

**MEDION®**

**Bedienungsanleitung**

**Notice d'utilisation**

**Handleiding**

**Manual de instrucciones**

**Istruzioni per l'uso**



**Heißluftfritteuse**

**Friteuse à air chaud**

**Airfryer**

**Freidora de aire caliente**

**Friggitrice ad aria calda**

**MEDION® X10 XL (MD 11780)**

# Inhaltsverzeichnis

|            |  |           |
|------------|--|-----------|
| <b>1.</b>  | <b>Informationen zu dieser Bedienungsanleitung</b> ..... | <b>4</b>  |
| 1.1.       | Zeichenerklärung .....                                   | 4         |
| <b>2.</b>  | <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....                 | <b>6</b>  |
| <b>3.</b>  | <b>Sicherheitshinweise</b> .....                         | <b>7</b>  |
| 3.1.       | Inbetriebnahme und Gebrauch .....                        | 9         |
| 3.2.       | Reinigung .....  | 12        |
| <b>4.</b>  | <b>Teilebeschreibung</b> .....                           | <b>13</b> |
| <b>5.</b>  | <b>Lieferumfang</b> .....                                | <b>15</b> |
| <b>6.</b>  | <b>Heißluftfritteuse vorbereiten</b> .....               | <b>15</b> |
| <b>7.</b>  | <b>Hinweise zur Zubereitung</b> .....                    | <b>16</b> |
| <b>8.</b>  | <b>Heißluftfritteuse bedienen</b> .....                  | <b>16</b> |
| 8.1.       | Heißluftfritteuse vorheizen .....                        | 17        |
| 8.2.       | Automatikprogramm einstellen .....                       | 18        |
| 8.3.       | Garzeit und Temperatur individuell einstellen .....      | 20        |
| 8.4.       | Dampfsprayfunktion verwenden .....                       | 20        |
| 8.5.       | Empfohlene Einstellungen .....                           | 20        |
| 8.6.       | Programm unterbrechen .....                              | 22        |
| 8.7.       | Programm beenden .....                                   | 22        |
| <b>9.</b>  | <b>Heißluftfritteuse reinigen</b> .....                  | <b>22</b> |
| <b>10.</b> | <b>Längerer Nichtgebrauch und Transport</b> .....        | <b>24</b> |
| <b>11.</b> | <b>Fehlerbehebung</b> .....                              | <b>24</b> |
| <b>12.</b> | <b>Entsorgung</b> .....                                  | <b>26</b> |
| <b>13.</b> | <b>Ersatzteile</b> .....                                 | <b>27</b> |
| <b>14.</b> | <b>Technische Daten</b> .....                            | <b>28</b> |
| <b>15.</b> | <b>EU-Konformitätsinformation</b> .....                  | <b>28</b> |
| <b>16.</b> | <b>Serviceinformationen</b> .....                        | <b>29</b> |
| <b>17.</b> | <b>Impressum</b> .....                                   | <b>31</b> |
| <b>18.</b> | <b>Datenschutzerklärung</b> .....                        | <b>32</b> |

---

# 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!**

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



### **WARNUNG!**

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



### **VORSICHT!**

Gefahr durch heiße Oberflächen!



Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung



Auszuführende Handlungsanweisung



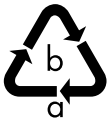
Auszuführende Handlungsanweisung zur Vermeidung von Gefahren



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.



Frittiertöpfe und Frittiereinsätze sind antihafbeschichtet.

---

## **2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Dieses Gerät eignet sich zum Backen, Garen und Grillen von Lebensmitteln wie z. B. Gemüse, Pommes 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.



#### **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.



#### **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 zur Markierung **MAX.**
  - 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 geeigneten 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 Frittierkopf 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 Frittierkopf 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 Frittierkopf auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.
- Beim Betrieb werden den Frittierkopf 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!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Es besteht die Gefahr des Verbrühens aufsteigenden Wasserdampf.

- Wenn das Wasser kocht, steigt heißer Wasserdampf auf. Fassen Sie nicht in den Wasserdampf.



### **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

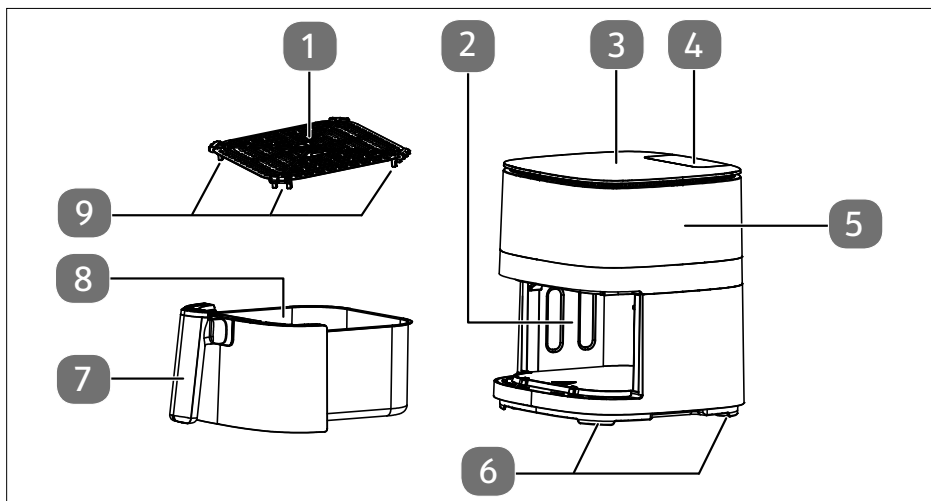


Abb. 1 - Vorderseite

1. Gitterrost
2. Frittierkammer
3. Bedienelemente/Anzeigefeld
4. Wassertank für Dampfsprayfunktion
5. Gehäuse
6. StandfüÙe (4x)
7. Frittiertopfgriff
8. Frittiertopf
9. AbstandsfüÙe Gitterrost (4x)

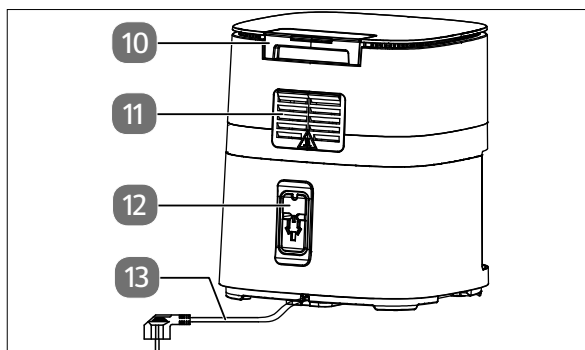


Abb. 2 - Rückseite

10. Wassertank
11. Dampfaustritt
12. Kabelaufwicklung
13. Netzkabel mit Netzstecker



Abb. 3 - Bedienelemente/Anzeigefeld

- 14. Schaltflächen Automatikprogramm-Auswahl
- 15. Anzeige für Temperatur/Garzeit
- 16. Garzeit verlängern
- 17. Garzeit verringern
- 18. Heizvorgang starten/unterbrechen
- 19. Schaltfläche für manuelle Bedienung (Ein/Aus)
- 20. Schaltfläche für Dampfsprayfunktion (Ein-/Aus)
- 21. Schaltfläche für Beleuchtung der Frittierkammer (Ein-/Aus)
- 22. Ein-/Aus-Schaltfläche
- 23. Temperatur verringern
- 24. Temperatur erhöhen

## 5. Lieferumfang



### GEFAHR!

#### Erstickungsgefahr!

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

■ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.


- ▶ Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit und Unversehrtheit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns 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 (8) mit dem Frittiertopfgriff (7) aus dem Gerät.
- ▶ Entnehmen Sie das Gitterrost (1) aus dem Frittiertopf.
- ▶ Spülen Sie den Frittiertopf und das Gitterrost mit heißem Wasser. Trocknen Sie beide Teile gut ab.
- ▶ Setzen Sie das Gitterrost wieder in den Frittiertopf ein. Achten Sie darauf, dass die Abstandsfüße des Gitterrosts (8) dabei nach unten zeigen.
- ▶ Wischen Sie das Gehäuse (4) mit einem feuchtem Tuch ab.
- ▶ Entnehmen Sie den Wassertank (3) für die Dampfsprayfunktion und füllen Sie ihn bis zur Markierung mit Wasser.
- ▶ 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 rot.



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 (8) gleichmäßig. Befüllen Sie den Frittiertopf nur bis zur Markierung **MAX**.

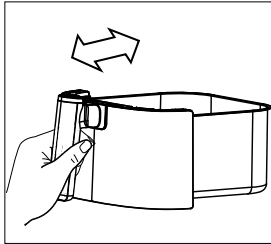


Abb. 4

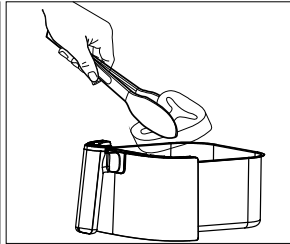


Abb. 5

- ▶ Für optimale Garergebnisse schütteln Sie den Frittiertopf (8) (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 (8) 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. Befüllen Sie den Frittiertopf nur bis zur Markierung **MAX**.



## 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.



## VORSICHT!

### Verletzungsgefahr!


Es besteht die Gefahr des Verbrühens und aufsteigenden Wasserdampf, wenn das Gerät geöffnet wird wenn die Dampfsprayfunktion verwendet wird.






- Ziehen Sie den Frittiertopf (8) nicht aus dem Gerät während die Dampfsprayfunktion Wasser einsprüht.
- Fassen Sie nicht in den Wasserdampf.
- Schauen Sie nicht von oben in den Frittiertopf, wenn Sie diesen aus dem Gerät ziehen.

- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (8) am Frittiertopfgriff (7) aus dem Gerät.
- ▶ Befüllen Sie den Frittiertopf mit der Speise. Entnehmen Sie die geeigneten Füllmengen den Tabellen im Kapitel „8.2. Automatikprogramm einstellen“ auf Seite 18 sowie „8.5. 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. Heißluftfritteuse vorheizen

Um ein optimales Garergebnis zu erreichen, heizen Sie die Heißluftfritteuse vor dem Garen mindestens 3 Minuten auf.

Drücken Sie die Ein-/Aus-Schaltfläche  (22), um das Gerät einzuschalten.

- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen  (23) oder  (24) die gewünschte Gar-temperatur in 5 °C-Schritten ein. Im Anzeigefeld (15) wird die Temperatur in °C angezeigt.
- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen  (17) oder  (16) die Garzeit auf 3 Minuten ein. Im Anzeigefeld (15) wird die Garzeit angezeigt.
- ▶ Starten Sie das Aufheizen durch Drücken der Schaltfläche .










Ein Signalton wird ausgegeben.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät mehrere Signaltöne aus.



## 8.2. Automatikprogramm einstellen

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

|  <b>Für optimale Garergebnisse schütteln Sie den Frittiertopf oder wenden Sie das Lebensmittel nach Bedarf mehrfach während der Garzeit.</b> |                                     |                   |              |     |                    |  |
|--|-------------------------------------|-------------------|--------------|-----|--------------------|--|
| Symbol   | Automatikprogramm                   | Empf. Gewicht (g) | Dauer (Min.) | °C  | Dampfsprayfunktion | Hinweis  |
|   | Pommes frites                       | 500               | 20           | 180 | nicht verfügbar    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 3-4x schütteln</li> </ul>        |
|   | Hähnchen                            | 500               | 30           | 180 | alle 10 Minuten    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 1x wenden</li> </ul>             |
|   | Garnelen (frisch oder aufgetaut)    | 400               | 8            | 180 | alle 3 Minuten     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 1x schütteln</li> </ul>          |
|   | Pizza                               | 200<br>(2 Stücke) | 9            | 200 | nicht verfügbar    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> </ul>                                  |
|    | Steak (medium)                      | 150               | 6            | 230 | alle 2 Minuten     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 1x wenden</li> </ul>             |
|   | Fisch (z. B. Lachsfilet, aufgetaut) | 400               | 15           | 180 | alle 5 Minuten     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 1x wenden</li> </ul>             |
|   | Hähnchenschenkel                    | 800               | 20           | 200 | alle 10 Minuten    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 1x wenden</li> </ul>             |
|   | Kleine Kuchen                       | 300               | 15           | 160 | nicht verfügbar    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Backform verwenden</li> <li>▶ Nicht schwenken/wenden</li> </ul> |



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  | Dampfsprayfunktion | Hinweis   |
|--------|-------------------|-------------------|--------------|-----|--------------------|---|
|        | Speck/Bacon       | 150               | 4            | 180 | nicht verfügbar    | ▶ 3 Minuten vorheizen                             |
|        | Cookies           | 300               | 15           | 160 | nicht verfügbar    | ▶ 3 Minuten vorheizen<br>▶ Nicht schwenken/wenden |

Drücken Sie die Ein-/Aus-Schaltfläche (22), um das Gerät einzuschalten.

- ▶ Drücken Sie die entsprechende Automatikprogramm-Schaltfläche (14), um das gewünschte Automatikprogramm einzustellen.

Die Temperatur und die Garzeit des ausgewählten Programms werden angezeigt.

- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche (18).

Während des Garvorgangs blinkt das Symbol des Automatikprogramms.

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



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



Sie können jederzeit nachträglich die Garzeit und Gartemperatur anpassen (siehe „8.3. Garzeit und Temperatur individuell einstellen“).



Um Wärmeverluste zu vermeiden, wird empfohlen, den Garvorgang erst zu starten, wenn der Frittiertopf (8) vollständig eingeschoben ist.




Für ein knusprigeres Geschmackserlebnis kann die Dampfsprayfunktion in fünf Programmen (, , , und ) nach Bedarf zugeschaltet werden („8.4. Dampfsprayfunktion verwenden“ auf Seite 20). Standarmäßig ist die Funktion abgeschaltet.




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

---



### 8.3. Garzeit und Temperatur individuell einstellen

▶ Drücken Sie die Ein-/Aus-Schaltfläche  (22) um die Heißluftfritteuse einzuschalten.



▶ Drücken Sie auf die Schaltfläche für manuelle Bedienung (Ein/Aus)  (19).

Standardmäßig ist eine Garzeit von 20 Minuten und eine Temperatur von 200 °C eingestellt.

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


▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen  (23) oder  (24) die gewünschte Gartemperatur in 5 °C-Schritten ein. Im Anzeigefeld (15) wird die Temperatur in °C angezeigt.

Es sind Temperaturen von 40 °C bis 230 °C einstellbar.






▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen  (17) oder  (16) die gewünschte Garzeit in Minuten-Schritten ein. Im Anzeigefeld (15) wird die Garzeit angezeigt.


Es ist eine Garzeit von maximal 60 Minuten möglich.

▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche  (18).

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

### 8.4. Dampfsprayfunktion verwenden

Die Dampfsprayfunktion sorgt für ein knusprigeres Geschmackserlebnis und kann in fünf Automatikprogrammen (, , ,  und ) und bei individueller Bedienung nach Bedarf hinzugeschaltet werden.


Steht die Dampfsprayfunktion zur Verfügung, wird das Bedienelement  (19) angezeigt.

▶ Drücken Sie auf die Schaltfläche  um die Dampfsprayfunktion zu-, bzw. abzuschalten.

Bei individuellem Betrieb der Heißluftfritteuse wird einmalig für kurze Zeit Wasser in die Frittierkammer (2) gesprüht.

Bei der Verwendung während Automatikprogrammen wird mehrfach Wasser in den Garraum eingesprüht. Die entsprechende Zeitprogrammierung können Sie der Tabelle im Kapitel „8.2. Automatikprogramm einstellen“ auf Seite 18 entnehmen.



Wenn der Wassertank (4) leer ist, gibt das Gerät Signaltöne aus, sobald  gedrückt wird. Entnehmen Sie den Wassertank und füllen ihn bis zur Markierung mit Wasser auf.

### 8.5. Empfohlene Einstellungen



Die in der Tabelle angegebenen Mengen bzw. Stückzahlen stellen die minimale 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.

DE

FR

NL

ES

IT






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

| Gericht   | Minimalgewicht (g) | Dauer je nach Gewicht (min.) | Temp. (°C) | Hinweis   |
|---|--------------------|------------------------------|------------|---|
|   | Maximalgewicht (g) |                              |            |   |
| Dünne tiefgekühlte Pommes frites                          | 300 – 700          | 12 – 16                      | 200        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 3-4x schütteln</li> </ul>   |
| Dicke tiefgekühlte Pommes frites                          | 300 – 700          | 20 – 25                      | 200        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 3-4x schütteln</li> </ul>   |
| Selbstgemachte Kartoffelspalten                           | 300 – 800          | 18 – 25                      | 180        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 1/2 Esslöffel Öl hinzufügen</li> <li>▶ 3-4x schütteln</li> </ul>  |
| Rindersteak   | 100 – 500          | 8 – 12                       | 180        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 1 x wenden</li> </ul>   |
| Schweinekotelett  | 100 – 500          | 10 – 14                      | 180        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 1 x wenden</li> </ul>   |
| Hamburger   | 100 – 500          | 7 – 14                       | 180        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 1 x wenden</li> </ul>   |
| Frühlingsrollen   | 100 – 400          | 8 – 10                       | 200        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 1 x wenden</li> </ul>   |
| Chicken Nuggets   | 100– 500           | 6 – 10                       | 200        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 1 x schütteln</li> </ul>  |
| Gemüse (z. B. Paprika, Champignons, Zucchini, Kartoffeln) | 100 – 400          | 8 – 10                       | 160        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 1/2 EL Speiseöl hinzufügen</li> <li>▶ 2,5 cm große Stücke vorbereiten</li> <li>▶ Kartoffelstücke kleiner schneiden</li> <li>▶ 1x schütteln</li> </ul> |

---

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

Die Zeit läuft anschließend automatisch weiter.

## 8.7. Programm beenden

Am Ende der Garzeit schaltet das Heizelement ab und es werden Signaltöne ausgegeben. Der Lüfter läuft noch ca. eine Minute nach.

- ▶ Wenn Sie den Garvorgang vollständig abbrechen wollen, drücken Sie die Ein-/Aus-Schaltfläche , bis das Gerät ausschaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker (13) aus der Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (8) 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 (13).
- 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 Frittiertopf (8), damit das Gerät schneller abkühlen kann. Stellen Sie den Frittiertopf 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.
- ▶ Reinigen Sie den Frittiertopf (8) und das Gitterrost (1) 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 das Gitterrost sind spülmaschineneeignet. Für eine schonende Reinigung wird jedoch empfohlen, die Teile wie oben beschrieben per Hand zu spülen.
  - ▶ Reinigen Sie die Frittiertkammer (2) mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
  - ▶ Bei Verunreinigung der Heizstäbe verwenden Sie eine Spülbürste. Entfernen Sie die Speisereste vorsichtig.
  - ▶ Entnehmen Sie den Wassertank für die Dampfsprayfunktion (4) aus dem Gerät. Entleeren Sie ggf. Wasserreste und trocknen den Wassertank anschließend sorgfältig ab.
  - ▶ Für die Reinigung des Bedienfelds (3) und der 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 (12), 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 (13) 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 (9) nur bis zur Markierung <b>MAX</b> .  |
|   | Die Gartemperatur ist zu niedrig.                             | ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (24), um die Gartemperatur zu erhöhen.                                      |
|   | Die Garzeit ist zu kurz.                                      | ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (16), um die Garzeit zu verlängern.   |
| Bei der Verwendung der Dampfsprayfunktion werden Signaltöne ausgegeben. | Der Wassertank (4) ist leer.                                  | ▶ Entnehmen Sie den Wassertank (4) und füllen ihn bis zur Markierung mit Wasser.   |

| Problem   | Mögliche Ursache  | Fehlerbehebung  |
|---|---|---|
| Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.                | Speisen liegen zu dicht aneinander.   | ▶ Manche Speisen müssen mehrfach während Garzeit geschüttelt/gewendet werden.   |
|   |   | ▶ Befüllen Sie den Frittierpotopf (8) 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 (8) ist überfüllt.   | ▶ Befüllen Sie den Frittierpotopf (9) nur bis zur Markierung <b>MAX</b> .   |
| Weiße Rauchentwicklung im Gerät                           | Die Speisen sind sehr fettig.   | ▶ Bei der Zubereitung von sehr fettigen Speisen tropft Fett auf den Boden des Frittierpotopfs (8). Durch das Fett entsteht im Frittierpotopf eine größere Hitze als normalerweise – dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis. |
|   | Der Frittierpotopf (8) und das Gitterrost (1) weisen noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf. | ▶ Fettrückstände verbrennen. Säubern Sie den Frittierpotopf (8) und das Gitterrost (1) nach jeder Benutzung.  |
| Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert. | Die Kartoffelstifte wurden nicht ausreichend eingeweicht.   | ▶ 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.  |   |



| Problem                                      | Mögliche Ursache               | Fehlerbehebung  |
|--|--------------------------------|---|
| Frische Pommes frites werden nicht knusprig. | Die Kartoffeln sind zu feucht. | ▶ Die Knusprigkeit hängt vom Wasser- und Stärkegehalt der Kartoffelsorte und von der Ölmenge ab.    |
|  |                                | ▶ Trocknen Sie die Kartoffeln sorgfältig ab und bedecken Sie sie dann mit ca. 1 Esslöffel Speiseöl. |
|  |                                | ▶ 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 Erfassungstellen 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/medionserviceshop>.

Dort finden Sie alle passenden Informationen zu Ihrem Produkt.

---

## 14. Technische Daten

|   |   |
|---|---|
| Name oder Handelsmarke des Lieferanten:           | MEDION®   |
| Anschrift des Lieferanten:                        | MEDION AG<br>Am Zehnthof 77<br>45307 Essen<br>DEUTSCHLAND |
| Modellkennung:                                    | MD 11780  |
| Spannungsversorgung:                              | 220 – 240 V~, 50/60 Hz                                    |
| Leistung:   | 1500 W  |
| Nutzzinhalt Frittierpf:                           | 5 Liter   |
| Kapazität Wassertank:                             | 80 ml   |
| Temperaturkontrolle:                              | 40 – 230 °C   |
| Max. Garzeiteinstellung:                          | 60 Minuten  |
| Abmessungen (B × H × T),<br>inkl. Frittierpfgriff | ca. 36,5 x 27 x 31,0 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](http://community.medion.com).
- Gerne können Sie auch unser Kontaktformular unter [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact) nutzen.
- Selbstverständlich steht Ihnen unser Serviceteam auch über unsere Hotline oder postalisch zur Verfügung.

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

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



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medionservice.com](http://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: 19. Juli 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](mailto: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](http://www.lidi.nrw.de).

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

# Sommaire

|            |   |           |
|------------|---|-----------|
| <b>1.</b>  | <b>Informations concernant la présente notice d'utilisation</b> ..... | <b>34</b> |
| 1.1.       | Explication des symboles .....  | 34        |
| <b>2.</b>  | <b>Utilisation conforme</b> .....                                     | <b>36</b> |
| <b>3.</b>  | <b>Consignes de sécurité</b> .....                                    | <b>37</b> |
| 3.1.       | Mise en service et utilisation .....                                  | 39        |
| 3.2.       | Nettoyage .....   | 42        |
| <b>4.</b>  | <b>Description des éléments</b> .....                                 | <b>43</b> |
| <b>5.</b>  | <b>Contenu de l'emballage</b> .....                                   | <b>45</b> |
| <b>6.</b>  | <b>Préparer la friteuse à air chaud</b> .....                         | <b>45</b> |
| <b>7.</b>  | <b>Consignes de préparation</b> .....                                 | <b>46</b> |
| <b>8.</b>  | <b>Utilisation de la friteuse à air chaud</b> .....                   | <b>46</b> |
| 8.1.       | Préchauffer la friteuse à air chaud.....                              | 47        |
| 8.2.       | Régler un programme automatique .....                                 | 48        |
| 8.3.       | Régler individuellement le temps de cuisson et la température.....    | 50        |
| 8.4.       | Utilisation de la fonction de vaporisation de vapeur .....            | 50        |
| 8.5.       | Réglages recommandés .....  | 51        |
| 8.6.       | Interrompre un programme.....   | 52        |
| 8.7.       | Terminer le programme .....   | 53        |
| <b>9.</b>  | <b>Nettoyer la friteuse à air chaud</b> .....                         | <b>53</b> |
| <b>10.</b> | <b>Non-utilisation prolongée et transport</b> .....                   | <b>54</b> |
| <b>11.</b> | <b>Solution</b> .....   | <b>54</b> |
| <b>12.</b> | <b>Recyclage</b> .....  | <b>57</b> |
| <b>13.</b> | <b>Pièces détachées</b> .....   | <b>57</b> |
| <b>14.</b> | <b>Caractéristiques techniques</b> .....                              | <b>58</b> |
| <b>15.</b> | <b>Déclaration de conformité UE</b> .....                             | <b>58</b> |
| <b>16.</b> | <b>Informations relatives au service après-vente</b> .....            | <b>59</b> |
| <b>17.</b> | <b>Mentions légales</b> .....   | <b>61</b> |
| <b>18.</b> | <b>Déclaration de confidentialité</b> .....                           | <b>62</b> |



---

# 1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

Lisez attentivement les consignes de sécurité et la notice d'utilisation dans son intégralité avant de mettre l'appareil en service. Tenez compte des avertissements apposés sur l'appareil et de 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 impérativement au nouveau propriétaire.

## 1.1. Explication des symboles

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



### **DANGER !**

Avertissement d'un risque vital immédiat !



### **AVERTISSEMENT !**

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



### **ATTENTION !**

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



### **AVIS !**

Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !



### **AVERTISSEMENT !**

Avertissement d'un risque d'électrocution !



### **AVERTISSEMENT !**

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



Informations supplémentaires pour l'utilisation de l'appareil !



Respecter les consignes de la notice d'utilisation !

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

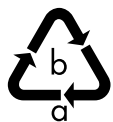


Symbole pour courant alternatif

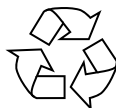


### Déclaration de conformité

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



Marquage des matériaux d'emballage relevant des consignes de tri. Marquage avec abréviations (a) et numérotation (b) selon la classification suivante : 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 chapitre « Recyclage »)



La signalétique « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, est soumis à un dispositif de responsabilité élargie des producteurs et relève d'une consigne de tri en France.



Symbole utilisé dans l'Union européenne pour identifier les matières entrant en contact avec des aliments tels que les emballages ou surfaces d'appareil.



Les cuves et les inserts 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.



#### **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.



#### **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 !**

#### **Risque de blessure !**

Il existe un risque de brûlure dû à la montée de vapeur.

- Lorsque l'eau bout, de la vapeur d'eau chaude monte. Évitez tout contact avec cette vapeur d'eau.



### **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“ à la page 53.

## 4. Description des éléments

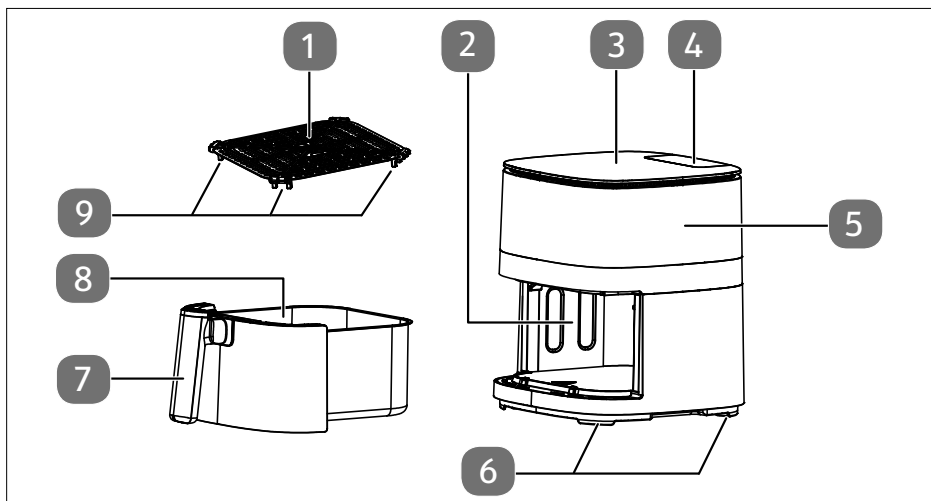


Figure 1 – Recto

1. Grille
2. Bac à friture
3. Éléments de commande/panneau d'affichage
4. Réservoir d'eau pour fonction de vaporisation de vapeur
5. Boîtier
6. Pieds (4x)
7. Poignée de la cuve
8. Cuve
9. Pieds d'écartement de la grille (4x)

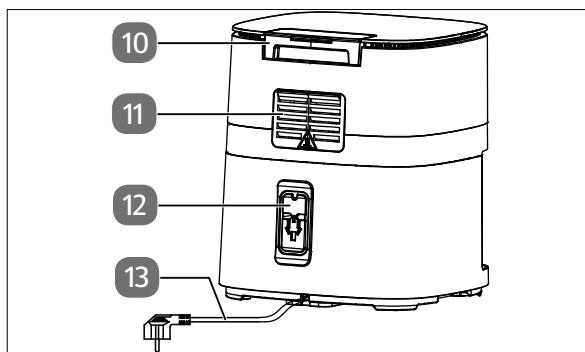


Fig. 2 – Verso

10. Réservoir d'eau
11. Sortie de vapeur
12. Enrouleur de câble
13. Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation



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

- 14. Bouton de sélection des programmes automatiques
- 15. Affichage de la température/du temps de cuisson
- 16. Prolonger le temps de cuisson
- 17. Diminuer le temps de cuisson
- 18. Démarrer/interrompre le processus de chauffage
- 19. Bouton de commande manuelle (marche/arrêt)
- 20. Bouton de la fonction de vaporisation de vapeur (marche/arrêt)
- 21. Bouton d'éclairage du bac à friture (marche/arrêt)
- 22. Bouton marche/arrêt
- 23. Diminuer la température
- 24. Augmenter la température

## 5. Contenu de l'emballage



**DANGER !**

**Risque de suffocation !**

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

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

- ▶ Veuillez vérifier si la livraison est complète et intacte et informez-nous dans un délai de 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 (8) de l'appareil à l'aide de la poignée (7).
- ▶ Retirez la grille (1) de la cuve.
- ▶ Rincez la cuve et la grille à l'eau chaude. Séchez soigneusement les deux pièces.
- ▶ Remettez la grille en place dans la cuve. Veillez à ce que les pieds d'écartement de la grille (8) soient orientés vers le bas.
- ▶ Essayez le boîtier de l'appareil (4) avec un chiffon humide.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau (3) pour la fonction de vaporisation de vapeur et remplissez-le jusqu'au repère.
- ▶ 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 en rouge.



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

- ▶ Répartissez les aliments uniformément dans la cuve (8). Remplissez la cuve uniquement jusqu'au repère **MAX**.

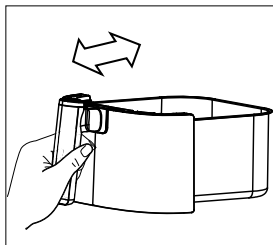


Fig. 4

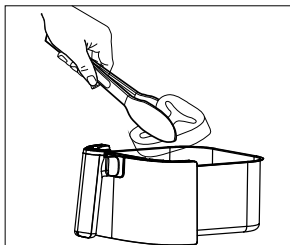


Fig. 5

- ▶ Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez la cuve (8) (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 (8) 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. Remplissez-la uniquement jusqu'au repère **MAX**.

**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.

**ATTENTION !****Risque de blessure !**

Il existe un risque de brûlure dû à la montée de vapeur lorsque l'appareil est ouvert et que la fonction de vaporisation de vapeur est utilisée.

- Ne retirez pas la cuve (8) de l'appareil pendant la fonction de vaporisation de vapeur.
- Évitez tout contact avec cette vapeur d'eau.
- Ne regardez pas dans la cuve lorsque vous la retirez de l'appareil.

- ▶ Sortez la cuve (8) de l'appareil à l'aide de la poignée (7).
- ▶ Mettez les aliments à frire dans la cuve. Pour les quantités de remplissage appropriées, reportez-vous aux tableaux des chapitres „8.2. Régler un programme automatique“ à la page 48 et „8.5. Réglages recommandés“ à la page 51.
- ▶ Tenez la cuve par la poignée et insérez-la complètement dans l'appareil par l'avant jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

## 8.1. Préchauffer la friteuse à air chaud

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

Appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) (22) pour allumer l'appareil.









- ▶ À l'aide du bouton (⏮) (23) ou (⏭) (24), réglez la température de cuisson souhaitée par pas de 5 °C. Le panneau d'affichage (15) affiche la température en °C.
- ▶ À l'aide du bouton (⏮) (17) ou (⏭) (16), réglez le temps de cuisson sur 3 minutes. Le temps de cuisson s'affiche sur le panneau d'affichage (15).
- ▶ Démarrez le préchauffage en appuyant sur le bouton (▶||) (21).

Un signal sonore est émis.

Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet plusieurs signaux sonores.




## 8.2. Régler un programme automatique

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

|  <b>Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez la cuve ou retournez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson si nécessaire.</b> |   |                      |              |     |                                    |  |
|--|---|----------------------|--------------|-----|------------------------------------|--|
| Symbole  | Programme automatique                         | Poids recommand. (g) | Durée (min.) | °C  | Fonction de vaporisation de vapeur | Avis   |
|   | Frites  | 500                  | 20           | 180 | non disponible                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Secouer 3 - 4 x</li> </ul> |
|   | Poulet  | 500                  | 30           | 180 | toutes les 10 minutes              | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Retourner 1 x</li> </ul>   |
|   | Crevettes (fraîches ou décongelées)           | 400                  | 8            | 180 | toutes les 3 minutes               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Secouer 1 x</li> </ul>     |
|    | Pizza   | 200<br>(2 morceaux)  | 9            | 200 | non disponible                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> </ul>                            |
|   | Steak (à point)                               | 150                  | 6            | 230 | toutes les 2 minutes               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Retourner 1 x</li> </ul>   |
|   | Poisson (filets de saumon décongelés, p. ex.) | 400                  | 15           | 180 | toutes les 5 minutes               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Retourner 1 x</li> </ul>   |
|   | Pilons de poulet                              | 800                  | 20           | 200 | toutes les 10 minutes              | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Retourner 1 x</li> </ul>   |



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  | Fonction de vaporisation de vapeur | Avis  |
|---|-----------------------|----------------------|--------------|-----|------------------------------------|---|
|  | Petits gâteaux        | 300                  | 15           | 160 | non disponible                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utiliser un moule</li> <li>▶ Ne pas secouer/retourner</li> </ul>             |
|  | Lard/bacon            | 150                  | 4            | 180 | non disponible                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> </ul>                                     |
|  | Cookies               | 300                  | 15           | 160 | non disponible                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Ne pas secouer/retourner</li> </ul> |




Appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) (22) pour allumer l'appareil.

- ▶ Appuyez sur le bouton du programme automatique correspondant (14) pour régler le programme automatique souhaité.

La température et le temps de cuisson du programme sélectionné(s) s'affichent.

- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton (▶||) (18).

Pendant la cuisson, le symbole du programme automatique clignote.

À la mi-cuisson, des signaux sonores sont émis et les symboles de programme clignotent pour vous rappeler de répartir à nouveau les aliments (sauf pour le programme automatique ,  ou ).



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








Vous pouvez à tout moment modifier le temps et la température de cuisson a posteriori (voir „8.3. Régler individuellement le temps de cuisson et la température”).



Pour éviter les pertes de chaleur, il est recommandé de ne démarrer la cuisson que lorsque la cuve (8) est complètement insérée.







Pour obtenir des aliments particulièrement croustillants, la fonction de vaporisation de vapeur peut être activée, selon les besoins, dans cinq programmes (, , ,  et ) („8.4. Utilisation de la fonction de vaporisation de vapeur“ à la page 50). Par défaut, la fonction est désactivée.





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



### 8.3. Régler individuellement le temps de cuisson et la température

- ▶ Appuyez sur le bouton marche/arrêt () (22) pour allumer la friteuse à air chaud.
- ▶ Appuyez sur le bouton de commande manuelle (marche/arrêt) () (19).

Par défaut, le temps de cuisson est réglé sur 20 minutes et la température sur 200 °C. Vous pouvez adapter individuellement un programme automatique selon votre recette ou le pré-réglage mentionné ci-dessus.


- ▶ À l'aide du bouton () (23) ou () (24), réglez la température de cuisson souhaitée par pas de 5 °C. Le panneau d'affichage (15) affiche la température en °C.

Il est possible de régler des températures de 40 °C à 230 °C.






- ▶ À l'aide du bouton () (17) ou () (16), réglez le temps de cuisson souhaité en pas de minutes. Le temps de cuisson s'affiche sur le panneau d'affichage (15).


Un temps de cuisson maximal de 60 minutes est possible.


- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton () (18).

Le bouton () clignote et un signal sonore est émis. La cuisson démarre.

### 8.4. Utilisation de la fonction de vaporisation de vapeur

La fonction de vaporisation de vapeur garantit des aliments particulièrement croustillants et peut être activée manuellement, selon les besoins, dans cinq programmes automatiques (, , ,  et ) .

Si la fonction de vaporisation de vapeur est disponible, l'élément de commande () (19) s'affiche.

- ▶ Appuyez sur le bouton () pour activer ou désactiver la fonction de vaporisation de vapeur.

Lorsque la friteuse à air chaud est utilisée en mode manuel, de l'eau est pulvérisée une fois dans le bac à friture (2) pendant un court instant.

En cas d'utilisation avec des programmes automatiques, de l'eau est pulvérisée plusieurs fois dans l'espace de cuisson. Les programmations horaires correspondantes figurent dans le tableau du chapitre „8.2. Régler un programme automatique“ à la page 48.



Lorsque le réservoir d'eau (4) est vide, l'appareil émet des signaux sonores dès que vous appuyez sur **[SPRAY]**. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau jusqu'au repère.

## 8.5. Réglages recommandés



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

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.



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

| Plat                               | Poids minimal (g) | Durée selon le poids (min.) | Temp. (°C) | Avis   |
|------------------------------------|-------------------|-----------------------------|------------|--|
|                                    | Poids optimal (g) |                             |            |  |
| Frites fines surgelées             | 300 - 700         | 12 - 16                     | 200        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Secouer 3 - 4 x</li> </ul>   |
| Frites épaisses surgelées          | 300 - 700         | 20 - 25                     | 200        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Secouer 3 - 4 x</li> </ul>   |
| Quartiers de pomme de terre maison | 300 - 800         | 18 - 25                     | 180        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile</li> <li>▶ Secouer 3 - 4 x</li> </ul> |
| Steak                              | 100 - 500         | 8 - 12                      | 180        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Retourner 1 x</li> </ul>   |
| Côtelette de porc                  | 100 - 500         | 10 - 14                     | 180        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Retourner 1 x</li> </ul>   |




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

| Plat  | Poids minimal (g) | Durée selon le poids (min.) | Temp. (°C) | Avis  |
|---|-------------------|-----------------------------|------------|---|
|   | Poids optimal (g) |                             |            |   |
| Hamburgers  | 100 - 500         | 7 - 14                      | 180        | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li><li>▶ Retourner 1 x</li></ul>   |
| Rouleaux de printemps   | 100 - 400         | 8 - 10                      | 200        | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li><li>▶ Retourner 1 x</li></ul>   |
| Nuggets de poulet   | 100 - 500         | 6 - 10                      | 200        | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li><li>▶ Secouer 1 x</li></ul>   |
| Légumes (p. ex. poivrons, champignons, courgettes, pommes de terre) | 100 - 400         | 8 - 10                      | 160        | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li><li>▶ Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile alimentaire</li><li>▶ Couper les légumes en gros morceaux de 2,5 cm</li><li>▶ Couper les pommes de terre en plus petits morceaux</li><li>▶ Secouer 1 x</li></ul> |

## 8.6. 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 (8) 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.

## 8.7. Terminer le programme

À la fin du temps de cuisson, l'élément chauffant s'éteint et des signaux sonores sont émis. Le ventilateur tourne encore une minute.

- ▶ 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 (13) de la prise de courant.
- ▶ Sortez la cuve (8) 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 (13).
- 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 (8) 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.
- ▶ Lavez la cuve (8) et la grille (1) 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 la grille sont compatibles 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 (2) à l'eau chaude avec une éponge douce.
  - ▶ Si les éléments chauffants sont sales, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à vaisselle. Enlevez avec précaution les restes d'aliments.
  - ▶ Retirez le réservoir d'eau pour la fonction de vaporisation d'eau (4) de l'appareil. Videz tout résidu d'eau puis séchez soigneusement le réservoir d'eau.
  - ▶ Utilisez un chiffon doux et légèrement humide pour le nettoyage du panneau de commande (3) 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 (12), 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 (13) 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“). |
| Les aliments ne sont pas cuits.  | La quantité de remplissage est trop élevée.                               | ▶ Remplissez la cuve (8) uniquement jusqu'au repère <b>MAX</b> .   |
|  | La température de cuisson est trop basse.                                 | ▶ Appuyez sur le bouton  (24) pour augmenter la température de cuisson.                                      |
|  | Le temps de cuisson est trop court.                                       | ▶ Appuyez sur le bouton  (16) pour prolonger le temps de cuisson.   |
| Lors de l'utilisation de la fonction de vaporisation de vapeur, des signaux sonores sont émis. | Le réservoir d'eau (4) est vide.  | ▶ Retirez le réservoir d'eau (4) et remplissez-le d'eau jusqu'au repère.   |
| 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 (8) 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.   |

| Problème   | Cause possible  | Solution   |
|--|---|--|
| Impossible de fermer l'appareil.                     | La cuve (8) est trop pleine.  | ▶ Remplissez la cuve (8) uniquement jusqu'au repère <b>MAX</b> .   |
| Une fumée blanche s'échappe de la friteuse.          | Les aliments sont très gras.  | ▶ Lors de la préparation d'aliments très gras, la graisse de ces aliments goutte dans le fond de la cuve (8). 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 (8) et la grille (1) présentent encore des résidus de graisse provenant de la cuisson précédente. | ▶ Les résidus de graisse brûlent. Nettoyez la cuve (8) et la grille (1) après chaque utilisation.  |
| Les frites fraîches ne sont pas dorées uniformément. | Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été suffisamment ramollis.                                     | ▶ 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.  | ▶ Le croustillant dépend de la teneur en eau et en amidon de la variété de pommes de terre utilisée et de la quantité d'huile.   |
|  |   | ▶ Séchez soigneusement les pommes de terre et recouvrez-les d'environ une cuillère à soupe d'huile.  |
|  |   | ▶ Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits.  |

## 12. Recyclage



### EMBALLAGE

L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être recyclés de manière écologique et remis à un service de recyclage approprié.



### APPAREIL

Il est interdit d'éliminer les appareils usagés portant le symbole ci-contre avec les déchets ménagers.

Conformément à la Directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire une fois arrivé en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront recyclés, ce qui permet de respecter l'environnement et d'éviter tout effet nocif sur la santé humaine.

Déposez l'appareil usagé auprès d'un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'un centre de tri. Retirez auparavant les piles et éliminez-les séparément dans un centre de collecte de piles usagées.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à la déchetterie locale ou à la municipalité.

## 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<br>Am Zehnthof 77<br>45307 Essen<br>ALLEMAGNE |
| Identifiant du modèle :                         | MD 11780  |
| Alimentation électrique :                       | 220 – 240 V~, 50/60 Hz                                  |
| Puissance :                                     | 1500 W  |
| Volume utile de la cuve :                       | 5 litres  |
| Capacité du réservoir d'eau :                   | 80 ml   |
| Réglage de la température :                     | 40 – 230 °C   |
| Réglage du temps de cuisson max. :              | 60 minutes  |
| Dimensions (L x H x P),<br>avec poignée de cuve | env. 36,5 x 27 x 31,0 cm                                |

## 15. Déclaration de conformité UE



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

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

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

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

| 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   |                          |
| <b>MEDION B.V.</b><br><b>John F.Kennedylaan 16a</b><br><b>5981 XC Panningen</b><br><b>Pays-Bas</b> |                          |



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail du SAV [www.medionservice.com](http://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 : 19. juillet 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](mailto: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](http://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

|            |   |           |
|------------|---|-----------|
| <b>1.</b>  | <b>Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....</b>       | <b>64</b> |
| 1.1.       | Tekenuitleg.....  | 64        |
| <b>2.</b>  | <b>Gebruiksdoel .....</b>                                 | <b>66</b> |
| <b>3.</b>  | <b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>                     | <b>67</b> |
| 3.1.       | Ingebruikname en gebruik.....                             | 69        |
| 3.2.       | Reiniging .....   | 72        |
| <b>4.</b>  | <b>Beschrijving van de onderdelen.....</b>                | <b>73</b> |
| <b>5.</b>  | <b>Inhoud van de levering .....</b>                       | <b>75</b> |
| <b>6.</b>  | <b>Airfryer voorbereiden .....</b>                        | <b>75</b> |
| <b>7.</b>  | <b>Tips voor de bereiding .....</b>                       | <b>76</b> |
| <b>8.</b>  | <b>Airfryer bedienen .....</b>                            | <b>76</b> |
| 8.1.       | Airfryer voorverwarmen .....                              | 77        |
| 8.2.       | Automatisch programma instellen.....                      | 78        |
| 8.3.       | Bereidingstijd en temperatuur individueel instellen ..... | 80        |
| 8.4.       | Stoomfunctie gebruiken .....                              | 80        |
| 8.5.       | Aanbevolen instellingen .....                             | 81        |
| 8.6.       | Programma onderbreken.....                                | 82        |
| 8.7.       | Programma beëindigen.....                                 | 83        |
| <b>9.</b>  | <b>Airfryer reinigen .....</b>                            | <b>83</b> |
| <b>10.</b> | <b>Langdurig niet-gebruik en transport.....</b>           | <b>84</b> |
| <b>11.</b> | <b>Probleemoplossing .....</b>                            | <b>84</b> |
| <b>12.</b> | <b>Afvalverwerking .....</b>                              | <b>86</b> |
| <b>13.</b> | <b>Reserveonderdelen .....</b>                            | <b>87</b> |
| <b>14.</b> | <b>Technische gegevens.....</b>                           | <b>88</b> |
| <b>15.</b> | <b>Conformiteitsinformatie van de EU .....</b>            | <b>88</b> |
| <b>16.</b> | <b>Service-informatie.....</b>                            | <b>89</b> |
| <b>17.</b> | <b>Colofon .....</b>                                      | <b>90</b> |
| <b>18.</b> | <b>Privacyverklaring .....</b>                            | <b>91</b> |

---

# 1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



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

Lees de veiligheidsvoorschriften 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. Wanneer u het apparaat verkoopt of doorgeeft, geef van ook deze gebruiksaanwijzing door omdat dit een wezenlijk onderdeel van het product is.

## 1.1. Tekenuitleg

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



### **GEVAAR!**

Waarschuwing voor acuut levensgevaar!



### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig onomkeerbaar letsel!



### **VOORZICHTIG!**

Waarschuwing voor mogelijk middelzwaar of gering letsel!



### **LET OP!**

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor het risico op elektrische schokken!



### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor het risico op hete oppervlakken!



Verdere informatie over het gebruik van het apparaat!



Volg de aanwijzingen in de bedieningshandleiding op!

- Opsommingstekens/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen
- ▶ Advies over uit te voeren handelingen
- Na te leven veiligheidsvoorschriften



Symbol für Wechselstrom



### Verklaring van conformiteit

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



Markeringen op het verpakkingsmateriaal voor het scheiden van afval. Markeringen met de afkortingen (a) en cijfers (b) betekenen het volgende: 1–7: kunststoffen / 20–22: papier en karton / 80–98: composietmaterialen



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



Voer het apparaat af volgens de geldende milieuvoorschriften (zie hoofdstuk „Afvalverwerking“).



Het „Triman“-symbool informeert de gebruiker, dat het product recyclebaar is, onder een uitgebreid systeem voor producentenverantwoordelijkheid valt en in Frankrijk een sorteerinstructie van toepassing is.



In de EU gebruikt symbool voor de aanduiding van contactmaterialen voor levensmiddelen zoals verpakkingen en het oppervlak van apparaten.





---

De frituurreservoirs en inzettroosters 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.



#### **GEVAAR!**

##### **Gevaar voor letsel!**

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

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



#### **WAARSCHUWING!**

##### **Gevaar voor elektrische 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 letsel!**

Er bestaat gevaar voor brandwonden door opstijgende stoom.

- Wanneer het water kookt, stijgt er hete stoom op. Raak deze stoom niet aan.



### **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!**

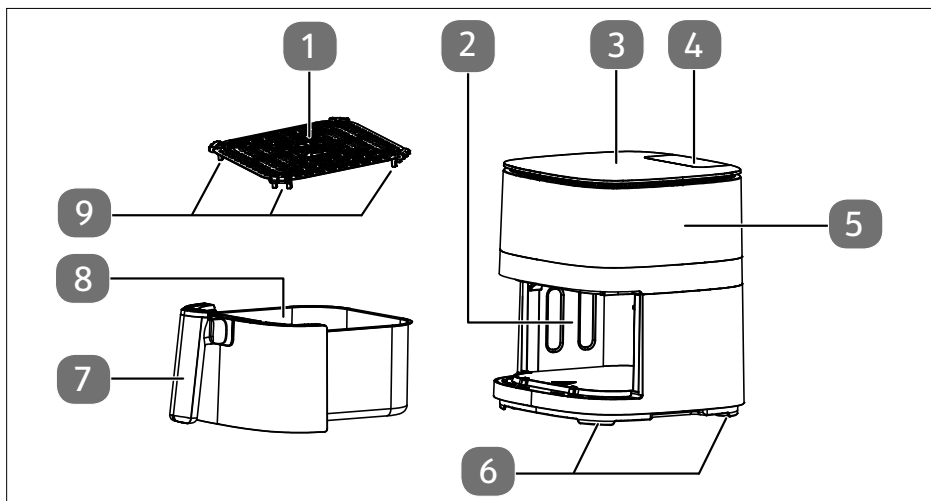
Chemische additieven in meubelcoatings kunnen het materiaal van de pootjes van het apparaat aantasten en vlekken op het meubeloppervlak veroorzaken.

- Plaats het apparaat eventueel op een hittebestendige ondergrond.

## **3.2. Reiniging**

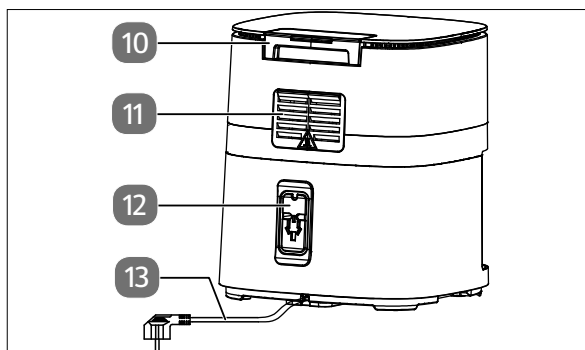
- Neem de uitgebreide aanwijzingen in acht en reinig oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen, zoals beschreven in het hoofdstuk „9. Airfryer reinigen“ op pagina 83.

## 4. Beschrijving van de onderdelen



Afb. 1 - voorzijde

1. Rooster
2. Frituurkamer
3. Bedieningselementen/display
4. Waterreservoir voor stoomfunctie
5. Behuizing
6. Pootjes (4x)
7. Greep van frituurreservoir
8. Frituurreservoir
9. Stelpootjes van rooster (4x)



Afb. 2 - achterzijde

10. Waterreservoir
11. Dampafvoer
12. Kabelopwikkeling
13. Netsnoer met netstekker





Afb. 3 - bedieningselementen/display

14. Selectietoetsen voor automatisch programma
15. Display voor temperatuur/bereidingstijd
16. Bereidingstijd verlengen
17. Bereidingstijd verkorten
18. Verwarmingsprocedure starten/onderbreken
19. Toets voor handmatige bediening (aan/uit)
20. Toets voor stoomfunctie (aan/uit)
21. Toets voor verlichting van de frituurkamer (aan/uit)
22. Aan/uit-toets
23. Temperatuur verlagen
24. Temperatuur verhogen

## 5. Inhoud van de levering



### GEVAAR!

#### Verstikkingsgevaar!

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

■ Houd de verpakkingsfolie uit de buurt van kinderen.

- ▶ 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 (8) uit het apparaat door aan de greep (7) te trekken.
- ▶ Verwijder het rooster (1) uit het frituurreservoir.
- ▶ Spoel het frituurreservoir en het rooster af met heet water. Droog beide onderdelen goed af.
- ▶ Plaats het rooster weer in het frituurreservoir. Let erop dat de stelootjes van het rooster (8) daarbij omlaag wijzen.
- ▶ Neem de behuizing (4) af met een vochtige doek.
- ▶ Verwijder het waterreservoir (3) voor de stoomfunctie en vul dit tot de markering met water.
- ▶ 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 rood branden.

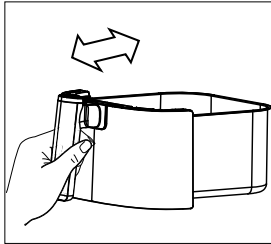


De eerste keer dat het apparaat wordt gebruikt, kan er door materiaalresten die bij de fabricage zijn achtergebleven, geur- en rookontwikkeling optreden. Dit is ongevaarlijk en wordt snel minder. Laat het apparaat vóór het eerste gebruik ca. 30 minuten op de hoogste temperatuur draaien.

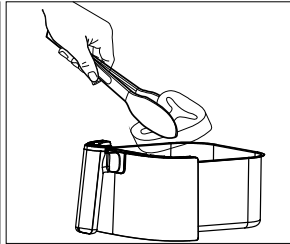
---

## 7. Tips voor de bereiding

- ▶ Verdeel het gerecht gelijkmatig over het frituurreservoir (8). Vul het frituurreservoir niet verder dan tot de markering **MAX**.



Afb. 4



Afb. 5

- ▶ Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u het frituurreservoir (8) (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-klaargerechten 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 (8) niet met vet of bakolie zoals bij een traditionele oliefriteuse. Voeg, afhankelijk van het recept, slechts een kleine hoeveelheid bakolie toe aan het gerecht.
- Maak het frituurreservoir niet te vol. Vul de frituurmand niet verder dan tot de markering **MAX**.



## 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.



## VOORZICHTIG!


### Gevaar voor letsel!






Er bestaat gevaar voor brandwonden en opstijgende stoom als het apparaat geopend wordt bij gebruik van de stoomfunctie.

- Neem het frituurreservoir (8) niet uit het apparaat op het moment dat de stoomfunctie met water sproeit.
  - Raak deze stoom niet aan.
  - Kijk niet van boven in het frituurreservoir als u het uit het apparaat neemt.
- ▶ Haal het frituurreservoir (8) uit het apparaat door aan de greep (7) te trekken.
  - ▶ Plaats het gerecht in het frituurreservoir. De geschikte vulhoeveelheden vindt u in de tabel in het hoofdstuk „8.2. Automatisch programma instellen“ op pagina 78 en „8.5. Aanbevolen instellingen“ op pagina 81.
  - ▶ Houd het frituurreservoir bij de greep vast en schuif het van voren volledig in het apparaat tot het vastklikt.

## 8.1. Airfryer voorverwarmen

Voor een optimaal bereidingsresultaat verwarmt u de airfryer vóór het bereiden minstens 3 minuten voor.

Druk op de aan/uit-toets  (22) om het apparaat in te schakelen.

- ▶ Stel met de toets  (23) of  (24) de gewenste bereidingstemperatuur in stappen van 5°C in. Op het display (15) wordt de temperatuur in °C aangegeven.
- ▶ Stel met de toetsen  (17) of  (16) de bereidingstijd op 3 minuten in. Op het display (15) wordt de bereidingstijd aangegeven.
- ▶ Start het verwarmen door op de toets  te drukken.

Er klinkt een geluidssignaal.







Na afloop van de bereidingstijd klinken er meerdere geluidssignalen.

## 8.2. 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.

| Symbol  | Automatisch programma          | Aanbevolen gewicht (g) | Duur (min.) | °C  | Stoomfunctie     | Opmerking  |
|---|--------------------------------|------------------------|-------------|-----|------------------|--|
|    | Friet                          | 500                    | 20          | 180 | Niet beschikbaar | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li><li>▶ 3 - 4 x schudden</li></ul> |
|    | Kip                            | 500                    | 30          | 180 | Om de 10 minuten | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li><li>▶ 1 x omdraaien</li></ul>    |
|    | Garnalen (vers of ontdood)     | 400                    | 8           | 180 | Om de 3 minuten  | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li><li>▶ 1 x schudden</li></ul>     |
|   | Pizza                          | 200<br>(2 stukken)     | 9           | 200 | Niet beschikbaar | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li></ul>                            |
|  | Steak (medium)                 | 150                    | 6           | 230 | Om de 2 minuten  | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li><li>▶ 1 x omdraaien</li></ul>    |
|  | Vis (bijv. zalmfilet, ontdood) | 400                    | 15          | 180 | Om de 5 minuten  | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li><li>▶ 1 x omdraaien</li></ul>    |




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  | Stoomfunctie     | Opmerking  |
|---|-----------------------|------------------------|-------------|-----|------------------|--|
|  | Kippendij             | 800                    | 20          | 200 | Om de 10 minuten | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li> <li>▶ 1 x omdraaien</li> </ul>           |
|  | Klein gebak           | 300                    | 15          | 160 | Niet beschikbaar | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bakvorm gebruiken</li> <li>▶ Niet kantelen/omdraaien</li> </ul>       |
|  | Spek/bacon            | 150                    | 4           | 180 | Niet beschikbaar | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li> </ul>                                    |
|  | Koekjes               | 300                    | 15          | 160 | Niet beschikbaar | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li> <li>▶ Niet kantelen/omdraaien</li> </ul> |




Druk op de aan/uit-toets  (22) om het apparaat in te schakelen.

- ▶ Druk op de toets voor het betreffende automatische programma (14) om het gewenste automatische programma in te stellen.

De temperatuur en bereidingstijd van het geselecteerde programma worden weergegeven.

- ▶ Start de bereiding door op de toets  (18) te drukken.

Tijdens het bereiden knippert het symbool van het automatische programma.

Nadat de helft van de bereidingstijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en knipperen de programmasymbolen om u eraan te herinneren dat u het gerecht opnieuw moet verdelen (behalve bij automatisch programma ,  en ).



Na 5 minuten zonder toetsbediening wordt automatisch de stand-by-modus ingeschakeld.



U kunt altijd achteraf de bereidingstijd en bereidingstemperatuur aanpassen (zie „8.3. Bereidingstijd en temperatuur individueel instellen“).



Om warmteverlies te voorkomen, wordt aanbevolen de bereiding pas te starten als het frituurreservoir (8) volledig is ingeschoven.



Voor een knapperige smaaksensatie kan de stoomfunctie in vijf programma's (🍗, 🍷, 🍖, 🐟 en 🍝) naar behoefte worden ingeschakeld („8.4. Stoomfunctie gebruiken“ op pagina 80). De functie is standaard uitgeschakeld.



Bakvormen voor het bakken in de airfryer zijn niet inbegrepen.

### 8.3. Bereidingstijd en temperatuur individueel instellen

- ▶ Druk op de aan/uit-toets (⏻) (22) om de airfryer in te schakelen.
- ▶ Druk op de toets voor handmatige bediening (aan/uit) (DIY) (19).

Standaard zijn een bereidingstijd van 20 minuten en een temperatuur van 200 °C ingesteld.

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

- ▶ Stel met de toets (▼) (23) of (▲) (24) de gewenste bereidingstemperatuur in stappen van 5 °C in. Op het display (15) wordt de temperatuur in °C aangegeven.

U kunt de temperatuur instellen op een waarde van 40 °C tot 230 °C.

- ▶ Stel met de toets (⏴) (17) of (⏵) (16) de gewenste bereidingstijd in minuten in. Op het display (15) wordt de bereidingstijd aangegeven.

De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

- ▶ Start de bereiding door op de toets (▶) (18) te drukken.

De toets (▶) knippert en er klinkt een signaal. De bereiding begint.

### 8.4. Stoomfunctie gebruiken

De stoomfunctie zorgt voor een knapperige smaaksensatie en kan in vijf automatische programma's (🍗, 🍷, 🍖, 🐟 en 🍝) en bij individuele bediening naar behoefte worden ingeschakeld.

Als de stoomfunctie beschikbaar is, is het bedieningselement (SPRAY) (19) zichtbaar.

- ▶ Druk op de toets (SPRAY) om de stoomfunctie in of uit te schakelen.

Bij individueel gebruik van de airfryer wordt eenmalig, gedurende korte tijd water in de frituurkamer (2) gesproeid.

Bij het gebruik tijdens automatische programma's wordt meerdere keren water in de bereidingsruimte gesproeid. De juiste tijdsprogrammering vindt u in de tabel in hoofdstuk „8.2. Automatisch programma instellen“ op pagina 78.



Als het waterreservoir (4) leeg is, klinkt er een geluidssignaal zodra er op SPRAY wordt gedrukt. Verwijder het waterreservoir en vul dit tot de markering met water.

## 8.5. Aanbevolen instellingen



De hoeveelheden of aantallen in de tabel zijn de minimale 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.



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

| Gerecht                       | Minimaal gewicht (g) | Duur afhankelijk van gewicht (min.) | Temp. (°C) | Opmerking  |
|-------------------------------|----------------------|-------------------------------------|------------|--|
|                               | Maximaal gewicht (g) |                                     |            |  |
| Dunne friet uit de diepvries  | 300-700              | 12-16                               | 200        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li> <li>▶ 3 - 4 x schudden</li> </ul>  |
| Dikke friet uit de diepvries  | 300-700              | 20-25                               | 200        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li> <li>▶ 3 - 4 x schudden</li> </ul>  |
| Zelfgemaakte aardappelpartjes | 300-800              | 18-25                               | 180        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li> <li>▶ 1/2 eetlepel olie toevoegen</li> <li>▶ 3 - 4 x schudden</li> </ul> |
| Rundersteak                   | 100-500              | 8-12                                | 180        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li> <li>▶ 1 x omdraaien</li> </ul>   |





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

| Gerecht   | Minimaal gewicht (g) | Duur afhankelijk van gewicht (min.) | Temp. (°C) | Opmerking  |
|---|----------------------|-------------------------------------|------------|--|
|   | Maximaal gewicht (g) |                                     |            |  |
| Varkenskarbonade  | 100-500              | 10-14                               | 180        | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li><li>▶ 1 x omdraaien</li></ul>  |
| Hamburger   | 100-500              | 7-14                                | 180        | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li><li>▶ 1 x omdraaien</li></ul>  |
| Loempia's   | 100-400              | 8-10                                | 200        | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li><li>▶ 1 x omdraaien</li></ul>  |
| Chicken Nuggets   | 100-500              | 6-10                                | 200        | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li><li>▶ 1 x schudden</li></ul>   |
| Groente (bijv. paprika, champignons, courgette, aardappels) | 100-400              | 8-10                                | 160        | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li><li>▶ 1-2 eetlepels bakolie toevoegen</li><li>▶ Stukken van 2,5 cm groot maken</li><li>▶ Aardappelpartjes kleiner snijden</li><li>▶ 1 x schudden</li></ul> |


## 8.6. 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 (8) 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.

## 8.7. Programma beëindigen

Na afloop van de bereidingstijd schakelt het verwarmingselement zichzelf uit en klinkt er een geluidssignaal. De ventilator draait nog ca. een minuut door.

- ▶ Als u de bereiding volledig wilt afbreken, drukt u op de aan/uit-toets  tot het apparaat is uitgeschakeld.
- ▶ Trek de stekker (13) uit het stopcontact.
- ▶ Haal het frituurreservoir (8) 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 (13) 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 (8)

---

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.




- ▶ Reinig het frituurreservoir (8) en het rooster (1) met een spons en een milde zeepoplossing. Spoel de onderdelen met schoon water af en droog ze daarna zorgvuldig af.
- ▶ Het frituurreservoir en het rooster zijn vaatwasserbestendig. Voor voorzichtig reinigen wordt echter geadviseerd om de onderdelen met de hand af te wassen, zoals hierboven is beschreven.
- ▶ Reinig de frituurkamer (2) met heet water en een zachte spons.
- ▶ Als de verwarmingselementen vuil zijn, reinig deze dan met een afwasborstel. Verwijder etensresten voorzichtig.
- ▶ Neem het waterreservoir voor de stoomfunctie (4) uit het apparaat. Verwijder eventuele waterresten en droog het waterreservoir vervolgens zorgvuldig af.
- ▶ Het bedieningspaneel (3) en de behuizing van het apparaat kunt u het best reinigen met een zachte, licht vochtige doek.

## **10. Langdurig niet-gebruik en transport**

- ▶ Als u het apparaat niet gebruikt, trek dan de stekker (12) 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 (13) 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 (8) niet verder dan tot de markering <b>MAX</b> .   |
|  | De bereidingstemperatuur is te laag.                              | ▶ Druk op de toets  (24), om de bereidingstemperatuur te verhogen.                            |
|  | De bereidingstijd is te kort.                                     | ▶ Druk op de toets  (16) om de bereidingstijd te verlengen.                                   |
| Bij gebruik van de stoomfunctie klinken er geluidsignalen. | Het waterreservoir (4) is leeg.                                   | ▶ Verwijder het waterreservoir (4) en vul dit tot de markering met water.  |
| 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 (8) met kleine stukken. Kleine 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 (8) zit te vol.                              | ▶ Vul het frituurreservoir (8) niet verder dan tot de markering <b>MAX</b> .   |

| Probleem                                       | Mogelijke oorzaak  | Probleemoplossing  |
|--|--|--|
| Ontwikkeling van witte rook in het apparaat.   | De gerechten zijn zeer vet.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bij de bereiding van erg vette gerechten druipt er vet op de bodem van het frituurreservoir (8). Door dit vet wordt het frituurreservoir heter dan normaal, maar dit heeft geen nadelige gevolgen voor het apparaat of het bakresultaat.</li> </ul> |
|  | Op het frituurreservoir (8) en rooster (1) zitten nog vetresten van de vorige bereiding. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verbrand de vetresten. Maak het frituurreservoir (8) en rooster (1) na elk gebruik schoon.</li> </ul>   |
| Verse friet wordt niet gelijkmatig gefrituurd. | De friet heeft niet lang genoeg geweekt.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Leg de friet ca. 1/2 uur in koud water, zodat het zetmeel naar buiten komt. Droog de friet met keukpapier, voordat u ze in de frituurmand doet.</li> </ul>  |
|  | De soort aardappel is niet geschikt.   |  |
| Verse friet wordt niet knapperig.              | De aardappels zijn te vochtig.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Hoe knapperig de friet wordt, hangt af van het water- en zetmeelgehalte van de aardappelsort en van de hoeveelheid olie.</li> </ul>   |
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Droog de aardappels zorgvuldig en besprenkel ze vervolgens met circa 1 eetlepel bakolie.</li> </ul>   |
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Snijd de aardappels in kleinere stukken.</li> </ul>   |

## 12. Afvalverwerking



### VERPAKKING

Uw apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. De verpakking bestaat uit materialen die milieuvriendelijk kunnen



worden afgevoerd en vakkundig kunnen worden gerecycled.

### **APPARAAT**

Alle apparaten die zijn gemarkeerd met het hiernaast afgebeelde symbool, mogen bij afdanking niet bij het normale huisvuil worden gedaan. Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van zijn levensduur op een passende manier worden afgevoerd.

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu en negatieve gevolgen voor de menselijke gezondheid worden voorkomen.

Geef het afgedankte apparaat af op een inzamelpunt voor afgedankte elektrische apparaten of bij een afvalsorteercentrum. Haal van tevoren de batterijen uit het apparaat en geef deze gescheiden bij een inzamelpunt voor oude batterijen af.

Neem voor meer informatie contact op met de milieudienst bij u ter plaatse of met uw gemeente.

## **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<br>Am Zehnthof 77<br>45307 Essen<br>DUITSLAND |
| Modelaanduiding:  | MD 11780  |
| Voeding:  | 220 - 240 V~, 50/60 Hz                                  |
| Vermogen:   | 1500 W  |
| Netto-inhoud frituurreservoir:                          | 5 liter   |
| Capaciteit waterreservoir:                              | 80 ml   |
| Temperatuurcontrole:                                    | 40 - 230 °C   |
| Max. instelling bereidingstijd:                         | 60 minuten  |
| Afmetingen (b x h x d),<br>incl. greep frituurreservoir | ca. 36,5 x 27 x 31,0 cm                                 |

## 15. Conformiteitsinformatie van de EU

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

- EMC-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesign-richtlijn 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](http://community.medion.com).
- U kunt natuurlijk ook ons contactformulier gebruiken onder [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- En bovendien staat ons serviceteam ook via de 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  |                            |
| <b>MEDION B.V.</b><br><b>John F.Kennedylaan 16a</b><br><b>5981 XC Panningen</b><br><b>Nederland</b>                       |                            |



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal [www.medionservice.com](http://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: 19. juli 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](http://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

|            |   |            |
|------------|---|------------|
| <b>1.</b>  | <b>Informaciones acerca de este manual de instrucciones .....</b>     | <b>94</b>  |
| 1.1.       | Explicación de los signos.....  | 94         |
| <b>2.</b>  | <b>Uso conforme a lo previsto .....</b>                               | <b>96</b>  |
| <b>3.</b>  | <b>Indicaciones de seguridad .....</b>                                | <b>97</b>  |
| 3.1.       | Puesta en marcha y uso .....  | 99         |
| 3.2.       | Limpieza .....  | 102        |
| <b>4.</b>  | <b>Descripción de las piezas .....</b>                                | <b>103</b> |
| <b>5.</b>  | <b>Volumen de suministro .....</b>                                    | <b>105</b> |
| <b>6.</b>  | <b>Preparación de la freidora de aire caliente.....</b>               | <b>105</b> |
| <b>7.</b>  | <b>Indicaciones sobre la preparación de alimentos .....</b>           | <b>106</b> |
| <b>8.</b>  | <b>Manejo de la freidora de aire caliente .....</b>                   | <b>106</b> |
| 8.1.       | Pre calentamiento de la freidora de aire caliente .....               | 107        |
| 8.2.       | Ajuste del programa automático .....                                  | 108        |
| 8.3.       | Ajuste personalizado del tiempo de cocción y de la temperatura... 110 |            |
| 8.4.       | Utilización de la función de pulverización de vapor .....             | 110        |
| 8.5.       | Ajustes recomendados.....   | 111        |
| 8.6.       | Interrupción del programa .....                                       | 112        |
| 8.7.       | Finalización del programa.....  | 112        |
| <b>9.</b>  | <b>Limpieza de la freidora de aire caliente.....</b>                  | <b>113</b> |
| <b>10.</b> | <b>Periodo prolongado sin uso y transporte.....</b>                   | <b>114</b> |
| <b>11.</b> | <b>Solución de fallos.....</b>  | <b>114</b> |
| <b>12.</b> | <b>Eliminación.....</b>   | <b>117</b> |
| <b>13.</b> | <b>Piezas de repuesto.....</b>  | <b>117</b> |
| <b>14.</b> | <b>Datos técnicos.....</b>  | <b>118</b> |
| <b>15.</b> | <b>Información de conformidad UE .....</b>                            | <b>118</b> |
| <b>16.</b> | <b>Informaciones de asistencia técnica .....</b>                      | <b>119</b> |
| <b>17.</b> | <b>Aviso legal .....</b>  | <b>120</b> |
| <b>18.</b> | <b>Declaración de privacidad .....</b>                                | <b>121</b> |

---

# 1. Informaciones acerca de este manual de instrucciones



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

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

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



### **¡PELIGRO!**

Advertencia de peligro de muerte inminente.



### **¡ADVERTENCIA!**

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



### **¡ATENCIÓN!**

¡Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve!



### **¡AVISO!**

¡Observe las instrucciones para evitar daños materiales!



### **¡ADVERTENCIA!**

¡Advertencia de peligro por descarga eléctrica!



### **¡ADVERTENCIA!**

¡Advertencia de peligro por superficies calientes!



Información más detallada para el uso del aparato.



¡Observe las indicaciones del manual de instrucciones!

- Punto de enumeración / información sobre eventos durante el uso
- ▶ Instrucción operativa
- Indicaciones de seguridad que deben ejecutarse

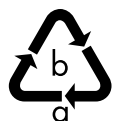


Símbolo de corriente alterna



### **Declaración de conformidad**

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



Identificación de materiales de embalaje para la clasificación de residuos. Identificación con las abreviaturas (a) y números (b) con el siguiente significado: 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 (ver capítulo „Eliminación“)



El símbolo «Triman» informa al consumidor de que el producto es reciclable, 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.



Los recipientes 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.



#### **¡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.



#### **¡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 de lesiones!**

Existe peligro de quemaduras a causa del vapor de agua ascendente.

- Cuando el agua hierve, sube vapor de agua caliente. No acerque las manos al vapor.



### **¡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 113.

## 4. Descripción de las piezas

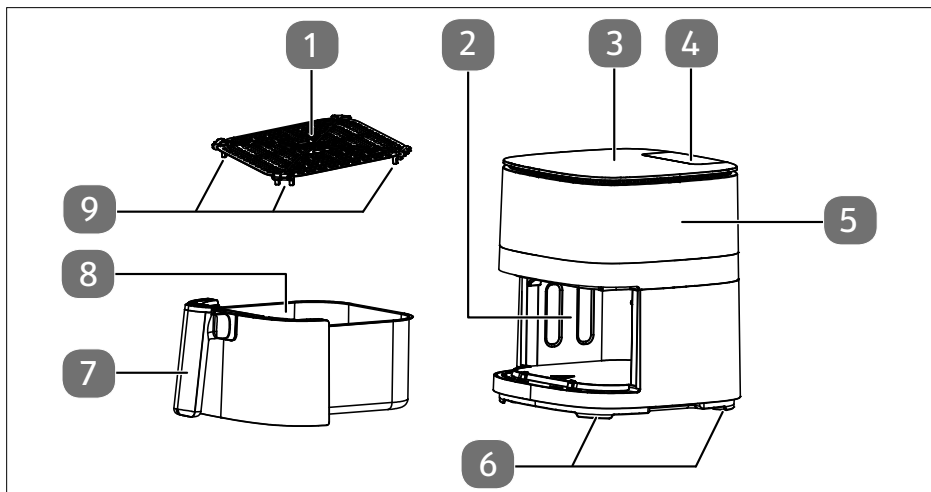


Fig. 1: Parte delantera

1. Rejilla
2. Cámara de freír
3. Elemento de control/panel de visualización
4. Depósito de agua para la función de pulverización de vapor
5. Carcasa
6. Patas de apoyo (4)
7. Mango del recipiente de freír
8. Recipiente de freír
9. Patas distanciadoras de la rejilla (4 uds.)

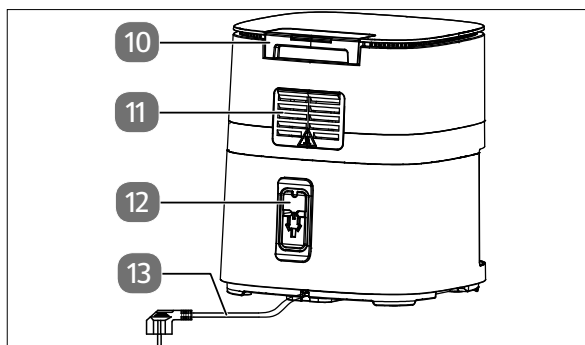


Fig. 2: Parte trasera

10. Depósito de agua
11. Salida de vapor
12. Recogecable
13. Cable de alimentación con clavija de enchufe



Fig 3: Elemento de control/panel de visualización

14. Botones de selección de programa automático
15. Indicación de temperatura/tiempo de cocción
16. Prolongar el tiempo de cocción
17. Disminuir el tiempo de cocción
18. Iniciar/interrumpir el proceso de calentamiento
19. Botón para el manejo manual (encendido/apagado)
20. Botón para la función de pulverización de vapor (encendido/apagado)
21. Botón para la iluminación de la cámara de freír (encendido/apagado)
22. Botón de encendido/apagado
23. Disminuir la temperatura
24. Aumentar la temperatura

## 5. Volumen de suministro



**¡PELIGRO!**

**¡Peligro de asfixia!**

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

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

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

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- 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 (8) del aparato sujetándolo por el mango (7).
- ▶ Retire la rejilla (1) del recipiente de freír.
- ▶ Lave el recipiente de freír y la rejilla con agua caliente. Seque bien las dos piezas.
- ▶ Vuelva a colocar la rejilla en el recipiente de freír. Asegúrese de que las patas distanciadoras de la rejilla (8) apunten hacia abajo.
- ▶ Limpie la carcasa (4) con un paño húmedo.
- ▶ Retire el depósito de agua (3) para la función de pulverización de vapor y llénelo de agua hasta la marca.
- ▶ 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 aviso acústico y todos los botones y símbolos se encienden brevemente. El botón de encendido/apagado (⏻) permanece encendido en rojo.



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 (8) de manera uniforme. Llene el recipiente de freír solo hasta la marca MAX.

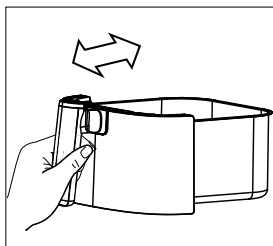


Fig. 4

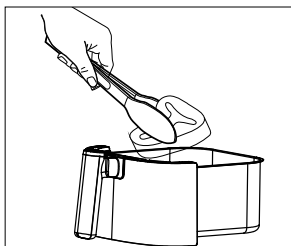


Fig. 5

- ▶ Para obtener los mejores resultados, durante la cocción, agite el recipiente de freír (8) (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 (8) 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. Llene el recipiente de freír solo hasta la marca MAX.



## ¡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.



## ¡ATENCIÓN!

### ¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de quemaduras a causa del vapor de agua ascendente si el aparato se abre cuando se utiliza la función de pulverización de vapor.

- No saque el recipiente de freír (8) del aparato mientras que la función de pulverización de vapor pulveriza agua.
  - No acerque las manos al vapor.
  - No mire desde arriba el recipiente de freír cuando lo saque del aparato.
- ▶ Saque el recipiente de freír (8) del aparato sujetándolo por el mango (7).
  - ▶ Llene el recipiente de freír con los alimentos que desee cocinar. Para averiguar las cantidades apropiadas, consulte las tablas del capítulo „8.2. Ajuste del programa automático“ en la página 108 y „8.5. Ajustes recomendados“ en la página 111.
  - ▶ Sostenga el recipiente de freír por el mango e introdúzcalo por completo en el aparato desde la parte delantera hasta que encaje.

## 8.1. Pre calentamiento de la freidora de aire caliente

Para conseguir un resultado de cocción óptimo, antes de cocinar los alimentos caliente la freidora de aire caliente al menos 3 minutos.

Pulse el botón de encendido/apagado (⏻) (22) para encender el aparato.

- ▶ Utilice los botones (▼) (23) o (▲) (24) para ajustar la temperatura de cocción deseada en tramos de 5 °C. En el panel de visualización (15), la temperatura se muestra en °C.
- ▶ Utilice los botones (▼) (17) o (▲) (16) para ajustar el tiempo de cocción en 3 minutos. En el panel de visualización (15) se muestra el tiempo de cocción.
- ▶ Inicie el pre calentamiento pulsando el botón (▶||) (18).

Se emite un aviso acústico.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato emite varias señales acústicas.

## 8.2. 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:

|  <b>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.</b> |   |                     |                |     |                                   |  |
|--|---|---------------------|----------------|-----|-----------------------------------|--|
| Símbolo  | Programa automático                           | Peso recom. (g)     | Duración (min) | °C  | Función de pulverización de vapor | Indicación   |
|   | Patatas fritas                                | 500                 | 20             | 180 | No disponible                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Agitar 3/4 veces</li> </ul>        |
|   | Pollo   | 500                 | 30             | 180 | cada 10 minutos                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Darle la vuelta una vez</li> </ul> |
|   | Gambas (frescas o descongeladas)              | 400                 | 8              | 180 | cada 3 minutos                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Agitar una vez</li> </ul>          |
|   | Pizza   | 200<br>(2 unidades) | 9              | 200 | No disponible                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> </ul>                                    |
|   | Bistec (al punto)                             | 150                 | 6              | 230 | cada 2 minutos                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Darle la vuelta una vez</li> </ul> |
|   | Pescado (p, ej., lomo de salmón descongelado) | 400                 | 15             | 180 | cada 5 minutos                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Darle la vuelta una vez</li> </ul> |
|   | Muslo de pollo                                | 800                 | 20             | 200 | cada 10 minutos                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Darle la vuelta una vez</li> </ul> |



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  | Función de pulverización de vapor | Indicación   |
|---------|---------------------|-----------------|----------------|-----|-----------------------------------|--|
|         | Biscocho pequeño    | 300             | 15             | 160 | No disponible                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utilizar un molde</li> <li>▶ No agitar/voltear</li> </ul>     |
|         | Panceta/beicon      | 150             | 4              | 180 | No disponible                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> </ul>                              |
|         | Galletas            | 300             | 15             | 160 | No disponible                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ No agitar/voltear</li> </ul> |

Pulse el botón de encendido/apagado (⏻) (22) para encender el aparato.

- ▶ Pulse el botón del programa automático que corresponda (14) para ajustar el programa automático deseado.

Se muestran la temperatura y el tiempo de cocción del programa seleccionado.

- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón (▶) (18).

Durante el proceso de cocción parpadea el símbolo del programa automático.

Una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción, se emiten unas señales acústicas y los símbolos del programa parpadean para recordarle que redistribuya los alimentos (menos en el programa automático y ).



Tras 5 minutos sin pulsar ningún botón, el aparato pasa al modo stand-by.








Puede ajustar el tiempo y la temperatura de cocción en cualquier momento posterior (véase „8.3. Ajuste personalizado del tiempo de cocción y de la temperatura“).



Para evitar pérdidas de calor se recomienda iniciar el proceso de cocción cuando el recipiente de freír (8) esté introducido del todo.





Para lograr una textura más crujiente puede activar la función de pulverización de vapor cuando quiera en cinco programas (, , ,  y ) („8.4. Utilización de la función de pulverización de vapor“ en la página 110). La función está desactivada de serie.





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

### 8.3. Ajuste personalizado del tiempo de cocción y de la temperatura



- ▶ Pulse el botón de encendido/apagado  (22) para encender la freidora de aire caliente.
- ▶ Pulse el botón para el manejo manual (encendido/apagado)  (19).

El tiempo de cocción estándar es de 20 minutos y la temperatura, de 200 °C.

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

- ▶ Utilice los botones  (23) o  (24) para ajustar la temperatura de cocción deseada en tramos de 5 °C. En el panel de visualización (15), la temperatura se muestra en °C.

Se pueden ajustar temperaturas de 40 °C a 230 °C.






- ▶ Utilice los botones  (17) o  (16) para ajustar el tiempo de cocción deseado en tramos de un minuto. En el panel de visualización (15) se muestra el tiempo de cocción.


Puede ajustar un tiempo de cocción de máximo 60 minutos.


- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón  (18).

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

### 8.4. Utilización de la función de pulverización de vapor

La función de pulverización de vapor sirve para lograr una textura más crujiente y puede activarse en cinco programas automáticos (, , ,  y ) y durante el manejo manual siempre que quiera.

Si está disponible la función de pulverización de vapor, se muestra el elemento de control  (19).

- ▶ Pulse el botón  para activar o desactivar la función de pulverización de vapor.

En el modo manual de la freidora de aire caliente se pulveriza agua en la cámara de freír (2) durante un breve momento.

Si se utiliza con los programas automáticos, se pulveriza agua en la cámara de cocción varias veces. Para averiguar la programación del tiempo correspondiente, consulte la tabla del capítulo „8.2. Ajuste del programa automático“ en la página 108.



Cuando el depósito de agua (4) está vacío, el aparato emite señales acústicas cuando se pulsa **[SPRAY]**. Extraiga el depósito de agua y llénelo de agua hasta la marca.

## 8.5. Ajustes recomendados



Las cantidades o porciones indicadas en la tabla representan la cantidad mínima 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.



**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 mínimo (g) | Duración según peso (min) | Temp. (°C) | Indicación  |
|-----------------------------------|-----------------|---------------------------|------------|---|
|                                   | Peso máximo (g) |                           |            |   |
| Patatas fritas finas congeladas   | 300 – 700       | 12 – 16                   | 200        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Agitar 3/4 veces</li> </ul>   |
| Patatas fritas gruesas congeladas | 300 – 700       | 20 – 25                   | 200        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Agitar 3/4 veces</li> </ul>   |
| Gajos de patata caseros           | 300 – 800       | 18 – 25                   | 180        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Añadir media cucharada de aceite</li> <li>▶ Agitar 3/4 veces</li> </ul> |
| Filete de ternera                 | 100 – 500       | 8 – 12                    | 180        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Girar una vez</li> </ul>  |
| Chuleta de cerdo                  | 100 – 500       | 10 – 14                   | 180        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Girar una vez</li> </ul>  |
| Hamburguesa                       | 100 – 500       | 7 – 14                    | 180        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Girar una vez</li> </ul>  |
| Rollitos de primavera             | 100 – 400       | 8 – 10                    | 200        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Girar una vez</li> </ul>  |





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 mínimo (g) | Duración según peso (min) | Temp. (°C) | Indicación  |
|---|-----------------|---------------------------|------------|---|
|   | Peso máximo (g) |                           |            |   |
| Nuggets de pollo  | 100 – 500       | 6 – 10                    | 200        | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Precalentar 3 minutos</li><li>▶ Agitar una vez</li></ul>  |
| Verdura (p. ej., pimiento, champiñones, calabacín, patatas) | 100 – 400       | 8 – 10                    | 160        | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Precalentar 3 minutos</li><li>▶ Añadir 1-2 cucharadas de aceite</li><li>▶ Preparar trozos de 2,5 cm</li><li>▶ Cortar los trozos de patata más pequeños</li><li>▶ Agitar una vez</li></ul> |

## 8.6. 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 aviso acústico.

- ▶ Extraiga el recipiente de freír (8) 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.

## 8.7. Finalización del programa

Al final del tiempo de cocción, el elemento calefactor se apaga y se emiten unas señales acústicas. El ventilador seguirá funcionando algunos minutos.

- ▶ 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 (13) de la toma de corriente.
- ▶ Saque el recipiente de freír (8) 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 (13) 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 (8) 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 en el lavavajillas.






- 
- ▶ Limpie el recipiente de freír (8) y la rejilla (1) 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 la rejilla se pueden lavar en 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 (2) con agua caliente y una esponja suave.
  - ▶ Si los elementos calefactores están sucios, utilice un cepillo adecuado para limpiarlos. Retire los restos de comida con cuidado.
  - ▶ Extraiga del aparato el depósito de agua de la función de pulverización de vapor (4). Vacíe los restos de agua y, a continuación, seque el depósito de agua con cuidado.
  - ▶ Para la limpieza del panel de control (3) 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 (12) 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 (13) 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 (8) solo hasta la marca <b>MAX</b> .  |
|   | La temperatura de cocción es demasiado baja.                          | ▶ Pulse el botón  (24) para aumentar la temperatura de cocción.   |
|   | El tiempo de cocción es demasiado corto.                              | ▶ Pulse el botón  (16) para prolongar el tiempo de cocción.   |
| Cuando se utiliza la función de pulverización de vapor se emiten señales acústicas. | El depósito de agua (4) está vacío.                                   | ▶ Extraiga el depósito de agua (4) y llénelo de agua hasta la marca.   |
| 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 (8) 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.   |

| Problema   | Posible causa   | Solución   |
|--|---|--|
| El aparato no se puede cerrar.   | El recipiente de freír (8) se ha llenado en exceso.   | ▶ Llene el recipiente de freír (8) solo hasta la marca <b>MAX</b> .  |
| Se produce un humo blanco dentro del aparato.                                  | Los alimentos tienen mucha grasa.   | ▶ Cuando se preparan alimentos con mucha grasa, esta gotea en el fondo del recipiente de freír (8). 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 (8) y la rejilla (1) tienen restos de grasa del proceso de cocción anterior. | ▶ Queme los restos de grasa. Limpie el recipiente de freír (8) y la rejilla (1) después de cada uso.   |
| Las patatas fritas hechas de patatas frescas no se «frien» de manera uniforme. | Las patatas cortadas no se han remojado lo suficiente.  | ▶ 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.  | ▶ Que las patatas queden crujientes depende del contenido de agua y de almidón de la patata y de la cantidad de aceite.  |
|  |   | ▶ Seque bien las patatas y rocíelas con una cucharada de aceite aproximadamente.   |
|  |   | ▶ Corte las patatas en trozos más pequeños.  |

## 12. Eliminación



### EMBALAJE

Su aparato se envía embalado para protegerlo de posibles daños durante el transporte. Los embalajes están hechos con materiales que pueden desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente y llevarse a un punto de reciclaje.



### APARATO

Todos los aparatos antiguos marcados con el símbolo adjunto no deben eliminarse 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, así como los efectos negativos en la salud de las personas.

Lleve el aparato usado a un punto de reciclaje o de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos. Extraiga previamente las pilas del aparato y entréguelas separadas a un punto de reciclaje de pilas usadas.

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

## 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<br>Am Zehnthof 77<br>45307 Essen<br>ALEMANIA |
| Identificación del modelo:   | MD 11780   |
| Alimentación de tensión:   | 220-240 V~, 50/60 Hz                                   |
| Potencia:  | 1500 W   |
| Capacidad útil del recipiente de freír:                                  | 5 litros   |
| Capacidad del depósito de agua:  | 80 ml  |
| Control de la temperatura:   | 40-230 °C  |
| Ajuste de tiempo de cocción máx.:  | 60 minutos   |
| Dimensiones (an. × al. × pr.),<br>incl. el mango del recipiente de freír | Aprox. 36,5 × 27 × 31,0 cm                             |

## 15. Información de conformidad UE

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

- Directiva sobre Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE
- Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE
- Directiva sobre el Diseño Ecológico 2009/125/CE
- Directiva sobre la Restricción de Sustancias Peligrosas 2011/65/UE.

## 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](http://www.medion.com/contact).
- Por supuesto, nuestro equipo de asistencia técnica también está a su disposición a través de nuestra línea directa o por correo postal.

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



Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio [www.medionservice.com](http://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: 19. julio 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](mailto: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.lidi.nrw.de](http://www.lidi.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

|            |   |            |
|------------|---|------------|
| <b>1.</b>  | <b>Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso .....</b> | <b>124</b> |
| 1.1.       | Legenda.....  | 124        |
| <b>2.</b>  | <b>Utilizzo conforme .....</b>  | <b>126</b> |
| <b>3.</b>  | <b>Indicazioni di sicurezza .....</b>                                 | <b>127</b> |
| 3.1.       | Messa in funzione e utilizzo .....                                    | 129        |
| 3.2.       | Pulizia .....   | 132        |
| <b>4.</b>  | <b>Descrizione dei componenti .....</b>                               | <b>133</b> |
| <b>5.</b>  | <b>Contenuto della confezione.....</b>                                | <b>135</b> |
| <b>6.</b>  | <b>Preparazione della friggitrice ad aria .....</b>                   | <b>135</b> |
| <b>7.</b>  | <b>Suggerimenti sulla preparazione dei cibi.....</b>                  | <b>136</b> |
| <b>8.</b>  | <b>Funzionamento della friggitrice ad aria .....</b>                  | <b>136</b> |
| 8.1.       | Preriscaldamento della friggitrice ad aria calda.....                 | 137        |
| 8.2.       | Impostazione di un programma automatico.....                          | 138        |
| 8.3.       | Impostare il tempo di cottura e la temperatura singolarmente .....    | 140        |
| 8.4.       | Utilizzo della funzione di nebulizzazione .....                       | 140        |
| 8.5.       | Impostazioni consigliate .....  | 141        |
| 8.6.       | Interruzione del programma.....                                       | 142        |
| 8.7.       | Terminare il programma .....  | 143        |
| <b>9.</b>  | <b>Pulizia della friggitrice ad aria.....</b>                         | <b>143</b> |
| <b>10.</b> | <b>Inutilizzo prolungato e trasporto.....</b>                         | <b>144</b> |
| <b>11.</b> | <b>Soluzione.....</b>   | <b>144</b> |
| <b>12.</b> | <b>Smaltimento.....</b>   | <b>147</b> |
| <b>13.</b> | <b>Ricambi.....</b>   | <b>147</b> |
| <b>14.</b> | <b>Dati tecnici .....</b>   | <b>148</b> |
| <b>15.</b> | <b>Informazioni sulla conformità EU.....</b>                          | <b>148</b> |
| <b>16.</b> | <b>Informazioni relative al servizio di assistenza .....</b>          | <b>149</b> |
| <b>17.</b> | <b>Note legali .....</b>  | <b>150</b> |
| <b>18.</b> | <b>Informativa sulla protezione dei dati personali.....</b>           | <b>151</b> |

---

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



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

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente e interamente le indicazioni di sicurezza e queste istruzioni per l'uso. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

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

## 1.1. Legenda

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



### **PERICOLO!**

Avviso di pericolo letale immediato!



### **AVVERTENZA!**

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



### **ATTENZIONE!**

Avviso di possibili lesioni di media o lieve entità!



### **AVVISO!**

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni alle cose!



### **AVVERTENZA!**

Segnalazione di pericolo di scosse elettriche.



### **AVVERTENZA!**

Segnalazione di pericolo dovuto a superfici che scottano!



Segnalazione di ulteriori informazioni sull'utilizzo del dispositivo.



Osservare gli avvisi nelle istruzioni per l'uso.

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

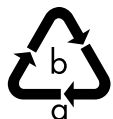


Simbolo della corrente alternata



### Dichiarazione di conformità

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



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



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



Smaltire il dispositivo 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.



I cestelli e gli inserti della friggitrice presentano 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.



#### **PERICOLO!**

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

- Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.
- Tenere tutti i materiali di imballaggio utilizzati (sacchetti, pezzi di polistirolo ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
  - Non permettere ai bambini di giocare con il materiale d'imballaggio.



#### **AVVERTENZA!**

##### **Pericolo di scossa elettrica/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.
  - Assicurarci 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 introdurrevi 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 antifiamma 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 di lesioni!**

Pericolo di scottature dovuto alla fuoriuscita di vapore.

- Quando l'acqua bolle, dall'apparecchio fuoriesce vapore bollente. Non avvicinare le mani al vapore.



## **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 143.

## 4. Descrizione dei componenti

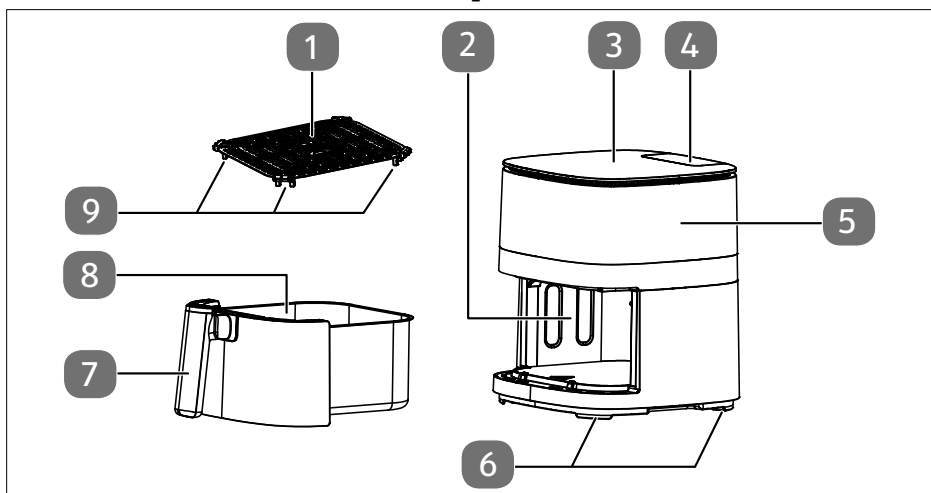


Fig. 1 – Lato anteriore

1. Griglia
2. Camera di frittura
3. Comandi dell'apparecchio/Campo di visualizzazione
4. Serbatoio dell'acqua per la funzione di nebulizzazione
5. Involucro dell'apparecchio
6. Piedini di appoggio (4x)
7. Manico del contenitore
8. Contenitore
9. Piedini griglia (4x)

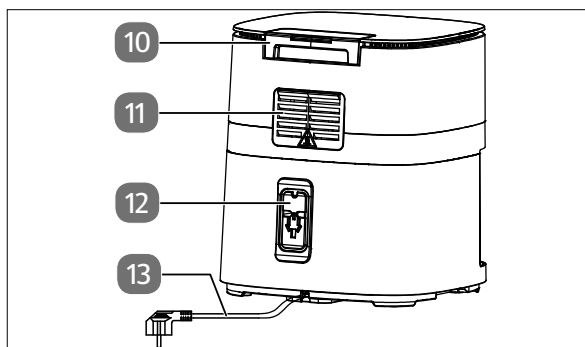


Fig. 2 – Lato posteriore

10. Serbatoio dell'acqua
11. Apertura per la fuoriuscita del vapore
12. Avvolgicavo
13. Cavo di alimentazione con spina



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

- 14. Pulsanti per la selezione di un programma automatico
- 15. Display temperatura/tempo di cottura
- 16. Aumento del tempo di cottura
- 17. Diminuzione del tempo di cottura
- 18. Avvio/interruzione del ciclo di riscaldamento
- 19. Pulsante per il comando manuale (On/Off)
- 20. Pulsante per la funzione di nebulizzazione (On/Off)
- 21. Pulsante luce camera di frittura (On/Off)
- 22. Pulsante On/Off
- 23. Diminuzione della temperatura
- 24. Aumento della temperatura

## 5. Contenuto della confezione



### PERICOLO!

#### Pericolo di soffocamento!

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

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

- ▶ Verificare la completezza e l'integrità della 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 (8) dall'apparecchio afferrandolo dall'impugnatura (7).
- ▶ Estrarre la griglia (1) dal contenitore.
- ▶ Lavare il contenitore e la griglia con acqua calda. Asciugare bene entrambi i componenti.
- ▶ Rimettere la griglia nel contenitore. Assicurarsi che i piedini della griglia (8) siano rivolti verso il basso.
- ▶ Pulire l'involucro della friggitrice (4) con un panno umido.
- ▶ Estrarre il serbatoio dell'acqua (3) della funzione di nebulizzazione e riempirlo d'acqua fino al contrassegno.
- ▶ 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 rossa.



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 (8). Riempire il contenitore solo fino al contrassegno MAX.

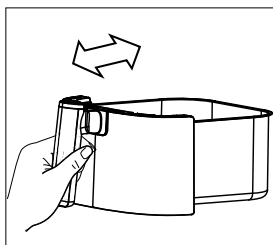


Fig. 4

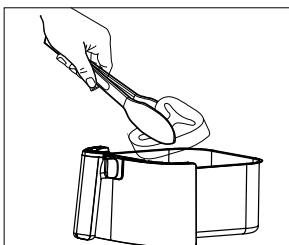


Fig. 5

- ▶ Per risultati ottimali scuotere il contenitore (8) (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 (8) 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. Riempirlo solo fino al contrassegno MAX.



## 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.



## ATTENZIONE!

### Pericolo di lesioni!

Pericolo di scottature dovuto alla fuoriuscita di vapore in caso di apertura dell'apparecchio quando è in corso la funzione di nebulizzazione.

- Non estrarre il contenitore (8) dall'apparecchio quando la funzione di nebulizzazione sta nebulizzando acqua.
  - Non avvicinare le mani al vapore.
  - Nell'estrarre il contenitore dall'apparecchio, non guardare dall'alto verso il basso dentro il contenitore.
- ▶ Estrarre il contenitore (8) dall'apparecchio afferrandolo dall'impugnatura (7).
  - ▶ Inserire gli alimenti nel contenitore. Le giuste quantità sono riportate nella tabella al capitolo „8.2. Impostazione di un programma automatico“ a pagina 138 e „8.5. Impostazioni consigliate“ a pagina 141.
  - ▶ Tenere il contenitore dall'impugnatura e spingerlo fino in fondo all'apparecchio dalla parte anteriore fino a quando non si incastra.

## 8.1. Preriscaldamento della friggitrice ad aria calda

Per risultati di cottura ottimali, prima di iniziare la cottura preriscaldare la friggitrice ad aria calda per almeno 3 minuti.

Per accendere l'apparecchio premere il pulsante On/Off (⏻) (22).

- ▶ Impostare la temperatura di cottura desiderata a intervalli di 5 °C premendo il pulsante (⏴) (23) oppure (⏵) (24). Nel campo di visualizzazione (15) viene mostrata la temperatura in °C.
- ▶ Con i pulsanti (⏴) (17) o (⏵) (16), impostare il tempo di cottura a 3 minuti. Nel campo di visualizzazione (15) viene mostrato il tempo di cottura.
- ▶ Premere il pulsante (▶II) per avviare la fase di riscaldamento.

Viene emesso un segnale acustico.

Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, l'apparecchio emette diversi segnali acustici.










## 8.2. 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)   | Durata (min.) | °C  | Funzione nebulizzazione | Avviso  |
|---|---|------------------|---------------|-----|-------------------------|---|
|    | Patatine fritte                             | 500              | 20            | 180 | non disponibile         | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Preriscaldare per 3 minuti</li><li>▶ Scuotere 3-4 volte</li></ul> |
|    | Pollo                                       | 500              | 30            | 180 | ogni 10 minuti          | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Preriscaldare per 3 minuti</li><li>▶ Girare 1 volta</li></ul>     |
|    | Gamberetti (freschi o decongelati)          | 400              | 8             | 180 | ogni 3 minuti           | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Preriscaldare per 3 minuti</li><li>▶ Agitare 1 volta</li></ul>    |
|    | Pizza                                       | 200<br>(2 pezzi) | 9             | 200 | non disponibile         | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Preriscaldare per 3 minuti</li></ul>                              |
|   | Bistecca (media)                            | 150              | 6             | 230 | ogni 2 minuti           | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Preriscaldare per 3 minuti</li><li>▶ Girare 1 volta</li></ul>     |
|  | Pesce (es. filetto di salmone, decongelato) | 400              | 15            | 180 | ogni 5 minuti           | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Preriscaldare per 3 minuti</li><li>▶ Girare 1 volta</li></ul>     |
|  | Coscia di pollo                             | 800              | 20            | 200 | ogni 10 minuti          | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Preriscaldare per 3 minuti</li><li>▶ Girare 1 volta</li></ul>     |



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) | Durata (min.) | °C  | Funzione nebulizzazione | Avviso  |
|---------|----------------------|----------------|---------------|-----|-------------------------|---|
|         | Piccoli dolci        | 300            | 15            | 160 | non disponibile         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utilizzare uno stampo da forno</li> <li>▶ Non agitare/ girare</li> </ul> |
|         | Speck/bacon          | 150            | 4             | 180 | non disponibile         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preiscaldare per 3 minuti</li> </ul>                                     |
|         | Biscotti             | 300            | 15            | 160 | non disponibile         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preiscaldare per 3 minuti</li> <li>▶ Non agitare/ girare</li> </ul>      |

Per accendere l'apparecchio premere il pulsante On/Off (22).

- ▶ Premere il pulsante relativo al programma automatico (14) per impostare il programma automatico desiderato.

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

- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante (18).

Durante il ciclo di cottura il simbolo del programma automatico lampeggia.

A metà del ciclo di cottura vengono emessi dei segnali acustici e i simboli dei programmi lampeggiano, per ricordare di ridistribuire il cibo (tranne con programma automatico , e ).



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








È possibile regolare in qualsiasi momento il tempo di cottura e la temperatura (vedere „8.3. Impostare il tempo di cottura e la temperatura singolarmente“).



Per evitare perdite di calore, si consiglia di iniziare il ciclo di cottura solo quando il contenitore (8) è completamente inserito.





Per ottenere cibi croccanti, la funzione di nebulizzazione può essere attivata a proprio piacimento in cinque programmi (, , ,  e ) („8.4. Utilizzo della funzione di nebulizzazione“ a pagina 140). Per impostazione predefinita, la funzione è disattiva.





Gli stampi per la cottura dei dolci nella friggitrice ad aria non sono compresi nella fornitura.

### 8.3. Impostare il tempo di cottura e la temperatura singolarmente



- ▶ Per accendere la friggitrice ad aria calda premere il pulsante On/Off () (22).
- ▶ Per il comando manuale (On/Off) premere il pulsante  (19).

Per impostazione predefinita, il tempo di cottura è di 20 minuti e la temperatura di 200 °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  (23) oppure  (24). Nel campo di visualizzazione (15) viene mostrata la temperatura in °C.

È possibile impostare una temperatura compresa tra 40 °C e 230 °C.






- ▶ Impostare il tempo di cottura desiderato a intervalli di un minuto premendo i pulsanti  (17) oppure  (16). Nel campo di visualizzazione (15) 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  (18).

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

### 8.4. Utilizzo della funzione di nebulizzazione

La funzione di nebulizzazione rende il cibo croccante e può essere attivata in cinque programmi automatici (, , ,  e ) e durante la cottura con comando manuale.

Quando la funzione di nebulizzazione è disponibile, viene visualizzato l'elemento di comando  (19).

- ▶ Per attivare/disattivare la funzione di nebulizzazione premere il pulsante .

Quando si utilizza la friggitrice ad aria calda con tempi e temperatura impostati singolarmente, dentro la camera di frittura (2) viene effettuata una breve nebulizzazione di acqua.

Quando si utilizzano i programmi automatici, nel vano di cottura l'acqua viene nebulizzata più volte. L'indicazione dei tempi programmati è riportata nella tabella al capitolo „8.2. Impostazione di un programma automatico“ a pagina 138.



Se il serbatoio dell'acqua (4) è vuoto, l'apparecchio emette dei segnali acustici nel momento in cui si preme **[SPRAY]**. Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo d'acqua fino al contrassegno.

## 8.5. Impostazioni consigliate



Le quantità / il numero di pezzi indicati nella tabella rappresentano le quantità minime e massime.

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.



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

| Pietanza                          | Peso minimo (g)  | Durata in base al peso (min.) | Temp. (°C) | Avviso   |
|-----------------------------------|------------------|-------------------------------|------------|--|
|                                   | Peso massimo (g) |                               |            |  |
| Patatine fritte sottili surgelate | 300 – 700        | 12 – 16                       | 200        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preiscaldare per 3 minuti</li> <li>▶ Agitare 3-4 volte</li> </ul>   |
| Patatine fritte spesse surgelate  | 300 – 700        | 20 – 25                       | 200        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preiscaldare per 3 minuti</li> <li>▶ Agitare 3-4 volte</li> </ul>   |
| Patate a spicchi fatte in casa    | 300 – 800        | 18 – 25                       | 180        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preiscaldare per 3 minuti</li> <li>▶ Aggiungere 1/2 cucchiai d'olio</li> <li>▶ Agitare 3-4 volte</li> </ul> |
| Bistecca di manzo                 | 100 – 500        | 8 – 12                        | 180        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preiscaldare per 3 minuti</li> <li>▶ Girare 1 volta</li> </ul>  |
| Braciola di maiale                | 100 – 500        | 10 – 14                       | 180        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preiscaldare per 3 minuti</li> <li>▶ Girare 1 volta</li> </ul>  |





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

| Pietanza  | Peso mini-<br>mo (g)  | Durata<br>in base<br>al peso<br>(min.) | Temp.<br>(°C) | Avviso  |
|---|-----------------------|--|---------------|---|
|   | Peso mas-<br>simo (g) |  |               |   |
| Hamburger   | 100 – 500             | 7 – 14                                 | 180           | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Preriscaldare per 3 minuti</li><li>▶ Girare 1 volta</li></ul>   |
| Involtini primavera                                 | 100 – 400             | 8 – 10                                 | 200           | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Preriscaldare per 3 minuti</li><li>▶ Girare 1 volta</li></ul>   |
| Nugget di pollo                                     | 100 – 500             | 6 – 10                                 | 200           | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Preriscaldare per 3 minuti</li><li>▶ Agitare 1 volta</li></ul>  |
| Verdure (ad es. peperoni, funghi, zucchine, patate) | 100 – 400             | 8 – 10                                 | 160           | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Preriscaldare per 3 minuti</li><li>▶ Aggiungere 1-2 cucchiaini di olio da cucina</li><li>▶ Prepararle in pezzi da 2,5 cm di grandezza</li><li>▶ Tagliare le patate in pezzi più piccoli</li><li>▶ Agitare 1 volta</li></ul> |

## 8.6. 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 (8) per verificare il punto di cottura o per ridistribuire il cibo.


▶ Reinscrivere il cestello completamente all'interno dell'apparecchio.

▶ Premere nuovamente il pulsante  per proseguire con il ciclo di cottura.

Il tempo riprende a scorrere automaticamente.

## 8.7. Terminare il programma

Al termine del tempo di cottura l'elemento riscaldante si spegne e vengono emessi dei segnali acustici. La ventola rimane in movimento ancora per circa un minuto.

- ▶ Se si vuole interrompere del tutto il ciclo di cottura, premere il pulsante On/Off  fino a spegnere l'apparecchio.
- ▶ Scollegare la spina (13) dalla presa elettrica.
- ▶ Estrarre il contenitore (8) 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 (13).
- 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 (8) 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 detergenti 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.
- ▶ Pulire il contenitore (8) e la griglia (1) 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 la griglia 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 (2) con acqua tiepida e una spugna morbida.
- ▶ Nel caso in cui le resistenze fossero sporche, pulirle con una spazzola per i piatti. Rimuovere con cautela eventuali residui di cibo.
- ▶ Estrarre dall'apparecchio il serbatoio dell'acqua della funzione di nebulizzazione (4). Svuotarlo da eventuali residui d'acqua e poi asciugarlo accuratamente.
- ▶ Per pulire il pannello di comando (3) 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 (12), 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 (13) 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“). |
| Gli alimenti non sono cotti.  | La quantità di alimenti è eccessiva.  | ▶ Riempire il contenitore (8) solo fino al contrassegno <b>MAX</b> .  |
|   | La temperatura di cottura è troppo bassa.                                       | ▶ Premere il pulsante  (24), per aumentare la temperatura di cottura.  |
|   | Il tempo di cottura è troppo breve.   | ▶ Premere il pulsante  (16) per prolungare il tempo di cottura.  |
| Quando si utilizza la funzione di nebulizzazione vengono emessi dei segnali acustici. | Il serbatoio dell'acqua (4) è vuoto.  | ▶ Estrarre il serbatoio dell'acqua (4) e riempirlo d'acqua fino al contrassegno.  |
| 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 (8) 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.  |



| Problema  | Possibile causa  | Soluzione   |
|---|--|---|
| L'apparecchio non si chiude.                              | Il contenitore (8) è troppo pieno.   | ▶ Riempire il contenitore (8) solo fino al contrassegno <b>MAX</b> .  |
| Fumo bianco nell'apparecchio.                             | Gli alimenti sono molto grassi.  | ▶ Durante la preparazione di alimenti molto grassi, il grasso cola sul fondo del contenitore (8) della friggitrice, causando un aumento della temperatura. Tuttavia, ciò non compromette né l'apparecchio né il risultato di cottura. |
|   | Il contenitore (8) e la griglia (1) presentano ancora residui di grasso del ciclo di cottura precedente. | ▶ Residui di grasso che bruciano. Pulire il contenitore (8) e la griglia (1) 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



### IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono prodotti con materiali che possono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente e destinati a un corretto riciclaggio.



### APPARECCHIO

Tutti gli apparecchi usati contrassegnati con il simbolo a lato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine del ciclo di vita dell'apparecchio occorre smaltirlo correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati, riducendo l'impatto ambientale e gli effetti negativi sulla salute umana.

Consegnare l'apparecchio usato a un punto di raccolta per rottami di apparecchi elettrici o a un centro di riciclaggio. Prima togliere le batterie dall'apparecchio e consegnarle a un centro di riciclaggio per batterie esauste.

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

## 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<br>Am Zehnthof 77<br>45307 Essen<br>GERMANIA |
| Modello:   | MD 11780   |
| Alimentazione di tensione:                                   | 220 – 240 V~, 50/60 Hz                                 |
| Potenza:   | 1500 W   |
| Contenuto della friggitrice:                                 | 5 litri  |
| Capacità del serbatoio dell'acqua:                           | 80 ml  |
| Controllo della temperatura:                                 | 40 – 230 °C  |
| Impostazione max. tempo di cottura:                          | 60 minuti  |
| Dimensioni (L × A × P),<br>incl. impugnatura del contenitore | ca. 36,5 x 27 x 31,0 cm                                |

## 15. Informazioni sulla conformità EU



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

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

## 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](http://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   |                         |
| <b>MEDION/LENOVO Service Center</b><br><b>Ifangstrasse 6</b><br><b>8952 Schlieren</b><br><b>Svizzera</b> |                         |



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza [www.medionservice.com](http://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: 19. luglio 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](mailto: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](http://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

