



Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

AMBIANO®

XXL-HEISSLUFTFRITTEUSE

Friteuse à air chaud XXL | Friggitrice ad aria calda XXL

2000 W / 5 l



Deutsch	3
Français.....	29
Italiano	57



Inhalt

Zu dieser Bedienungsanleitung	4
Zeichenerklärung.....	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
Sicherheitshinweise	6
Inbetriebnahme und Gebrauch.....	9
Lieferumfang	11
Geräteübersicht.....	12
Inbetriebnahme	14
Bedienung	15
Garzeit und Temperatur einstellen.....	17
Gerät einstellen	18
Automatikprogramm einstellen	20
Reinigung	21
Außerbetriebnahme	22
Fehlerbehebung.....	22
Technische Daten.....	24
Entsorgung	24
Konformitätsinformation	25
Serviceinformationen	25
Impressum	26
Datenschutzerklärung	27
Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel	28

Zu dieser Bedienungsanleitung



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

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

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

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!

Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.



WARNUNG!

Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



VORSICHT!

Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Symbol für Wechselstrom



CE-Kennzeichnung

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



Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



Geprüfte Sicherheit

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes.

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.

Sicherheitshinweise

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



Verletzungsgefahr!

Verletzungsgefahr für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.



Verletzungsgefahr!

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

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



Stromschlaggefahr!

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

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor jeder Reinigung und bei nicht vorhandener Aufsicht grundsätzlich den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät 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 oder wenn Sie nasse Hände haben in Betrieb.
- Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Sie Schäden am Netzkabel oder -stecker feststellen.
- Im Störungsfall oder wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Das Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Versuchen Sie auf keinen Fall, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose, wenn
 - Sie das Gerät reinigen,
 - in das Gerät Flüssigkeit eingedrungen ist,
 - Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen.
- Das Gerät gegen Tropf- und Spritzwasser schützen. Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem. Sollte einmal Flüssigkeit ins Gerät eingedrungen sein, sofort den Netzstecker aus der Schutzkontaktsteckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt überprüfen.
- 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.

Inbetriebnahme und Gebrauch



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 Abzug des Dampfes nach oben behindern könnten.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
- Verwenden Sie zum Zubereiten der Lebensmittel unbedingt den Korb im Frittiertopf, damit die Speisen nicht verbrennen.
- Stellen Sie den heißen Topf und Frittierkorb immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Füllen Sie den Frittiertopf nicht mit Fett oder Öl.
- Ziehen Sie bei dunkler Rauchentwicklung sofort den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung nachgelassen hat, bis Sie den Frittiertopf aus dem Gerät nehmen.



Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Gerätes und des Zubehörs sehr heiß werden.

- Da das Lüftungsgitter auf der Geräterückseite funktionsbedingt heiß wird, darf dieses Gitter während des Betriebes nicht berührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Griffen und den Bedienelementen!
- Fassen Sie nicht ins Geräteinnere, auf den Frittiertopf oder die Heizplatte.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.
- Bewegen Sie das aufgeheizte Gerät nicht, sondern lassen Sie das Gerät vorher vollständig abkühlen.
- Wenn Sie den Frittiertopf mit Frittierkorb beim oder nach dem Zubereiten der Speisen entnehmen, besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf. Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät und fassen Sie nicht in diesen Dampf.
- Beim Betrieb wird der Frittiertopf sehr heiß, fassen Sie ihn nicht an. Verwenden Sie Topfhandschuhe.

**VORSICHT!****Gesundheitsgefährdung!**

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

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

HINWEIS!**Möglicher Sachschaden!**

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

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

Lieferumfang**GEFAHR!****Erstickungsgefahr!**

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

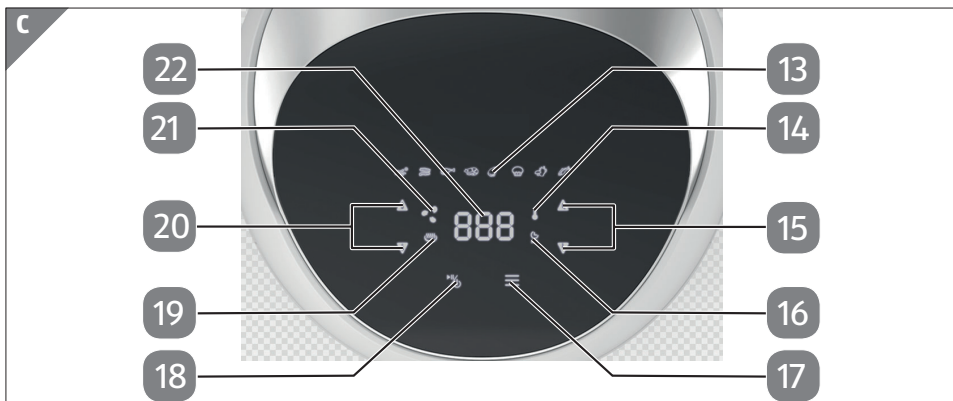
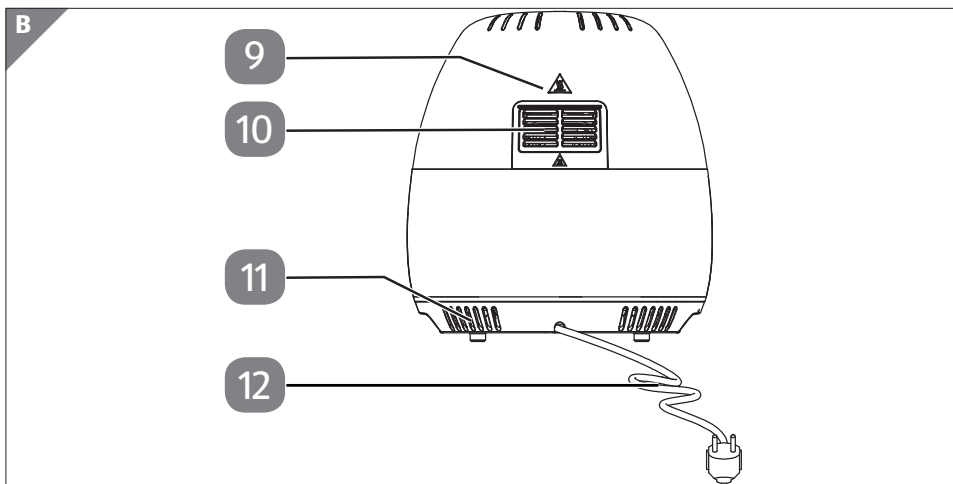
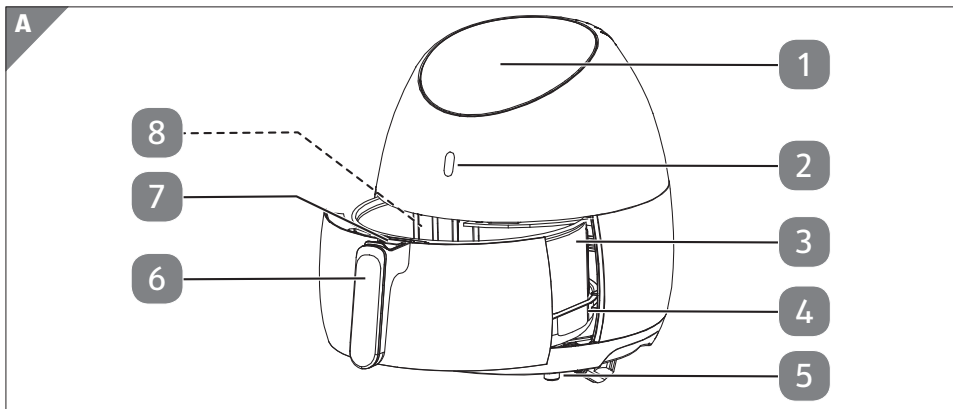
- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.











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

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Heißluft-Fritteuse
- Trennsteg
- Backform
- Bedienungsanleitung mit Garantieinformation

Geräteübersicht



- 1 Bedienelemente/Displayanzeige
- 2 Betriebsleuchte
- 3 Frittierkorb
- 4 Frittierkopf
- 5 Stellfuß
- 6 Frittierkorbgriff
- 7 Schutzklappe mit Entriegelungstaste
- 8 Trennsteg
- 9 Gehäuse
- 10 Dampfaustritt
- 11 Belüftungsschlitze
- 12 Netzkabel mit Netzstecker
- 13 Automatikprogramm aktiv (variiert je eingestelltem Programm)
- 14  : Gartemperaturanzeige
- 15 Garzeit erhöhen  /Garzeit verringern 
- 16  : Garzeitanzeige
- 17  : Programmauswahl
- 18  : Gerät ein-/auschalten, Heizvorgang unterbrechen
- 19  : Heizvorgang läuft
- 20 Gartemperatur  erhöhen/  verringern
- 21  : Betriebsanzeige Lüfter aktiv
- 22 Display für Temperaturanzeige/Garzeitanzeige

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 **4** aus dem Gerät. Klappen Sie die Schutzklappe **7** nach oben und drücken Sie die Entriegelungstaste **7**, um den Frittierkorb **3** zu entnehmen.
- Spülen Sie den Frittierkorb, Trennsteg und den Frittiertopf mit heißem Wasser. Trocknen Sie beide Teile gut ab.
- Wischen Sie das Gehäuse **9** mit einem feuchtem Tuch ab.



Verletzungsgefahr!

Die beim Betrieb entstehenden hohen Temperaturen würden beim Verwenden ohne Frittierkorb zum Verbrennen der Lebensmittel führen. Die Oberflächen werden sehr heiß und können durch den fehlenden Griff am Korb Verletzungen durch Verbrennungen verursachen.

- Verwenden Sie grundsätzlich den Frittierkorb **3** zusammen mit dem Frittiertopf **4**.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn der Handgriff korrekt am Frittierkorb montiert ist.
- 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. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

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 **4** tropfen und dort verbrennen.
- Überfüllen Sie den Frittierkorb **3** nicht. Beachten Sie die MAX-Markierung. Wir empfehlen jedoch den Frittierkorb für eine einfache Handhabung nur zu 3/4 zu befüllen.

**VORSICHT!**

Verletzungsgefahr!

Durch versehentliches Lösen des Trennstegs beim Schütteln kann es zu Verletzungen durch Verbrennung kommen. Der Trennsteg wird heiß.

- Stellen Sie den Frittierkorb auf einer hitzebeständigen Fläche ab und verteilen Sie die Speise mit einem Pfannenwender aus Holz oder Kunststoff um, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen.
- Fassen Sie den Trennsteg nach der Verwendung nicht mit bloßen Händen an. Verwenden Sie Topflappen- oder -handschuhe.

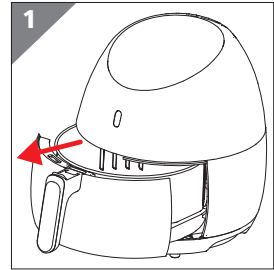
**VORSICHT!**

Verletzungsgefahr!

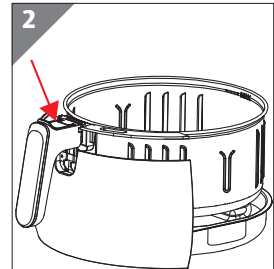
Durch versehentliches Lösen des Frittierkorbes kann es zu Verletzungen durch Verbrennung kommen.

- Drücken Sie nicht die Entriegelungstaste während des Schüttelns.

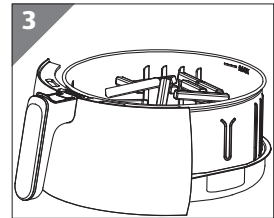
- Ziehen Sie den Frittierkopf aus dem Gerät (siehe **Abb. 1**).



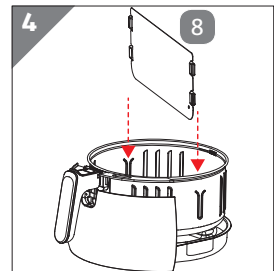
- Klappen Sie die Schutzklappe **7** über der Entriegelungstaste hoch, drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Frittierkorb aus dem Frittierkopf zu entfernen (siehe **Abb. 2**).
- Setzen Sie den Frittierkorb in den Frittierkopf ein, so dass er mit der Raste des Griffs in die Aussparung am Frittierkopf passt und einrastet.



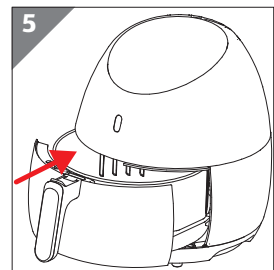
- Befüllen Sie den Frittierkorb mit der Speise (siehe **Abb. 3**).










- Setzen Sie ggf. den Trennsteg **8** in die gegenüberliegende Nute des Frittierkorbes ein (siehe **Abb. 4**), wenn Sie zwei Lebensmittel voneinander getrennt garen möchten. Entnehmen Sie die geeigneten Füllmengen der Tabelle im Kapitel „Gerät einstellen“ auf Seite 18.









- Halten Sie den Frittierkopf am Griff fest und schieben Sie ihn von vorne vollständig in das Gerät (siehe **Abb. 5**).



Garzeit und Temperatur einstellen

- Drücken Sie einige Sekunden die Taste  **7**, um das Gerät einzuschalten.
- Stellen Sie mit den Tasten  oder  **20** 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  **15** 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 **4** aus dem Gerät herausziehen. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.


- Schütteln Sie den Frittiertopf **3** nach der Hälfte der Garzeit, um die Speisen neu zu verteilen. So erreichen Sie ein gleichmäßiges Garen der Speisen.




Schütteln Sie entweder den Frittiertopf mit dem Korb zusammen oder, wenn er Ihnen zu schwer ist, können Sie auch den Frittiertopf auf einer hitzbeständigen Oberfläche abstellen und den Frittiertopf entfernen. Schütteln Sie die Lebensmittel vorsichtig und schieben Sie den Frittiertopf mit dem Frittiertopf zurück in das Gerät. Schütteln Sie den Korb jedoch nicht, wenn der Trennsteg eingesetzt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

- Ziehen Sie hierfür den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät. Schütteln Sie die Lebensmittel vorsichtig und schieben Sie den Frittiertopf zurück in das Gerät.




Die Zeit läuft automatisch weiter.

- Falls Sie Speisen nachfüllen wollen, drücken Sie die -Taste, um den Garvorgang zu unterbrechen.
- Ziehen Sie den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät.

Bedienung

- Füllen Sie vorsichtig die Speisen nach und schieben den Frittierkorb 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  aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Frittierkopf am Griff aus dem Gerät. Stellen Sie den Frittierkopf auf eine hitzebeständige Unterlage und entnehmen Sie den Frittierkorb durch drücken der Entriegelungstaste .

Gerät einstellen

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

Gericht	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinformationen
Kartoffeln & Pommes frites					
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	400-500	18-20	200	Ja	Nach Bedarf mehrmals Schütteln
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	400-500	20-25	200	Ja	Nach Bedarf mehrmals Schütteln
Kartoffelgratin	600	20-25	200	Ja	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-600	10-15	180	Nein	
Schweinekoteletts	100-600	10-15	180	Nein	
Hamburger	100-600	10-15	180	Nein	
Wurst	100-600	13-15	200	Nein	
Hühnerbein	100-600	25-30	180	Nein	

Gericht	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinformationen
Hühnerbrust	100-600	15-20	180	Nein	
Snacks					
Frühlingsrollen	100-500	8-10	200	Ja	Für Ofenfertigericht
Gefrorene Chicken Nuggets	100-600	6-10	200	Ja	Für Ofenfertigericht
Gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200	Nein	Für Ofenfertigericht
Panierter Backkäse	100-500	8-10	180	Nein	Für Ofenfertigericht
Roulade (Gemüse)	100-500	10	160	Nein	Für Ofenfertigericht
Backen					
Kuchen	400	20-25	160	Nein	Backform verwenden
Quiche	500	20-22	180	Nein	Backform/ Auflaufform verwenden
Muffins	400	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.






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


Automatikprogramm einstellen

Mit den Automatikprogrammen können Sie bestimmte Lebensmittel mit einer voreingestellten 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  **18**, um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie die Taste  **17** 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 **12** aus der Steckdose.

Reinigung



Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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



Verletzungsgefahr!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 60 Minuten abkühlen. Entnehmen Sie den Frittiertopf und Frittierkorb, 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 des Gerätes.
- Reinigen Sie die Heißluftfritteuse, sowie das Zubehör nicht in der Spülmaschine.
- Für das Bedienfeld und die Außenflächen des Gerätes eignet sich ein weiches, leicht feuchtes Tuch.

Außerbetriebnahme








- Reinigen Sie den Frittiertopf **4** und den Frittierkorb **3** 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.
- Entfernen Sie Speisereste von der Gitterabdeckung über den Heizstäben vorsichtig mit einem Schwamm und ein wenig milder Seifenlauge.

Außerbetriebnahme

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

Fehlerbehebung

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

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
	Eingabe nicht vollständig.	Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der  -Taste.
Die Speisen sind nicht gar.	Die Füllmenge ist zu hoch.	Befüllen Sie den Frittierkorb mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie  oder  , um die gewünschte Garzeit  / Gartemperatur  zu erhöhen  oder verringern  .
	Die Garzeit ist zu kurz.	
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	Schütteln Sie den Frittierkorb, um die Speisen gleichmäßig zu verteilen. Manche Speisen müssen nach ca. der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Die frittierten Speisen sind nicht knusprig genug.	Für die Heißluft-Fritteuse ungeeignete Speisen verwendet.	Verwenden Sie backofengeeignete oder leicht gefettete Snacks für knusprigere Ergebnisse.
Das Gerät lässt sich nicht verschließen.	Der Frittierkorb ist überfüllt.	Befüllen Sie den Frittierkorb bis zur Max-Markierung..
Weiße Rauchentwicklung im Gerät	Die Speisen sind sehr fettig.	Bei der Zubereitung von sehr fettigen Speisen tropft Fett in den Frittierkopf. Durch das Fett entsteht im Frittierkopf eine größere Hitze als normalerweise – dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.
	Der Frittierkopf weist noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	Fettrückstände verbrennen in der Frittierkammer. Säubern Sie den Frittierkopf 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.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Im Display wird der Fehlercode „E1“ bzw. „E2“ angezeigt.	Der interne Temperatursensor des Gerätes meldet eine Störung.	Nehmen Sie Kontakt zum Kundendienst auf.

Technische Daten

Spannungsversorgung:	220–240 V ~ 50/60Hz
Leistung:	2000 W
Korbvolumen:	ca. 5 Liter
Einstellbare Temperaturen:	80-200 °C
Timer:	60 Minuten
Abmessungen (B × H × T):	38 x 32 x 35 cm



www.tuv.com
ID 1419069118

Entsorgung



Gerät

Am Ende der Lebensdauer des Geräts stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät umweltgerecht entsorgt wird. Dies kann z. B. über eine örtliche Sammelstelle für Altgeräte erfolgen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle über die Entsorgungsmöglichkeiten vor Ort.

- Schneiden Sie vor der Entsorgung das Kabel ab.



Verpackung

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

Konformitätsinformation



Hiermit erklärt der Hersteller, 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.

Serviceinformationen

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

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

Öffnungszeiten	Haushalt & Heimelektronik
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	① 0848 - 24 24 26
Serviceadresse	
MEDION/LENOVO Service Center Ilfangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz	



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

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

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

Impressum

Copyright © 2022

Stand: 22.06.2022

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.

Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen als Verantwortlicher Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten.

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

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

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

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

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

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung.

Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes ALDI-Produkt.

Ihr ALDI Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer Serviceportal unter www.aldi-service.ch.



Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Sommaire

Concernant la présente notice d'utilisation	30
Explication des symboles	30
Utilisation conforme.....	31
Consignes de sécurité	32
Mise en service et utilisation.....	35
Contenu de la livraison	38
Vue d'ensemble de l'appareil	39
Mise en service	41
Utilisation.....	42
Réglage du temps de cuisson et de la température.....	44
Réglage de l'appareil.....	46
Programmes automatiques.....	48
Nettoyage	48
Mise hors service	49
Dépannage	50
Caractéristiques techniques.....	52
Recyclage.....	52
Information relative à la conformité	52
Informations relatives au service après-vente	53
Mentions légales	54
Déclaration de confidentialité	55
Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR	56

Concernant la présente notice d'utilisation



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

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant de mettre l'appareil en service. Tenez compte des avertissements 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.

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.



Ce terme signalétique indique un risque de niveau élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Ce terme signalétique indique un risque de niveau moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Ce terme signalétique indique un risque de faible niveau qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères ou modérées.



Ce terme signalétique met en garde contre d'éventuels dommages matériels.



Ce symbole vous donne des informations complémentaires utiles pour l'assemblage ou l'utilisation de l'appareil.



Symbole de courant alternatif



Marquage CE

Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives de l'Union européenne (voir chapitre « Information relative à la conformité »).



Danger dû à des surfaces brûlantes !



Sécurité contrôlée

Les produits portant ce symbole répondent aux exigences de la loi sur la sécurité des produits.

Utilisation conforme

Cet appareil convient pour faire cuire et griller des aliments tels que des légumes, frites, potatoes – préparés soi-même 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 des clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- Dans les chambres d'hôtes.

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

Veillez 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 approuvés ou fournis par nos soins.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires fournis ou approuvés par nos soins.
- Tenez compte de toutes les informations figurant 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.

Consignes de sécurité

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



Risque de blessure !

Risque de blessure pour les enfants et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes (par exemple personnes partiellement handicapées, personnes âgées avec diminution de leurs capacités physiques et mentales) ou manquant d'expérience et/ou de connaissances (par exemple enfants plus âgés).

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

- Le nettoyage et la maintenance de l'appareil incombant à l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants, sauf si ceux-ci sont âgés de plus de 8 ans et sont surveillés.
- Conservez le produit et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

**DANGER !**

Risque de blessure !

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

- Conservez tous les emballages utilisés (sachets, pièces en polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.

**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.
- Débranchez systématiquement la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant après chaque utilisation, avant tout nettoyage ou si l'appareil est laissé sans surveillance.
- Pour débrancher 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 ou si vous avez les mains mouillées.
- Ne saisissez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
- N'utilisez en aucun cas l'appareil lorsqu'il est endommagé ou si vous constatez des dommages au niveau du cordon 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 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
 - Avant de nettoyer l'appareil,
 - En cas d'infiltration de liquide dans l'appareil,
 - Si vous n'utilisez plus l'appareil.
- 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 à l'extérieur.

- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - Humidité de l'air élevée ou pluie,
 - Températures extrêmement hautes ou basses,
 - Lumière directe du soleil,
 - Flamme nue.

Mise en service et utilisation



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.
- Placez 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 ne soit en contact avec aucun autre objet pendant le fonctionnement. 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, pour 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.



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 avec le panier à friture 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 devenir trop sombres lorsque vous les faites cuire ou griller.

AVIS !

Domage matériel possible !

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.

Contenu de la livraison



Risque de suffocation !

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

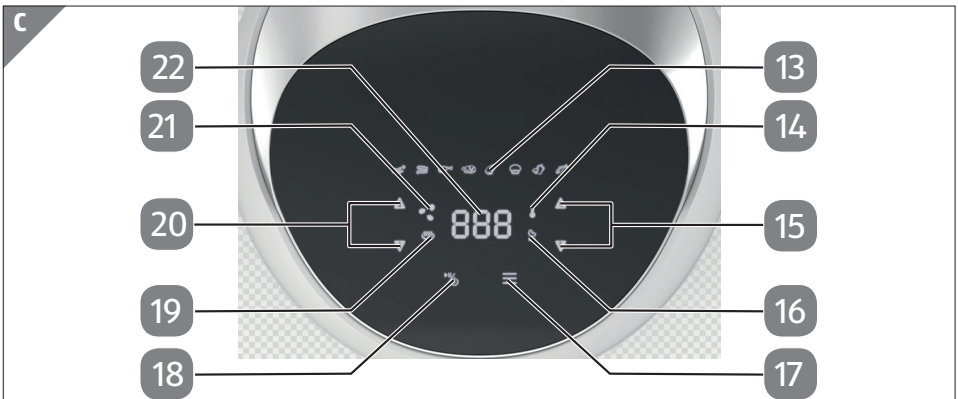
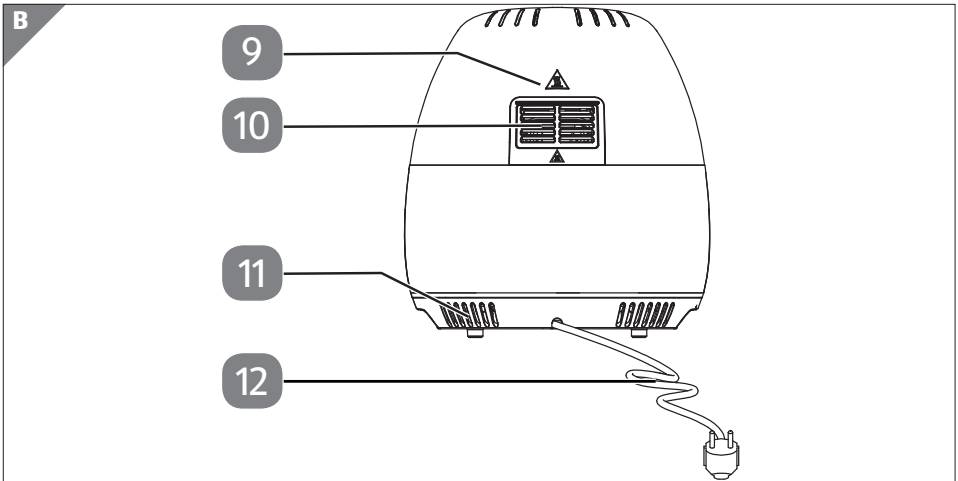
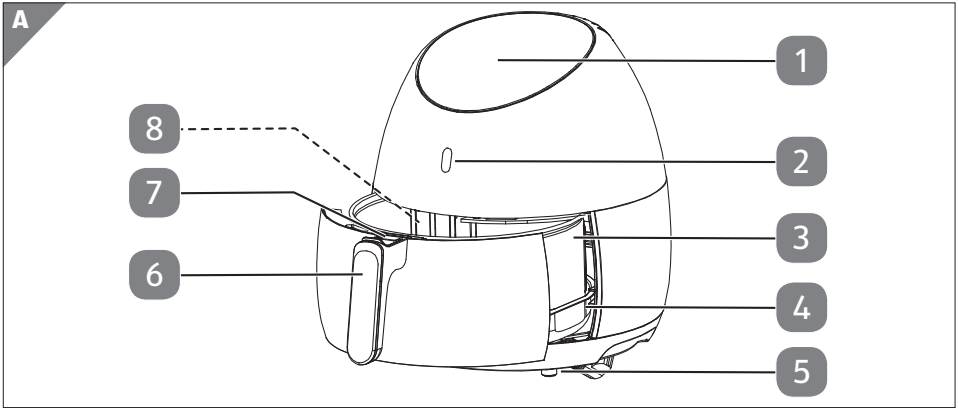
– Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.











Veillez vérifier si tous les éléments sont présents et nous signaler toute pièce manquante dans les 14 jours suivant l'achat.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Friteuse à air chaud
- Cloison de séparation
- Moule
- Notice d'utilisation avec informations de garantie

Vue d'ensemble de l'appareil



- 1 Éléments de commande/écran d'affichage
- 2 Voyant de fonctionnement
- 3 Panier à friture
- 4 Cuve
- 5 Pied réglable
- 6 Poignée du panier à friture
- 7 Couvercle de protection avec touche de déverrouillage
- 8 Cloison de séparation
- 9 Boîtier
- 10 Fentes d'évacuation de la vapeur
- 11 Fentes d'aération
- 12 Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation
- 13 Programme automatique activé (varie selon le programme réglé)
- 14  : Affichage de la température de cuisson
- 15 Augmenter le temps de cuisson  /réduire le temps de cuisson 
- 16  : Affichage du temps de cuisson
- 17  : Sélection de programme
- 18  : Allumer/éteindre l'appareil, interrompre le processus de chauffe de l'appareil
- 19  : Le processus de chauffe de l'appareil est en cours
- 20 Augmenter  /réduire  la température de cuisson
- 21  : Voyant ventilateur activé
- 22 Écran pour l'affichage de la température/du temps de cuisson

Mise en service

- Retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Retirez la cuve (4) de l'appareil. Faites basculer le couvercle de protection (7) vers le haut et appuyez sur la touche de déverrouillage (7) pour sortir le panier à friture (3).
- Lavez le panier à friture, la cloison de séparation et la cuve avec de l'eau chaude. Séchez soigneusement les deux pièces.
- Essuyez le boîtier (9) avec un chiffon humide.



ATTENTION !

Risque de blessure !

En cas de non-utilisation du panier à friture, les aliments risquent de brûler en raison des températures élevées générées pendant le fonctionnement. Les surfaces chauffent fortement et peuvent provoquer des brûlures, si la poignée du panier à friture manque.

- Utilisez toujours le panier à friture (3) avec la cuve (4).
- N'utilisez l'appareil que lorsque la poignée est fixée correctement sur le panier à friture.
- 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.

Utilisation



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 pourrait goutter et brûler dans la cuve 4.
- Ne surchargez pas le panier à friture 3. Respectez le repère MAX. Nous recommandons toutefois de ne remplir le panier à friture qu'aux 3/4 pour faciliter la manipulation.



Risque de blessure !

Le déverrouillage accidentel de la cloison de séparation en cas de secousses entraîne un risque de blessure par brûlure. La cloison de séparation devient brûlante pendant le fonctionnement.

- Posez le panier à friture sur une surface résistante à la chaleur et répartissez les aliments à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique, afin de permettre une cuisson homogène.
- N'empoignez pas la cloison de séparation à mains nues après utilisation. Utilisez des maniques ou des gants de protection.

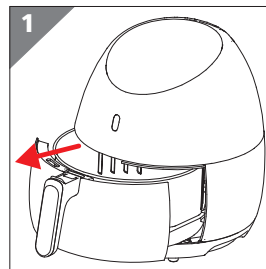


Risque de blessure !

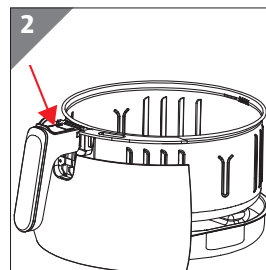
Le déverrouillage accidentel du panier à friture peut provoquer des brûlures.

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

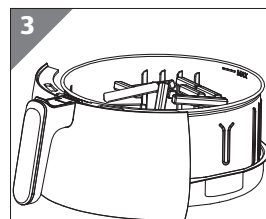
- Retirez la cuve de l'appareil (voir **fig. 1**).



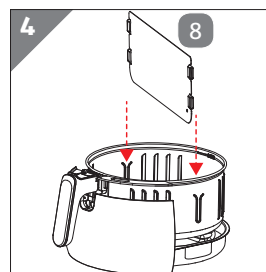
- Relevez le couvercle de protection **7** recouvrant la touche de déverrouillage, puis appuyez sur la touche de déverrouillage pour sortir le panier à friture de la cuve (voir **fig. 2**).
- Insérez le panier à friture dans la cuve de manière à ce que la poignée s'insère et s'encrante dans l'évidement de la cuve.



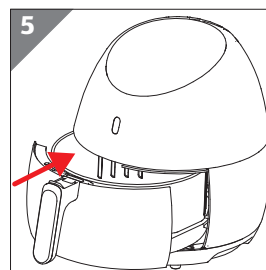
- Mettez les aliments dans le panier à friture (voir **fig. 3**).










- Insérez au besoin la cloison de séparation **8** dans les rainures de part et d'autre du panier à friture (voir **fig. 4**), si vous souhaitez cuire deux types d'aliments séparément. Pour les quantités de remplissage appropriées, reportez-vous au tableau du chapitre « Réglage de l'appareil » à la page 46.









- Tenez la cuve par la poignée et poussez-la complètement dans l'appareil par l'avant (voir **fig. 5**).



Réglage du temps de cuisson et de la température

- Appuyez sur la touche  **7** pendant plusieurs secondes pour allumer l'appareil.
- À l'aide de la touche  ou  **20**, réglez la température de cuisson souhaitée  par intervalles de 5 °C.
- Maintenez la touche  ou  enfoncée plus longtemps pour régler la température souhaitée  plus rapidement.

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

- À l'aide de la touche  ou  **15**, réglez le temps de cuisson souhaité  par intervalles d'une minute.
- Maintenez la touche  ou  enfoncée plus longtemps 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 retirer à tout moment la cuve **4** de l'appareil pour vérifier l'état de cuisson. L'appareil s'éteint automatiquement.


- Secouez le panier à friture **3** à mi-cuisson pour répartir à nouveau les aliments. Vous obtiendrez ainsi une cuisson uniforme des aliments.




Secouez la cuve et le panier à friture ensemble ou, si la cuve est trop lourde, posez-la sur une surface résistante à la chaleur et enlevez le panier à friture de la cuve. Secouez les aliments avec précaution et poussez à nouveau la cuve avec le panier à friture dans l'appareil. Ne secouez en aucun cas le panier à friture lorsque la cloison de séparation est installée, afin d'éviter tout risque de blessure.




- Pour ce faire, retirez la cuve de l'appareil par la poignée. Secouez les aliments avec précaution et remettez la cuve dans l'appareil.

Le temps de cuisson reprend automatiquement.

- Si vous voulez rajouter des aliments dans l'appareil, appuyez sur la touche  pour interrompre la cuisson.

-
- Retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée.
 - Ajoutez les aliments avec précaution et poussez à nouveau le panier à friture 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  de la prise de courant.
- Retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée. Posez la cuve sur une surface résistante à la chaleur et sortez le panier à friture en appuyant sur la touche de déverrouillage .

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	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites fines surgelées	400-500	18-20	200	Oui	Secouer plusieurs fois si nécessaire
Frites épaisses surgelées	400-500	20-25	200	Oui	Secouer plusieurs fois si nécessaire
Gratin de pommes de terre	600	20-25	200	Oui	
Viande et volaille					
Steak	100-600	10-15	180	Non	
Côtelettes de porc	100-600	10-15	180	Non	
Hamburgers	100-600	10-15	180	Non	
Saucisses	100-600	13-15	200	Non	
Cuisses de poulet	100-600	25-30	180	Non	
Blancs de poulet	100-600	15-20	180	Non	
Snacks					
Rouleaux de printemps	100-500	8-10	200	Oui	Plats précuisinés pour cuisson au four
Nuggets de poulet surgelés	100-600	6-10	200	Oui	Plats précuisinés pour cuisson au four
Bâtonnets de poisson surgelés	100-500	6-10	200	Non	Plats précuisinés pour cuisson au four

Plat	Poids (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Fromage à cuire pané	100-500	8-10	180	Non	Plats précuisinés pour cuisson au four
Roulades (légumes)	100-500	10	160	Non	Plats précuisinés pour cuisson au four
Cuisson					
Gâteaux	400	20-25	160	Non	Utiliser un moule
Quiches	500	20-22	180	Non	Utiliser un moule/plat de cuisson
Muffins	400	15-18	200	Non	Utiliser un moule
Snacks sucrés	500	20	160	Non	Utiliser un moule/plat de cuisson



Cette friteuse à air chaud est également conçue pour réchauffer des aliments : faites chauffer les aliments pendant 10 minutes à 150 °C.






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


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 sur la touche  **18** pendant plusieurs secondes pour allumer l'appareil.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche  **17** 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 **12** de la prise de courant.

Nettoyage



Risque d'électrocution !

Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

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



Risque de blessure !

Les surfaces brûlantes présentent un risque de brûlure.

- Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 60 minutes avant de le nettoyer. Retirez la cuve et le panier à friture 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 de l'appareil.
- Ne nettoyez pas la friteuse à air chaud ni les accessoires au lave-vaisselle.
- Utilisez un chiffon doux légèrement humide pour le nettoyage du panneau de commande et des surfaces externes de l'appareil.
- Nettoyez la cuve **4** et le panier à friture **3** à l'aide d'une éponge et un peu d'eau savonneuse douce. Rincez bien la cuve et le panier et séchez-les soigneusement.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Éliminez soigneusement les résidus alimentaires de la grille recouvrant les résistances à l'aide d'une éponge et d'une solution savonneuse.

Mise hors service

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

Dépannage

Cet appareil a quitté notre usine en parfait état. Cependant, si vous rencontrez un problème, essayez d'abord de le résoudre à l'aide du tableau suivant. Si vous n'y parvenez pas, veuillez contacter notre SAV.

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée sur une prise de courant.	Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire.
	La saisie est incomplète.	Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche  .
Les aliments ne sont pas cuits.	La quantité d'aliments est trop importante.	Remplissez le panier à friture 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  / la température de cuisson  souhaité(e).
	Le temps de cuisson est trop court.	
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments sont trop serrés.	Secouez le panier à friture pour répartir uniformément les aliments. Avec certains aliments, le panier doit être secoué environ à la moitié du temps de cuisson.
Les aliments frits ne sont pas assez croustillants.	Les aliments utilisés sont inadaptés pour la friteuse à air chaud.	Utilisez des aliments pour cuisson au four ou légèrement graissés pour des résultats plus croustillants.
Impossible de fermer l'appareil.	Le panier à friture est trop plein.	Remplissez le panier à friture jusqu'au repère MAX.

Problème	Cause possible	Dépannage
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. Cette graisse crée dans la cuve une chaleur plus importante qu'habituellement, ce qui n'affecte ni l'appareil, ni le résultat de cuisson.
	La cuve contient encore des résidus de graisse provenant du processus de cuisson précédent.	Ces résidus de graisse brûlent dans la cuve. Nettoyez la cuve 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.

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance :	2 000 W
Capacité du panier :	env. 5 litres
Températures réglables :	80-200 °C
Minuterie :	60 minutes
Dimensions (l x H x P) :	38 x 32 x 35 cm



www.tuv.com
ID 1419069118

Recyclage



Appareil

Une fois l'appareil arrivé en fin de vie, veillez à ce qu'il soit éliminé de manière écologique. Vous pouvez p. ex. l'apporter dans un lieu de collecte local pour appareils usagés. Contactez votre centre administratif local afin de vous informer des différentes possibilités d'élimination.

- Avant le recyclage de l'appareil, coupez le cordon d'alimentation.



Emballage

Votre appareil se trouve dans un emballage qui le protège des dommages pendant le transport. Les emballages sont fabriqués dans des matières premières recyclables qui peuvent être réintégrées dans le circuit des matières premières.

Information relative à la conformité



Par la présente, le fabricant 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.

Informations relatives au service après-vente

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

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

Horaires d'ouverture	Électroménager et électronique grand public
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	① 0848 - 24 24 26
Adresse du service après-vente	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Suisse	



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

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

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

Mentions légales

Copyright © 2022

Date : 22.06.2022

Tous droits réservés.

La présente notice d'utilisation est protégée 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.

Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, est responsable du traitement de vos données à caractère personnel.

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

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

Vous pouvez exercer vos droits d'information, de rectification, de suppression des données vous concernant ainsi que vos droits de limitation et d'opposition au traitement et à la portabilité de vos données personnelles.

Toutefois, des restrictions en matière de droits d'accès et de suppression des données s'appliquent en vertu des §§ 34 et 35 de la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG) (art. 23 du RGPD). En outre, il existe un droit de recours auprès d'une autorité de contrôle compétente en matière de protection des données (art. 77 du RGPD en liaison avec le § 19 de la BDSG - Loi fédérale allemande sur la protection des données). Pour MEDION AG, il s'agit du Commissaire d'État à la Protection des Données et à la liberté d'information de Rhénanie-du-Nord-Westphalie, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

Le traitement de vos données est nécessaire dans le cadre du traitement de la garantie. Sans la mise à disposition des données nécessaires, le traitement de la garantie n'est pas possible.

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'**informations sur les produits**, de **pièces de rechange** ou d'**accessoires**, de données sur les **garanties fabricant** ou sur les **unités de service** ou si vous souhaitez regarder confortablement des **instructions en vidéo** – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet.

Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit ALDI.

Votre portail de services ALDI

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services ALDI sous www.aldi-service.ch.



L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Sommario

Informazioni sulle presenti istruzioni per l'uso.....	58
Spiegazione dei simboli	58
Utilizzo conforme.....	59
Indicazioni di sicurezza	60
Messa in funzione e utilizzo	63
Contenuto della confezione	66
Panoramica dell'apparecchio	67
Messa in funzione	69
Funzionamento.....	70
Impostazione del tempo di cottura e della temperatura	72
Impostazione dell'apparecchio.....	74
Impostazione di un programma automatico	76
Pulizia	76
Messa fuori servizio	77
Risoluzione dei problemi	78
Dati tecnici	80
Smaltimento	80
Informazioni sulla conformità.....	80
Informazioni relative al servizio di assistenza	81
Note legali	82
Informativa sulla protezione dei dati personali.....	83
Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR	84

Informazioni sulle presenti istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che sia di vostro gradimento.

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

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

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!

Questa parola chiave denota un livello di rischio elevato che, se non viene evitato, causa la morte o gravi lesioni.



AVVERTENZA!

Questa parola chiave denota un livello di rischio medio che, se non viene evitato, può causare la morte o gravi lesioni.



ATTENZIONE!

Questa parola chiave denota un livello di rischio basso che, se non viene evitato, può causare una lesione lieve o modesta.

AVVISO!

Questa parola chiave mette in guardia da possibili danni materiali.



Questo simbolo fornisce informazioni supplementari utili per l'assemblaggio o per il funzionamento.



Simbolo della corrente alternata



Marchio CE

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



Pericolo causato da superfici molto calde!



Sicurezza verificata

I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti.

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.

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

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro 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.

Indicazioni di sicurezza

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



Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni per bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive (ad esempio persone parzialmente disabili, anziani con capacità fisiche o intellettive ridotte) o con carenza di esperienza e di conoscenze (ad esempio bambini grandi).

- Tenere l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato a partire da un'età di 8 anni e anche da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che tali persone 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.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini, a meno che questi non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.

- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione elettrica fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

**PERICOLO!**

Pericolo di lesioni!

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

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

**AVVERTENZA!**

Pericolo di scossa elettrica!

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

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata, messa a terra e protetta a regola d'arte.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare se i dati di tensione sull'apparecchio corrispondono alla tensione di rete locale.
- La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- Non utilizzare prolunghe.
- Staccare la spina dalla presa elettrica dopo ogni utilizzo, prima di ogni pulizia e nel caso in cui l'apparecchio non sia sorvegliato.
- Estrarre il cavo di alimentazione dalla presa afferrando la spina e non tirando il cavo.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che non passi sotto l'apparecchio, su superfici calde o spigoli vivi.
- Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non sia d'inciampo e che nessuno possa calpestarlo.
- Non mettere in funzione l'apparecchio su superfici d'appoggio bagnate o con le mani bagnate.
- Non toccare la spina 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 ad aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Estrarre la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica, quando
 - si pulisce l'apparecchio,
 - nell'apparecchio è penetrato del liquido,
 - non si utilizza più l'apparecchio.
- Proteggere l'apparecchio da gocce o spruzzi d'acqua. Evitare il contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavandini, lavabi e simili. Qualora nell'apparecchio sia penetrato del liquido, staccare immediatamente la spina dalla presa con messa a terra. Fare controllare l'apparecchio da un centro specializzato.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o liquidi,

- temperature estremamente alte o basse,
- raggi diretti del sole,
- fiamme libere.

Messa in funzione e utilizzo



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.

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



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 insieme al cestello durante o dopo la preparazione degli alimenti, sussiste il pericolo di ustioni causate del vapore che fuoriesce. Non tenere il viso direttamente sopra l'apparecchio e non 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 eventuali residui di alimenti bruciati.
- Evitare che gli alimenti diventino troppo scuri quando si cuociono o grigliano.

AVVISO!

Possibili danni materiali!

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.

Contenuto della confezione



Pericolo di soffocamento!

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

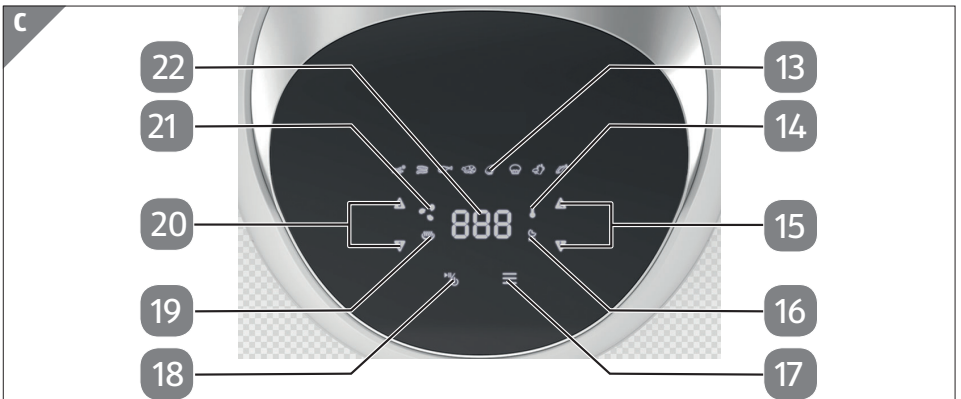
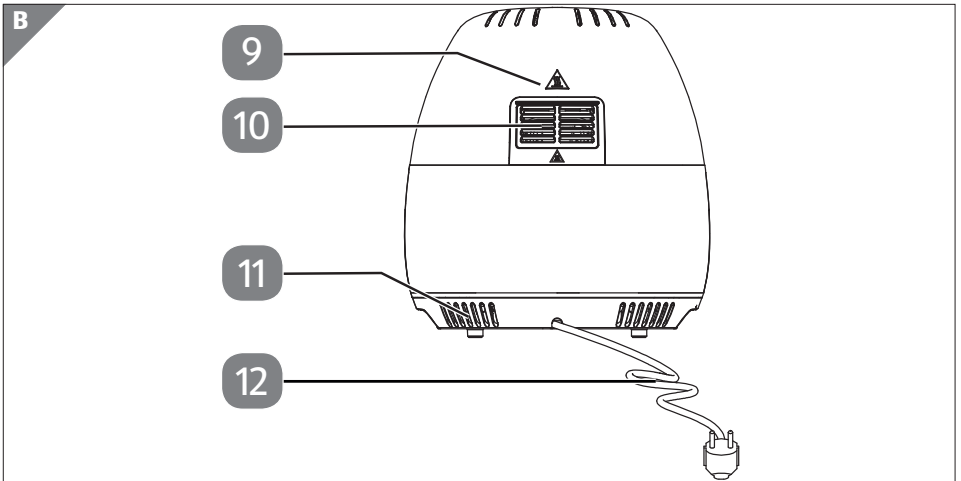
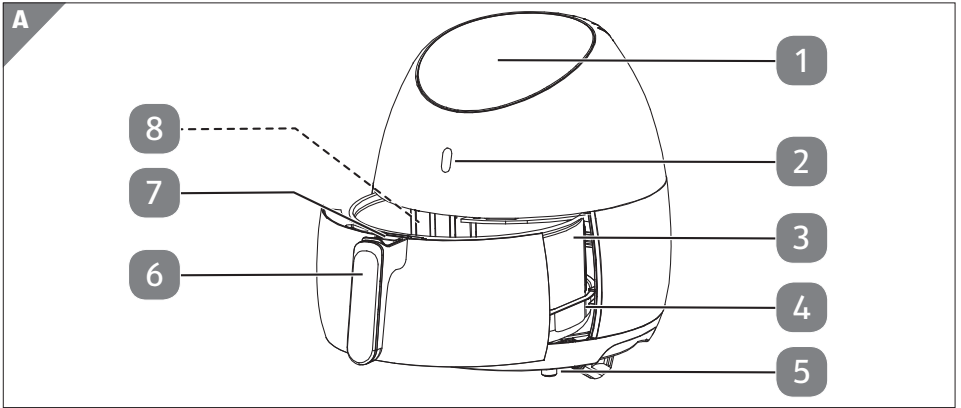
- Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.











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

La confezione acquistata include:

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

Panoramica dell'apparecchio



- 1 Comandi/display
- 2 Spia di funzionamento
- 3 Cestello
- 4 Contenitore
- 5 Piedino d'appoggio
- 6 Impugnatura del cestello
- 7 Coperchio di sicurezza con tasto di sblocco
- 8 Divisorio
- 9 Corpo della friggitrice
- 10 Apertura per la fuoriuscita del vapore
- 11 Fessure di aerazione
- 12 Cavo di alimentazione con spina
- 13 Programma automatico attivo (varia a seconda del programma impostato)
- 14  : Indicazione della temperatura di cottura
- 15 Aumento  /riduzione  del tempo di cottura
- 16  : Indicazione del tempo di cottura
- 17  : Selezione del programma
- 18  : Accensione/spegnimento dell'apparecchio, interruzione del ciclo di riscaldamento
- 19  : ciclo di riscaldamento in corso
- 20 Aumento  /riduzione  della temperatura di cottura
- 21  : Indicazione di funzionamento ventilatore attivo
- 22 Display per l'indicazione della temperatura e del tempo di cottura

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 della friggitrice (4) dall'apparecchio. Sollevare il coperchio di sicurezza (7) e premere il tasto di sblocco (7) per estrarre il cestello (3).
- Lavare il cestello, il divisorio e il contenitore con acqua calda. Asciugare bene entrambi i componenti.
- Pulire il corpo della friggitrice (9) con un panno umido.



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

A causa delle alte temperature che si sviluppano durante il funzionamento, l'uso della friggitrice senza l'apposito cestello causerebbe la bruciatura degli alimenti. Le superfici diventano molto calde e potrebbero causare ustioni a causa della mancanza dell'impugnatura del cestello.

- Pertanto, usare il cestello (3) sempre unitamente al contenitore (4).
- Utilizzare l'apparecchio solo se l'impugnatura è montata correttamente sul cestello.
- 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.

Funzionamento



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 **4** e brucerebbe.
- Non riempire eccessivamente il cestello **3**. Non riempire il cestello oltre il contrassegno MAX. Tuttavia, per un uso più agevole dell'apparecchio consigliamo di riempire il cestello solo per tre quarti.



Pericolo di lesioni!

Lo sgancio accidentale del divisorio mentre vengono agitati gli alimenti può provocare ustioni. Il divisorio diventa molto caldo.

- Posizionare la friggitrice ad aria calda su una superficie resistente alle alte temperature e distribuire uniformemente gli alimenti con una paletta da cucina in legno o plastica per consentire una cottura uniforme.
- Dopo l'uso non afferrare il divisorio a mani nude. Utilizzare presine o guanti da cucina.

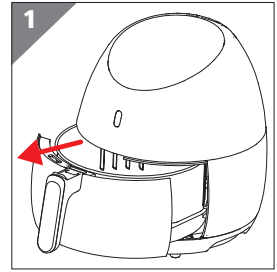


Pericolo di lesioni!

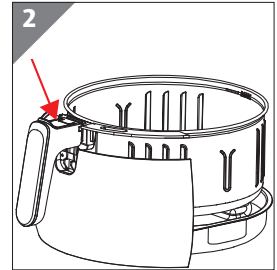
Lo sgancio accidentale del cestello può provocare ustioni.

- Non premere il tasto di sblocco mentre si agitano gli alimenti.

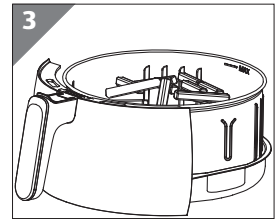
- Estrarre il contenitore dalla friggitrice (vedere **Fig. 1**).



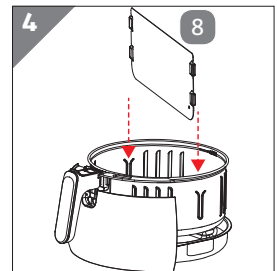
- Sollevare il coperchio di sicurezza **7** sopra al tasto di sblocco, premere il tasto di sblocco per estrarre il cestello dal contenitore (vedere **Fig. 2**).
- Inserire il cestello nel contenitore in modo che il gancio dell'impugnatura entri perfettamente nell'apposita fessura del contenitore e scatti in posizione.



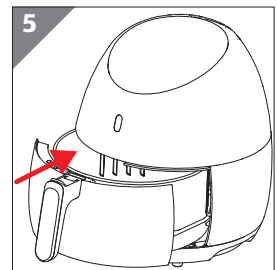
- Inserire nel cestello gli alimenti da preparare (vedere **Fig. 3**).










- Per cucinare separatamente due alimenti, posizionare il divisorio **8** nelle scanalature del cestello poste l'una di fronte all'altra (vedere **Fig. 4**). Le giuste quantità sono riportate nella tabella al capitolo "Impostazione dell'apparecchio" a pagina 74.









- Afferrare il contenitore dall'impugnatura e inserirlo completamente nell'apparecchio spingendolo avanti (vedere **Fig. 5**).



Impostazione del tempo di cottura e della temperatura

- Per accendere l'apparecchio, tenere premuto il tasto  **7** per alcuni secondi.
- Impostare la temperatura di cottura desiderata  a intervalli di 5 °C premendo il tasto  oppure  **20**.
- 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  **15**.
- 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 tre 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 **4** dalla friggitrice per controllare il punto di cottura. L'apparecchio si spegne automaticamente.


- A metà tempo di cottura, agitare il cestello **3** per ridistribuire gli alimenti e consentire così una cottura uniforme.




Agitare il contenitore insieme al cestello oppure, se è troppo pesante, appoggiare il contenitore su una superficie resistente alle alte temperature ed estrarre il cestello. Agitare il contenitore con cautela per muovere gli alimenti e riposizionare il contenitore con il cestello nell'apparecchio. Per evitare lesioni, non agitare il cestello con il divisorio inserito.




- Per farlo, estrarre il contenitore dall'apparecchio afferrandolo dall'impugnatura. Agitare il contenitore con cautela per muovere gli alimenti e riposizionare il contenitore nell'apparecchio.

Il tempo riprende a scorrere automaticamente.

- Se si vogliono inserire ulteriori alimenti nel cestello, premere il tasto  per interrompere il ciclo di cottura.
- Estrarre il contenitore dall'apparecchio afferrandolo dall'impugnatura.

- Aggiungere con cautela gli alimenti e riposizionare il cestello 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  finché l'apparecchio non si spegne.
- Scollegare la spina  dalla presa di corrente.
- Estrarre il contenitore dall'apparecchio afferrandolo dall'impugnatura. Appoggiare il contenitore su una superficie resistente alle alte temperature ed estrarre il cestello premendo il tasto di sblocco .

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	Informazioni aggiuntive
Patate e patatine fritte					
Patatine fritte sottili surgelate	400-500	18-20	200	Sì	Agitare più volte se necessario
Patatine fritte spesse surgelate	400-500	20-25	200	Sì	Agitare più volte se necessario
Gratin di patate	600	20-25	200	Sì	
Carne e pollo					
Bistecca	100-600	10-15	180	No	
Braciola di maiale	100-600	10-15	180	No	
Hamburger	100-600	10-15	180	No	
Salsiccia magra	100-600	13-15	200	No	
Coscia di pollo	100-600	25-30	180	No	
Petto di pollo	100-600	15-20	180	No	
Stuzzichini					
Involtini primavera	100-500	8-10	200	Sì	Per prodotto pronto per cottura in forno

Pietanza	Peso (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni aggiuntive
Bocconcini di pollo surgelati	100-600	6-10	200	Sì	Per prodotto pronto per cottura in forno
Bastoncini di pesce surgelati	100-500	6-10	200	No	Per prodotto pronto per cottura in forno
Formaggio impanato	100-500	8-10	180	No	Per prodotto pronto per cottura in forno
Involentino (verdure)	100-500	10	160	No	Per prodotto pronto per cottura in forno
Cottura					
Torte	400	20-25	160	No	Utilizzare uno stampo da forno
Quiche	500	20-22	180	No	Utilizzare uno stampo o una teglia da forno
Muffin	400	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.



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

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/torta




ortaggi



pesce

- Per accendere l'apparecchio, tenere premuto il tasto  **18** per alcuni secondi.
- Premere ripetutamente il tasto  **17** 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  finché l'apparecchio non si spegne.
- Scollegare la spina **12** dalla presa di corrente.

Pulizia



Pericolo di scossa elettrica!

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

- Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa elettrica.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

- Qualora l'apparecchio fosse caduto in acqua o in altri liquidi, non toccarlo in nessun caso. Estrarre prima la spina dalla presa.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di ustioni a causa di superfici molto calde.

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

AVVISO!

Possibili danni all'apparecchio!

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








- Non utilizzare spugne ruvide o detergenti abrasivi per pulire la superficie esterna ed interna del corpo dell'apparecchio.
- Non lavare la friggitrice ad aria e i suoi accessori in lavastoviglie.
- Per pulire il pannello di comando e le superfici esterne dell'apparecchio, utilizzare un panno morbido leggermente inumidito.
- Pulire il contenitore **4** e il cestello **3** 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.
- Rimuovere con attenzione i resti di alimenti dalla griglia di copertura delle barre riscaldanti utilizzando una spugna e un po' di acqua e sapone neutro.

Messa fuori servizio

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

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 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 all'interno del contenitore è eccessiva.	Riempire il cestello con pezzi piccoli. I pezzi più piccoli si cuociono più velocemente.
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	Premere  oppure  per aumentare  o per ridurre  il tempo di cottura  / la temperatura di cottura  .
	Il tempo di cottura è troppo breve.	
Gli alimenti non sono cotti in maniera uniforme.	Gli alimenti sono troppo vicini l'uno all'altro.	Agitare il cestello per distribuire gli alimenti in maniera uniforme. Alcuni alimenti devono 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 ideati per la cottura in forno o leggermente unti.
L'apparecchio non si chiude.	Il cestello è troppo pieno.	Riempire il cestello fino all'indicazione di riempimento max.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
Fumo bianco nell'apparecchio.	Gli alimenti sono molto grassi.	Durante la preparazione di alimenti molto grassi, il grasso cola nel contenitore della friggitrice causando un aumento della temperatura. Tuttavia, ciò non compromette né l'apparecchio né il risultato di cottura.
	Nel contenitore vi sono residui di grasso del ciclo di cottura precedente.	I residui di grasso si bruciano all'interno della camera di frittura. Pulire il contenitore della friggitrice dopo ogni utilizzo.
Le patatine non si friggono in maniera uniforme.	I bastoncini di patate non sono stati lasciati sufficientemente a mollo.	Lasciare i bastoncini 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.

Dati tecnici

Alimentazione di tensione:	220–240 V ~ 50/60 Hz
Potenza:	2000 W
Capacità del cestello:	ca. 5 litri
Temperatura impostabile:	80-200 °C
Timer:	60 minuti
Dimensioni (La × A × P):	38 x 32 x 35 cm



www.tuv.com
ID 1419069118

Smaltimento



Apparecchio

Al termine del ciclo di vita dell'apparecchio, accertarsi che venga smaltito nel rispetto dell'ambiente, ad esempio presso un punto di raccolta locale per apparecchi dismessi. Informarsi presso l'amministrazione locale sulle possibilità di smaltimento in loco.

- Prima di smaltire l'apparecchio, tagliare il cavo.



Imballaggio

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

Informazioni sulla conformità



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.

Informazioni relative al servizio di assistenza

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

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

Orari di apertura	Elettronica di consumo
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 0848 - 24 24 26
Indirizzo del servizio di assistenza	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Svizzera	



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

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

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

Note legali

Copyright © 2022

Ultimo aggiornamento: 22.06.2022

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.

Informativa sulla protezione dei dati personali

Gentile cliente,

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

In materia di protezione dei dati siamo supportati dal nostro responsabile aziendale del trattamento dati che può essere contattato all'indirizzo MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D – 45307 Essen, Germania; datenschutz@medion.com. Elaboriamo i suoi dati ai fini della gestione della garanzia e dei processi a essa collegati (ad es. riparazioni) e basiamo il trattamento dei suoi dati sul contratto di acquisto con noi stipulato.

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

Nei nostri confronti ha il diritto di ottenere informazioni sui dati personali di cui sopra, di ottenerne la rettifica e la cancellazione, di limitarne il trattamento, di opporsi al trattamento nonché il diritto alla portabilità dei dati.

I diritti di accesso e di cancellazione sono tuttavia soggetti a restrizioni ai sensi degli §§ 34 e 35 della Legge federale tedesca sulla protezione dei dati (Bundesdatenschutzgesetz, BDSG) (art. 23 GDPR). Sussiste inoltre il diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 GDPR in combinato disposto con § 19 BDSG). Per MEDION AG si tratta dell'incaricato regionale per la protezione dei dati e la libertà d'informazione della Renania Settentrionale-Vestfalia: Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen, casella postale 200444, 40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

Il trattamento dei suoi dati è necessario ai fini della gestione della garanzia; senza i dati necessari non è possibile evadere la procedura di garanzia.

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio** o **accessori**, se cercate **garanzie dei produttori** o **centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet.

I software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.

Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo www.aldi-service.ch.



Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.



CH

Vertrieben durch: | Commercialisé par: |
Commercializzato da:

MEDION AG
AM ZEHNTHOF 77
45307 ESSEN
DEUTSCHLAND/ALLEMAGNE/GERMANIA

KUNDENDIENST · SERVICE APRÈS-VENTE
ASSISTENZA POST-VENDITA 819046



CH

0848 - 24 24 26
0,08 CHF/Min.



www.medion.ch

Modell/Type/Modello:
MD 18762

11/2022

3

JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI DI GARANZIA