Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso
User manual



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

MEDION E40 XL (MD 11740)

Inhaltsverzeichnis

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung 4
1.1. Zeichenerklärung 4
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
3. Sicherheitshinweise 5
3.1. Inbetriebnahme und Gebrauch 7
3.2. Reinigung 9
4. Teilebeschreibung 10
5. Lieferumfang 11
6. Heißluftfritteuse vorbereiten 11
7. Hinweise zur Zubereitung 12
8. Heißluftfritteuse bedienen 13
8.1. Automatikprogramm einstellen 14
8.2. Garzeit und Temperatur individuell einstellen 16
8.3. Empfohlene Einstellungen 16
8.4. Programm unterbrechen 17
8.5. Programm beenden 17
9. Heißluftfritteuse reinigen 18
10. Längerer Nichtgebrauch und Transport 18
11. Fehlerbehebung 19
12. Technische Daten 21
13. EU-Konformitätsinformation 21
14. Ersatzteile 21
15. Entsorgung 22
16. Serviceinformationen 23
17. Impressum 25

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



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

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

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

1.1. Zeichenerklärung

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



GEFAHR!
Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



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



VORSICHT!
Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!



HINWEIS!
Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



WARNUNG!
Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



VORSICHT!
Gefahr durch heiße Oberflächen!



Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Symbol für Wechselstrom



Symbol zur Kennzeichnung von Materialien mit Lebensmittelkontakt

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

3. Sicherheitshinweise

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

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



WARNUNG!
Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!
Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/ Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung überprüfen Sie das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Nehmen Sie auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vor oder versuchen Sie, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen Gegenstände durch die Belüftungsschlitze ein.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, lassen Sie sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät reinigen oder warten,
  - wenn Sie das Gerät auf- oder abbauen,
  - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
  - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
  - bei fehlender Aufsicht,
  - bei Gewitter.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten oder halten Sie es nicht unter fließendes Wasser oder verwenden Sie es in feuchten Räumen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Schützen Sie das Gerät vor Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem.
- Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen, oder Getränke auf oder in die Nähe des Geräts.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf nasser Stellfläche in Betrieb.
- Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel/den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
  - hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
  - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
  - direkte Sonneneinstrahlung,
  - offenes Feuer.

3.1. Inbetriebnahme und Gebrauch



WARNUNG!
Brandgefahr!
Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

- Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvor-

richtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen ab, die heiß werden können (z. B. Herdplatten, offene Flammen).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät im Betrieb keine Berührung mit einem anderen Gegenstand hat. Halten Sie einen Abstand von min. 10 cm zu anderen Gegenständen ein. Stellen Sie es insbesondere nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhänge, Papier usw.) auf.
- Stellen Sie das Gerät im Betrieb nicht unter Hängeschränke oder andere Gegenstände, die den freien Abzug des Dampfs nach oben behindern könnten.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
- Stellen Sie den heißen Frittiertopf immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Legen Sie keine Speisen in den Frittiertopf, die in Frischhaltefolie, in Plastikfolie oder andere brennbare Materialien verpackt sind.
- Ziehen Sie bei dunkler Rauchentwicklung sofort den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung nachgelassen hat, bevor Sie den Frittiertopf aus dem Gerät nehmen.
- Trennen Sie im Brandfall das Gerät zuerst von der Stromversorgung. Löschen Sie nicht mit Wasser. Löschen Sie die Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeignetem Feuerlöscher.

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

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

3.2. Reinigung

- Beachten Sie die weiterführenden Hinweise zur Reinigung und reinigen Sie Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Kapitel „9. Heißluftfritteuse reinigen“ auf Seite 18 beschrieben.

4. Teilebeschreibung

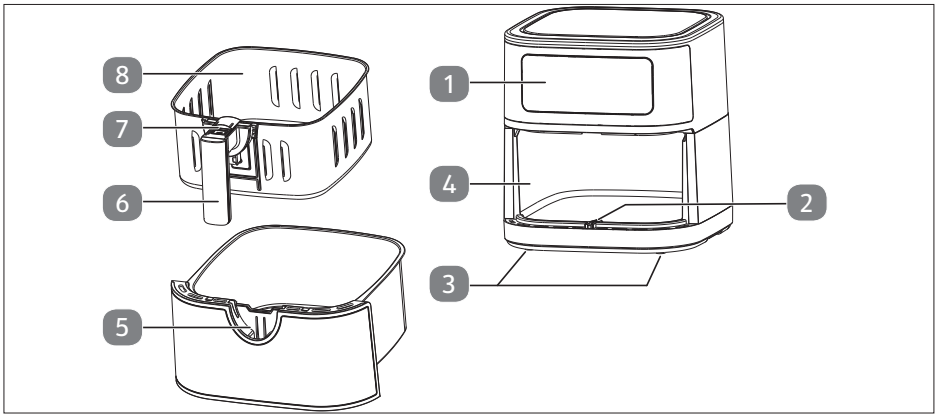


Abb. 1 – Vorderseite

1. Bedienelemente/Anzeigefeld
2. Führungsnase
3. Standfüße (4x)
4. Frittierkammer
5. Frittiertopf
6. Griff
7. Frittierkorb-Entriegelungstaste
8. Frittierkorb

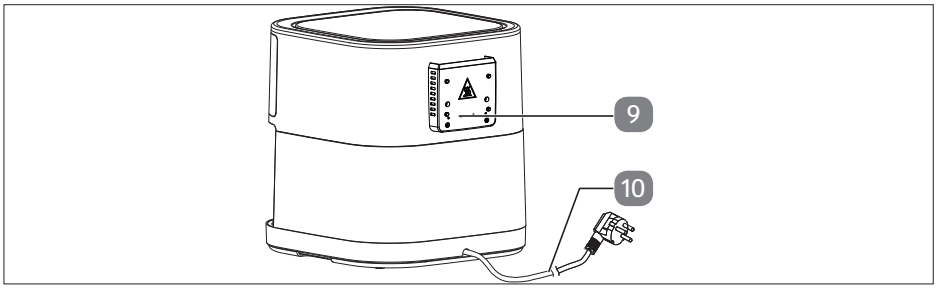


Abb. 2 – Rückseite

9. Dampfaustritt
10. Netzkabel mit Netzstecker

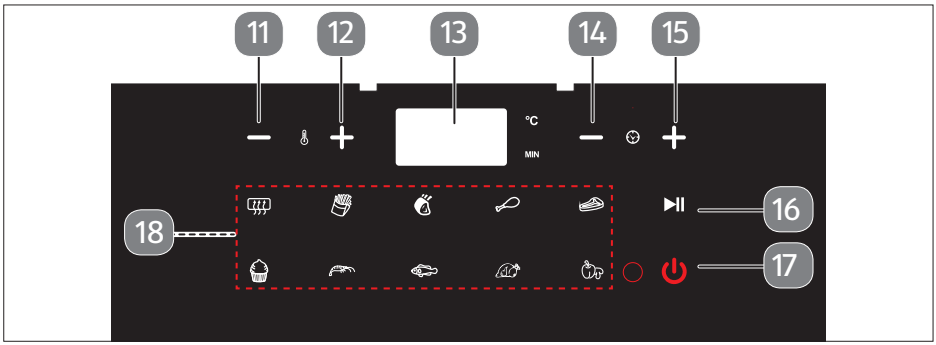


Abb. 3 – Bedienelemente/Anzeigefeld

11. Temperatur verringern
12. Temperatur erhöhen
13. Anzeige für Temperatur/Garzeit Zone
14. Garzeit verringern
15. Garzeit verlängern
16. Heizvorgang starten/unterbrechen
17. Standby-Schaltfläche
18. Schaltflächen Automatikprogramm-Auswahl

5. Lieferumfang

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

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

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

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

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Heißluftfritteuse
- Kucheneinsatz
- Kurzanleitung

6. Heißluftfritteuse vorbereiten

▸ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Folien vom Gerät.
▸ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
▸ Ziehen Sie den Frittiertopf (5) aus dem Gerät. Schieben Sie die Schutzklappe am Frittierkorbgriff (6) zunächst nach vorne und drücken Sie erst dann die Frittierkorb-Entriegelungstaste um den Frittierkorb (8) zu entnehmen. Die Schutzklappe verhindert ein versehentliches Lösen des Frittierkorbs vom Frittiertopf.

- Spülen Sie den Frittierkorb und den Frittiertopf mit heißem Wasser. Trocknen Sie beide Teile gut ab.
- Setzen Sie den Frittierkorb in den Frittiertopf ein, so dass er mit der Raste des Griffs (6) in die Aussparung am Frittiertopf passt und einrastet.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchtem Tuch ab.
- Schließen Sie die Heißluftfritteuse nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.

Die Heißuftfritteuse gibt einen Signalton aus, alle Schaltflächen und Symbole leuchten. Auf dem Anzeigefeld (13) wird „**-- --**“ angezeigt.

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

7. Hinweise zur Zubereitung

- Verteilen Sie das Gargut im Frittierkorb (8) gleichmäßig. Überschreiten Sie dabei die **MAX**-Markierung nicht.

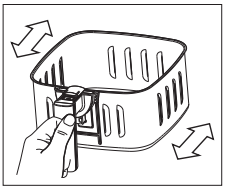


Abb. 4 – Schütteln

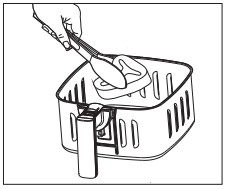


Abb. 5 – Wenden

- Für optimale Garergebnisse schütteln Sie den Frittierkorb (8) (Abb. 4) oder wenden Sie das Lebensmittel (Abb. 5) während der Garzeit – vor allem bei überlappenden Lebensmitteln. Sie können den Frittierkorb (8) mit Frittiertopf (5) zusammen lassen oder falls Ihnen beide Teile zu schwer sind, den Frittierkorb vor dem Schütteln entfernen (siehe Beschreibung oben).
- Überprüfen Sie den Garzustand während der Garzeit regelmäßig, um ein Übergaren zu vermeiden.
- Entnehmen Sie die Gerichte nach der Garzeit umgehend, um ein Übergaren zu vermeiden.
- Verwenden Sie bei frischen Kartoffeln oder frischem Gemüse etwas Speiseöl, um die Knusprigkeit zu erhöhen.
- Verwenden Sie bei herrkömmlichen Heißluft-Backofen-Gerichten eine um 10 °C niedrigere Gartemperatur als angegeben.
- Achten Sie bei Fertiggerichten auf die Herstellerangaben zur Zubereitung.

8. Heißluftfritteuse bedienen

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr!

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

- Füllen Sie den Frittiertopf nicht mit Fett oder Speiseöl wie bei einer Öl-Fritteuse. Geben Sie, je nach Rezept, nur eine entsprechend kleine Menge Speiseöl zum Lebensmittel hinzu.
- Überfüllen Sie den Frittiertopf nicht, damit die Speisen nicht die Heizelemente während des Betriebs im Geräteinneren berühren. Befüllen Sie den Frittiertopf nur bis maximal 75 %.

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

- Da das Lüftungsgitter auf der Geräterückseite funktionsbedingt heiß wird, berühren Sie das Lüftungsgitter während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur am Griff und den Bedienelementen!
- Fassen Sie nicht in die Frittierkammer, an den Frittiertopf oder die Heizelemente.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.
- Bewegen Sie das aufgeheizte Gerät nicht, sondern lassen Sie das Gerät vorher vollständig abkühlen.
- Wenn Sie den Frittiertopf beim oder nach dem Zubereiten der Speisen entnehmen, besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf. Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät und fassen Sie nicht in diesen Dampf.
  Stellen Sie den Frittiertopf auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.
- Beim Betrieb werden den Frittiertopf sehr heiß, fassen Sie sie nicht an. Verwenden Sie Topfhandschuhe.
- Die Heizelemente bleiben auch nach dem Abschalten noch für eine längere Weile heiß. Stellen Sie sicher, dass niemand in die Frittierkammer greift.

⚠ VORSICHT!

Gesundheitsgefährdung!

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

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

- Ziehen Sie den Frittiertopf (5) am Frittierkorbgriff (6) aus dem Gerät.
- Befüllen Sie den Frittierkorb (8) mit der Speise. Entnehmen Sie die geeigneten Füllmengen den Tabellen im Kapitel „8.1. Automatikprogramm einstellen“ auf Seite 14 sowie

„8.3. Empfohlene Einstellungen“ auf Seite 16.

- Halten Sie den Frittiertopf am Frittierkorbgriff fest und schieben Sie ihn von vorne vollständig in das Gerät, bis er einrastet.

8.1. Automatikprogramm einstellen

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

Um ein optimales Garergebnis zu erreichen, heizen Sie die Heißluftfritteuse vorher mindestens 3 Minuten mit dem Automatikprogramm **VORHEIZEN** auf.
Für optimale Garergebnisse schütteln Sie den Frittiertopf oder wenden Sie das Lebensmittel nach Bedarf mehrfach während der Garzeit.

Symbol	Automatikprogramm	Empf. Gewicht (g)	Dauer (Min.)	°C	Hinweis
	Vorheizen	–	3	180	▸ Führen Sie das Programm ohne Lebensmittel im Frittierkorb durch. ▸ Befüllen Sie den Frittierkorb nach dem Vorheizen mit dem Lebensmittel und starten Sie unmittelbar danach das passende Programm.
	Pommes frites	450	18	200	▸ 3 Minuten vorheizen ▸ 3-4x schütteln
	Fleisch (z. B. Kotelett)	300-400	12	200	▸ 3 Minuten vorheizen ▸ 1x wenden
	Hähnchenschenkel	300-400	20	200	▸ 3 Minuten vorheizen ▸ Mit Speiseöl bestreichen ▸ 1x wenden
	Steak (medium)	200-300	12	180	▸ 3 Minuten vorheizen ▸ 1x wenden
	Kleine Kuchen	400	25	160	▸ Backform verwenden, ca. 6 Muffins ▸ Nicht schwenken/wenden
	Garnelen (frisch oder aufgetaut)	300	8	180	▸ 3 Minuten vorheizen ▸ 1 EL Speiseöl hinzufügen ▸ 1x schütteln

Symbol	Automatik-programm	Empf. Gewicht (g)	Dauer (Min.)	°C	Hinweis
	Fisch (z. B. Lachs-filet, aufge-taut)	300-400	10	180	▸ 3 Minuten vorheizen ▸ Mit Speiseöl bestreichen ▸ 1x wenden
	Hähnchen	500-600	30	200	▸ 3 Minuten vorheizen ▸ Mit Speiseöl bestreichen ▸ 1x wenden
	Gemüse (z. B. Paprika, Champig-nons, Zucchi-ni, Kartoffeln)	400-500	10	160	▸ 3 Minuten vorheizen ▸ 2 EL Speiseöl hinzufügen ▸ 2,5 cm große Stücke vor-bereiten ▸ Kartoffelstücke kleiner schneiden ▸ 1x schütteln

Drücken Sie die Standby-Schaltfläche ⏻, um das Gerät einzuschalten.

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

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

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

▸ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche ⏯.

Während des Garvorgangs blinkt das Symbol des Automatikprogramms und die Schaltfläche ⏯.

Am Ende der Garzeit schaltet das Heizelement ab und es wird ein Signalton ausgegeben. Der Lüfter läuft noch ca. eine Minute nach. Mit dem Abschalten des Lüfters ertönt ein Signal.

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

Um Wärmeverluste zu vermeiden, wird empfohlen, den Garvorgang erst zu starten, wenn der Frittiertopf (5) vollständig eingeschoben ist.

Während der Zubereitung können Sie jederzeit zur Kontrolle des Garzustands den Frittiertopf (5) aus dem Gerät herausziehen. Der Garzeit-Timer läuft dabei weiter.

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

8.2. Garzeit und Temperatur individuell einstellen

▸ Drücken Sie die Standby-Schaltfläche ⏻ um die Heißluftfritteuse einzuschalten.

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

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

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

Die Temperaturanzeige blinkt dreimal. Die Temperatur ist anschließend gespeichert.

Es sind Temperaturen von 50 °C bis 200 °C einstellbar.

▸ Stellen Sie mit den Schaltflächen — oder + die gewünschte Garzeit in Minuten-Schritten ein. Im Anzeigefeld (13) wird die Garzeit angezeigt.

Es ist eine Garzeit von maximal 60 Minuten möglich.

▸ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche ▶||.

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

8.3. Empfohlene Einstellungen

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

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

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

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

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

Gericht	Optimal-gewicht (g) / Maximal-gewicht (g)	Dauer (min.)	Temp. (°C)	Hinweis
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	450	19	200	▸ 3 Minuten vorheizen ▸ 3-4x schütteln
Kleine Kuchen	400	23	160	▸ Backform verwenden, ca. 6 Muffins ▸ Nicht schwenken/wenden

Gericht	Optimal-gewicht (g) / Maximal-gewicht (g)	Dauer (min.)	Temp. (°C)	Hinweis
Hähnchen-schenkel	200 (ca. 1 Stück)	25	180	▸ 3 Minuten vorheizen ▸ Mit Speiseöl bestreichen ▸ 1x wenden
	400 (ca. 2 Stück)			
Gemüse (z. B. Paprika, Champignons, Zucchini, Kartoffeln)	200	10	160	▸ 3 Minuten vorheizen ▸ 2 EL Speiseöl hinzufügen ▸ 2,5 cm große Stücke vor-bereiten ▸ Kartoffelstücke kleiner schneiden ▸ 1x schütteln
	400	20	180	

8.4. Programm unterbrechen

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

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

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

- Ziehen Sie den Frittiertopf (5) heraus, um den Garzustand zu überprüfen oder die Speisen umzuverteilen.
- Schieben Sie den Frittiertopf wieder vollständig in das Gerät.
- Drücken Sie die Schaltfläche ▶|| erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

Die Zeit läuft anschließend automatisch weiter.

8.5. Programm beenden

Am Ende der Garzeit schaltet das Heizelement ab und es wird ein Signalton ausgegeben. Der Lüfter läuft noch ca. eine Minute nach. Mit dem Abschalten des Lüfters ertönt ein Signal.

- Wenn Sie den Garvorgang vollständig abbrechen wollen, drücken Sie die Standby-Schaltfläche ⏻, bis das Gerät ausschaltet.
- Ziehen Sie den Netzstecker (10) aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Frittiertopf (5) am Frittierkorbgriff (6) aus dem Gerät. Stellen Sie den Frittiertopf auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Entnehmen Sie die Gerichte aus dem Frittiertopf.

9. Heißluftfritteuse reinigen

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Ziehen Sie vor der Reinigung grundsätzlich den Netzstecker (10).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Falls das Gerät doch in Flüssigkeit gefallen sein sollte, fassen Sie dieses unter keinen Umständen an. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker.
  Nehmen Sie das Gerät keinesfalls erneut in Betrieb. Lassen Sie das Gerät durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person überprüfen.

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens60 Minuten abkühlen. Entnehmen Sie den Frittiertopf, damit das Gerät schneller abkühlen kann. Stellen Sie den Frittiertopf auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.

HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Es besteht ein möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Gebrauch.

- Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe, schmirgelnde oder körnige, essigsäure-, soda- oder lösemittelhaltige Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen oder die Bedruckung des Geräts beschädigen.
- Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nicht in der Spülmaschine.

- Reinigen Sie den Frittiertopf (5) und den Frittierkorb (8) mit einem Schwamm und ein wenig milder Seifenlauge. Spülen Sie die Teile sorgfältig mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend sorgfältig ab.
- Der Frittiertopf und der Frittierkorb sind spülmaschinengeeignet. Für eine schonende Reinigung wird jedoch empfohlen, die Teile wie oben beschrieben per Hand zu spülen.
- Reinigen Sie die Frittierkammer (4) mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Bei Verunreinigung der Heizstäbe verwenden Sie eine Spülbürste. Entfernen Sie die Speisereste vorsichtig.
- Für die Reinigung des Bedienfelds und die Außenflächen des Gerätes eignet sich ein weiches, leicht feuchtes Tuch.

10. Längerer Nichtgebrauch und Transport

- Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker (10), reinigen Sie das Gerät und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- Um Beschädigungen des Produkts bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

11. Fehlerbehebung

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

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker (10) ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
	Eingabe nicht vollständig.	▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche ⏻ (siehe Kapitel „8. Heißluftfritteuse bedienen“).
Die Speisen sind nicht gar.	Die Füllmenge ist zu groß.	▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (8) nur bis zu 75%.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	▶ Drücken Sie die Schaltfläche +, um die Gartemperatur zu erhöhen.
	Die Garzeit ist zu kurz.	▶ Drücken Sie die Schaltfläche +, um die Garzeit zu verlängern.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	▶ Manche Speisen müssen mehrfach während Garzeit geschüttelt/gewendet werden.
		▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (8) mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.
Die frittierten Speisen sind nicht knusprig genug.	Für die Heißluftfritteuse ungeeignete Speisen verwendet.	▶ Verwenden Sie backofengeeigete oder leicht gefettete Snacks für knusprigere Ergebnisse.
Das Gerät lässt sich nicht verschließen.	Der Frittierkorb (8) ist überfüllt.	▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (8) nur bis zu 75%.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Weiße Rauchentwicklung im Gerät	Die Speisen sind sehr fettig.	▶ Bei der Zubereitung von sehr fettigen Speisen tropft Fett auf den Boden des Frittiertopfs (5). Durch das Fett entsteht im Frittiertopf eine größere Hitze als normalerweise – dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.
	Der Frittiertopf (5) und der Frittierkorb (8) weist noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	▶ Fettrückstände verbrennen. Säubern Sie den Frittiertopf (5) und den Frittierkorb (8) 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 Esslöffel Speiseöl.
		▶ Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke.

12. Technische Daten

Anschrift des Lieferanten:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DEUTSCHLAND
Modellkennung:	MD 11740
Spannungsversorgung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistung:	1800–2150 W
Kapazität gesamt (Frittiertopf):	6,2 Liter
Nutzinhalt Frittierkorb:	5,2 Liter
Temperaturkontrolle:	50–200 °C
Max. Garzeiteinstellung:	60 Minuten
Abmessungen (B × T × H), inkl. Frittierkorbgriff	ca. 31 x 38 x 32 cm

13. EU-Konformitätsinformation

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

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

14. Ersatzteile

- Wenn Sie Ersatzteile nachbestellen möchten, besuchen Sie unseren MEDIONServiceshop unter https://www.medion.com/medionserviceshop.
- Dort finden Sie alle passenden Informationen zu Ihrem Produkt.

15. Entsorgung



VERPACKUNG

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



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



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



GERÄT (nur für Deutschland)

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

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

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

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

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

Verfügt das Altgerät über Datenspeicher, sollten vor der Rückgabe alle Daten extern gesichert und von dem Altgerät dauerhaft und unwiderruflich gelöscht werden.

Endnutzer sind ausschließlich selbst dafür verantwortlich, dass alle personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten gelöscht sind.



GERÄT (für alle anderen deutschsprachigen Länder)

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

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

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt und negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit vermieden.

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

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

16. Serviceinformationen

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

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

Deutschland	
Öffnungszeiten	**Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)**
Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	✆ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	✆ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	✆ 0201 22099-333
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	

Österreich	
Öffnungszeiten	**Rufnummer**
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	✆ 01 9287661
Serviceadresse	
MEDION Service Center **Franz-Fritsch-Str. 11** **4600 Wels** **Österreich**	

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

Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medionservice.com zum Download zur Verfügung.
Aus Gründen der Nachhaltigkeit verzichten wir auf gedruckte Garantiebedingungen, Sie finden unsere Garantiebedingungen ebenfalls in unserem Serviceportal.
Sie können auch den nebenstehenden QR-Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

17. Impressum

Copyright 2024
Stand: 28. März 2024
Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.
Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.
Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

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

Prodotto in Cina





Sommaire

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation 29
1.1. Explication des symboles 29
2. Utilisation conforme 30
3. Consignes de sécurité 30
3.1. Mise en service et utilisation 32
3.2. Nettoyage 34
4. Description des éléments 34
5. Contenu de la livraison 36
6. Préparation de la friteuse à air chaud 36
7. Consignes de préparation 37
8. Utilisation de la friteuse à air chaud 38
8.1. Réglage d'un programme automatique 39
8.2. Réglage individuel du temps de cuisson et de la température 41
8.3. Réglages recommandés 41
8.4. Interruption d'un programme 42
8.5. Terminer le programme 43
9. Nettoyage de la friteuse à air chaud 43
10. Non-utilisation prolongée et transport 44
11. Dépannage 44
12. Caractéristiques techniques 46
13. Information relative à la conformité UE 46
14. Pièces détachées 46
15. Recyclage 47
16. Informations relatives au service après-vente 47
17. Mentions légales 49

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

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

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

1.1. Explication des symboles

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



DANGER !
Danger de mort imminente !



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



ATTENTION !
Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



AVIS !
Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



AVERTISSEMENT !
Risque d'électrocution !



ATTENTION !
Les surfaces brûlantes présentent un risque !



Instructions de montage ou d'utilisation



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



Symbole de courant alternatif



Symbole désignant des matériaux en contact avec les aliments

2. Utilisation conforme

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

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

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

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

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

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

3. Consignes de sécurité

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

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

AVERTISSEMENT !
Risque d'électrocution/ de court-circuit !

Il existe un risque de choc électrique/ court-circuit sur les pièces sous tension.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire et facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets ou des surfaces chaud(e)s (p. ex. plaque de cuisson).
- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- N'allumez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même présente des dommages visibles ou si celui-ci est tombé.
- Si vous constatez un dommage causé pendant le transport, contactez immédiatement le SAV.
- Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque partie de l'appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier et n'introduisez aucun objet dans les fentes d'aération.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant, son SAV ou une personne de qualification similaire pour éviter tout risque.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.

- Débranchez l'appareil de la prise de courant,
  - lors du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil,
  - lors du montage ou du démontage de l'appareil,
  - si l'appareil est humide ou mouillé,
  - si vous n'utilisez plus l'appareil,
  - en l'absence de surveillance,
  - en cas d'orage.
- Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, ne le passez pas sous l'eau courante et ne l'utilisez pas dans des pièces humides, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Protégez l'appareil de tout contact avec l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation à l'écart des lavabos, éviers ou autres.
- Ne posez aucun récipient rempli de liquide, p. ex. un vase ou une boisson, sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il se trouve sur une surface mouillée.
- Ne touchez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
  - humidité d'air élevée ou humidité,
  - températures extrêmement hautes ou basses,
  - rayonnement direct du soleil,
  - flamme nue.

3.1. Mise en service et utilisation



AVERTISSEMENT !
Risque d'incendie !
Les surfaces brûlantes peuvent provoquer un incendie.

- Pour éviter tout risque résultant d'une réinitialisation accidentelle du limiteur de température de sécurité, l'appareil ne doit pas être alimenté via un dispositif de commutation externe tel qu'une minuterie ou être

connecté à un circuit électrique qui est régulièrement allumé ou éteint par un dispositif.

- Posez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant chauffer (p. ex. plaques de cuisson, flammes nues).
- Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre en contact avec aucun autre objet. Maintenez une distance d'au moins 10 cm par rapport à d'autres objets. En particulier, ne le placez pas à proximité de matériaux facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- Ne placez pas l'appareil en fonctionnement sous des éléments hauts ou d'autres objets susceptibles d'empêcher la libre évacuation de la vapeur vers le haut.
- Ne recouvrez pas l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- Posez toujours la cuve sur une surface résistant à la chaleur.
- Ne mettez pas d'aliments emballés dans du film alimentaire, du film plastique ou d'autres matériaux inflammables dans la cuve.
- En cas de dégagement de fumée noire, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant. Attendez que la fumée se soit dissipée avant de retirer la cuve de l'appareil.
- En cas d'incendie, débranchez d'abord l'appareil de la prise de courant. Ne tentez pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteignez les flammes avec une couverture anti-feu ou un extincteur approprié.

AVIS !

Risque de dommage !

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

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

3.2. Nettoyage

- Respectez les consignes de nettoyage complémentaires et nettoyez les surfaces qui entrent en contact avec les aliments comme décrit dans le chapitre « 9. Nettoyage de la friteuse à air chaud » en page 43.

4. Description des élé-

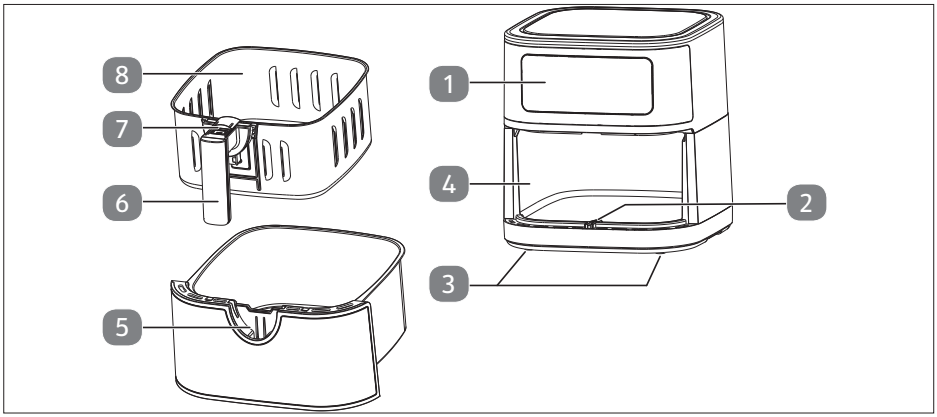


Abb. 1 – Face avant

1. Éléments de commande/panneau d'affichage
2. Ergot de guidage
3. Pieds (4x)
4. Bac à friture
5. Cuve
6. Poignée
7. Bouton de déverrouillage du panier à friture
8. Panier à friture

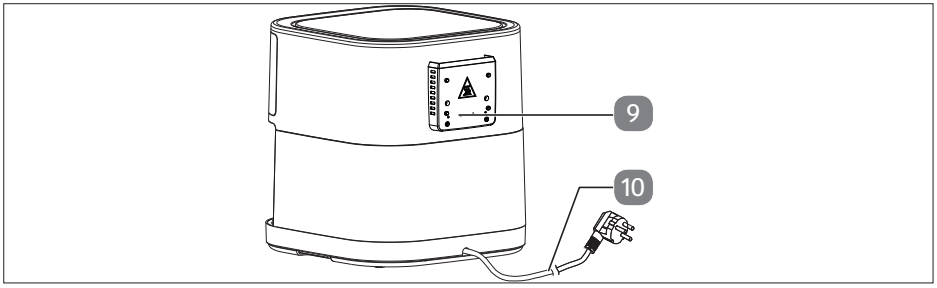


Abb. 2 – Face arrière

9. Fentes d'évacuation de la vapeur
10. Cordon d'alimentation avec fiche

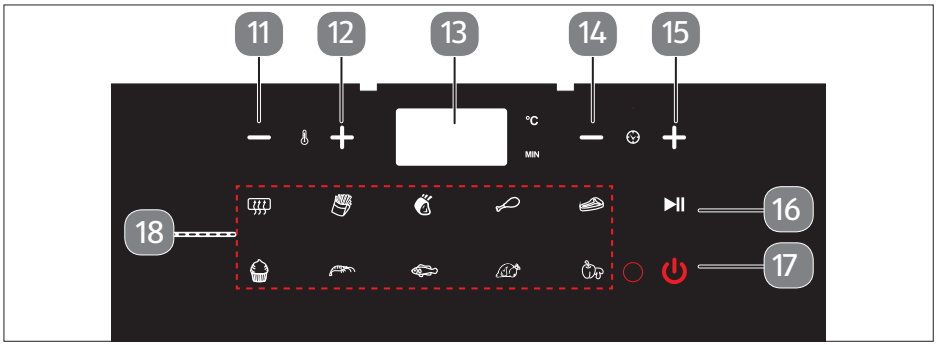


Abb. 3 – Éléments de commande/panneau d'affichage

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

5. Contenu de la livraison

⚠ DANGER !

Risque de blessure !

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

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

▸ Vérifiez si la livraison est complète et intacte et informez-nous dans un délai de deux semaines à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Friteuse à air chaud
- Insert à gâteau
- Guide de démarrage rapide

6. Préparation de la friteuse à air chaud

▸ Retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.

▸ Posez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.

▸ Sortez la cuve (5) de l'appareil. Faites d'abord glisser le couvercle de protection de la poignée du panier à friture (6) vers l'avant et appuyez ensuite sur le bouton de déverrouillage du panier à friture pour retirer le panier à friture (8). Le couvercle de protection permet d'éviter que le panier à friture ne se déverrouille accidentellement de la cuve.

▸ Lavez le panier et la cuve dans de l'eau chaude. Séchez soigneusement les deux pièces.

- Insérez le panier à friture dans la cuve de manière à ce que l'ergot de la poignée (6) s'insère et s'enclenche dans l'évidement de la cuve.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Branchez la friteuse à air chaud uniquement sur une prise de courant réglementaire, mise à la terre et protégée électriquement. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.

La friteuse à air chaud émet un signal sonore, tous les boutons et symboles s'allument. « **- - - -** » s'affiche sur le panneau d'affichage (13).

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

7. Consignes de préparation

- Répartissez les aliments uniformément dans le panier à friture (8). Ne dépassez pas le repère **MAX**.

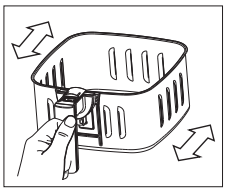


Abb. 4 – Secouer

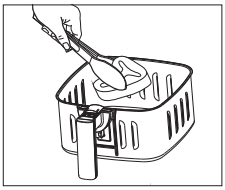


Abb. 5 – Retourner

- Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez le panier à friture (8) (fig. 4) ou retournez les aliments (fig. 5) pendant la cuisson, en particulier si les aliments se chevauchent. Vous pouvez laisser ensemble le panier à friture (8) et la cuve (5) ou si les deux parties sont trop lourdes pour vous, retirer le panier à friture avant de secouer (voir la description ci-dessus).
- Vérifiez régulièrement l'état de cuisson pendant la cuisson pour éviter une surcuisson.
- Retirez les aliments immédiatement après la cuisson pour éviter une surcuisson.
- Pour la cuisson de pommes de terre ou de légumes frais, utilisez un peu d'huile pour donner plus de croustillant.
- Pour les plats traditionnels cuits dans des fours à air chaud, la température de cuisson doit être de 10 °C inférieure à celle indiquée.
- Pour les plats cuisinés, respectez les consignes de préparation du fabricant.

8. Utilisation de la friteuse à air chaud

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

- Ne remplissez pas la cuve de graisse ou d'huile comme avec une friteuse à l'huile traditionnelle. Selon la recette, n'ajoutez qu'une petite quantité d'huile alimentaire aux aliments.
- Ne remplissez pas trop la cuve, afin que les aliments n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants se trouvant à l'intérieur de l'appareil pendant le fonctionnement. Remplissez la cuve au maximum à 75 %.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les surfaces brûlantes présentent un risque de blessure.

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

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

⚠ ATTENTION !

Risques pour la santé !

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

- Éliminez les résidus alimentaires brûlés.
- Ne laissez pas les aliments trop noircir lorsque vous les faites cuire ou griller.

▸ Sortez la cuve (5) de l'appareil à l'aide de la poignée du panier à friture (6).

- Remplissez le panier à friture (8) avec les aliments. Pour les quantités de remplissage appropriées, reportez-vous aux tableaux des chapitres « 8.1. Réglage d'un programme automatique » en page 39 et « 8.3. Réglages recommandés » en page 41.
- Tenez la cuve par la poignée et poussez-la par l'avant entièrement dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

8.1. Réglage d'un programme automatique

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

Pour obtenir une cuisson optimale, préchauffez la friteuse à air chaud pendant au moins 3 minutes avec le programme automatique **PRÉCHAUFFAGE**.
Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez la cuve ou retournez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson si nécessaire.

Symbole	Programme automatique	Poids recomm. (g)	Durée (min.)	°C	Avis
	Préchauffage	–	3	180	▸ Lancez le programme sans aliments dans le panier à friture. ▸ Après le préchauffage, remplissez le panier à friture d'aliments, puis lancez immédiatement le programme de votre choix.
	Frites	450	18	200	▸ Préchauffer pendant 3 minutes ▸ Secouer 3 - 4 x
	Viande (côtelettes p. ex.)	300-400	12	200	▸ Préchauffer pendant 3 minutes ▸ Retourner 1 x
	Pilons de poulet	300-400	20	200	▸ Préchauffer pendant 3 minutes ▸ Badigeonner d'huile ▸ Retourner 1 x
	Steak (à point)	200-300	12	180	▸ Préchauffer pendant 3 minutes ▸ Retourner 1 x

Symbole	Programme automatique	Poids recomm. (g)	Durée (min.)	°C	Avis
	Petits gâteaux	400	25	160	▶ Utiliser un moule, env. 6 muffins ▶ Ne pas secouer/retourner
	Crevettes (fraîches ou décongelées)	300	8	180	▶ Préchauffer pendant 3 minutes ▶ Ajouter 1 CS d'huile ▶ Secouer 1 x
	Poisson (filets de saumon décongelés, p. ex.)	300-400	10	180	▶ Préchauffer pendant 3 minutes ▶ Badigeonner d'huile ▶ Retourner 1 x
	Poulet	500-600	30	200	▶ Préchauffer pendant 3 minutes ▶ Badigeonner d'huile ▶ Retourner 1 x
	Légumes (p. ex. poivrons, champignons, courgettes, pommes de terre)	400-500	10	160	▶ Préchauffer pendant 3 minutes ▶ Ajouter 2 CS d'huile ▶ Couper les légumes en gros morceaux de 2,5 cm ▶ Couper les pommes de terre en plus petits morceaux ▶ Secouer 1 x

Appuyez sur le bouton de veille ⏻ pour allumer l'appareil.

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

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

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

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

Pendant la cuisson, l'icône du programme automatique et le bouton ▶|| clignotent.

À la fin du temps du temps de cuisson, l'élément chauffant s'éteint et un signal sonore est émis. Le ventilateur tourne encore une minute. Lorsque vous éteignez le ventilateur, un signal retentit.

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

Pour éviter les pertes de chaleur, il est recommandé de ne démarrer la cuisson que lorsque la cuve (5) est complètement insérée.

Pendant la préparation, vous pouvez à tout moment sortir la cuve (5) de l'appareil pour contrôler l'état de cuisson. Le minuteur de cuisson continue alors de fonctionner.

Le fait de retirer fréquemment le panier à friture provoque des pertes de chaleur et peut entraîner une prolongation du temps de cuisson.

8.2. Réglage individuel du temps de cuisson et de la température

- Appuyez sur le bouton de veille ⏻ pour allumer la friteuse à air chaud.

Par défaut, le temps de cuisson est réglé sur 15 minutes et la température sur 180 °C.

Vous pouvez adapter individuellement un programme automatique selon votre recette ou le préréglage mentionné ci-dessus.

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

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

Des températures de 50 °C à 200 °C sont disponibles.

- À l'aide du bouton — ou +, réglez le temps de cuisson souhaité par intervalles d'une minute. Le temps de cuisson s'affiche sur le panneau d'affichage (13).

Un temps de cuisson maximal de 60 minutes est possible.

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

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

8.3. Réglages recommandés

Les quantités ou le nombre de pièces indiqué(e)s dans le tableau représentent la quantité optimale.

Vous trouverez les réglages correspondants pour chaque plat dans le tableau. Vous pouvez modifier les réglages en fonction des quantités, des aliments à préparer ou de vos préférences. Veuillez également respecter les consignes de préparation des divers fabricants de produits alimentaires.

Les grandes quantités d'aliments à frire prolongent généralement le temps de cuisson, tandis que les petites quantités diminuent le temps de cuisson.

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

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

Plat	Poids optimal (g) / Poids optimal (g)	Durée (min.)	Temp. (°C)	Avis
Frites fines surgelées	450	19	200	▸ Préchauffer pendant 3 minutes ▸ Secouer 3 - 4 x
Petits gâteaux	400	23	160	▸ Utiliser un moule, env. 6 muffins ▸ Ne pas secouer/retourner
Pilons de poulet	200 (env. 1 pièce)	25	180	▸ Préchauffer pendant 3 minutes ▸ Badigeonner d'huile ▸ Retourner 1 x
	400 (env. 2 pièces)			
Légumes (p. ex. poivrons, champignons, courgettes, pommes de terre)	200	10	160	▸ Préchauffer pendant 3 minutes ▸ Ajouter 2 CS d'huile ▸ Couper les légumes en gros morceaux de 2,5 cm ▸ Couper les pommes de terre en plus petits morceaux ▸ Secouer 1 x
	400	20	180	

8.4. Interruption d'un programme

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

- Appuyez sur le bouton ▶|| pour interrompre la cuisson.

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

- Sortez la cuve (5) pour vérifier l'état de cuisson ou répartir à nouveau les aliments.
- Réinsérez complètement la cuve dans l'appareil.
- Appuyez à nouveau sur le bouton ▶|| pour poursuivre la cuisson.

Le temps de cuisson reprend alors automatiquement.

8.5. Terminer le programme

À la fin du temps du temps de cuisson, l'élément chauffant s'éteint et un signal sonore est émis. Le ventilateur tourne encore une minute. Lorsque vous éteignez le ventilateur, un signal retentit.

- Si vous souhaitez arrêter complètement la cuisson, appuyez sur le bouton de veille ⏻ jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- Débranchez la fiche d'alimentation (10) de la prise de courant.
- Sortez la cuve (5) de l'appareil à l'aide de la poignée du panier à friture (6). Posez la cuve sur un support résistant à la chaleur.
- Retirez les aliments de la cuve.

9. Nettoyage de la friteuse à air chaud

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

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

- Avant le nettoyage, débranchez toujours la fiche d'alimentation (10).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil tombait néanmoins dans du liquide, il ne faut en aucun cas le toucher. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation.
  Ne remettez en aucun cas l'appareil en service. Faites vérifier l'appareil par le fabricant, son SAV ou une personne ayant les mêmes qualifications.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les surfaces chaudes présentent un risque de brûlure.

- Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 60 minutes avant de le nettoyer. Retirez la cuve pour que l'appareil puisse refroidir plus rapidement. Posez la cuve sur un support résistant à la chaleur.

AVIS !

Endommagement possible de l'appareil !

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

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

- Nettoyez la cuve (5) et le panier à friture (8) à l'aide d'une éponge et d'eau douce légèrement savonneuse. Rincez les pièces à l'eau claire et séchez-les ensuite soigneusement.
- La cuve et le panier à friture sont lavables au lave-vaisselle. Pour un nettoyage en douceur, il est cependant recommandé de laver les pièces à la main comme décrit plus haut.
- Nettoyez le bac à friture (4) à l'eau chaude avec une éponge douce.
- Si les éléments chauffants sont sales, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à vaisselle. Enlevez avec précaution les restes d'aliments.

- Utilisez un chiffon doux et légèrement humide pour le nettoyage du panneau de commande et des surfaces externes de l'appareil.

10. Non-utilisation prolongée et transport

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez la fiche d'alimentation (10), nettoyez l'appareil et rangez-le dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et non exposé aux rayons directs du soleil.
- Pour éviter tout dommage du produit lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

11. Dépannage

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

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation (10) n'est pas branchée sur une prise de courant.	▸ Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire.
	La saisie est incomplète.	▸ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton ⏻ (voir chapitre « 8. Utilisation de la friteuse à air chaud »).
Les aliments ne sont pas cuits.	La quantité de remplissage est trop élevée.	▸ Remplissez le panier à friture (8) à 75 % seulement.
	La température de cuisson est trop faible.	▸ Appuyez sur le bouton + pour augmenter la température de cuisson.
	Le temps de cuisson est trop court.	▸ Appuyez sur le bouton + pour prolonger le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments sont trop serrés.	▸ Certains aliments doivent être secoués/retournés plusieurs fois pendant le temps de cuisson.
		▸ Remplissez le panier à friture (8) avec des morceaux d'aliments de petite taille. Les petits morceaux cuisent plus uniformément.

Problème	Cause possible	Dépannage
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 (8) est trop plein.	▶ Remplissez le panier à friture (8) à 75 % seulement.
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 le fond de la cuve (5). La graisse génère dans la cuve une chaleur plus importante qu'habituellement, cela n'affecte ni l'appareil, ni le résultat de cuisson.
	La cuve (5) et le panier à friture (8) contiennent encore des résidus de graisse provenant de la cuisson précédente.	▶ Les résidus de graisse brûlent. Nettoyez la cuve (5) et le panier à friture (8) 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 et recouvrez-les d'environ une cuillère à soupe d'huile.
		▶ Coupez les pommes de terre en plus petits morceaux.

12. Caractéristiques techniques

Adresse du fournisseur :	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALLEMAGNE
Identifiant du modèle :	MD 11740
Alimentation électrique :	220–240 V~, 50–60 Hz
Puissance :	1 800 – 2 150 W
Capacité totale (cuve) :	6,2 litres
Contenance du panier à friture :	5,2 litres
Réglage de la température :	50 – 200 °C
Réglage du temps de cuisson max. :	60 minutes
Dimensions (L × p × H), avec poignée de panier à friture	env. 31 × 38 × 32 cm

13. Information relative à la conformité UE

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

- Directive relative à la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive d'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE

14. Pièces détachées

- Pour commander des pièces détachées, rendez-vous dans notre boutique en ligne de pièces détachées MEDION à l'adresse https://www.medion.com/medionserviceshop.
- Vous y trouverez toutes les informations nécessaires concernant votre produit.

15. Recyclage



EMBALLAGE

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



Tenez compte du marquage suivant des emballages pour le tri des déchets avec les abréviations (a) et numéros (b) :
1–7 : plastiques/20–22 : papier et carton/80–98 : matériaux composites



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



APPAREIL

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

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

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

Déposez l'appareil usagé dans un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou dans un centre de tri.

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

16. Informations relatives au service après-vente

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

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

France	
Horaires d'ouverture	**Hotline SAV**
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	02 55 66 12 45

Adresse du service après-vente
MEDION France **75 Rue de la Foucaudière** **72100 LE MANS** **France**

Suisse	
Horaires d'ouverture	**Hotline SAV**
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	0848 - 33 33 32

Adresse du service après-vente
MEDION/LENOVO Service Center **Ifangstrasse 6** **8952 Schlieren** **Suisse**

Belgique & Luxembourg	
Horaires d'ouverture	**Hotline SAV (Belgique)**
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	02 - 200 61 98
	Hotline SAV (Luxembourg)
	34 - 20 808 664

Adresse du service après-vente
MEDION B.V. **John F.Kennedylaan 16a** **5981 XC Panningen** **Pays-Bas**

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

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

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

17. Mentions légales

Copyright 2024
Date : 28. mars 2024
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 est interdite sans l'autorisation préalable écrite du fabricant.
L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

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

Inhoudsopgave

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing 53
1.1. Betekenis van de symbolen 53
2. Gebruiksdoel 54
3. Veiligheidsvoorschriften 54
3.1. Ingebruikname en gebruik 56
3.2. Reiniging 58
4. Beschrijving van de onderdelen 58
5. Inhoud van de levering 60
6. Airfryer voorbereiden 60
7. Tips voor de bereiding 61
8. Airfryer bedienen 62
8.1. Automatisch programma instellen 63
8.2. Bereidingstijd en temperatuur individueel instellen 65
8.3. Aanbevolen instellingen 65
8.4. Programma onderbreken 66
8.5. Programma beëindigen 66
9. Airfryer reinigen 67
10. Langdurig niet-gebruik en transport 68
11. Problemen oplossen 68
12. Technische gegevens 70
13. EU-conformiteitsinformatie 70
14. Reserveonderdelen 70
15. Afvalverwerking 71
16. Service-informatie 71
17. Colofon 72

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



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

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

1.1. Betekenis van de symbolen

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



GEVAAR!
Waarschuwing voor direct levensgevaar!



WAARSCHUWING!
Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



VOORZICHTIG!
Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig en/of licht letsel!



LET OP!
Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



WAARSCHUWING!
Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



VOORZICHTIG!
Gevaar door hete oppervlakken!



Instructies voor montage of gebruik



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht!



Symbool voor wisselstroom



Symbool voor de aanduiding van materialen die in contact komen met levensmiddelen.

2. Gebruiksdoel

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

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

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

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

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

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

3. Veiligheidsvoorschriften

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

- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met gebrek aan kennis en ervaring, mits er iemand toezicht op hen houdt of hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder dat er iemand toezicht op hen houdt.

- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat en het netsnoer.



WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrische schokken / kortsluiting!
Er bestaat gevaar voor een elektrische schok of kortsluiting door spanningvoerende onderdelen.

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en goed bereikbaar stopcontact in de buurt van het apparaat. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Trek altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
- Let op dat het netsnoer niet in contact komt met hete voorwerpen of oppervlakken (bijvoorbeeld kookplaten).
- Controleer het apparaat en het netsnoer vóór ingebruikname en telkens na gebruik op beschadigingen.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar beschadigd is of het apparaat is gevallen.
- Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center.
- Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf te openen en/of te repareren.
- Maak de behuizing nooit open en steek geen voorwerpen door de ventilatieopeningen.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd raakt, laat het dan door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties vervangen om risico's te voorkomen.
- Wikkel het netsnoer helemaal af.

- Voorkom dat er knikken in het netsnoer komen en dat het snoer ergens klem zit.
- Trek in de volgende situaties de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
  - als u het apparaat reinigt of onderhoudt;
  - als u het apparaat monteert of demonteert;
  - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
  - wanneer u het apparaat niet meer gebruikt;
  - wanneer er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
  - het onweert.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof, houd het niet onder stromend water en gebruik het ook niet in vochtige ruimtes, omdat dit tot een elektrische schok kan leiden.
- Bescherm het apparaat tegen contact met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.
- Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of glazen, op of in de buurt van het apparaat.
- Schakel het apparaat niet in als het op een natte ondergrond staat.
- Raak het apparaat of het netsnoer of de stekker nooit aan met vochtige of natte handen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
  - hoge luchtvochtigheid en vocht;
  - extreem hoge en lage temperaturen;
  - direct zonlicht;
  - open vuur.

3.1. Ingebruikname en gebruik



WAARSCHUWING!
Brandgevaar!
Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.

- Om te voorkomen dat de beveiliging tegen overver-

hitting per ongeluk wordt uitgeschakeld, mag het apparaat niet van stroom worden voorzien via een extern schakelsysteem (bijvoorbeeld een schakelklok) of zijn verbonden met een stroomkring die regelmatig door een installatie wordt in- en uitgeschakeld.

- Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op een ondergrond die heet kan worden (bijvoorbeeld een kookplaat of open vuur).
- Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in aanraking komt met een ander voorwerp. Plaats het apparaat op een afstand van minimaal 10 cm van andere voorwerpen. Plaats het apparaat vooral niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier, enz.).
- Plaats het apparaat tijdens gebruik niet onder een hangkast of andere voorwerpen die de vrije afvoer van de damp naar boven kunnen belemmeren.
- Dek het apparaat niet af.
- Leg of zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Laat het apparaat nooit aanstaan als er niemand bij is.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- Zet het hete frituurreservoir altijd op een hittebestendige ondergrond.
- Leg geen gerechten in het frituurreservoir die zijn verpakt in vershoudfolie, in plastic folie of in andere brandbare materialen.
- Trek als zich donkere rook ontwikkelt onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht tot er minder rook zichtbaar is voordat u het frituurreservoir uit het apparaat haalt.
- Trek bij brand eerst de stekker uit het stopcontact. Blus niet met water. Blus de vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.

LET OP!

Gevaar voor beschadiging!

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

- Plaats het apparaat eventueel op een hittebestendige ondergrond.

3.2. Reiniging

- Neem de uitgebreide aanwijzingen in acht en reinig oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen, zoals beschreven in hoofdstuk "9. Airfryer reinigen" op blz. 67.

4. Beschrijving van de

onderdelen

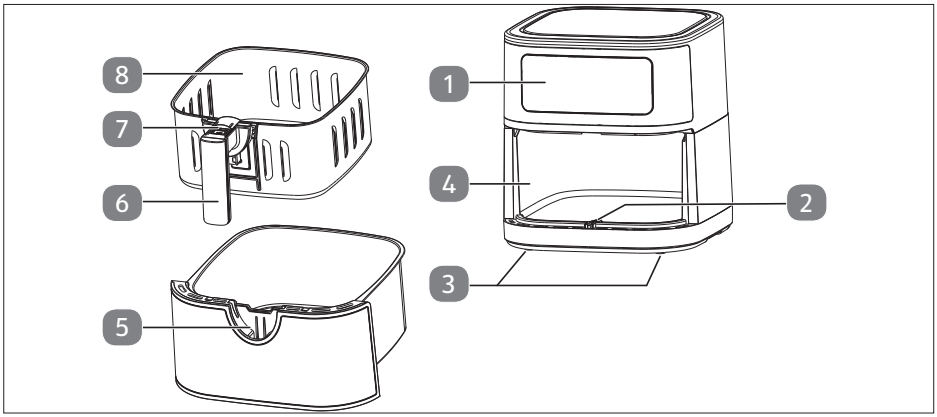


Abb. 1 – Voorkant

1. Bedieningselementen/display
2. Geleidingsnok
3. Pootjes (4x)
4. Frituurkamer
5. Frituurreservoir
6. Handgreep
7. Ontgrendelingsknop frituurmand
8. Frituurmand

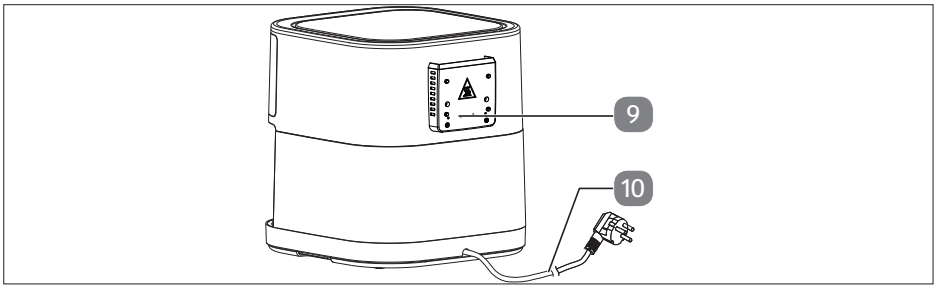


Abb. 2 – Achterkant

9. Heteluchtrooster
10. Netsnoer met netstekker

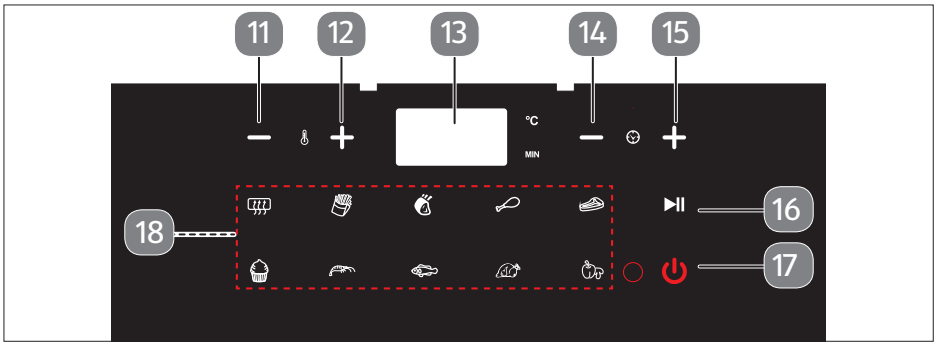


Abb. 3 – Bedieningselementen/display

11. Temperatuur verlagen
12. Temperatuur verhogen
13. Aanduidingen voor temperatuur/bereidingstijd in zone
14. Bereidingstijd verkorten
15. Bereidingstijd verlengen
16. Verwarmingsprocedure starten/onderbreken
17. Stand-bytoets
18. Selectietoetsen voor automatische programma's

5. Inhoud van de levering

⚠ GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

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

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

▸ Controleer of de levering volledig en onbeschadigd is, en neem binnen 14 dagen na aankoop contact met ons op als dat niet het geval is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Airfryer
- Rooster voor gebak
- Beknopte gebruiksaanwijzing

6. Airfryer voorbereiden

▸ Verwijder al het verpakkingsmateriaal en haal alle stickers en folie van het apparaat.

▸ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.

▸ Haal het frituurreservoir (5) uit het apparaat. Schuif de beschermklep op de handgreep van de frituurmand (6) eerst naar voren en druk pas dan op de ontgrendelingsknop om de frituurmand (8) eruit te nemen. De beschermklep voorkomt dat de frituurmand per ongeluk loskomt van het frituurreservoir.

- Spoel de frituurmand en het frituurreservoir af met heet water. Droog beide onderdelen goed af.
- Plaats de frituurmand in het frituurreservoir zodat de vergrendeling van de handgreep (6) in de uitsparing van het frituurreservoir valt en vastklikt.
- Neem de behuizing af met een vochtige doek.
- Sluit de airfryer alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard en elektrisch beveiligd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.

De airfryer geeft een geluidssignaal, alle toetsen en symbolen gaan branden. Op het display (13) wordt "**-- --**" weergegeven.

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

7. Tips voor de bereiding

- Verdeel het gerecht gelijkmatig over de frituurmand (8). Overschrijd daarbij de markering **MAX** niet.

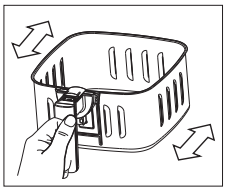


Abb. 4 – Schudden

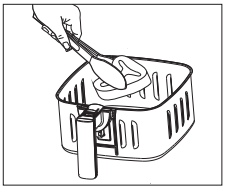


Abb. 5 – Omdraaien

- Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u de frituurmand (8) (afb. 4) of draait u het gerecht om (afb. 5) tijdens het bereiden – vooral bij gerechten die op elkaar liggen. U kunt de frituurmand (8) samen met het frituurreservoir (5) vastpakken of, als beide onderdelen te zwaar voor u zijn, de frituurmand verwijderen voordat u gaat schudden (zie bovenstaande beschrijving).
- Controleer tijdens de bereidingstijd regelmatig of de gerechten gaar zijn om zo overmatig garen te voorkomen.
- Haal de gerechten na de bereidingstijd direct uit het apparaat om overmatig garen te voorkomen.
- Gebruik bij verse aardappelen en verse groente een kleine hoeveelheid bakolie, zodat de gerechten iets knapperiger worden.
- Houd bij gerechten die doorgaans in een heteluchtoven worden bereid een bereidingstemperatuur aan die 10 °C lager is dan de aangegeven temperatuur.
- Let bij kant-en-klaargerechten op de bereidingsinstructies van de fabrikant.

8. Airfryer bedienen

⚠ WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

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

- Vul het frituurreservoir niet met vet of bakolie zoals bij een traditionele oliefriteuse. Voeg, afhankelijk van het recept, slechts een kleine hoeveelheid bakolie toe aan het gerecht.
- Doe het frituurreservoir niet te vol om te voorkomen dat gerechten tijdens het gebruik in contact komen met de verwarmingselementen aan de binnenkant van het apparaat. Vul het frituurreservoir tot maximaal 75%.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De oppervlakken van het apparaat en de accessoires die kunnen worden aangeraakt, kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden.

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

⚠ VOORZICHTIG!

Gevaar voor de gezondheid!

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

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

▶ Haal het frituurreservoir (5) uit het apparaat door aan de handgreep (6) te trekken.

- Vul de frituurmand (8) met het gerecht. De geschikte vulhoeveelheden staan in de tabel in hoofdstuk "8.1. Automatisch programma instellen" op blz. 63 en "8.3. Aanbevolen instellingen" op blz. 65.
- Houd het frituurreservoir bij de greep vast en schuif het vanaf de voorkant volledig in het apparaat tot het vastklikt.

8.1. Automatisch programma instellen

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

Voor een optimaal bereidingsresultaat verwarmt u de airfryer eerst minstens 3 minuten voor met het automatische programma **VOORVERWARMEN**.
Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u het frituurreservoir of draait u de levensmiddelen naar behoefte meerdere keren om.

Symbool	Automatisch programma	Aanbevolen gewicht (g)	Duur (min.)	°C	Opmerking
	Voorverwarmen	–	3	180	▸ Voer het programma uit zonder gerecht in de frituurmand. ▸ Vul de frituurmand na het voorverwarmen met het gerecht en start meteen daarna het bijbehorende programma.
	Friet	450	18	200	▸ 3 minuten voorverwarmen ▸ 3 - 4 x schudden
	Vlees (bijv. kotelet)	300-400	12	200	▸ 3 minuten voorverwarmen ▸ 1 x omdraaien
	Kippendij	300-400	20	200	▸ 3 minuten voorverwarmen ▸ Insmeren met bakolie ▸ 1 x omdraaien
	Steak (medium)	200-300	12	180	▸ 3 minuten voorverwarmen ▸ 1 x omdraaien
	Klein gebak	400	25	160	▸ Bakvorm gebruiken, ca. 6 muffins ▸ Niet kantelen/omdraaien

Symbool	Automatisch programma	Aanbevolen gewicht (g)	Duur (min.)	°C	Opmerking
	Garnalen (vers of ontdooid)	300	8	180	▸ 3 minuten voorverwarmen ▸ 1 eetlepel bakolie toevoegen ▸ 1 x schudden
	Vis (bijv. zalmfilet, ontdooid)	300-400	10	180	▸ 3 minuten voorverwarmen ▸ Insmeren met bakolie ▸ 1 x omdraaien
	Kip	500-600	30	200	▸ 3 minuten voorverwarmen ▸ Insmeren met bakolie ▸ 1 x omdraaien
	Groente (bijv. paprika, champignons, courgette, aardappelen)	400-500	10	160	▸ 3 minuten voorverwarmen ▸ 2 eetlepels bakolie toevoegen ▸ Stukken van 2,5 cm groot maken ▸ Aardappelpartjes kleiner snijden ▸ 1 x schudden

Druk op de stand-bytoets ⏻ om het apparaat in te schakelen.

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

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

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

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

Tijdens het koken knipperen het symbool van het automatische programma en de toets ▶||.
Na afloop van de bereidingstijd schakelt het verwarmingselement zichzelf uit en klinkt er een geluidssignaal. De ventilator draait nog ca. een minuut door. Bij het uitschakelen van de ventilator klinkt een signaal.

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

Om warmteverlies te voorkomen, wordt aanbevolen de bereiding pas te starten als het frituurreservoir (5) volledig is ingeschoven.

Tijdens de bereiding kunt u op elk gewenst moment het frituurreservoir (5) uit het apparaat halen om te controleren of de gerechten al gaar zijn. Hierbij loopt de timer van de bereidingstijd door.

Als u de frituurmand vaak verwijdert, gaat er warmte verloren en kan de bereidingstijd langer worden.

8.2. Bereidingstijd en temperatuur individueel instellen

- Druk op de stand-bytoets ⏻ om de airfryer in te schakelen.

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

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

- Stel met de toetsen — en + in stappen van 5°C de gewenste bereidingstemperatuur in. Op het display (1) wordt de temperatuur in °C aangegeven.

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

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

- Stel met de toetsen — en + in stappen van een minuut de gewenste bereidingstijd in. Op het display (13) wordt de bereidingstijd aangegeven.

De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

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

De toets ▶|| knippert en er klinkt een geluidssignaal. De bereiding begint.

8.3. Aanbevolen instellingen

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

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

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

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

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

Gerecht	Optimaal gewicht (g) / Maximaal gewicht (g)	Duur (min.)	Temp. (°C)	Opmerking
Dunne friet uit de diepvries	450	19	200	▸ 3 minuten voorverwarmen ▸ 3 - 4 x schudden
Klein gebak	400	23	160	▸ Bakvorm gebruiken, ca. 6 muffins ▸ Niet kantelen/omdraaien
Kippendij	200 (ca. 1 stuks)	25	180	▸ 3 minuten voorverwarmen ▸ Insmeren met bakolie ▸ 1 x omdraaien
	400 (ca. 2 stuks)			
Groente (bijv. paprika, champignons, courgette, aardappels)	200	10	160	▸ 3 minuten voorverwarmen ▸ 2 eetlepels bakolie toevoegen ▸ Stukken van 2,5 cm groot maken ▸ Aardappelpartjes kleiner snijden ▸ 1 x schudden
	400	20	180	

8.4. Programma onderbreken

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

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

De toets ▶|| stopt met knipperen en er klinkt een geluidssignaal.

- Verwijder het frituurreservoir (5) om te controleren of het gerecht gaar is of om het opnieuw te verdelen.
- Schuif daarna het frituurreservoir weer volledig in het apparaat.
- Druk opnieuw op de toets ▶|| om het bereidingsproces te hervatten.

De tijd loopt dan automatisch verder.

8.5. Programma beëindigen

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

- Als u de bereiding volledig wilt afbreken, drukt u op de stand-bytoets ⏻ tot het apparaat is uitgeschakeld.
- Trek de stekker (10) uit het stopcontact.

- Haal het frituurreservoir (5) uit het apparaat door aan de handgreep (6) te trekken. Zet het frituurreservoir op een hittebestendige ondergrond.
- Haal de gerechten uit het frituurreservoir.

9. Airfryer reinigen

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schok!

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

- Trek vóór het reinigen altijd de stekker (10) uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Als het apparaat toch in een vloeistof is gevallen, mag u het onder geen enkele voorwaarde aanraken. Trek eerst de stekker uit het stopcontact.
  Neem het apparaat in geen geval weer in gebruik. Laat het apparaat controleren door de fabrikant, de klantenservice of iemand met vergelijkbare kwalificaties.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- Laat het apparaat vóór het reinigen minimaal 60 minuten afkoelen. Verwijder het frituurreservoir zodat het apparaat sneller kan afkoelen. Zet het frituurreservoir op een hittebestendige ondergrond.

LET OP!

Mogelijke beschadiging van het apparaat!

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik in geen geval bijtende, schurende of korrelige reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen die azijnzuur, soda of oplosmiddelen bevatten. Hierdoor kunnen de oppervlakken of bedrukking van het apparaat beschadigd raken.
- Reinig de airfryer niet in de vaatwasser.

- Reinig het frituurreservoir (5) en de frituurmand (8) met een spons en een milde zeepoplossing. Spoel de onderdelen met schoon water af en droog ze daarna zorgvuldig af.
- Het frituurreservoir en de frituurmand zijn geschikt voor de vaatwasser. Voor voorzichtig reinigen wordt echter geadviseerd om de onderdelen met de hand af te wassen, zoals hierboven is beschreven.
- Reinig de frituurkamer (4) met heet water en een zachte spons.
- Als de verwarmingselementen vuil zijn, reinig ze dan met een afwasborstel. Verwijder etensresten voorzichtig.
- Het bedieningspaneel en de buitenvlakken van het apparaat kunt u het best reinigen met een zachte, licht bevochtigde doek.

10. Langdurig niet-gebruik en transport

- Als u het apparaat niet gebruikt, trek dan de stekker (10) uit het stopcontact, reinig het apparaat en berg het op een droge, stof- en vorstvrije plaats op, waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- Om beschadigingen van het product bij het transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele verpakking te gebruiken.

11. Problemen oplossen

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
Het apparaat werkt niet.	De stekker (10) zit niet in het stopcontact.	▸ Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact.
	Het apparaat is nog niet helemaal ingesteld.	▸ Start de bereiding door op de toets ⏻ te drukken (zie hoofdstuk "8. Airfryer bedienen").
De gerechten zijn niet gaar.	Het apparaat zit te vol.	▸ Vul de frituurmand (8) voor slechts 75%.
	De bereidingstemperatuur is te laag.	▸ Druk op de toets + om de bereidingstemperatuur te verhogen.
	De bereidingstijd is te kort.	▸ Druk op de toets + om de bereidingstijd te verlengen.
Het gerecht is niet gelijkmatig gaar geworden.	De gerechten liggen te dicht tegen elkaar.	▸ Sommige gerechten moeten tijdens de bereidingstijd meerdere keren worden geschud of omgedraaid.
		▸ Vul de frituurmand (8) met kleine stukken. Kleinere stukken worden gelijkmatiger gaar.
De gefrituurde gerechten zijn niet knapperig genoeg.	Er zijn gerechten bereid die niet geschikt zijn voor de airfryer.	▸ Gebruik voor knapperige resultaten snacks die geschikt zijn voor de oven of licht vette snacks.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
Het lukt niet om het apparaat te sluiten.	De frituurmand (8) zit te vol.	▶ Vul de frituurmand (8) voor slechts 75%.
Ontwikkeling van witte rook in het apparaat.	De gerechten zijn zeer vet.	▶ Bij de bereiding van erg vette gerechten druipt er vet op de bodem van het frituurreservoir (5). Door dit vet wordt het frituurreservoir heter dan normaal, maar dit heeft geen nadelige gevolgen voor het apparaat of het bereidingsresultaat.
	Het frituurreservoir (5) en de frituurmand (8) bevatten nog vetresten van de vorige bereiding.	▶ Verbrand de vetresten. Maak het frituurreservoir (5) en de frituurmand (8) na elk gebruik schoon.
Verse friet wordt niet gelijkmatig gefrituurd.	De friet heeft niet lang genoeg onder water gestaan.	▶ Leg de friet ca. 1/2 uur in koud water, zodat het zetmeel naar buiten komt. Droog de friet met keukenpapier, voordat u deze in het frituurreservoir doet.
	De soort aardappel is niet geschikt.	
Verse friet wordt niet knapperig.	De aardappels zijn te vochtig.	▶ Hoe knapperig de friet wordt, hangt af van het water- en zetmeelgehalte van de aardappelsoort en van de hoeveelheid olie.
		▶ Droog de aardappels zorgvuldig en besprenkel ze vervolgens met circa 1 eetlepel bakolie.
		▶ Snijd de aardappels in kleinere stukken.

12. Technische gegevens

Adres van de leverancier:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DUITSLAND
Modelaanduiding:	MD 11740
Voeding:	220–240 V~, 50–60 Hz
Vermogen:	1800-2150 W
Totale capaciteit (frituurreservoir):	6,2 liter
Netto-inhoud frituurmand:	5,2 liter
Temperatuurcontrole:	50-200 °C
Max. instelling bereidingstijd:	60 minuten
Afmetingen (b x d x h), incl. handgreep van frituurmand	ca. 31 x 38 x 32 cm

13. EU-conformiteitsinformatie

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

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

14. Reserveonderdelen

- Ga voor het nabestellen van reserveonderdelen naar onze MEDION Serviceshop op https://www.medion.com/medionserviceshop.
- Daar vindt u alle juiste informatie over uw product.

15. Afvalverwerking



VERPAKKING

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



Let op de volgende markering van verpakkingsmateriaal bij het scheiden van afval met de afkortingen (a) en (b):
1-7: kunststoffen/20–22: papier en karton/80-98: composietmaterialen



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



APPARAAT

Afgedankte apparaten met het hiernaast afgebeelde symbool mogen niet bij het gewone huishoudelijke afval worden gedeponeerd.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur op een passende manier worden afgevoerd.

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

Geef het afgedankte apparaat af bij een inzamelpunt voor elektronisch afval of bij een afvalsorteercentrum.

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

16. Service-informatie

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

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

Nederland	
Openingstijden klantenservice	**Klantenservice**
Ma - vr: 08.30 - 17.00 uur	0900 - 2352534
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.	

België & Luxemburg	
Openingstijden klantenservice	**Klantenservice (België)**
Ma - vr: 09:00 - 19:00	02 - 200 61 98
	Klantenservice (Luxemburg)
	34 - 20 808 664
Serviceadres	
MEDION B.V. **John F.Kennedylaan 16a** **5981 XC Panningen** **Nederland**	

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

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

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

17. Colofon

Copyright 2024
Stand: 28. maart 2024
Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

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

Het copyright berust bij de firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Duitsland

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

Índice

1. Información acerca de este manual de instrucciones 75
1.1. Explicación de los símbolos 75
2. Uso previsto 76
3. Indicaciones de seguridad 76
3.1. Puesta en servicio y uso 78
3.2. Limpieza 80
4. Descripción de las piezas 80
5. Volumen de suministro 82
6. Preparación de la freidora de aire caliente 82
7. Indicaciones sobre la preparación de alimentos 83
8. Manejo de la freidora de aire caliente 83
8.1. Ajuste del programa automático 84
8.2. Ajuste personalizado del tiempo de cocción y de la temperatura 87
8.3. Ajustes recomendados 87
8.4. Interrupción del programa 88
8.5. Finalización del programa 88
9. Limpieza de la freidora de aire caliente 89
10. Periodo prolongado sin uso y transporte 90
11. Solución de problemas 90
12. Datos técnicos 92
13. Información de conformidad UE 92
14. Piezas de repuesto 92
15. Eliminación 92
16. Informaciones de asistencia técnica 93
17. Aviso legal 94

1. Información acerca de este manual de instrucciones



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

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

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

1.1. Explicación de los símbolos

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



¡PELIGRO!
Advertencia de peligro de muerte inminente.



¡ADVERTENCIA!
Advertencia de posible peligro de muerte o de lesiones graves irreversibles.



¡ATENCIÓN!
Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



¡AVISO!
Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



¡ADVERTENCIA!
Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



¡ATENCIÓN!
Peligro por superficies calientes.



Indicaciones sobre el ensamblaje o el funcionamiento



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



Símbolo de corriente alterna



Símbolo para identificar materiales en contacto con alimentos

2. Uso previsto

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

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

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

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

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

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

3. Indicaciones de seguridad

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

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

a los niños menores de 8 años.



¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito!

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

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma de corriente debidamente instalada y accesible que se encuentre cercana al lugar de instalación. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
- Es necesario poder acceder libremente a la toma de corriente por si se necesita desenchufar con rapidez el aparato en un momento dado.
- Tire siempre de la clavija de enchufe y no del cable de alimentación.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con objetos o superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el aparato o en el cable de alimentación.
- No ponga en marcha el aparato si este o el cable de alimentación presentan daños visibles o si se ha caído el aparato.
- Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.
- Nunca modifique el aparato por cuenta propia ni intente abrir y/o reparar ningún componente del aparato.
- Nunca abra la carcasa ni introduzca objetos por las ranuras de ventilación.
- Si se daña el cable de conexión a la red eléctrica de este aparato, encargue la sustitución del cable al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona con una cualificación similar para evitar accidentes.
- Desenrolle el cable de alimentación por completo.
- No doble ni aplaste el cable de alimentación.

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente en los siguientes casos:
  - cuando limpie o realice el mantenimiento del aparato,
  - cuando monte o desmonte el aparato;
  - cuando el aparato se haya mojado o esté húmedo;
  - cuando no lo vaya a utilizar más;
  - no lo esté vigilando,
  - en caso de tormenta.
- No sumerja el aparato en agua u otros líquidos, no lo enjuague con agua ni lo utilice en espacios húmedos, dado que se podría producir una descarga eléctrica.
- Proteja el aparato del contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de alimentación y la clavija de enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares.
- No coloque objetos llenos de líquido, p. ej., jarrones o bebidas, sobre el aparato o cerca de este.
- No ponga el aparato en funcionamiento sobre una superficie de apoyo mojada.
- No toque nunca el aparato o el cable de alimentación/ la clavija de enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Utilice el aparato únicamente en interiores.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar lo siguiente:
  - una alta humedad del aire o humedad en general;
  - temperaturas extremadamente altas o bajas,
  - radiación solar directa,
  - llamas abiertas.

3.1. Puesta en servicio y uso



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de incendio!
Existe peligro de incendio debido a superficies calientes.

- Para evitar posibles peligros por restablecer sin querer el limitador de temperatura, el aparato no se debe alimentar con un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito eléc-

trico que sea activado y desactivado regularmente por un sistema de este tipo.

- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- No coloque el aparato sobre superficies que puedan calentarse (p. ej., placas de cocina, llamas).
- Procure que el aparato no toque otros objetos cuando esté funcionando. Asegúrese de que haya una distancia mínima de 10 cm con otros objetos. Sobre todo, no coloque el aparato cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.).
- Cuando el aparato esté funcionando, no lo coloque debajo de armarios suspendidos u otros objetos que puedan obstaculizar la salida del vapor hacia arriba.
- No cubra el aparato.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- No utilice el aparato cerca de gases explosivos y/o inflamables.
- Coloque siempre el recipiente de freír caliente sobre una superficie resistente al calor.
- No coloque en el recipiente de freír ningún alimento envuelto en film transparente, en una lámina de plástico o en otro material inflamable.
- En caso de que se forme humo negro, desconecte de inmediato la clavija de enchufe de la toma de corriente. Espere a que el aparato deje de humear antes de sacar el recipiente de freír del aparato.
- En caso de incendio, desconecte primero el aparato de la alimentación eléctrica. No apague el fuego con agua. Apague las llamas con una tapadera o con un extintor adecuado.

¡AVISO!
¡Peligro de daños!

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

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

3.2. Limpieza

- Tenga en cuenta otras indicaciones para la limpieza y limpie las superficies que están en contacto con los alimentos según se describe en el capítulo «9. Limpieza de la freidora de aire caliente» en la página 89.

4. Descripción de las piezas

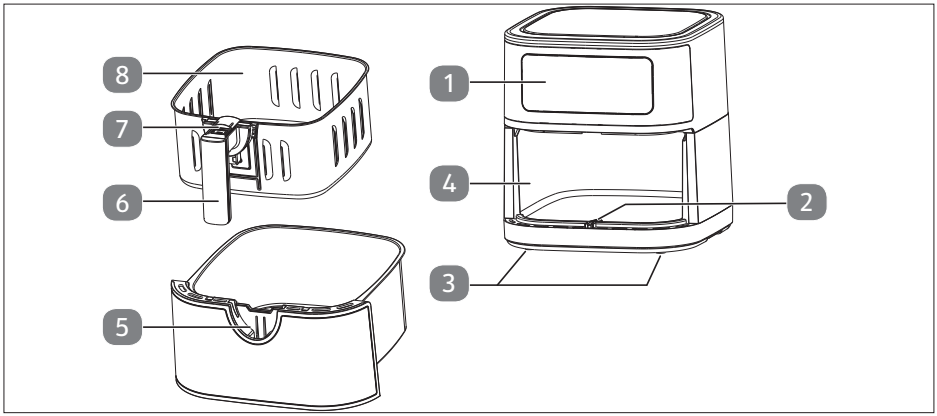


Abb. 1 – Parte delantera

1. Elemento de control/panel de visualización
2. Pestaña guía
3. Patas de apoyo (4 uds.)
4. Cámara de freír
5. Recipiente de freír
6. Asa
7. Tecla de desbloqueo de la cesta de freír
8. Cesta de freír

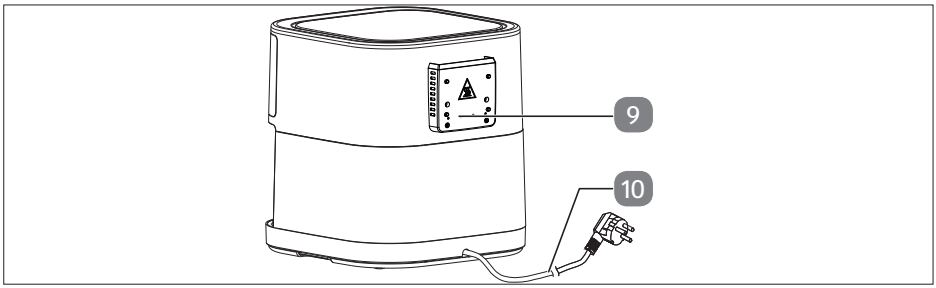


Abb. 2 – Parte trasera

9. Salida de vapor
10. Cable de alimentación con clavija de enchufe

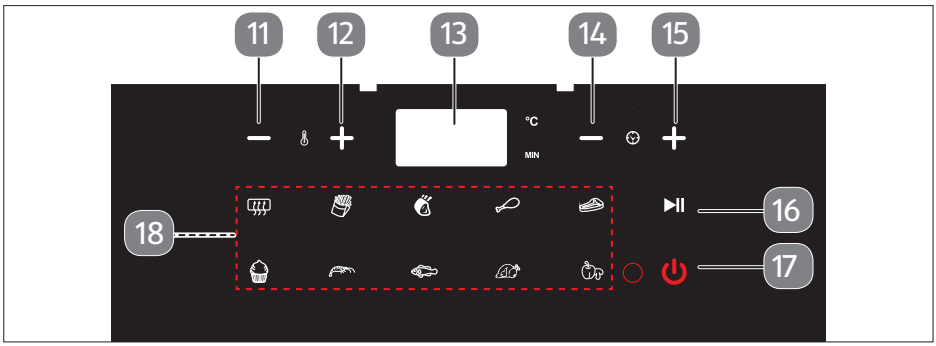


Abb. 3 – Elemento de control/panel de visualización

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

5. Volumen de suministro

⚠ ¡PELIGRO!

¡Peligro de lesiones!

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

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

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

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- freidora de aire caliente
- Accesorio para tartas
- Guía breve

6. Preparación de la freidora de aire caliente

▸ Retire todo el material de embalaje del aparato, incluidos los adhesivos y plásticos.

▸ Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.

▸ Saque el recipiente de freír (5) del aparato. Empuje hacia delante la tapa de protección situada en el mango de la cesta de freír (6) y pulse a continuación la tecla de desbloqueo de la cesta de freír para extraer la cesta de freír (8). La tapa de protección impide soltar accidentalmente la cesta de freír del recipiente de freír.

▸ Lave la cesta y el recipiente de freír con agua caliente. Seque bien las dos piezas.

▸ Coloque la cesta de freír en el recipiente de freír de modo que la pestaña del mango (6) encaje en la ranura del recipiente de freír.

▸ Limpie la carcasa con un paño húmedo.

▸ Conecte la freidora de aire caliente solo a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.

La freidora de aire caliente emite un tono de aviso, y todos los botones y símbolos se encienden. En el panel de visualización (13) aparece «**-- --**».

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

7. Indicaciones sobre la preparación de alimentos

- Distribuya los alimentos en la cesta de freír (8) de manera uniforme. No exceda la marca **MAX**.

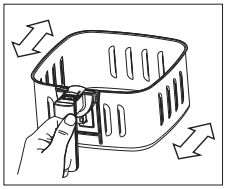


Abb. 4 – Agitar

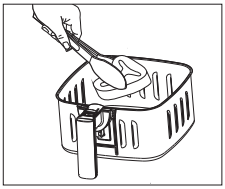


Abb. 5 – Dar la vuelta

- Para obtener los mejores resultados, durante la cocción, agite la cesta de freír (8) (fig. 4), o dé la vuelta a los alimentos (fig. 5), en especial, si los alimentos se superponen. Puede dejar la cesta de freír (8) en el recipiente de freír (5) o, si ambas piezas son demasiado pesadas, retirar la cesta de freír antes de agitarla (véase la descripción anterior).
- Durante el tiempo de cocción, compruebe de forma periódica el estado de cocción para evitar que los alimentos se cocinen de más.
- Retire los alimentos en el momento una vez superado el tiempo de cocción para evitar que los alimentos se cocinen de más.
- En el caso de las patatas o de las verduras frescas, utilice un poco de aceite para que queden más crujientes.
- Para los platos preparados convencionales para hornos de aire caliente, utilice una temperatura de cocción 10 °C inferior a la especificada.
- Para la preparación de platos precocinados, preste atención a las indicaciones del fabricante.

8. Manejo de la freidora de aire caliente

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

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

- No llene el recipiente de freír con grasa o aceite, como haría con una freidora de aceite. Añada a los alimentos solo la pequeña cantidad de aceite correspondiente en función de la receta.
- No llene excesivamente el recipiente de freír para que los alimentos no toquen durante el funcionamiento los elementos calefactores en el interior del aparato. Llene el recipiente de freír hasta el 75 % de su capacidad como máximo.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones debido a superficies calientes.

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

- Para evitar quemaduras, no toque la rejilla de ventilación de la parte posterior del aparato mientras este esté en marcha, pues la rejilla se calienta durante el funcionamiento.
- Durante su funcionamiento, toque el aparato solamente por el mango o los elementos de control.
- No toque con las manos la cámara de freír, el recipiente de freír ni los elementos calefactores.
- Nunca mueva el aparato cuando está funcionando.
- No mueva el aparato caliente; espere hasta que se enfríe por completo.
- Si se retira el recipiente de freír durante o después de la preparación de algún plato, existe peligro de sufrir quemaduras a causa del vapor que sale del aparato. Evite poner la cabeza directamente sobre el aparato y mantenga las manos alejadas del vapor. Coloque el recipiente de freír sobre una superficie resistente al calor.
- Durante el funcionamiento, el recipiente de freír se calienta mucho: no lo toque. Utilice manoplas de cocina.
- Los elementos calefactores siguen calientes durante algún tiempo después de la desconexión. Asegúrese de que nadie pueda tocar la cámara de freír.

⚠ ¡ATENCIÓN!

¡Peligro para la salud!

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

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

- Saque el recipiente de freír (5) del aparato sujetándolo por el mango (6).
- Llene la cesta de freír (8) con los alimentos. Para averiguar las cantidades apropiadas, consulte las tablas del capítulo «8.1. Ajuste del programa automático» en la página 84 y «8.3. Ajustes recomendados» en la página 87.
- Sostenga el recipiente de freír por el mango de la cesta de freír e introdúzcalo por completo en el aparato desde la parte delantera hasta que encaje.

8.1. Ajuste del programa automático

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

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

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

Símbolo	Programa automático	Peso recom. (g)	Duración (min)	°C	Indicación
	Precalentar	–	3	180	▶ Ponga en marcha el programa sin alimentos en la cesta de freír. ▶ Tras el precalentamiento, llene la cesta de freír con los alimentos y ponga en marcha el programa adecuado inmediatamente después.
	Patatas fritas	450	18	200	▶ Precalentar 3 minutos ▶ Agitar 3/4 veces
	Carne (p, ej., chuletas)	300-400	12	200	▶ Precalentar 3 minutos ▶ Darle la vuelta una vez
	Muslo de pollo	300-400	20	200	▶ Precalentar 3 minutos ▶ Untar con aceite de oliva ▶ Darle la vuelta una vez
	Bistec (al punto)	200-300	12	180	▶ Precalentar 3 minutos ▶ Darle la vuelta una vez
	Bizcocho pequeño	400	25	160	▶ Utilizar un molde, aprox. 6 magdalenas ▶ No agitar/voltear
	Gambas (frescas o descongeladas)	300	8	180	▶ Precalentar 3 minutos ▶ Añadir 1 cucharadas de aceite ▶ Agitar una vez
	Pescado (p, ej., lomo de salmón descongelado)	300-400	10	180	▶ Precalentar 3 minutos ▶ Untar con aceite de oliva ▶ Darle la vuelta una vez
	Pollo	500-600	30	200	▶ Precalentar 3 minutos ▶ Untar con aceite de oliva ▶ Darle la vuelta una vez

Símbolo	Programa automático	Peso recom. (g)	Duración (min)	°C	Indicación
	Verdura (p. ej., pimiento, champiñones, calabacín, patatas)	400-500	10	160	▸ Precalentar 3 minutos ▸ Añadir 2 cucharadas de aceite ▸ Preparar trozos de 2,5 cm ▸ Cortar los trozos de patata más pequeños ▸ Agitar una vez

Pulse el botón Standby ⏻ para encender el aparato.

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

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

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

- Inicie el proceso de cocción pulsando el botón ▶||.

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

Al final del tiempo de cocción, el elemento calefactor se apaga y se emite un tono de aviso. El ventilador seguirá funcionando algunos minutos. Cuando se apaga el ventilador, suena una señal.

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

Para evitar pérdidas de calor, se recomienda iniciar el proceso de cocción cuando el recipiente de freír (5) esté introducido del todo.

Durante la preparación se puede sacar el recipiente de freír (5) del aparato en cualquier momento para controlar el grado de cocción. El temporizador de tiempo de cocción sigue funcionando.

Retirar con frecuencia la cesta de freír provoca una pérdida de calor y puede prolongar el tiempo de cocción.

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

- Pulse el botón Standby ⏻ para encender la freidora de aire caliente.

El tiempo de cocción estándar es de 15 minutos y la temperatura, de 180 °C.
Según la receta, puede modificar un programa automático o el preajuste anterior para adaptarlos.

- Con los botones — o + ajuste la temperatura de cocción deseada en pasos de 5 °C. En el panel de visualización (1), la temperatura se muestra en °C.

La indicación de temperatura parpadea tres veces. La temperatura se guarda a continuación.
Se pueden ajustar temperaturas de 50 °C a 200 °C.

- Con los botones — o + aumente o reduzca el tiempo deseado de cocción en pasos de un minuto. En el panel de visualización (13) se muestra el tiempo de cocción.

Puede ajustar un tiempo de cocción de máximo 60 minutos.

- Inicie el proceso de cocción pulsando el botón ⏯.

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

8.3. Ajustes recomendados

Las cantidades o porciones indicadas en la tabla representan la cantidad óptima.
Los ajustes correspondientes para cada plato se pueden consultar en la tabla. Estos pueden variar según la cantidad, el producto que se vaya a freír o sus propias preferencias. Tenga en cuenta también las instrucciones de preparación de los fabricantes de alimentos correspondientes.
Las grandes cantidades de alimentos suelen requerir un poco más de tiempo de cocción, y las cantidades pequeñas, un poco menos.
Si no ha calentado previamente la freidora de aire caliente, deje que los alimentos se cocinen 3 minutos más.

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

Plato	Peso óptimo (g) Peso máximo (g)	Duración (min)	Temp. (°C)	Indicación
Patatas fritas finas congeladas	450	19	200	▸ Precalentar 3 minutos ▸ Agitar 3/4 veces

Plato	Peso óptimo (g) / Peso máximo (g)	Duración (min)	Temp. (°C)	Indicación
Bizcocho pequeño	400	23	160	▸ Utilizar un molde, aprox. 6 magdalenas ▸ No agitar/voltear
Muslo de pollo	200 (1 unidad aprox.)	25	180	▸ Precalentar 3 minutos ▸ Untar con aceite de oliva ▸ Darle la vuelta una vez
	400 (2 unidades aprox.)			
Verdura (p. ej., pimiento, champiñones, calabacín, patatas)	200	10	160	▸ Precalentar 3 minutos ▸ Añadir 2 cucharadas de aceite ▸ Preparar trozos de 2,5 cm ▸ Cortar los trozos de patata más pequeños ▸ Agitar una vez
	400	20	180	

8.4. Interrupción del programa

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

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

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

- Extraiga el recipiente de freír (5) para comprobar el estado de cocción o para redistribuir los alimentos.
- Vuelva a introducir el recipiente de freír por completo en el aparato.
- Vuelva a pulsar el botón ▶|| para continuar el proceso de cocción.

A continuación, el tiempo seguirá corriendo automáticamente.

8.5. Finalización del programa

Al final del tiempo de cocción, el elemento calefactor se apaga y se emite un tono de aviso. El ventilador seguirá funcionando algunos minutos. Cuando se apaga el ventilador, suena una señal.

- Si desea cancelar del todo el proceso de cocción, pulse el botón Standby ⏻ hasta que el aparato se apague.
- Extraiga la clavija de enchufe (10) de la toma de corriente.

- Saque el recipiente de freír (5) del aparato sujetándolo por el mango (6). Coloque el recipiente de freír sobre una superficie resistente al calor.
- Retire los alimentos del recipiente de freír.

9. Limpieza de la freidora de aire caliente

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

- Antes de limpiar el aparato, extraiga siempre la clavija de enchufe (10) de la toma de corriente.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni otros líquidos. En caso de que el aparato se haya caído en algún líquido, no lo toque bajo ningún concepto. Primero desenchufe el aparato. No vuelva a poner en marcha el aparato bajo ningún concepto. Encargue la revisión del aparato al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona con una cualificación similar.

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

- Deje que el aparato se enfríe durante 60 minutos como mínimo antes de limpiarlo. Retire el recipiente de freír para que el aparato se pueda enfriar más rápido. Coloque el recipiente de freír sobre una superficie resistente al calor.

¡AVISO!

¡Posibles daños en el aparato!

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

- No utilice en ningún caso detergentes que sean corrosivos, abrasivos o granulosos, o que contengan ácido acético, carbonato de sodio o disolventes. Estos pueden dañar las superficies o la rotulación del aparato.
- No lave la freidora de aire caliente en el lavavajillas.

- Limpie el recipiente (5) y la cesta de freír (8) con una esponja y un poco de agua jabonosa suave. Enjuague las piezas a fondo con agua limpia y séquelas a continuación por completo.
- El recipiente de freír y la cesta de freír son aptos para el lavavajillas. Sin embargo, para una limpieza suave se recomienda lavar las piezas a mano como se ha descrito con anterioridad.
- Limpie la cámara de freír (4) con agua caliente y una esponja suave.
- Si los elementos calefactores están sucios, utilice un cepillo adecuado para limpiarlos. Retire los restos de comida con cuidado.
- Para la limpieza del panel de control y las superficies exteriores del aparato utilice un paño suave y ligeramente humedecido.

10. Periodo prolongado sin uso y transporte

- Si no va a utilizar el aparato durante un largo tiempo, extraiga la clavija de enchufe (10) de la toma de corriente y limpie y guarde el aparato en un lugar seco, sin polvo, protegido de las heladas y que no esté expuesto a radiación solar directa.
- Para evitar daños en el producto durante el transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

11. Solución de problemas

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

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	La clavija de enchufe (10) no está conectada a una toma de corriente.	▸ Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada.
	No se ha ejecutado bien la orden.	▸ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón ⏻ (véase el capítulo «8. Manejo de la freidora de aire caliente»).
Los alimentos no están cocidos.	La cantidad de alimento es demasiado grande.	▸ Llene la cesta de freír (8) hasta el 75 % de su capacidad.
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	▸ Pulse el botón + para aumentar la temperatura de cocción.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	▸ Pulse el botón + para prolongar el tiempo de cocción.
Los alimentos no están cocidos de forma uniforme.	Los alimentos están demasiado apretados.	▸ Es necesario mover o dar la vuelta a algunos alimentos durante el tiempo de cocción.
		▸ Llene la cesta de freír (8) con trozos pequeños. Los trozos pequeños se cocinan de manera más uniforme.
Los alimentos «fritos» no han quedado suficientemente crujientes.	Se han usado alimentos no aptos para una freidora de aire caliente.	▸ Utilice alimentos aptos para el horno o con un poco de grasa para que queden más crujientes.
El aparato no se puede cerrar.	La cesta de freír (8) se ha llenado en exceso.	▸ Llene la cesta de freír (8) hasta el 75 % de su capacidad.

Problema	Posible causa	Solución
Se forma un humo blanco dentro del aparato.	Los alimentos tienen mucha grasa.	▶ Cuando se preparan alimentos con mucha grasa, esta gotea en el fondo del recipiente de freír (5). Esta grasa hace que la temperatura en el recipiente de freír aumente más de lo normal, lo que no tiene un efecto negativo ni en el aparato ni en la cocción.
	El recipiente de freír (5) y la cesta de freír (8) aún contienen restos de grasa del proceso de cocción anterior.	▶ Queme los restos de grasa. Limpie el recipiente de freír (5) y la cesta de freír (8) después de cada uso.
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no se «fríen» de manera uniforme.	Las patatas cortadas no se han remojado lo suficiente.	▶ Ponga las patatas cortadas a remojo en agua fría durante aprox. 1/2 hora para extraer el almidón. Antes de llenar la cesta, seque las patatas con papel de cocina.
	La clase de patata no es adecuada para freír.	
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no quedan crujientes.	Las patatas están demasiado húmedas.	▶ Que las patatas queden crujientes depende del contenido de agua y de almidón de la patata y de la cantidad de aceite.
		▶ Seque bien las patatas y rocíelas con una cucharada de aceite aproximadamente.
		▶ Corte las patatas en trozos más pequeños.

12. Datos técnicos

Dirección del proveedor:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALEMANIA
Identificación del modelo:	MD 11740
Alimentación de tensión:	220–240 V~, 50–60 Hz
Potencia:	1800-2150 W
Capacidad total (cesta de freír):	6,2 litros
Capacidad útil de la cesta de freír:	5,2 litros
Control de la temperatura:	50–200 °C
Ajuste de tiempo de cocción máx.:	60 minutos
Dimensiones (an. × pr. × al.), mango de la cesta de freír incluido	31 × 38 × 32 cm aprox.

13. Información de conformidad UE

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

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

14. Piezas de repuesto

- Si desea pedir posteriormente piezas de repuesto, visite nuestra MEDIONServiceshop en https://www.medion.com/medionserviceshop.
- Allí encontrará toda la información necesaria sobre su producto.

15. Eliminación



EMBALAJE

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



Observe la siguiente indicación de los materiales de embalaje al separar los residuos con las abreviaturas (a) y los números (b):
1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos.



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



APARATO

Los residuos eléctricos o electrónicos marcados con este símbolo no deben eliminarse con la basura doméstica normal.

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

De este modo, es posible reutilizar o reciclar los materiales y componentes reutilizables del aparato y evitar la contaminación del medioambiente y los efectos negativos en la salud de las personas.

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

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

16. Informaciones de asistencia técnica

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

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

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

Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio www.medionservice.com.
Por motivos de sostenibilidad, prescindimos de las condiciones de garantía impresas; también encontrará nuestras condiciones de garantía en nuestro portal de servicio posventa.
También puede escanear el código QR adjunto y cargar el manual de instrucciones en su dispositivo móvil a través del portal de servicio.

17. Aviso legal

Copyright 2024
Versión: 28. marzo 2024
Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.
Queda prohibida la reproducción mecánica, electrónica o de cualquier otro tipo sin la autorización por escrito del fabricante.
El copyright pertenece a la empresa:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Alemania

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

Indice

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso 97
1.1. Spiegazione dei simboli 97
2. Utilizzo conforme 98
3. Indicazioni di sicurezza 98
3.1. Messa in funzione e utilizzo 100
3.2. Pulizia 102
4. Descrizione dei componenti 102
5. Contenuto della confezione 104
6. Preparazione della friggitrice ad aria 104
7. Suggerimenti sulla preparazione dei cibi 105
8. Funzionamento della friggitrice ad aria 106
8.1. Impostazione di un programma automatico 107
8.2. Impostare il tempo di cottura e la temperatura singolarmente 109
8.3. Impostazioni consigliate 109
8.4. Interruzione del programma 110
8.5. Terminare il programma 110
9. Pulizia della friggitrice ad aria 111
10. Inutilizzo prolungato e trasporto 112
11. Risoluzione dei problemi 112
12. Dati tecnici 114
13. Informazioni sulla conformità UE 114
14. Ricambi 114
15. Smaltimento 115
16. Informazioni relative al servizio di assistenza 115
17. Note legali 116

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



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

Prima della messa in funzione, leggere attentamente queste istruzioni e 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. Le istruzioni per l'uso sono parte integrante dell'apparecchio e, in caso di vendita o cessione dello stesso, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

1.1. Spiegazione dei simboli

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



PERICOLO!
Pericolo letale immediato!



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



ATTENZIONE!
Possibili lesioni di media e/o lieve entità!



AVVISO!
Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!



AVVERTENZA!
Pericolo di scosse elettriche!



ATTENZIONE!
Pericolo a causa di superfici molto calde!



Indicazioni di montaggio o di funzionamento



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



Simbolo della corrente alternata



Simbolo per indicare materiali a contatto con gli alimenti

2. Utilizzo conforme

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

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

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

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

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

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

3. Indicazioni di sicurezza

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

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



AVVERTENZA!
Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!
Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa elettrica con messa a terra, installata a norma, ben accessibile e posta in prossimità del luogo di utilizzo. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare la spina, non il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con oggetti o superfici calde (ad es. fornelli).
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o in caso di caduta dell'apparecchio.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
- Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio e non introdurvi oggetti attraverso le fessure di aerazione.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione dell'apparecchio, farlo sostituire dal produttore, dal Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione.

- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
  - quando l'apparecchio viene sottoposto a pulizia o manutenzione,
  - quando si monta o smonta l'apparecchio,
  - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
  - quando non si utilizza più l'apparecchio,
  - quando l'apparecchio è incustodito,
  - in caso di temporale.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto l'acqua corrente né utilizzarlo in ambienti umidi, poiché tali condizioni potrebbero causare scosse elettriche.
- Evitare che l'apparecchio entri in contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione lontani da lavandini, lavabi e simili.
- Non collocare oggetti contenenti liquidi, per esempio vasi o bevande, sopra o in prossimità dell'apparecchio.
- Non mettere in funzione l'apparecchio su superfici d'appoggio bagnate.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo/la spina di alimentazione con le mani umide o bagnate.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
  - elevata umidità dell'aria o presenza di liquidi,
  - temperature estremamente alte o basse,
  - raggi diretti del sole,
  - fiamme libere.

3.1. Messa in funzione e utilizzo



AVVERTENZA!
Pericolo d'incendio!
Pericolo d'incendio causato da superfici molto calde.

- Per evitare il rischio dovuto a un azzeramento involontario del limitatore di temperatura

di sicurezza, l'apparecchio non deve essere munito di un dispositivo di accensione esterno, come ad esempio un timer, oppure collegato a un circuito attivato o disattivato regolarmente da un dispositivo.

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici che possono surriscaldarsi (ad es. piastre elettriche, fornelli).
- Assicurarsi che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti. Mantenere una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti. In particolare non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, carta ecc.).
- Non usare l'apparecchio sotto armadietti pensili oppure oggetti che potrebbero ostacolare la salita del vapore verso l'alto.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di vapori esplosivi e/o infiammabili.
- Appoggiare il contenitore caldo sempre su una superficie resistente alle alte temperature.
- Non inserire nel contenitore alimenti avvolti con pellicola salvafreschezza, pellicola di plastica o altri materiali infiammabili.
- Qualora fuoriesca del fumo scuro dall'apparecchio, staccare immediatamente la spina dalla presa. Aspettare che il fumo si diradi prima di estrarre il contenitore dall'apparecchio.
- In caso di incendio, staccare innanzitutto la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica. Non spegnere l'incendio con l'acqua. Estinguere le fiamme con una coperta antifiamma o un estintore adeguato.

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

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

3.2. Pulizia

- Seguire le indicazioni aggiuntive relative alla pulizia e pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo "9. Pulizia della friggitrice ad aria" a pagina 111.

4. Descrizione dei com-

ponenti

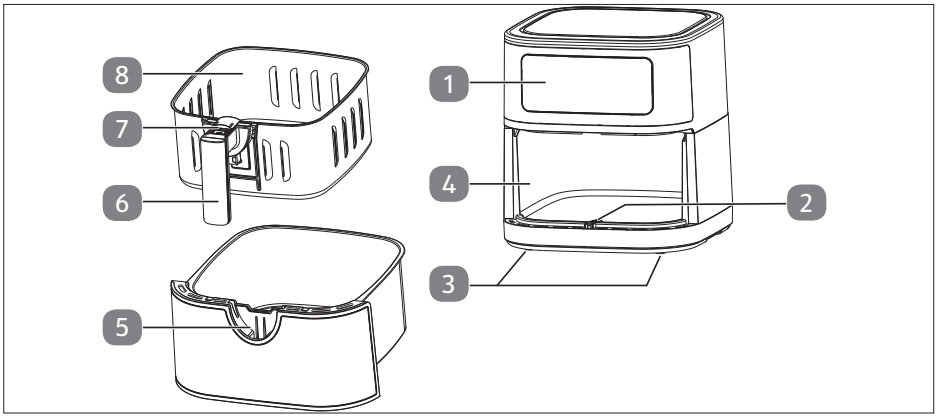


Abb. 1 – Lato anteriore

1. Comandi dell'apparecchio/Campo di visualizzazione
2. Sporgenza
3. Piedini di appoggio (4x)
4. Camera di frittura
5. Contenitore
6. Impugnatura
7. Tasto di sblocco del cestello
8. Cestello

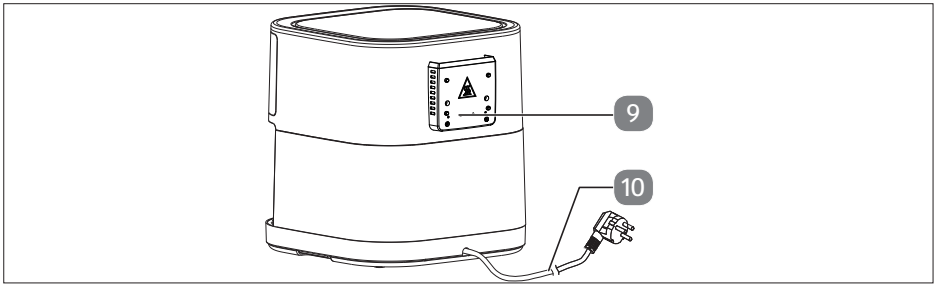


Abb. 2 – Lato posteriore

9. Apertura per la fuoriuscita del vapore
10. Cavo di alimentazione con spina

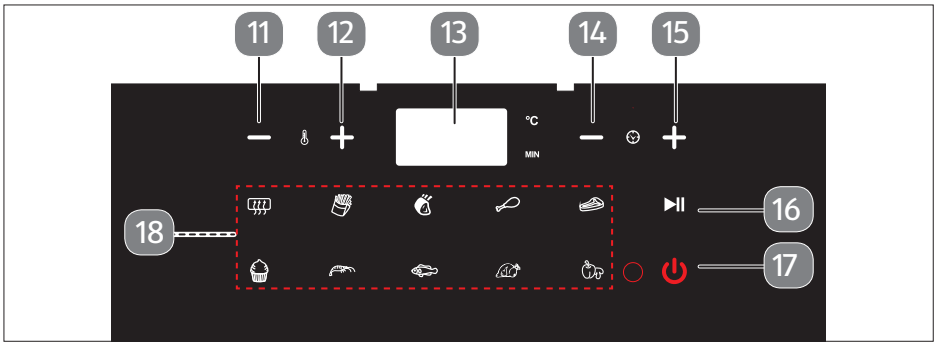


Abb. 3 – Comandi dell'apparecchio/Campo di visualizzazione

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

5. Contenuto della confezione

⚠ PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

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

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

▸ Verificare la completezza e l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza o danneggiamento della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Friggitrice ad aria calda
- Accessorio per dolci
- Guida rapida

6. Preparazione della friggitrice ad aria

▸ Rimuovere dall'apparecchio tutto il materiale dell'imballaggio, gli adesivi e le pellicole.

▸ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.

- Estrarre il contenitore (5) dalla friggitrice. Spingere in avanti il coperchio di sicurezza sull'impugnatura del cestello (6) e premere il tasto di sblocco del cestello per estrarre il cestello (8). Il coperchio di sicurezza impedisce che il cestello si stacchi accidentalmente dal contenitore.
- Lavare il cestello e il contenitore con acqua calda. Asciugare bene entrambi i componenti.
- Inserire il cestello nel contenitore in modo che il gancio dell'impugnatura (6) entri perfettamente nell'apposita fessura del contenitore e scatti in posizione.
- Pulire l'involucro dell'apparecchio con un panno umido.
- Collegare la friggitrice ad aria calda esclusivamente a una presa elettrica con messa a terra installata e protetta a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.

La friggitrice ad aria emette un segnale acustico, tutti i pulsanti e i simboli si accendono. Sul campo di visualizzazione (13) viene indicato "**-- --**".

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

7. Suggerimenti sulla preparazione dei cibi

- Distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello (8). Non superare il contrassegno **MAX**.

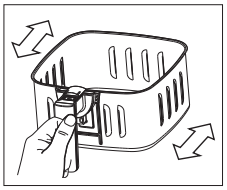


Abb. 4 – Agitare

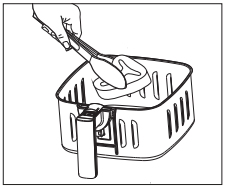


Abb. 5 – Girare

- Per risultati ottimali scuotere il cestello (8) (Fig. 4) oppure girare gli alimenti (Fig. 5) durante la cottura, soprattutto quei cibi che tendono a sovrapporsi. È possibile lasciare il cestello (8) insieme al contenitore (5) o, se entrambe le parti sono troppo pesanti, rimuovere il cestello prima di agitarlo per ridistribuire gli alimenti (vedere la descrizione sopra riportata).
- Controllare regolarmente il punto di cottura durante il ciclo di cottura per evitare che gli alimenti vengano cotti eccessivamente.
- Estrarre gli alimenti immediatamente al termine del ciclo di cottura per evitare che vengano cotti eccessivamente.
- Per la cottura di patate e verdure fresche, utilizzare un po' di olio da cucina per aumentarne la croccantezza.
- Per le pietanze da forno tradizionali, ridurre la temperatura di 10 °C rispetto a quella indicata sulla confezione.
- Per i piatti pronti, fare attenzione alle indicazioni di preparazione del produttore.

8. Funzionamento della friggitrice ad aria

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

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

- Non riempire il contenitore con olio da cucina o grasso come in una normale friggitrice. A seconda della ricetta, aggiungere agli alimenti solo il quantitativo di olio strettamente necessario.
- Non riempire eccessivamente il contenitore, in modo che gli alimenti in esso contenuti non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti durante il funzionamento. Riempire il contenitore solo fino al 75% massimo.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di superfici molto calde.

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

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

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo per la salute!

Cuocere o grigliare a temperature troppo elevate può provocare la formazione di sostanze nocive per la salute. L'acrilammide che si forma sui resti di alimenti bruciati o carbonizzati può essere causa di tumori.

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

▸ Estrarre il contenitore (5) dalla friggitrice afferrandolo dall'impugnatura del cestello (6).

- Riempire il cestello (8) con gli alimenti. Le giuste quantità sono riportate nella tabella ai capitoli "8.1. Impostazione di un programma automatico" a pagina 107 e "8.3. Impostazioni consigliate" a pagina 109.
- Tenere il contenitore dall'impugnatura del cestello della friggitrice e spingerlo completamente nell'apparecchio dalla parte anteriore fino a farlo innestare.

8.1. Impostazione di un programma automatico

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

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

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

Simbolo	Programma automatico	Peso cons. (g)	Durata (min.)	°C	Avviso
	Preriscaldamento	–	3	180	▸ Eseguire il programma senza alimenti presenti nel cestello. ▸ Riempire il cestello con gli alimenti al termine del preriscaldamento e avviare subito dopo il programma corrispondente.
	Patatine fritte	450	18	200	▸ Preriscaldare per 3 minuti ▸ Agitare 3-4 volte
	Carne (ad es. cotoletta)	300-400	12	200	▸ Preriscaldare per 3 minuti ▸ Girare 1 volta
	Coscia di pollo	300-400	20	200	▸ Preriscaldare per 3 minuti ▸ Spennellare con olio da cucina ▸ Girare 1 volta
	Bistecca (media)	200-300	12	180	▸ Preriscaldare per 3 minuti ▸ Girare 1 volta
	Piccoli dolci	400	25	160	▸ Utilizzare uno stampo da forno, circa 6 muffin ▸ Non agitare/girare

Simbolo	Programma automatico	Peso cons. (g)	Durata (min.)	°C	Avviso
	Gamberetti (freschi o scongelati)	300	8	180	▶ Preriscaldare per 3 minuti ▶ Aggiungere 1 cucchiaio di olio da cucina ▶ Agitare 1 volta
	Pesce (es. filetto di salmone, scongelato)	300-400	10	180	▶ Preriscaldare per 3 minuti ▶ Spennellare con olio da cucina ▶ Girare 1 volta
	Pollo	500-600	30	200	▶ Preriscaldare per 3 minuti ▶ Spennellare con olio da cucina ▶ Girare 1 volta
	Verdure (es. peperoni, funghi, zucchine, patate)	400-500	10	160	▶ Preriscaldare per 3 minuti ▶ Aggiungere 2 cucchiai di olio da cucina ▶ Tagliarle a pezzi da 2,5 cm di grandezza ▶ Tagliare le patate in pezzi più piccoli ▶ Agitare 1 volta

Premere il pulsante standby ⏻ per accendere l'apparecchio.

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

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

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

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

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

Al termine del tempo di cottura, l'elemento riscaldante si spegne e viene emesso un segnale acustico. La ventola rimane in movimento ancora per circa un minuto. Quando la ventola si spegne, viene emesso un segnale.

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

Per evitare perdite di calore, si consiglia di iniziare il ciclo di cottura solo quando il contenitore (5) è completamente inserito.

Durante la preparazione è possibile estrarre il contenitore (5) dalla friggitrice in qualsiasi momento per controllare il punto di cottura. Il timer del tempo di cottura continuerà a scorrere.

La rimozione frequente del cestello comporta perdite di calore e può prolungare il tempo di cottura.

8.2. Impostare il tempo di cottura e la temperatura singolarmente

- Premere il pulsante standby ⏻ per accendere la friggitrice ad aria.

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

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

- Impostare la temperatura di cottura desiderata a intervalli di 5 °C premendo i pulsanti — o +. Nel campo di visualizzazione (1) viene mostrata la temperatura in °C.

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

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

- Impostare il tempo di cottura desiderato a intervalli di un minuto premendo i pulsanti — o +. Nel campo di visualizzazione (13) viene mostrato il tempo di cottura.

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

- Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante ⏯.

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

8.3. Impostazioni consigliate

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

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

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

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

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

Pietanza	Peso ottimale (g) Peso massimo (g)	Durata (min.)	Temp. (°C)	Avviso
Patatine fritte sottili surgelate	450	19	200	▸ Preriscaldare per 3 minuti ▸ Agitare 3-4 volte
Piccoli dolci	400	23	160	▸ Utilizzare uno stampo da forno, circa 6 muffin ▸ Non agitare/girare
Coscia di pollo	200 (circa 1 pezzo)	25	180	▸ Preriscaldare per 3 minuti ▸ Spennellare con olio da cucina ▸ Girare 1 volta
	400 (circa 2 pezzi)			
Verdure (ad es. peperoni, funghi, zucchine, patate)	200	10	160	▸ Preriscaldare per 3 minuti ▸ Aggiungere 2 cucchiai di olio da cucina ▸ Tagliarle a pezzi da 2,5 cm di grandezza ▸ Tagliare le patate in pezzi più piccoli ▸ Agitare 1 volta
	400	20	180	

8.4. Interruzione del programma

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

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

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

- Estrarre il contenitore (5) per verificare il punto di cottura o per ridistribuire il cibo.
- Reinserire il cestello completamente all'interno dell'apparecchio.
- Premere nuovamente il pulsante ▶|| per proseguire con il ciclo di cottura.

Il tempo riprende a scorrere automaticamente.

8.5. Terminare il programma

Al termine del tempo di cottura, l'elemento riscaldante si spegne e viene emesso un segnale acustico. La ventola rimane in movimento ancora per circa un minuto. Quando la ventola si spegne, viene emesso un segnale.

- Se si vuole interrompere del tutto il ciclo di cottura, premere il pulsante standby ⏻ fino a spegnere l'apparecchio.
- Scollegare la spina (10) dalla presa di corrente.

- Estrarre il contenitore (5) dalla friggitrice afferrandolo dall'impugnatura del cestello (6). Posizionare il contenitore su una superficie resistente alle alte temperature.
- Estrarre le pietanze dal contenitore.

9. Pulizia della friggitrice ad aria

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

- Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina (10) dalla presa.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Qualora l'apparecchio fosse caduto in acqua o in altri liquidi, non toccarlo in nessun caso. Estrarre prima la spina dalla presa.
  Non rimettere in funzione l'apparecchio in nessun caso. Fare controllare l'apparecchio dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato.

AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di ustioni a causa di superfici molto calde.

- Far raffreddare l'apparecchio per almeno 60 minuti prima di pulirlo. Estrarre il contenitore in modo che l'apparecchio si raffreddi più velocemente. Posizionare il contenitore su una superficie resistente alle alte temperature.

AVVISO!

Possibili danni all'apparecchio!

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

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

- Pulire il contenitore (5) e il cestello (8) con una spugna e un po' di acqua e sapone neutro. Risciacquare accuratamente i componenti con acqua pulita e infine asciugarli con cura.
- Il contenitore e il cestello sono lavabili in lavastoviglie. Per un lavaggio delicato, si consiglia di lavare le parti a mano come descritto in precedenza.
- Pulire la camera di frittura (4) con acqua calda e una spugna morbida.
- Nel caso in cui le resistenze fossero sporche, pulirle con una spazzola per i piatti. Rimuovere con cautela eventuali residui di cibo.
- Per pulire il pannello di comando e le superfici esterne dell'apparecchio utilizzare un panno morbido leggermente inumidito.

10. Inutilizzo prolungato e trasporto

- Quando non si utilizza l'apparecchio per un lungo periodo, staccare la spina (10), pulire l'apparecchio e riporlo in un luogo asciutto, al riparo da polvere, gelo e raggi diretti del sole.
- Per evitare danni al prodotto durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

11. 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 (10) non è collegata a una presa elettrica.	▸ Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte.
	Immissione incompleta.	▸ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante ⏻ (vedere capitolo "8. Funzionamento della friggitrice ad aria").
Gli alimenti non sono cotti.	La quantità di alimenti è eccessiva.	▸ Riempire il cestello della friggitrice (8) solo fino al 75% della sua capienza.
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	▸ Premere il pulsante +, per aumentare la temperatura di cottura.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	▸ Premere il pulsante + per prolungare il tempo di cottura.
Gli alimenti non sono cotti in maniera uniforme.	Gli alimenti sono troppo vicini l'uno all'altro.	▸ Alcuni alimenti devono essere agitati/girati più volte durante la cottura.
		▸ Riempire il cestello (8) con pezzi piccoli. I pezzi più piccoli si cuociono in maniera più uniforme.
I cibi fritti non sono sufficientemente croccanti.	I cibi utilizzati non sono adatti a essere preparati nella friggitrice ad aria.	▸ Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack idonei alla cottura in forno o leggermente unti.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non si chiude.	Il cestello (8) è troppo pieno.	▶ Riempire il cestello della friggitrice (8) solo fino al 75% della sua capienza.
Fumo bianco nell'apparecchio.	Gli alimenti sono molto grassi.	▶ Durante la preparazione di alimenti molto grassi, il grasso cola sul fondo del contenitore (5) della friggitrice, causando un aumento della temperatura. Tuttavia, ciò non compromette né l'apparecchio né il risultato di cottura.
	Nel contenitore (5) e nel cestello (8) sono ancora presenti residui di grasso del ciclo di cottura precedente.	▶ Residui di grasso che bruciano. Pulire il contenitore (5) e il cestello (8) 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 1 cucchiaio d'olio da cucina.
		▶ Tagliare le patate in pezzi più piccoli.

12. Dati tecnici

Indirizzo del fornitore:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANIA
Modello:	MD 11740
Alimentazione di tensione:	220–240 V~, 50–60 Hz
Potenza:	1800-2150 W
Capacità complessiva (contenitore):	6,2 litri
Capacità del cestello:	5,2 litri
Controllo della temperatura:	50–200 °C
Impostazione max. tempo di cottura:	60 minuti
Dimensioni (L × P × A) incl. impugnatura del cestello	ca. 31 x 38 x 32 cm

13. Informazioni sulla conformità UE

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

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

14. Ricambi

- Per ordinare i ricambi, visitare il MEDIONServiceshop all'indirizzo https://www.medion.com/medionserviceshop.
- dove sono disponibili tutte le informazioni rilevanti sul prodotto acquistato.

15. Smaltimento



IMBALLAGGIO

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



Attenersi alla seguente etichettatura dei materiali di imballaggio per la separazione dei rifiuti con abbreviazioni (a) e codici numerici (b):
1–7: plastiche/20–22: carta e cartone/80–98: materiali compositi



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



APPARECCHIO

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

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

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

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

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

16. Informazioni relative al servizio di assistenza

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

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

Italia	
Orari di apertura	**Assistenza Post-Vendita**
Lun.-ven.: 9.00-17.00	800 580250
Svizzera	
Orari di apertura	**Assistenza Post-Vendita**
Lun.-ven.: 9.00-19.00	0848 - 33 33 32

Indirizzo del servizio di assistenza
MEDION/LENOVO Service Center **Ifangstrasse 6** **8952 Schlieren** **Svizzera**

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

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

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

17. Note legali

Copyright 2024

Ultimo aggiornamento: 28. marzo 2024

Tutti i diritti riservati.

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

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

Il copyright appartiene all'azienda:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Germania

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

Contents

1. Information about this user manual 119
1.1. Explanation of symbols 119
2. Proper use 119
3. Safety instructions 120
3.1. Initial operation and use 122
3.2. Cleaning 123
4. Description of components 124
5. Package contents 125
6. Preparing the air fryer 125
7. Information regarding preparation 126
8. Operating the air fryer 127
8.1. Setting an automatic programme 128
8.2. Individually setting cooking time and temperature 130
8.3. Recommended settings 130
8.4. Interrupting a programme 131
8.5. Ending the programme 131
9. Cleaning the air fryer 132
10. Prolonged non-use and transport 132
11. Troubleshooting 133
12. Technical specifications 135
13. EU declaration of conformity 135
14. Spare parts 135
15. Disposal 136
16. Service information 136
17. Legal Notice 137

1. Information about this user manual

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

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

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

1.1. Explanation of symbols

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

DANGER!
Warning: risk of fatal injury!

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

CAUTION!
Warning: risk of minor and/or moderate injuries!

NOTICE!
Follow these instructions to prevent damage to the appliance!

WARNING!
Warning: risk of electric shock!

CAUTION!
Danger due to hot surfaces!

Notes regarding assembly or operation

Follow the instructions in the user manual!

Symbol for alternating current (AC)

Symbol for indicating materials that come into contact with food

2. Proper use

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

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

- in shops, offices and other similar working environments
- in agricultural holdings
- by customers in hotels, motels and other accommodation facilities
- in bed-and-breakfast establishments.

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

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

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

3. Safety instructions

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

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



WARNING!
Risk of electric shock/ short circuit!

There is a risk of electric shock/short circuit from live parts.

- Only connect the appliance to a properly installed and easily accessible socket that is close to where you are using the appliance. The local mains voltage must match the voltage stated in the technical specifications for the appliance.
- The power socket must be easily accessible so that you can unplug the appliance from the mains quickly if necessary.
- Always hold the plug to pull it out, and never pull the cable.
- Do not allow the mains cable to come into contact with hot objects or surfaces (e.g. cooker hob).
- Check the appliance and the mains cable for damage before using the appliance for the first time and after each use.

- Do not use if the appliance or the mains cable is visibly damaged or if the appliance has been dropped.
- Contact our Service Centre without delay if the appliance has been damaged during transport.
- Do not, under any circumstances, make any unauthorised modifications to the appliance or try to open and/or repair a component yourself.
- Never open the housing or slide objects into the ventilation slots.
- If there is damage to the mains connection cable on this appliance, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or another suitably qualified person. This is necessary to avoid hazards.
- Completely unwind the mains cable.
- Do not kink or crush the mains cable.
- Unplug the appliance from the socket if:
  - when you are cleaning or maintaining the appliance
  - when you are assembling or disassembling the appliance
  - the appliance is damp or wet
  - if you are no longer using the appliance
  - when the appliance is unattended
  - during thunderstorms.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids, or hold it under running water or use it in damp environments, as this may result in an electric shock.
- Do not allow the appliance to come into contact with water or other liquids. Keep the appliance, the mains cable and the mains plug away from wash basins, sinks or similar.
- Do not place any objects filled with liquid (e.g. vases or drinks) on or near the appliance.
- Do not operate the appliance on wet surfaces.
- Never touch the appliance or the mains cable/mains plug with damp or wet hands.

- Use the appliance indoors only.
- Do not expose the appliance to extreme conditions. Avoid:
  - high humidity or wet conditions
  - extremely high or low temperatures
  - direct sunlight
  - naked flames.

3.1. Initial operation and use



WARNING!
Risk of fire!
Hot surfaces pose a risk of fire.

- To avoid hazards resulting from an unintentional reset of the safety temperature limiter, the appliance must not be supplied via an external contactor such as a timer or connected to an electrical circuit that is regularly switched on and off via a device.
- Place the appliance on a heat-resistant, dry and level surface.
- Do not place the appliance on surfaces that can become hot (e.g. on hotplates, naked flames).
- Ensure that the appliance does not come into contact with any other objects during use. Maintain a distance of at least 10 cm from other objects. Above all, do not set up the appliance near easily flammable materials (curtains, drapes, paper etc.).
- Do not operate the appliance beneath wall cupboards or other objects that could hinder the free upwards flow of steam.
- Do not cover the appliance.
- Do not place any objects on the appliance.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Never use the appliance near explosive or highly flammable steam.
- Always place the hot fryer pan on a heat-resistant surface.
- Do not place foods wrapped in cling film, plastic wrap or other flammable materials into the fryer pan.

- If the appliance starts to give off dark smoke, pull the mains plug out of the socket immediately. Wait until the appliance has stopped smoking before removing the fryer pan from the appliance.
- In case of fire, disconnect the appliance from the power supply first. Do not use water to extinguish the fire. Use a fire blanket or a suitable fire extinguisher to extinguish the flames.

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

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

3.2. Cleaning

- Follow the additional instructions for cleaning and clean surfaces that come into contact with food as described in the "9. Cleaning the air fryer" on page 132 section.

4. Description of components

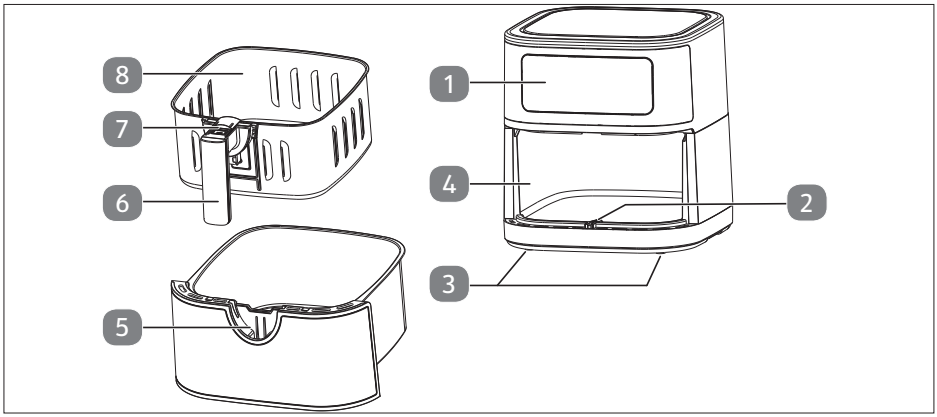


Abb. 1 – Front

1. Control elements/display field
2. Guide nose
3. Feet (4x)
4. Frying chamber
5. Fryer pan
6. Handle
7. Frying basket release button
8. Frying basket

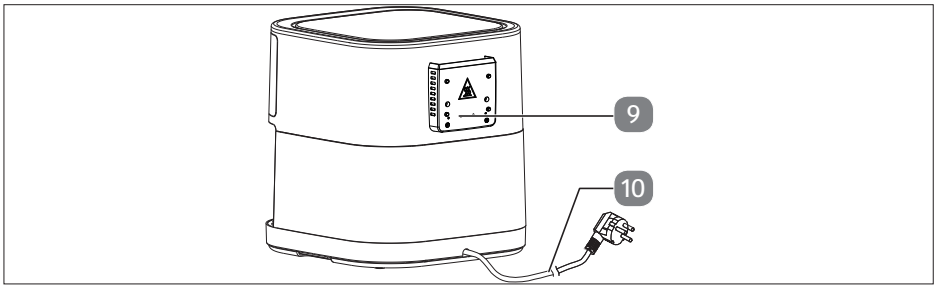


Abb. 2 – Back

9. Steam outlet
10. Mains cable with mains plug

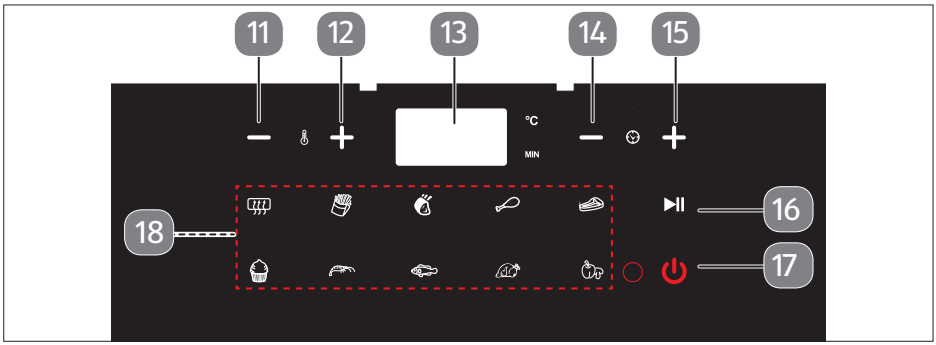


Abb. 3 – Control elements/display field

11. Decrease temperature
12. Increase temperature
13. Display for temperature/cooking time in zone
14. Decrease cooking time
15. Extend cooking time
16. Start/pause the heating process
17. Standby button
18. Automatic programme selection button

5. Package contents

⚠ DANGER!

Risk of injury!

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

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

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

The following items are supplied with your product:

- Air fryer
- Cake insert
- Short manual

6. Preparing the air fryer

▸ Remove all packaging, stickers and plastic wrap from the appliance.

▸ Place the appliance on a heat-resistant, dry and level surface.

▸ Pull the fryer pan (5) out of the appliance. Slide the protective flap on the frying basket handle (6) forwards first and then press the frying basket release button to remove the frying basket (8). The protective flap prevents the frying basket from unintentionally detaching from the fryer pan.

- Rinse the frying basket and fryer pan with hot water. Dry both parts thoroughly.
- Place the frying basket into the fryer pan so that the handle catch (6) fits into the recess on the fryer pan and clicks into place.
- Wipe the housing using a damp cloth.
- Only connect the air fryer to a properly installed, earthed and fused socket. The local mains voltage must match the voltage stated in the technical specifications for the appliance.

The air fryer emits an acoustic signal; all buttons and symbols light up. "**-- --**" is displayed on the display field (13).

When using the appliance for the first time, odour or smoke may develop due to residues caused during manufacturing. However, this is not dangerous and will quickly disappear. Allow the appliance to run at its highest temperature setting for approx. 30 minutes before first use.

7. Information regarding preparation

- Distribute the food evenly in the frying basket (8). When doing so, do not exceed the **MAX** marking.

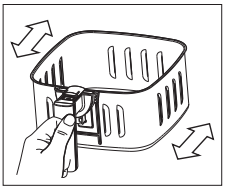


Abb. 4 – Shake

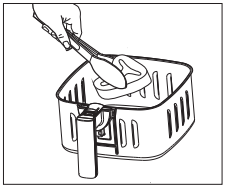


Abb. 5 – Turn

- To achieve optimal cooking results, shake the frying basket (8) (Fig. 4) or turn the food (Fig. 5) during the cooking time, especially when food is overlapping. You can leave the frying basket (8) and fryer pan (5) together. Alternatively, if both parts together are too heavy, you can remove the frying basket before shaking.
- Check the food regularly throughout the cooking time to avoid burning the food.
- At the end of the cooking time, remove the food immediately to avoid burning the food.
- When preparing fresh potatoes or fresh vegetables, use a small amount of cooking oil to make the food more crispy.
- Use a cooking temperature 10°C lower than specified for conventional fan oven dishes.
- When preparing ready meals, observe the manufacturer's preparation instructions.

8. Operating the air fryer

⚠ WARNING!

Risk of fire!

Cooking oil/fat and other liquids can catch fire as a result of the high temperatures of the hot air.

- Do not fill the fryer pan with fat or oil as you would with a conventional fryer. Add only the appropriate small amount of cooking oil to the food, depending on the recipe.
- Do not overfill the fryer pan. Ensure that the food does not touch the heating elements inside the appliance when the appliance is in use. Only fill the fryer pan up to max. 75%.

⚠ WARNING!

Risk of injury!

There is a risk of injury due to burning on hot surfaces.

The touchable surfaces on the appliance and accessories may become hot during operation.

- As the ventilation grille on the side of the appliance becomes hot during operation, do not touch the ventilation grille when the appliance is in use in order to prevent burns.
- During operation, touch the appliance only by the handle and control elements!
- Do not touch the frying chamber, the fryer pan or the heating elements.
- Do not move the appliance while it is in use.
- Do not move the appliance while it is hot, instead allow the appliance to cool down completely first.
- Risk of burns from steam escaping when you remove the fryer pan during or after food preparation. Do not position your head directly above the appliance and do not touch the steam.
  Place the fryer pan on a heat-resistant surface.
- The fryer pan becomes extremely hot when the appliance is in use. Do not touch. Use oven gloves.
- The heating elements remain hot for some time after the appliance is switched off. Make sure that no one touches the frying chamber.

⚠ CAUTION!

Risk to health!

Baking, cooking or grilling at excessive temperatures may produce substances harmful to health. Acrylamide, which forms in charred or burnt food residues, can cause cancer.

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

- Use the frying basket handle (6) to pull the fryer pan (5) out of the appliance.
- Fill the frying basket (8) with the food. For more information on the recommended fill levels, see the tables in section "8.1. Setting an automatic programme" on page 128 and "8.3. Recommended settings" on page 130.
- Hold the fryer pan firmly by the frying basket handle and push it from the front so that it is completely inside the appliance until it clicks into place.

8.1. Setting an automatic programme

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

To ensure that food is cooked to perfection, preheat the air fryer for at least 3 minutes beforehand with the **PREHEATING** automatic programme.

For optimal cooking results, shake the fryer pan or turn the food several times during cooking as needed.

Symbol	Automatic programme	Recommended weight (g)	Time (min.)	°C	Note
	Preheating	–	3	180	▶ Run the programme without food in the frying basket. ▶ After preheating, fill the frying basket with food and then start the appropriate programme immediately.
	Chips	450	18	200	▶ Preheat for 3 minutes ▶ Shake 3–4x
	Meat (e.g. chops)	300–400	12	200	▶ Preheat for 3 minutes ▶ Turn 1x
	Chicken thighs	300–400	20	200	▶ Preheat for 3 minutes ▶ Coat with cooking oil ▶ Turn 1x
	Steak (medium)	200–300	12	180	▶ Preheat for 3 minutes ▶ Turn 1x
	Small cakes	400	25	160	▶ Use baking tin, approx. 6 muffins ▶ Do not tilt/flip
	Prawns (fresh or defrosted)	300	8	180	▶ Preheat for 3 minutes ▶ Add 1 tbsp cooking oil ▶ Shake 1x
	Fish (e.g. salmon fillet, defrosted)	300–400	10	180	▶ Preheat for 3 minutes ▶ Coat with cooking oil ▶ Turn 1x

Symbol	Automatic programme	Recommended weight (g)	Time (min.)	°C	Note
	Chicken	500–600	30	200	▸ Preheat for 3 minutes ▸ Coat with cooking oil ▸ Turn 1x
	Vegetables (e.g. peppers, mushrooms, courgettes, potatoes)	400–500	10	160	▸ Preheat for 3 minutes ▸ Add 2 tbsp cooking oil ▸ Cut into 2.5 cm sized pieces ▸ Cut pieces of potato into smaller pieces ▸ Shake 1x

Press the standby button ⏻ to switch on the appliance.

After 5 minutes, if no buttons are pressed the appliance switches to standby mode.

▸ Press the corresponding automatic programme button to set the automatic programme you require.

The temperature and cooking time for the selected programme are shown alternately on the display.

▸ Start the cooking process by pressing the ▶|| button.

During the cooking process, the automatic programme symbol and the ▶|| button flashes.

At the end of the cooking time, the heating element switches off and an acoustic signal is emitted. The fan will continue to run for approx. one minute. An acoustic signal sounds when the fan is switched off.

You can adjust the cooking time and cooking temperature at any time later (see "8.2. Individually setting cooking time and temperature").

To prevent heat losses, it is recommended that you do not start cooking until the fryer pan (5) is fully inserted.

You can remove the fryer pan (5) from the appliance at any time during preparation to check cooking progress. The cooking timer continues to run.

Frequent removal of the frying basket results in heat loss and can extend the cooking time.

8.2. Individually setting cooking time and temperature

- Press the standby button ⏻ to switch on the air fryer.

The default setting is a cooking time of 15 minutes and a temperature of 180°C.

You can adapt an automatic programme or the default setting specified above to suit your recipe.

- Use the — and + buttons to set the cooking temperature you require in 5°C increments. The display field (1) shows the temperature in °C.

The temperature display flashes three times. The temperature is then saved.

Cooking temperatures of between 50°C and 200°C can be set.

- Use the — and + buttons to set the cooking time you require in minute increments. The cooking time is displayed in the display field (13).

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

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

The ▶|| button flashes and an acoustic signal sounds. The cooking process starts.

8.3. Recommended settings

The quantities or numbers of pieces in the table below represent the optimum quantity.

Refer to the table for the corresponding settings for the respective food. The settings may vary by volume, by the fried food itself or by your own wishes and taste. Also observe the preparation instructions from the respective food manufacturers.

Larger quantities of food usually require a slightly longer cooking time, smaller quantities, a slightly shorter cooking time.

If you have not preheated the air fryer, leave the food to cook for an extra 3 minutes.

For optimal cooking results, shake the fryer pan or turn the food several times during cooking as needed.

Food	Optimum weight (g) / Maximum weight (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Note
Thin-cut frozen chips	450	19	200	▸ Preheat for 3 minutes ▸ Shake 3–4x
Small cakes	400	23	160	▸ Use baking tin, approx. 6 muffins ▸ Do not tilt/flip

Food	Optimum weight (g) / Maximum weight (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Note
Chicken thighs	200 (approx. 1 piece)	25	180	▸ Preheat for 3 minutes ▸ Coat with cooking oil ▸ Turn 1x
	400 (approx. 2 pieces)			
Vegetables (e.g. peppers, mushrooms, courgettes, potatoes)	200	10	160	▸ Preheat for 3 minutes ▸ Add 2 tbsp cooking oil ▸ Cut into 2.5 cm sized pieces ▸ Cut pieces of potato into smaller pieces ▸ Shake 1x
	400	20	180	

8.4. Interrupting a programme

You can interrupt the cooking process to check the cooking progress or to redistribute the food.

- Press the ▶|| button to interrupt the cooking process.

The ▶|| button stops flashing and an acoustic signal sounds.

- Pull out the fryer pan (5) to check cooking progress or to redistribute the food.
- Place the fryer drawer fully back into the appliance.
- Press the ▶|| button again to continue the cooking process.

The time then continues automatically.

8.5. Ending the programme

At the end of the cooking time, the heating element switches off and an acoustic signal is emitted. The fan will continue to run for approx. one minute. An acoustic signal sounds when the fan is switched off.

- If you want to cancel the cooking process completely, press the standby button ⏻ until the appliance switches off.
- Pull the mains plug (10) out of the mains socket.
- Use the frying basket handle (6) to pull the fryer pan (5) out of the appliance. Place the fryer pan on a heat-resistant surface.
- Remove the food from the fryer pan.

9. Cleaning the air fryer

⚠ WARNING!

Risk of electric shock!

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

- Always disconnect the mains plug (10) before cleaning.
- Never immerse the appliance in water or other liquids. If the appliance does fall into liquid, under no circumstances should you attempt to touch it. First, unplug from the mains socket.
  Do not operate the appliance again under any circumstances. Have the appliance checked by the manufacturer, its customer services department or a similarly qualified person.

⚠ WARNING!

Risk of injury!

Hot surfaces pose a risk of injury from burning.

- Allow the appliance to cool down for at least 60 minutes before cleaning. Remove the fryer pan to enable the appliance to cool down more quickly. Place the fryer pan on a heat-resistant surface.

NOTICE!

Possibility of damage to the appliance!

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

- Never use acidic, abrasive or granular, acetic-acid-, soda- or solvent-based cleaning agents. These may damage the appliance surfaces or the printing on it.
- Do not clean the air fryer in the dishwasher.

- Clean the fryer pan (5) and the frying basket (8) using a sponge and a small amount of mild soap solution. Rinse all the parts carefully with clean water and then dry them carefully.
- The fryer pan and frying basket are dishwasher safe. However, we recommend rinsing by hand as described above for more gentle cleaning.
- Clean the frying chamber (4) using warm water and a damp sponge.
- If the heating elements are dirty, use a washing-up brush. Carefully remove the food residue.
- A soft, slightly damp cloth is suitable for cleaning the control panel and outer surfaces of the appliance.

10. Prolonged non-use and transport

- If you are not going to use the appliance for an extended period of time, unplug the mains plug (10), clean the appliance and store the appliance in a dry, dust-free and frost-free environment that is not exposed to direct sunlight.
- To avoid damaging the product during transport, we recommend that you use the original packaging.

11. Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug (10) is not plugged into a mains socket.	▶ Only connect the appliance to a properly installed power socket.
	Incomplete entry.	▶ Start the cooking process by pressing the ⏻ button (see section "8. Operating the air fryer").
The food is not cooked.	The fill level is too high.	▶ Only fill the frying basket (8) up to 75%.
	The cooking temperature is too low.	▶ Press the + button to increase the cooking temperature.
	The cooking time is too short.	▶ Press the + button to extend the cooking time.
The food is not evenly cooked.	The pieces of food are too close together.	▶ Many foods need to be shaken/turned several times during the cooking time.
		▶ Fill the frying basket (8) with small pieces of food. Smaller pieces cook more evenly.
The fried foods are not crisp enough.	The food is unsuitable for cooking in the air fryer.	▶ Use oven-ready or lightly oiled snacks for crispier results.
The appliance cannot be closed.	The frying basket (8) is too full.	▶ Only fill the frying basket (8) up to 75%.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
White smoke comes out of the appliance.	The food is very fatty.	▸ During preparation, fat from these extremely greasy foods drips onto the base of the fryer pan (5). The fat causes a higher temperature than usual to develop in the fryer pan – this does not impair the appliance or the cooking result.
	The fryer pan (5) and the frying basket (8) still contain fat residues from the previous cooking process.	▸ Fat residue is burning. Clean the fryer pan (5) and the frying basket (8) after each use.
Fresh chips are not evenly fried.	The chips have not been sufficiently soaked.	▸ Place the chips in cold water for around 30 minutes to remove the starch. Dry the chips using kitchen paper before adding to the fryer pan.
	The variety of potato is unsuitable.	
Fresh chips do not go crisp.	The potatoes are too moist.	▸ The crispiness is dependent on the water and starch content of the variety of potato used and the quantity of oil.
		▸ Dry the potatoes carefully and cover them with about 1 tablespoon of cooking oil.
		▸ Cut the potatoes into smaller pieces.

12. Technical specifications

Supplier's address:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANY
Model identifier:	MD 11740
Power supply:	220–240 V~, 50–60 Hz
Output:	1800–2150 W
Total capacity (fryer pan):	6.2 litres
Useful capacity of frying basket:	5.2 litres
Temperature control:	50–200°C
Max. cooking time:	60 minutes
Dimensions (W × D × H), incl. frying basket handle	Approx. 31 x 38 x 32 cm

13. EU declaration of conformity

CE MEDION AG hereby declares that the product conforms to the following requirements of the European Union:

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

14. Spare parts

- Please visit our MEDIONServiceshop at https://www.medion.com/medionserviceshop to order any spare parts you need.
- You will be able to find out all the details about your specific product while you're there.

15. Disposal



PACKAGING

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



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



(France only)
The "Triman" symbol tells the consumer that the product can be recycled, is covered by an extended system of manufacturer's responsibility and must be sorted by material type in France.



APPLIANCE

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

In accordance with Directive 2012/19/EU, these appliances must be disposed of correctly at the end of their service life.

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

Take old appliances to a collection point for electrical scrap or a recycling centre.

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

16. Service information

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

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

Opening times	Hotline number UK
Mon – Fri: 08.00 – 20.00 Sat – Sun: 10.00 – 16.00	0333 3213106
Service address	
MEDION Electronics Ltd. **120 Faraday Park, Faraday Road, Dorcan** **Swindon SN3 5JF, Wiltshire** **United Kingdom**	

You can download this and many other sets of operating instructions from our service portal at www.medionservice.com.
We have stopped providing printed copies of our warranty terms and conditions as part of our commitment to sustainability, but you can access the warranty terms and conditions on our service portal.
You can also scan the QR code on the side of the screen, to download the operating instructions onto your mobile device from the service portal.

17. Legal Notice

Copyright 2024
Date: 28. March 2024
All rights reserved.

These operating instructions are protected by copyright.
Mechanical, electronic and any other forms of reproduction are prohibited without the written permission of the manufacturer.
Copyright is owned by the company:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Germany

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

Prodotto in Cina



