

# medion

**Bedienungsanleitung**  
**Notice d'utilisation**  
**Handleiding**

**Manual de instrucciones**  
**Istruzioni per l'uso**  
**User manual**



**Heißluftfritteuse**  
**Friteuse à air chaud**  
**Hoteluchtfriteuse**  
**Freidora de aire caliente**  
**Friggitrice ad aria calda**  
**Air fryer**

**MEDION E50 XL (MD 10532)**

# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....</b>	<b>4</b>
1.1.	Zeichenerklärung .....	4
<b>2.</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>5</b>
<b>3.</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>6</b>
3.1.	Inbetriebnahme und Gebrauch .....	8
<b>4.</b>	<b>Lieferumfang .....</b>	<b>11</b>
<b>5.</b>	<b>Heißluftfritteuse – Geräteübersicht.....</b>	<b>12</b>
5.1.	Vorderseite.....	12
5.2.	Rückseite .....	12
5.3.	Bedienelemente/Display.....	13
<b>6.</b>	<b>Inbetriebnahme .....</b>	<b>14</b>
<b>7.</b>	<b>Bedienung .....</b>	<b>14</b>
7.1.	Garzeit und Temperatur einstellen .....	15
7.2.	Gerät einstellen.....	16
7.3.	Automatikprogramm einstellen .....	19
<b>8.</b>	<b>Reinigung .....</b>	<b>20</b>
<b>9.</b>	<b>Lagerung/Transport .....</b>	<b>21</b>
<b>10.</b>	<b>Fehlerbehebung .....</b>	<b>21</b>
<b>11.</b>	<b>Entsorgung.....</b>	<b>23</b>
<b>12.</b>	<b>Technische Daten.....</b>	<b>24</b>
<b>13.</b>	<b>EU-Konformitätsinformation.....</b>	<b>25</b>
<b>14.</b>	<b>Serviceinformationen .....</b>	<b>25</b>
<b>15.</b>	<b>Impressum.....</b>	<b>27</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!



### HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



### WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



### HINWEIS!

Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



### WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



### WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!

•

Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung



Auszuführende Handlungsanweisung



### VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



Auszuführende Handlungsanweisung zur Vermeidung von Gefahren



Symbol für Wechselstrom



### Symbol Schutzerdung (bei Schutzklasse I)

Elektrogeräte der Schutzklasse I sind Elektrogeräte, die durchgehend mindestens Basisisolierung haben und entweder einen Gerätestecker mit Schutzkontakt oder eine feste Anschlussleitung mit Schutzleiter haben.



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



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

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

### **3. Sicherheitshinweise**

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

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



#### **WARNUNG!**

#### **Stromschlaggefahr!**

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

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an.

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

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

### 3.1. Inbetriebnahme und Gebrauch



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

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

- Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen ab, die heiß werden können (z. B. Herdplatten, offene Flammen).

- 
- Achten Sie darauf, dass das Gerät im Betrieb keine Berührung mit einem anderen Gegenstand hat. Halten Sie einen Abstand von min. 10 cm zu anderen Gegenständen ein. Stellen Sie es insbesondere nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhängen, Papier etc.) auf.
  - Stellen Sie das Gerät im Betrieb nicht unter Hängeschränke oder andere Gegenstände, die den freien Abzugs des Dampfes nach oben behindern könnten.
  - Decken Sie das Gerät nicht ab.
  - Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
  - Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
  - Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
  - Verwenden Sie zum Zubereiten der Lebensmittel unbedingt den Korb im Frittiertopf, damit die Speisen nicht verbrennen.
  - Stellen Sie den heißen Topf und Frittiertopf immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
  - Füllen Sie den Frittiertopf nicht mit Fett oder Öl.
  - Ziehen Sie bei dunkler Rauchentwicklung sofort den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung nachgelassen hat, bis Sie den Frittiertopf aus dem Gerät nehmen.
  - 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, darf dieses Gitter während des Betriebes nicht berührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Griffen und den Bedienelementen!
- Fassen Sie nicht ins Geräteinnere, auf den Frittiertopf oder die Heizplatte.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.
- Bewegen Sie das aufgeheizte Gerät nicht, sondern lassen Sie das Gerät vorher vollständig abkühlen.
- Wenn Sie den Frittiertopf beim oder nach dem Zubereiten der Speisen entnehmen, besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf. Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät und fassen Sie nicht in diesen Dampf.
- Beim Betrieb wird der Frittiertopf sehr heiß, fassen Sie ihn nicht an. Verwenden Sie Topfhandschuhe.



## **VORSICHT!**

### **Gesundheitsgefährdung!**

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

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



## **HINWEIS!** **Beschädigungsgefahr!**

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

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

## **4. Lieferumfang**



### **GEFAHR!** Verletzungsgefahr!

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

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

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

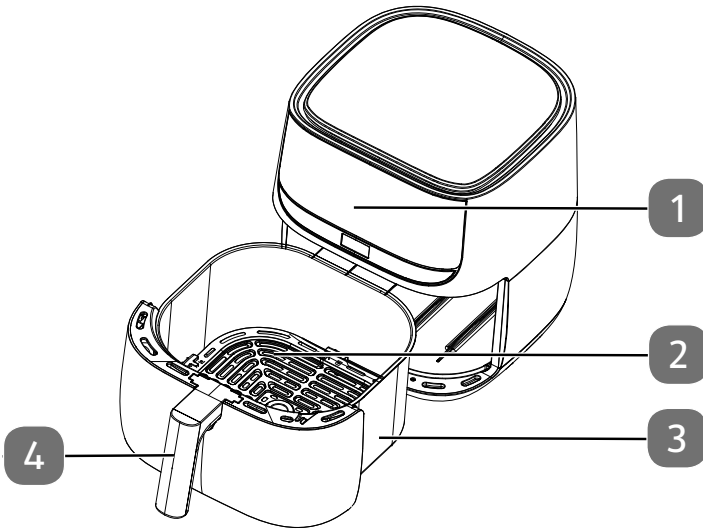
Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Heißluftfritteuse
- Frittiergitter
- Bedienungsanleitung

---

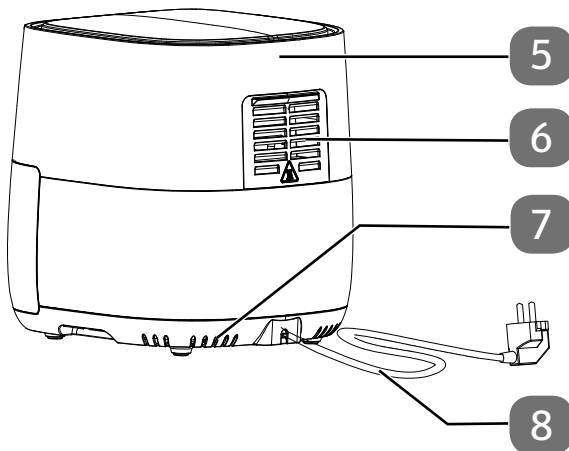
## 5. Heißluftfritteuse – Geräteübersicht

### 5.1. Vorderseite



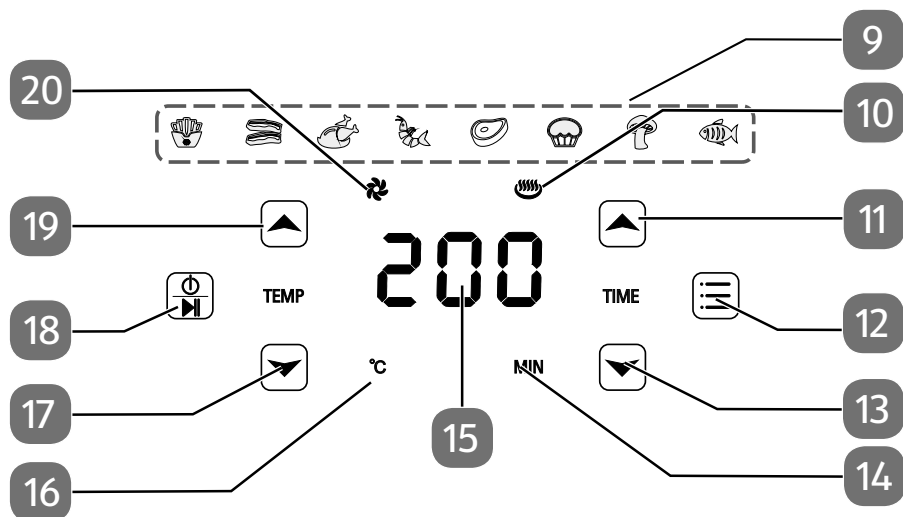
- 1) Bedienelemente/Displayanzeige
- 2) Frittiergitter
- 3) Frittiertopf
- 4) Frittiertopfgriff

### 5.2. Rückseite



- 5) Gehäuse
- 6) Dampfaustritt
- 7) Belüftungsschlitze
- 8) Netzkabel mit Netzstecker

### 5.3. Bedienelemente/Display



- 9) Automatikprogramm aktiv (variiert je eingestelltem Programm)
- 10) : Heizvorgang läuft
- 11) : Garzeit erhöhen
- 12) : Programmauswahl
- 13) : Garzeit verringern
- 14) : Garzeitanzeige
- 15) Display für Temperaturanzeige/Garzeitanzeige
- 16) : Gartemperaturanzeige
- 17) : Gartemperatur verringern
- 18) : Gerät ein-/auschalten, Heizvorgang unterbrechen
- 19) : Gartemperatur erhöhen
- 20) : Betriebsanzeige Lüfter aktiv

---

## 6. Inbetriebnahme

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Folien vom Gerät.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (3) aus dem Gerät. Entnehmen Sie das Frittiergitter (2), indem Sie es an der Öse herausziehen.
- ▶ Spülen Sie das Frittiergitter (2) und den Frittiertopf (3) mit heißem Wasser. Trocknen Sie beide Teile gut ab.
- ▶ Wischen Sie das Gehäuse (5) mit einem feuchtem Tuch ab.



### **GEFAHR!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Die beim Betrieb entstehenden hohen Temperaturen würden beim Verwenden ohne Frittiergitter (2) zum Verbrennen der Lebensmittel führen. Die Oberflächen werden sehr heiß.

- Verwenden Sie grundsätzlich das Frittiergitter (2) zusammen mit dem Frittiertopf (3).

- ▶ Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▶ Schließen Sie die Heißluft-Fritteuse nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.



Beim ersten Gebrauch kann es aufgrund von Herstellungsrückständen zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist jedoch ungefährlich und lässt schnell nach. Lassen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung ca. 30 Minuten auf der höchsten Temperaturstufe laufen (siehe „7.1. Garzeit und Temperatur einstellen“ auf Seite 15) und sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

## 7. Bedienung



### **WARNUNG!**

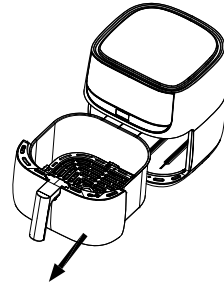
#### **Brandgefahr!**

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

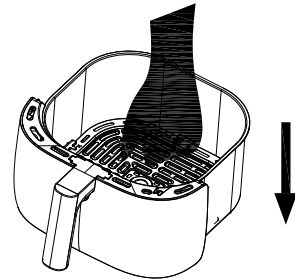
- Befüllen Sie das Gerät nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

- Extrem fetthaltige Speisen, z. B. Würste sind nicht für die Zubereitung geeignet. Das Fett würde in den Frittiertopf (3) tropfen und dort verbrennen.
- Überfüllen Sie den Frittiertopf (3) nicht. Beachten Sie die MAX-Markierung. Wir empfehlen jedoch den Frittiertopf (3) für eine einfache Handhabung nur zu 3/4 zu befüllen.

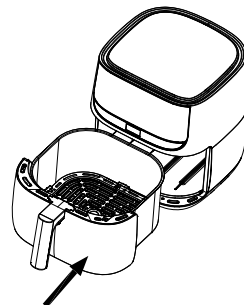
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (3) am Frittiertopfgriff (4) aus dem Gerät.







- ▶ Setzen Sie das Frittiergitter (2) in den Frittiertopf ein.
- ▶ Befüllen Sie den Frittiertopf (3) mit der Speise. Entnehmen Sie die geeigneten Füllmengen der Tabelle im Kapitel „7.2. Gerät einstellen“ auf Seite 16.






- ▶ Halten Sie den Frittiertopf (3) am Frittiertopfgriff (4) fest und schieben Sie ihn von vorne vollständig in das Gerät.









## 7.1. Garzeit und Temperatur einstellen

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

- 
- ▶ Halten Sie die Taste  oder  länger gedrückt, um die gewünschte Temperatur  schneller einzustellen.


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

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



Es ist eine Garzeit von insgesamt 60 Minuten möglich.




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

- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch kurzes Drücken der -Taste. Die Gartemperatur sowie die verbleibende Garzeit werden beim Betrieb angezeigt. Während der Zubereitung können Sie jederzeit zur Kontrolle des Garzustands den Frittiertopf (3) aus dem Gerät herausziehen. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.
- ▶ Schütteln Sie bei geeigneten Lebensmitteln den Frittiertopf (3) mehrfach während der Garzeit, um die Speisen neu zu verteilen. Andere Lebensmittel wenden Sie während der Garzeit einmal oder mehrmals. So erreichen Sie ein gleichmäßiges Garen der Speisen.
- ▶ Ziehen Sie hierfür den Frittiertopf (3) am Griff aus dem Gerät. Schütteln Sie die Lebensmittel vorsichtig und schieben Sie den Frittiertopf (3) zurück in das Gerät.

Die Zeit läuft dann automatisch weiter.

- ▶ Falls Sie Speisen nachfüllen wollen, drücken Sie die -Taste, um den Garvorgang zu unterbrechen.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (3) am Frittiertopfgriff (4) aus dem Gerät.
- ▶ Füllen Sie vorsichtig die Speisen nach und schieben den Frittiertopf (3) zurück in das Gerät.
- ▶ Drücken die -Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

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

- ▶ Um den Garvorgang vorzeitig abubrechen, drücken die -Taste für einige Sekunden, bis das Gerät ausschaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker (8) aus der Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (3) am Frittiertopfgriff (4) aus dem Gerät. Stellen Sie den Frittiertopf (3) auf eine hitzebeständige Unterlage und entnehmen Sie die Speise.

## 7.2. Gerät einstellen

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

Gericht	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln / Wenden	Zusatzinformationen
<b>Kartoffeln &amp; Pommes frites</b>					
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	500-600	18-25	200	Ja (2x mindestens)	
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	500-600	20-25	200	Ja (2x mindestens)	
Kartoffelgratin	600	20-25	200	Ja (2x mindestens)	
<b>Fleisch und Geflügel</b>					
Steak	100-600	12-18	180	Ja (1x mindestens)	
Schweinekoteletts	100-600	12-18	180	Ja (1x mindestens)	
Hamburger	100-600	10-20	180	Ja (1x mindestens)	
Wurst	100-600	13-15	200	Ja (1x mindestens)	
Hühnerbein	100-600	25-30	180	Ja (1x mindestens)	
Hühnerbrust	100-600	18-25	180	Ja (1x mindestens)	
<b>Snacks</b>					
Frühlingsrollen	100-600	8-10	200	Ja (1x mindestens)	Für Ofenfertigericht
Gefrorene Chicken Nuggets	100-600	8-12	180	Ja (1x mindestens)	Für Ofenfertigericht
Gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200	Ja (1x mindestens)	Für Ofenfertigericht
Panierter Backkäse	100-500	8-10	180	Ja (1x mindestens)	Für Ofenfertigericht
Roulade (Gemüse)	100-500	12-20	160	Ja (1x mindestens)	Für Ofenfertigericht

Gericht	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln / Wenden	Zusatzinformationen
<b>Backen</b>					
Kuchen	500	8-15	180	Nein	Backform verwenden
Quiche	500	20-22	180	Nein	Backform/Auflaufform verwenden
Muffins	500	15-18	200	Nein	Backform verwenden
Süße Snacks	500	20	160	Nein	Backform/Auflaufform verwenden



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



Durch häufiges Herausziehen des Frittierkorbs kommt es zu Wärmeverlusten und kann zur Verlängerung der Garzeit führen.



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






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


## 7.3. Automatikprogramm einstellen

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

-  tiefgekühlte Pommes frites
-  gebratener Speck
-  Hähnchenkeulen
-  Shrimps
-  Fleisch
-  Muffins/Kuchen
-  Gemüse
-  Fisch

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

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

- ▶ Um den Garvorgang vorzeitig abubrechen, drücken die -Taste für einige Sekunden, bis das Gerät ausschaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker (8) aus der Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (3) am Frittiertopfgriff (4) aus dem Gerät. Stellen Sie den Frittiertopf (3) auf eine hitzebeständige Unterlage und entnehmen Sie die Speise.

---

## 8. Reinigung



### **WARNUNG!**

#### **Stromschlaggefahr!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Ziehen Sie vor der Reinigung grundsätzlich den Netzstecker (8).
- 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 (8).



### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 60 Minuten abkühlen. Entnehmen Sie den Frittier- topf (3), damit das Gerät schneller abkühlen kann.



### **HINWEIS!**

#### **Möglicher Geräteschaden!**

Es besteht ein möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Gebrauch.








- Verwenden Sie keine rauen oder reibenden Reinigungsmittel auf und in dem Gehäuse (5) des Gerätes.
  - Reinigen Sie die Heißluftfritteuse, sowie das Zubehör nicht in der Spülmaschine.
- ▶ Reinigen Sie den Frittier- topf (3) und das Frittiergitter (2) mit einem Schwamm und ein wenig milder Seifenlauge. Spülen Sie die Behälter gut aus und trocknen Sie alles gut ab.
  - ▶ Reinigen Sie den Geräteinnenraum mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.
  - ▶ Für das Bedienfeld und die Außenflächen des Gerätes eignet sich ein weiches, leicht feuchtes Tuch.

## 9. Lagerung/Transport

- ▶ Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker (8) und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- ▶ Um Beschädigungen bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

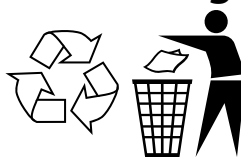
## 10. Fehlerbehebung

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

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker (8) ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
	Eingabe nicht vollständig.	Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der  -Taste.
Die Speisen sind nicht gar.	Die Füllmenge ist zu hoch.	Befüllen Sie den Frittiertopf (3) mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie  oder  , um die gewünschte Garzeit  zu erhöhen oder verringern.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Drücken Sie  oder  , um die gewünschte Gartemperatur  zu erhöhen oder verringern.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	Schütteln Sie den Frittiertopf (3), um die Speisen gleichmäßig zu verteilen. Manche Speisen müssen nach ca. der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.
Die frittierten Speisen sind nicht knusprig genug.	Für die Heißluft-Fritteuse ungeeignete Speisen verwendet.	Verwenden Sie backofengeeignete oder leicht gefettete Snacks für knusprigere Ergebnisse.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät lässt sich nicht verschließen.	Der Frittiertopf (3) ist überfüllt.	Befüllen Sie den Frittiertopf (3) bis zur Max-Markierung.
Weiße Rauchentwicklung im Gerät	Die Speisen sind sehr fettig.	Bei der Zubereitung von sehr fettigen Speisen tropft Fett in den Frittiertopf (3). Durch das Fett entsteht im Frittiertopf (3) eine größere Hitze als normalerweise – dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.
	Der Frittiertopf (3) weist noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	Fettrückstände verbrennen in der Frittierkammer. Säubern Sie den Frittiertopf (3) 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.	
Frische Pommes frites werden nicht knusprig.	Die Kartoffeln sind zu feucht.	Die Knusprigkeit hängt vom Wasser- und Stärkegehalt der Kartoffelsorte und von der Ölmenge ab.
		Trocknen Sie die Kartoffeln sorgfältig ab und bedecken Sie sie dann mit ca. 1/2 Esslöffel Öl.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke.
Im Display wird der Fehlercode „E1“ bzw. „E2“ angezeigt.	Der interne Temperatursensor des Gerätes meldet eine Störung.	Nehmen Sie Kontakt zum Kundendienst auf.

# 11. Entsorgung



## VERPACKUNG

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



Beachten Sie folgende **Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien** bei der Mülltrennung mit den Abkürzungen (a) und Nummern (b):  
1–7: Kunststoffe/20–22: **Papier und Pappe**/80–98: **Verbundstoffe**



(Nur für Frankreich)

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



## 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 (für alle anderen deutschsprachigen Länder)**

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten 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 und negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit 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.

## **12. Technische Daten**

Spannungsversorgung:	220–240 V~, 50/60 Hz
Leistung:	1700 W
Korbvolumen:	ca. 5,7 Liter
Einstellbare Temperaturen:	80-200 °C
Timer:	60 Minuten
Abmessungen (B × H × T):	34,5 x 28,4 x 30 cm

## 13. EU-Konformitätsinformation

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

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

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 14. Serviceinformationen

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

- In unserer Service-Community treffen Sie auf andere Benutzer sowie unsere Mitarbeiter und können dort Ihre Erfahrungen austauschen und Ihr Wissen weitergeben.  
Sie finden unsere Service-Community unter [community.medion.com](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 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
<b>MEDION AG</b> <b>45092 Essen</b> <b>Deutschland</b>	

Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
<b>MEDION Service Center</b> <b>Franz-Fritsch-Str. 11</b> <b>4600 Wels</b> <b>Österreich</b>	

Schweiz	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 0848 - 33 33 32
Serviceadresse	
<b>MEDION/LENOVO Service Center</b> <b>Ifangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <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> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <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.

## 15. Impressum

Copyright © 2024

Stand: 08.04.2024

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Das Copyright liegt bei der Firma:

**MEDION AG**  
**Am Zehnthof 77**  
**45307 Essen**  
**Deutschland**

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



---

# Sommaire

<b>1.</b>	<b>Informations concernant la présente notice d'utilisation.....</b>	<b>32</b>
1.1.	Explication des symboles.....	32
<b>2.</b>	<b>Utilisation conforme.....</b>	<b>33</b>
<b>3.</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>34</b>
3.1.	Mise en service et utilisation.....	36
<b>4.</b>	<b>Contenu de la livraison.....</b>	<b>39</b>
<b>5.</b>	<b>Friteuse à air chaud – vue d’ensemble .....</b>	<b>40</b>
5.1.	Face avant .....	40
5.2.	Face arrière .....	40
5.3.	Éléments de commande/écran d’affichage.....	41
<b>6.</b>	<b>Mise en marche .....</b>	<b>42</b>
<b>7.</b>	<b>Utilisation.....</b>	<b>43</b>
7.1.	Réglage du temps de cuisson et de la température.....	44
7.2.	Réglage de l’appareil .....	45
7.3.	Programmes automatiques.....	47
<b>8.</b>	<b>Nettoyage.....</b>	<b>48</b>
<b>9.</b>	<b>Stockage/transport .....</b>	<b>49</b>
<b>10.</b>	<b>Dépannage.....</b>	<b>49</b>
<b>11.</b>	<b>Recyclage .....</b>	<b>51</b>
<b>12.</b>	<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>51</b>
<b>13.</b>	<b>Déclaration de conformité UE.....</b>	<b>52</b>
<b>14.</b>	<b>Informations relatives au service après-vente .....</b>	<b>52</b>
<b>15.</b>	<b>Mentions légales.....</b>	<b>54</b>

# 1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

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

## 1.1. Explication des symboles

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



### **DANGER !**

Danger de mort imminente !



### **AVERTISSEMENT !**

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



### **AVERTISSEMENT !**

Risque d'électrocution !



### **AVERTISSEMENT !**

Danger dû à des surfaces brûlantes !



### **ATTENTION !**

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



### **AVIS !**

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



### **AVIS !**

Informations complémentaires concernant l'utilisation de l'appareil !



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



Énumération/Information sur des événements se produisant en cours d'utilisation



Action à exécuter



Action à exécuter afin d'éviter tout danger



Symbole de courant alternatif



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



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



### **Symbole de mise à la terre (pour classe de protection I)**

Les appareils électriques de la classe de protection I sont des appareils électriques possédant au moins une isolation de base continue et soit une fiche avec mise à la terre, soit un câble de raccordement fixe avec mise à la terre.

## **2. Utilisation conforme**

Cet appareil convient pour faire cuire et griller des aliments tels que des légumes, frites, potatoes – préparés sur place ou prêts à cuire au four – ainsi que pour préparer du poisson, de la viande, de la volaille et des gâteaux.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications domestiques similaires, telles que :

- dans les cuisines pour le personnel de magasins, de bureaux ou d'autres domaines professionnels ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par les 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'appareils auxiliaires autres que ceux autorisés ou livrés par nos soins.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires livrés ou autorisés par nos soins.

- 
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

### **3. Consignes de sécurité**

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

- 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 ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



#### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'électrocution !**

Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique ou de court-circuit.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant correctement installée avec mise à la terre et protégée électriquement.
- Avant de mettre l'appareil en service, vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.

- 
- N'utilisez pas de rallonge.
  - Pour débrancher le cordon d'alimentation de la prise, ne tirez jamais sur le cordon, mais toujours au niveau de la fiche.
  - Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
  - Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé et ne passe pas sous l'appareil, sur des surfaces chaudes ou des bords coupants.
  - Posez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
  - Ne mettez pas l'appareil en marche s'il se trouve sur une surface mouillée.
  - Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
  - N'utilisez en aucun cas l'appareil lorsqu'il est endommagé ou si vous constatez des dommages au niveau du cordon d'alimentation ou de la fiche d'alimentation.
  - En cas de panne ou si vous constatez un dommage survenu pendant le transport, adressez-vous immédiatement au SAV.
  - Afin d'éviter tout danger, faites réparer le cordon d'alimentation uniquement par un atelier spécialisé qualifié ou contactez le SAV.
  - N'essayez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque partie de l'appareil.
  - Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
  - Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant
    - lors du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil,
    - lors du montage ou du démontage de l'appareil,
    - si l'appareil est humide ou mouillé,
    - si vous n'utilisez plus l'appareil,
    - en l'absence de surveillance,
    - en cas d'orage.

- 
- Protégez l'appareil contre les gouttes d'eau et les projections d'eau. Évitez tout contact de l'appareil avec l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation à l'écart des lavabos, éviers ou autres. En cas d'infiltration de liquide dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant de type F.

Faites contrôler l'appareil par un atelier spécialisé.

- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
  - humidité de l'air élevée ou exposition à l'eau,
  - températures extrêmement hautes ou basses,
  - rayonnement direct du soleil,
  - flamme nue.

### **3.1. Mise en service et utilisation**



#### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'incendie !**

Les surfaces brûlantes peuvent provoquer un incendie.

- Pour éviter tout risque résultant d'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 ou être connecté à un circuit électrique qui est régulièrement allumé ou éteint par un dispositif.
- Posez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant chauffer (p. ex. plaques de cuisson, flammes nues, etc.).
- Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre en contact avec aucun autre objet. Maintenez une distance d'au moins 10 cm par rapport à d'autres objets. Ne placez surtout pas l'appareil à proximité de matériaux facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).

- Lorsque l'appareil fonctionne, ne le placez pas sous des éléments suspendus ou d'autres objets susceptibles d'entraver 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.
- Utilisez impérativement le panier pour préparer les aliments dans la cuve, afin d'éviter qu'ils ne brûlent.
- Posez toujours la cuve chaude et le panier à friture sur une surface résistant à la chaleur.
- Ne mettez pas de graisse ou d'huile dans la cuve.
- En cas de dégagement de fumée noire, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant. Attendez que la fumée se soit dissipée avant de retirer la cuve de l'appareil.



### **AVERTISSEMENT !**

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

Les surfaces brûlantes présentent un risque de blessure.

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

- Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas la grille d'aération située à l'arrière de l'appareil pendant le fonctionnement, car elle chauffe fortement.
- Ne touchez donc l'appareil en fonctionnement que par les poignées et les éléments de commande !
- Ne mettez pas vos mains à l'intérieur de l'appareil, sur la cuve ou la plaque chauffante.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne.

- 
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud, attendez qu'il ait complètement refroidi.
  - 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 touchez pas à cette vapeur.
  - La cuve chauffe fortement pendant le fonctionnement, ne la touchez pas. Utilisez des maniques.



### **ATTENTION !**

#### **Risques pour la santé !**

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

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

---

## 4. Contenu de la livraison



### **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, pièces en polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.

Veillez vérifier que tous les éléments sont présents et nous informer dans un délai de 14 jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

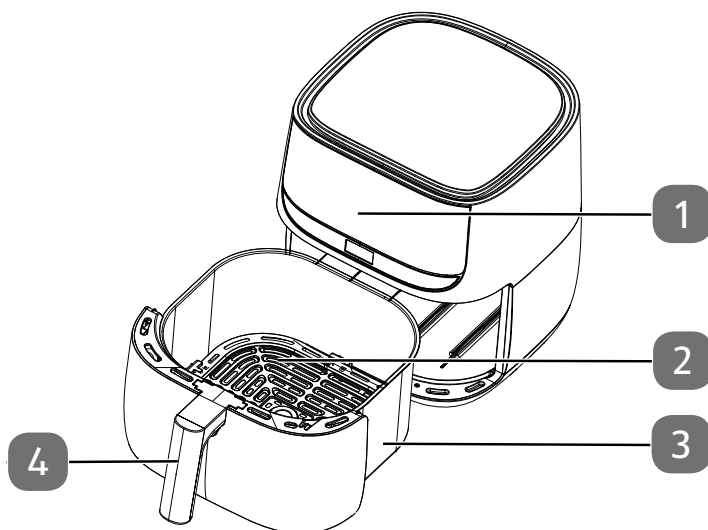
Le produit que vous avez acheté comprend :

- Friteuse à air chaud
- Grille
- Notice d'utilisation

---

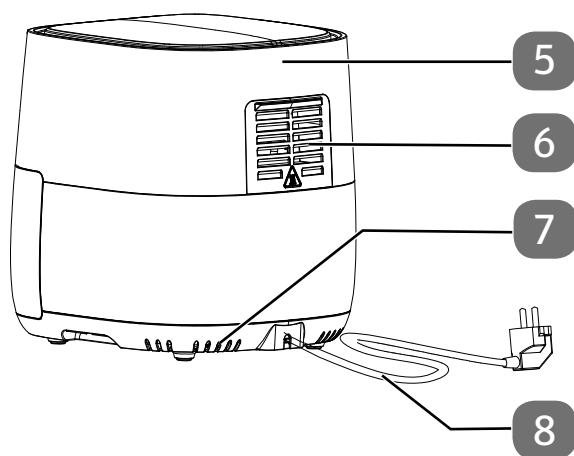
## 5. Friteuse à air chaud – vue d’ensemble

### 5.1. Face avant



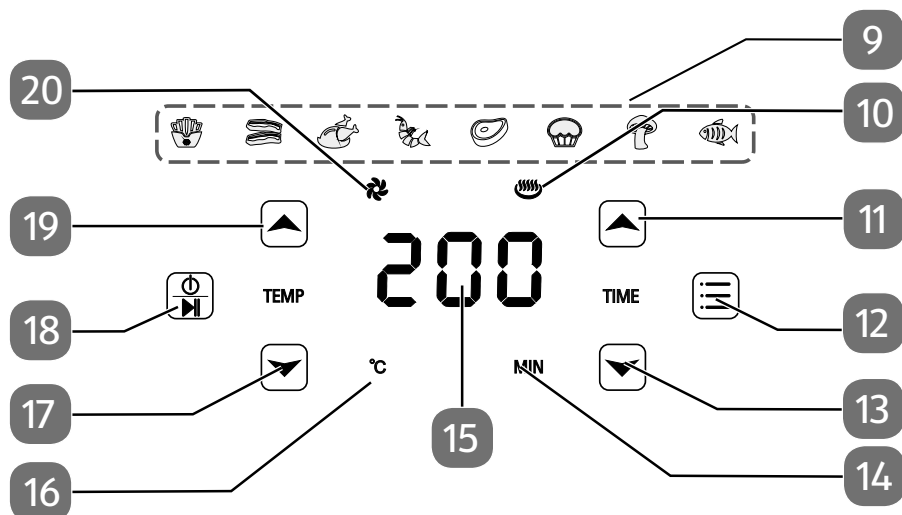
- 1) Éléments de commande/écran d’affichage
- 2) Grille
- 3) Cuve
- 4) Poignée de la cuve











### 5.2. Face arrière



- 5) Boîtier
- 6) Fentes d'évacuation de la vapeur
- 7) Fentes d'aération
- 8) Cordon d'alimentation avec fiche

### 5.3. Éléments de commande/écran d'affichage



- 9) Programme automatique activé (varie selon le programme réglé)
- 10)  : Le processus de chauffe de l'appareil est en cours
- 11)  : Augmenter le temps de cuisson
- 12)  : Sélection de programme
- 13)  : Réduire le temps de cuisson
- 14)  : Affichage du temps de cuisson
- 15) Écran pour l'affichage de la température/du temps de cuisson
- 16)  : Affichage de la température de cuisson
- 17)  : Réduire la température de cuisson
- 18)  : Allumer/éteindre l'appareil, interrompre le processus de chauffe de l'appareil
- 19)  : Augmenter la température de cuisson
- 20)  : Voyant ventilateur activé

---

## 6. Mise en marche

- ▶ Retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.
- ▶ Posez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- ▶ Sortez la cuve (3) de l'appareil. Retirez la grille à friture (2) en tirant sur l'œillet.
- ▶ Lavez la grille (2) et la cuve (3) dans de l'eau chaude. Séchez soigneusement les deux pièces.
- ▶ Essuyez le corps de l'appareil (5) avec un chiffon humide.



### **DANGER !**

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

En cas de non-utilisation de la grille à friture (2), les aliments risquent de brûler en raison des températures élevées générées pendant le fonctionnement. Les surfaces chauffent fortement.

■ Utilisez toujours la grille à friture (2) avec la cuve (3).

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



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. Veillez simplement à bien aérer la pièce.

## 7. Utilisation



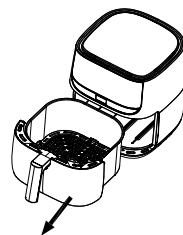
### AVERTISSEMENT !

#### Risque d'incendie !

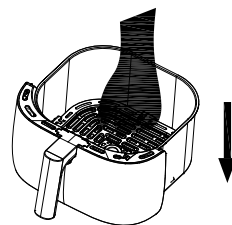
L'huile et d'autres liquides peuvent s'enflammer à cause des températures élevées de l'air chaud.

- Ne remplissez pas l'appareil d'huile ou d'autres liquides.
- Les aliments extrêmement gras, p. ex. les saucisses, ne se prêtent pas à la cuisson dans cette friteuse. La graisse gouterait et brûlerait dans la cuve (3).
- Ne remplissez pas trop la cuve (3). Respectez le repère MAX. Nous recommandons toutefois de ne remplir la cuve (3) qu'aux 3/4 pour faciliter la manipulation.

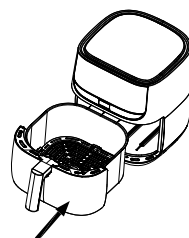
- ▶ Sortez la cuve (3) de l'appareil en la prenant par la poignée de la cuve (4).



- ▶ Insérez la grille à friture (2) dans la cuve.
- ▶ Remplissez la cuve (3) avec les aliments. Pour les quantités de remplissage appropriées, reportez-vous au tableau du chapitre « 7.2. Réglage de l'appareil » en page 45.










- ▶ Tenez la cuve (3) par la poignée (4) et poussez-la par l'avant entièrement dans l'appareil.









---

## 7.1. Réglage du temps de cuisson et de la température

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


Des températures de 80 °C à 200 °C sont disponibles.

- ▶ Les boutons  et  servent à régler le temps de cuisson souhaité  par incréments d'une minute.
- ▶ Maintenez la touche  ou  enfoncée plus longuement pour régler le temps de cuisson souhaité  plus rapidement.

Un temps de cuisson total de 60 minutes est possible.





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

- ▶ Démarrez le processus de cuisson en appuyant brièvement sur la touche . La température et le temps de cuisson restant sont affichés pendant le fonctionnement.


Pendant la préparation, vous pouvez à tout moment sortir la cuve (3) de l'appareil pour contrôler l'état de cuisson. L'appareil s'éteint automatiquement.

- ▶ Secouez le panier à friture plusieurs fois pendant la cuisson pour répartir à nouveau les aliments. Vous obtiendrez ainsi une cuisson uniforme des aliments.

Le temps de cuisson reprend alors automatiquement.

- ▶ Si vous voulez rajouter des aliments dans l'appareil, appuyez sur la touche  pour interrompre la cuisson.
- ▶ Sortez la cuve (3) de l'appareil en la prenant par la poignée de la cuve (4).
- ▶ Ajoutez les aliments avec précaution et poussez à nouveau la cuve (3) dans l'appareil.
- ▶ Appuyez de nouveau sur la touche  pour poursuivre la cuisson.

À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques minutes.

- ▶ Pour interrompre prématurément le processus de cuisson, appuyez quelques secondes sur la touche  jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation (8) de la prise de courant.
- ▶ Sortez la cuve (3) de l'appareil en la prenant par la poignée de la cuve (4). Placez la cuve (3) sur une surface résistant à la chaleur et retirez les aliments.

## 7.2. Réglage de l'appareil

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages recommandés. Les durées indiquées sont uniquement approximatives. Vous pouvez les modifier en fonction des quantités, des aliments à préparer ou de vos préférences.

Plat	Poids (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer/retourner	Informations supplémentaires
<b>Pommes de terre et frites</b>					
Frites fines surgelées	500-600	18-25	200	Oui (2x au min.)	
Frites épaisses surgelées	500-600	20-25	200	Oui (2x au min.)	
Gratin de pommes de terre	600	20-25	200	Oui (2x au min.)	
<b>Viande et volaille</b>					
Steak	100-600	12-18	180	Oui (1x au min.)	
Côtelettes de porc	100-600	12-18	180	Oui (1x au min.)	
Hamburgers	100-600	10-20	180	Oui (1x au min.)	
Saucisses	100-600	13-15	200	Oui (1x au min.)	
Cuisses de poulet	100-600	25-30	180	Oui (1x au min.)	
Blancs de poulet	100-600	18-25	180	Oui (1x au min.)	
<b>Snacks</b>					
Rouleaux de printemps	100-600	8-10	200	Oui (1x au min.)	Plats précuisinés pour cuisson au four
Nuggets de poulet surgelés	100-600	8-12	180	Oui (1x au min.)	Plats précuisinés pour cuisson au four

Plat	Poids (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer/retourner	Informations supplémentaires
Bâtonnets de poisson surgelés	100-500	6-10	200	Oui (1x au min.)	Plats précuisinés pour cuisson au four
Fromage à cuire pané	100-500	8-10	180	Oui (1x au min.)	Plats précuisinés pour cuisson au four
Roulades (légumes)	100-500	12-20	160	Oui (1x au min.)	Plats précuisinés pour cuisson au four
Cuisson					
Gâteaux	500	8-15	180	Non	Utiliser un moule
Quiches	500	20-22	180	Non	Utiliser un moule/ plat de cuisson
Muffins	500	15-18	200	Non	Utiliser un moule
Snacks sucrés	500	20	160	Non	Utiliser un moule/ plat de cuisson



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



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



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






Le fait de retirer fréquemment le panier à friture entraîne une perte de chaleur et peut entraîner une prolongation du temps de cuisson.


## 7.3. Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de cuire certains aliments moyennant une température et un temps de cuisson pré-réglés. Les programmes suivants sont disponibles :

-  Frites surgelées
-  Lard grillé
-  Cuisses de poulet
-  Crevettes
-  Viande
-  Muffins/gâteaux
-  Légumes
-  Poisson

- ▶ Appuyez quelques secondes sur le bouton  pour allumer l'appareil.
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche  pour régler le programme automatique souhaité.
- ▶ Démarrez le processus de cuisson en appuyant brièvement sur la touche .

À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques minutes.

- ▶ Pour interrompre prématurément le processus de cuisson, appuyez quelques secondes sur la touche  jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation (8) de la prise de courant.
- ▶ Sortez la cuve (3) de l'appareil en la prenant par la poignée de la cuve (4). Placez la cuve (3) sur une surface résistant à la chaleur et retirez les aliments.

---

## 8. Nettoyage



### AVERTISSEMENT !

#### Risque d'électrocution !

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces sous tension.

- Avant le nettoyage, débranchez toujours la fiche d'alimentation (8).
- 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 (8).



### AVERTISSEMENT !

#### Risque de blessure !

Les surfaces chaudes présentent un risque de brûlure.

- Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 60 minutes avant de le nettoyer. Retirez la cuve (3) pour que l'appareil puisse refroidir plus rapidement.



### AVIS !

#### Endommagement possible de l'appareil !

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








- N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs sur ou dans le boîtier (5) de l'appareil.
  - Ne nettoyez pas la friteuse à air chaud ni les accessoires au lave-vaisselle.
- ▶ Lavez la cuve (3) et la grille à friture (2) à l'aide d'une éponge et d'eau douce légèrement savonneuse. Rincez bien la cuve et le panier, puis séchez-les soigneusement.
  - ▶ Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge douce.
  - ▶ Utilisez un chiffon doux légèrement humide pour le nettoyage du panneau de commande et des surfaces externes de l'appareil.

## 9. Stockage/transport

- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation (8) de la prise de courant et rangez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et des rayons directs du soleil.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit rangé hors de portée des enfants.
- ▶ Afin d'éviter tout dommage lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

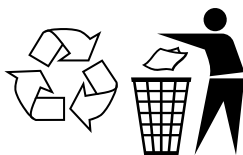
## 10. Dépannage

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

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation (8) n'est pas branchée sur une prise de courant.	Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire.
	La saisie est incomplète.	Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche  .
Les aliments ne sont pas cuits.	La quantité d'aliments est trop importante.	Remplissez la cuve (3) avec de petits morceaux. Les petits morceaux cuisent plus uniformément.
	La température de cuisson est trop faible.	Appuyez sur  ou  pour augmenter ou réduire le temps de cuisson  souhaité.
	Le temps de cuisson est trop court.	Appuyez sur  ou  pour augmenter ou réduire la température de cuisson  souhaitée.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments sont trop serrés.	Secouez la cuve (3) pour répartir uniformément les aliments. Avec certains aliments, le panier doit être secoué environ à la moitié du temps de cuisson.
Les aliments frits ne sont pas assez croustillants.	Les aliments utilisés 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	Dépannage
Impossible de fermer l'appareil.	La cuve (3) est trop remplie.	Remplissez la cuve (3) uniquement jusqu'au repère MAX.
Dégagement de fumée blanche dans l'appareil	Les aliments sont très gras.	Lors de la préparation d'aliments très gras, la graisse de ces aliments goutte dans la cuve (3). Cette graisse crée dans la cuve (3) une chaleur plus importante qu'habituellement, ce qui n'affecte ni l'appareil, ni le résultat de cuisson.
	La cuve (3) contient encore des résidus de graisse provenant du processus de cuisson précédent.	Ces résidus de graisse brûlent dans la cuve. Nettoyez la cuve (3) après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas dorées uniformément.	Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas trempé assez longtemps.	Placez les bâtonnets de pommes de terre dans de l'eau froide pendant environ 1/2 heure afin d'éliminer la fécule. Séchez-les avec du papier absorbant avant de les mettre dans la cuve.
	La variété de pommes de terre utilisée ne convient pas.	
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre sont trop humides.	Le croustillant dépend de la teneur en eau et en amidon de la variété de pommes de terre utilisée et de la quantité d'huile.
		Séchez soigneusement les pommes de terre, puis recouvrez-les d'environ 1/2 cuillère à soupe d'huile.
		Coupez les pommes de terre en plus petits morceaux.
Le code d'erreur « E1 » ou « E2 » s'affiche à l'écran.	Le capteur de température interne de l'appareil signale un dysfonctionnement.	Contactez le SAV.

## 11. Recyclage



### 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 éliminés de manière écologique et remis à un service de recyclage approprié.



Tenez compte du marquage **suivant des** emballages pour le tri des déchets avec les abréviations (a) et numéros (b) :

1-7 : plastiques/20-22 : **papier et carton**/80-98 : **matériaux composites**



(Uniquement en France)

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



### 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 lorsqu'il arrive en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil sont ainsi recyclés, ce qui évite la pollution de l'environnement et les effets négatifs sur la santé des personnes.

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

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise d'élimination des déchets locale ou à la municipalité.

## 12. Caractéristiques techniques

Alimentation électrique :	220-240 V~ , 50/60 Hz
Puissance :	1700 W
Capacité du panier :	env. 5,7 litres
Températures réglables :	80 – 200 °C
Minuterie :	60 minutes
Dimensions (L x H x P) :	34,5 x 28,4 x 30 cm

## 13. Déclaration de conformité UE



Par la présente, 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.

La déclaration de conformité UE intégrale est disponible à l'adresse Internet suivante : [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 14. Informations relatives au service après-vente

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

- Au sein de notre Service-Community, vous pouvez discuter avec d'autres utilisateurs ainsi qu'avec nos collaborateurs pour partager vos expériences et vos connaissances.  
Vous pouvez accéder à notre Service-Community ici : [community.medion.com](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> <b>75 Rue de la Foucaudière</b> <b>72100 LE MANS</b> <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> <b>Ifangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <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> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <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.

---

## 15. Mentions légales

Copyright © 2024

Date : 08.04.2024

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**

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

---

# Inhoudsopgave

<b>1.</b>	<b>Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....</b>	<b>60</b>
1.1.	Betekenis van de symbolen.....	60
<b>2.</b>	<b>Gebruiksdoel.....</b>	<b>61</b>
<b>3.</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>62</b>
3.1.	Ingebruikname en gebruik.....	64
<b>4.</b>	<b>Inhoud van de levering .....</b>	<b>67</b>
<b>5.</b>	<b>Heteluchtfriteuse – overzicht van het apparaat .....</b>	<b>68</b>
5.1.	Voorkant .....	68
5.2.	Achterkant .....	68
5.3.	Bedieningselementen/display .....	69
<b>6.</b>	<b>Ingebruikname .....</b>	<b>70</b>
<b>7.</b>	<b>Bediening .....</b>	<b>70</b>
7.1.	Bereidingstijd en temperatuur instellen.....	71
7.2.	Apparaat instellen.....	72
7.3.	Automatisch programma instellen.....	75
<b>8.</b>	<b>Reiniging .....</b>	<b>76</b>
<b>9.</b>	<b>Opslag/transport .....</b>	<b>77</b>
<b>10.</b>	<b>Problemen oplossen.....</b>	<b>77</b>
<b>11.</b>	<b>Afvalverwerking .....</b>	<b>79</b>
<b>12.</b>	<b>Technische gegevens.....</b>	<b>80</b>
<b>13.</b>	<b>Conformiteitsinformatie van den EU .....</b>	<b>80</b>
<b>14.</b>	<b>Service-informatie.....</b>	<b>80</b>
<b>15.</b>	<b>Colofon .....</b>	<b>82</b>

# 1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



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

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

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

## 1.1. Betekenis van de symbolen

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



### GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



### WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



### WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



### WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door hete oppervlakken!



### VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk matig ernstig en/of licht letsel!



### LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



### LET OP!

Meer informatie over het gebruik van het apparaat!



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht!



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



Instructie voor een uit te voeren handeling



Instructie voor een uit te voeren handeling om gevaren te voorkomen



Symbol voor wisselstroom



### **Symbool randaarde (bij veiligheidsklasse I)**

Elektrische apparaten van veiligheidsklasse I zijn elektrische apparaten die minimaal volledig zijn omgeven door basisisolatie en zijn uitgerust met een apparaatstekker met veiligheidscontact of aan aansluitkabel met aarddraad.



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



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

## **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, gevogelte en cake/taart.

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

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

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor 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 in combinatie met hulp- of aanbouwapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.**

- 
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.
  - Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. 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 AAN-  
DACHTIG 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 verstandelijke beperking of met gebrek aan kennis en ervaring, mits er iemand toezicht op hen houdt of hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat en het netsnoer.



#### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor een elektrische schok!**

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

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard en elektrisch beveiligd stopcontact.
- Controleer voordat u het apparaat in gebruik neemt of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de lokale netspanning.

- 
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
  - Gebruik geen verlengsnoeren.
  - Trek het netsnoer altijd aan de stekker uit het stopcontact en trek nooit aan het snoer zelf.
  - Voorkom dat er knikken in het netsnoer komen en dat het snoer ergens klem zit.
  - Controleer of het netsnoer onbeschadigd is en niet onder het apparaat door, over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt.
  - Leg het netsnoer zo neer dat er niemand op kan gaan staan of over kan struikelen.
  - Schakel het apparaat niet in als het op een natte ondergrond staat.
  - Raak het apparaat en het netsnoer nooit aan met natte handen.
  - Gebruik het apparaat in geen geval als het beschadigd is of als u ziet dat het netsnoer of de stekker is beschadigd.
  - Als u transportschade ontdekt, neem dan onmiddellijk contact op met het Service Center.
  - Laat het netsnoer uitsluitend repareren bij een professioneel reparatiebedrijf of neem contact op met het Service Center om gevaarlijke situaties te voorkomen.
  - Probeer in geen geval zelf een onderdeel van het apparaat open te maken en/of te repareren.
  - Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
  - Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer:
    - reinigings- of onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat worden uitgevoerd;
    - het apparaat wordt gemonteerd of gedemonteerd;
    - het apparaat vochtig of nat is geworden;
-

- 
- het apparaat niet meer wordt gebruikt;
  - wanneer er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
  - het onweert.
- Bescherm het apparaat tegen druij- en spatwater. Zorg ervoor dat het apparaat niet in aanraking komt met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke. Trek onmiddellijk de stekker uit het gearde stopcontact als er vloeistof in het apparaat terecht is gekomen. Laat het apparaat controleren door een professioneel reparatiebedrijf.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
- hoge luchtvochtigheid of vocht;
  - extreem hoge en lage temperaturen;
  - direct zonlicht;
  - open vuur.

### 3.1. Ingebruikname en gebruik



#### **WAARSCHUWING!**

#### **Brandgevaar!**

Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.

- Om te voorkomen dat de beveiliging tegen oververhitting per ongeluk wordt uitgeschakeld, mag het apparaat niet van stroom worden voorzien via een extern schakelsysteem (bijvoorbeeld een schakelklok) of zijn verbonden met een stroomkring die regelmatig door een installatie wordt in- en uitgeschakeld.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op een ondergrond die heet kan worden (bijvoorbeeld een kookplaat of open vuur).

- Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in aanraking komt met een ander voorwerp. Plaats het apparaat op een afstand van minimaal 10 cm van andere voorwerpen. Plaats het apparaat vooral niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier, 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.
- Gebruik voor het bereiden van levensmiddelen altijd het mandje in het frituurreservoir, zodat de gerechten niet kunnen verbranden.
- Zet het hete reservoir en het frituurreservoir altijd op een hittebestendige ondergrond.
- Vul het frituurreservoir niet met vet of olie.
- Trek als zich donkere rook ontwikkelt onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht tot er minder rook zichtbaar is voordat u het frituurreservoir uit het apparaat haalt.



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

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

- Omdat het ventilatierooster aan de achterkant van het apparaat door de functie die het heeft heet wordt en aanraking ervan brandwonden tot gevolg kan hebben, mag dit rooster tijdens het gebruik niet worden aangeraakt.

- 
- Raak tijdens gebruik alleen het handvat en de bedieningselementen van het apparaat aan!
  - Raak de binnenkant van het apparaat, het frituurreservoir en de verwarmingsplaat niet aan.
  - Verplaats het apparaat nooit als het wordt gebruikt.
  - Verplaats het apparaat niet als het warm is, maar laat het eerst helemaal afkoelen.
  - Als u het frituurreservoir tijdens of na het bereiden van de gerechten uit het apparaat haalt, bestaat er gevaar voor brandwonden door vrijkomende damp. Houd uw hoofd nooit recht boven het apparaat en zorg ervoor dat uw handen niet in aanraking komen met deze stoom.
  - Bij gebruik wordt het frituurreservoir zeer heet. Raak het daarom niet aan. Gebruik ovenwanten.



### **VOORZICHTIG!**

#### **Gevaar voor de gezondheid!**

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

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



### **LET OP!**

#### **Gevaar voor beschadiging!**

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

- Plaats het apparaat eventueel op een hittebestendige ondergrond.

---

## 4. Inhoud van de levering



### GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

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

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

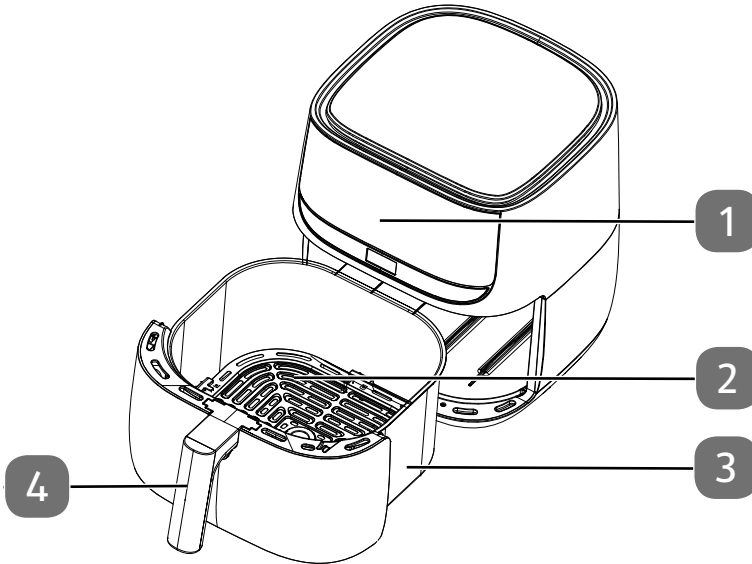
Controleer de volledigheid en onberispelijke staat van de levering en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop wanneer de levering niet compleet of beschadigd is. Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Heteluchtfriteuse
- Frituurrooster
- Gebruiksaanwijzing

---

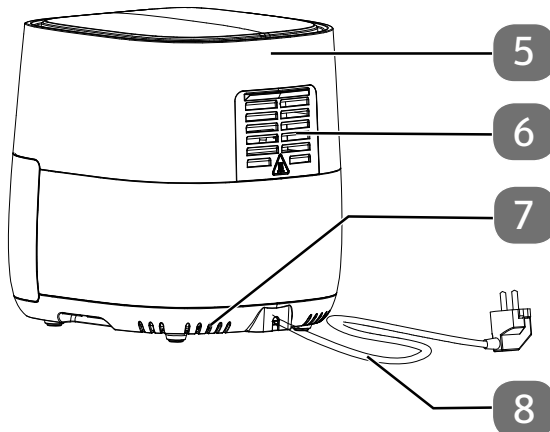
## 5. Heteluchtfriteuse – overzicht van het apparaat

### 5.1. Voorkant



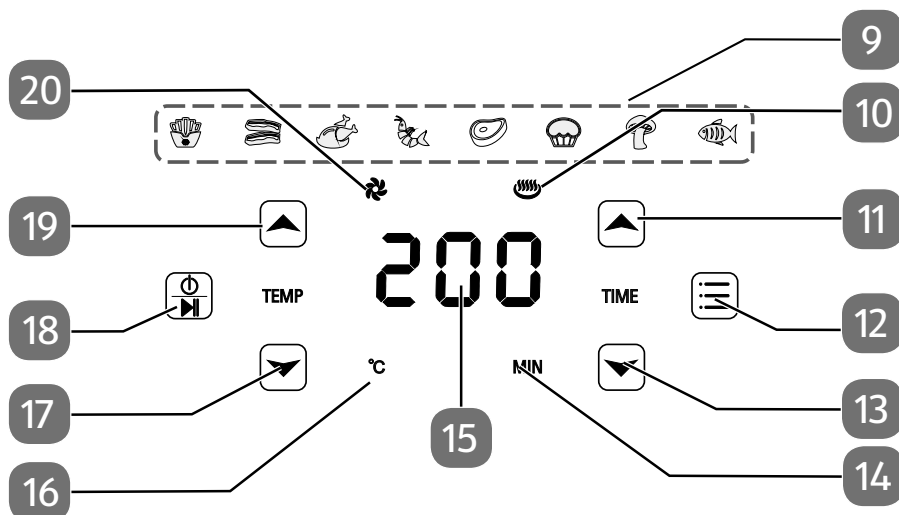
- 1) Bedieningselementen/display
- 2) Frituurrooster
- 3) Frituurreservoir
- 4) Frituurreservoirgreep

### 5.2. Achterkant



- 5) Behuizing
- 6) Heteluchtrooster
- 7) Ventilatieopeningen
- 8) Netsnoer met netstekker

### 5.3. Bedieningselementen/display



- 9) Automatisch programma actief (varieert afhankelijk van het ingestelde programma)
- 10) : Bereidingsproces is bezig
- 11) : Bereidingstijd verlengen
- 12) : Programma kiezen
- 13) : Bereidingstijd verkorten
- 14) : Aanduiding van de bereidingstijd
- 15) Display voor het weergeven van de temperatuur/bereidingstijd
- 16) : Aanduiding van de bereidingstemperatuur
- 17) : Bereidingstemperatuur verlagen
- 18) : Apparaat in-/uitschakelen, bereidingsproces onderbreken
- 19) : Bereidingstemperatuur verhogen
- 20) : Statusindicator ventilator actief

---

## 6. Ingebruikname

- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal en haal alle stickers en folie van het apparaat.
- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- ▶ Haal het frituurreservoir (3) uit het apparaat. Verwijder het frituurrooster (2) door het aan het oog uit te trekken.
- ▶ Spoel het frituurrooster (2) en het frituurreservoir (3) af met heet water. Droog beide onderdelen goed af.
- ▶ Neem de behuizing (5) af met een vochtige doek.



### **GEVAAR!**

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

De hoge temperaturen die bij het gebruik ontstaan, zouden bij het gebruik zonder frituurrooster (2) tot het verbranden van de levensmiddelen leiden. De oppervlakken worden erg heet.

- Gebruik het frituurrooster (2) altijd samen met het frituurreservoir (3).

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



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

## 7. Bediening



### **WAARSCHUWING!**

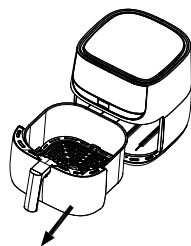
#### **Brandgevaar!**

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

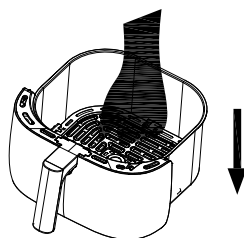
- Vul het apparaat niet met olie of andere vloeistoffen.
- Gerechten die extreem veel vet bevatten, bijvoorbeeld worst, zijn niet geschikt voor bereiding met dit apparaat. Het vet kan in het frituurreservoir (3) druipen en daar verbranden.

- Doe het frituurreservoir (3) niet te vol. Let op de MAX-markering. We adviseren echter om het frituurreservoir (3) voor een gemakkelijk gebruik slechts voor 3/4 te vullen.

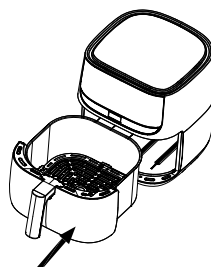
- ▶ Haal het frituurreservoir (3) aan de greep (4) van het frituurreservoir uit het apparaat.










- ▶ Plaats het frituurrooster (2) in het frituurreservoir.
- ▶ Vul het frituurreservoir (3) met het product. De vulhoeveelheden vindt u in de tabel in hoofdstuk "7.2. Apparaat instellen" op blz. 72.









- ▶ Houd het frituurreservoir (3) vast aan de greep van het frituurreservoir (4) en schuif het vanaf de voorkant helemaal in het apparaat.



## 7.1. Bereidingstijd en temperatuur instellen

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

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

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

Er is een bereidingstijd van maximaal 60 minuten mogelijk.



Voor een optimaal bereidingsresultaat warmt u de heteluchtfriteuse eerst minstens 3 minuten op.


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

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

Tijdens de bereiding kunt u op elk gewenst moment het frituurreservoir (3) uit het apparaat halen om te controleren of de gerechten al gaar zijn. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.


- ▶ Schud de inhoud van de frituurreservoir (3) meerdere keren tijdens de bereidingstijd, zodat de inhoud van de mand opnieuw wordt verdeeld. Zo worden de bereide etenswaren gelijkmatig gaar.

De tijd loopt dan automatisch verder.


- ▶ Druk om gerechten bij te vullen op de toets  om het bereidingsproces te onderbreken.

- ▶ Haal het frituurreservoir (3) aan de greep (4) van het frituurreservoir uit het apparaat.

- ▶ Vul voorzichtig gerechten bij en schuif het frituurreservoir (3) terug in het apparaat.

- ▶ Druk opnieuw op de toets  om het bereidingsproces voort te zetten.

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

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

- ▶ Trek de stekker (8) uit het stopcontact.

- ▶ Haal het frituurreservoir (3) aan de greep (4) van het frituurreservoir uit het apparaat. Plaats het frituurreservoir (3) op een hittebestendige ondergrond en verwijder de inhoud.

## 7.2. Apparaat instellen

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

Gerecht	Gewicht (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schud- den/om- keren	Aanvullende informatie
<b>Aardappelen en friet</b>					
Dunne friet uit de diepvries	500-600	18-25	200	Ja (min. 2x)	

Gerecht	Gewicht (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schud- den/om- keren	Aanvullende informatie
Dikke friet uit de diepvries	500-600	20-25	200	Ja (min. 2x)	
Aardappelgratin	600	20-25	200	Ja (min. 2x)	
<b>Vlees en gevogelte</b>					
Biefstuk	100-600	12-18	180	Ja (min. 1x)	
Varkenskarbonades	100-600	12-18	180	Ja (min. 1x)	
Hamburger	100-600	10-20	180	Ja (min. 1x)	
Worst	100-600	13-15	200	Ja (min. 1x)	
Kippenbout	100-600	25-30	180	Ja (min. 1x)	
Kippenborst	100-600	18-25	180	Ja (min. 1x)	
<b>Snacks</b>					
Loempia's	100-600	8-10	200	Ja (min. 1x)	Voor kant-en- klaar ovenge- recht
Kipnuggets uit de diepvries	100-600	8-12	180	Ja (min. 1x)	Voor kant-en- klaar ovenge- recht
Vissticks uit de diepvries	100-500	6-10	200	Ja (min. 1x)	Voor kant-en- klaar ovenge- recht
Gepaneerde bak- kaas	100-500	8-10	180	Ja (min. 1x)	Voor kant-en- klaar ovenge- recht
Rollade (met groente)	100-500	12-20	160	Ja (min. 1x)	Voor kant-en- klaar ovenge- recht

Gerecht	Gewicht (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden/omkeren	Aanvullende informatie
<b>Bakken</b>					
Cake/taart	500	8-15	180	Nee	Bakvorm gebruiken
Quiche	500	20-22	180	Nee	Bakvorm/ovenschaal gebruiken
Muffins	500	15-18	200	Nee	Bakvorm gebruiken
Zoete snacks	500	20	160	Nee	Bakvorm/ovenschaal gebruiken



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



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



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






Het vaak uittrekken van het frituurmandje veroorzaakt warmteverlies en kan leiden tot verlenging van de kooktijd.


## 7.3. Automatisch programma instellen

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

-  friet uit de diepvries
-  gebakken spek
-  kippenbout
-  garnalen
-  vlees
-  muffins/cake/taart
-  groente
-  vis

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

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

- ▶ Om het bereidingsproces voortijdig af te breken, houdt u de toets  een paar seconden ingedrukt tot het apparaat wordt uitgeschakeld.
- ▶ Trek de stekker (8) uit het stopcontact.
- ▶ Haal het frituurreservoir (3) aan de greep (4) van het frituurreservoir uit het apparaat. Plaats het frituurreservoir (3) op een hittebestendige ondergrond en verwijder de inhoud.

---

## 8. Reiniging



### **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 (8) 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 (8) uit het stopcontact.



### **WAARSCHUWING!**

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

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- Laat het apparaat vóór het reinigen minimaal 60 minuten afkoelen. Verwijder het frituurreservoir (3) zodat het apparaat sneller kan afkoelen.



### **LET OP!**

#### **Mogelijke beschadiging van het apparaat!**

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.








- Gebruik geen ruwe of schurende reinigingsmiddelen op en in de behuizing (5) van het apparaat.
  - Reinig de heteluchtfriteuse en de accessoires niet in de vaatwasser.
- ▶ Reinig het frituurreservoir (3) en het frituurrooster (2) met een spons en een milde zeepoplossing. Spoel het reservoir goed uit en droog alles goed af.
  - ▶ Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een zachte spons.
  - ▶ Het bedieningspaneel en de buitenvlakken van het apparaat kunt u het best reinigen met een zachte, licht bevochtigde doek.

## 9. Opslag/transport

- ▶ Trek als u het apparaat niet gebruikt de stekker (8) uit het stopcontact en berg het apparaat op. Doe dit op een droge, stof- en vorstvrije plaats waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- ▶ Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Om beschadigingen bij transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele verpakking te gebruiken.

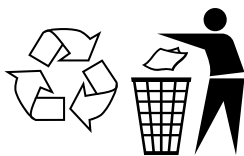
## 10. Problemen oplossen

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	Problemen oplossen
Het apparaat werkt niet.	De stekker (8) zit niet in het stopcontact.	Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact.
	Het apparaat is nog niet helemaal ingesteld.	Start de bereiding door de toets  in te drukken.
De gerechten zijn niet gaar.	Het apparaat zit te vol.	Vul het frituurreservoir (3) met kleine stukken. Kleinere stukken worden gelijkmatiger gaar.
	De bereidingstemperatuur is te laag.	Druk op  of  om de gewenste bereidingstijd  te verhogen of te verlagen.
	De bereidingstijd is te kort.	Druk op  of  om de gewenste bereidingstemperatuur  te verhogen of te verlagen.
Het gerecht is niet gelijkmatig gaar geworden.	De gerechten liggen te dicht tegen elkaar.	Schud de inhoud van het frituurreservoir (3) om, zodat deze gelijkmatig wordt verdeeld. Sommige gerechten moeten ongeveer halverwege de bereidingstijd worden omgeschud.
De gefrituurde gerechten zijn niet knapperig genoeg.	Er zijn levensmiddelen gebruikt die niet geschikt zijn voor de hete-luchtfriteuse.	Gebruik voor de oven geschikte of licht ingevette snacks voor knapperige resultaten.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
Het lukt niet om het apparaat te sluiten.	Het frituurreservoir (3) zit te vol.	Vul het frituurreservoir (3) tot aan de max-markering.
Ontwikkeling van witte rook in het apparaat.	De gerechten zijn zeer vet.	Bij de bereiding van erg vette gerechten druipt er vet in het frituurreservoir (3). Door dit vet wordt het frituurreservoir (3) heter dan normaal, dit beïnvloedt het apparaat of het bereidingsresultaat niet.
	Het frituurreservoir (3) bevat nog vetresten van de vorige bereiding.	Vetresten verbranden in het frituurreservoir. Maak het frituurreservoir (3) na elk gebruik schoon.
Verse friet wordt niet gelijkmatig gefrituurd.	De friet heeft niet lang genoeg onder water gestaan.	Leg de friet ca. 1/2 uur in koud water, zodat het zetmeel naar buiten komt. Droog de friet met keukenpapier, voordat u deze in de frituurmand doet.
	De soort aardappel is niet geschikt.	
Verse friet wordt niet knapperig.	De aardappels zijn te vochtig.	Hoe knapperig de friet wordt, hangt af van het water- en zetmeelgehalte van de aardappelsoort en van de hoeveelheid olie.
		Droog de aardappels zorgvuldig af en schenk er vervolgens circa 1/2 eetlepel olie overheen.
		Snijd de aardappels in kleinere stukken.
Op het display verschijnt de foutcode 'E1' of 'E2'.	De interne temperatuursensor van het apparaat meldt een storing.	Neem contact op met de klantenservice.

## 11. Afvalverwerking



### VERPAKKING

Het apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. Verpakkingen zijn gemaakt van materialen die milieuvriendelijk kunnen worden afgevoerd en vakkundig kunnen worden gerecycled.



Let op de volgende **markering van verpakkingsmateriaal** bij het scheiden van afval met de afkortingen (a) en (b):

1–7: kunststoffen/20–22: **papier en karton**/80–98: **composietmaterialen**



(Alleen voor Frankrijk)

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



### APPARAAT

Gebruikte apparaten met het hiernaast afgebeelde symbool mogen niet bij het gewone huishoudelijk afval worden gedeponneerd.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur volgens de voorschriften worden afgevoerd.

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


Lever het apparaat in bij een inzamelpunt voor elektronisch afval of bij een afvalsorteercentrum.

Neem voor meer informatie contact op met de lokale afvalverwerkingsdienst of met uw gemeente.

## 12. Technische gegevens

Voeding:	220–240 V~, 50/60 Hz
Vermogen:	1700 W
Inhoud frituurmand:	ca. 5,7 liter
Instelbare temperatuur:	80-200 °C
Timer:	60 minuten
Afmetingen (b × h × d):	34,5 x 28,4 x 30 cm

## 13. Conformiteitsinformatie van den EU

 Hiermee verklaart de fabrikant 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 (en codesignrichtlijn 2019/1782)
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU.

De volledige tekst van de EU-verklaring van overeenstemming is te vinden op de volgende website: [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 14. Service-informatie

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

- In onze Service-Community vindt u andere gebruikers en onze medewerkers en daar kunt u uw ervaringen uitwisselen en uw kennis delen.  
U vindt onze Service-Community onder [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: 07.00 - 23.00 uur Za - zo: 10.00 - 18:00 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> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	



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

---

## 15. Colofon

Copyright © 2024

Stand: 08.04.2024

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

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

Het copyright berust bij de firma:

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Duitsland**

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

# Índice

<b>1.</b>	<b>Información acerca de este manual de instrucciones.....</b>	<b>86</b>
1.1.	Explicación de los símbolos.....	86
<b>2.</b>	<b>Uso conforme a lo previsto .....</b>	<b>87</b>
<b>3.</b>	<b>Indicaciones de seguridad .....</b>	<b>88</b>
3.1.	Puesta en servicio y uso.....	90
<b>4.</b>	<b>Volumen de suministro .....</b>	<b>93</b>
<b>5.</b>	<b>Freidora de aire caliente – Esquema del aparato .....</b>	<b>94</b>
5.1.	Parte delantera.....	94
5.2.	Parte trasera .....	94
5.3.	Elementos de control/pantalla.....	95
<b>6.</b>	<b>Puesta en servicio .....</b>	<b>96</b>
<b>7.</b>	<b>Manejo.....</b>	<b>97</b>
7.1.	Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura.....	98
7.2.	Ajuste del aparato.....	99
7.3.	Ajuste del programa automático .....	101
<b>8.</b>	<b>Limpieza .....</b>	<b>102</b>
<b>9.</b>	<b>Almacenamiento/transporte.....</b>	<b>103</b>
<b>10.</b>	<b>Solución de problemas.....</b>	<b>103</b>
<b>11.</b>	<b>Eliminación.....</b>	<b>105</b>
<b>12.</b>	<b>Datos técnicos.....</b>	<b>106</b>
<b>13.</b>	<b>Información de conformidad UE .....</b>	<b>106</b>
<b>14.</b>	<b>Informaciones de asistencia técnica .....</b>	<b>107</b>
<b>15.</b>	<b>Aviso legal .....</b>	<b>108</b>

# 1. Información acerca de este manual de instrucciones



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

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

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

## 1.1. Explicación de los símbolos

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



### ¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



### ¡ADVERTENCIA!

Advertencia de posible peligro de muerte o lesiones graves irreversibles.



### ¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



### ¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por superficies calientes.



### ¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



### ¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



### ¡AVISO!

Información más detallada para el uso del aparato.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



Signo de numeración/información sobre eventos durante el manejo.



Instrucción operativa que debe ejecutarse.



Instrucción operativa que debe ejecutarse para evitar peligros.



Símbolo de corriente alterna.



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



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



### **Símbolo de puesta a tierra de protección (clase de protección I)**

Los aparatos eléctricos de la clase de protección I son aparatos que disponen al menos de un aislamiento básico continuo y un enchufe con contacto de puesta a tierra o un cable de conexión fijo con conductor de puesta a tierra.

## **2. Uso conforme a lo previsto**

Este aparato sirve para hornear, cocer y asar alimentos, p. ej., verduras, patatas fritas o en gajos —preparadas en casa o listas para hornear—, además de pescado, carne roja y blanca y bizcochos. Este aparato está diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares a la doméstica, por ejemplo:

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

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

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

- No realice ninguna modificación en el aparato sin nuestra autorización, ni utilice ningún aparato suplementario que no haya sido suministrado o autorizado por nosotros.
- Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados o autorizados por nosotros.

- 
- Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará contrario al uso previsto y puede provocar daños materiales o personales.

### **3. Indicaciones de seguridad**

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

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



#### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

- Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente.
- Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de que la tensión indicada en el aparato se corresponda con la tensión de alimentación local.
- Es necesario poder acceder libremente a la toma de corriente por si se necesita desenchufar con rapidez el aparato en un momento dado.

- 
- No utilice cables de prolongación.
  - Desenchufe el aparato de la toma de corriente tirando de la clavija, nunca del cable.
  - No doble ni aplaste el cable de alimentación.
  - Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado y que no pase por debajo del aparato, sobre superficies calientes o aristas vivas.
  - Coloque el cable de alimentación de forma que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
  - No ponga el aparato en funcionamiento sobre una superficie de apoyo mojada.
  - Nunca toque el aparato o el cable de alimentación con las manos mojadas.
  - Nunca utilice el aparato si está dañado o si ha detectado daños en el cable de alimentación o en el enchufe.
  - En caso de una avería o si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.
  - Encargue siempre la reparación del cable de alimentación a un taller autorizado o diríjase a nuestro servicio técnico para evitar accidentes.
  - No intente en ningún caso abrir ni arreglar usted mismo piezas del aparato.
  - Nunca sumerja el aparato en agua ni otros líquidos.
  - Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando
    - limpie o realice el mantenimiento del aparato,
    - monte o desmonte el aparato,
    - el aparato se haya mojado o esté húmedo,
    - ya no necesite el aparato,
    - no lo esté vigilando,
    - en caso de tormenta.
  - Proteja el aparato de gotas y salpicaduras de agua. Evite que entre en contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de alimentación y la clavija de enchufe ale-
-

---

gados de lavabos, fregaderos y lugares similares. En caso de que haya penetrado líquido en el aparato, extraiga inmediatamente la clavija de enchufe de la toma de corriente con puesta a tierra.

Encargue la comprobación del aparato a un taller cualificado para ello.

- Nunca utilice el aparato al aire libre.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar lo siguiente:
  - una alta humedad del aire o humedad en general,
  - temperaturas extremadamente altas o bajas,
  - radiación solar directa,
  - llamas abiertas.

### 3.1. Puesta en servicio y uso



**¡ADVERTENCIA!**

**¡Peligro de incendio!**

Existe peligro de incendio debido a superficies calientes.

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

- 
- Cuando el aparato esté funcionando, no lo coloque debajo de armarios suspendidos u otros objetos que puedan obstaculizar la libre salida del vapor hacia arriba.
  - No cubra el aparato.
  - No coloque ningún objeto sobre el aparato.
  - Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
  - No utilice el aparato cerca de gases explosivos y/o inflamables.
  - Al preparar alimentos, utilice siempre la cesta en el recipiente de freír para que los alimentos no se quemen.
  - Coloque el recipiente caliente y el recipiente de freír siempre sobre una superficie resistente al calor.
  - No llene el recipiente de freír de grasa o aceite.
  - En caso de que se forme humo negro, desconecte de inmediato la clavija de enchufe de la toma de corriente. Espere a que el aparato deje de humear antes de sacar el recipiente de freír del aparato.



### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de sufrir lesiones!**

Existe peligro de sufrir lesiones debido a superficies calientes.

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

- Dado que la rejilla de ventilación de la parte posterior del aparato se calienta, no se debe tocar mientras el aparato está en marcha para evitar quemaduras.
  - Durante su funcionamiento, toque el aparato solamente por las asas o los elementos de control.
  - No toque con la mano el interior del aparato, el recipiente de freír ni la placa calefactora.
  - Nunca mueva el aparato cuando está funcionando.
  - No mueva el aparato caliente; espere hasta que se enfríe por completo.
-

- 
- 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.
  - Durante el funcionamiento, el recipiente de freír se calienta mucho: no lo toque. Utilice manoplas de cocina.



### **¡ATENCIÓN!**

#### **¡Peligro para la salud!**

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

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



### **¡AVISO!**

#### **¡Peligro de daños!**

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

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

---

## 4. Volumen de suministro



### ¡PELIGRO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

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

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

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.

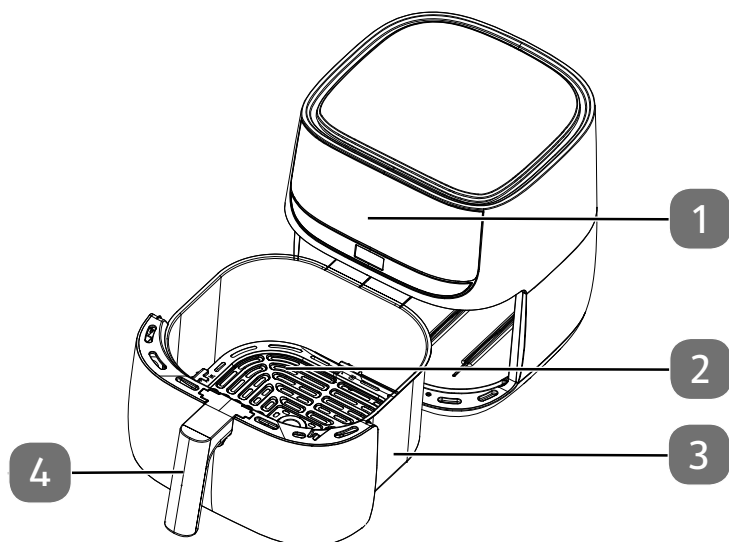
Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- freidora de aire caliente
- rejilla de freír
- manual de instrucciones

---

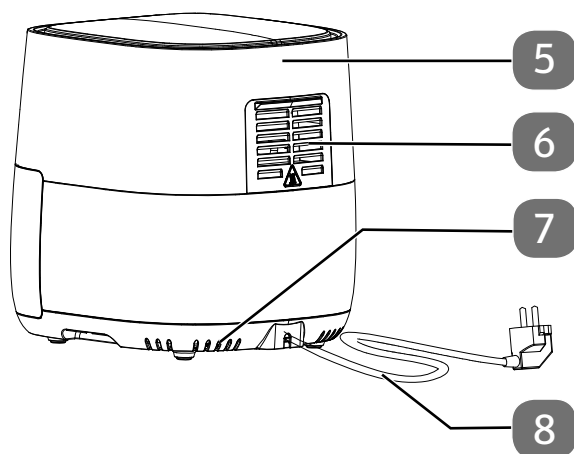
## 5. Freidora de aire caliente – Esquema del aparato

### 5.1. Parte delantera



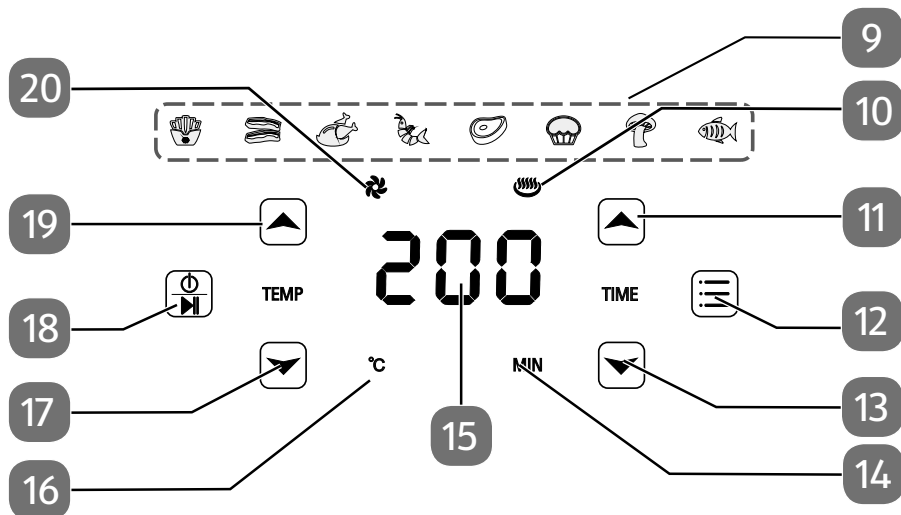
- 1) Elementos de control/pantalla
- 2) Rejilla de freír
- 3) Recipiente de freír
- 4) Mango del recipiente de freír

### 5.2. Parte trasera



- 5) Carcasa
- 6) Salida de vapor
- 7) Ranuras de ventilación
- 8) Cable de alimentación con clavija de enchufe

### 5.3. Elementos de control/pantalla



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

---

## 6. Puesta en servicio

- ▶ Retire todo el material de embalaje del aparato, incluidos los adhesivos y plásticos.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- ▶ Saque el recipiente de freír (3) del aparato. Retire la rejilla de freír (2) tirando de ella por las anillas.
- ▶ Lave la rejilla (2) y el recipiente de freír (3) con agua caliente. Seque bien las dos piezas.
- ▶ Limpie la carcasa (5) con un paño húmedo.



### **¡PELIGRO!**

#### **¡Peligro de sufrir lesiones!**

Las altas temperaturas que se producen durante el funcionamiento harían que los alimentos se quemaran si no se utiliza la rejilla de freír (2). Las superficies se calientan mucho.

- **Utilice siempre la rejilla (2) junto con el recipiente de freír (3).**

- ▶ Coloque la freidora de aire caliente sobre una superficie resistente al calor.
- ▶ Conecte la freidora de aire caliente siempre a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.



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

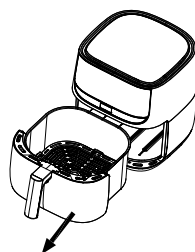
## 7. Manejo



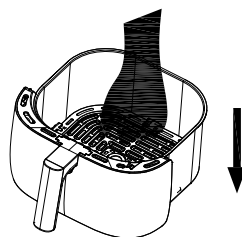
### ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

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

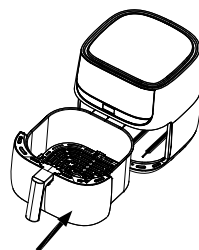
- No llene la freidora de aceite ni otros líquidos.
  - Los alimentos con mucha grasa, como las salchichas, no son aptos para ser preparados en la freidora. La grasa gotearía en el recipiente de freír (3) y se quemaría.
  - No llene el recipiente de freír (3) en exceso. Observe la marca MAX. No obstante, para un fácil manejo, recomendamos llenar el recipiente de freír (3) solo 3/4.
- ▶ Saque el recipiente de freír (3) del aparato tirando del mango (4).



- ▶ Coloque la rejilla (2) en el recipiente de freír.
- ▶ Llene el recipiente de freír (3) con los alimentos que desee cocinar. Consulte la tabla en el capítulo «7.2. Ajuste del aparato» en la página 99 para averiguar las cantidades apropiadas.










- ▶ Sostenga el recipiente de freír (3) por su mango (4) e introdúzcalo en el aparato hasta el fondo por la parte delantera.









---

## 7.1. Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura

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

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

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

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



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



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

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


Durante la preparación se puede sacar el recipiente de freír (3) del aparato en cualquier momento para controlar el grado de cocción. El aparato se apaga automáticamente.

- ▶ Durante el tiempo de cocción, agite la cesta de freír varias veces para redistribuir los alimentos. De este modo, conseguirá que los alimentos se cocinen de manera uniforme.

El tiempo seguirá corriendo automáticamente.

- ▶ Si quiere introducir más alimentos en el recipiente, pulse la tecla  para interrumpir el proceso de cocción.
- ▶ Saque el recipiente de freír (3) del aparato tirando del mango (4).
- ▶ Añada los alimentos con cuidado y vuelva a introducir el recipiente de freír (3) en el aparato.
- ▶ Pulse de nuevo la tecla  para continuar el proceso de cocción.

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

- ▶ Para interrumpir el proceso de cocción antes de tiempo, pulse la tecla  unos segundos hasta que el aparato se apague.
- ▶ Desenchufe la clavija de enchufe (8) de la toma de corriente.
- ▶ Saque el recipiente de freír (3) del aparato tirando del mango (4). Coloque el recipiente de freír (3) sobre una superficie resistente al calor y saque los alimentos.

## 7.2. Ajuste del aparato

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

Plato	Peso (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar / Dar la vuelta	Información adicional
<b>Patatas y patatas fritas</b>					
Patatas fritas finas congeladas	500-600	18-25	200	Sí (2x al menos)	
Patatas fritas gruesas congeladas	500-600	20-25	200	Sí (2x al menos)	
Gratinado de patatas	600	20-25	200	Sí (2x al menos)	
<b>Carne roja y blanca</b>					
Filete de carne	100-600	12-18	180	Sí (1x al menos)	
Chuleta de cerdo	100-600	12-18	180	Sí (1x al menos)	
Hamburguesa	100-600	10-20	180	Sí (1x al menos)	
Embutidos y fiambres	100-600	13-15	200	Sí (1x al menos)	
Muslo de pollo	100-600	25-30	180	Sí (1x al menos)	
Pechuga de pollo	100-600	18-25	180	Sí (1x al menos)	
<b>Tentempiés</b>					
Rollitos de primavera	100-600	8-10	200	Sí (1x al menos)	Platos precocinados para el horno
Nuggets de pollo congelados	100-600	8-12	180	Sí (1x al menos)	Platos precocinados para el horno
Barritas de pescado congeladas	100-500	6-10	200	Sí (1x al menos)	Platos precocinados para el horno

Plato	Peso (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar / Dar la vuelta	Información adicional
Queso empanado para el horno	100-500	8-10	180	Sí (1x al menos)	Platos precocinados para el horno
Rollo de verduras	100-500	12-20	160	Sí (1x al menos)	Platos precocinados para el horno
Hornear					
Bizcocho	500	8-15	180	No	Utilizar un molde
Quiche	500	20-22	180	No	Utilizar un molde/bandeja de horno
Muffins	500	15-18	200	No	Utilizar un molde
Tentempiés dulces	500	20	160	No	Utilizar un molde/bandeja de horno



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



Sacar con frecuencia el recipiente de freír provoca pérdidas de calor y puede prolongar el tiempo de cocción.










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






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


### 7.3. Ajuste del programa automático

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

-  Patatas fritas congeladas
-  Tocino frito
-  Muslos de pollo
-  Gambas
-  Carne
-  Muffins/bizcochos
-  Verdura
-  Pescado

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

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

- ▶ Para interrumpir el proceso de cocción antes de tiempo, pulse la tecla  unos segundos hasta que el aparato se apague.
- ▶ Desenchufe la clavija de enchufe (8) de la toma de corriente.
- ▶ Saque el recipiente de freír (3) del aparato tirando del mango (4). Coloque el recipiente de freír (3) sobre una superficie resistente al calor y saque los alimentos.

---

## 8. Limpieza



### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

- Antes de limpiar el aparato, extraiga siempre la clavija de enchufe (8) 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. Extraiga primero la clavija de enchufe (8).



### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de sufrir lesiones!**

Existe peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

- Deje que el aparato se enfríe durante 60 minutos como mínimo antes de limpiarlo. Retire el recipiente de freír (3) para que el aparato se pueda enfriar más rápido.



### **¡AVISO!**

#### **¡Posibles daños en el aparato!**

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








- No utilice detergentes abrasivos o agresivos ni en el exterior ni en el interior de la carcasa (5) del aparato.
  - No lave la freidora de aire caliente ni los accesorios en el lavavajillas.
- ▶ Limpie el recipiente (3) y la rejilla de freír (2) con una esponja y un poco de agua jabonosa suave. Enjuague los recipientes y séquelos bien.
  - ▶ Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja suave.
  - ▶ Para el panel de control y las superficies exteriores del aparato utilice un paño suave y ligeramente humedecido.

## 9. Almacenamiento/transporte

- ▶ Si no va a utilizar el aparato, extraiga la clavija de enchufe (8) de la toma de corriente y guárdelo en un lugar seco, sin polvo y protegido de las heladas que no esté expuesto a radiación solar directa.
- ▶ Procure guardar el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ Para evitar daños durante el transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

## 10. Solución de problemas

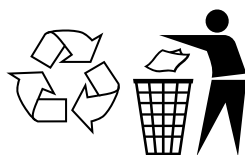
El producto ha salido de nuestra fábrica en perfecto estado. No obstante, si detecta algún problema, trate de solucionarlo primero con ayuda de la siguiente tabla. En caso de no conseguirlo, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia al cliente.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	La clavija de enchufe (8) no está conectada a una toma de corriente.	Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada.
	No ha completado la entrada.	Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla  .
Los alimentos no están cocidos.	La cantidad de llenado es demasiado grande.	Llene el recipiente de freír (3) con trozos pequeños. Los trozos pequeños se cocinan de manera más uniforme.
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	Pulse  o  para aumentar o disminuir el tiempo de cocción  deseado.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Pulse  o  para aumentar o disminuir la temperatura de cocción  deseada.
Los alimentos no están cocidos de forma uniforme.	Los alimentos están demasiado apretados.	Agite el recipiente de freír (3) para repartir los alimentos de manera uniforme. Algunos alimentos se deben agitar una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos «fritos» no han quedado suficientemente crujientes.	Se han usado alimentos no aptos para una freidora de aire caliente.	Utilice alimentos aptos para el horno o con un poco de grasa para que resulten más crujientes.
El aparato no se puede cerrar.	El recipiente de freír (3) se ha llenado en exceso.	Llene la cesta de freír (3) hasta la marca MAX.
Se forma 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 (3). Esta grasa hace que la temperatura en el recipiente de freír (3) aumente más de lo normal, aunque esto no tiene un efecto negativo ni en el aparato ni en la cocción.
	En el recipiente de freír (3) aún hay restos de grasa de la cocción anterior.	Los restos de grasa se queman en la cámara de freír. Limpie el recipiente de freír (3) 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 aprox. 1/2 hora para extraer el almidón. Antes de llenar la cesta, seque las patatas con papel de cocina.
	La clase de patata no es adecuada para freír.	
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no quedan crujientes.	Las patatas están demasiado húmedas.	Que las patatas queden crujientes depende del contenido de agua y de almidón de la patata y de la cantidad de aceite.
		Seque las patatas minuciosamente y rocíelas con aprox. 1/2 cucharada de aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños.

Problema	Posible causa	Solución
En la pantalla se muestra el código de fallo «E1» y/o «E2».	El sensor de temperatura interno del aparato comunica una avería.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.

## 11. Eliminación



### EMBALAJE

El 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 medioambiente y llevarse a un punto de reciclaje.



Observe la siguiente **indicación de los materiales** de embalaje al separar los residuos con las abreviaturas (a) y los números (b):

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



(Solo para Francia)

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.



### APARATO

Los residuos eléctricos o electrónicos marcados con este símbolo 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 evitar la contaminación del medioambiente y 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.


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

---

## 12. Datos técnicos

Alimentación de tensión:	220-240 V~, 50/60 Hz
Potencia:	1700 W
Volumen de la cesta:	aprox. 5,7 litros
Temperaturas ajustables:	80-200 °C
Temporizador:	60 minutos
Dimensiones (An x Al x P):	34,5 x 28,4 x 30 cm

## 13. Información de conformidad UE

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

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

El texto completo de la declaración de conformidad UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 14. Informaciones de asistencia técnica

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

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

Horario	Hotline de posventa
Lu-Vi: 08:30-17:30	① (+34) 91 904 28 00
Dirección de asistencia técnica	
<b>MEDION Service Center ENAME, S.A Parque Industrial de Coimbrões, LOTE 4 E 5 São João de Lourosa 3500-618 VISEU 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.

---

## 15. Aviso legal

Copyright © 2024

Versión: 08.04.2024

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

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

El copyright pertenece a la empresa:

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Alemania**

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

# Contenuto

<b>1.</b>	<b>Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso .....</b>	<b>112</b>
1.1.	Spiegazione dei simboli.....	112
<b>2.</b>	<b>Utilizzo conforme .....</b>	<b>113</b>
<b>3.</b>	<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>114</b>
3.1.	Messa in funzione e utilizzo .....	116
<b>4.</b>	<b>Contenuto della confezione.....</b>	<b>119</b>
<b>5.</b>	<b>Friggitrice ad aria calda – panoramica dell'apparecchio.....</b>	<b>120</b>
5.1.	Lato anteriore .....	120
5.2.	Lato posteriore .....	120
5.3.	Comandi/display .....	121
<b>6.</b>	<b>Messa in funzione .....</b>	<b>122</b>
<b>7.</b>	<b>Uso .....</b>	<b>122</b>
7.1.	Impostazione del tempo di cottura e della temperatura .....	123
7.2.	Impostazione dell'apparecchio.....	125
7.3.	Impostazione di un programma automatico.....	127
<b>8.</b>	<b>Pulizia .....</b>	<b>128</b>
<b>9.</b>	<b>Conservazione/trasporto.....</b>	<b>129</b>
<b>10.</b>	<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>129</b>
<b>11.</b>	<b>Smaltimento.....</b>	<b>131</b>
<b>12.</b>	<b>Dati tecnici .....</b>	<b>131</b>
<b>13.</b>	<b>Informazioni sulla conformità UE.....</b>	<b>132</b>
<b>14.</b>	<b>Informazioni relative al servizio di assistenza .....</b>	<b>133</b>
<b>15.</b>	<b>Note legali .....</b>	<b>134</b>

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



La ringraziamo per l'acquisto di questo prodotto. Ci auguriamo che sia di suo gradimento.

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

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

## 1.1. Spiegazione dei simboli

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



### PERICOLO!

Pericolo letale immediato!



### AVVISO!

Ulteriori informazioni sull'utilizzo dell'apparecchio.



### AVVERTENZA!

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



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!

•

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



### AVVERTENZA!

Pericolo causato da superfici molto calde!

►

Istruzioni operative da seguire



### ATTENZIONE!

Possibili lesioni di media o lieve entità!

■

Istruzioni operative da seguire per evitare pericoli



### AVVISO!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!



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



Simbolo della corrente alternata

**Simbolo del collegamento a terra (per la classe di protezione I)**



Gli apparecchi elettrici della classe di protezione I possiedono almeno un isolamento di base permanente e hanno un connettore con contatto di terra o un cavo di alimentazione fisso con conduttore di terra.



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

## 2. Utilizzo conforme

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

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

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

Il prodotto è destinato esclusivamente all'utilizzo privato e non a quello industriale/commerciale.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro dispositivo ausiliario non approvato o non fornito da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.

- 
- Attenersi a tutte le indicazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.

### **3. Indicazioni di sicurezza**

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

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



#### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di scossa elettrica!**

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

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata, messa a terra e protetta a regola d'arte.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare se i dati di tensione sull'apparecchio corrispondono alla tensione di rete locale.
- La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.

- 
- Non utilizzare prolunghe.
  - Estrarre il cavo di alimentazione dalla presa afferrando la spina e non il cavo.
  - Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
  - Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che non passi sotto l'apparecchio, su superfici calde o spigoli vivi.
  - Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non sia d'inciampo e che nessuno possa calpestarlo.
  - Non mettere in funzione l'apparecchio su superfici d'appoggio bagnate.
  - Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
  - Non utilizzare in nessun caso l'apparecchio se è danneggiato o se si riscontrano danni al cavo di alimentazione o alla spina.
  - In caso di guasto, o qualora si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
  - Al fine di escludere eventuali pericoli, affidare le riparazioni del cavo di alimentazione esclusivamente a un centro specializzato, oppure rivolgersi al servizio di assistenza.
  - Non tentare in alcun caso di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
  - Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
  - Estrarre la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica, quando
    - si pulisce l'apparecchio,
    - si monta o smonta l'apparecchio,
    - l'apparecchio è umido o bagnato,
    - non si utilizza più l'apparecchio,
    - quando l'apparecchio è incustodito,
    - in caso di temporale.
  - Proteggere l'apparecchio da gocce o spruzzi d'acqua. Evitare il contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione lontani da lavan-
-

---

dini, lavabi e simili. Qualora nell'apparecchio sia penetrato del liquido, staccare immediatamente la spina di alimentazione dalla presa con messa a terra.

Fare controllare l'apparecchio da un centro di riparazione specializzato.

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- 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.
- Durante la preparazione degli alimenti, affinché questi non si brucino utilizzare sempre il cestello all'interno del contenitore della friggitrice.
- Appoggiare il contenitore e il cestello caldi su una superficie resistente alle alte temperature.
- Non riempire il contenitore con grasso o olio.
- Qualora fuoriesca del fumo scuro dall'apparecchio, staccare immediatamente la spina dalla presa. Aspettare che il fumo si diradi prima di estrarre il contenitore dall'apparecchio.



### **AVVERTENZA!**

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

Pericolo di lesioni a causa di superfici molto calde.

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

- Poiché la griglia di ventilazione nella parte posteriore dell'apparecchio diventa molto calda, non toccarla durante il funzionamento per evitare ustioni.
- Durante il funzionamento toccare solo le impugnature e i comandi dell'apparecchio!
- Non toccare l'interno dell'apparecchio, il contenitore o la piastra riscaldante.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non spostare mai l'apparecchio ancora caldo; attendere che si sia completamente raffreddato.
- Se si estrae il contenitore durante o dopo la preparazione degli alimenti, sussiste il pericolo di ustioni causate dal va-

---

pore che fuoriesce. Non tenere il viso direttamente sopra l'apparecchio e non inserire le mani nel vapore.

- Durante il funzionamento il contenitore della friggitrice diventa molto caldo; non toccarlo. Utilizzare guanti da cucina.



### **ATTENZIONE!**

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

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

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



### **AVVISO!**

#### **Pericolo di danni!**

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

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

---

## 4. Contenuto della confezione



### PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

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

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

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

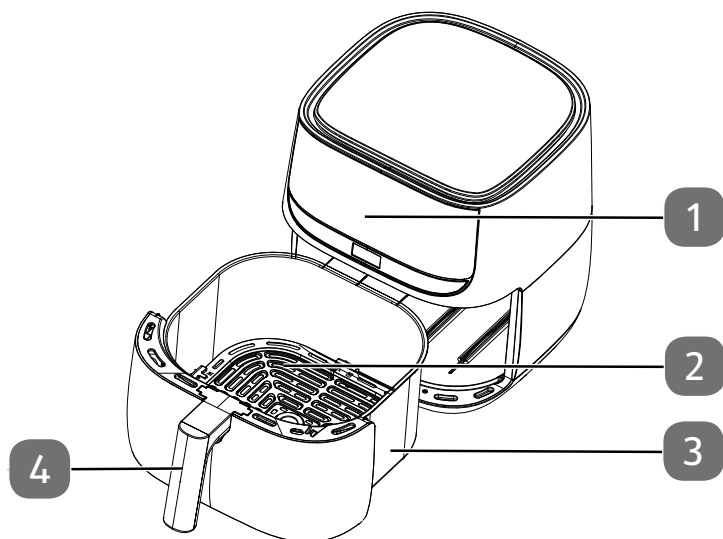
La confezione acquistata include:

- Friggitrice ad aria calda
- Griglia
- Istruzioni per l'uso

---

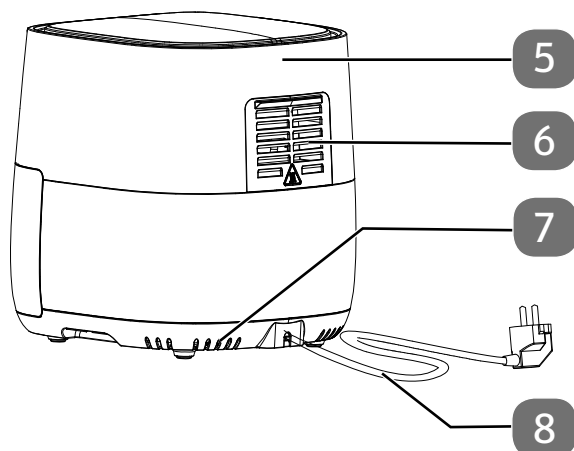
## 5. Friggitrice ad aria calda – panoramica dell'apparecchio

### 5.1. Lato anteriore



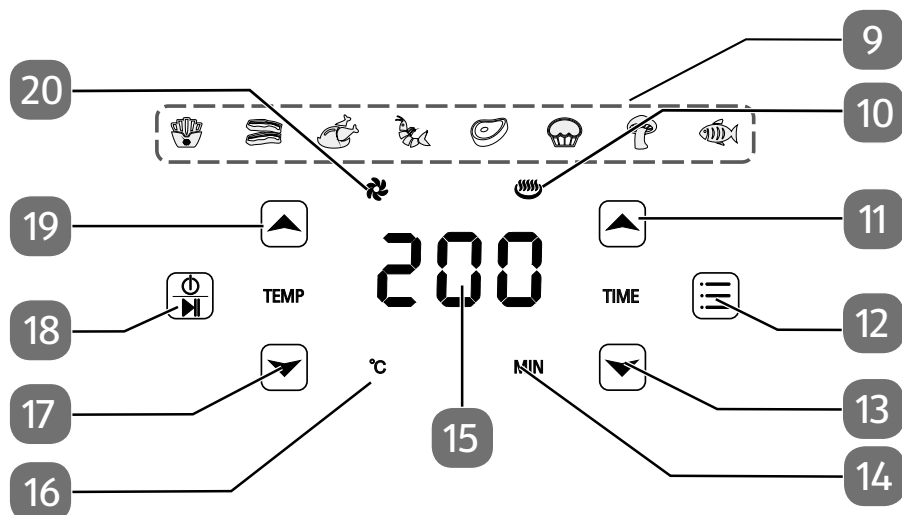
1. Comandi/display
2. Griglia
3. Contenitore
4. Manico del contenitore

### 5.2. Lato posteriore



5. Corpo dell'apparecchio
6. Apertura per la fuoriuscita del vapore
7. Fessure di aerazione
8. Cavo di alimentazione con spina

### 5.3. Comandi/display



9. Programma automatico attivo (varia a seconda del programma impostato)
10. 🕒: ciclo di riscaldamento in corso
11. ⬆️: aumento del tempo di cottura
12. 📋: Selezione del programma
13. ⬇️: riduzione del tempo di cottura
14. ⏱️: indicazione del tempo di cottura
15. Display per l'indicazione della temperatura e del tempo di cottura
16. 🌡️: indicazione della temperatura di cottura
17. ⬇️: riduzione della temperatura di cottura
18. ⏻: accensione/spengimento dell'apparecchio, interruzione del ciclo di riscaldamento
19. ⬆️: aumento della temperatura di cottura
20. 🌀: indicazione di funzionamento ventilatore attivo

---

## 6. Messa in funzione

- ▶ Rimuovere dall'apparecchio tutto il materiale dell'imballaggio, gli adesivi e le pellicole.
- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- ▶ Estrarre il contenitore (3) dalla friggitrice. Rimuovere la griglia (2) estraendola dall'occhiello.
- ▶ Lavare la griglia (2) e il contenitore (3) con acqua calda. Asciugare bene entrambi i componenti.
- ▶ Pulire il corpo della friggitrice (5) con un panno umido.



### **PERICOLO!**

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

A causa delle alte temperature che si sviluppano durante il funzionamento, l'uso della friggitrice senza l'apposita griglia (2) causerebbe la bruciatura degli alimenti. Le superfici diventano molto calde.

- Pertanto, usare la griglia (2) sempre unitamente al contenitore (3).

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



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

## 7. Uso



### **AVVERTENZA!**

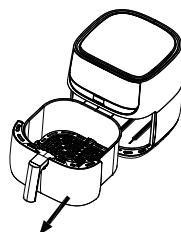
#### **Pericolo d'incendio!**

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

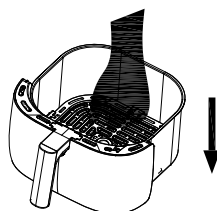
- Non riempire mai l'apparecchio con olio o altri liquidi.

- Gli alimenti particolarmente grassi, come le salsicce, non sono adatti alla preparazione con la friggitrice. Il grasso colerebbe nel contenitore (3) e brucerebbe.
- Non riempire eccessivamente il contenitore (3). Non riempirlo oltre il contrassegno MAX. Tuttavia, per un uso più agevole dell'apparecchio consigliamo di riempire il contenitore (3) solo per tre quarti.

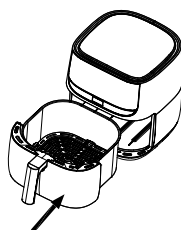
- ▶ Estrarre il contenitore (3) dalla friggitrice afferrandolo dall'impugnatura (4).










- ▶ Inserire la griglia (2) nel contenitore.
- ▶ Riempire il contenitore (3) con gli alimenti da preparare. Le giuste quantità sono riportate nella tabella al capitolo "7.2. Impostazione dell'apparecchio" a pagina 125.









- ▶ Afferrare saldamente il contenitore (3) dall'impugnatura (4) e inserirlo completamente nell'apparecchio spingendolo da davanti.



## 7.1. Impostazione del tempo di cottura e della temperatura

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

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

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

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



Per ottenere un risultato di cottura ottimale, preriscaldare la friggitrice ad aria calda per almeno 3 minuti.



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

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


Durante la preparazione è possibile estrarre il contenitore (3) dalla friggitrice per controllare il punto di cottura. L'apparecchio si spegne automaticamente.

- ▶ Dopo che sarà trascorsa la metà del tempo di cottura, afferrare saldamente il contenitore (3) dall'impugnatura (4) e agitare il contenitore (3) con cautela per ridistribuire gli alimenti, quindi riposizionare il contenitore (3) nell'apparecchio. Questo permette una cottura uniforme degli alimenti.

Il tempo riprenderà a scorrere automaticamente.

- ▶ Se si vogliono inserire ulteriori alimenti nel cestello, premere il tasto  per interrompere il ciclo di cottura.
- ▶ Estrarre il contenitore (3) dalla friggitrice afferrandolo dall'impugnatura (4).
- ▶ Aggiungere con cautela gli alimenti e riposizionare il contenitore (3) nell'apparecchio.
- ▶ Premere di nuovo il tasto  per proseguire il ciclo di cottura.

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

- ▶ Per interrompere prematuramente il ciclo di cottura, premere il tasto  per alcuni secondi, finché l'apparecchio non si spegne.
- ▶ Scollegare la spina (8) dalla presa di corrente.
- ▶ Estrarre il contenitore (3) dalla friggitrice afferrandolo dall'impugnatura (4). Appoggiare il contenitore (3) su una superficie resistente alle alte temperature ed estrarre gli alimenti.

## 7.2. Impostazione dell'apparecchio

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

Pietanza	Peso (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitare / ruotare	Informazioni aggiuntive
<b>Patate e patatine fritte</b>					
Patatine fritte sottili surgelate	500-600	18-25	200	Si (almeno 2x)	
Patatine fritte spesse surgelate	500-600	20-25	200	Si (almeno 2x)	
Gratin di patate	600	20-25	200	Si (almeno 2x)	
<b>Carne e pollo</b>					
Bistecca	100-600	12-18	180	Si (almeno 1x)	
Braciole di maiale	100-600	12-18	180	Si (almeno 1x)	
Hamburger	100-600	10-20	180	Si (almeno 1x)	
Salsiccia magra	100-600	13-15	200	Si (almeno 1x)	
Coscia di pollo	100-600	25-30	180	Si (almeno 1x)	
Petto di pollo	100-600	18-25	180	Si (almeno 1x)	
<b>Stuzzichini</b>					
Involtilini primavera	100-600	8-10	200	Si (almeno 1x)	Per prodotto pronto per cottura in forno
Bocconcini di pollo surgelati	100-600	8-12	180	Si (almeno 1x)	Per prodotto pronto per cottura in forno

Pietanza	Peso (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitare / ruotare	Informazioni aggiuntive
Bastoncini di pesce surgelati	100-500	6-10	200	Sì (almeno 1x)	Per prodotto pronto per cottura in forno
Formaggio impanato	100-500	8-10	180	Sì (almeno 1x)	Per prodotto pronto per cottura in forno
Involentino (verdure)	100-500	12-20	160	Sì (almeno 1x)	Per prodotto pronto per cottura in forno
Cottura					
Torte	500	8-15	180	No	Utilizzare uno stampo da forno
Quiche	500	20-22	180	No	Utilizzare uno stampo o una teglia da forno
Muffin	500	15-18	200	No	Utilizzare uno stampo da forno
Snack dolci	500	20	160	No	Utilizzare uno stampo o una teglia da forno



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



L'estrazione frequente del cestello di frittura provoca una perdita di calore e può prolungare il tempo di cottura.



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






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


### 7.3. Impostazione di un programma automatico

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

-  patatine fritte surgelate
-  pancetta croccante
-  cosce di pollo
-  gamberetti
-  carne
-  muffin/torte
-  ortaggi
-  pesce

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

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

- ▶ Per interrompere prematuramente il ciclo di cottura, premere il tasto  per alcuni secondi, finché l'apparecchio non si spegne.
- ▶ Scollegare la spina (8) dalla presa di corrente.
- ▶ Estrarre il contenitore (3) dalla friggitrice afferrandolo dall'impugnatura (4). Appoggiare il contenitore (3) su una superficie resistente alle alte temperature ed estrarre gli alimenti.

---

## 8. Pulizia



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di scossa elettrica!**

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

- Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina (8) dalla presa.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Qualora l'apparecchio fosse caduto in acqua o in altri liquidi, non toccarlo in nessun caso. Estrarre prima la spina di alimentazione (8) dalla presa.



### **AVVERTENZA!**

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

Pericolo di ustioni a causa di superfici molto calde.

- Fare raffreddare l'apparecchio per almeno 60 minuti prima di pulirlo. Estrarre il contenitore (3) in modo che l'apparecchio si raffreddi più velocemente.



### **AVVISO!**

#### **Possibili danni all'apparecchio!**

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

- Non utilizzare spugne ruvide o detergenti abrasivi per pulire la superficie esterna ed interna del corpo (5) dell'apparecchio.
  - Non lavare la friggitrice ad aria e i suoi accessori in lavastoviglie.
- ▶ Pulire il contenitore (3) e la griglia (2) con una spugna e un po' di acqua e sapone neutro. Sciacquare bene il contenitore e il cestello e asciugarli accuratamente.
  - ▶ Pulire la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna morbida.
  - ▶ Per pulire il pannello di comando e le superfici esterne dell'apparecchio utilizzare un panno morbido leggermente inumidito.

## 9. Conservazione/trasporto

- ▶ Quando non si utilizza l'apparecchio, staccare la spina di alimentazione (8) e riporlo in un luogo asciutto, al riparo da polvere, gelo e raggi diretti del sole.
- ▶ Assicurarsi di tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Per evitare danni durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

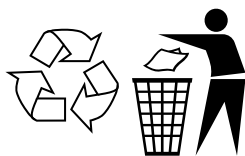
## 10. Risoluzione dei problemi

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

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non funziona.	La spina di alimentazione (8) 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 tasto  .
Gli alimenti non sono cotti.	La quantità di alimenti posizionata all'interno è eccessiva.	Riempire il contenitore (3) con pezzi piccoli. I pezzi più piccoli si cuociono in maniera più uniforme.
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	Premere  oppure  per aumentare o per ridurre il tempo di cottura  desiderato.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Premere  oppure  per aumentare o per ridurre la temperatura di cottura  desiderata.
Gli alimenti non sono cotti in maniera uniforme.	Gli alimenti sono troppo vicini l'uno all'altro.	Agitare il contenitore (3) per distribuire gli alimenti in maniera uniforme. Alcuni alimenti devono essere mescolati circa a metà cottura.
I cibi fritti non sono sufficientemente croccanti.	I cibi utilizzati non sono adatti a essere preparati nella friggitrice ad aria calda.	Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack idonei alla cottura in forno o leggermente unti.
L'apparecchio non si chiude.	Il contenitore (3) è troppo pieno.	Riempire il contenitore (3) fino al contrassegno MAX.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
Fumo bianco ll'apparecchio.	Gli alimenti sono molto grassi.	Durante la preparazione di alimenti molto grassi, il grasso cola nel contenitore (3) della friggitrice causando un aumento della temperatura. Tuttavia, ciò non compromette né l'apparecchio né il risultato di cottura.
	Nel contenitore (3) vi sono residui di grasso del ciclo di cottura precedente.	I residui di grasso si bruciano all'interno della camera di frittura. Pulire il contenitore (3) della friggitrice dopo ogni utilizzo.
Le patatine non si friggono in maniera uniforme.	I bastoncini di patate non sono stati lasciati sufficientemente a mollo.	Lasciare i bastoncini a mollo in acqua fredda per circa mezz'ora in modo che perdano l'amido. Asciugarli con carta da cucina prima di inserirli nel contenitore.
	La varietà di patate non è adatta.	
Le patatine fritte fatte in casa non diventano croccanti.	Le patate sono troppo umide.	La croccantezza dipende dal contenuto di acqua e di amido della varietà di patate e dalla quantità di olio utilizzato.
		Asciugare accuratamente le patate e ungerle con circa mezzo cucchiaino d'olio.
		Tagliare le patate in pezzi più piccoli.
Sul display è visualizzato il codice errore "E1" oppure "E2".	Il sensore di temperatura interno dell'apparecchio segnala un'anomalia.	Contattare il servizio clienti.

## 11. Smaltimento



### 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.



Attenersi alla seguente **Etichettatura dei materiali di imballaggio** per la separazione dei rifiuti con le abbreviazioni (a) e i numeri (b):

1-7: plastiche/20-22: **carta e cartone**/80-98: **materiali compositi**



(Solo per la Francia)

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.



### APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Tutti gli apparecchi usati contrassegnati con il simbolo riportato qui 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 dismesso a un punto di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio.

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

## 12. Dati tecnici

Alimentazione di tensione:	220-240 V~, 50/60 Hz
Potenza:	1700 W
Capacità del cestello:	ca. 5,7 litri
Temperatura impostabile:	80-200 °C
Timer:	60 minuti
Dimensioni (L x A x P):	34,5 x 28,4 x 30 cm

---

## 13. Informazioni sulla conformità UE



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

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

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 14. Informazioni relative al servizio di assistenza

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

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

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> <b>Ifangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <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.

---

## 15. Note legali

Copyright © 2024

Ultimo aggiornamento: 08.04.2024

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.

# Table of Content

<b>1.</b>	<b>Information about this user manual .....</b>	<b>136</b>
1.1.	Explanation of symbols.....	136
<b>2.</b>	<b>Proper use .....</b>	<b>137</b>
<b>3.</b>	<b>Safety instructions .....</b>	<b>138</b>
3.1.	Initial operation and use.....	140
<b>4.</b>	<b>Package contents.....</b>	<b>143</b>
<b>5.</b>	<b>Hot air fryer – appliance overview .....</b>	<b>144</b>
5.1.	Front.....	144
5.2.	Rear .....	144
5.3.	Controls/display.....	145
<b>6.</b>	<b>Getting started .....</b>	<b>146</b>
<b>7.</b>	<b>Operation .....</b>	<b>146</b>
7.1.	Setting the cooking time and temperature.....	147
7.2.	Setting the appliance .....	148
7.3.	Setting an automatic programme .....	150
<b>8.</b>	<b>Cleaning .....</b>	<b>151</b>
<b>9.</b>	<b>Storing/transporting.....</b>	<b>152</b>
<b>10.</b>	<b>Troubleshooting .....</b>	<b>152</b>
<b>11.</b>	<b>Disposal .....</b>	<b>154</b>
<b>12.</b>	<b>Technical specifications .....</b>	<b>154</b>
<b>13.</b>	<b>EU Declaration of Conformity.....</b>	<b>155</b>
<b>14.</b>	<b>Service information .....</b>	<b>155</b>
<b>15.</b>	<b>Legal Notice.....</b>	<b>156</b>

# 1. Information about this user manual



Thank you for choosing our product. We hope you enjoy using this appliance.

Please read the safety instructions and the user manual carefully before using the appliance for the first time. Note the warnings on the appliance and in the user manual.

Always keep the user manual close to hand. If you sell the appliance or give it away, please ensure that you also pass on this user manual. It is an essential component of the product.

## 1.1. Explanation of symbols

If a block of text is marked with one of the warning symbols listed below, the hazard described in that text must be avoided to prevent the potential consequences described there from occurring.



### **DANGER!**

Warning: risk of fatal injury!



### **WARNING!**

Warning: risk of possible fatal injury and/or serious irreversible injuries!



### **WARNING!**

Warning: risk of electric shock!



### **WARNING!**

Warning: danger due to hot surfaces!



### **CAUTION!**

Warning: risk of minor and/or moderate injuries!



### **NOTICE!**

Follow these instructions to prevent damage to the appliance!



### **NOTICE!**

More detailed information about using the appliance!



Follow the instructions in the user manual!



Bullet point/information on steps during operation



Instruction to be carried out



Instruction to be followed to prevent hazards



Declaration of conformity (see „EU Declaration of Conformity“): Products that feature this symbol meet the requirements of the EC directives.



Symbol for alternating current (AC)



### **Protective earthing symbol (for protection class I)**

Electrical appliances in protection class I are electrical appliances that permanently have at least basic insulation and either have a plug with earth contact or a fixed power cable with protective earth.



Symbol used in the EU to indicate food contact materials such as packaging or appliance surfaces.

## **2. Proper use**

This appliance is suitable for baking, cooking and grilling food such as vegetables, chips, potato wedges (home made or oven-ready), as well as for the preparation of fish, meat, poultry and cakes.

This appliance is designed for use in private households and similar household applications, such as:

- in staff kitchens in retail outlets, offices and other commercial or work environments
- on agricultural estates
- by customers in hotels, motels and other accommodation facilities
- in bed-and-breakfast establishments.

The appliance is only intended for private use and not for industrial/commercial use.

Please note that we shall not be liable in cases of improper use:

- Do not modify the appliance without our consent and do not use any auxiliary equipment that we have not approved or supplied.
- Only use replacement parts or accessories that we have supplied or approved.
- Comply with all the information in this user manual, especially the safety instructions. Any other use is considered improper and can cause personal injury or property damage.

---

### 3. Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS – READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE!



#### **WARNING!**

#### **Risk of injury!**

Risk of injury to children and persons with limited physical, sensory or mental abilities (for example, partially disabled people or older people with limited physical and mental abilities) or to those without experience and knowledge (such as older children).

- Keep the appliance and its accessories out of the reach of children.
- This appliance can be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those with limited experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed in how to use the appliance safely, and have understood the associated risks.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.
- Children younger than 8 should be kept away from the appliance and the connection cable.



#### **DANGER!**

#### **Risk of injury!**

There is a risk of choking and suffocation due to swallowing or inhaling small parts or plastic wrap.

- Keep all packaging materials used (bags, pieces of polystyrene etc.) out of reach of children.
- Do not let children play with the packaging material.



## **WARNING!**

### **Risk of electric shock!**

There is a risk of electric shock or short circuit due to live parts.

- Only connect the appliance to a properly installed, earthed and fused socket.
- Before using the appliance, check that the voltage information on the appliance matches the local supply voltage.
- The power socket must be easily accessible so that you can unplug the appliance from the mains quickly if necessary.
- Do not use an extension cable.
- When unplugging the mains cable from the socket, always pull on the plug rather than on the cable.
- Do not kink or crush the mains cable.
- Make sure that the mains cable is not damaged and does not run underneath the appliance or over hot surfaces or sharp edges.
- Position the mains cable so that no-one can tread on or trip over it.
- Do not operate the appliance on wet surfaces.
- Never touch the appliance or the mains cable with wet hands.
- Never use the appliance if it is damaged or if you discover damage to the mains cable or plug.
- Contact the Service Centre without delay in the event of a fault or if the appliance has been damaged during transport.
- To avoid risks, the mains cable should only be repaired by an authorised repair workshop. Alternatively, contact our Service Centre.
- Never try to open and/or repair an appliance component yourself.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Unplug the appliance from the power socket if:
  - you are cleaning or maintaining the appliance

- 
- you are assembling or disassembling the appliance
  - the appliance is damp or wet
  - the appliance is no longer in use
  - the appliance is unattended
  - during thunderstorms.
- Protect the appliance from water in droplet and spray form. Do not let the appliance come into contact with water or other liquids. Keep the appliance, the mains cable and the mains plug away from wash basins, sinks or similar. Should liquid ever penetrate into the appliance, disconnect the plug from the earthed mains socket immediately. Have the appliance checked by a qualified specialist workshop.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not expose the appliance to extreme conditions. Avoid:
- high humidity or wet conditions
  - extremely high or low temperatures
  - direct sunlight
  - naked flames.

### 3.1. Initial operation and use



**WARNING!**  
**Risk of fire!**

Hot surfaces pose a risk of fire.

- To avoid hazards resulting from an unintentional reset of the safety temperature limiter, the appliance must not be supplied via an external contactor such as a timer or connected to an electrical circuit that is regularly switched on and off via a device.
- Place the appliance on a heat-resistant, dry and level surface.
- Do not place the appliance on surfaces that can become hot (e.g. on hotplates, open flames).
- Ensure that the appliance does not come into contact with any other objects during use. Maintain a distance of at least

---

10 cm to other objects. Above all, do not set up the appliance near easily flammable materials (curtains, drapes, paper etc.).

- Do not operate the appliance beneath wall cupboards or other objects that could hinder the free upwards flow of steam.
- Do not cover the appliance.
- Do not place any objects on the appliance.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Never use the appliance near explosive or highly flammable steam.
- When preparing food, always use the mesh rack in the fryer pan to prevent the food from burning.
- Always place the hot fryer pan on a heat-resistant surface.
- Do not fill the fryer pan with fat or oil.
- If the appliance starts to give off dark smoke, pull the mains plug out of the socket immediately. Wait until the appliance has stopped smoking before removing the fryer pan from the appliance.



### **WARNING!**

#### **Risk of injury!**

There is a risk of injury due to burning on hot surfaces. The touchable surfaces on the appliance and accessories may become hot during operation.

- As the ventilation grille on the side of the appliance becomes hot during operation, the grille must not be touched when the appliance is in use in order to prevent burns.
- During operation, touch the appliance only by the handles and control elements.
- Do not touch the inside of the appliance, the fryer pan or the heating plate.
- Do not move the appliance while it is in use.
- Do not move the appliance while it is hot. Instead, allow the appliance to cool down completely first.

- 
- Risk of burns from steam escaping when you remove the fryer pan during or after food preparation. Do not position your head directly above the appliance and do not touch the steam.
  - The fryer pan becomes extremely hot during use. Do not touch it. Use oven gloves.



**CAUTION!**

**Risk to health!**

Baking, cooking or grilling at excessive temperatures may produce substances harmful to health.

- Remove burnt residues from the food.
- Do not overbrown the food when baking or grilling.



**NOTICE!**

**Risk of damage!**

Chemical additives in furniture coatings may corrode the material of the appliance feet and cause residue on the furniture surface.

- Place the appliance on a heat-resistant surface if necessary.

---

## 4. Package contents



### **DANGER!**

#### **Risk of choking and suffocation!**

There is a risk of choking and suffocation due to swallowing or inhaling small parts or plastic wrap.

- Keep the plastic packaging out of the reach of children.

Please check your purchase to ensure that all items are included and in perfect condition. If anything is missing or damaged, please contact us within 14 days of purchase.

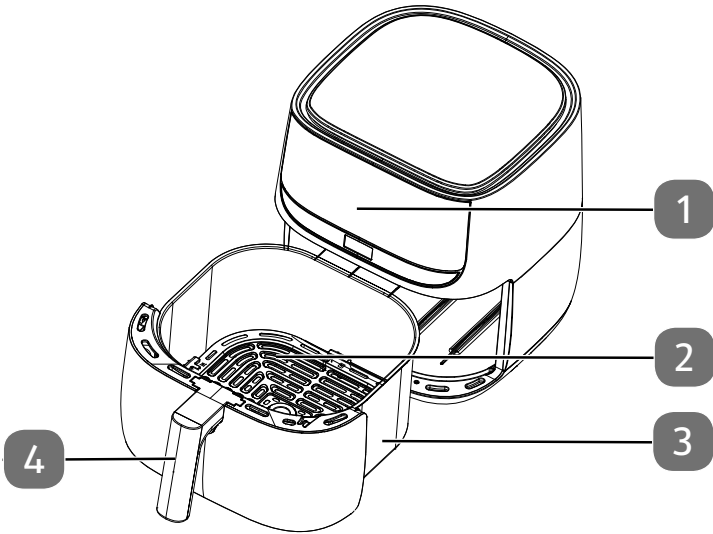
The following items are supplied with your product:

- Hot air fryer
- Mesh fryer rack
- User manual

---

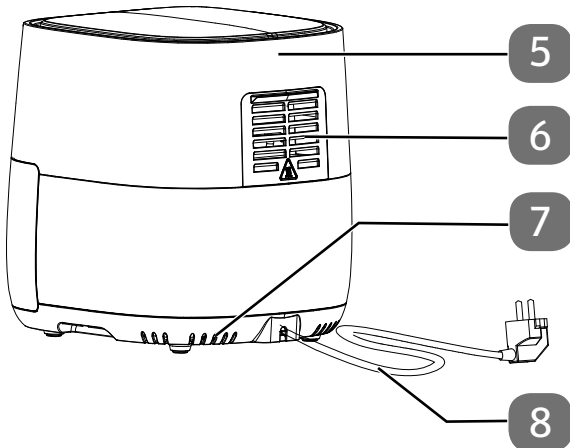
## 5. Hot air fryer – appliance overview

### 5.1. Front



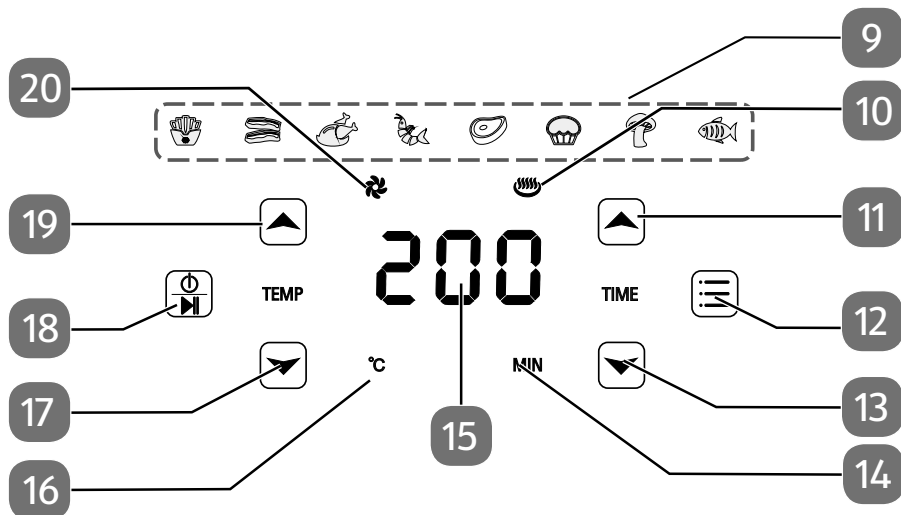
- 1) Controls/display
- 2) Mesh fryer rack
- 3) Fryer pan
- 4) Fryer pan handle

### 5.2. Rear



- 5) Housing
- 6) Steam outlet
- 7) Ventilation slots
- 8) Mains cable with power plug

### 5.3. Controls/display



- 9) Automatic programme active (varies according to the programme set)
- 10) : Heating process running
- 11) : Increase cooking time
- 12) : Programme selection
- 13) : Decrease cooking time
- 14) : Cooking time display
- 15) Display for temperature/cooking time
- 16) : Cooking temperature display
- 17) : Decrease cooking temperature
- 18) : Switch appliance on/off, interrupt heating process
- 19) : Increase cooking temperature
- 20) : Fan active operating light

---

## 6. Getting started

- ▶ Remove all packaging, stickers and plastic wrap from the appliance.
- ▶ Place the appliance on a heat-resistant, dry and level surface.
- ▶ Pull the fryer pan (3) out of the appliance. Pull out and remove the mesh fryer rack (2) using the eyelets.
- ▶ Rinse the mesh fryer rack (2) and the fryer pan (3) with hot water. Dry both parts thoroughly.
- ▶ Wipe the housing (5) using a damp cloth.



### **DANGER!**

#### **Risk of injury!**

The high temperatures that occur during operation would result in food burning if the appliance is used without the mesh fryer rack (2). The surfaces are extremely hot.

- Always use the mesh fryer rack (2) together with the fryer pan (3).

- ▶ Place the hot air fryer on a heat-resistant surface.
- ▶ Only connect the hot air fryer to a properly installed, earthed and fused socket. The local mains voltage must match the voltage stated in the technical specifications for the appliance.



When using the appliance for the first time, odour or smoke may develop due to manufacturing residues. However, this is not dangerous and will quickly disappear. Ensure adequate ventilation.

## 7. Operation



### **WARNING!**

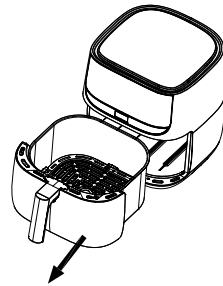
#### **Risk of fire!**

Oil and other liquids can catch fire as a result of the high temperatures.

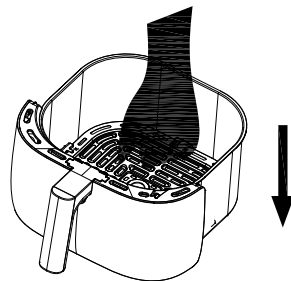
- Do not fill the appliance with oil or other liquids.
- Extremely fatty foods, e.g. sausages, are not suitable for preparation in the appliance. The fat would drip into the fryer pan (3) and burn.

- Do not overfill the fryer pan (3). Observe the MAX marking. However, we recommend filling the fryer pan (3) 3/4 full for ease of use.

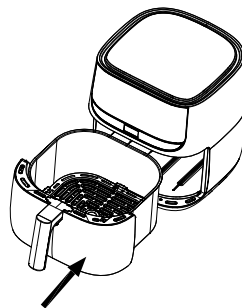
- ▶ Use the fryer pan handle (4) to pull the fryer pan (3) out of the appliance.










- ▶ Place the mesh fryer rack (2) into the fryer pan.
- ▶ Fill the fryer pan (3) with the food. For more information on the recommended fill levels, see the table in section „7.2. Setting the appliance“ auf Seite 148.






- ▶ Hold the fryer pan (3) firmly by the fryer pan handle (4) and push it from the front until it is completely inside the appliance.






## 7.1. Setting the cooking time and temperature

- ▶ Press the  button for a few seconds to switch on the appliance.
- ▶ Use the  and  buttons to set the cooking temperature  you require in 5°C increments.
- ▶ Press and hold the  or  button longer to set the required temperature  more quickly.

Cooking temperatures of between 80°C and 200°C can be set.

- ▶ Use the  and  buttons to set the cooking time  you require in minutes increments.

- ▶ Press and hold the  or  button longer to set the required cooking time  more quickly.

It is possible to set a total cooking time of 60 minutes.



To ensure that food is cooked to perfection, pre-heat the hot air fryer for at least 3 minutes beforehand.

- ▶ Start the cooking process by briefly pressing the  button.



The cooking temperature and remaining cooking time are shown when the appliance is in use.

You can remove the fryer pan (3) from the appliance at any time during preparation to avoid burning the food. The appliance switches off automatically.


- ▶ Hold the fryer pan (3) firmly by the fryer pan handle (4) and carefully shake the fryer pan (3) halfway through the cooking time to redistribute the food and push the fryer pan (3) back into the appliance.

This helps to ensure that the food is evenly cooked.

The time then continues automatically.

- ▶ If you would like to replenish the food, press the  button to pause the cooking process.
- ▶ Use the fryer pan handle (4) to pull the fryer pan (3) out of the appliance.
- ▶ Replenish the food carefully and push the fryer pan (3) back into the appliance.
- ▶ Press the  button again to continue the cooking process.

Once the cooking time has elapsed, a tone will sound and the appliance switches itself off. The fan will continue to run for a few minutes.

- ▶ To stop the cooking process early, press the  button for a few seconds until the appliance switches off.
- ▶ Pull the mains plug (8) out of the mains socket.
- ▶ Use the fryer pan handle (4) to pull the fryer pan (3) out of the appliance. Place the fryer pan (3) on a heat-resistant surface and remove the food.

## 7.2. Setting the appliance

Refer to the table below for the recommended settings. The times given are for guidance only. They may vary by volume, by the fried food itself or by your own wishes and taste.

Food	Weight (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Additional information
<b>Potatoes and chips</b>					
Thin-cut frozen chips	500–600	18–25	200	Yes	Shake several times, as required

Food	Weight (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Additional information
Thick-cut frozen chips	500–600	20–25	200	Yes	Shake several times, as required
Potato gratin	600	20–25	200	Yes	
Meat and poultry					
Steak	100–600	12–18	180	No	
Pork chops	100–600	12–18	180	No	
Hamburgers	100–600	10–20	180	No	
Sausages	100–600	13–15	200	No	
Chicken leg	100–600	25–30	180	No	
Chicken breast	100–600	18–25	180	No	
Snacks					
Spring rolls	100–600	8–10	200	Yes	Oven-ready food
Frozen chicken nuggets	100–600	8–12	180	Yes	Oven-ready food
Frozen fish fingers	100–500	6–10	200	No	Oven-ready food
Breaded oven cheese	100–500	8–10	180	No	Oven-ready food
Roulade (vegetables)	100–500	12–20	160	No	Oven-ready food
Baking					
Cakes	500	8–15	180	No	Use baking tin
Quiche	500	20–22	180	No	Use baking tin/ovenproof dish
Muffins	500	15–18	200	No	Use baking tin
Sweet snacks	500	20	160	No	Use baking tin/ovenproof dish



The hot air fryer is also perfect for heating up meals: heat up the food for 10 minutes at 150°C.



If you have not pre-heated the hot air fryer, leave the food to cook for an extra 3 minutes.



The baking tins for baking in the hot air fryer are not supplied with the appliance.

### 7.3. Setting an automatic programme

With the automatic programmes, you can cook certain foods at a preset temperature and cooking time. The following programmes are available:



Frozen chips



Fried bacon



Chicken legs



Shrimps



Meat






Muffins/cakes




Vegetables



Fish

- ▶ Press the  button for a few seconds to switch on the appliance.
- ▶ Press the  button several times to set the required automatic programme.
- ▶ Start the cooking process by briefly pressing the  button.

Once the cooking time has elapsed, a tone will sound and the appliance switches itself off. The fan will continue to run for a few minutes.

- ▶ To stop the cooking process early, press the  button for a few seconds until the appliance switches off.
- ▶ Pull the mains plug (8) out of the mains socket.
- ▶ Use the fryer pan handle (4) to pull the fryer pan (3) out of the appliance. Place the fryer pan (3) on a heat-resistant surface and remove the food.

## 8. Cleaning



### WARNING!

#### Risk of electric shock!

There is a risk of electric shock due to live parts.

- Always disconnect the mains plug (8) before cleaning.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- If the appliance does fall into liquid, under no circumstances should you attempt to touch it. First, unplug the mains plug (8).



### WARNING!

#### Risk of injury!

Hot surfaces pose a risk of injury from burning.

- Allow the appliance to cool down for at least 60 minutes before cleaning. Remove the fryer pan (3) to enable the appliance to cool down more quickly.



### NOTICE!

#### Possibility of damage to the appliance!

There is a risk of damage to the appliance if it is used improperly.








- Do not use any rough or abrasive cleaning agents on or in the appliance housing (5).
  - Do not clean the hot air fryer housing and accessories in the dishwasher.
- ▶ Clean the fryer pan (3) and the mesh fryer rack (2) using a sponge and a small amount of mild soap solution. Rinse out the containers well and dry everything thoroughly.
  - ▶ Clean the appliance interior using hot water and a damp sponge.
  - ▶ A soft, slightly damp cloth is suitable for cleaning the control element and outer surfaces of the appliance.

## 9. Storing/transporting

- ▶ When you are not using the appliance, switch off the mains power socket and pull out the plug (8). Store the appliance in a dry, dust-free and frost-free environment that is not exposed to direct sunlight.
- ▶ Do not store the appliance within the reach of children.
- ▶ To avoid damage during transport, we recommend that you use the original packaging.

## 10. Troubleshooting

The product left our warehouse in perfect condition. If you do, however, discover a problem, see if you can solve it by using the solutions offered in the following table. If you do not succeed, contact our customer service department.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug (8) is not plugged into a power socket.	Only connect the appliance to a properly installed power socket.
	Incomplete entry.	Start the cooking process by pressing the  button.
The food is not cooked.	The fill level is too high.	Fill the fryer pan (3) with small pieces of food. Smaller pieces cook more evenly.
	The cooking temperature is too low.	Press  or  to increase or decrease the required cooking time  .
	The cooking time is too short.	Press  or  to increase or decrease the required cooking temperature  .
The food is not evenly cooked.	The pieces of food are too close together.	Shake the fryer pan (3) to distribute the food evenly. Many foods need to be shaken after half the cooking time has elapsed.
The fried foods are not crisp enough.	The food is unsuitable for cooking in the hot air fryer.	Use oven-ready or lightly oiled snacks for crispier results.
The appliance cannot be closed.	The fryer pan (3) is too full.	Fill the fryer pan (3) to the MAX marking.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
White smoke comes out of the appliance.	The food is very fatty.	During preparation, fat from these extremely fatty foods drips into the fryer pan (3). The fat causes a higher temperature than usual to develop in the fryer pan (3) – this does not impair the appliance or the cooking result.
	The fryer pan (3) still contains oil/fat residue from a previous cooking process.	Oil/fat residue burns in the frying chamber. Clean the fryer pan (3) after every use.
Fresh chips are not evenly fried.	The chips have not been sufficiently soaked.	Place the chips in cold water for around 30 minutes to remove the starch. Dry the chips using kitchen paper before adding to the fryer pan.
	The variety of potato is unsuitable.	
Fresh chips do not go crisp.	The potatoes are too moist.	The crispiness is dependent on the water and starch content of the variety of potato used and the quantity of oil.
		Dry the potatoes carefully and cover them with about 1/2 tablespoon of oil.
		Cut the potatoes into smaller pieces.
Fault code “E12” or “E2” is shown on the display.	The internal temperature sensor in the appliance reports a fault.	Contact customer services.

---

## 11. Disposal



### PACKAGING

The product has been packaged to protect it from damage in transit. The packaging is made of materials that can be recycled in an environmentally friendly manner.



Observe the following labels on the packaging materials regarding waste separation with the abbreviations (a) and numbers (b):  
1–7: plastics/20–22: paper and cardboard/80–98: composite materials



(France only)

The “Triman” symbol tells the consumer that the product can be recycled, is covered by an extended system of manufacturer’s responsibility and must be sorted by material type in France.



### DEVICE

All old appliances marked with the symbol illustrated must not be disposed of in normal household rubbish.

In accordance with Directive 2012/19/EU, the device must be properly disposed of at the end of its service life.

This involves separating the materials in the appliance for the purpose of recycling as well as minimising the environmental impact and negative effects on human health.

Take old devices to a collection point for electrical scrap or a recycling centre. Before doing so, remove the batteries from the device and take them to a separate collection point for used batteries.

Contact your local waste disposal company or your local authority for more information on this subject.

## 12. Technical specifications

Power supply:	220–240 V~, 50/60 Hz
Output:	1700 W
Pan volume:	approx. 5.7 litres
Temperatures that can be set:	80–200°C
Timer:	60 minutes
Dimensions (W × H × D):	34,5 x 28,4 x 30 cm

## 13. EU Declaration of Conformity

**C E** The manufacturer hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and the other relevant provisions of:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Ecodesign Directive 2009/125/EC
- RoHS Directive 2011/65/EU.

The complete EU declaration of conformity is available at:  
[www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 14. Service information

Please contact our Customer Service team if your device ever stops working the way you want or expect it to. There are several ways for you to contact us:

- In our Service-Community, you can meet other users, as well as our staff, and you can exchange your experiences and pass on your knowledge there. You will find our Service-Community at [community.medion.com](http://community.medion.com).
- Alternatively, use our contact form at [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- You can also contact our Service team via our hotline or by post.

Opening times	Hotline number Ireland
Mon – Fri: 08.00 – 20.00 Sat – Sun: 10.00 – 16.00	☎ 1 800 992508
	Hotline number Ireland
	☎ 1 800 992508
Service address	
<b>MEDION Electronics Ltd.</b> <b>120 Faraday Park, Faraday Road, Dorcan</b> <b>Swindon SN3 5JF, Wiltshire</b> <b>United Kingdom</b>	

You can download this and many other sets of operating instructions from our service portal at [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com).

We have stopped providing printed copies of our warranty terms and conditions as part of our commitment to sustainability, but you can access the warranty terms and conditions on our service portal.



You can also scan the QR code on the side of the screen, to download the operating instructions onto your mobile device from the service portal.

---

## 15. Legal Notice

Copyright © 2024

Date: 08.04.2024

All rights reserved.

These operating instructions are protected by copyright.

Mechanical, electronic and any other forms of reproduction are prohibited without the written permission of the manufacturer.

Copyright is owned by the distributing company:

**MEDION AG**  
**Am Zehnthof 77**  
**45307 Essen**  
**Germany**

Please note that you cannot use the address above for returns. Please always contact our Customer Service team first.

Prodotto in Cina

