Verletzungsgefahr! Brandgefahr!

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 im 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.



HINWEIS!

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



VORSICHT!


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 Frittiertopf tropfen und dort verbrennen.
- ▶ 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 Frittiertopf aus dem Gerät.
- ▶ Stellen Sie den Frittiertopf auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▶ Setzen Sie den Frittierkorb in den Frittiertopf ein, so dass er mit der Raste des Griffs in die Aussparung am Frittiertopf passt.
- ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb mit der Speise. Entnehmen Sie die geeigneten Füllmengen der unten stehenden Tabelle „7.3. Gerät einstellen“ auf Seite 18.
- ▶ Halten Sie den Frittiertopf am Griff fest und schieben Sie ihn von vorne vollständig in das Gerät.




7.1. Programm wählen



- ▶ Wählen Sie ein Automatikprogramm (**POMMES FRITES**, **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 Frittiertopf aus dem Gerät herausziehen. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.

- ▶ Schütteln Sie den Frittiertopf 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.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

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

- ▶ Drücken Sie nicht die Entriegelungstaste während des Schüttelns.



HINWEIS!

Schütteln Sie entweder den Frittiertopf mit dem Korb zusammen oder, wenn er Ihnen zu schwer ist, können Sie auch den Frittiertopf auf einer hitzbeständigen 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 der Tabelle für welches Gericht Sie welche Einstellung benötigen.

Gericht	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinformationen
Kartoffeln & Pommes frites					
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	300-700	9-16	200	Ja	
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	300-700	11-20	200	Ja	
Selbstgemacht					
Selbstgemachte Pommes frites (8 x 8 mm)	300-800	16-22	200	Ja	1/2 EL Öl hinzufügen
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		
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-500	8-12	180		
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurst	100-500	13-15	180		
Hühnerbein	100-500	18-22	180		
Hühnerbrust	100-500	10-15	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Ja	Für Ofenfertiggericht
Gefrorene Chicken nuggets	100-500	6-10	200	Ja	Für Ofenfertiggericht

Gericht	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinformationen
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Für Ofenfertigergericht
Panierte Backkäse	100-400	8-10	180		Für Ofenfertigergericht
Roulade	100-400	10	160		
Backen					
Kuchen	300	20 – 25	160		Backform verwenden
Quiche	400	20 –22	180		Backform/ Auflaufform verwenden
Muffins	300	15–18	200		Backform verwenden
Süße Snacks	400	20	160		Backform/ Auflaufform verwenden



HINWEIS!

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



HINWEIS!

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

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 Frittiertopf 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.

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens eine halbe Stunde abkühlen. Entnehmen Sie den Frittiertopf und Frittierkorb, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

Verwenden Sie keine rauen oder reibenden Reinigungsmittel auf und in dem Gehäuse des Geräts, da diese die Oberflächen beschädigen können.




- Reinigen Sie den Frittiertopf 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.
- Bei Verunreinigung der Heizstäbe verwenden Sie eine Spülbürste. Entfernen Sie die Speisereste vorsichtig.

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.
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..

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Weiße Rauchentwicklung im Gerät	Die Speisen sind sehr fettig.	Bei der Zubereitung von sehr fettigen Speisen tropft Fett in den Frittieretopf. Durch das Fett entsteht im Frittieretopf eine größere Hitze als normalerweise – dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.
	Den Frittieretopf weist noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	Fettrückstände verbrennen in der Frittierkammer. Säubern Sie den Frittieretopf 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

Ihre Heißluft-Fritteuse 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	230 V~ 50/60 Hz
Leistung	1500 W
Korbvolumen	ca. 2,5 Liter
IP-Schutzart	IPX0
Schutzklasse	Klasse I

Technische Änderungen vorbehalten!

13. Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 17320 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

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

Vollständige Konformitätserklärungen sind erhältlich unter www.medion.com/conformity.

14. Impressum

Copyright © 2016

Stand: 07/11/2016

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

Technische und optische Änderungen sowie Druckfehler vorbehalten.

Die Bedienungsanleitung kann über die Service Hotline nachbestellt werden und steht über das Serviceportal zum Download zur Verfügung.

Sie können auch den unten stehenden QR Code scannen und die Anleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

	URL	QR Code
DE	www.medion.com/de/service/start/	

	URL	QR Code
AT	www.medion.com/at/service/start/	
BE	www.medion.com/be/de/service/start/	
LUX	www.medion.com/lu/de/	

15. Allgemeine Garantiebedingungen

15.1. Allgemeines

Die Laufzeit der Garantie beträgt 24 Monate und beginnt am Tag des Kaufs des Produktes. Die Garantie bezieht sich auf Material- und Produktionsschäden aller Art, die bei normaler Verwendung auftreten können.

Bitte bewahren Sie den originalen Kaufnachweis gut auf. Der Garantiegeber behält sich vor, eine Garantiereparatur oder eine Garantiebestätigung zu verweigern, wenn dieser Nachweis nicht erbracht werden kann.

Bitte stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät im Falle einer notwendigen Einsendung transportsicher verpackt ist. Sofern nichts anderes vermerkt ist, tragen sie die Kosten der Einsendung sowie das Transportrisiko. Für zusätzlich eingesendete Materialien, die nicht zum ursprünglichen Lieferumfang des Produktes gehören, übernimmt der Garantiegeber keine Haftung.

Bitte überlassen Sie dem Garantiegeber mit dem Gerät eine möglichst detaillierte Fehlerbeschreibung. Zur Geltendmachung ihrer Ansprüche bzw. vor Einsendung, kontaktieren sie bitte die Hotline des Garantiegebers oder das Service Portal. Sie erhalten dort Informationen über die weiteren Schritte.

Diese Garantie hat keine Auswirkungen auf Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche und unterliegt dem geltenden Recht des Landes, in dem der Ersterwerb des Produktes durch den Endkunden erfolgte.

15.1.1. Umfang

Im Falle eines durch diese Garantie abgedeckten Defekts an ihrem Produkt gewährleistet der Garantiegeber mit dieser Garantie die Reparatur oder den Ersatz des Produktes. Die Entscheidung zwischen Reparatur oder Ersatz der Geräte obliegt dem Garantiegeber. Insoweit kann dieser nach eigenem Ermessen entscheiden, das zur Garantiereparatur eingesendete Gerät durch ein generalüberholtes Gerät gleicher Qualität zu ersetzen.

Für Batterien oder Akkus wird keine Garantie übernommen, gleiches gilt für Verbrauchsmaterialien, d.h. Teile, die bei der Nutzung des Gerätes in regelmäßigen Abständen ersetzt werden müssen, wie z.B. Projektionslampe in Beamer.

Ein Pixelfehler (dauerhaft farbiger, heller oder dunkler Bildpunkt) ist nicht grundsätzlich als Mangel zu betrachten. Die genaue Anzahl zulässiger defekter Bildpunkte entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Für eingebrannte Bilder bei Plasma- oder LCD-Geräten, die durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes entstanden sind, übernimmt der Garantiegeber keine Garantie. Die genaue Vorgehensweise zum Betrieb Ihres Plasma- bzw. LCD-Gerätes entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Wiedergabefehler von Datenträgern, die in einem nicht kompatiblen Format oder mit ungeeigneter Software erstellt wurden.

Sollte sich bei der Reparatur herausstellen, dass es sich um einen Fehler handelt, der von der Garantie nicht gedeckt ist, behält sich der Garantiegeber das Recht vor, die anfallenden Kosten in Form einer Handling Pauschale sowie die kostenpflichtige Reparatur für Material und Arbeit nach einem Kostenvoranschlag dem Kunden in Rechnung zu stellen. Hierüber werden Sie als Kunde vorab informiert; es obliegt Ihnen diesem Vorgehen zuzustimmen oder abzulehnen.

15.1.2. Ausschluss

Für Versagen und Schäden, die durch äußere Einflüsse, versehentliche Beschädigungen, unsachgemäße Verwendung, am Produkt vorgenommene Veränderungen, Umbauten, Erweiterungen, Verwendung von Fremtteilen, Vernachlässigung, Viren oder Softwarefehler, unsachgemäßen Transport, unsachgemäße Verpackung oder Verlust bei Rücksendung des Produktes entstanden sind, übernimmt der Garantiegeber keine Garantie.

Die Garantie erlischt, wenn der Fehler am Gerät durch Wartung oder Reparatur entstanden ist, die durch jemand anderen als durch einen vom Garantiegeber autorisierten Servicepartner durchgeführt wurde. Die Garantie erlischt auch, wenn Aufkleber oder Seriennummern des Gerätes oder eines Bestandteils des Gerätes verändert oder unleserlich gemacht wurden.

15.1.3. Service Hotline

Vor Einsendung des Gerätes an den Garantiegeber müssen Sie sich über die Service Hotline oder das Service Portal an uns wenden. Sie erhalten insoweit weitergehende Informationen, wie Sie Ihren Garantieanspruch geltend machen können.

Die Inanspruchnahme der Hotline ist ggf. kostenpflichtig.

Die Service Hotline ersetzt auf keinen Fall eine Anwenderschulung für Soft- bzw. Hardware, das Nachschlagen im Handbuch oder die Betreuung von Fremdprodukten.

15.2. Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch

Soweit sich ein Anspruch auf Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch ergibt, gelten die besonderen Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch für Ihr Produkt.

Zur Durchführung der Vorort Reparatur bzw. des Vorort Austauschs muss von Ihrer Seite Folgendes sichergestellt werden:

- Mitarbeitern des Garantiegebers, die zu vorgenanntem Zweck bei Ihnen eintreffen, soll uneingeschränkter, sicherer und unverzüglicher Zugang zu den Geräten gewährt werden.
- Telekommunikationseinrichtungen, die von diesen Mitarbeitern zur ordnungsgemäßen Ausführung Ihres Auftrages, für Test- und Diagnosezwecke sowie zur Fehlerbehebung benötigt werden, müssen von Ihnen auf eigene Kosten zur Verfügung gestellt werden.
- Sie sind für die Wiederherstellung der eigenen Anwendungssoftware nach der Inanspruchnahme der Dienstleistungen durch den Garantiegeber selbst verantwortlich.
- Sie sind für die Konfiguration und Verbindung ggf. vorhandener, externer Geräte nach der Inanspruchnahme der Dienstleistung durch den Garantiegeber selbst verantwortlich.
- Der kostenfreie Storno-Zeitraum für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch beträgt mind. 48 Stunden, danach müssen die uns durch den verspäteten oder nicht erfolgten Storno entstandenen Kosten in Rechnung gestellt werden.

16. Service-Adressen

16.1. Deutschland

Weiße Ware

 01805 - 699 666  01805 - 665 566


Multimedia

 01805 - 633 466  01805 - 654 654

CE-Produkte

 01805 - 633 633  01805 - 665 566


(0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

 Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00
Sa. - So.: 10:00 - 18:00

 www.medion.de


@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

16.2. Österreich

 0810 - 001 048

(0,10 €/Min. aus dem Festnetz)

 07242 - 939 675 92

 Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00
Sa. - So.: 10:00 - 18:00

 www.medion.at


@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

16.3. Belgien


 022006198  022006199

(Lokaltarif)

Premium Hotline

 0900-51111

(0,45 €/min)


 Mo - Fr: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/be

@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

16.4. Luxemburg

 34-20 808 664  34-20 808 665
(Lokaltarif)

 Mo - Fr: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/lu

@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

DE

FR

NL

Sommaire

1.	À propos de ce mode d'emploi	32
1.1.	Symboles et avertissements utilisés dans ce mode d'emploi.....	32
2.	Contenu de l'emballage	33
3.	Utilisation conforme.....	33
4.	Consignes de sécurité.....	34
4.1.	Installation de l'appareil	35
4.2.	Raccordement au secteur	36
4.3.	Mise en service et utilisation.....	36
4.4.	Dysfonctionnements.....	38
4.5.	Nettoyage et entretien.....	39
5.	Friteuse à air chaud – vue d'ensemble	40
5.1.	Dos de l'appareil.....	40
5.2.	Éléments de commande/écran.....	41
6.	Mise en service	43
7.	Utilisation	44
7.1.	Sélectionner un programme	44
7.2.	Régler manuellement le temps de cuisson et la température.....	45
7.3.	Régler l'appareil.....	46
7.4.	Recette des frites fraîches faites maison.....	47
8.	Nettoyage.....	48
9.	Mise hors service	49
10.	Dépannage rapide	49
11.	Élimination	51
12.	Caractéristiques techniques	51
13.	Informations relatives à la conformité.....	51
14.	Mentions légales.....	52
15.	Conditions générales de la garantie commerciale.....	53
15.1.	Dispositions générales.....	53
15.2.	Conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site.....	54
16.	Adresse du Service	55
16.1.	France.....	55
16.2.	Belgique	55
16.3.	Luxembourg	56

1. À propos de ce mode d'emploi



Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez attentivement le présent mode d'emploi et respectez en particulier les consignes de sécurité ! Cet appareil ne doit être utilisé et manipulé que comme décrit dans le présent mode d'emploi. Veuillez conserver le présent mode d'emploi dans un endroit accessible pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Pensez à joindre ce mode d'emploi à l'appareil si vous le donnez ou le vendez à des tiers.

1.1. Symboles et avertissements utilisés dans ce mode d'emploi



DANGER !

Avertissement d'un risque vital immédiat !

AVERTISSEMENT !

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



PRUDENCE !

Respecter les consignes pour éviter toute blessure et tout dommage matériel !

ATTENTION !

Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !



REMARQUE !

Information supplémentaire pour l'utilisation de l'appareil.



REMARQUE !

Respecter les consignes du mode d'emploi !



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque de choc électrique !



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque dû à des surfaces brûlantes !

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

DE

FR

NL

2. Contenu de l'emballage

Au cours du déballage, assurez-vous que les éléments suivants sont présents :

- Friteuse à air chaud
- Mode d'emploi avec information relative à la garantie

3. Utilisation conforme

Cet appareil convient pour frire des aliments tels que légumes, frites, potato wedges – préparés soi-même ou précuisinés pour four – ainsi que pour préparer des poissons, viandes et volailles. Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages privés ou pour des applications ménagères similaires, par exemple

- par le personnel de cuisines, magasins ou bureaux et d'autres domaines professionnels ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements d'hébergement ;
- dans les bed and breakfasts.

L'appareil n'est pas destiné à une utilisation industrielle/commerciale.

Veuillez 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 supplémentaires autres que ceux que nous avons nous-mêmes autorisés ou vendus.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires que nous avons vendus ou autorisés.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans le

présent 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.

- 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

4. Consignes de sécurité

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expériences 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. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants, sauf si ceux-ci sont âgés de plus de 8 ans et sont surveillés.
- ▶ 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.
- ▶ Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.

**AVERTISSEMENT !****Risque de suffocation.**

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

- ▶ Conservez les films d'emballage hors de portée des enfants.

4.1. Installation de l'appareil

**AVERTISSEMENT !****Risque d'incendie !**

Les surfaces brûlantes peuvent provoquer un incendie.

- ▶ 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 n'entre pas en contact avec un autre objet lorsqu'il fonctionne. Laissez une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et d'autres objets. Ne posez en particulier 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.

4.2. Raccordement au secteur

- ▶ 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.
- ▶ Si vous ne vous servez plus de l'appareil, pour le nettoyer ou s'il est laissé sans surveillance, débranchez systématiquement la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- ▶ Pour débrancher la fiche de la prise, ne tirez jamais sur le cordon, mais toujours au niveau de la fiche.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer 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 vives.
- ▶ Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Lors du fonctionnement, le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec le corps de l'appareil ou tout autre objet brûlant.

4.3. Mise en service et utilisation



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

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

- ▶ 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 pas l'appareil en plein air.

-
- ▶ 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.



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.

- ▶ Ne touchez donc l'appareil en fonctionnement que par la poignée et les éléments de commande ! Utilisez des gants de cuisine. Ne mettez pas vos mains à l'intérieur de l'appareil, sur la cuve ou la plaque chauffante.
- ▶ Ne bougez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- ▶ Ne bougez 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 friture, il y a danger 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 gants de cuisine. Placez la cuve uniquement sur un support résistant à la chaleur.



AVERTISSEMENT !
Risque d'incendie !

Les températures élevées peuvent provoquer un incendie.

- ▶ 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 frire 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.
- ▶ 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.



PRUDENCE !

Risques pour la santé !

Frire des aliments 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 devenir trop foncés lors de la friture.

4.4. Dysfonctionnements



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Les pièces conductrices de courant présentent un risque de choc électrique.

- ▶ Protégez l'appareil et le cordon d'alimentation des risques d'endommagement. Vérifiez tout dommage éventuel du cordon d'alimentation et de l'appareil avant chaque utilisation.
- ▶ Si vous constatez des dommages, ne mettez en aucun cas l'appareil en marche. Débranchez alors immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant en tirant au niveau de la fiche, jamais sur le cordon lui-même.
- ▶ En cas de dysfonctionnement ou si vous constatez un dommage survenu pendant le transport, adressez-vous immédiatement au SAV.
- ▶ Afin d'éviter tout danger, faire réparer le cordon d'alimentation uniquement par un atelier qualifié ou s'adresser au SAV.

-
- ▶ N'essayez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une pièce de l'appareil.

4.5. Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Les pièces conductrices de courant présentent un risque de choc électrique.

- ▶ 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 tout d'abord la fiche d'alimentation de la prise !
- ▶ Débranchez aussi toujours la fiche d'alimentation de la prise avant de nettoyer l'appareil.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les surfaces brûlantes présentent un risque de blessure.

- ▶ Laissez l'appareil refroidir au moins une demi-heure avant de le nettoyer afin d'éviter de vous brûler.

5. Friteuse à air chaud – vue d'ensemble



- 1) Arrivée d'air
- 2) Affichages 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



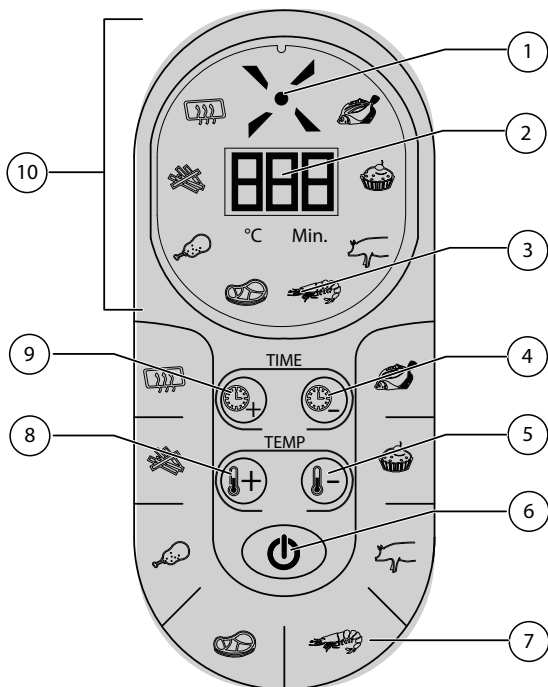
- 7) Fentes d'aération
- 8) Cordon d'alimentation avec fiche

5.2. Éléments de commande/écran



DE







FR

NL



- 1) Voyant 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) Affichages à l'écran

Touche	Fonction
 Préchauffage	Préchauffer l'appareil (80° C, 5 minutes)
 Frites	Activer le programme Frites (200° C, 20 minutes)

Touche	Fonction
 Poulet	Activer le programme Poulet (180° C, 25 minutes)
 Steaks	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 éléments d'emballage, 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.
- ▶ Essuyez le boîtier avec un chiffon humide.
- ▶ Mettez tout 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 prévu sur la cuve.
- ▶ Tenez bien la cuve par la poignée et poussez-la par l'avant à fond dans l'appareil.



ATTENTION !

Risque de blessure ! Risque d'incendie !

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.

- ▶ Mettez par principe toujours le panier à friture dans 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.



REMARQUE !

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




7. Utilisation



PRUDENCE !


Risque d'incendie !

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

- ▶ Ne versez pas d'huile ou tout autre liquide dans l'appareil.
- ▶ Ne cuisez pas dans cette friteuse à air chaud d'aliments à très haute teneur en graisse, p. ex. saucisses très grasses. La graisse gouterait et brûlerait dans la cuve.
- ▶ Appuyez sur la touche  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. Régler l'appareil » à la page 46 vous indique les quantités de remplissage conseillées.
- ▶ Tenez bien la cuve par la poignée et poussez-la par l'avant à fond dans l'appareil.




7.1. Sélectionner un programme



- ▶ Sélectionnez un programme automatique (**Frites, Poulet, Steaks, Crevettes, Porc, Gâteau ou Poisson**) 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. Régler manuellement le temps de cuisson et 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 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.

Vous pouvez à tout moment en cours de fonctionnement sortir la cuve de l'appareil pour vérifier le degré 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 repoussez la cuve dans l'appareil.
- ▶ Pour poursuivre la cuisson, appuyez de nouveau sur la touche .



PRUDENCE !

Risque de blessure !

Si le panier à friture se détache accidentellement, il y a risque de blessures par brûlure.

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



REMARQUE !

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 retentit et l'appareil s'éteint. Le ventilateur continue à tourner 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 de la cuve en appuyant sur la touche de déverrouillage.

7.3. Régler l'appareil

Le tableau suivant vous indique quel réglage est nécessaire pour quel plat.

Plat	Poids (g)	Durée (min)	Température (° C)	Secouer	Informations supplémentaires
Pommes de terre & frites					
Frites fines surgelées	300-700	9-16	200	Oui	
Grosses frites surgelées	300-700	11-20	200	Oui	
Faits maison					
Frites maison (8 x 8 mm)	300-800	16-22	200	Oui	Ajouter 1/2 CS d'huile
Potato wedges	300-800	18-22	180	Oui	Ajouter 1/2 CS d'huile
Dés de pommes de terre	300-750	12-18	180	Oui	Ajouter 1/2 CS d'huile
Galettes de pommes de terre	250	15-18	180		
Viande et volaille					
Steaks	100-500	8-12	180		
Côtelettes de porc	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Saucisses de Strasbourg	100-500	13-15	180		
Cuisses de poulet	100-500	18-22	180		
Blancs de poulet	100-500	10-15	180		
Snacks					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10ww	200	Oui	Plats pré-cuisinés pour four

Plat	Poids (g)	Durée (min)	Température (° C)	Secouer	Informations supplémentaires
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Oui	Plats précuisinés pour four
Croquettes de poisson surgelées	100-400	6-10	200		Plats précuisinés pour four
Fromage à cuire pané	100-400	8-10	180		Plats précuisinés pour four
Roulades	100-400	10	160		
Pâtisserie					
Gâteau	300	20-25	160		Utiliser un moule
Quiche	400	20-22	180		Utiliser un moule/plat à four
Muffins	300	15-18	200		Utiliser un moule
Snacks sucrés	400	20	160		Utiliser un moule/plat à four



REMARQUE !

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



REMARQUE !

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

7.4. Recette des frites fraîches faites maison

- ▶ Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
- ▶ Ramollissez les bâtonnets de pommes de terre dans de l'eau pendant une demi-heure puis essuyez-les soigneusement avec du sopalin.

-
- ▶ 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 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 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 !

Les pièces conductrices de courant présentent un risque de choc électrique.

- ▶ 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 tout d'abord la fiche d'alimentation de la prise !
- ▶ Débranchez par principe toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les surfaces brûlantes présentent un risque de brûlure.

- ▶ Laissez l'appareil refroidir au moins une demi-heure avant de le nettoyer. Sortez la cuve avec le panier à friture pour que l'appareil puisse refroidir plus vite.

N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs sur et à l'intérieur du boîtier de l'appareil, vous pourriez abîmer les surfaces.

- Lavez la cuve et le panier à friture à l'aide d'une éponge dans de l'eau 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.

9. Mise hors service

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 rapide

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	Solution
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.
	Saisie 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.	
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments sont trop serrés dans le panier.	Secouez le panier pour répartir uniformément les aliments. Avec certains aliments, le panier doit être secoué à mi-cuisson.
Les aliments frits ne sont pas assez croustillants.	Les aliments utilisés ne conviennent pas pour la friteuse à air chaud.	Pour un meilleur croustillant, utilisez des snacks précuisinés pour four ou légèrement graissés.
Impossible de rentrer la cuve avec le panier dans la friteuse.	Le panier est trop rempli.	Mettez au maximum 800 g d'aliments dans le panier.

Problème	Cause possible	Solution
Une fumée blanche s'échappe de la friteuse.	Les aliments sont très gras.	Lors de la friture 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 du sopalin.
	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.
		Séchez soigneusement les pommes de terre, mettez-les dans un plat avec une demi-cuillère à soupe env. d'huile.
		Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits.

11. Élimination



Appareil

Une fois l'appareil arrivé en fin de vie, veillez à ce qu'il soit éliminé de manière écologique. Vous pouvez p. 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

Votre friteuse à air chaud se trouve dans un emballage afin de la protéger des dommages liés au transport. Les emballages sont des matières premières et peuvent être éliminés ou réintégrés dans le circuit des matières premières.

12. Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	230 V~ 50/60 Hz
Puissance	1500 W
Capacité du panier	Env. 2,5 litres
Type de protection IP	IPX0
Classe de protection	Classe I

Sous réserve de modifications techniques !

13. Informations relatives à la conformité



Par la présente, la société Medion AG déclare que le produit MD 17320 est conforme aux exigences européennes suivantes :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive « Basse tension » 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE

Les déclarations de conformité complètes sont disponibles sur www.medion.com/conformity.

14. Mentions légales

Copyright © 2016

Situation : 07/11/2016

Tous droits réservés.

Le présent mode d'emploi est protégé par le copyright.

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




Le copyright est la propriété de la société :

Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

Sous réserve de modifications techniques et visuelles ainsi que d'erreurs d'impression.

Le mode d'emploi peut être à nouveau commandé via la hotline de service et téléchargé sur le portail de service.

Vous pouvez aussi scanner le code QR ci-dessous et charger le mode d'emploi sur votre terminal mobile via le portail de service.

	URL	QR Code
FR	www.medion.com/fr/service/accueil/	
BE	www.medion.com/be/fr/service/start/	
LUX	www.medion.com/lu/fr/	

15. Conditions générales de la garantie commerciale

15.1. Dispositions générales

La période de garantie est de 24 mois et commence à courir le jour de l'achat du produit. La garantie couvre les défauts de matériau et de fabrication de tout type susceptibles de nuire à une utilisation normale du produit.

Veillez conserver précieusement le justificatif d'achat original. Le garant se réserve le droit de refuser la réparation au titre de la garantie commerciale ou la confirmation de la garantie commerciale si ce justificatif d'achat n'est pas produit.

Veillez vous assurer que le produit retourné est suffisamment bien emballé pour ne pas être endommagé au cours du transport. Sauf mention contraire sur votre bon de garantie, vous devez prendre en charge les frais d'envoi et supporter le risque d'endommagement du produit lors de son envoi. Le garant décline toute responsabilité pour les objets envoyés avec le produit qui ne faisaient pas partie du lot initial.

Veillez également joindre au produit retourné une description complète et détaillée du défaut réclamé. Pour la mise en œuvre de la garantie commerciale et avant l'envoi du produit, veuillez contacter le garant via la ligne d'assistance SAV ou le portail SAV. Vous recevrez alors des informations sur la suite de la procédure.

La présente garantie n'a aucune incidence sur vos recours en garantie légaux et elle est régie par le droit en vigueur dans le pays de première acquisition du produit par le client final.

15.1.1. Étendue de la garantie commerciale

En cas de défaut de votre produit couvert par la présente garantie, le garant prendra en charge la réparation ou le remplacement du produit. Le garant aura le choix entre la réparation et le remplacement du produit et se réserve la possibilité de réparer le produit envoyé pour réparation ou de le remplacer par un produit remis à neuf de même qualité.

La garantie ne couvre pas les batteries et piles, ni les consommables, c.-à-d. les pièces destinées à être remplacées à intervalles réguliers au cours de l'utilisation du produit, p. ex. les ampoules des vidéoprojecteurs.

La présence d'un pixel défectueux sur un écran (point de l'image constamment coloré, clair ou foncé) ne constitue pas, en soi, un défaut couvert par la garantie commerciale. Le nombre exact admissible de pixels défectueux est indiqué dans le mode d'emploi du produit concerné.

La présente garantie commerciale ne couvre pas la détérioration du produit due à une mauvaise utilisation, notamment pour les écrans plasma ou LCD. La manière correcte d'utiliser votre écran plasma ou LCD est décrite dans le mode d'emploi du produit concerné.

La garantie ne couvre pas les erreurs de lecture de supports de données formatés dans un format incompatible ou qui sont provoquées par l'utilisation d'un logiciel inadapté.

S'il est constaté lors de la réparation que le défaut n'est pas couvert par la garantie, le garant se réserve le droit de facturer les frais avancés au client sous la forme d'un forfait de prise en charge ainsi que les coûts de réparation plus le matériel et la main-d'œuvre après présentation d'un devis. Vous en serez alors en tant que client informé au préalable et il vous appartiendra d'accepter ou de refuser cette procédure.

15.1.2. Exclusions de la garantie

La garantie ne couvre pas les défaillances et dommages provoqués par des causes externes, l'endommagement volontaire ou par négligence du fait de l'utilisateur, une utilisation inappropriée, les modifications, transformations ou extensions apportées au produit, l'utilisation de pièces provenant d'un constructeur tiers, l'absence d'entretien nécessaire, les virus ou les erreurs de logiciels, le transport ou l'emballage inapproprié ou la perte du colis lors du renvoi du produit au garant.

La garantie s'éteint si le défaut du produit est survenu suite à une tentative de réparation ou d'entretien par une personne n'appartenant pas à l'un des partenaires commerciaux agréés par le garant. De même, la garantie s'éteint si des autocollants ou des numéros de série se trouvant sur le produit ou l'un des accessoires ont été modifiés ou rendus illisibles.

15.1.3. Ligne d'assistance SAV

Avant de retourner le produit au garant, veuillez contacter ce dernier via la ligne d'assistance SAV ou le portail SAV. Il vous sera alors communiqué des informations complémentaires sur la marche à suivre pour faire appel à la garantie.

Le recours à la ligne d'assistance peut être payant.

La ligne d'assistance SAV ne se substitue en aucun cas à la familiarisation de l'utilisateur avec le logiciel ou le matériel, à la lecture du mode d'emploi ni à la responsabilité pour les produits tiers.

15.2. Conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site

Dans la mesure où le bon de garantie de votre produit stipule le service de réparation et/ou d'échange sur site, il sera fait application des conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site.

Pour la bonne exécution de la réparation et/ou de l'échange sur site, veuillez tenir compte des points suivants :


- Vous devez garantir aux collaborateurs du garant venant chez vous dans le but susmentionné l'accès sans restrictions, sûr et immédiat au produit défectueux.
- Vous devez, à vos frais, mettre à la disposition de ces collaborateurs les installations de télécommunication nécessaires à l'exécution correcte de votre demande,

les tests, le diagnostic et la réparation du produit.

- Vous êtes seul responsable de restaurer vos logiciels d'application après avoir eu recours aux services du garant.
- Vous êtes seul responsable de la reconfiguration éventuellement nécessaire de votre connexion Internet et des appareils périphériques existants après avoir eu recours aux services du garant.
- La période pendant laquelle vous pouvez annuler gratuitement une demande d'intervention sur site est de 48 heures minimum avant le rendez-vous. Passé ce délai, les frais causés par l'annulation tardive ou l'omission d'annulation vous seront facturés.


16. Adresse du Service

16.1. France


 02 43 16 60 30

(appel non surtaxé)

Service PREMIUM hors garantie

 08 92 35 05 40

(0,34 €/min, coût d'un appel depuis un téléphone mobile variable selon votre opérateur)

 Lun - Ven : 09:00 - 19:00

 www.medion.fr


@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

16.2. Belgique


 022006198  022006199

(Appel non surtaxé)

Premium Hotline

 0900-51111


(0,45 €/min)

 Lu - Ve: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/be

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

16.3. Luxembourg

 34-20 808 664  34-20 808 665

(Appel non surtaxé)

 Lu - Ve: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/lu

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

Inhoudsopgave

1.	Over deze handleiding	58
1.1.	In deze handleiding gebruikte waarschuwingssymbolen en -woorden.....	58
2.	Inhoud van de verpakking	59
3.	Gebruik voor het beoogde doel	59
4.	Veiligheidsinstructies.....	60
4.1.	Apparaat opstellen.....	61
4.2.	Netaansluiting.....	62
4.3.	Ingebruikname en gebruik.....	62
4.4.	Storingen	64
4.5.	Reiniging en onderhoud	65
5.	Heteluchtfriteuse – Apparaatoverzicht	66
5.1.	Achterkant apparaat.....	66
5.2.	Bedieningselementen/display.....	67
6.	Ingebruikname	68
7.	Bediening	69
7.1.	Programma kiezen	70
7.2.	Bereidingstijd en temperatuur handmatig instellen	70
7.3.	Apparaat instellen	71
7.4.	Zelfgemaakte friet bereiden	73
8.	Reinigen	73
9.	Buiten gebruik stellen.....	74
10.	Oplossen van problemen	74
11.	Afvoer	76
12.	Technische gegevens.....	76
13.	Verklaring van conformiteit	77
14.	Colofon	77
15.	Algemene garantievoorwaarden	78
15.1.	Algemeen	78
15.2.	Bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie.....	80
16.	Dienst Adres.....	80
16.1.	Nederland	80
16.2.	België.....	81

1. Over deze handleiding



Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en neem vooral alle veiligheidsaanwijzingen in acht! Het apparaat mag alleen gebruikt worden zoals in de handleiding beschreven. Bewaar deze handleiding op een goed bereikbare plaats, zodat u deze later nog eens kunt raadplegen. Geef deze handleiding mee wanneer u het apparaat aan anderen doorgeeft.

1.1. In deze handleiding gebruikte waarschuwingsymbolen en -woorden



GEVAAR!

Waarschuwing voor acuut levensgevaar!

WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig onherstelbaar letsel!



VOORZICHTIG!

Neem alle aanwijzingen in acht om letsel en materiële schade te voorkomen!

LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



OPMERKING!

Nadere informatie over het gebruik van het apparaat.



OPMERKING!

Neem de aanwijzingen in de handleiding in acht!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaren door hete oppervlakken!

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

2. Inhoud van de verpakking

Controleer na het uitpakken of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

- Heteluchtfriteuse
- Handleiding met garantie-informatie

3. Gebruik voor het beoogde doel

Dit apparaat is geschikt voor het frituren van levensmiddelen zoals groenten, friet en aardappelpartjes (zelfgemaakt of kant-en-klaar) en voor de bereiding van vis, vlees en gevogelte.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in een privéomgeving en vergelijkbare huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld:

- in keukens voor winkelpersoneel, kantoren en andere zakelijke omgevingen,
- in plattelandswoningen en boerderijen,
- door klanten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen,
- in bed & breakfasts.

Het apparaat is niet bedoeld voor zakelijk en industrieel gebruik. Let erop dat de garantie bij oneigenlijk gebruik komt te vervallen:

- Breng geen wijzigingen aan zonder onze toestemming en gebruik geen accessoires die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.
- Gebruik alleen door ons geleverde of goedgekeurde (vervangende) onderdelen en accessoires.
- Neem alle informatie in deze handleiding in acht, met name de veiligheidsvoorschriften. Elke andere toepassing wordt be-

schouwd als oneigenlijk gebruik en kan leiden tot letsel of schade.

- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid of vocht
 - extreem hoge of lage temperaturen
 - rechtstreeks zonlicht
 - open vuur

4. Veiligheidsinstructies

- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met onvoldoende ervaring en/of kennis, mits deze personen onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het gebruik van het apparaat zodat zij de daarmee samenhangende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Kinderen die jonger zijn dan 8 jaar moeten uit de omgeving van het apparaat en het netsnoer worden gehouden.
- ▶ Reiniging en door de gebruiker uit te voeren onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ▶ Om te voorkomen dat de beveiliging tegen oververhitting per ongeluk wordt uitgeschakeld, mag het apparaat niet via een externe schakelinstallatie zoals een tijdschakelklok worden aangesloten of worden verbonden met een stroomcircuit dat regelmatig door een installatie wordt in- en uitgeschakeld.
- ▶ Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.



WAARSCHUWING! **Verstikkingsgevaar.**

Er bestaat gevaar voor verstikking door het inademen of inslikken van kleine onderdelen of verpakkingsfolie.

-
- ▶ Houd verpakkingsfolie buiten bereik van kinderen.

DE

FR

NL

4.1. Apparaat opstellen



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.

- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- ▶ Plaats het apparaat niet op een ondergrond die heet kan worden (bv. kookplaat of open vuur).
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in contact kan komen met andere voorwerpen. Houd een afstand aan van minimaal 10 cm tot andere voorwerpen. Plaats het apparaat in het bijzonder niet in de directe omgeving van brandbare materialen (gordijnen, vitrages, papier etc.).
- ▶ 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 geen voorwerpen op het apparaat.

4.2. Netaansluiting

- ▶ Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd, geaard en gezekerd stopcontact.
- ▶ Controleer voordat u het apparaat in gebruik neemt of de spanningsaanduiding op het apparaat overeenkomt met de lokale netspanning.
- ▶ Zorg ervoor dat het stopcontact altijd goed toegankelijk is zodat het apparaat indien nodig snel spanningsvrij kan worden gemaakt.
- ▶ Gebruik geen verlengsnoeren.
- ▶ Trek de stekker van het apparaat na elk gebruik, vóór iedere schoonmaakbeurt en telkens wanneer er geen toezicht op wordt gehouden uit het stopcontact.
- ▶ Trek het netsnoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer.
- ▶ Let erop dat het snoer niet kan worden geknikt of ingeklemd.
- ▶ Zorg ervoor dat het snoer onbeschadigd is en niet onder het apparaat, over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt.
- ▶ Leg het netsnoer zo neer dat niemand erop kan trappen of erover kan struikelen.
- ▶ Tijdens gebruik mag het netsnoer niet in contact komen met de behuizing van het apparaat of een ander heet oppervlak.

4.3. Ingebruikname en gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok of kortsluiting door spanningvoerende onderdelen.

- ▶ Neem het apparaat niet in gebruik als het op een natte ondergrond staat of als u natte handen heeft.
- ▶ Raak de stekker niet aan met natte handen.
- ▶ Gebruik het apparaat niet in de open lucht.

-
- ▶ Gebruik het apparaat in geen geval bij beschadigingen aan het apparaat, het netsnoer of de stekker.

**WAARSCHUWING!****Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor letsel door hete oppervlakken. De oppervlakken van het apparaat en de accessoires kunnen tijdens gebruik heet worden. Raak deze oppervlakken niet aan.

- ▶ Raak tijdens gebruik alleen de handgrepen en de bedieningselementen van het apparaat aan! Gebruik ovenwanten. 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, laat het eerst volledig afkoelen.
- ▶ Als u het frituurreservoir met het frituurmandje tijdens of na het frituren uitneemt, 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 uittredende damp.
- ▶ Bij gebruik wordt het frituurreservoir zeer heet. Raak het reservoir niet aan. Gebruik ovenwanten. Plaats het apparaat alleen op een hittebestendig oppervlak.

**WAARSCHUWING!****Brandgevaar!**

Er bestaat brandgevaar door hoge temperaturen.

- ▶ Laat het apparaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht werken.
- ▶ Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- ▶ Gebruik altijd het mandje bij het frituren in het frituurreservoir, zodat de gerechten niet verbranden.

-
- ▶ Plaats het hete reservoir en frituurmandje altijd op een hittebestendige ondergrond.
 - ▶ Vul het frituurreservoir niet met vet of olie.
 - ▶ Trek bij donkere rookontwikkeling meteen de stekker uit het stopcontact. Wacht tot de rookontwikkeling minder is geworden voordat u het frituurreservoir uit het apparaat verwijdert.



VOORZICHTIG!

Gezondheidsrisico!

Door te heet frituren kunnen stoffen ontstaan die schadelijk zijn voor de gezondheid.

- ▶ Verwijder aangebrande etensresten.
- ▶ Laat de gerechten tijdens het frituren niet te donker worden.

4.4. Storingen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door spanningvoerende onderdelen.

- ▶ Bescherm het apparaat en het netsnoer tegen beschadigingen. Controleer het netsnoer en het apparaat vóór elk gebruik op beschadigingen.
- ▶ Gebruik het apparaat in geen geval als u beschadigingen vaststelt. Verwijder in dit geval direct de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Neem bij storingen of wanneer u transportschade vaststelt direct contact op met het Service Center.
- ▶ Laat het netsnoer uitsluitend repareren door een deskundig reparatiebedrijf of neem contact op met het Service Center om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ▶ Probeer in geen geval zelf een onderdeel van het apparaat te openen en/of te repareren.

4.5. Reiniging en onderhoud

DE

FR

NL



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door spanningvoerende onderdelen.

- ▶ Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Als het apparaat toch in vloeistof is gevallen, mag u het onder geen enkele voorwaarde aanraken. Trek eerst de stekker uit het stopcontact!
- ▶ Reinig het apparaat alleen nadat de stekker uit het stopcontact is getrokken.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

- ▶ Laat het apparaat vóór het reinigen minimaal een half uur afkoelen om brandwonden te voorkomen.

5. Heteluchtfriteuse – Apparaatoverzicht



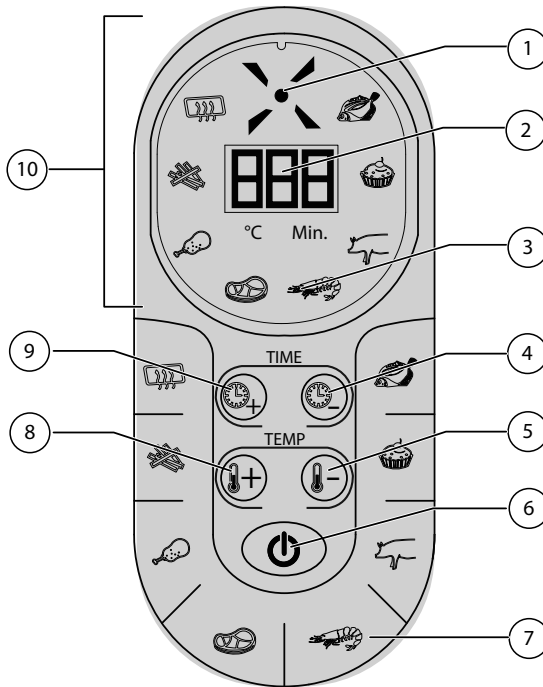
- 1) Luchtinvoer
- 2) Displayaanduidingen
- 3) Bedieningselementen
- 4) Greep van frituurmandje
- 5) Frituurreservoir
- 6) Frituurmandje

5.1. Achterkant apparaat











- 7) Ventilatieopeningen
- 8) Netsnoer met stekker

5.2. Bedieningselementen/display



- 1) Statusindicator (bewegende ventilator)
- 2) Weergave temperatuur/bereidingstijd
- 3) Symbool brandt: 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 de tabel hieronder)
- 8) 🕒+ toets: bereidingstijd verlengen
- 9) 🌡️+ toets: temperatuur verhogen
- 10) Displayaanduidingen

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	Cakeprogramma inschakelen (160 °C, 30 minuten)
 Vis	Visprogramma inschakelen (200 °C, 20 minuten)

6. Ingebruikname

- ▶ Verwijder alle verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat.
- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- ▶ Neem 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.
- ▶ Plaats vervolgens het frituurmandje zodanig in het frituurreservoir dat het met de greep in de uitsparing van het frituurreservoir past en vastklikt.
- ▶ Houd het frituurreservoir aan de greep vast en schuif het vanaf de voorkant volledig in het apparaat.

**LET OP!****Gevaar voor letsel! Brandgevaar!**

De hoge temperaturen die tijdens gebruik ontstaan, zouden bij gebruik zonder frituurmandje tot verbranding van de levensmiddelen leiden. De oppervlakken worden zeer heet en kunnen door het ontbreken van de greep van het mandje letsel door brandwonden veroorzaken.

- ▶ Gebruik daarom altijd het frituurmandje in het frituurreservoir.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen als de handgreep correct aan het frituurmandje bevestigd is.
- ▶ Sluit de heteluchtfriteuse alleen aan op een correct geïnstalleerd, geaard en gezekeerd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.




**OPMERKING!**

Bij het eerste gebruik kunnen fabricageresten tot enige geur- en rookontwikkeling leiden. Dit is echter ongevaarlijk en verdwijnt snel. Zorg voor voldoende ventilatie.

7. Bediening

**VOORZICHTIG!****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.
- ▶ Zeer vette gerechten, zoals worsten, zijn niet geschikt voor bereiding met dit apparaat. Het vet zou in het frituurreservoir druipen en daar verbranden.
- ▶ Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen.
- ▶ Druk op de toets  en start het programma door nogmaals op de toets  te drukken. Het apparaat wordt nu 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.
- ▶ Plaats het frituurmandje zodanig in het frituurreservoir dat het met de greep in de uitsparing van het frituurreservoir past.
- ▶ Vul het frituurmandje met het gerecht. U vindt de toegestane vulhoeveelheden in de onderstaande tabel "7.3. Apparaat instellen" op pagina 71.
- ▶ Houd het frituurreservoir aan de greep vast en schuif het vanaf de voorkant volledig in het apparaat.




7.1. Programma kiezen



- ▶ Kies een automatisch programma (**FRIET, KIP, BIEFSTUK, GARNALEN, VARKENSVLEES, CAKE of VIS**) en start het programma door opnieuw op de toets  te drukken.

Tijdens gebruik worden het symbool voor het automatische programma, de bewegende 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 temperaturen instellen 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 in totaal 30 minuten mogelijk.

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

Tijdens gebruik worden de bewegende ventilator, de temperatuur en de resterende bereidingstijd weergegeven.

U kunt tijdens de bereiding op elk moment de gaarheid controleren door het frituurreservoir uit het apparaat te trekken. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

- ▶ Schud het frituurmandje nadat de helft van de bereidingstijd is verstreken om de ingrediënten opnieuw te verdelen. Zo wordt het gerecht gelijkmatig gaar.
- ▶ Neem hiervoor het frituurreservoir aan de greep uit het apparaat. Schud de ingrediënten voorzichtig en schuif het frituurreservoir terug in het apparaat.



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



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Wanneer het frituurmandje per ongeluk losraakt bestaat er gevaar voor letsel door brandwonden.

- ▶ Druk tijdens het schudden niet op de ontgrendelingsknop.



OPMERKING!

Schud het frituurreservoir met daarin het mandje. Als dit voor u te zwaar is, kunt u het frituurreservoir ook op een hittebestendig oppervlak plaatsen en het frituurmandje uitnemen.

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

- ▶ Neem het frituurreservoir aan de greep uit het apparaat. Plaats het frituurreservoir op een hittebestendige ondergrond en neem het frituurmandje uit door op de ontgrendelingsknop te drukken.

7.3. Apparaat instellen

Bepaal aan de hand van de tabel voor welk gerecht u welke instelling nodig heeft.

Gerecht	Gewicht (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Aanvullende informatie
Aardappelen en friet					
Dunne diepvriesfriet	300-700	9-16	200	Ja	
Dikke diepvriesfriet	300-700	11-20	200	Ja	
Zelfgemaakt					
Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm)	300-800	16-22	200	Ja	1/2 eetlepel olie toevoegen
Aardappel-partjes	300-800	18-22	180	Ja	1/2 eetlepel olie toevoegen
Aardappelblokjes	300-750	12-18	180	Ja	1/2 eetlepel olie toevoegen

Gerecht	Gewicht (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schud-den	Aanvullen-de informa-tie
Rösti	250	15-18	180		
Vlees en gevogelte					
Biefstuk	100-500	8-12	180		
Varkenskoteletten	100-500	10-14	180		
Hamburgers	100-500	7-14	180		
Worst	100-500	13-15	180		
Kippenbouten	100-500	18-22	180		
Kipfilet	100-500	10-15	180		
Snacks					
Loempia's	100-400	8-10	200	Ja	Voor kant-en-klaar overgerecht
Kipnuggets uit de diepvries	100-500	6-10	200	Ja	Voor kant-en-klaar overgerecht
Vissticks uit de diepvries	100-400	6-10	200		Voor kant-en-klaar overgerecht
Gepaneerde bakkaas	100-400	8-10	180		Voor kant-en-klaar overgerecht
Rollade	100-400	10	160		
Bakken					
Cake	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

**OPMERKING!**

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

**OPMERKING!**

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

7.4. Zelfgemaakte friet bereiden

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

8. Reinigen

**WAARSCHUWING!****Gevaar voor een elektrische schok!**

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door spanningvoerende onderdelen.

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



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- ▶ Laat het apparaat vóór het reinigen minimaal een half uur afkoelen. Verwijder het frituurreservoir en frituurmandje, zodat het apparaat sneller afkoelt.

Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen op en in de behuizing van het apparaat, omdat deze de oppervlakken kunnen aantasten.


- Reinig het frituurreservoir en het frituurmandje met een spons en een mild sopje. Spoel het reservoir goed uit en droog het goed af.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een zachte spons.
- Als de verwarmingselementen vuil zijn, kunt u gebruikmaken van een afwasborstel. Verwijder voorzichtig de etensresten.



9. Buiten gebruik stellen

Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet wilt gebruiken, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u het apparaat op een droge plaats.

10. Oplossen van problemen

Dit product heeft onze fabriek in correcte toestand verlaten. Mocht u desondanks een probleem vaststellen, probeer dit dan eerst aan de hand van onderstaande tabel op te lossen. Wanneer u hier niet in slaagt, adviseren wij om contact op te nemen met onze klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossen van problemen
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd stopcontact.
	Invoer niet volledig.	Start het bereidingsproces door op de toets  te drukken.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossen van problemen
De gerechten zijn niet gaar.	De vulhoeveelheid is te groot.	Doe kleinere stukken in de frituurmand. Kleinere stukken worden gelijkmatiger gaar.
	De bereidingstemperatuur is te laag.	Druk op de  + of  -toets totdat de gewenste temperatuur is bereikt is.
	De bereidingstijd is te kort.	
De gerechten zijn niet gelijkmatig gaar geworden.	De ingrediënten liggen te dicht op elkaar.	Schud het frituurmandje om de gerechten gelijkmatig te verdelen. Sommige gerechten moeten ongeveer halverwege de bereidingstijd worden geschud.
De gefrituurde gerechten zijn niet knapperig genoeg.	Er zijn ingrediënten gebruikt die niet geschikt zijn voor de heteluchtfriteuse.	Gebruik snacks die geschikt zijn voor de oven of snacks met een laag vetgehalte voor knapperige resultaten.
Het apparaat kan niet dicht.	Het frituurmandje is te vol.	Vul het frituurmandje tot max. 800 g.
Witte rookontwikkeling in het apparaat.	De gerechten zijn erg vet.	Bij de bereiding van zeer vette gerechten druipt er vet in het frituurreservoir. Door dit vet ontstaat een grotere hitte dan normaal in het frituurreservoir. Dit heeft echter geen nadelige gevolgen voor het apparaat of voor het bakresultaat.
	Het frituurreservoir bevat nog vetresten van een eerder bereidingsproces.	Vetresten verbranden in het frituurreservoir. Reinig het frituurreservoir na elk gebruik.
Verse friet wordt niet gelijkmatig gefrituurd.	De friet is niet voldoende geweekt.	Laat de friet ongeveer 1/2 uur weken, laat de friet daarna uitlekken en droog de friet vervolgens met keukenpapier.
	De aardappelsoort is ongeschikt.	

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossen van problemen
Verse friet wordt niet knapperig.	De aardappelen zijn te vochtig.	De knapperigheid is afhankelijk van het watergehalte van de aardappelsoort en van de hoeveelheid olie.
		Droog de aardappelen zorgvuldig af en bedek ze vervolgens met ca. 1/2 eetlepel olie.
		Snijd de aardappelen in kleinere stukken.

11. Afvoer



Apparaat

Zorg er aan het einde van de levensduur voor dat het apparaat 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 vóór het afvoeren de kabel af.



Verpakking

Uw heteluchtfriteuse is verpakt ter bescherming tegen schade tijdens transport. Verpakkingen zijn grondstoffen en kunnen worden hergebruikt of teruggebracht in de grondstoffenkringloop.

12. Technische gegevens

Voeding	230 V~ 50/60 Hz
Vermogen	1500 W
Volume van de mand	ca. 2,5 liter
IP-beschermingsgraad	IPX0
Beschermingsklasse	klasse I

Technische wijzigingen voorbehouden!

13. Verklaring van conformiteit



Hiermee verklaart Medion AG dat het product MD 17320 voldoet aan de volgende Europese eisen:

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

De complete verklaringen van conformiteit zijn te vinden op www.medion.com/conformity.

14. Colofon

Copyright © 2016

Uitgave: 07/11/2016

Alle rechten voorbehouden.

Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd.

Vermenigvuldiging in mechanische, elektronische of enige andere vorm zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.

Het copyright berust bij de firma:



Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Duitsland

Technische wijzigingen voorbehouden.

De handleiding is via de Service Hotline te bestellen en is via het serviceportal beschikbaar voor download.

U kunt ook de bovenstaande QR-code scannen en de handleiding via het serviceportal naar uw mobiele toestel downloaden.

	URL	QR Code
NL	www.medion.com/nl/service/start/	

	URL	QR Code
BE	www.medion.com/be/nl/service/start/	
LUX	www.medion.com/lu/fr/	

15. Algemene garantievooraarden

15.1. Algemeen

De looptijd van de garantie bedraagt 24 maanden en gaat in op de dag van aankoop van het product. De garantie heeft betrekking op materiaal- en fabricagefouten van allerlei aard die bij normaal gebruik kunnen optreden.

Bewaar daarom het originele aankoopbewijs goed. De garantieverlener behoudt zich het recht voor, een reparatie onder garantie of bevestiging van garantie te weigeren wanneer het recht op garantie niet kan worden aangetoond.

Zorg ervoor dat het apparaat op de juiste manier en veilig is verpakt wanneer het moet worden ingezonden. Indien niets anders is aangegeven, draagt de eindgebruiker de kosten en het risico voor de verzending. Voor aanvullend ingezonden materiaal dat geen deel uitmaakt van de oorspronkelijk levering van het product, aanvaard de garantieverlener geen aansprakelijkheid.

Stuur met het ingezonden apparaat een zo gedetailleerd mogelijke beschrijving van de storing mee. Om aanspraak te maken op uw recht op garantie of voordat u het apparaat instuurt, dient u contact op te nemen met de hotline van de garantieverlener of met de Service Portal. Hier ontvangt u informatie over de verdere stappen.

Deze garantie heeft geen invloed op uw wettelijke recht op garantie en is onderworpen aan het geldend recht in het land waarin het apparaat in eerste instantie door een eindgebruiker is aangeschaft.

15.1.1. Omvang

In geval van een door deze garantie gedekt defect aan uw product garandeert de garantieverlener met deze garantie de reparatie of vervanging van het product. De garantieverlener behoudt zich het recht voor te beslissen over reparatie of vervanging. Deze kan daarom naar eigen inzicht beslissen, het ter garantie ingezonden apparaat te vervangen door een gelijkwaardig, volledig gereviseerd apparaat van de-

zelfde kwaliteit.

Er wordt geen garantie gegeven op batterijen of accu's en op verbruiksmaterialen, d.w.z. onderdelen die tijdens gebruik van het apparaat regelmatig moeten worden vervangen zoals de projectielamp in een beamer.

Een pixelfout (permanent gekleurde, lichte of donkere beeldpunt) is niet zonder meer aan te merken als gebrek. Het exacte aantal toegestane defecte pixels wordt beschreven in de handleiding bij het product.

Voor ingebrande beelden op plasma- of lcd-schermen die zijn ontstaan door onjuist gebruik van het apparaat, is de garantieverlener niet aansprakelijk. De exacte handwijze voor correct gebruik van een plasma- of een lcd-scherm wordt beschreven in de handleiding bij dit product.

De garantie geldt niet voor fouten bij de weergave vanaf gegevensdragers met een niet-compatibel formaat of die zijn gemaakt met ongeschikte software.

Wanneer tijdens de reparatie wordt vastgesteld dat er sprake is van een fout of storing die niet door de garantie wordt gedekt, behoudt de garantieverlener zich het recht voor, na offerte aan de eindgebruiker, de reparatiekosten (materiaal en arbeidsloon) in rekening te brengen, vermeerderd met een vast bedrag voor verwerkingskosten. Hierover wordt u als klant vooraf geïnformeerd. De keus om hiermee al dan niet akkoord te gaan ligt bij u.

15.1.2. Uitsluitingen

Voor gebreken en schade die ontstaan door inwerking van buitenaf, onopzettelijke beschadiging, onjuist gebruik, aan het product aangebrachte veranderingen, ombouw, uitbreidingen, gebruik van vreemde onderdelen, verwaarlozing, virussen of softwarefouten, onjuist transport, ongeschikte verpakking of verlies bij retourzending van het product kan de garantieverlener niet aansprakelijk worden gesteld.

Het recht op garantie vervalt wanneer de storing aan het apparaat is ontstaan door onderhoud of reparatie die is uitgevoerd door iemand anders dan een door de garantieverlener geautoriseerde servicepartner. De garantie vervalt ook wanneer stickers of serienummers van het apparaat of onderdelen van het apparaat worden gewijzigd of onherkenbaar worden gemaakt.

15.1.3. Service Hotline

Vóór inzending van het apparaat aan de garantieverlener, moet u via de Service Hotline of de Service Portal contact met ons opnemen. U ontvangt dan verdere informatie over de juiste manier om aanspraak te maken op uw garantie.

Voor het gebruik van de Hotline worden mogelijk kosten in rekening gebracht.

De Service Hotline vormt geen vervanging voor de scholing van de gebruiker op het gebied van soft- en hardware, het raadplegen van de handleiding of gebruik van producten van derden.

15.2. Bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie



Indien er een recht op reparatie of vervanging op locatie bestaat, gelden voor uw product de bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie.


Voor uitvoering van de reparatie of vervanging op locatie moet u zorgen voor het onderstaande:


- Aan medewerkers van de garantieverlener die zich hiertoe bij u melden, dient onbeperkte, veilige en onmiddellijke toegang tot de apparaten te worden verstrekt.
- Telecommunicatievoorzieningen die voor deze medewerkers tijdens uitvoering van de opdracht, voor test- en diagnosedoeleinden en voor het herstellen van storingen benodigd zijn, moeten op uw kosten beschikbaar worden gesteld.
- U bent zelf verantwoordelijk voor het herstellen van de eigen gebruikerssoftware na uitvoering van de dienstverlening door de garantieverlener.
- U bent zelf verantwoordelijk voor de configuratie en verbinding van eventueel bestaande externe apparatuur na uitvoering van de dienstverlening door de garantieverlener.
- Afspraken voor reparatie of vervanging op locatie kunnen tot maximaal 48 uur voor de afspraak kosteloos worden gewijzigd of afgezegd. Daarna worden de kosten voor een latere of niet uitgevoerde dienstverlening in rekening gebracht.


16. Dienst Adres

16.1. Nederland


 0900 - 235 2534  0900 - 329 2534

 0900 - 435 7835 (SIM-PC)

 0900 - 543 3832 (OYO)
(€ 1 per gesprek/fax)

 Ma - Vr: 07:00 - 23:00
Za - Zo: 10:00 - 18:00
Feestdagen: 10:00 - 17:00

Premium Hotline:

 0900 - 543 3833 (0,70 €/minuut)

 Ma - Vr: 08:30 - 17:00


 www.medion.nl


@ Maak gebruik van het contactformulier onder: www.medion.com/contact

16.2. België

 022006198  022006199
(Lokaal tarief)

Premium Hotline

 0900-51111
(0,45 €/min)

 Ma - Vr: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/be

@ Maak gebruik van het contactformulier onder: www.medion.com/contact

DE

FR

NL

MEDION®

