

MEDION®

**Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Handleiding
Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso**



**Heißluftfritteuse XL mit 2 Heizelementen
Friteuse à air chaud XL avec 2 éléments
chauffants**

**Airfryer XL met 2 verwarmingselementen
Freidora de aire caliente XL con 2 resistencias
Friggitrice ad aria calda XL con 2 elementi
riscaldanti**

MEDION® P10 XL Duo (MD 11750)

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.1.	Zeichenerklärung	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
3.	Sicherheitshinweise	7
3.1.	Inbetriebnahme und Gebrauch	9
3.2.	Reinigung.....	12
4.	Teilebeschreibung	12
5.	Lieferumfang	14
6.	Heißluftfritteuse vorbereiten	15
7.	Hinweise zur Zubereitung.....	15
8.	Heißluftfritteuse bedienen	16
8.1.	Automatikprogramm einstellen	17
8.2.	Garzeit und Temperatur individuell einstellen	19
8.3.	Empfohlene Einstellungen	20
8.4.	Programm unterbrechen.....	21
8.5.	Programm beenden	21
9.	Heißluftfritteuse reinigen	22
10.	Längerer Nichtgebrauch und Transport	23
11.	Fehlerbehebung	23
12.	Entsorgung.....	26
13.	Ersatzteile.....	27
14.	Technische Daten.....	28
15.	EU-Konformitätsinformation.....	28
16.	Serviceinformationen	29
17.	Impressum.....	31
18.	Datenschutzerklärung	32

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



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

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

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

1.1. Zeichenerklärung

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



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren, irreversiblen Verletzungen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!



HINWEIS!

Anweisungen befolgen, um Situationen, die zu Sachschäden führen können, zu vermeiden.



Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung



Auszuführende Handlungsanweisung



Auszuführende Handlungsanweisung zur Vermeidung von Gefahren



Symbol für Wechselstrom



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



Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien bei der Mülltrennung mit den Kürzeln (a) und Code-Nr. (b) mit folgender Bedeutung:
a: zusätzliche Materialangabe
b: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe



Verpackung umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



Das „Triman“-Symbol informiert den Verbraucher darüber, dass das Produkt wiederverwertbar ist, einem erweiterten System der Herstellerverantwortung und in Frankreich einer Sortieranweisung unterliegt.



In der EU verwendetes Symbol zur Kennzeichnung von Materialien mit Lebensmittelkontakt wie z. B. Verpackungen oder Geräteoberflächen.



Frittieretopf und Frittierereinsatz sind antihaftbeschichtet.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät eignet sich zum Backen, Garen und Grillen von Lebensmitteln wie z. B. Gemüse, Pommies und Kartoffelecken (selbstgemacht oder backofenfertig) sowie für die Zubereitung von Fisch, Fleisch und Geflügel.

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

- in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

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

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

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

3. Sicherheitshinweise

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

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



WARNUNG!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

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

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung überprüfen Sie das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen.

-
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
 - Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
 - Nehmen Sie auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vor oder versuchen Sie, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
 - Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen Gegenstände durch die Belüftungsschlitze ein.
 - Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, lassen Sie sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
 - Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
 - Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät reinigen oder warten,
 - wenn Sie das Gerät auf- oder abbauen,
 - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
 - bei fehlender Aufsicht,
 - bei Gewitter.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten oder halten Sie es nicht unter fließendes Wasser oder verwenden Sie es in feuchten Räumen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

- Schützen Sie das Gerät vor Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem.
- Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen, oder Getränke auf oder in die Nähe des Geräts.

- Nehmen Sie das Gerät nicht auf nasser Stellfläche in Betrieb.
- Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel/den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.

3.1. Inbetriebnahme und Gebrauch



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

- Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen ab, die heiß werden können (z. B. Herdplatten, offene Flammen).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät im Betrieb keine Berührung mit einem anderen Gegenstand hat. Halten Sie einen Abstand von min. 10 cm zu anderen Gegenständen ein. Stellen Sie es insbesondere nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhänge, Papier usw.) 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.
 - Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
 - Stellen Sie den heißen Frittiertopf immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
 - Füllen Sie den Frittiertopf nicht mit Fett oder Speiseöl wie bei einer Öl-Fritteuse. Geben Sie, je nach Rezept, nur eine entsprechend kleine Menge Speiseöl zum Lebensmittel hinzu.
 - Überfüllen Sie den Frittiertopf nicht, damit die Speisen nicht die Heizelemente während des Betriebs im Geräteinneren berühren. Befüllen Sie den Frittiertopf nur bis zu 75%.
 - Legen Sie keine Speisen in den Frittiertopf, die in Frischhaltefolie, in Plastikfolie oder andere brennbare Materialien verpackt sind.
 - Ziehen Sie bei dunkler Rauchentwicklung sofort den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung nachgelassen hat, bevor Sie den Frittiertopf aus dem Gerät nehmen.
 - Trennen Sie im Brandfall das Gerät zuerst von der Stromversorgung. Löschen Sie nicht mit Wasser. Löschen Sie die Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeignetem Feuerlöscher.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

- Da das Lüftungsgitter auf der Geräterückseite funktionsbedingt heiß wird, berühren Sie das Lüftungsgitter während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur am Griff und den Bedienelementen!
- Fassen Sie nicht in die Frittierkammer, an den Frittiertopf oder die Heizelemente.
- 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 beim oder nach dem Zubereiten der Speisen entnehmen, besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf. Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät und fassen Sie nicht in diesen Dampf. Stellen Sie den Frittiertopf auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.
- Beim Betrieb werden den Frittiertopf sehr heiß, fassen Sie sie nicht an. Verwenden Sie Topfhandschuhe.
- Die Heizelemente bleiben auch nach dem Abschalten noch für eine längere Weile heiß. Stellen Sie sicher, dass niemand in die Frittierkammer greift.



VORSICHT!

Gesundheitsgefährdung!

Zu heißes Backen, Garen oder Grillen kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen. Acrylamide, die in verkohlten oder verbrannten Speiseresten entstehen, können Krebs auslösen.

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



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

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

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

3.2. Reinigung

- Beachten Sie die weiterführenden Hinweise zur Reinigung und reinigen Sie Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Kapitel „9. Heißluftfritteuse reinigen“ auf Seite 22 beschrieben.

4. Teilebeschreibung

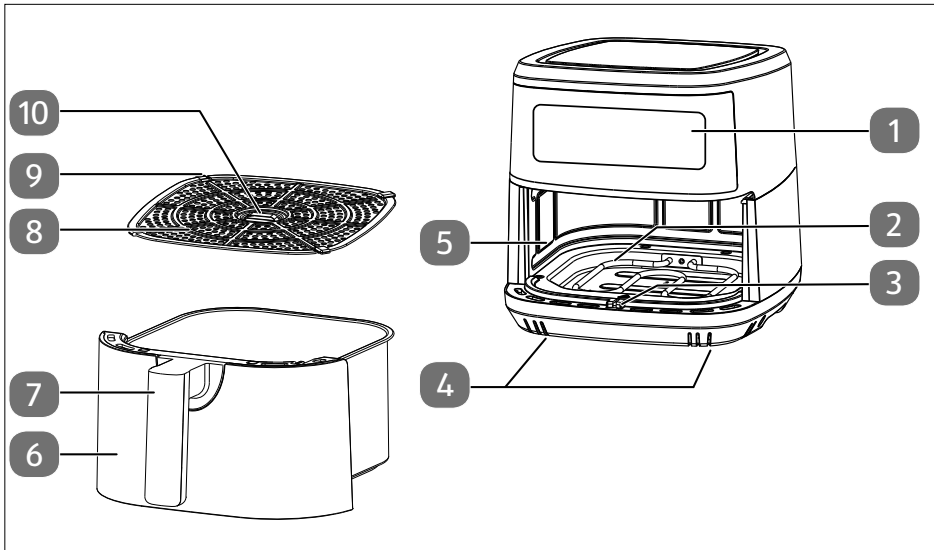


Abb. 1 - Vorderseite

1. Bedienelemente/Anzeigefeld
2. Heizelement unten (das Heizelement oben ist nicht dargestellt)
3. Führungsnase/Mikroschalter
4. Standfüße (4x)
5. Frittierkammer
6. Frittierkopf
7. Frittierkopfgriff

8. Frittiereinsatz (Trivet)
9. Eckenpolster
10. Griff

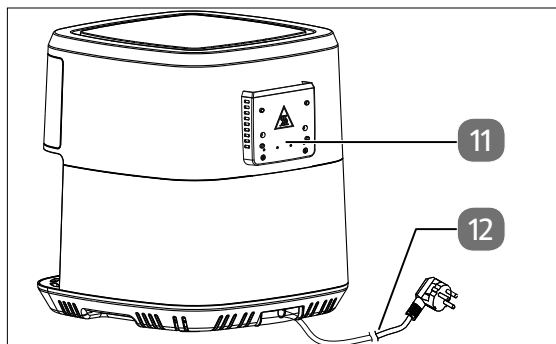


Abb. 2 - Rückseite

11. Dampfaustritt
12. Netzkabel mit Netzstecker

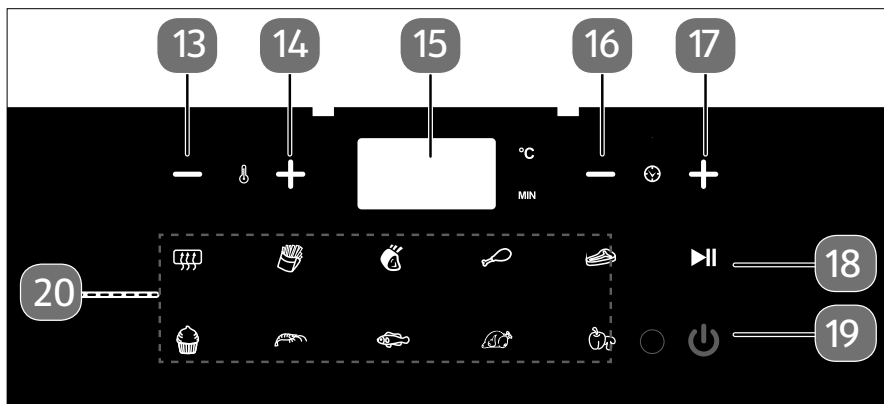


Abb. 3 - Bedienelemente/Anzeige

13. Temperatur verringern
14. Temperatur erhöhen
15. Anzeige für Temperatur/Garzeit Zone
16. Garzeit verringern
17. Garzeit verlängern
18. Heizvorgang starten/unterbrechen
19. Ein-/Aus-Schaltfläche
20. Schaltflächen Automatikprogramm-Auswahl

5. Lieferumfang



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

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

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


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

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Heißluftfritteuse
- Bedienungsanleitung

6. Heißluftfritteuse vorbereiten

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Folien vom Gerät.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (5) aus dem Gerät.
- ▶ Spülen Sie den Frittiertopf und den Frittiereinsatz (6) mit heißem Wasser. Trocknen Sie beide Teile gut ab.
- ▶ Fassen Sie den Frittiereinsatz (6) an den Eingrifföffnungen an und setzen Sie ihn in den Frittiertopf waagrecht auf den Topfboden ein.
- ▶ Wischen Sie das Gehäuse (2) mit einem feuchtem Tuch ab.
- ▶ Schließen Sie die Heißluftfritteuse nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.

Die Heißluftfritteuse gibt einen Signalton aus, alle Schaltflächen und Symbole leuchten kurz auf. Die Ein-/Aus-Schaltfläche  leuchtet dauerhaft.



Beim ersten Gebrauch kann es aufgrund von Herstellungsrückständen zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist jedoch ungefährlich und lässt schnell nach. Lassen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung ca. 30 Minuten auf der höchsten Temperaturstufe laufen.

7. Hinweise zur Zubereitung

- ▶ Verteilen Sie das Gargut im Frittiertopf (6) gleichmäßig. Befüllen Sie den Frittiertopf nur bis zu 75%.

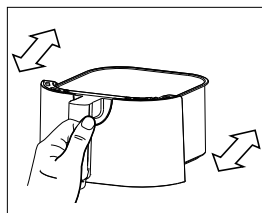


Abb. 4

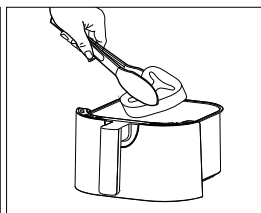


Abb. 5

- ▶ Für optimale Garergebnisse schütteln Sie den Frittiertopf (6) (Abb. 4) oder wenden Sie das Lebensmittel (Abb. 5) während der Garzeit – vor allem bei überlappenden Lebensmitteln.
- ▶ Überprüfen Sie den Garzustand während der Garzeit regelmäßig, um ein Übergaren zu vermeiden.

-
- ▶ Entnehmen Sie die Gerichte nach der Garzeit umgehend, um ein Übergaren zu vermeiden.
 - ▶ Verwenden Sie bei frischen Kartoffeln oder frischem Gemüse etwas Speiseöl, um die Knusprigkeit zu erhöhen.
 - ▶ Verwenden Sie bei herkömmlichen Heißluft-Backofen-Gerichten eine um 10 °C niedrigere Gartemperatur als angegeben.
 - ▶ Achten Sie bei Fertiggerichten auf die Herstellerangaben zur Zubereitung.

8. Heißluftfritteuse bedienen



WARNUNG!

Brandgefahr!

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

- Füllen Sie den Frittiertopf (6) nicht mit Fett oder Speiseöl wie bei einer Öl-Fritteuse. Geben Sie, je nach Rezept, nur eine entsprechend kleine Menge Speiseöl zum Lebensmittel hinzu.
- Überfüllen Sie den Frittiertopf nicht. Wir empfehlen den Frittiertopf für eine einfache Handhabung nur zu 75 % zu befüllen.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!








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

- Verwenden Sie Topfhandschuhe.

- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (6) am Frittiertopfgriff (7) aus dem Gerät.
- ▶ Befüllen Sie den Frittiertopf (6) mit der Speise. Entnehmen Sie die geeigneten Füllmengen den Tabellen im Kapitel „8.1. Automatikprogramm einstellen“ auf Seite 17 sowie „8.3. Empfohlene Einstellungen“ auf Seite 20.
- ▶ Halten Sie den Frittiertopf am Frittiertopfgriff fest und schieben Sie ihn von vorne vollständig in das Gerät, bis er einrastet.






8.1. Automatikprogramm einstellen

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

 Für optimale Garergebnisse schütteln Sie den Frittiertopf oder wenden Sie das Lebensmittel nach Bedarf mehrfach während der Garzeit.					
Symbol	Automatikprogramm	Empf. Gewicht (g)	Dauer (Min.)	°C	Hinweis
	Vorheizen	–	3	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Führen Sie das Programm ohne Lebensmittel im Frittiertopf (6) durch. ▶ Befüllen Sie den Frittiertopf nach dem Vorheizen mit dem Lebensmittel. ▶ Drücken Sie die Schaltfläche , um den Vorheizvorgang zu starten. Starten Sie unmittelbar danach das passende Programm.
	Pommes frites	300	18	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 Minuten vorheizen ▶ 3-4x schütteln
	Fleisch (z. B. Kotelett)	350-400	12	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 Minuten vorheizen ▶ 1x wenden
	Hähnchenschenkel	300-350 (2 Stück)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 Minuten vorheizen ▶ Mit Speiseöl bestreichen ▶ 1x wenden
	Steak (medium)	200	12	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 Minuten vorheizen ▶ 1x wenden



Für optimale Garergebnisse schütteln Sie den Frittiertopf oder wenden Sie das Lebensmittel nach Bedarf mehrfach während der Garzeit.

Symbol	Automatikprogramm	Empf. Gewicht (g)	Dauer (Min.)	°C	Hinweis
	Kleine Kuchen	300-400	25	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Backform (nicht im Lieferumfang) verwenden, ca. 6 Muffins ▶ Nicht schwenken/wenden
	Garnelen (frisch oder aufgetaut)	300	8	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 Minuten vorheizen ▶ 1 EL Speiseöl hinzufügen ▶ 1x schütteln
	Fisch (z. B. Lachsfilet, aufgetaut)	300-400	10	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 Minuten vorheizen ▶ Mit Speiseöl bestreichen ▶ 1x wenden
	Hähnchen	700-800	30	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 Minuten vorheizen ▶ Mit Speiseöl bestreichen ▶ 1x wenden
	Gemüse (z. B. Paprika, Champignons, Zucchini, Kartoffeln)	500-600	10	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 Minuten vorheizen ▶ 2 EL Speiseöl hinzufügen ▶ 2,5 cm große Stücke vorbereiten ▶ Kartoffelstücke kleiner schneiden ▶ 1x schütteln




Nach 5 Minuten ohne Schaltflächenbedienung schaltet das Gerät in den Standby-Modus.



Drücken Sie die Ein-/Aus-Schaltfläche , um das Gerät einzuschalten.

- ▶ Drücken Sie die entsprechende Automatikprogramm-Schaltfläche, um das gewünschte Automatikprogramm einzustellen.

Die Temperatur und die Garzeit des ausgewählten Programms werden im Wechsel angezeigt.

- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche .


Während des Garvorgangs blinkt das Symbol des Automatikprogramms und die Schaltfläche ►||.

Nach der Hälfte der Garzeit werden zehn Signaltöne ausgegeben, um Sie daran zu erinnern, die Lebensmittel umzuverteilen (außer bei Automatikprogramm  und ).



Sie können jederzeit nachträglich die Garzeit und Gartemperatur anpassen (siehe „8.2. Garzeit und Temperatur individuell einstellen“).



Um ein optimales Garergebnis zu erreichen, heizen Sie die Heißluftfritteuse vorher mindestens 3 Minuten mit dem Automatikprogramm  **VORHEIZEN** auf.





Um Wärmeverluste zu vermeiden, wird empfohlen, den Garvorgang erst zu starten, wenn der Frittiertopf (6) vollständig eingeschoben ist.

8.2. Garzeit und Temperatur individuell einstellen



- ▶ Drücken Sie die Ein-/Aus-Schaltfläche  um die Heißluftfritteuse einzuschalten.

Standardmäßig ist eine Garzeit von 15 Minuten und eine Temperatur von 180 °C eingestellt.

Sie können nach Ihrem Rezept ein Automatikprogramm oder die o. g. Voreinstellung individuell anpassen.

- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen  (13) oder  (14) die gewünschte Gartemperatur in 5 °C-Schritten ein. Im Anzeigefeld (1) wird die Temperatur in °C angezeigt.

Die Temperaturanzeige blinkt dreimal. Die Temperatur ist anschließend gespeichert. Es sind Temperaturen von 50 °C bis 200 °C einstellbar.

- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen  (16) oder  (17) die gewünschte Garzeit in Minuten-Schritten ein. Im Anzeigefeld (1) wird die Garzeit angezeigt.

Es ist eine Garzeit von maximal 60 Minuten möglich.

- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche ►||.

Die Schaltfläche ►|| blinkt und ein Signalton wird ausgegeben. Der Garvorgang startet.

8.3. Empfohlene Einstellungen



Die in der Tabelle angegebenen Mengen bzw. Stückzahlen stellen die optimale sowie die maximale Menge dar.

Die entsprechenden Einstellungen für das jeweilige Gericht entnehmen Sie der Tabelle. Die Einstellungen können Sie je nach Menge, Gargut oder Ihren eigenen Wünschen variieren. Bitte beachten Sie auch die Zubereitungshinweise der jeweiligen Lebensmittelhersteller.

Größere Mengen Gargut erfordern in der Regel eine etwas längere Garzeit, kleinere Mengen eine etwas kürzere Garzeit.



Für optimale Garergebnisse schütteln Sie den Frittiertopf oder wenden Sie das Lebensmittel nach Bedarf mehrfach während der Garzeit.

Gericht	Optimalgewicht (g)	Dauer (min.)	Temp. (°C)	Hinweis
	Maximalgewicht (g)			
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	300	18	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 Minuten vorheizen ▶ 3-4x schütteln
Kleine Kuchen	300	15	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Backform verwenden ▶ Nicht schwenken/wenden
	400			
Hähnchenschenkel	300	25	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 Minuten vorheizen ▶ Mit Speiseöl bestreichen ▶ 1x wenden
	350			
Gemüse (z. B. Paprika, Champignons, Zucchini, Kartoffeln)	500	10	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 Minuten vorheizen ▶ 2 EL Speiseöl hinzufügen ▶ 2,5 cm große Stücke vorbereiten ▶ Kartoffelstücke kleiner schneiden ▶ 1x schütteln
	600			



Wenn Sie die Heißluftfritteuse vorher nicht aufgeheizt haben, lassen Sie die Speisen 3 Minuten länger garen.



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




Während der Zubereitung können Sie jederzeit zur Kontrolle des Garzustands den Frittiertopf (6) aus dem Gerät herausziehen. Der Garzeit-Timer läuft dabei weiter.


Durch häufiges Herausziehen des Frittiertopfs kommt es zu Wärmeverlusten. Dadurch kann eine Verlängerung der Garzeit erforderlich werden.

8.4. Programm unterbrechen

Um den Garzustand zu überprüfen oder die Speisen umzuverteilen, können Sie den Garvorgang unterbrechen.


- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche , um den Garvorgang zu unterbrechen.


Die Schaltfläche  hört auf zu blinken und ein Signalton wird ausgegeben.

- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (6) heraus, um den Garzustand zu überprüfen oder die Speisen umzuverteilen.
- ▶ Schieben Sie den Frittiertopf wieder vollständig in das Gerät.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

Die Zeit läuft anschließend automatisch weiter.

8.5. Programm beenden

Am Ende der Garzeit schaltet das Heizelement (2) ab und es werden zehn Signaltöne ausgegeben. Der Lüfter läuft noch ca. eine Minute nach. Das Bedienfeld erlischt, die Ein-/Aus-Schaltfläche  leuchtet weiterhin.

- ▶ Wenn Sie den Garvorgang vollständig abbrechen wollen, drücken Sie die Ein-/Aus-Schaltfläche , bis das Gerät ausschaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker (11) aus der Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (6) am Frittiertopfgriff (7) aus dem Gerät. Stellen Sie den Frittiertopf auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▶ Entnehmen Sie die Gerichte aus dem Frittiertopf.

9. Heißluftfritteuse reinigen



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Ziehen Sie vor der Reinigung grundsätzlich den Netzstecker (11).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Falls das Gerät doch in Flüssigkeit gefallen sein sollte, fassen Sie dieses unter keinen Umständen an. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker. Nehmen Sie das Gerät keinesfalls erneut in Betrieb. Lassen Sie das Gerät durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person überprüfen.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 30 Minuten abkühlen. Entnehmen Sie den Frittierpf, damit das Gerät schneller abkühlen kann. Stellen Sie den Frittierpf auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.



HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Es besteht ein möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Gebrauch.




- Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe, schmirgelnde oder körnige, essigsäure-, soda- oder lösemittelhaltige Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen oder die Bedruckung des Geräts beschädigen.
 - Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nicht in der Spülmaschine.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (6) aus dem Gerät. Fassen Sie den Frittiereinsatz (8) am Griff (10) an und ziehen Sie ihn aus dem Frittiertopf.
 - ▶ Reinigen Sie den Frittiertopf (6) und den Frittiereinsatz (8) mit einem Schwamm und ein wenig milder Seifenlauge. Spülen Sie die Teile sorgfältig mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend sorgfältig ab.
 - ▶ Der Frittiertopf und der Frittiereinsatz sind spülmaschinengeeignet. Für eine schonende Reinigung wird jedoch empfohlen, die Teile wie oben beschrieben per Hand zu spülen.
 - ▶ Reinigen Sie die Frittierkammer (5) mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
 - ▶ Bei Verunreinigung der Heizstäbe (2) verwenden Sie eine Spülbürste. Entfernen Sie die Speisereste vorsichtig.
 - ▶ Für die Reinigung des Bedienfelds und die Außenflächen des Gerätes eignet sich ein weiches, leicht feuchtes Tuch.

10. Längerer Nichtgebrauch und Transport

- ▶ Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker (11), reinigen Sie das Gerät und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- ▶ Um Beschädigungen des Produkts bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

11. 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 (11) 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 Schaltfläche  (siehe Kapitel „8. Heißluftfritteuse bedienen“).
Die Speisen sind nicht gar.	Die Füllmenge ist zu groß.	▶ Befüllen Sie den Frittierpotopf (6) nur bis zu 75%.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (14), um die Gartemperatur zu erhöhen.
	Die Garzeit ist zu kurz.	▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (17), um die Garzeit zu verlängern.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	▶ Manche Speisen müssen mehrfach während Garzeit geschüttelt/gewendet werden.
		▶ Befüllen Sie den Frittierpotopf (6) mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.
Die frittierten Speisen sind nicht knusprig genug.	Für die Heißluftfritteuse ungeeignete Speisen verwendet.	▶ Verwenden Sie backofengeeignete oder leicht gefettete Snacks für knusprigere Ergebnisse.
Das Gerät lässt sich nicht verschließen.	Der Frittierpotopf (6) ist überfüllt.	▶ Befüllen Sie den Frittierpotopf (6) nur bis zu 75%.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Weiße Rauchentwicklung im Gerät	Die Speisen sind sehr fettig.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bei der Zubereitung von sehr fettigen Speisen tropft Fett auf den Boden des Frittieretopfs (6). Durch das Fett entsteht im Frittieretopf eine größere Hitze als normalerweise – dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.
	Der Frittieretopf (6) und der Frittiereinsatz (8) weisen noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fettrückstände verbrennen. Säubern Sie den Frittieretopf (6) und den Frittiereinsatz (8) nach jeder Benutzung.
Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Die Kartoffelstifte wurden nicht ausreichend eingeweicht.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Legen Sie die Kartoffelstifte ca. 1/2 Stunde in kaltes Wasser damit die Stärke entweichen kann. Trocknen Sie sie vor dem Einfüllen mit Küchenpapier ab.
	Die Kartoffelsorte ist ungeeignet.	
Frische Pommes frites werden nicht knusprig.	Die Kartoffeln sind zu feucht.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Die Knusprigkeit hängt vom Wasser- und Stärkegehalt der Kartoffelsorte und von der Ölmenge ab.
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Trocknen Sie die Kartoffeln sorgfältig ab und bedecken Sie sie dann mit ca. 1 Esslöffel Speiseöl.
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke.

12. Entsorgung



GERÄT (nur für Deutschland)

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Elektro- bzw. Elektronikgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern sind vom Endnutzer am Ende ihrer Lebenserwartung einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen.

Die Endnutzer haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen und einer separaten Sammlung zuzuführen.

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet, bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und auf Verlangen des Endnutzers unabhängig vom Kauf eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen.

Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten alle Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte des Vertreibers als Verkaufsfläche sowie alle Lager- und Verkaufsflächen des Vertreibers als Gesamtverkaufsfläche. Zudem ist bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln bei Abgabe des neuen Elektro- bzw. Elektronikgerätes durch Auslieferung bei einem privaten Haushalt die unentgeltliche Abholung des Altgerätes bei diesem Ort der Abgabe auf Geräte der Kategorien 1, 2 und 4 der Anlage 1 zu § 2 Abs. 1 ElektroG beschränkt (Wärmeüberträger, Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 Quadratzentimetern enthalten, Großgeräte).

Zur Abgabe von Altgeräten stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Erfassungsstellen sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Altgeräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Kommunalverwaltung erhalten.

Verfügt das Altgerät über Datenspeicher, sollten vor der Rückgabe alle Daten extern gesichert und von dem Altgerät dauerhaft und unwiderruflich gelöscht werden. Endnutzer sind ausschließlich selbst dafür verantwortlich, dass alle personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten gelöscht sind.



GERÄT (ANDERE DEUTSCHSPRACHIGE LÄNDER)

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt wird vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.



Verpackung

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

13. Ersatzteile

Wenn Sie Ersatzteile nachbestellen möchten, besuchen Sie unseren MEDIONServiceShop unter <https://www.medion.com/medionservicehop>.

Dort finden Sie alle passenden Informationen zu Ihrem Produkt.

14. Technische Daten

Name oder Handelsmarke des Lieferanten:	MEDION®
Anschrift des Lieferanten:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DEUTSCHLAND
Modellkennung:	MD 11750
Spannungsversorgung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistung:	1800-2150 W
Kapazität gesamt (ohne Frittiereinsatz):	ca. 7,26 Liter
Nutzzinhalt (mit Frittiereinsatz):	ca. 6,8 Liter
Temperaturkontrolle:	50 – 200 °C
Max. Garzeiteinstellung:	60 Minuten
Abmessungen (B x H x T), inkl. Frittieretopfgriff	40 x 33 x 33,2 cm

15. EU-Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die MEDION AG, dass das Produkt mit den folgenden Anforderungen der Europäischen Union übereinstimmt:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

16. Serviceinformationen

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

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

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	

Schweiz	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 0848 - 33 33 32
Serviceadresse	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz	
Belgien & Luxemburg	
Öffnungszeiten	Rufnummer (Belgien)
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
	Rufnummer (Luxemburg)
	☎ 34-20 808 664
Serviceadresse	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Die Niederlande	



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medionservice.com zum Download zur Verfügung.

Aus Gründen der Nachhaltigkeit verzichten wir auf gedruckte Garantiebedingungen, Sie finden unsere Garantiebedingungen ebenfalls in unserem Serviceportal.

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

17. Impressum

Copyright © 2023

Stand: 21.08.2023

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

Bitte beachten Sie, dass die oben stehende Anschrift keine Retourenanschrift ist.

Kontaktieren Sie zuerst immer unseren Kundenservice.

18. Datenschutzerklärung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen als Verantwortliche Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten.

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

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

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

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

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

Sommaire

1.	Informations concernant la présente notice d'utilisation.....	34
1.1.	Explication des symboles	34
2.	Utilisation conforme	36
3.	Consignes de sécurité.....	37
3.1.	Mise en service et utilisation.....	39
3.2.	Nettoyage	42
4.	Description des éléments	43
5.	Contenu de l'emballage	44
6.	Préparer la friteuse à air chaud	45
7.	Consignes de préparation.....	45
8.	Utilisation de la friteuse à air chaud	46
8.1.	Régler un programme automatique.....	47
8.2.	Régler individuellement le temps de cuisson et la température.....	49
8.3.	Réglages recommandés	50
8.4.	Interrompre un programme.....	51
8.5.	Terminer le programme.....	51
9.	Nettoyer la friteuse à air chaud	52
10.	Non-utilisation prolongée et transport	53
11.	Solution	53
12.	Recyclage	56
13.	Pièces détachées.....	56
14.	Caractéristiques techniques	57
15.	Information sur la conformité UE.....	57
16.	Informations relatives au service après-vente	58
17.	Mentions légales.....	59
18.	Déclaration de confidentialité.....	60

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et la notice d'utilisation dans son intégralité avant la mise en service de l'appareil. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation.

Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez l'appareil, remettez-la également impérativement au nouveau propriétaire.

1.1. Explication des symboles

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



DANGER !

Danger de mort imminente !



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



AVIS !

Suivre les instructions pour éviter les situations susceptibles d'entraîner des dommages matériels.



Danger présentant un risque d'électrocution !



Danger dû à des surfaces chaudes !



Instructions de montage ou d'utilisation



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



Énumération/information sur des événements se produisant pendant l'utilisation



Action à exécuter



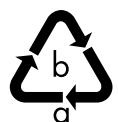
Action à exécuter afin d'éviter tout danger



Symbole de courant alternatif



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



Marquage des emballages pour le tri des déchets avec les abréviations (a) et numéros de code (b) ayant la signification suivante :

a : indication de matériau supplémentaire

b : 1-7 : Plastiques/20-22 : Papier et carton/80-98 : Matériaux composites



Éliminez l'emballage de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »)



Éliminez l'appareil de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »)



La signalétique « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, qu'il est soumis à un système de responsabilité élargi du fabricant et à des consignes de tri en France.



Symbole utilisé dans l'Union européenne pour le marquage des matériaux en contact avec les aliments, tels que les emballages ou les surfaces d'appareil.



Cuve et insert à friture sont dotés d'un revêtement anti-adhésif.

2. Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour faire cuire et griller des aliments tels que les légumes, les frites, les pommes de terre en quartiers (faites maison ou prêtes à cuire) et pour préparer du poisson, de la viande et de la volaille.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications ménagères similaires, p. ex. :

- dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par des clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les chambres d'hôtes.

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

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

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

3. Consignes de sécurité

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

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



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution/de court-circuit !

Il existe un risque de choc électrique/court-circuit dû aux pièces sous tension.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire et facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets ou des surfaces chaud(e)s (p. ex. plaque de cuisson).

-
- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
 - N'allumez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même présente des dommages visibles ou si celui-ci est tombé.
 - Si vous constatez un dommage dû au transport, contactez immédiatement le SAV.
 - Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque partie de l'appareil.
 - N'ouvrez jamais le boîtier et n'introduisez aucun objet dans les fentes d'aération.
 - Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant, son SAV ou une personne de qualification similaire pour éviter tout risque.
 - Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
 - Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
 - Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant,
 - lors du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil,
 - lors du montage ou du démontage de l'appareil,
 - si l'appareil est humide ou mouillé,
 - si vous n'utilisez plus l'appareil,
 - en l'absence de surveillance,
 - en cas d'orage.

Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, ne le passez pas sous l'eau courante et ne l'utilisez pas dans des pièces humides, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Protégez l'appareil de tout contact avec l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation à l'écart des lavabos, des éviers ou autres.

- Ne posez aucun récipient rempli de liquide, p. ex. un vase ou une boisson, sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il se trouve sur une surface mouillée.
- Ne touchez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - Humidité d'air élevée ou humidité,
 - Températures extrêmement hautes ou basses,
 - Rayonnement direct du soleil,
 - Flamme nue.

3.1. Mise en service et utilisation



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Les surfaces chaudes peuvent provoquer un incendie.

- Afin d'éviter tout risque provoqué par une réinitialisation 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.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant chauffer (p. ex. plaques de cuisson, flammes nues).
- Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre en contact avec aucun autre objet. Laissez une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et d'autres objets. En particulier, ne le placez pas à proximité de matériaux facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).

-
- Ne placez pas l'appareil en fonctionnement sous des éléments hauts ou d'autres objets susceptibles d'empêcher la libre évacuation de la vapeur vers le haut.
 - Ne recouvrez pas l'appareil.
 - Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
 - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
 - N'utilisez pas l'appareil à proximité de vapeurs explosives et/ou inflammables.
 - Posez toujours la cuve sur une surface résistante à la chaleur.
 - Ne remplissez pas la cuve de graisse ou d'huile comme avec une friteuse à l'huile traditionnelle. Selon la recette, n'ajoutez qu'une petite quantité d'huile alimentaire aux aliments.
 - Ne remplissez pas trop la cuve, afin que les aliments n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants se trouvant à l'intérieur de l'appareil pendant le fonctionnement. Remplissez la cuve à 75 % seulement.
 - Ne mettez pas d'aliments emballés dans du film alimentaire, du film plastique ou d'autres matériaux inflammables dans la cuve.
 - En cas de dégagement de fumée noire, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant. Attendez que la fumée se soit dissipée avant de retirer la cuve de l'appareil.
 - En cas d'incendie, débranchez d'abord l'appareil de la prise de courant. Ne tentez pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteignez les flammes avec une couverture anti-feu ou un extincteur approprié.

**AVERTISSEMENT !****Risque de blessure !**

Les surfaces chaudes présentent un risque de blessure. Pendant le fonctionnement, les surfaces de contact de l'appareil et des accessoires peuvent devenir très chaudes.

- Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas la grille d'aération située à l'arrière de l'appareil pendant le fonctionnement, car elle chauffe fortement.
- Ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée et des éléments de commande pendant le fonctionnement !
- Ne touchez pas le bac à friture, la cuve ou les éléments chauffants.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud, attendez qu'il ait complètement refroidi.
- Si vous sortez la cuve pendant ou après la préparation des aliments, il y a un risque de brûlure dû à la vapeur. Ne mettez pas votre tête directement au-dessus de l'appareil et ne mettez pas les mains dans cette vapeur. Posez la cuve sur un support résistant à la chaleur.
- La cuve chauffe fortement pendant le fonctionnement, ne la touchez pas. Utilisez des maniques.
- Les éléments chauffants restent chauds pendant un certain temps, même après l'arrêt de l'appareil. Veillez à ce que personne ne mette les mains dans le bac à friture.

**ATTENTION !****Risques pour la santé !**

Faire cuire ou griller à des températures trop élevées peut entraîner la formation de substances nocives pour la santé. L'acrylamide présent dans les résidus alimentaires carbonisés ou brûlés peut être cancérigène.

- Éliminez les résidus alimentaires brûlés.

-
- Ne laissez pas les aliments trop noircir lorsque vous les faites cuire ou griller.



AVIS !

Risque de dommage !

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

- Si nécessaire, posez l'appareil sur un support résistant à la chaleur.

3.2. Nettoyage

- Respectez les consignes de nettoyage complémentaires et nettoyez les surfaces qui entrent en contact avec les aliments comme décrit dans le chapitre « 9. Nettoyer la friteuse à air chaud » en page 52.

4. Description des éléments

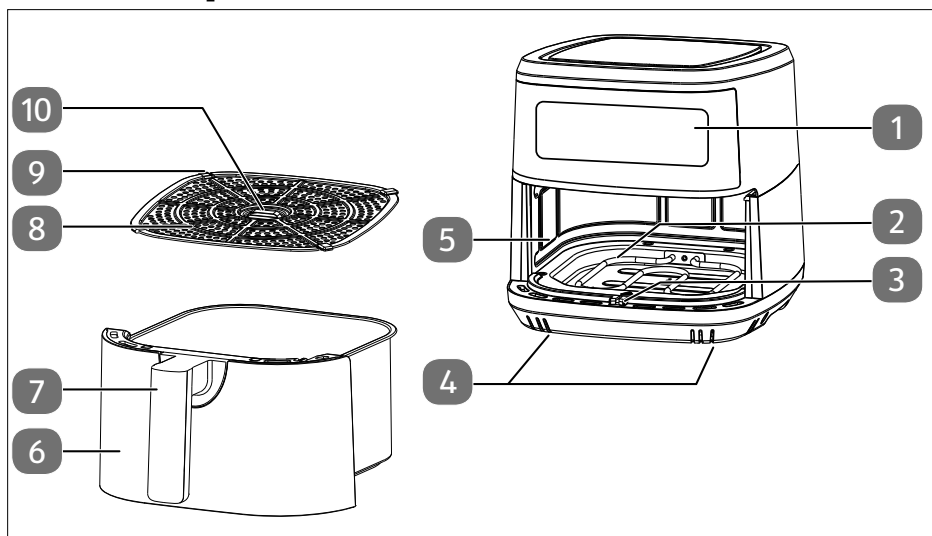


Figure 1 – Recto

1. Éléments de commande/panneau d'affichage
2. Élément chauffant du bas (l'élément chauffant du haut n'est pas représenté)
3. Ergot de guidage/micro-interrupteur
4. Pieds (4x)
5. Bac à friture
6. Cuve
7. Poignée de la cuve
8. Insert à friture (Trivet)
9. Protections d'angle
10. Poignée

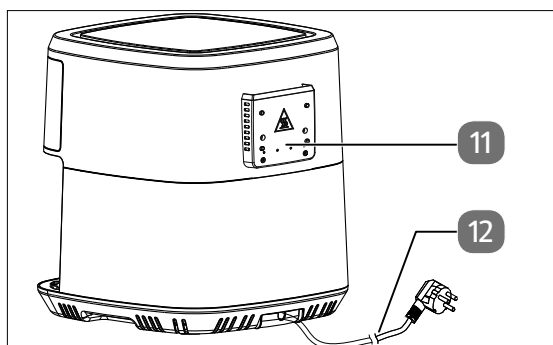


Fig. 2 – Verso

11. Sortie de vapeur
12. Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation

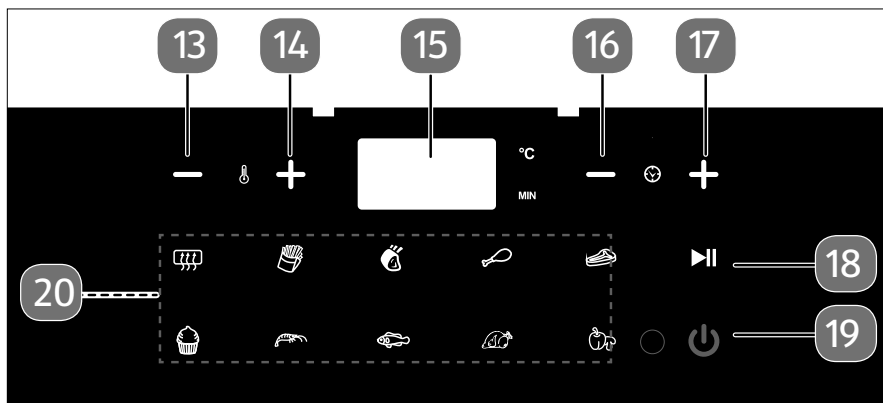


Fig. 3 – Éléments de commande/panneau d'affichage

13. Diminuer la température
14. Augmenter la température
15. Affichage de la température/temps de cuisson zone
16. Diminuer le temps de cuisson
17. Prolonger le temps de cuisson
18. Démarrer/interrompre le processus de chauffage
19. Bouton marche/arrêt
20. Bouton de sélection des programmes automatiques

5. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de blessure !

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


- Conservez tous les emballages utilisés (sachets, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
 - Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.
- Veuillez vérifier si la livraison est complète et intacte et informez-nous dans un délai de 14 jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Friteuse à air chaud
- Notice d'utilisation

6. Préparer la friteuse à air chaud

- ▶ Retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.
- ▶ Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
- ▶ Sortez la cuve (5) de l'appareil.
- ▶ Rincez la cuve et l'insert à friture (6) à l'eau chaude. Séchez soigneusement les deux pièces.
- ▶ Saisissez l'insert à friture (6) au niveau des cavités de préhension et placez-le à l'horizontale au fond de la cuve.
- ▶ Essayez le boîtier de l'appareil (2) avec un chiffon humide.
- ▶ Branchez la friteuse à air chaud uniquement sur une prise de courant réglementaire, mise à la terre et protégée électriquement. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.

La friteuse à air chaud émet un signal sonore, tous les boutons et symboles s'allument brièvement. Le bouton marche/arrêt  est allumé en permanence.



Lors de la première utilisation, un dégagement d'odeur ou de fumée dû aux résidus de fabrication de l'appareil est possible. Cela n'est cependant pas dangereux et se dissipe rapidement. Laissez l'appareil fonctionner à la température maximale pendant environ 30 minutes avant la première utilisation.

7. Consignes de préparation

- ▶ Répartir les aliments uniformément dans la cuve (6). Remplissez la cuve à 75 % seulement.

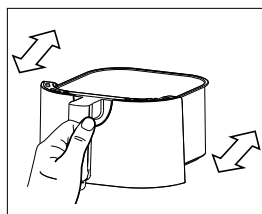


Fig. 4

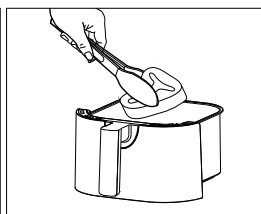


Fig. 5

- ▶ Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez la cuve (6) (fig. 4) ou retournez les aliments (fig. 5) pendant la cuisson, en particulier si les aliments se chevauchent.
- ▶ Vérifiez régulièrement l'état de cuisson pendant la cuisson pour éviter une surcuisson.

-
- ▶ Retirez les aliments immédiatement après la cuisson pour éviter une surcuisson.
 - ▶ Pour la cuisson de pommes de terre ou de légumes frais, utilisez un peu d'huile pour donner plus de croustillant.
 - ▶ Pour les plats traditionnels cuits dans des fours à air chaud, la température de cuisson doit être inférieure de 10 °C à celle indiquée.
 - ▶ Pour les plats cuisinés, respectez les consignes de préparation du fabricant.

8. Utilisation de la friteuse à air chaud



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

- Ne remplissez pas la cuve (6) de graisse ou d'huile comme avec une friteuse à l'huile traditionnelle. Selon la recette, n'ajoutez qu'une petite quantité d'huile alimentaire aux aliments.
- Ne remplissez pas trop la cuve. Nous recommandons de ne remplir la cuve qu'à 75% pour faciliter la manipulation.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !









Les surfaces chaudes présentent un risque de blessure. Pendant le fonctionnement, les surfaces de contact de l'appareil et des accessoires peuvent devenir très chaudes.

- Utilisez des maniques.

- ▶ Sortez la cuve (6) de l'appareil à l'aide de la poignée de cuve (7).
- ▶ Remplissez la cuve (6) avec les aliments. Pour les quantités de remplissage appropriées, reportez-vous aux tableaux des chapitres « 8.1. Régler un programme automatique » en page 47 et « 8.3. Réglages recommandés » en page 50.
- ▶ Tenez la cuve par la poignée de cuve et insérez-la complètement dans l'appareil par l'avant jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.





8.1. Régler un programme automatique

Les programmes automatiques vous permettent de faire cuire certains aliments moyennant une température et un temps de cuisson pré-réglé(e)s. Les programmes suivants sont disponibles :

 Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez la cuve ou retournez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson si nécessaire.					
Symbole	Programme automatique	Poids recommand. (g)	Durée (min.)	°C	Avis
	Préchauffage	–	3	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Lancez le programme sans aliments dans la cuve (6). ▶ Remplissez la cuve d'aliments après le préchauffage. ▶ Appuyez sur le bouton  pour démarrer le préchauffage. Lancez immédiatement après le programme approprié.
	Frites	300	18	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Préchauffer pendant 3 minutes ▶ Secouer 3 - 4 x
	Viande (côtelettes p. ex.)	350-400	12	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Préchauffer pendant 3 minutes ▶ Retourner 1 x
	Pilons de poulet	300-350 (2 pièces)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Préchauffer pendant 3 minutes ▶ Badigeonner d'huile ▶ Retourner 1 x
	Steak (à point)	200	12	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Préchauffer pendant 3 minutes ▶ Retourner 1 x
	Petits gâteaux	300-400	25	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utiliser un moule (non fourni), environ 6 muffins ▶ Ne pas secouer/re-tourner



Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez la cuve ou retournez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson si nécessaire.

Symbole	Programme automatique	Poids recommand. (g)	Durée (min.)	°C	Avis
	Crevettes (fraîches ou décongelées)	300	8	180	<ul style="list-style-type: none">▶ Préchauffer pendant 3 minutes▶ Ajouter 1 CS d'huile▶ Secouer 1 x
	Poisson (filets de saumon décongelés, p. ex.)	300-400	10	180	<ul style="list-style-type: none">▶ Préchauffer pendant 3 minutes▶ Badigeonner d'huile▶ Retourner 1 x
	Poulet	700-800	30	200	<ul style="list-style-type: none">▶ Préchauffer pendant 3 minutes▶ Badigeonner d'huile▶ Retourner 1 x
	Légumes (p. ex. poivrons, champignons, courgettes, pommes de terre)	500-600	10	160	<ul style="list-style-type: none">▶ Préchauffer pendant 3 minutes▶ Ajouter 2 CS d'huile▶ Couper les légumes en gros morceaux de 2,5 cm▶ Couper les pommes de terre en plus petits morceaux▶ Secouer 1 x






Au bout d'environ 5 minutes sans activation du bouton, l'appareil passe en mode veille.

Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour allumer l'appareil.

- ▶ Appuyez sur le bouton du programme automatique correspondant pour régler le programme automatique souhaité.

La température et le temps de cuisson du programme sélectionné s'affichent en alternance.


- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton .

Pendant la cuisson, l'icône du programme automatique et le bouton ►|| clignotent. Après la moitié du temps de cuisson, 10 signaux sonores sont émis pour vous rappeler de répartir les aliments (sauf pour les programmes automatiques  et ).



Vous pouvez à tout moment modifier le temps et la température de cuisson a posteriori (voir « 8.2. Régler individuellement le temps de cuisson et la température »).




Pour obtenir une cuisson optimale, préchauffez la friteuse à air chaud pendant au moins 3 minutes avec le programme automatique .
PRÉCHAUFFAGE.



Pour éviter les pertes de chaleur, il est recommandé de ne démarrer la cuisson que lorsque la cuve (6) est complètement insérée.

8.2. Régler individuellement le temps de cuisson et la température

► Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour allumer la friteuse à air chaud. Par défaut, le temps de cuisson est réglé sur 15 minutes et la température sur 180 °C. Vous pouvez adapter individuellement un programme automatique selon votre recette ou le pré réglage mentionné ci-dessus.

► À l'aide du bouton — (13) ou + (14), réglez la température de cuisson souhaitée par pas de 5 °C. Le panneau d'affichage (1) affiche la température en °C.

L'indicateur de température clignote trois fois. La température est ensuite mémorisée.

Il est possible de régler des températures de 50 °C à 200 °C.

► À l'aide du bouton — (16) ou + (17), réglez le temps de cuisson souhaité en pas de minutes. Le temps de cuisson s'affiche sur le panneau d'affichage (1).

Un temps de cuisson maximal de 60 minutes est possible.

► Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton ►||.

Le bouton ►|| clignote et un signal sonore est émis. La cuisson démarre.

8.3. Réglages recommandés



Les quantités ou le nombre de pièces indiqué(es) dans le tableau représentent la quantité maximale et optimale.

Vous trouverez les réglages correspondants pour chaque plat dans le tableau. Vous pouvez modifier les réglages en fonction des quantités, des aliments ou de vos préférences. Veuillez également respecter les consignes de préparation des divers fabricants de produits alimentaires. Les grandes quantités d'aliments à frire prolongent généralement le temps de cuisson, tandis que les petites quantités diminuent le temps de cuisson.



Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez la cuve ou retournez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson si nécessaire.

Plat	Poids optimal (g)	Durée (min.)	Temp. (°C)	Avis
	Poids optimal (g)			
Frites fines surgelées	300	18	200	<ul style="list-style-type: none">▶ Préchauffer pendant 3 minutes▶ Secouer 3 - 4 x
Petits gâteaux	300	15	160	<ul style="list-style-type: none">▶ Utiliser un moule▶ Ne pas secouer/retourner
	400			
Pilons de poulet	300	25	200	<ul style="list-style-type: none">▶ Préchauffer pendant 3 minutes▶ Badigeonner d'huile▶ Retourner 1 x
	350			
Légumes (p. ex. poivrons, champignons, courgettes, pommes de terre)	500	10	160	<ul style="list-style-type: none">▶ Préchauffer pendant 3 minutes▶ Ajouter 2 CS d'huile▶ Couper les légumes en gros morceaux de 2,5 cm▶ Couper les pommes de terre en plus petits morceaux▶ Secouer 1 x
	600			



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



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




Pendant la préparation, vous pouvez à tout moment sortir la cuve (6) de l'appareil pour contrôler l'état de cuisson. Le minuteur de cuisson continue alors de fonctionner.


Sortir trop souvent la cuve de l'appareil entraîne des pertes de chaleur. Cela peut entraîner un allongement du temps de cuisson.

8.4. Interrompre un programme

Pour vérifier l'état de cuisson ou pour répartir à nouveau les aliments, vous pouvez interrompre la cuisson.


- ▶ Appuyez sur le bouton  pour interrompre la cuisson.


Le bouton  cesse de clignoter et un signal sonore est émis.

- ▶ Sortez la cuve (6) pour vérifier l'état de cuisson ou répartir à nouveau les aliments.
- ▶ Réinsérez complètement la cuve dans l'appareil.
- ▶ Appuyez à nouveau sur le bouton  pour poursuivre la cuisson.

Le temps de cuisson reprend alors automatiquement.

8.5. Terminer le programme

À la fin du temps de cuisson, l'élément chauffant (2) s'éteint et dix signaux sonores sont émis. Le ventilateur tourne encore une minute. L'écran de commande s'éteint, le bouton marche/arrêt  reste allumé.

- ▶ Si vous souhaitez arrêter complètement la cuisson, appuyez sur le bouton marche/arrêt  jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation (11) de la prise de courant.
- ▶ Sortez la cuve (6) de l'appareil à l'aide de la poignée de la cuve (7). Posez la cuve sur un support résistant à la chaleur.
- ▶ Retirez les aliments de la cuve.

9. Nettoyer la friteuse à air chaud



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

- Avant le nettoyage, débranchez toujours la fiche d'alimentation (11).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil tombait néanmoins dans du liquide, il ne faut en aucun cas le toucher. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation.

Ne remettez en aucun cas l'appareil en service. Faites vérifier l'appareil par le fabricant, son SAV ou une personne ayant les mêmes qualifications.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les surfaces chaudes présentent un risque de brûlure.

- Laissez l'appareil refroidir au moins 30 minutes avant de le nettoyer. Retirez la cuve pour que l'appareil puisse refroidir plus rapidement. Posez la cuve sur un support résistant à la chaleur.



AVIS !

Endommagement possible de l'appareil !

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

- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs, abrasifs, granuleux ou contenant de l'acide acétique, de la soude ou des solvants. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces ou les inscriptions sur l'appareil.
- Ne nettoyez pas la friteuse à air chaud au lave-vaisselle.


- ▶ Sortez la cuve (6) de l'appareil. Saisissez l'insert à friture (8) au niveau de la poignée (10) retirez-le de la cuve.
- ▶ Nettoyez la cuve (6) et l'insert à friture (8) à l'aide d'une éponge et d'eau douce légèrement savonneuse. Rincez les pièces à l'eau claire et séchez-les ensuite soigneusement.
- ▶ La cuve et l'insert à friture sont adaptés au lave-vaisselle. Pour un nettoyage en douceur, il est cependant recommandé de laver les pièces à la main comme décrit plus haut.
- ▶ Nettoyez le bac à friture (5) à l'eau chaude avec une éponge douce.
- ▶ Si les éléments chauffants (2) sont sales, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à vaisselle. Enlevez avec précaution les restes d'aliments.
- ▶ Utilisez un chiffon doux et légèrement humide pour le nettoyage du panneau de commande et des surfaces externes de l'appareil.



10. Non-utilisation prolongée et transport

- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez la fiche d'alimentation (11), nettoyez l'appareil et rangez-le dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et non exposé aux rayons directs du soleil.
- ▶ Pour éviter tout dommage du produit lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

11. Solution

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 (11) n'est pas branchée sur une prise de courant.	▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire.
	La saisie est incomplète.	▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton  (voir chapitre « 8. Utilisation de la friteuse à air chaud »).

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne sont pas cuits.	La quantité de remplissage est trop élevée.	▶ Remplissez la cuve (6) jusqu'à 75 % seulement.
	La température de cuisson est trop basse.	▶ Appuyez sur le bouton  (14) pour augmenter la température de cuisson.
	Le temps de cuisson est trop court.	▶ Appuyez sur le bouton  (17) pour prolonger le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments sont trop serrés.	▶ Certains aliments doivent être secoués/retournés plusieurs fois pendant le temps de cuisson.
		▶ Remplissez la cuve (6) avec des morceaux d'aliments de petite taille. Les morceaux plus petits cuisent plus uniformément.
Les aliments frits ne sont pas assez croustillants.	Les aliments utilisés sont inadaptés pour la friteuse à air chaud.	▶ Utilisez des aliments pour cuisson au four ou légèrement graissés pour des résultats plus croustillants.
Impossible de fermer l'appareil.	La cuve (6) est trop pleine.	▶ Remplissez la cuve (6) jusqu'à 75 % seulement.

Problème	Cause possible	Solution
Une fumée blanche s'échappe de la friteuse.	Les aliments sont très gras.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Lors de la préparation d'aliments très gras, la graisse de ces aliments goutte dans le fond de la cuve (6). La graisse génère dans la cuve une chaleur plus importante qu'habituellement, cela n'affecte ni l'appareil, ni le résultat de cuisson.
	La cuve (6) et l'insert à friture (8) présentent encore des résidus de graisse provenant de la cuisson précédente.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Les résidus de graisse brûlent. Nettoyez la cuve (6) et l'insert à friture (8) après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas dorées uniformément.	Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été suffisamment ramollis.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Placez les bâtonnets de pommes de terre dans de l'eau froide pendant environ 1/2 heure afin d'éliminer l'amidon. Séchez-les avec du papier absorbant avant de remplir l'appareil.
	La variété de pommes de terre utilisée ne convient pas.	
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre sont trop humides.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Le croustillant dépend de la teneur en eau et en amidon de la variété de pommes de terre utilisée et de la quantité d'huile.
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Séchez soigneusement les pommes de terre et recouvrez-les d'environ une cuillère à soupe d'huile.
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits.

12. Recyclage



APPAREIL

Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères normales.

Conformément à la Directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire lorsqu'il arrive en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront recyclés, ce qui permet de respecter l'environnement.

Remettez l'appareil usagé à un centre de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'une déchetterie.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise de collecte des déchets locale ou à votre municipalité.



Emballage

L'appareil est dans un emballage qui le protège des dommages causés pendant le transport. Les emballages sont fabriqués dans des matières premières recyclables qui peuvent être réintégrées dans le circuit des matières premières.

13. Pièces détachées

Pour commander des pièces détachées, rendez-vous dans notre boutique en ligne de pièces détachées MEDION à l'adresse <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Vous y trouverez toutes les informations nécessaires concernant votre produit.

14. Caractéristiques techniques

Nom ou marque commerciale du fournisseur :	MEDION®
Adresse du fournisseur :	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALLEMAGNE
Identifiant du modèle :	MD 11750
Alimentation électrique :	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance :	1800-2150 W
Capacité totale (sans insert à friture):	env. 7,26 litre
Contenu utile (avec insert à friture) :	env. 6,8 litre
Réglage de la température :	50 – 200 °C
Réglage du temps de cuisson max. :	60 minutes
Dimensions (L x H x P), avec poignée de cuve	40 x 33 x 33,2 cm

15. Information sur la conformité UE



L'entreprise MEDION AG déclare par la présente que le produit est conforme aux exigences suivantes de l'Union européenne :

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

16. Informations relatives au service après-vente

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

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

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

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



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail du SAV www.medionservice.com.

Dans le cadre d'un développement durable, nous renonçons à imprimer les conditions de garantie. Vous trouverez également nos conditions de garantie sur notre portail de services.

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

17. Mentions légales

Copyright © 2023

Date : 21.08.2023

Tous droits réservés.

La présente notice d'utilisation est protégé par les droits d'auteur.

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

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

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

18. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

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

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

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

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

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

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

Inhoudsopgave

1.	Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....	62
1.1.	Betekenis van de symbolen.....	62
2.	Gebruiksdoel	64
3.	Veiligheidsvoorschriften	65
3.1.	Ingebruikname en gebruik.....	67
3.2.	Reiniging	70
4.	Beschrijving van de onderdelen.....	71
5.	Inhoud van de levering	72
6.	Airfryer voorbereiden	73
7.	Tips voor de bereiding	73
8.	Airfryer bedienen	74
8.1.	Automatisch programma instellen.....	75
8.2.	Bereidingstijd en temperatuur individueel instellen	77
8.3.	Aanbevolen instellingen	78
8.4.	Programma onderbreken.....	79
8.5.	Programma beëindigen.....	79
9.	Airfryer reinigen	80
10.	Langdurig niet-gebruik en transport.....	81
11.	Probleemoplossing	81
12.	Afvalverwerking	84
13.	Reserveonderdelen	84
14.	Technische gegevens.....	84
15.	EU-conformiteitsinformatie.....	85
16.	Service-informatie.....	85
17.	Colofon	86
18.	Privacyverklaring	87

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



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

Lees de veiligheidsvoorschriften en de volledige gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing in acht. Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Als u het apparaat verkoopt of doorgeeft, geef dan ook altijd deze gebruiksaanwijzing mee, omdat deze een essentieel onderdeel is van het product.

1.1. Betekenis van de symbolen

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



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig of licht letsel!



LET OP!

Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die materiële schade tot gevolg kunnen hebben.



Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



Waarschuwing voor gevaar door hete oppervlakken!



Instructies voor montage of gebruik



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht!

•

Opsommingsteken/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen

▶

Instructie voor een uit te voeren handeling

■

Instructie voor een uit te voeren handeling om gevaren te voorkomen



Symbool voor wisselstroom



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



Markering op het verpakkingsmateriaal voor het scheiden van afval met de afkortingen (a) en nummers (b) betekenen het volgende:

a: aanvullende materiaal informatie

b: 1-7: kunststoffen/20-22: papier en karton/80-98: composietmaterialen



Verpakking op een milieuvriendelijke manier afvoeren (zie het hoofdstuk 'Afvalverwerking')



Apparaat op een milieuvriendelijke manier afvoeren (zie het hoofdstuk 'Afvalverwerking')



Met het 'Triman'-symbool wordt de gebruiker geïnformeerd dat het product recyclebaar is, onder een uitgebreid systeem voor producentenverantwoordelijkheid valt en dat in Frankrijk een sorteerinstructie van toepassing is.



In de EU gebruikt symbool voor de aanduiding van materialen die in contact komen met levensmiddelen, zoals verpakkingen en het oppervlak van apparaten.



Het frituurreservoir en het inzetrooster hebben een anti-aanbaklaag.

2. Gebruiksdoel

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

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

- in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- op landbouwbedrijven;
- door klanten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed and breakfasts.

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

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

- Bouw het apparaat zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet met hulpapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.
- Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Elke andere bediening geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan leiden tot letsel of materiële schade.

3. Veiligheidsvoorschriften

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

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



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schok/kortsluiting!

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

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en goed bereikbaar stopcontact in de buurt van het apparaat. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Trek altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
- Let op dat het netsnoer niet in contact komt met hete voorwerpen of oppervlakken (bijvoorbeeld kookplaten).
- Controleer het apparaat en het netsnoer vóór ingebruikname en telkens na gebruik op beschadigingen.

-
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar beschadigd is of het apparaat is gevallen.
 - Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center.
 - Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf te openen en/of te repareren.
 - Maak de behuizing nooit open en steek geen voorwerpen door de ventilatieopeningen.
 - Als het netsnoer van het apparaat beschadigd raakt, laat het dan door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties vervangen om risico's te voorkomen.
 - Wikkel het netsnoer helemaal af.
 - Voorkom dat er knikken in het netsnoer komen en dat het snoer ergens klem zit.
 - Trek in de volgende situaties de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
 - als u het apparaat reinigt of onderhoudt;
 - als u het apparaat monteert of demonteert;
 - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
 - wanneer u het apparaat niet meer gebruikt;
 - wanneer er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
 - bij onweer.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof, houd het niet onder stromend water en gebruik het ook niet in vochtige ruimtes, omdat dit tot een elektrische schok kan leiden.

- Bescherm het apparaat tegen contact met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.

- Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of glazen, op of in de buurt van het apparaat.
- Schakel het apparaat niet in als het op een natte ondergrond staat.
- Raak het apparaat of het netsnoer of de stekker nooit aan met vochtige of natte handen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid en vocht;
 - extreem hoge en lage temperaturen;
 - direct zonlicht;
 - open vuur.

3.1. Ingebruikname en gebruik



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.

- Om te voorkomen dat de beveiliging tegen oververhitting per ongeluk wordt uitgeschakeld, mag het apparaat niet van stroom worden voorzien via een extern schakelsysteem (bijvoorbeeld een schakelklok) of zijn verbonden met een stroomkring die regelmatig door een installatie wordt in- en uitgeschakeld.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op een ondergrond die heet kan worden (bijvoorbeeld een kookplaat of open vuur).
- Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in aanraking komt met een ander voorwerp. Plaats het apparaat op een afstand van minimaal 10 cm van andere voorwerpen. Plaats het apparaat vooral niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier, enz.).

-
- Plaats het apparaat tijdens gebruik niet onder een hangkast of andere voorwerpen die de vrije afvoer van de damp naar boven kunnen belemmeren.
 - Dek het apparaat niet af.
 - Leg of zet geen voorwerpen op het apparaat.
 - Laat het apparaat nooit aanstaan als er niemand bij is.
 - Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
 - Zet het hete frituurreservoir altijd op een hittebestendige ondergrond.
 - Vul het frituurreservoir niet met vet of bakolie zoals bij een traditionele oliefriteuse. Voeg, afhankelijk van het recept, slechts een kleine hoeveelheid bakolie toe aan het gerecht.
 - Doe het frituurreservoir niet te vol om te voorkomen dat gerechten tijdens het gebruik in contact komen met de verwarmingselementen aan de binnenkant van het apparaat. Vul het frituurreservoir maar tot 75%.
 - Leg geen gerechten in het frituurreservoir die zijn verpakt in vershoudfolie, in plastic folie of in andere brandbare materialen.
 - Trek als zich donkere rook ontwikkelt onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht tot er minder rook zichtbaar is voordat u het frituurreservoir uit het apparaat haalt.
 - Trek bij brand eerst de stekker uit het stopcontact. Blus niet met water. Blus de vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door hete oppervlakken. De oppervlakken van het apparaat en de accessoires die kunnen worden aangeraakt, kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden.

- Omdat het ventilatierooster aan de achterkant van het apparaat door de functie die het heeft heet wordt, mag u het ventilatierooster tijdens het gebruik niet aanraken om brandwonden te voorkomen.
- Raak tijdens gebruik alleen de greep en de bedieningselementen van het apparaat aan!
- Grijp niet in de frituurkamer en pak het frituurreservoir en de verwarmingselementen niet vast.
- Verplaats het apparaat nooit als het wordt gebruikt.
- Verplaats het apparaat niet als het warm is, maar laat het eerst helemaal afkoelen.
- Als u het frituurreservoir tijdens of na het bereiden van gerechten uit het apparaat haalt, bestaat er gevaar voor brandwonden door vrijkomende damp. Houd uw hoofd nooit recht boven het apparaat en zorg ervoor dat uw handen niet in aanraking komen met deze damp.
Zet het frituurreservoir op een hittebestendige ondergrond.
- Bij gebruik wordt het frituurreservoir zeer heet. Raak het daarom niet aan. Gebruik ovenwanten.
- De verwarmingselementen blijven nog enige tijd heet nadat het apparaat is uitgeschakeld. Zorg ervoor dat niemand in de frituurkamer grijpt.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor de gezondheid!

Bij te heet bakken, garen of grillen kunnen er schadelijke stoffen ontstaan. Acrylamide, dat ontstaat in verkoolde of aangebrande etensresten, kan kanker veroorzaken.

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



LET OP!

Gevaar voor beschadiging!

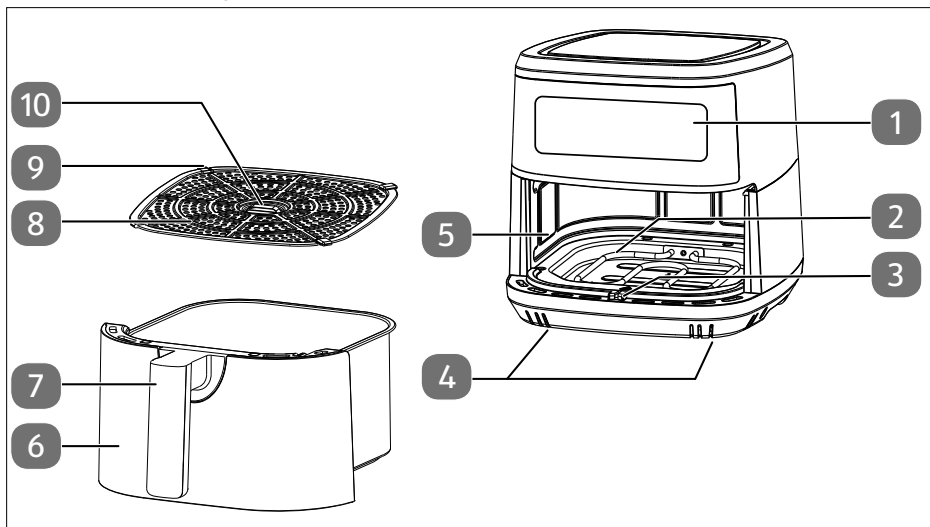
Chemische additieven in meubelcoatings kunnen het materiaal van de pootjes van het apparaat aantasten en vlekken op het meubeloppervlak veroorzaken.

- Plaats het apparaat eventueel op een hittebestendige ondergrond.

3.2. Reiniging

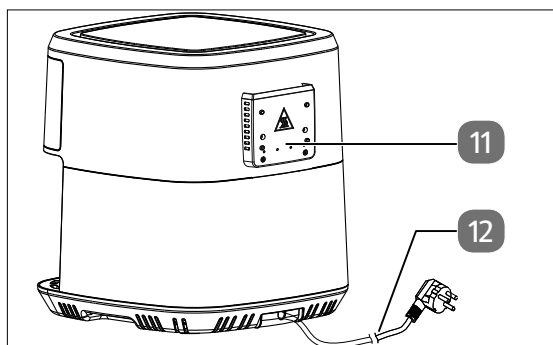
- Neem de uitgebreide aanwijzingen in acht en reinig oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen, zoals beschreven in het hoofdstuk "9. Airfryer reinigen" op blz. 80.

4. Beschrijving van de onderdelen



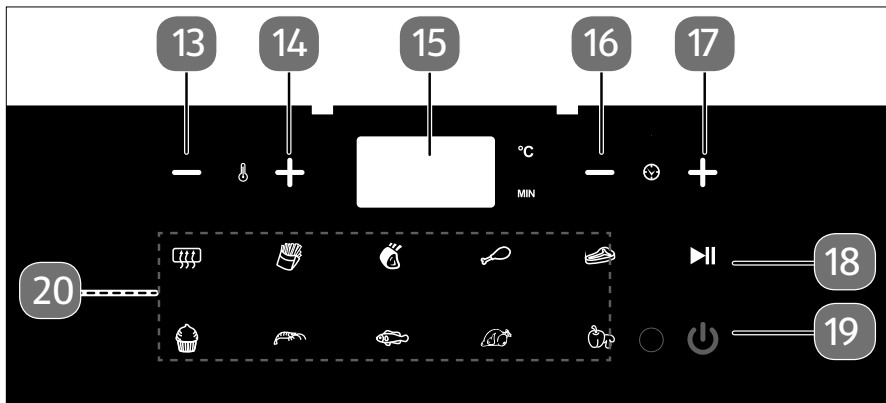
Afb. 1 - voorzijde

1. Bedieningselementen/display
2. Verwarmingselement onder (het verwarmingselement boven is niet afgebeeld)
3. Geleidingsnok/microschakelaar
4. Pootjes (4x)
5. Frituurkamer
6. Frituurreservoir
7. Greep van frituurreservoir
8. Inzetrooster (trivet)
9. Hoekbescherming
10. Handgreep



Afb. 2 - achterzijde

11. Dampafvoer
12. Netsnoer met netstekker



Afb. 3 - bedieningselementen/display

13. Temperatuur verlagen
14. Temperatuur verhogen
15. Aanduidingen voor temperatuur/bereidingstijd in zone
16. Bereidingstijd verkorten
17. Bereidingstijd verlengen
18. Verwarmingsprocedure starten/onderbreken
19. Aan/uit-toets
20. Selectietoetsen voor automatisch programma

5. Inhoud van de levering



GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

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

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


- ▶ Controleer of de levering volledig en onbeschadigd is en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop wanneer de levering onvolledig of beschadigd is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Airfryer
- Gebruiksaanwijzing

6. Airfryer voorbereiden

- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal en verwijder alle stickers en folie van het apparaat.
- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- ▶ Haal het frituurreservoir (5) uit het apparaat.
- ▶ Spoel het frituurreservoir en het inzetrooster (6) af met heet water. Droog beide onderdelen goed af.
- ▶ Pak het inzetrooster (6) altijd vast bij de handgrepen en plaats het horizontaal op de bodem van het frituurreservoir.
- ▶ Neem de behuizing (2) af met een vochtige doek.
- ▶ Sluit de airfryer alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard en elektrisch beveiligd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.

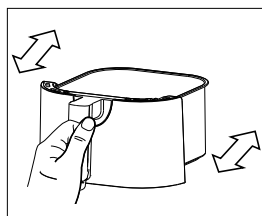
De airfryer geeft een geluidssignaal, alle toetsen en symbolen gaan kort branden. De aan/uit-toets  blijft branden.



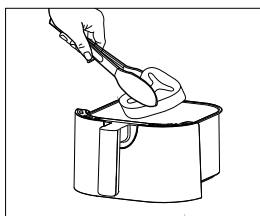
De eerste keer dat het apparaat wordt gebruikt, kan er door materiaalresten die bij de fabricage zijn achtergebleven, geur- en rookontwikkeling optreden. Dit is ongevaarlijk en wordt snel minder. Laat het apparaat vóór het eerste gebruik ca. 30 minuten op de hoogste temperatuur draaien.

7. Tips voor de bereiding

- ▶ Verdeel het gerecht gelijkmatig over het frituurreservoir (6). Vul het frituurreservoir maar tot 75%.



Afb. 4



Afb. 5

- ▶ Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u het frituurreservoir(6) (afb. 4) of draait u het gerecht om (afb. 5) tijdens het bereiden – vooral bij gerechten die op elkaar liggen.
- ▶ Controleer tijdens de bereidingstijd regelmatig of de gerechten gaar zijn om zo overmatig garen te voorkomen.

-
- ▶ Haal de gerechten na de bereidingstijd direct uit het apparaat om overmatig garen te voorkomen.
 - ▶ Gebruik bij verse aardappelen en verse groente een kleine hoeveelheid bakolie, zodat de gerechten iets knapperiger worden.
 - ▶ Gebruik bij gerechten die doorgaans in een heteluchtoven worden bereid een bereidingstemperatuur die 10°C lager is dan de aangegeven temperatuur.
 - ▶ Let bij kant-en-klare gerechten op de bereidingsinstructies van de fabrikant.

8. Airfryer bedienen



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Bakolie en andere vloeistoffen kunnen door de hoge temperaturen van de hete lucht ontbranden.

- Vul het frituurreservoir (6) niet met vet of bakolie zoals bij een traditionele oliefriteuse. Voeg, afhankelijk van het recept, slechts een kleine hoeveelheid bakolie toe aan het gerecht.
- Doe het frituurreservoir niet te vol. Het frituurreservoir is gemakkelijker te hanteren als u dit voor niet meer dan 75% vult.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door hete oppervlakken. De oppervlakken van het apparaat en de accessoires die kunnen worden aangeraakt, kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden.

- Gebruik ovenwanten.
- ▶ Haal het frituurreservoir (6) uit het apparaat door de greep (7) vast te pakken.
 - ▶ Vul het frituurreservoir (6) met het product. De geschikte vulhoeveelheden staan in de tabel in het hoofdstuk "8.1. Automatisch programma instellen" op blz. 75 en "8.3. Aanbevolen instellingen" op blz. 78.
 - ▶ Houd het frituurreservoir bij de greep vast en schuif het van voren volledig in het apparaat tot het vastklikt.

8.1. Automatisch programma instellen

Met de automatische programma's kunt u sommige gerechten bereiden met een vooraf ingestelde temperatuur en bereidingstijd. U kunt kiezen uit de volgende programma's:








Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u het frituurreservoir of draait u de levensmiddelen naar behoefte meerdere keren om.

Symbool	Automatisch programma	Aanbevolen gewicht (g)	Duur (min.)	°C	Opmerking
	Voorverwarmen	–	3	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Voer het programma uit zonder gerecht in het frituurreservoir (6). ▶ Vul het frituurreservoir na het voorverwarmen met het gerecht. ▶ Druk op de toets om het voorverwarmen te starten. Start onmiddellijk daarna het juiste programma.
	Friet	300	18	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 minuten voorverwarmen ▶ 3 - 4 x schudden
	Vlees (bijv. kotelet)	350-400	12	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 minuten voorverwarmen ▶ 1 x omdraaien
	Kippendij	300-350 (2 stuks)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 minuten voorverwarmen ▶ Insmeren met bakolie ▶ 1 x omdraaien
	Steak (medium)	200	12	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 minuten voorverwarmen ▶ 1 x omdraaien




Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u het frituurreservoir of draait u de levensmiddelen naar behoefte meerdere keren om.

Symbool	Automatisch programma	Aanbevolen gewicht (g)	Duur (min.)	°C	Opmerking
	Klein gebak	300-400	25	160	<ul style="list-style-type: none">▶ Bakvorm (niet meegeleverd) gebruiken, ongeveer 6 muffins▶ Niet kantelen/omdraaien
	Garnalen (vers of ontdood)	300	8	180	<ul style="list-style-type: none">▶ 3 minuten voorverwarmen▶ 1 eetlepel bakolie toevoegen▶ 1 x schudden
	Vis (bijv. zalmfilet, ontdood)	300-400	10	180	<ul style="list-style-type: none">▶ 3 minuten voorverwarmen▶ Insmeren met bakolie▶ 1 x omdraaien
	Kip	700-800	30	200	<ul style="list-style-type: none">▶ 3 minuten voorverwarmen▶ Insmeren met bakolie▶ 1 x omdraaien
	Groente (bijv. paprika, champignons, courgette, aardappelen)	500-600	10	160	<ul style="list-style-type: none">▶ 3 minuten voorverwarmen▶ 2 eetlepels bakolie toevoegen▶ Partjes van 2,5 cm groot maken▶ Aardappelpartjes kleiner snijden▶ 1 x schudden





Nadat er 5 minuten geen toets is ingedrukt, wordt automatisch de stand-bymodus ingeschakeld.



Druk op de aan/uit-toets  om het apparaat in te schakelen.

- ▶ Druk op de toets voor het betreffende automatische programma om het gewenste automatische programma in te stellen.

De temperatuur en de bereidingstijd van het geselecteerde programma worden afwisselend weergegeven.

- ▶ Start de bereiding door de toets  in te drukken.


Tijdens het koken knipperen het symbool van het automatische programma en de toets .

Halverwege de bereidingstijd klinken tien piepsignalen om u eraan te herinneren het gerecht opnieuw te verdelen (behalve bij automatische programma's  en ).



U kunt altijd achteraf de bereidingstijd en bereidingstemperatuur aanpassen (zie "8.2. Bereidingstijd en temperatuur individueel instellen").




Voor een optimaal bereidingsresultaat verwarmt u de airfryer eerst minstens 3 minuten voor met het automatische programma  **VOORVERWARMEN**.





Om warmteverlies te voorkomen, wordt aanbevolen de bereiding pas te starten als het frituurreservoir (6) volledig is ingeschoven.

8.2. Bereidingstijd en temperatuur individueel instellen

- ▶ Druk op de aan/uit-toets  om de airfryer in te schakelen.



Standaard zijn een bereidingstijd van 15 minuten en een temperatuur van 180 °C ingesteld.

Afhankelijk van het recept kunt u een automatisch programma of de bovengenoemde standaardinstelling individueel aanpassen.


- ▶ Stel met de toets  (13) of  (14) de gewenste bereidingstemperatuur in stappen van 5 °C in. Op het display (1) wordt de temperatuur in °C aangegeven.


Het temperatuurlampje knippert drie keer. De temperatuur wordt vervolgens opgeslagen.

U kunt de temperatuur instellen op een waarde van 50 °C tot 200 °C.

- ▶ Stel met de toets  (16) of  (17) de gewenste bereidingstijd in minuten in. Op het display (1) wordt de bereidingstijd aangegeven.

De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

- ▶ Start de bereiding door de toets  in te drukken.

De toets  knippert en er klinkt een signaal. De bereiding begint.

8.3. Aanbevolen instellingen



De hoeveelheden of aantallen in de tabel zijn de optimale en maximale hoeveelheden.

Zie de tabel voor de instellingen die bij het betreffende gerecht horen. De instellingen kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid, het gerecht of uw eigen wensen. Neem ook de bereidingsinstructies van de fabrikant in acht.

Bij grotere hoeveelheden wordt de bereidingstijd doorgaans iets langer en bij kleinere hoeveelheden iets korter.



Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u het frituurreservoir of draait u de levensmiddelen naar behoefte meerdere keren om.

Gerecht	Optimaal gewicht (g)	Duur (min.)	Temp. (°C)	Opmerking
	Maximaal gewicht (g)			
Dunne friet uit de diepvries	300	18	200	<ul style="list-style-type: none">▶ 3 minuten voorverwarmen▶ 3 - 4 x schudden
Klein gebak	300	15	160	<ul style="list-style-type: none">▶ Bakvorm gebruiken▶ Niet kantelen/omdraaien
	400			
Kippendij	300	25	200	<ul style="list-style-type: none">▶ 3 minuten voorverwarmen▶ Insmeren met bakolie▶ 1 x omdraaien
	350			
Groente (bijv. paprika, champignons, courgette, aardappels)	500	10	160	<ul style="list-style-type: none">▶ 3 minuten voorverwarmen▶ 2 eetlepels bakolie toevoegen▶ Stukken van 2,5 cm groot maken▶ Aardappelpartjes kleiner snijden▶ 1 x schudden
	600			



Als u de airfryer niet hebt voorverwarmd, laat u het gerecht 3 minuten langer garen.



De bakvormen voor het bakken in de airfryer worden niet meegeleverd.



Tijdens de bereiding kunt u op elk gewenst moment het frituurreservoir (6) uit het apparaat halen om te controleren of de gerechten al gaar zijn. Hierbij loopt de timer van de bereidingstijd door.

Bij regelmatig uittrekken van het frituurreservoir treedt er warmteverlies op. Hierdoor is er mogelijk een langere bereidingstijd nodig.

DE

FR

NL

ES

IT

8.4. Programma onderbreken

Om de bereidingsstatus te controleren of het gerecht opnieuw te verdelen, kunt u de bereiding onderbreken.

- ▶ Druk op de toets om de bereiding te onderbreken.

De toets stopt met knipperen en er klinkt een geluidssignaal.

- ▶ Verwijder het frituurreservoir (6) om te controleren of het gerecht gaar is of om het opnieuw te verdelen.
- ▶ Schuif daarna het frituurreservoir weer volledig in het apparaat.
- ▶ Druk opnieuw op de toets om het bereidingsproces te hervatten.

De tijd loopt dan automatisch verder.

8.5. Programma beëindigen

Na afloop van de bereidingstijd schakelt het verwarmingselement (2) zichzelf uit en klinkt er een geluidssignaal. De ventilator draait nog ca. een minuut door. Het bedieningspaneel gaat uit, de aan/uit-toets blijft branden.

- ▶ Als u de bereiding volledig wilt afbreken, drukt u op de aan/uit-toets tot het apparaat is uitgeschakeld.
- ▶ Trek de stekker (11) uit het stopcontact.
- ▶ Haal het frituurreservoir (6) uit het apparaat door aan de greep (7) te trekken. Zet het frituurreservoir op een hittebestendige ondergrond.
- ▶ Haal de gerechten uit het frituurreservoir.

9. Airfryer reinigen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

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

- Trek vóór het reinigen altijd de stekker (11) uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Als het apparaat toch in een vloeistof is gevallen, mag u het onder geen enkele voorwaarde aanraken. Trek eerst de stekker uit het stopcontact.

Neem het apparaat in geen geval weer in gebruik. Laat het apparaat controleren door de fabrikant, de klantenservice of iemand met vergelijkbare kwalificaties.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- Laat het apparaat vóór het reinigen minimaal 30 minuten afkoelen. Verwijder het frituurreservoir zodat het apparaat sneller kan afkoelen. Zet het frituurreservoir op een hittebestendige ondergrond.



LET OP!

Mogelijke beschadiging van het apparaat!

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.




- Gebruik in geen geval bijtende, schurende of korrelige reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen die azijnzuur, soda of oplosmiddelen bevatten. Hierdoor kunnen de oppervlakken of bedrukking van het apparaat beschadigd raken.
 - Reinig de airfryer niet in de vaatwasser.
- ▶ Haal het frituurreservoir (6) uit het apparaat. Pak het inzettrooster (8) bij de greep (10) en trek deze uit het frituurreservoir.
 - ▶ Reinig het frituurreservoir (6) en het inzettrooster (8) met een spons en een milde zeepoplossing. Spoel de onderdelen met schoon water af en droog ze daarna zorgvuldig af.
 - ▶ Het frituurreservoir en het inzettrooster zijn vaatwasmachinebestendig. Voor voorzichtig reinigen wordt echter geadviseerd om de onderdelen met de hand af te wassen, zoals hierboven is beschreven.
 - ▶ Reinig de frituurkamer (5) met heet water en een zachte spons.
 - ▶ Als de verwarmingselementen (2) vuil zijn, reinig deze dan met een afwasborstel. Verwijder etensresten voorzichtig.
 - ▶ Het bedieningspaneel en de buitenvlakken van het apparaat kunt u het best reinigen met een zachte, licht bevochtigde doek.

10. Langdurig niet-gebruik en transport

- ▶ Als u het apparaat niet gebruikt, trek dan de stekker (11) uit het stopcontact, reinig het apparaat en berg het op een droge, stof- en vorstvrije plaats op, waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- ▶ Om beschadigingen van het product bij het transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele verpakking te gebruiken.

11. Probleemoplossing

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleemoplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker (11) zit niet in het stopcontact.	▶ Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact.
	Het apparaat is nog niet helemaal ingesteld.	▶ Start de bereiding door op de toets  te drukken (zie het hoofdstuk "8. Airfryer bedienen").
Het gerecht is niet gaar.	Het apparaat zit te vol.	▶ Vul het frituurreservoir (6) slechts tot 75%.
	De bereidingstemperatuur is te laag.	▶ Druk op de toets  (14), om de bereidingstemperatuur te verhogen.
	De bereidingstijd is te kort.	▶ Druk op de toets  (17) om de bereidingstijd te verlengen.
Het gerecht is niet gelijkmatig gaar geworden.	De gerechten liggen te dicht tegen elkaar.	▶ Sommige gerechten moeten tijdens de bereidingstijd meerdere keren worden geschud of omgedraaid.
		▶ Vul het frituurreservoir (6) met kleine stukken. Kleinere stukken worden gelijkmatiger gaar.
De gefrituurde gerechten zijn niet knapperig genoeg.	Er zijn gerechten bereid die niet geschikt zijn voor de airfryer.	▶ Gebruik voor knapperige resultaten snacks die geschikt zijn voor de oven of licht vette snacks.
Het lukt niet om het apparaat te sluiten.	Het frituurreservoir (6) zit te vol.	▶ Vul het frituurreservoir (6) slechts tot 75%.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleemoplossing
Ontwikkeling van witte rook in het apparaat.	De gerechten zijn zeer vet.	▶ Bij de bereiding van erg vette gerechten druipt er vet op de bodem van het frituurreservoir (6). Door dit vet wordt het frituurreservoir heter dan normaal, maar dit heeft geen nadelige gevolgen voor het apparaat of het bakresultaat.
	Op het frituurreservoir (6) en het inzetrooster (8) zitten nog vetresten van de vorige bereiding.	▶ Verbrand de vetresten. Maak het frituurreservoir (6) en het inzetrooster (8) na elk gebruik schoon.
Verse friet wordt niet gelijkmatig gefrituurd.	De friet heeft niet lang genoeg geweekt.	▶ Leg de friet ca. 1/2 uur in koud water, zodat het zetmeel naar buiten komt. Droog de friet met keukenpapier, voordat u ze in de frituurmand doet.
	De soort aardappel is niet geschikt.	
Verse friet wordt niet knapperig.	De aardappels zijn te vochtig.	▶ Hoe knapperig de friet wordt, hangt af van het water- en zetmeelgehalte van de aardappelsoort en van de hoeveelheid olie.
		▶ Droog de aardappels zorgvuldig en besprenkel ze vervolgens met circa 1 eetlepel bakolie.
		▶ Snijd de aardappels in kleinere stukken.

12. Afvalverwerking



APPARAAT

Gebruikte apparaten mogen niet bij het normale huisvuil worden gedaan. Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur volgens de voorschriften worden afgevoerd.

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu wordt voorkomen.

Lever het apparaat in bij een inzamelpunt voor oude elektrische apparaten of bij een afvalsorteercentrum.

Neem voor meer informatie contact op met het lokale afvalverwerkingsbedrijf of met uw gemeente.



Verpakking

Het apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. Verpakkingen zijn onbewerkte materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.

13. Reserveonderdelen

Ga voor het nabestellen van reserveonderdelen naar onze MEDION Serviceshop op <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Daar vindt u alle juiste informatie over uw product.

14. Technische gegevens

Naam of handelsmerk van de leverancier:	MEDION®
Adres van de leverancier:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DUITSLAND
Modelaanduiding:	MD 11750
Voeding:	220-240 V~, 50-60 Hz
Vermogen:	1800-2150 W
Totale capaciteit (zonder inzetrooster):	ca. 7,26 liter
Netto-inhoud (met inzetrooster):	ca. 6,8 liter
Temperatuurcontrole:	50 - 200 °C
Max. instelling bereidingstijd:	60 minuten
Afmetingen (b x h x d), incl. greep frituurreservoir	40 x 33 x 33,2 cm

15. EU-conformiteitsinformatie



Hierbij verklaart MEDION AG dat het product in overeenstemming is met de volgende eisen van de Europese Unie:

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

16. Service-informatie

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

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

Nederland	
Openingstijden klantenservice	Klantenservice
Ma - vr: 08.30 - 17.00 uur	☎ 0900 - 2352534
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.	
België & Luxemburg	
Openingstijden klantenservice	Klantenservice (België)
Ma - vr: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
	Klantenservice (Luxemburg)
	☎ 34 - 20 808 664

Serviceadres

MEDION B.V.
John F.Kennedylaan 16a
5981 XC Panningen
Nederland



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

Om redenen van duurzaamheid hebben wij geen gedrukte garantievoorwaarden. U vindt onze garantievoorwaarden ook in ons serviceportaal.

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

17. Colofon

Copyright © 2023

Stand: 21.08.2023

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

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

Het copyright berust bij de firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Duitsland

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

18. Privacyverklaring

Beste klant,

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

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

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

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

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

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

Índice

1.	Información acerca de este manual de instrucciones	90
1.1.	Explicación de los símbolos.....	90
2.	Uso conforme a lo previsto	92
3.	Indicaciones de seguridad	93
3.1.	Puesta en marcha y uso	95
3.2.	Limpieza	98
4.	Descripción de las piezas	99
5.	Volumen de suministro	101
6.	Preparación de la freidora de aire caliente	102
7.	Indicaciones sobre la preparación de alimentos	102
8.	Manejo de la freidora de aire caliente	103
8.1.	Ajuste del programa automático	104
8.2.	Ajuste personalizado del tiempo de cocción y de la temperatura..	106
8.3.	Ajustes recomendados.....	107
8.4.	Interrupción del programa	108
8.5.	Finalización del programa.....	108
9.	Limpieza de la freidora de aire caliente	109
10.	Periodo prolongado sin uso y transporte	110
11.	Solución de fallos	110
12.	Eliminación	113
13.	Piezas de repuesto	113
14.	Datos técnicos	114
15.	Información de conformidad UE	114
16.	Informaciones de asistencia técnica	115
17.	Aviso legal	115
18.	Declaración de privacidad	116

1. Información acerca de este manual de instrucciones



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

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

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

1.1. Explicación de los símbolos

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



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



¡ADVERTENCIA!

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



¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



¡AVISO!

Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar daños materiales.



Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



Advertencia de peligro por superficies calientes.



Indicaciones sobre el ensamblaje o el funcionamiento



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



Signo de numeración/información sobre eventos durante el manejo.



Instrucción operativa que debe ejecutarse.



Instrucción operativa que debe ejecutarse para evitar peligros.



Símbolo de corriente alterna



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



Identificación de materiales de embalaje para la clasificación de residuos con las abreviaturas (a) y número de código (b) con el siguiente significado:

a: información adicional sobre el material

b: 1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos



Elimine el embalaje de forma respetuosa con el medioambiente (véase el capítulo «Eliminación»).



Elimine el aparato de forma respetuosa con el medioambiente (véase el capítulo «Eliminación»).



El símbolo «Triman» informa al consumidor de que el producto es reutilizable, que está sujeto a un sistema ampliado de responsabilidad del fabricante y que en Francia se somete a una instrucción para la separación.



Símbolo utilizado en la UE para identificar materiales en contacto con alimentos, como embalajes o superficies de aparatos.



El recipiente de freír y el accesorio para freír tienen un revestimiento antiadherente.

2. Uso conforme a lo previsto

Este aparato sirve para hornear, cocer y asar alimentos como verduras, patatas fritas o en gajos —preparadas en casa o listas para hornear—, así como pescado, carne y aves.

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

- en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo similares;
- en empresas agrícolas;
- para clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- en pensiones.

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

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

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

3. Indicaciones de seguridad

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

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



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito!

Existe riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito debido a las piezas conductoras de electricidad.

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma de corriente debidamente instalada y accesible que se encuentre cercana al lugar de instalación. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
- Es necesario poder acceder libremente a la toma de corriente por si se necesita desenchufar con rapidez el aparato en un momento dado.
- Tire siempre de la clavija de enchufe y no del cable de alimentación.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con objetos o superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso,

compruebe si hay daños en el aparato o en el cable de alimentación.

- No ponga en marcha el aparato si este o el cable de alimentación presentan daños visibles o si se ha caído el aparato.
- Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.
- No modifique nunca el aparato por cuenta propia ni intente abrir y/o reparar ningún componente del aparato.
- No abra nunca la carcasa ni introduzca objetos por las ranuras de ventilación.
- Si se daña el cable de conexión a la red eléctrica de este aparato, encargue la sustitución del cable al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona con una cualificación similar para evitar accidentes.
- Desenrolle el cable de alimentación por completo.
- No doble ni aplaste el cable de alimentación.
- Desenchufe la clavija de enchufe del aparato de la toma de corriente en los siguientes casos:
 - cuando limpie o realice el mantenimiento del aparato,
 - cuando monte o desmonte el aparato,
 - cuando el aparato se haya mojado o esté húmedo,
 - cuando no lo vaya a utilizar más,
 - cuando no lo esté vigilando,
 - en caso de tormenta.

No sumerja el aparato en agua u otros líquidos, no lo enjuague con agua ni lo utilice en espacios húmedos, dado que se podría producir una descarga eléctrica.

- Proteja el aparato del contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de alimentación y la clavija de enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares.
- No coloque objetos llenos de líquido, p. ej., jarrones o bebidas, sobre el aparato o cerca de este.
- No ponga el aparato en funcionamiento sobre una superficie

de apoyo mojada.

- No toque nunca el aparato o el cable de alimentación/la clavija de enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Utilice el aparato únicamente en interiores.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar:
 - una alta humedad del aire o humedad en general,
 - temperaturas extremadamente altas o bajas,
 - la radiación solar directa,
 - llama abierta.

3.1. Puesta en marcha y uso



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio debido a superficies calientes.

- Para evitar posibles peligros por restablecer sin querer el limitador de temperatura, el aparato no se debe alimentar con un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito eléctrico que sea activado y desactivado regularmente por un sistema de este tipo.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- No coloque el aparato sobre superficies que puedan calentarse (p. ej., placas de cocina, llamas).
- Procure que el aparato no toque otros objetos cuando esté funcionando. Asegúrese de que haya una distancia mínima de 10 cm con otros objetos. Sobre todo, no coloque el aparato cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.).
- Cuando el aparato esté funcionando, no lo coloque debajo de armarios suspendidos u otros objetos que puedan obstaculizar la salida del vapor hacia arriba.

-
- No cubra el aparato.
 - No coloque ningún objeto sobre el aparato.
 - Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
 - No utilice el aparato cerca de gases explosivos y/o inflamables.
 - Coloque siempre el recipiente de freír caliente sobre una superficie resistente al calor.
 - No llene el recipiente de freír con grasa o aceite, como haría con una freidora de aceite. Añada a los alimentos solo la pequeña cantidad de aceite correspondiente en función de la receta.
 - No llene excesivamente el recipiente de freír para que los alimentos no toquen durante el funcionamiento los elementos calefactores en el interior del aparato. Llene el recipiente de freír como máximo al 75 % de su capacidad.
 - No coloque en el recipiente de freír ningún alimento envuelto en film transparente, en una lámina de plástico o en otro material inflamable.
 - En caso de que se produzca humo negro, desconecte de inmediato el enchufe de la toma de corriente. Espere a que el aparato deje de humear antes de sacar el recipiente de freír del aparato.
 - En caso de incendio, desconecte primero el aparato de la alimentación eléctrica. No apague el fuego con agua. Apague las llamas con una tapadera o con un extintor adecuado.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones debido a superficies calientes.

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

- Para evitar quemaduras, no toque la rejilla de ventilación de la parte posterior del aparato mientras este esté en marcha, pues la rejilla se calienta durante el funcionamiento.
- Durante su funcionamiento, toque el aparato solamente por el mango o los elementos de control.
- No toque con las manos la cámara de freír, el recipiente de freír ni los elementos calefactores.
- Nunca mueva el aparato cuando esté funcionando.
- No mueva el aparato caliente; espere a que el aparato se enfríe completamente.
- Si se retira el recipiente de freír durante o después de la preparación de algún plato, existe peligro de sufrir quemaduras a causa del vapor que sale del aparato. Evite poner la cabeza directamente sobre el aparato y mantenga las manos alejadas del vapor.

Coloque el recipiente de freír sobre una superficie resistente al calor.

- Durante el funcionamiento, el recipiente de freír se calienta mucho: no lo toque. Utilice manoplas de cocina.
- Los elementos calefactores siguen calientes durante algún tiempo después de la desconexión. Asegúrese de que nadie pueda tocar la cámara de freír.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro para la salud!

Hornear, cocer o asar a temperaturas demasiado altas puede producir sustancias nocivas para la salud. La acrilamida que se forma en restos de comida carbonizados o quemados es cancerígena.

- Retire los restos de alimentos quemados.
- Cuando hornee o gratine algún alimento, no deje que se tueste demasiado.



¡AVISO!

¡Peligro de daños!

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

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

3.2. Limpieza

- Tenga en cuenta otras indicaciones para la limpieza y limpie las superficies que están en contacto con los alimentos según se describe en el capítulo «9. Limpieza de la freidora de aire caliente» en la página 109.

4. Descripción de las piezas

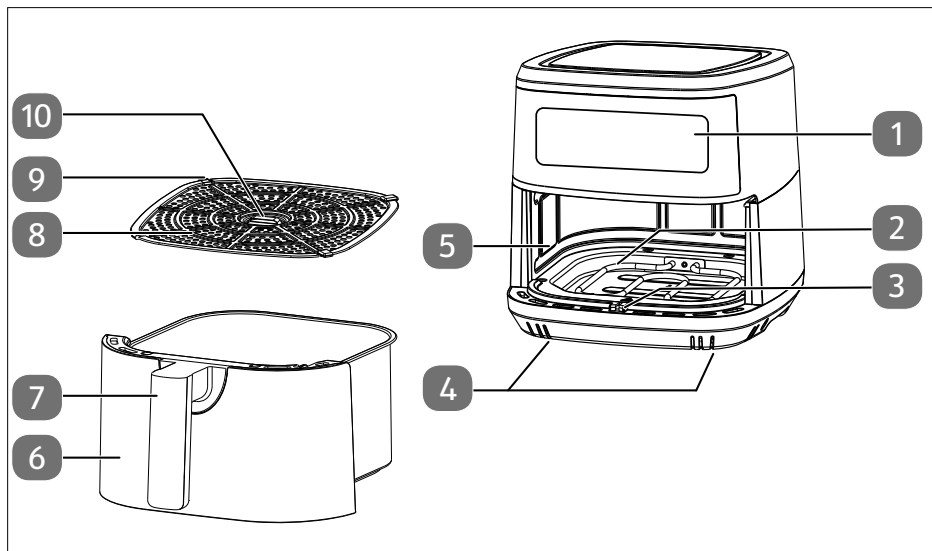


Fig. 1: Parte delantera

1. Elemento de control/panel de visualización
2. Elemento calefactor inferior (el elemento calefactor superior no aparece en la imagen)
3. Pestaña guía/microinterruptor
4. Patas de apoyo (4)
5. Cámara de freír
6. Recipiente de freír
7. Mango del recipiente de freír
8. Accesorio para freír (rejilla metálica)
9. Almohadillas de esquina
10. Asa

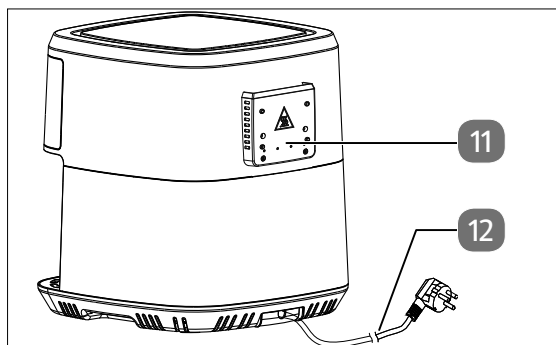


Fig. 2: Parte trasera

11. Salida de vapor
12. Cable de alimentación con clavija de enchufe

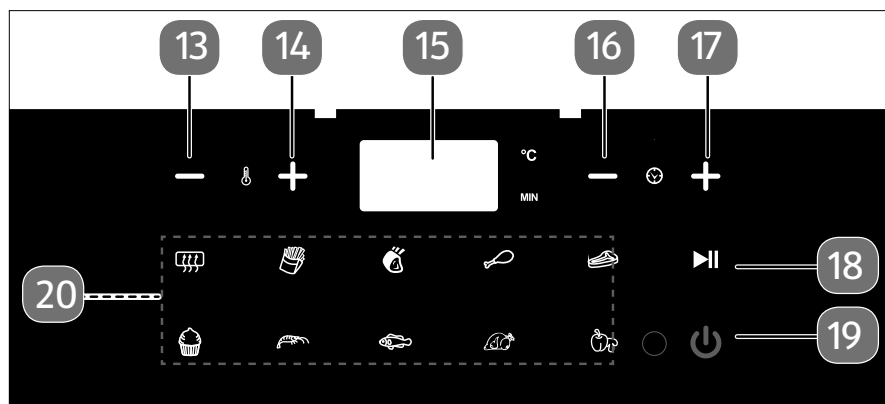


Fig 3: Elemento de control/panel de visualización

13. Disminuir la temperatura
14. Aumentar la temperatura
15. Pantalla de temperatura/zona de tiempo de cocción
16. Disminuir el tiempo de cocción
17. Prolongar el tiempo de cocción
18. Iniciar/interrumpir el proceso de calentamiento
19. Botón de encendido/apagado
20. Botones de selección de programa automático

5. Volumen de suministro



¡PELIGRO!

¡Peligro de lesiones!

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


- Guarde todos los materiales de embalaje usados (bolsas, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.
 - No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.
- ▶ Compruebe la integridad del suministro y avísenos en un plazo de 14 días después de su compra en caso de que presentara algún daño o estuviera incompleto.

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- Freidora de aire caliente
- Manual de instrucciones

6. Preparación de la freidora de aire caliente

- ▶ Retire todo el material de embalaje del aparato, incluidos los adhesivos y plásticos.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- ▶ Saque el recipiente de freír (5) del aparato.
- ▶ Lave el recipiente de freír y el accesorio para freír (6) con agua caliente. Seque bien las dos piezas.
- ▶ Sujete el accesorio para freír (6) por las aberturas de agarre e introdúzcalo en horizontal en el recipiente de freír para colocarlo en el fondo del recipiente.
- ▶ Limpie la carcasa (2) con un paño húmedo.
- ▶ Conecte la freidora de aire caliente solo a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.

La freidora de aire caliente emite un tono de aviso, y todos los botones y símbolos se encienden brevemente. El botón de encendido/apagado  permanece encendido.



Durante el primer uso se pueden producir olores y humos causados por restos de la fabricación. Esto no es peligroso y no durará mucho tiempo. Antes de utilizar el aparato por primera vez, póngalo en funcionamiento a temperatura máxima durante unos 30 minutos.

7. Indicaciones sobre la preparación de alimentos

- ▶ Distribuya los alimentos en el recipiente de freír (6) de manera uniforme. Llene el recipiente de freír como máximo al 75 % de su capacidad.

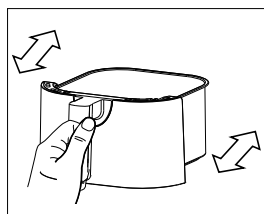


Fig. 4

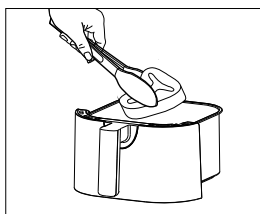


Fig. 5

- ▶ Para obtener los mejores resultados, durante la cocción, agite el recipiente de freír (6) (fig. 4) o dé la vuelta a los alimentos (fig. 5), en especial, si los alimentos se superponen.
- ▶ Durante el tiempo de cocción, compruebe de forma periódica el estado de cocción para evitar que los alimentos se cocinen de más.

- ▶ Retire los alimentos en el momento una vez superado el tiempo de cocción para evitar que los alimentos se cocinen de más.
- ▶ En el caso de las patatas o de las verduras frescas, utilice un poco de aceite para que queden más crujientes.
- ▶ Para los platos que se preparan en hornos de aire caliente convencionales, utilice una temperatura de cocción 10 °C inferior a la especificada.
- ▶ Para la preparación de platos precocinados, preste atención a las indicaciones del fabricante.

8. Manejo de la freidora de aire caliente



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

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

- No llene el recipiente de freír (6) con grasa o aceite, como haría con una freidora de aceite. Añada a los alimentos solo la pequeña cantidad de aceite correspondiente en función de la receta.
- No llene el recipiente de freír en exceso. Para un fácil manejo, recomendamos llenar el recipiente de freír solo hasta el 75 % de su capacidad.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones debido a superficies calientes.

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







- Utilice manoplas de cocina.
- ▶ Saque el recipiente de freír (6) del aparato sujetándolo por el mango (7).
- ▶ Llene el recipiente de freír (6) con los alimentos que desee cocinar. Para averiguar las cantidades apropiadas, consulte las tablas del capítulo «8.1. Ajuste del programa automático» en la página 104 y «8.3. Ajustes recomendados» en la página 107.
- ▶ Sostenga el recipiente de freír por el mango e introdúzcalo por completo en el aparato desde la parte delantera hasta que encaje.

8.1. Ajuste del programa automático

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








Para obtener unos resultados de cocción óptimos, agite el recipiente de freír o dé la vuelta a los alimentos varias veces durante el tiempo de cocción, según sea necesario.

Símbolo	Programa automático	Peso recom. (g)	Duración (min)	°C	Indicación
	Precalentar	–	3	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ejecute el programa sin alimentos en el recipiente de freír (6). ▶ Introduzca los alimentos en el recipiente de freír después del precalentamiento. ▶ Pulse el botón  para iniciar el proceso de precalentamiento. Inicie el programa correspondiente inmediatamente después.
	Patatas fritas	300	18	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalentar 3 minutos ▶ Agitar 3/4 veces
	Carne (p. ej., chuletas)	350-400	12	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalentar 3 minutos ▶ Darle la vuelta una vez
	Muslo de pollo	300-350 (2 piezas)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalentar 3 minutos ▶ Untar con aceite de oliva ▶ Darle la vuelta una vez
	Bistec (al punto)	200	12	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalentar 3 minutos ▶ Darle la vuelta una vez




Para obtener unos resultados de cocción óptimos, agite el recipiente de freír o dé la vuelta a los alimentos varias veces durante el tiempo de cocción, según sea necesario.

Símbolo	Programa automático	Peso recom. (g)	Duración (min)	°C	Indicación
	Bizcocho pequeño	300-400	25	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Usar un molde de horno (no incluido en el volumen de suministro), 6 magdalenas aprox. ▶ No agitar/voltar
	Gambas (frescas o descongeladas)	300	8	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalear 3 minutos ▶ Añadir 1 cucharadas de aceite ▶ Agitar una vez
	Pescado (p. ej., lomo de salmón descongelado)	300-400	10	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalear 3 minutos ▶ Untar con aceite de oliva ▶ Darle la vuelta una vez
	Pollo	700-800	30	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalear 3 minutos ▶ Untar con aceite de oliva ▶ Darle la vuelta una vez
	Verdura (p. ej., pimienta, champiñones, calabacín, patatas)	500-600	10	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalear 3 minutos ▶ Añadir 2 cucharadas de aceite ▶ Preparar trozos de 2,5 cm ▶ Cortar los trozos de patata más pequeños ▶ Agitar una vez




Tras 5 minutos sin pulsar ningún botón, el aparato pasa al modo Standby.

Pulse el botón de encendido/apagado  para encender el aparato.

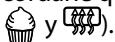
- ▶ Pulse el botón del programa automático que corresponda para ajustar el programa automático deseado.

La temperatura y el tiempo de cocción del programa seleccionado se muestran alternativamente.

- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón .


Durante el proceso de cocción, el símbolo del programa automático y el botón  parpadean.

Transcurrida la mitad del tiempo de cocción, se emiten diez tonos de aviso para recordarle que debe redistribuir los alimentos (excepto en los programas automáticos



Puede ajustar el tiempo y la temperatura de cocción en cualquier momento posterior (véase «8.2. Ajuste personalizado del tiempo de cocción y de la temperatura»).



Para lograr un resultado de cocción óptimo, caliente la freidora de aire caliente previamente como mínimo 3 minutos con el programa automático  **PRECALENTAMIENTO**.





Para evitar pérdidas de calor se recomienda iniciar el proceso de cocción cuando el recipiente de freír (6) esté introducido del todo.

8.2. Ajuste personalizado del tiempo de cocción y de la temperatura

- ▶ Pulse el botón de encendido/apagado  para encender la freidora de aire caliente.



El tiempo de cocción estándar es de 15 minutos y la temperatura, de 180 °C.

Según la receta, puede modificar un programa automático o el preajuste anterior para adaptarlos.

- ▶ Utilice los botones  (13) o  (14) para ajustar la temperatura de cocción deseada en tramos de 5 °C. En el panel de visualización (1), la temperatura se muestra en °C.


La indicación de temperatura parpadea tres veces. La temperatura se guarda a continuación.

Se pueden ajustar temperaturas de 50 °C a 200 °C.

- ▶ Utilice los botones  (16) o  (17) para ajustar el tiempo de cocción deseado en tramos de un minuto. En el panel de visualización (1) se muestra el tiempo de cocción.

Puede ajustar un tiempo de cocción de máximo 60 minutos.

- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón .

El botón  parpadea y se emite un tono de aviso. El proceso de cocción se inicia.

8.3. Ajustes recomendados



Las cantidades o porciones indicadas en la tabla representan la cantidad óptima y la cantidad máxima.

Los ajustes correspondientes para cada plato se pueden consultar en la tabla. Estos pueden variar según la cantidad, el producto que se vaya a cocinar o sus propias preferencias. Tenga en cuenta también las instrucciones de preparación de los fabricantes de alimentos correspondientes.

Las grandes cantidades de alimentos suelen requerir un poco más de tiempo de cocción, y las cantidades pequeñas, un poco menos.



Para obtener unos resultados de cocción óptimos, agite el recipiente de freír o dé la vuelta a los alimentos varias veces durante el tiempo de cocción, según sea necesario.

Plato	Peso óptimo (g)	Duración (min)	Temp. (°C)	Indicación
	Peso máximo (g)			
Patatas fritas finas congeladas	300	18	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalentar 3 minutos ▶ Agitar 3/4 veces
Bizcocho pequeño	300	15	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilizar un molde ▶ No agitar/voltar
	400			
Muslo de pollo	300	25	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalentar 3 minutos ▶ Untar con aceite de oliva ▶ Darle la vuelta una vez
	350			
Verdura (p. ej., pimiento, champiñones, calabacín, patatas)	500	10	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalentar 3 minutos ▶ Añadir 2 cucharadas de aceite ▶ Preparar trozos de 2,5 cm ▶ Cortar los trozos de patata más pequeños ▶ Agitar una vez
	600			



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



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



Durante la preparación se puede sacar el recipiente de freír (6) del aparato en cualquier momento para controlar el grado de cocción. El temporizador de tiempo de cocción sigue funcionando. Si el recipiente de freír se extrae con mucha frecuencia, se producen pérdidas de calor. Esto puede requerir prolongar el tiempo de cocción.

8.4. Interrupción del programa

Puede interrumpir el proceso de cocción para comprobar el estado de la cocción o redistribuir los alimentos.


- ▶ Pulse el botón ►|| para cancelar el proceso de cocción.


El botón ►|| deja de parpadear y se emite un tono de aviso.

- ▶ Extraiga el recipiente de freír (6) para comprobar el estado de cocción o para redistribuir los alimentos.
- ▶ Vuelva a introducir el recipiente de freír por completo en el aparato.
- ▶ Vuelva a pulsar el botón ►|| para continuar el proceso de cocción.

A continuación, el tiempo seguirá corriendo automáticamente.

8.5. Finalización del programa

Al final del tiempo de cocción, el elemento calefactor (2) se apaga y se emiten diez tonos de aviso. El ventilador seguirá funcionando algunos minutos. El panel de control se apaga y el botón de encendido/apagado  permanece encendido.

- ▶ Si desea cancelar del todo el proceso de cocción, pulse el botón de encendido/apagado  hasta que el aparato se apague.
- ▶ Extraiga la clavija de enchufe (11) de la toma de corriente.
- ▶ Saque el recipiente de freír (6) del aparato sujetándolo por el mango (7). Coloque el recipiente de freír sobre una superficie resistente al calor.
- ▶ Retire los alimentos del recipiente de freír.

9. Limpieza de la freidora de aire caliente



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

- Antes de limpiar el aparato, extraiga siempre la clavija de enchufe (11) de la toma de corriente.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni otros líquidos. En caso de que el aparato se haya caído en algún líquido, no lo toque bajo ningún concepto. Primero desenchufe el aparato.

No vuelva a poner en marcha el aparato bajo ningún concepto. Encargue la revisión del aparato al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona con una cualificación similar.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

- Deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos como mínimo antes de limpiarlo. Retire el recipiente de freír para que el aparato se pueda enfriar más rápido. Coloque el recipiente de freír sobre una superficie resistente al calor.



¡AVISO!

¡Posibles daños en el aparato!

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

■ No utilice en ningún caso detergentes que sean corrosivos, abrasivos o granulados, o que contengan ácido acético, carbonato de sodio o disolventes. Estos pueden dañar las superficies o la rotulación del aparato.

■ No lave la freidora de aire caliente en el lavavajillas.




- ▶ Saque el recipiente de freír (6) del aparato. Sujete el accesorio para freír (8) por el mango (10) y sáquelo del recipiente de freír.
- ▶ Limpie el recipiente de freír (6) y el accesorio para freír (8) con una esponja y un poco de agua jabonosa suave. Enjuague las piezas a fondo con agua limpia y séquelas a continuación por completo.
- ▶ El recipiente de freír y el accesorio para freír son aptos para el lavavajillas. Sin embargo, para una limpieza suave se recomienda lavar las piezas a mano como se ha descrito con anterioridad.
- ▶ Limpie la cámara de freír (5) con agua caliente y una esponja suave.
- ▶ Si las resistencias están sucias (2), límpielas con un cepillo limpiavajilla. Retire los restos de comida con cuidado.
- ▶ Para la limpieza del panel de control y las superficies exteriores del aparato utilice un paño suave y ligeramente humedecido.

10. Periodo prolongado sin uso y transporte

- ▶ Si no va a utilizar el aparato durante un largo tiempo, extraiga la clavija de enchufe (11) de la toma de corriente y limpie y guarde el aparato en un lugar seco, sin polvo, protegido de las heladas y que no esté expuesto a radiación solar directa.
- ▶ Para evitar daños en el producto durante el transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

11. Solución de fallos

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

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	La clavija de enchufe (11) no está conectada a una toma de corriente.	▶ Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada.
	No se ha ejecutado bien la orden.	▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón  (véase el capítulo «8. Manejo de la freidora de aire caliente»).
Los alimentos no están cocidos.	La cantidad de alimento es demasiado grande.	▶ Llene el recipiente de freír (6) solo hasta el 75 % de su capacidad.
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	▶ Pulse el botón  (14) para aumentar la temperatura de cocción.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	▶ Pulse el botón  (17) para prolongar el tiempo de cocción.
Los alimentos no están cocidos de forma uniforme.	Los alimentos están demasiado apretados.	▶ Es necesario mover o dar la vuelta a algunos alimentos durante el tiempo de cocción.
		▶ Llene el recipiente de freír (6) con trozos pequeños. Los trozos pequeños se cocinan de manera más uniforme.
Los alimentos «fritos» no han quedado suficientemente crujientes.	Se han usado alimentos no aptos para una freidora de aire caliente.	▶ Utilice alimentos aptos para el horno o con un poco de grasa para que queden más crujientes.
El aparato no se puede cerrar.	El recipiente de freír (6) se ha llenado en exceso.	▶ Llene el recipiente de freír (6) solo hasta el 75 % de su capacidad.

Problema	Posible causa	Solución
Se produce un humo blanco dentro del aparato.	Los alimentos tienen mucha grasa.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Cuando se preparan alimentos con mucha grasa, esta gotea en el fondo del recipiente de freír (6). Esta grasa hace que la temperatura en el recipiente de freír aumente más de lo normal, lo que no tiene un efecto negativo ni en el aparato ni en la cocción.
	El recipiente de freír (6) y el accesorio para freír (8) tienen restos de grasa del proceso de cocción anterior.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Queme los restos de grasa. Limpie el recipiente de freír (6) y el accesorio para freír (8) después de cada uso.
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no se «fríen» de manera uniforme.	Las patatas cortadas no se han remojado lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ponga las patatas cortadas a remojo en agua fría durante media hora aproximadamente para extraer el almidón. Antes de llenar la cesta, seque las patatas con papel de cocina.
	La clase de patata no es adecuada para freír.	
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no quedan crujientes.	Las patatas están demasiado húmedas.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Que las patatas queden crujientes depende del contenido de agua y de almidón de la patata y de la cantidad de aceite.
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Seque bien las patatas y rocíelas con una cucharada de aceite aproximadamente.
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Corte las patatas en trozos más pequeños.

12. Eliminación



APARATO

Los aparatos usados no deben desecharse con la basura doméstica normal.

De acuerdo con la Directiva 2012/19/UE, al final de su vida útil el aparato debe llevarse a un punto de recogida de residuos adecuado.

De este modo, es posible reutilizar o reciclar los materiales y componentes reutilizables del aparato y proteger el medioambiente.

Lleve el aparato usado a un punto de reciclaje o de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Para más información, diríjase a la empresa municipal de recogida de residuos o a las autoridades locales pertinentes.



Embalaje

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

13. Piezas de repuesto

Si desea pedir posteriormente piezas de repuesto, visite nuestra MEDIONServiceshop en <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Allí encontrará toda la información necesaria sobre su producto.

14. Datos técnicos

Nombre o marca comercial del proveedor:	MEDION®
Dirección del proveedor:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALEMANIA
Identificación del modelo:	MD 11750
Alimentación de tensión:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potencia:	1800-2150 W
Capacidad total (sin accesorio para freír):	aprox. 7,26 litros
Capacidad útil (con accesorio para freír):	aprox. 6,8 litros
Control de la temperatura:	50-200 °C
Ajuste de tiempo de cocción máx.:	60 minutos
Dimensiones (an. × al. × pr.), incl. el mango del recipiente de freír	40 × 33 × 33,2 cm

15. Información de conformidad UE



Por la presente, MEDION AG declara que el producto es conforme con las siguientes normas europeas:

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

16. Informaciones de asistencia técnica

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

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

Horario	Hotline de posventa
Lu-Vi: 08:30-17:30	☎ (+34) 91 904 28 00
Dirección de asistencia técnica	
MEDION Service Center ENAME, S.A Parque Industrial de Coimbrões, LOTE 4 E 5 São João de Lourosa 3500-618 VISEU Portugal	



Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio www.medionservice.com.

Por motivos de sostenibilidad, prescindimos de las condiciones de garantía impresas; también encontrará nuestras condiciones de garantía en nuestro portal de servicio posventa.

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

17. Aviso legal

Copyright © 2023

Versión: 21.08.2023

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

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

El copyright pertenece a la empresa:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Alemania

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

18. Declaración de privacidad

Apreciado cliente:

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

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

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

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

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

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

Indice

1.	Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso	118
1.1.	Spiegazione dei simboli.....	118
2.	Utilizzo conforme	120
3.	Indicazioni di sicurezza	121
3.1.	Messa in funzione e utilizzo	123
3.2.	Pulizia	126
4.	Descrizione dei componenti	127
5.	Contenuto della confezione.....	128
6.	Preparazione della friggitrice ad aria	129
7.	Suggerimenti sulla preparazione dei cibi.....	129
8.	Funzionamento della friggitrice ad aria	130
8.1.	Impostazione di un programma automatico.....	131
8.2.	Impostare il tempo di cottura e la temperatura singolarmente	133
8.3.	Impostazioni consigliate	134
8.4.	Interruzione del programma.....	135
8.5.	Terminare il programma	135
9.	Pulizia della friggitrice ad aria.....	136
10.	Inutilizzo prolungato e trasporto.....	137
11.	Soluzione.....	137
12.	Smaltimento.....	140
13.	Ricambi.....	140
14.	Dati tecnici	141
15.	Informazioni sulla conformità UE.....	141
16.	Informazioni relative al servizio di assistenza	142
17.	Note legali	143
18.	Informativa sulla protezione dei dati personali.....	144

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che ne sia soddisfatto.

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

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

1.1. Spiegazione dei simboli

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



PERICOLO!

Pericolo di morte immediato!



AVVERTENZA!

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



ATTENZIONE!

Possibili lesioni di media e/o lieve entità!



AVVISO!

Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono causare danni materiali.



Pericolo di scosse elettriche!



Pericolo causato da superfici molto calde!



Indicazioni di montaggio o di funzionamento



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



Punto elenco/informazioni relative a eventi che si possono verificare durante l'utilizzo



Istruzioni operative da seguire



Istruzioni operative da seguire per evitare pericoli



Simbolo della corrente alternata



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



Etichettatura dei materiali di imballaggio per la separazione dei rifiuti con abbreviazioni (a) e codici numerici (b) con il seguente significato:
a: indicazione aggiuntiva dei materiali
b: 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali compositi



Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



Il simbolo "Triman" informa il consumatore che il prodotto è riciclabile e soggetto a un sistema esteso di responsabilità del produttore e a disposizioni di smistamento applicabili in Francia.



Simbolo usato nell'UE per indicare materiali a contatto con gli alimenti, quali ad esempio imballaggi o superfici di apparecchi.



Il contenitore e l'insero della friggitrice hanno un rivestimento antiaderente.

2. Utilizzo conforme

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

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

- in negozi, uffici e ambienti di lavoro simili;
- in ambienti agricoli;
- da parte dei clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast.

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

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

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

3. Indicazioni di sicurezza

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

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



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!

- Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa elettrica con messa a terra, installata a norma, ben accessibile e posta in prossimità del luogo di utilizzo. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
 - La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
 - Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare la spina, non il cavo di alimentazione.
 - Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con oggetti o superfici calde (ad es. fornelli).

-
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
 - Non mettere in funzione l'apparecchio se l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o in caso di caduta dell'apparecchio.
 - Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
 - Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
 - Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio e non introdurre oggetti attraverso le fessure di aerazione.
 - In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione dell'apparecchio, farlo sostituire dal produttore, dal Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.
 - Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
 - Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
 - Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
 - quando l'apparecchio viene sottoposto a pulizia o manutenzione,
 - quando si monta o smonta l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
 - quando non si utilizza più l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è incustodito,
 - in caso di temporale.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto l'acqua corrente né utilizzarlo in ambienti umidi, poiché tali condizioni potrebbero causare scosse elettriche.

- Evitare che l'apparecchio entri in contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavandini, lavabi e simili.
- Non collocare oggetti contenenti liquidi, per esempio vasi o bevande, sopra o in prossimità dell'apparecchio.
- Non mettere in funzione l'apparecchio su superfici d'appoggio bagnate.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo/la spina di alimentazione con le mani umide o bagnate.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o presenza di liquidi,
 - temperature estremamente alte o basse,
 - raggi diretti del sole,
 - fiamme libere.

3.1. Messa in funzione e utilizzo



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio causato da superfici molto calde.

- Per evitare il rischio dovuto a un azzeramento involontario del limitatore di temperatura di sicurezza, l'apparecchio non deve essere munito di un dispositivo di accensione esterno, come ad esempio un timer, oppure collegato a un circuito attivato o disattivato regolarmente da un dispositivo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici che possono surriscaldarsi (ad es. piastre elettriche, fornelli).

-
- Assicurarsi che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti. Mantenere una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti. In particolare non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, carta ecc.).
 - Non usare l'apparecchio sotto armadietti pensili oppure oggetti che potrebbero ostacolare la salita del vapore verso l'alto.
 - Non coprire l'apparecchio.
 - Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.
 - Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
 - Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di vapori esplosivi e/o infiammabili.
 - Appoggiare il contenitore caldo sempre su una superficie resistente alle alte temperature.
 - Non riempire il contenitore con olio da cucina o grasso come in una normale friggitrice. A seconda della ricetta, aggiungere agli alimenti solo una quantità di olio adeguatamente piccola.
 - Non riempire eccessivamente il contenitore, in modo che gli alimenti in esso contenuti non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti durante il funzionamento. Riempire il contenitore solo fino al 75%.
 - Non inserire nel contenitore alimenti avvolti con pellicola salvafreschezza, pellicola di plastica o altri materiali infiammabili.
 - Qualora fuoriesca del fumo scuro dall'apparecchio, staccare immediatamente la spina dalla presa. Aspettare che il fumo si diradi prima di estrarre il contenitore dall'apparecchio.
 - In caso di incendio, staccare innanzitutto la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica. Non spegnere l'incendio con l'acqua. Estinguere le fiamme con una coperta antifiama o un estintore adeguato.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di superfici molto calde.

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

- Poiché la griglia di ventilazione nella parte posteriore dell'apparecchio diventa molto calda, non toccarla durante il funzionamento per evitare ustioni.
- Durante il funzionamento toccare solo l'impugnatura e i comandi dell'apparecchio!
- Non afferrare la camera di frittura, il contenitore o gli elementi riscaldanti.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non spostare mai l'apparecchio ancora caldo; attendere che si sia completamente raffreddato.
- Se si estrae il contenitore durante o dopo la cottura degli alimenti, sussiste il pericolo di ustioni causate dal vapore che fuoriesce. Non tenere il viso direttamente sopra l'apparecchio e non inserire le mani nel vapore.
Posizionare il contenitore su una superficie resistente alle alte temperature.
- Durante il funzionamento il contenitore della friggitrice diventa molto caldo; non toccarlo. Utilizzare guanti da cucina.
- Gli elementi riscaldanti rimangono molto caldi per diverso tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Assicurarsi che nessuno afferri la camera di frittura.



ATTENZIONE!

Pericolo per la salute!

Cuocere o grigliare a temperature troppo elevate può provocare la formazione di sostanze nocive per la salute. L'acrilammide che si forma sui residui di pane bruciato o carbonizzato può essere causa di tumori.

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



AVVISO!

Pericolo di danni!

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

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

3.2. Pulizia

- Seguire le indicazioni aggiuntive relative alla pulizia e pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo "9. Pulizia della friggitrice ad aria" a pagina 136.

4. Descrizione dei componenti

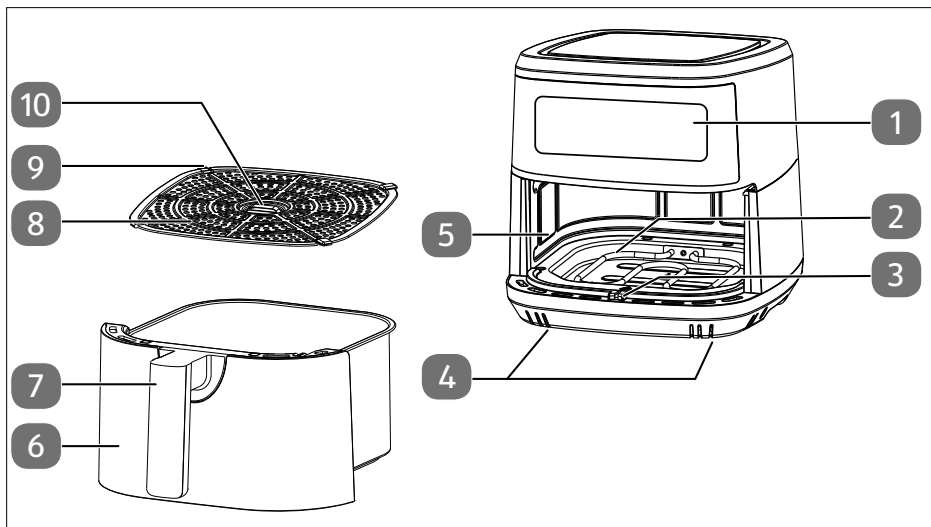


Fig. 1 – Lato anteriore

1. Comandi dell'apparecchio/Campo di visualizzazione
2. Elemento riscaldante inferiore (l'elemento riscaldante superiore non è raffigurato)
3. Sporgenza/microinterruttore
4. Piedini di appoggio (4x)
5. Camera di frittura
6. Contenitore
7. Manico del contenitore
8. Inserto (griglia)
9. Paraspigoli
10. Impugnatura

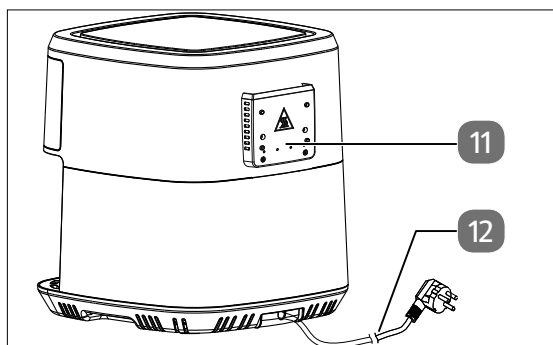


Fig. 2 – Lato posteriore

11. Apertura per la fuoriuscita del vapore
12. Cavo di alimentazione con spina

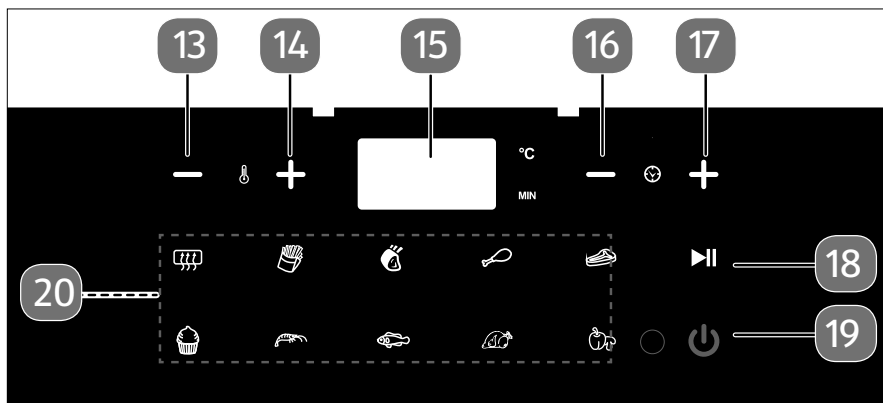


Fig. 3 – Comandi dell'apparecchio/Campo di visualizzazione

13. Diminuzione della temperatura
14. Aumento della temperatura
15. Indicazione di temperatura/tempo di cottura zone
16. Diminuzione del tempo di cottura
17. Aumento del tempo di cottura
18. Avvio/interruzione del ciclo di riscaldamento
19. Pulsante On/Off
20. Pulsanti per la selezione di un programma automatico

5. Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

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

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


- ▶ Verificare la completezza e l'integrità della fornitura e comunicarne l'eventuale incompletezza o danneggiamento entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Friggitrice ad aria calda
- Istruzioni per l'uso

6. Preparazione della friggitrice ad aria

- ▶ Rimuovere dall'apparecchio tutto il materiale dell'imballaggio, gli adesivi e le pellicole.
- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- ▶ Estrarre il contenitore (5) dall'apparecchio.
- ▶ Lavare il contenitore e l'inserto (6) della friggitrice con acqua calda. Asciugare bene entrambi i componenti.
- ▶ Afferrare l'inserto (6) della friggitrice sui fori di inserimento e posizionarlo orizzontalmente sul fondo del contenitore.
- ▶ Pulire l'involucro (2) della friggitrice con un panno umido.
- ▶ Collegare la friggitrice ad aria calda esclusivamente a una presa elettrica con messa a terra installata e protetta a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.

La friggitrice ad aria emette un segnale acustico, tutti i tasti e i simboli si accendono brevemente. Il pulsante On/Off  si accende con luce fissa.



Durante il primo utilizzo potrebbero svilupparsi odori e fumo causati da residui di produzione. Questo fenomeno è innocuo e scompare velocemente. Lasciare funzionare l'apparecchio alla temperatura massima per circa 30 minuti prima di utilizzarlo per la prima volta.

7. Suggerimenti sulla preparazione dei cibi

- ▶ Distribuire uniformemente gli alimenti nel contenitore (6). Riempire il contenitore solo fino al 75%.

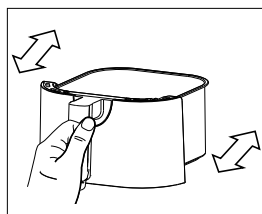


Fig. 4

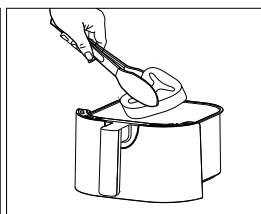


Fig. 5

- ▶ Per risultati ottimali scuotere il contenitore (6) (Fig. 4) oppure girare gli alimenti (Fig. 5) durante la cottura, soprattutto quei cibi che tendono a sovrapporsi.
- ▶ Controllare regolarmente il punto di cottura durante il ciclo di cottura per evitare che gli alimenti vengano cotti eccessivamente.

-
- ▶ Estrarre gli alimenti immediatamente al termine del ciclo di cottura per evitare che vengano cotti eccessivamente.
 - ▶ Per la cottura di patate e verdure fresche, utilizzare un po' di olio da cucina per aumentarne la croccantezza.
 - ▶ Per le pietanze che sono già state cotte in forno, ridurre la temperatura di 10 °C rispetto a quella indicata.
 - ▶ Per i piatti pronti, fare attenzione alle indicazioni di preparazione del produttore.

8. Funzionamento della friggitrice ad aria



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

L'olio da cucina e altri liquidi possono infiammarsi velocemente a causa delle alte temperature dell'aria calda.

- Non riempire il contenitore (6) con olio da cucina o grasso come in una normale friggitrice. A seconda della ricetta, aggiungere agli alimenti solo una quantità di olio adeguatamente piccola.
- Non riempire eccessivamente il contenitore. Tuttavia, per un uso più agevole dell'apparecchio consigliamo di riempire il contenitore solo fino al 75% della sua capienza.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!









Pericolo di lesioni a causa di superfici molto calde.

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

- Utilizzare guanti da cucina.
- ▶ Estrarre il contenitore (6) dall'apparecchio afferrandolo dall'impugnatura (7).
- ▶ Riempire il contenitore (6) con gli alimenti. Le giuste quantità sono riportate nella tabella al capitolo "8.1. Impostazione di un programma automatico" a pagina 131 e "8.3. Impostazioni consigliate" a pagina 134.
- ▶ Tenere il contenitore dall'impugnatura e spingerlo fino in fondo all'apparecchio dalla parte anteriore fino a quando non si incastra.





8.1. Impostazione di un programma automatico

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

 Per ottenere risultati di cottura ottimali, agitare il contenitore o, se necessario, girare gli alimenti più volte durante la cottura.					
Simbolo	Programma automatico	Peso cons. (g)	Du-rata (min.)	°C	Avviso
	Preriscalda-mento	–	3	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Eseguire il programma senza alimenti presenti nel contenitore (6). ▶ Riempire il contenitore con gli alimenti dopo il preriscaldamento. ▶ Premere il pulsante  per avviare la fase di preriscaldamento. Subito dopo, avviare il programma appropriato.
	Patatine fritte	300	18	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preriscaldare per 3 minuti ▶ Agitare 3-4 volte
	Carne (ad es. coto-letta)	350–400	12	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preriscaldare per 3 minuti ▶ Girare 1 volta
	Coscia di pollo	300-350 (2 pezzi)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preriscaldare per 3 minuti ▶ Spennellare con olio da cucina ▶ Girare 1 volta
	Bistecca (me-dia)	200	12	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preriscaldare per 3 minuti ▶ Girare 1 volta
	Piccoli dolci	300–400	25	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilizzare uno stam-po (non compreso nella fornitura), circa 6 muffin ▶ Non agitare/girare




Per ottenere risultati di cottura ottimali, agitare il contenitore o, se necessario, girare gli alimenti più volte durante la cottura.

Simbolo	Programma automatico	Peso cons. (g)	Du-rata (min.)	°C	Avviso
	Gamberetti (freschi o decongelati)	300	8	180	<ul style="list-style-type: none">▶ Preriscaldare per 3 minuti▶ Aggiungere 1 cucchiaio di olio da cucina▶ Agitare 1 volta
	Pesce (es. filetto di salmone, decongelato)	300-400	10	180	<ul style="list-style-type: none">▶ Preriscaldare per 3 minuti▶ Spennellare con olio da cucina▶ Girare 1 volta
	Pollo	700-800	30	200	<ul style="list-style-type: none">▶ Preriscaldare per 3 minuti▶ Spennellare con olio da cucina▶ Girare 1 volta
	Verdure (es. peperoni, funghi, zucchine, patate)	500-600	10	160	<ul style="list-style-type: none">▶ Preriscaldare per 3 minuti▶ Aggiungere 2 cucchiai di olio da cucina▶ Tagliarle a pezzi da 2,5 cm di grandezza▶ Tagliare le patate in pezzi più piccoli▶ Agitare 1 volta




Dopo 5 minuti di inattività, l'apparecchio entra in modalità standby.

Per accendere l'apparecchio premere il pulsante On/Off .

- ▶ Premere il pulsante relativo al programma automatico per impostare il programma automatico desiderato.

Vengono visualizzati alternativamente la temperatura e il tempo di cottura del programma selezionato.

- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante .

Durante il ciclo di cottura, il simbolo del programma automatico e il pulsante ►|| lampeggiano.

A metà del tempo di cottura, vengono emessi dieci segnali acustici per ricordare di ridistribuire il cibo (tranne con programma automatico 🍰 e 🍷).



È possibile regolare in qualsiasi momento il tempo di cottura e la temperatura (vedere "8.2. Impostare il tempo di cottura e la temperatura singolarmente").



Per ottenere un risultato di cottura ottimale, preriscaldare la friggitrice ad aria per almeno 3 minuti con il programma automatico 🍷
PRERISCALDAMENTO.



Per evitare perdite di calore, si consiglia di iniziare il ciclo di cottura solo quando il contenitore (6) è completamente inserito.

8.2. Impostare il tempo di cottura e la temperatura singolarmente

- ▶ Per accendere la friggitrice ad aria calda premere il pulsante On/Off 🔌.

Per impostazione predefinita, il tempo di cottura è di 15 minuti e la temperatura è di 180 °C.

In tal modo è possibile adattare il programma automatico alla propria ricetta oppure impostare a piacimento i valori sopra riportati.

- ▶ Impostare la temperatura di cottura desiderata a intervalli di 5 °C premendo il pulsante — (13) oppure + (14). Nel campo di visualizzazione (1) viene mostrata la temperatura in °C.

L'indicazione della temperatura lampeggia tre volte. La temperatura viene poi memorizzata.

È possibile impostare una temperatura compresa tra 50 °C e 200 °C.

- ▶ Impostare il tempo di cottura desiderato a intervalli di un minuto premendo i pulsanti — (16) oppure + (17). Nel campo di visualizzazione (1) viene mostrato il tempo di cottura.

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

- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante ►||.

Il pulsante ►|| lampeggia e viene emesso un segnale acustico. Inizia il ciclo di cottura.

8.3. Impostazioni consigliate



Le quantità o il numero di pezzi indicati nella tabella rappresentano rispettivamente le quantità ottimali e massimali.

Fare riferimento alla tabella per le impostazioni idonee per ogni pietanza. Le impostazioni possono essere modificate a seconda della quantità, del tipo di alimento o dei propri gusti. Osservare anche le istruzioni di preparazione dei rispettivi produttori degli alimenti.

Quantità maggiori di alimenti richiedono di solito un tempo di cottura più lungo, mentre quantità minori richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore.



Per ottenere risultati di cottura ottimali, agitare il contenitore o, se necessario, girare gli alimenti più volte durante la cottura.

Pietanza	Peso ottimale (g)	Durata (min.)	Temp. (°C)	Avviso
	Peso massimo (g)			
Patatine fritte sottili surgelate	300	18	200	<ul style="list-style-type: none">▶ Preriscaldare per 3 minuti▶ Agitare 3-4 volte
Piccoli dolci	300	15	160	<ul style="list-style-type: none">▶ Utilizzare uno stampo da forno▶ Non agitare/girare
	400			
Coscia di pollo	300	25	200	<ul style="list-style-type: none">▶ Preriscaldare per 3 minuti▶ Spennellare con olio da cucina▶ Girare 1 volta
	350			
Verdure (ad es. peperoni, funghi, zucchine, patate)	500	10	160	<ul style="list-style-type: none">▶ Preriscaldare per 3 minuti▶ Aggiungere 2 cucchiaini di olio da cucina▶ Tagliarle a pezzi da 2,5 cm di grandezza▶ Tagliare le patate in pezzi più piccoli▶ Agitare 1 volta
	600			



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



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



Durante la preparazione è possibile estrarre il contenitore (6) dall'apparecchio per controllare il punto di cottura. Il timer del tempo di cottura continuerà a scorrere.

Un'apertura frequente del contenitore causerà perdite di calore e potrebbe necessariamente prolungare il tempo di cottura.

8.4. Interruzione del programma

Per controllare lo stato di cottura o per ridistribuire il cibo, è possibile interrompere il ciclo di cottura.


- ▶ Premere il pulsante ►|| per interrompere il ciclo di cottura.


Il pulsante ►|| smette di lampeggiare e viene emesso un segnale acustico.

- ▶ Estrarre il contenitore (6) per verificare il punto di cottura o per ridistribuire il cibo.
- ▶ Reinserire il cestello completamente all'interno dell'apparecchio.
- ▶ Premere nuovamente il pulsante ►|| per proseguire con il ciclo di cottura.

Il tempo riprende a scorrere automaticamente.

8.5. Terminare il programma

Al termine del tempo di cottura l'elemento riscaldante (2) si spegne e vengono emessi dieci segnali acustici. La ventola rimane in movimento ancora per circa un minuto. Il pannello di comando si spegne e il pulsante On/Off  rimane acceso.

- ▶ Se si vuole interrompere del tutto il ciclo di cottura, premere il pulsante On/Off  fino a spegnere l'apparecchio.
- ▶ Scollegare la spina (11) dalla presa elettrica.
- ▶ Estrarre il contenitore (6) dall'apparecchio afferrandolo dall'impugnatura (7). Posizionare il contenitore su una superficie resistente alle alte temperature.
- ▶ Estrarre le pietanze dal contenitore.

9. Pulizia della friggitrice ad aria



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

- Prima di pulire l'apparecchio, estrarre sempre la spina dalla presa elettrica (11).
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Qualora l'apparecchio fosse caduto in acqua o in altri liquidi, non toccarlo in nessun caso. Estrarre prima la spina dalla presa.

Non rimettere in funzione l'apparecchio in nessun caso. Fare controllare l'apparecchio dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di ustioni a causa di superfici molto calde.

- Fare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di pulirlo. Estrarre il contenitore in modo che l'apparecchio si raffreddi più velocemente. Posizionare il contenitore su una superficie resistente alle alte temperature.



AVVISO!

Possibili danni all'apparecchio!

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

- Non utilizzare in alcun caso detersivi corrosivi, abrasivi o granulosi, a base di acido acetico, soda o solventi, in quanto possono danneggiare le superfici o le scritte sull'apparecchio.
- Non lavare la friggitrice ad aria in lavastoviglie.


- ▶ Estrarre il contenitore (6) dall'apparecchio. Afferrare l'insero (8) della friggitrice dall'impugnatura (10) ed estrarlo dal contenitore.
- ▶ Pulire il contenitore (6) e l'insero (8) della friggitrice con una spugna e un po' di acqua e sapone neutro. Risciacquare accuratamente i componenti con acqua pulita e infine asciugarli con cura.
- ▶ Il contenitore e l'insero della friggitrice sono lavabili in lavastoviglie. Per un lavaggio delicato, si consiglia di lavare le parti a mano come descritto in precedenza.
- ▶ Pulire la camera di frittura (5) con acqua tiepida e una spugna morbida.
- ▶ Nel caso in cui le resistenze (2) fossero sporche, pulirle con una spazzola per i piatti. Rimuovere con cautela eventuali residui di cibo.
- ▶ Per pulire il pannello di comando e le superfici esterne dell'apparecchio utilizzare un panno morbido leggermente inumidito.

10. Inutilizzo prolungato e trasporto

- ▶ Quando non si utilizza l'apparecchio per un lungo periodo, staccare la spina (11), pulire l'apparecchio e riporlo in un luogo asciutto, al riparo da polvere, gelo e raggi diretti del sole.
- ▶ Per evitare danni al prodotto durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

11. Soluzione

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

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di alimentazione (11) non è collegata a una presa elettrica.	▶ Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte.
	Immissione incompleta.	▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante  (vedere capitolo "8. Funzionamento della friggitrice ad aria").

Problema	Possibile causa	Soluzione
Gli alimenti non sono cotti.	La quantità di alimenti è eccessiva.	▶ Riempire il contenitore (6) della friggitrice solo fino al 75% della sua capienza.
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	▶ Premere il pulsante + (14), per aumentare la temperatura di cottura.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	▶ Premere il pulsante + (17) per prolungare il tempo di cottura.
Gli alimenti non sono cotti in maniera uniforme.	Gli alimenti sono troppo vicini l'uno all'altro.	▶ Alcuni alimenti devono essere agitati/girati più volte durante la cottura.
		▶ Riempire il contenitore (6) con pezzi piccoli. I pezzi più piccoli si cuociono più velocemente.
I cibi fritti non sono sufficientemente croccanti.	I cibi utilizzati non sono adatti a essere preparati nella friggitrice ad aria.	▶ Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack idonei alla cottura in forno o leggermente unti.
L'apparecchio non si chiude.	Il contenitore (6) è troppo pieno.	▶ Riempire il contenitore (6) della friggitrice solo fino al 75% della sua capienza.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Fumo bianco nell'apparecchio.	Gli alimenti sono molto grassi.	▶ Durante la preparazione di alimenti molto grassi, il grasso cola sul fondo del contenitore (6) della friggitrice, causando un aumento della temperatura. Tuttavia, ciò non compromette né l'apparecchio né il risultato di cottura.
	Il contenitore (6) e l'inserito (8) della friggitrice presentano ancora residui di grasso del ciclo di cottura precedente.	▶ Residui di grasso che bruciano. Pulire il contenitore (6) e l'inserito (8) della friggitrice dopo ogni utilizzo.
Le patatine non si friggono in maniera uniforme.	I bastoncini di patate non sono stati lasciati sufficientemente a mollo.	▶ Lasciare i bastoncini a mollo in acqua fredda per circa mezz'ora in modo che perdano l'amido. Asciugarli con carta da cucina prima di inserirli nel cestello.
	La varietà di patate non è adatta.	
Le patatine fritte fatte in casa non diventano croccanti.	Le patate sono troppo umide.	▶ La croccantezza dipende dal contenuto di acqua e di amido della varietà di patate e dalla quantità di olio utilizzato.
		▶ Asciugare accuratamente le patate e ungerle con circa 1 cucchiaino d'olio da cucina.
		▶ Tagliare le patate in pezzi più piccoli.

12. Smaltimento



APPARECCHIO

Gli apparecchi usati non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine della sua vita utile l'apparecchio deve essere smaltito correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

Consegnare l'apparecchio dismesso a un punto di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.



Imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono costituiti da materiali grezzi, quindi sono riutilizzabili oppure riciclabili.

13. Ricambi

Per ordinare i ricambi, visitare il MEDION Service Shop all'indirizzo

<https://www.medion.com/medionserviceshop>,

dove sono disponibili tutte le informazioni rilevanti sul prodotto acquistato.

14. Dati tecnici

Nome o marchio commerciale del fornitore:	MEDION®
Indirizzo del fornitore:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANIA
Modello:	MD 11750
Alimentazione di tensione:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza:	1800-2150 W
Capacità complessiva (senza inserto della friggitrice):	ca. 7,26 litri
Contenuto (con inserto della friggitrice):	ca. 6,8 litri
Controllo della temperatura:	50 – 200 °C
Impostazione max. tempo di cottura:	60 minuti
Dimensioni (L x A x P), incl. impugnatura del contenitore	40 x 33 x 33,2 cm

15. Informazioni sulla conformità UE



MEDION AG dichiara che il prodotto è conforme ai seguenti requisiti dell'Unione europea:

- Direttiva EMV 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE

16. Informazioni relative al servizio di assistenza

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

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

Italia	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-17.00	☎ 800 580250
Svizzera	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 0848 - 33 33 32
Indirizzo del servizio di assistenza	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Svizzera	



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza www.medionservice.com.

Per ragioni di sostenibilità abbiamo deciso di non stampare le condizioni di garanzia: le nostre condizioni di garanzia sono reperibili sul nostro portale dell'assistenza.

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

17. Note legali

Copyright © 2023

Ultimo aggiornamento: 21.08.2023

Tutti i diritti riservati.

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

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

Il copyright appartiene all'azienda:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Germania

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

18. Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio cliente!

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

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

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

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

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

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

Prodotto in Cina

