

MEDION®

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Handleiding

Manual de instrucciones

Istruzioni per l'uso



Digitale Heißluftfritteuse

Friteuse numérique à air chaud

Digitale heteluchtfriteuse

Freidora de aire caliente digital

Friggitrice ad aria calda

MEDION® MD 18268

Inhaltsverzeichnis

1.	Zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.1.	In dieser Anleitung verwendete Warnsymbole und Signalwörter.....	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3.	Sicherheitshinweise	6
3.1.	Netzanschluss.....	6
3.2.	Inbetriebnahme und Gebrauch	8
4.	Lieferumfang	10
5.	Heißluft-Fritteuse – Geräteübersicht	11
5.1.	Vorderseite.....	11
5.2.	Rückseite	11
5.3.	Bedienelemente/Display	12
6.	Inbetriebnahme	13
7.	Bedienung.....	14
7.1.	Garzeit und Temperatur einstellen	14
7.2.	Gerät einstellen.....	16
7.3.	Automatikprogramm einstellen	17
8.	Reinigung	18
9.	Außerbetriebnahme.....	19
10.	Fehlerbehebung	19
11.	Technische Daten.....	21
12.	Entsorgung.....	22
13.	Konformitätsinformation.....	23
14.	Impressum	23
15.	Allgemeine Garantiebedingungen	24
15.1.	Allgemeines	24
15.2.	Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch	25
16.	Service-Adressen	26
16.1.	Deutschland.....	26
16.2.	Österreich.....	26
16.3.	Schweiz.....	26
16.4.	Belgien	27
16.5.	Luxemburg	27

1. Zu dieser Bedienungsanleitung



Lesen Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und befolgen Sie alle aufgeführten Hinweise. So gewährleisten Sie einen zuverlässigen Betrieb und eine lange Lebenserwartung Ihres Gerätes. Halten Sie diese Bedienungsanleitung stets griffbereit in der Nähe Ihres Gerätes. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf, um sie bei einer Veräußerung des Gerätes dem neuen Besitzer weitergeben zu können.

1.1. In dieser Anleitung verwendete Warnsymbole und Signalwörter



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



ACHTUNG!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



HINWEIS!

Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



HINWEIS!

Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- ▶ Auszuführende Handlungsanweisung



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

- ▶ Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- ▶ Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.

-
- ▶ Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

3. Sicherheitshinweise

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.



GEFAHR! **Erstickungsgefahr!**

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

- ▶ Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Säcke, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.

3.1. Netzanschluss



WARNUNG! **Stromschlaggefahr!**

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

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an.
- ▶ Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

-
- ▶ Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
 - ▶ Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
 - ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor jeder Reinigung und bei nicht vorhandener Aufsicht grundsätzlich den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
 - ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel.
 - ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
 - ▶ Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
 - ▶ Nehmen Sie das Gerät nicht auf nasser Stellfläche oder wenn Sie nasse Hände haben in Betrieb.
 - ▶ Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
 - ▶ Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Sie Schäden am Netzkabel oder -stecker feststellen.
 - ▶ Im Störfall oder wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
 - ▶ Das Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Versuchen Sie auf keinen Fall, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
 - ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
 - ▶ Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.
-

3.2. Inbetriebnahme und Gebrauch



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

- ▶ Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen ab, die heiß werden können (z. B. Herdplatten, offene Flammen).
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Gerät im Betrieb keine Berührung mit einem anderen Gegenstand hat. Halten Sie einen Abstand von min. 10 cm zu anderen Gegenständen ein. Stellen Sie es insbesondere nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhängen, Papier etc.) auf.
- ▶ Stellen Sie das Gerät im Betrieb nicht unter Hängeschränke oder andere Gegenstände, die den freien Abzugs des 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.
- ▶ Verwenden Sie zum Zubereiten der Lebensmittel unbedingt den Korb im Frittiertopf, damit die Speisen nicht verbrennen.
- ▶ Stellen Sie den heißen Topf und Frittierkorb immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- ▶ Füllen Sie den Frittiertopf nicht mit Fett oder Öl.

-
- ▶ Ziehen Sie bei dunkler Rauchentwicklung sofort den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung nachgelassen hat, bis Sie den Frittiertopf aus dem Gerät nehmen.

**WARNUNG!****Verletzungsgefahr!**

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

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

**ACHTUNG!****Gesundheitsgefährdung!**

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

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

4. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

- ▶ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

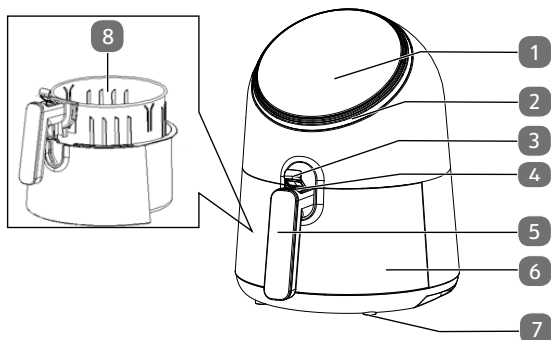
Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Heißluft-Fritteuse
- Bedienungsanleitung mit Garantieinformation

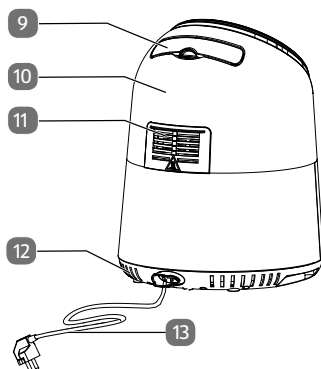
5. Heißluft-Fritteuse – Geräteübersicht

5.1. Vorderseite



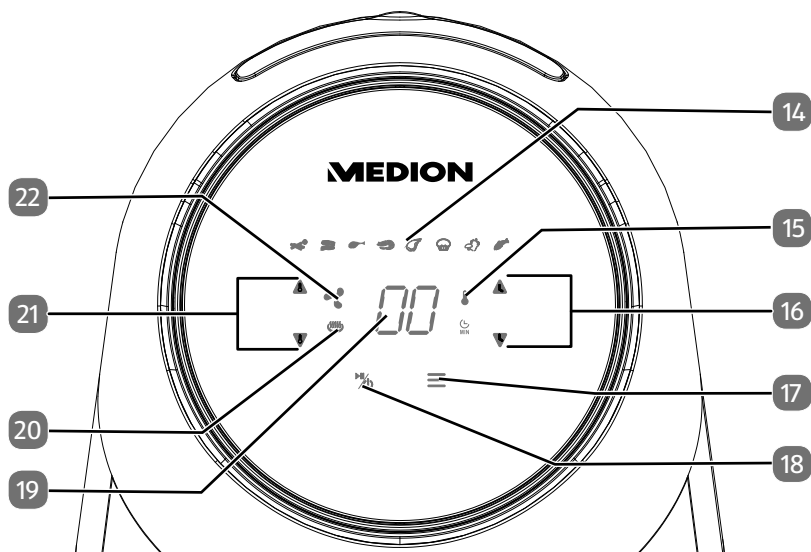
- 1) Bedienelemente/Displayanzeige
- 2) Dichtung
- 3) Schutzklappe
- 4) Entriegelungstaste
- 5) Frittierkorbgriff
- 6) Frittierkorb
- 7) Stellfuß
- 8) Frittierkorb

5.2. Rückseite



- 9) Tragegriff
- 10) Gehäuse
- 11) Dampfaustritt
- 12) Belüftungsschlitze
- 13) Netzkabel mit Netzstecker

5.3. Bedienelemente/Display



- 14) Automatikprogramm aktiv (variiert je eingestelltem Programm)
- 15) Temperaturanzeige aktiv im Display/Garzeitanzeige aktiv im Display
- 16) ▼: Gartemperatur verringern/▲: Gartemperatur erhöhen
- 17) Programmauswahl
- 18) Gerät ein-/auschalten, Heizvorgang unterbrechen
- 19) Display für Temperaturanzeige/Garzeitanzeige
- 20) Betriebsanzeige Heizvorgang läuft
- 21) Betriebsanzeige Lüfter aktiv
- 22) ▼: Gartemperatur verringern/▲: Gartemperatur erhöhen

6. Inbetriebnahme

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Folien vom Gerät.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf aus dem Gerät. Klappen Sie die Schutzklappe nach oben und drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Frittierkorb zu entnehmen.
- ▶ Spülen Sie den Frittierkorb und den Frittiertopf mit heißem Wasser. Trocknen Sie beide Teile gut ab.
- ▶ Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchtem Tuch ab.



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

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

- ▶ Verwenden Sie grundsätzlich den Frittierkorb zusammen mit dem Frittiertopf.
 - ▶ Benutzen Sie das Gerät nur, wenn der Handgriff korrekt am Frittierkorb montiert ist.
- ▶ Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse auf eine hitzebeständige Unterlage.
 - ▶ Schließen Sie die Heißluft-Fritteuse nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.



HINWEIS!

Beim ersten Gebrauch kann es aufgrund von Herstellungsrückständen zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist jedoch ungefährlich und lässt schnell nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

7. Bedienung








WARNUNG!

Brandgefahr!





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

- ▶ Befüllen Sie das Gerät nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- ▶ Extrem fetthaltige Speisen, z. B. Würste sind nicht für die Zubereitung geeignet. Das Fett würde in den Frittierkopf tropfen und dort verbrennen.
- ▶ Ziehen Sie den Frittierkopf aus dem Gerät.
- ▶ Klappen Sie die Schutzklappe über der Entriegelungstaste hoch, drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Frittierkorb aus dem Frittierkorb zu entfernen.
- ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb.
- ▶ Setzen Sie den Frittierkorb in den Frittierkopf ein, so dass er mit der Raste des Griffs in die Aussparung am Frittierkopf passt und einrastet.
- ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb mit der Speise. Entnehmen Sie die geeigneten Füllmengen der Tabelle im Kapitel „7.2. Gerät einstellen“ auf Seite 16.
- ▶ Halten Sie den Frittierkopf am Griff fest und schieben Sie ihn von vorne vollständig in das Gerät.

7.1. Garzeit und Temperatur einstellen

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

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


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

Es ist eine Garzeit von insgesamt 60 Minuten möglich.



HINWEIS!

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

- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch kurzes Drücken der Taste .

Die Gartemperatur sowie die verbleibende Garzeit werden beim Betrieb angezeigt.

Während der Zubereitung können Sie jederzeit zur Kontrolle des Garzustands den Frittiertopf aus dem Gerät herausziehen. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.

- ▶ Schütteln Sie den Frittierkorb nach der Hälfte der Garzeit, um die Speisen neu zu verteilen. So erreichen Sie ein gleichmäßiges Garen der Speisen.
- ▶ Ziehen Sie hierfür den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät. Schütteln Sie die Lebensmittel vorsichtig und schieben Sie den Frittiertopf zurück in das Gerät.



Die Zeit läuft automatisch weiter.

- ▶ Falls Sie Speisen nachfüllen wollen, drücken Sie die $\frac{1}{2}$ -Taste, um den Garvorgang zu unterbrechen.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät.
- ▶ Füllen Sie vorsichtig die Speisen nach und schieben den Frittierkorb zurück in das Gerät.
- ▶ Drücken die $\frac{1}{2}$ -Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.



VORSICHT! **Verletzungsgefahr!**

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

- ▶ Drücken Sie nicht die Entriegelungstaste während des Schüttelns.



HINWEIS!

Schütteln Sie entweder den Frittiertopf mit dem Korb zusammen oder, wenn er Ihnen zu schwer ist, können Sie auch den Frittiertopf auf einer hitzbeständigen Oberfläche abstellen und den Frittierkorb entfernen. Schütteln Sie die Lebensmittel vorsichtig und schieben Sie den Frittiertopf mit dem Frittierkorb zurück in das Gerät.

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

- ▶ Um den Garvorgang vorzeitig abubrechen, drücken die $\frac{1}{2}$ -Taste für einige Sekunden, bis das Gerät ausschaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät. Stellen Sie den Frittiertopf auf eine hitzebeständige Unterlage und entnehmen Sie den Frittierkorb durch drücken der Entriegelungstaste.

7.2. Gerät einstellen

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

Gericht	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinformationen
Kartoffeln & Pommes frites					
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	300-400	18-20	200	Ja	
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	300-400	20-25	200	Ja	
Kartoffelgratin	500	20-25	200	Ja	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-500	10-15	180	Nein	
Schweinekoteletts	100-500	10-15	180	Nein	
Hamburger	100-500	10-15	180	Nein	
Wurst	100-500	13-15	200	Nein	
Hühnerbein	100-500	25-30	180	Nein	
Hühnerbrust	100-500	15-20	180	Nein	
Braten	100-400	20-25	180	Nein	
Fisch und Meeresfrüchte					
Fisch	100-400	18-20	180	Nein	
Shrimps	100-400	12-15	180	Nein	
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Ja	Für Ofenfertigericht

Gericht	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinformationen
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	Ja	Für Ofenfertigergericht
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200	Nein	Für Ofenfertigergericht
Panierter Backkäse	100-400	8-10	180	Nein	Für Ofenfertigergericht
Roulade (Gemüse)	100-400	10-15	160	Nein	Für Ofenfertigergericht
Backen					
Kuchen	300	20-25	160	Nein	Backform verwenden
Quiche	400	20-22	180	Nein	Backform/ Auflaufform verwenden
Muffins	430	15-18	200	Nein	Backform verwenden
Süße Snacks	400	20	160	Nein	Backform/ Auflaufform verwenden



HINWEIS!

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



HINWEIS!

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

7.3. Automatikprogramm einstellen

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



tiefgekühlte Pommes frites

Speck

Shrimps




 Hähnchenkeulen

 Fisch


 Gemüse

 Muffins

 Fleisch

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

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

- ▶ Um den Garvorgang vorzeitig abzubrechen, drücken die -Taste für einige Sekunden, bis das Gerät ausschaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

8. Reinigung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 60 Minuten abkühlen. Entnehmen Sie den Frittierkopf und Frittierkorb, damit das Gerät schneller abkühlen kann.



ACHTUNG!

Möglicher Geräteschaden!

Es besteht ein möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Gebrauch.

- ▶ Verwenden Sie keine rauen oder reibenden Reinigungsmittel auf und in dem Gehäuse des Gerätes.
 - ▶ Reinigen Sie die Heißluftfritteuse, sowie das Zubehör nicht in der Spülmaschine.
 - ▶ Für das Bedienfeld und die Außenflächen des Gerätes eignet sich ein weiches, leicht feuchtes Tuch.
- ▶ Reinigen Sie den Frittierkopf und den Frittierkorb mit einem Schwamm und ein wenig milder Seifenlauge. Spülen Sie die Behälter gut aus und trocknen Sie alles gut ab.
 - ▶ Reinigen Sie den Geräteinnenraum mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.
 - ▶ Bei Verunreinigung der Heizstäbe verwenden Sie eine Spülbürste. Entfernen Sie die Speisereste vorsichtig.



HINWEIS!


Der Frittierkorb ist spülmaschinenfest.



9. Außerbetriebnahme

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

10. Fehlerbehebung

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

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
	Eingabe nicht vollständig.	Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der  -Taste.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Die Speisen sind nicht gar.	Die Füllmenge ist zu hoch.	Befüllen Sie den Frittierkorb mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie  oder  , um die gewünschte Garzeit / Gartemperatur zu erhöhen oder verringern.
	Die Garzeit ist zu kurz.	
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	Schütteln Sie den Frittierkorb, um die Speisen gleichmäßig zu verteilen. Manche Speisen müssen nach ca. der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.
Die frittierten Speisen sind nicht knusprig genug.	Für die Heißluft-Fritteuse ungeeignete Speisen verwendet.	Verwenden Sie backofengeeignete oder leicht gefettete Snacks für knusprigere Ergebnisse.
Das Gerät lässt sich nicht verschließen.	Der Frittierkorb ist überfüllt.	Befüllen Sie den Frittierkorb bis zur Max-Markierung..
Weiße Rauchentwicklung im Gerät	Die Speisen sind sehr fettig.	Bei der Zubereitung von sehr fettigen Speisen tropft Fett in den Frittiertopf. Durch das Fett entsteht im Frittiertopf eine größere Hitze als normalerweise – dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.
	Der Frittiertopf weist noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	Fettrückstände verbrennen in der Frittierkammer. Säubern Sie den Frittiertopf nach jeder Benutzung.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Die Kartoffelstifte wurden nicht ausreichend eingeweicht.	Legen Sie die Kartoffelstifte ca. 1/2 Stunde in kaltes Wasser damit die Stärke entweichen kann. Trocknen Sie sie vor dem Einfüllen mit Küchenpapier ab.
	Die Kartoffelsorte ist ungeeignet.	
Frische Pommes frites werden nicht knusprig	Die Kartoffeln sind zu feucht.	Die Knusprigkeit hängt vom Wasser- und Stärkegehalt der Kartoffelsorte und von der Ölmenge ab.
		Trocknen Sie die Kartoffeln sorgfältig ab und bedecken Sie sie dann mit ca. 1/2 Esslöffel Öl.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke.
Im Display wird der Fehlercode „E1“ bzw. „E2“ angezeigt.	Der interne Temperatursensor des Gerätes meldet eine Störung.	Nehmen Sie Kontakt zum Kundendienst auf.

11. Technische Daten

Spannungsversorgung:	220–240 V ~ 50/60Hz
Leistung:	1300 W
Korbvolumen:	ca. 2,6 Liter
Einstellbare Temperaturen:	80-200 °C
Timer:	60 Minuten
Abmessungen (B × H × T):	27 x 34,5 x 32,5 cm

Technische Änderungen vorbehalten!

12. 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.



GERÄT


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 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.

13. Konformitätsinformation

 Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

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

14. Impressum

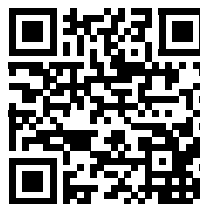
Copyright © 2017

Stand: 15.11.2017

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

Die Anleitung steht über das Serviceportal www.medion.com/de/service/start/ zum Download zur Verfügung.

Sie können auch den oben stehenden QR Code scannen und die Anleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

15. Allgemeine Garantiebedingungen

15.1. Allgemeines

Die Laufzeit der Garantie beträgt 24 Monate und beginnt am Tag des Kaufs des Produktes. Die Garantie bezieht sich auf Material- und Produktionsschäden aller Art, die bei normaler Verwendung auftreten können.

Bitte bewahren Sie den originalen Kaufnachweis gut auf. Der Garantiegeber behält sich vor, eine Garantiereparatur oder eine Garantiebestätigung zu verweigern, wenn dieser Nachweis nicht erbracht werden kann.

Bitte stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät im Falle einer notwendigen Einsendung transportsicher verpackt ist. Sofern nichts anderes vermerkt ist, tragen sie die Kosten der Einsendung sowie das Transportrisiko. Für zusätzlich eingesendete Materialien, die nicht zum ursprünglichen Lieferumfang des Produktes gehören, übernimmt der Garantiegeber keine Haftung.

Bitte überlassen Sie dem Garantiegeber mit dem Gerät eine möglichst detaillierte Fehlerbeschreibung. Zur Geltendmachung ihrer Ansprüche bzw. vor Einsendung, kontaktieren sie bitte die Hotline des Garantiegebers oder das Service Portal. Sie erhalten dort Informationen über die weiteren Schritte.

Diese Garantie hat keine Auswirkungen auf Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche und unterliegt dem geltenden Recht des Landes, in dem der Ersterwerb des Produktes durch den Endkunden erfolgte.

15.1.1. Umfang

Im Falle eines durch diese Garantie abgedeckten Defekts an ihrem Produkt gewährleistet der Garantiegeber mit dieser Garantie die Reparatur oder den Ersatz des Produktes. Die Entscheidung zwischen Reparatur oder Ersatz der Geräte obliegt dem Garantiegeber. Insoweit kann dieser nach eigenem Ermessen entscheiden, das zur Garantiereparatur eingesendete Gerät durch ein generalüberholtes Gerät gleicher Qualität zu ersetzen.

Für Batterien oder Akkus wird keine Garantie übernommen, gleiches gilt für Verbrauchsmaterialien, d.h. Teile, die bei der Nutzung des Gerätes in regelmäßigen Abständen ersetzt werden müssen, wie z.B. Projektionslampe in Beamer.

Ein Pixelfehler (dauerhaft farbiger, heller oder dunkler Bildpunkt) ist nicht grundsätzlich als Mangel zu betrachten. Die genaue Anzahl zulässiger defekter Bildpunkte entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Für eingebrannte Bilder bei Plasma- oder LCD-Geräten, die durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes entstanden sind, übernimmt der Garantiegeber keine Garantie. Die genaue Vorgehensweise zum Betrieb Ihres Plasma- bzw. LCD-Gerätes entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Wiedergabefehler von Datenträgern, die in einem nicht kompatiblen Format oder mit ungeeigneter Software erstellt wurden.

Sollte sich bei der Reparatur herausstellen, dass es sich um einen Fehler handelt, der von der Garantie nicht gedeckt ist, behält sich der Garantiegeber das Recht vor,

die anfallenden Kosten in Form einer Handling Pauschale sowie die kostenpflichtige Reparatur für Material und Arbeit nach einem Kostenvoranschlag dem Kunden in Rechnung zu stellen. Hierüber werden Sie als Kunde vorab informiert; es obliegt Ihnen diesem Vorgehen zuzustimmen oder abzulehnen.

15.1.2. Ausschluss

Für Versagen und Schäden, die durch äußere Einflüsse, versehentliche Beschädigungen, unsachgemäße Verwendung, am Produkt vorgenommene Veränderungen, Umbauten, Erweiterungen, Verwendung von Fremtteilen, Vernachlässigung, Viren oder Softwarefehler, unsachgemäßen Transport, unsachgemäße Verpackung oder Verlust bei Rücksendung des Produktes entstanden sind, übernimmt der Garantiegeber keine Garantie.

Die Garantie erlischt, wenn der Fehler am Gerät durch Wartung oder Reparatur entstanden ist, die durch jemand anderen als durch einen vom Garantiegeber autorisierten Servicepartner durchgeführt wurde. Die Garantie erlischt auch, wenn Aufkleber oder Seriennummern des Gerätes oder eines Bestandteils des Gerätes verändert oder unleserlich gemacht wurden.

15.1.3. Service Hotline

Vor Einsendung des Gerätes an den Garantiegeber müssen Sie sich über die Service Hotline oder das Service Portal an uns wenden. Sie erhalten insoweit weitergehende Informationen, wie Sie Ihren Garantieanspruch geltend machen können.

Die Inanspruchnahme der Hotline ist ggf. kostenpflichtig.

Die Service Hotline ersetzt auf keinen Fall eine Anwenderschulung für Soft- bzw. Hardware, das Nachschlagen im Handbuch oder die Betreuung von Fremdprodukten.

15.2. Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch

Soweit sich ein Anspruch auf Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch ergibt, gelten die besonderen Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch für Ihr Produkt.

Zur Durchführung der Vorort Reparatur bzw. des Vorort Austauschs muss von Ihrer Seite Folgendes sichergestellt werden:



- Mitarbeitern des Garantiegebers, die zu vorgenanntem Zweck bei Ihnen eintreffen, soll uneingeschränkter, sicherer und unverzüglicher Zugang zu den Geräten gewährt werden.
- Telekommunikationseinrichtungen, die von diesen Mitarbeitern zur ordnungsgemäßen Ausführung Ihres Auftrages, für Test- und Diagnosezwecke sowie zur Fehlerbehebung benötigt werden, müssen von Ihnen auf eigene Kosten zur Verfügung gestellt werden.
- Sie sind für die Wiederherstellung der eigenen Anwendungssoftware nach der Inanspruchnahme der Dienstleistungen durch den Garantiegeber selbst verantwortlich.

-
- Sie sind für die Konfiguration und Verbindung ggf. vorhandener, externer Geräte nach der Inanspruchnahme der Dienstleistung durch den Garantiegeber selbst verantwortlich.
 - Der kostenfreie Storno-Zeitraum für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch beträgt mind. 48 Stunden, danach müssen die uns durch den verspäteten oder nicht erfolgten Storno entstandenen Kosten in Rechnung gestellt werden.



16. Service-Adressen

16.1. Deutschland


Multimedia

 0201 22099-111  0201 22099-190

CE-Produkte


 0201 22099-222  0201 22099-209

(Es entstehen keine zusätzlichen Kosten zu den jeweiligen Gebühren des Telefonanbieters.)


 Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00
Sa. - So.: 10:00 - 18:00

 www.medion.de
 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

16.2. Österreich


 01 928 7661

(Es entstehen keine zusätzlichen Kosten zu den jeweiligen Gebühren des Telefonanbieters.)


 Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00
Sa. - So.: 10:00 - 18:00

 www.medion.at
 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

16.3. Schweiz

 0848 - 33 33 32

(0,08 CHF/min, abweichende Kosten aus dem Mobilfunknetz)

 Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00


 www.medion.ch

 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

16.4. Belgien

 022006198  022006199
(Lokaltarif)



Premium Hotline


 0900-51111
(0,45 €/min)

 Mo - Fr: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/be
 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

16.5. Luxemburg

 34-20 808 664  34-20 808 665
(Lokaltarif)

 Mo - Fr: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/lu
 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

Sommaire

1.	À propos de ce mode d'emploi	30
1.1.	Explication des symboles	30
2.	Utilisation conforme	31
3.	Consignes de sécurité.....	32
3.1.	Raccordement au réseau électrique	32
3.2.	Mise en service et utilisation	34
4.	Contenu de l'emballage	36
5.	Friteuse à air chaud – vue d'ensemble	37
5.1.	Vue avant.....	37
5.2.	Vue arrière.....	37
5.3.	Éléments de commande/écran	38
6.	Mise en service	39
7.	Utilisation	40
7.1.	Régler le temps de cuisson et la température	40
7.2.	Régler l'appareil	42
7.3.	Régler un programme automatique	43
8.	Nettoyage.....	44
9.	Mise hors tension.....	45
10.	Dépannage rapide	45
11.	Caractéristiques techniques	47
12.	Déclaration de conformité	48
13.	Recyclage	48
14.	Mentions légales.....	49
15.	Conditions générales de la garantie commerciale.....	50
15.1.	Dispositions générales	50
15.2.	Conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site	51
16.	Adresse du Service	52
16.1.	France	52
16.2.	Suisse	52
16.3.	Belgique.....	53
16.4.	Luxembourg.....	53

1. À propos de ce mode d'emploi



Veillez lire attentivement le présent mode d'emploi dans son intégralité et respecter toutes les consignes indiquées. Vous serez ainsi assuré du bon fonctionnement et de la durée de vie de votre appareil. Gardez toujours le présent mode d'emploi à portée de main à proximité de l'appareil. Conservez bien le mode d'emploi afin de pouvoir le remettre au nouveau propriétaire si vous donnez ou vendez l'appareil.

1.1. Explication des symboles



DANGER !

Avertissement d'un risque vital immédiat !



AVERTISSEMENT !

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



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque d'électrocution !



AVERTISSEMENT !

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



PRUDENCE !

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



ATTENTION !

Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !



REMARQUE !

Informations supplémentaires pour l'utilisation de l'appareil !



REMARQUE !

Respecter les consignes du mode d'emploi !

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



Déclaration de conformité

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

2. Utilisation conforme

Cet appareil convient pour cuire et frire des aliments tels que légumes, frites, potato wedges – préparés soi-même ou précuisinés pour four – ainsi que pour préparer des poissons, viandes et volailles.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages privés ou pour des applications ménagères similaires, par exemple :

- par le personnel de cuisines, magasins ou bureaux et d'autres domaines professionnels ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements d'hébergement ;
- dans les bed and breakfasts.

Cet 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 est annulée :

- ▶ Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils supplémentaires autres que ceux que nous avons nous-mêmes autorisés ou vendus.
- ▶ Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires que nous avons vendus ou autorisés.

-
- ▶ Tenez compte de toutes les informations contenues dans le présent mode d'emploi, 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

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expériences et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants.



DANGER !

Risque de suffocation !

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

- ▶ Conserver tous les emballages utilisés (sachets, polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

3.1. Raccordement au réseau électrique



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Les pièces conductrices de courant présentent un risque de choc électrique ou de court-circuit.

- ▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre réglementaire et protégée électriquement.
- ▶ Vérifiez avant de mettre l'appareil en service si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.

-
- ▶ La prise doit rester accessible s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.
 - ▶ N'utilisez pas de rallonge.
 - ▶ Si vous ne vous servez plus de l'appareil, pour le nettoyer ou s'il est laissé sans surveillance, débranchez systématiquement la fiche d'alimentation de la prise de courant.
 - ▶ Pour débrancher la fiche de la prise, ne tirez jamais sur le cordon, mais toujours au niveau de la fiche.
 - ▶ Veillez à ne pas coincer ou écraser le cordon d'alimentation.
 - ▶ Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous l'appareil, sur une surface chaude ou des arêtes contondantes.
 - ▶ Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
 - ▶ Ne mettez pas l'appareil en marche s'il se trouve sur un support mouillé ou si vous avez les mains mouillées.
 - ▶ Ne saisissez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
 - ▶ N'utilisez en aucun cas l'appareil lorsqu'il est endommagé ou si vous constatez des dommages au niveau du cordon ou de la fiche d'alimentation.
 - ▶ En cas de dysfonctionnement ou si vous constatez un dommage survenu pendant le transport, adressez-vous immédiatement au SAV.
 - ▶ Afin d'éviter tout danger, faire réparer le cordon d'alimentation uniquement par un atelier qualifié ou s'adresser au SAV.
 - ▶ N'essayez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une pièce de l'appareil.
 - ▶ Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
 - ▶ N'utilisez pas l'appareil en plein air.
 - ▶ N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - humidité de l'air élevée ou contact avec des liquides,
 - températures extrêmement hautes ou basses,
-

-
- rayonnement direct du soleil,
 - feu nu.

3.2. Mise en service et utilisation



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Les surfaces brûlantes peuvent provoquer un incendie.

- ▶ Afin d'éviter tout risque provoqué par une remise à zéro accidentelle du limiteur de température de sécurité, l'appareil ne doit pas être alimenté via un dispositif de commutation externe tel qu'une minuterie ni être relié à un circuit électrique qui est allumé ou éteint régulièrement par un dispositif.
- ▶ Installez l'appareil sur un support plan, sec et résistant à la chaleur.
- ▶ Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant chauffer (p. ex. plaques électriques, flammes nues, etc.).
- ▶ Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec un autre objet lorsqu'il fonctionne. Laissez une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et d'autres objets. Ne posez en particulier pas l'appareil à proximité de matières facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- ▶ Ne posez pas l'appareil en fonctionnement sous des éléments hauts ou d'autres objets qui pourraient entraver l'évacuation libre 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.
- ▶ Pour préparer les aliments, utilisez impérativement le panier à friture dans la cuve afin que les aliments ne brûlent pas.
- ▶ Posez toujours la cuve chaude et le panier à friture sur un sup-

port résistant à la chaleur.

- ▶ Ne mettez pas de graisse ou d'huile dans la cuve.
- ▶ En cas de dégagement de fumée noire, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant. Attendez que la fumée diminue avant d'enlever la cuve de l'appareil.



AVERTISSEMENT !
Risque de blessure !

Les surfaces brûlantes présentent un risque de blessure.

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

- ▶ La grille de ventilation au dos de l'appareil chauffant fortement pendant le fonctionnement, ne la touchez en aucun cas pour éviter toute brûlure.
- ▶ Ne touchez donc l'appareil en fonctionnement que par la poignée et les éléments de commande !
- ▶ Ne mettez pas vos mains à l'intérieur de l'appareil, sur la cuve ou la plaque chauffante.
- ▶ Ne bougez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- ▶ Ne bougez pas l'appareil lorsqu'il est chaud : attendez qu'il ait complètement refroidi.
- ▶ Lorsque vous sortez la cuve avec le panier à friture pendant ou après la préparation d'aliments, il y a danger de brûlure par la vapeur s'échappant de l'appareil. Ne placez pas votre tête directement au-dessus de l'appareil et évitez tout contact avec cette vapeur.
- ▶ La cuve chauffe fortement pendant le fonctionnement, ne la touchez pas. Utilisez des gants de cuisine.
- ▶ Placez la cuve uniquement sur un support résistant à la chaleur.



ATTENTION !

Risques pour la santé !

Cuire, rôtir ou griller des aliments à des températures trop élevées peut entraîner la formation de substances nocives pour la santé.

- ▶ Enlevez de l'appareil les particules carbonisées.
- ▶ Lorsque vous cuisez ou grillez des aliments, ne les laissez pas devenir trop foncés.

4. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de suffocation !

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

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

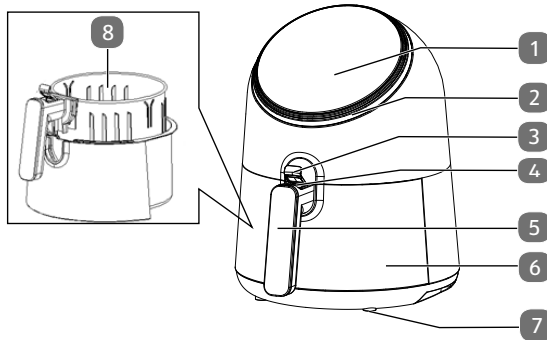
Veillez vérifier si la livraison est complète et nous informer dans un délai de quinze jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Avec le produit que vous venez d'acheter, vous recevez :

- Friteuse à air chaud
- Mode d'emploi avec information relative à la garantie

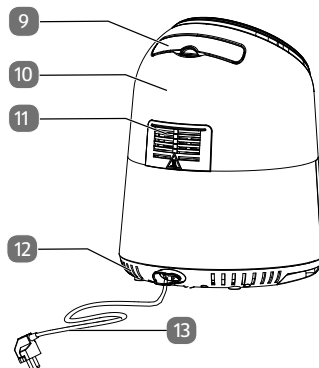
5. Friteuse à air chaud – vue d'ensemble

5.1. Vue avant



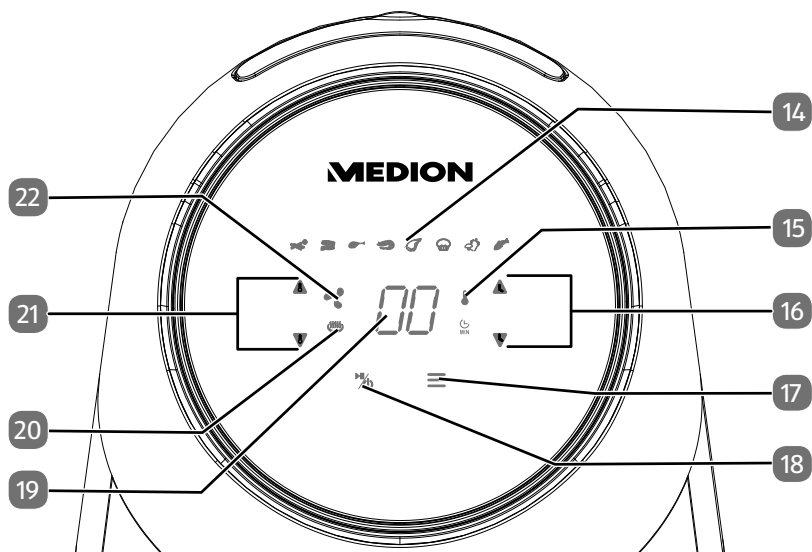
- 1) Éléments de commande/affichage à l'écran
- 2) Joint
- 3) Couvercle de protection
- 4) Touche de déverrouillage
- 5) Poignée du panier à friture
- 6) Cuve
- 7) Pied
- 8) Panier à friture

5.2. Vue arrière



- 9) Poignée
- 10) Boîtier
- 11) Sortie de vapeur
- 12) Fentes d'aération
- 13) Cordon d'alimentation avec fiche

5.3. Éléments de commande/écran



- 14) Programme automatique activé (varie selon le programme réglé)
- 15) Affichage de la température activé sur l'écran/affichage du temps de cuisson activé sur l'écran
- 16) ▼ : réduire la température de cuisson/▲ : augmenter la température de cuisson
- 17) Sélection de programme
- 18) Allumer/éteindre l'appareil, interrompre le préchauffage
- 19) Écran pour affichage de la température/affichage du temps de cuisson
- 20) Voyant de préchauffage en cours
- 21) Voyant de ventilateur activé
- 22) ▼ : réduire la température de cuisson/▲ : augmenter la température de cuisson

6. Mise en service

- ▶ Retirez tous les éléments d'emballage, autocollants et films de l'appareil.
- ▶ Installez l'appareil sur un support plan, sec et résistant à la chaleur.
- ▶ Sortez la cuve de l'appareil. Relevez le couvercle de protection et appuyez sur la touche de déverrouillage pour enlever le panier à friture.
- ▶ Lavez le panier et la cuve dans de l'eau chaude. Puis séchez-les soigneusement.
- ▶ Essuyez le boîtier avec un chiffon humide.



DANGER !

Risque de blessure !

Sans panier à friture inséré dans la cuve, les aliments seraient brûlés par les températures élevées engendrées pendant le fonctionnement. Les surfaces chauffent fortement et, sans poignée sur le panier, peuvent causer des blessures par brûlure.

- ▶ Utilisez par principe le panier à friture et la cuve ensemble.
 - ▶ Utilisez l'appareil uniquement lorsque la poignée est montée correctement sur le panier à friture.
- ▶ Posez la friteuse à air chaud sur un support résistant à la chaleur.
 - ▶ Branchez la friteuse à air chaud uniquement sur une prise de terre réglementaire et protégée électriquement. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.



REMARQUE !

Lors de la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur ou de fumée dû aux résidus de fabrication de l'appareil. Cette odeur/fumée n'est cependant pas dangereuse et se dissipe rapidement.

Veillez simplement à bien aérer la pièce où se trouve l'appareil.

7. Utilisation








AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !





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

- ▶ Ne versez pas d'huile ou tout autre liquide dans l'appareil.
- ▶ Ne cuisez pas dans l'appareil d'aliments à très haute teneur en graisse, p. ex. saucisses très grasses. La graisse gouterait et brûlerait dans la cuve.
- ▶ Sortez la cuve de l'appareil.
- ▶ Relevez le couvercle de protection et appuyez sur la touche de déverrouillage pour enlever le panier de la cuve.
- ▶ Remplissez le panier.
- ▶ Mettez le panier à friture dans la cuve de telle manière que le verrouillage de la poignée rentre et s'enclenche dans l'évidement prévu sur la cuve.
- ▶ Mettez les aliments à frire dans le panier. Les quantités de remplissage conseillées sont indiquées dans le tableau du chapitre « 7.2. Régler l'appareil » à la page 42.
- ▶ Tenez bien la cuve par la poignée et poussez-la par l'avant à fond dans l'appareil.

7.1. Régler le temps de cuisson et la température

- ▶ Appuyez pendant quelques secondes sur la touche  pour allumer l'appareil.
- ▶ Réglez la température de cuisson souhaitée par intervalle de 5° C avec la touche  ou .
- ▶ Appuyez plus longtemps sur la touche  ou  pour régler plus rapidement la température souhaitée.

Vous pouvez régler une température de 80 à 200° C.


- ▶ Réglez maintenant le temps de cuisson souhaité par intervalle d'une minute avec la touche  ou .
- ▶ Appuyez plus longtemps sur la touche  ou  pour régler plus rapidement le temps de cuisson souhaité.

Vous pouvez régler un temps de cuisson total de 60 minutes.



REMARQUE !

Pour obtenir des résultats de cuisson parfaits, préchauffez la friteuse à air chaud pendant au moins 3 minutes.

- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant brièvement sur la touche .

La température de cuisson et le temps de cuisson restant sont affichés pendant le fonctionnement.

Vous pouvez à tout moment en cours de fonctionnement sortir la cuve de l'appareil pour vérifier le degré de cuisson. L'appareil s'éteint alors automatiquement.

- ▶ Secouez le panier à mi-cuisson pour répartir à nouveau les aliments. Vous obtenez ainsi une cuisson plus uniforme.
- ▶ Enlevez pour cela la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée. Secouez les aliments avec précaution et repoussez la cuve dans l'appareil.



Le temps continue à s'écouler automatiquement.

- ▶ Si vous voulez rajouter des aliments, appuyez sur la touche pour interrompre la cuisson.
- ▶ Sortez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée.
- ▶ Rajoutez les aliments avec précaution dans le panier et remettez ce dernier dans la cuve.
- ▶ Appuyez une nouvelle fois sur la touche pour continuer la cuisson.



PRUDENCE !

Risque de blessure !

Si le panier à friture se détache accidentellement, il y a un risque de blessures par brûlure.

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



REMARQUE !

Secouez la cuve et le panier à friture ensemble ou, si la cuve est trop lourde, posez-la sur un support résistant à la chaleur et enlevez le panier à friture de la cuve. Secouez les aliments avec précaution et repoussez la cuve avec le panier à friture dans l'appareil.

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal retentit et l'appareil s'éteint. Le ventilateur continue à tourner quelques minutes.

- ▶ Pour interrompre prématurément la cuisson, appuyez pendant quelques secondes sur la touche jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- ▶ Sortez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée. Posez la cuve sur un support résistant à la chaleur et enlevez le panier à friture de la cuve en appuyant sur la touche de déverrouillage.

7.2. Régler l'appareil

Le tableau suivant vous indique les réglages conseillés. Les durées indiquées ne sont que des valeurs indicatives. Vous pouvez les adapter selon la quantité, le type d'aliment à frire ou vos goûts personnels.

Plat	Poids (g)	Durée (min)	Température (° C)	Secouer	Informations supplémentaires
Pommes de terre & frites					
Frites fines surgelées	300-400	18-20	200	Oui	
Grosses frites surgelées	300-400	20-25	200	Oui	
Gratin de pommes de terre	500	20-25	200	Oui	
Viande et volaille					
Steaks	100-500	10-15	180	Non	
Côtelettes de porc	100-500	10-15	180	Non	
Hamburgers	100-500	10-15	180	Non	
Saucisses	100-500	13-15	200	Non	
Cuisses de poulet	100-500	25-30	180	Non	
Blancs de poulet	100-500	15-20	180	Non	
Rôti	100-400	20-25	180	Non	
Poisson et fruits de mer					
Poisson	100-400	18-20	180	Non	
Crevettes	100-400	12-15	180	Non	
Snacks					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Oui	Plats précuisinés pour four
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Oui	Plats précuisinés pour four
Croquettes de poisson surgelées	100-400	6-10	200	Non	Plats précuisinés pour four

Plat	Poids (g)	Durée (min)	Température (° C)	Secouer	Informations supplémentaires
Fromage à cuire pané	100-400	8-10	180	Non	Plats précuisinés pour four
Roulades (légumes)	100-400	10-15	160	Non	Plats précuisinés pour four
Pâtisserie					
Gâteau	300	20-25	160	Non	Utiliser un moule
Quiche	400	20-22	180	Non	Utiliser un moule/plat à four
Muffins	430	15-18	200	Non	Utiliser un moule
Snacks sucrés	400	20	160	Non	Utiliser un moule/plat à four



REMARQUE !

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



REMARQUE !

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

7.3. Régler un programme automatique

Les programmes automatiques vous permettent de cuire certains aliments à une température et pendant un temps de cuisson pré-réglés. Vous disposez des programmes suivants :



Frites surgelées



Lard



Crevettes



Cuisses de poulet



Poisson



Légumes



Muffins

Viande

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

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal retentit et l'appareil s'éteint. Le ventilateur continue à tourner quelques minutes.

- ▶ Pour interrompre prématurément la cuisson, appuyez pendant quelques secondes sur la touche jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

8. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Les pièces conductrices de courant présentent un risque de choc électrique.

- ▶ Débranchez par principe la fiche d'alimentation de la prise avant de nettoyer l'appareil.
- ▶ Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- ▶ Si l'appareil devait malgré tout tomber dans un liquide, ne le touchez en aucun cas. Débranchez tout d'abord la fiche d'alimentation de la prise.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les surfaces brûlantes présentent un risque de brûlure.

- ▶ Laissez l'appareil refroidir au moins 60 minutes avant de le nettoyer. Sortez la cuve avec le panier à friture pour que l'appareil puisse refroidir plus vite.



ATTENTION !

Dommage possible de l'appareil !

Toute manipulation incorrecte présente un risque de dommage de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs sur et à l'intérieur du boîtier de l'appareil.
 - ▶ Ne passez pas la friteuse à air chaud et les accessoires au lave-vaisselle.
 - ▶ Pour nettoyer le panneau de commande et les surfaces extérieures de l'appareil, utilisez un chiffon doux légèrement mouillé.
- ▶ Lavez la cuve et le panier à friture à l'aide d'une éponge dans de l'eau légèrement savonneuse. Rincez bien la cuve et le panier et séchez-les soigneusement.
 - ▶ Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge douce.
 - ▶ Si les résistances sont sales, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à vaisselle. Enlevez avec précaution les restes d'aliments.



REMARQUE !


Le panier à friture est compatible lave-vaisselle.



9. Mise hors tension

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

10. Dépannage rapide

Le produit a quitté notre société dans un état impeccable. Si vous constatez cependant un problème avec l'appareil, essayez tout d'abord de le résoudre à l'aide du tableau suivant. Si le problème persiste, veuillez contacter notre SAV.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée sur une prise de courant.	Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire.
	Saisie incomplète.	Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche  .

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne sont pas cuits.	Vous avez mis trop d'aliments dans le panier.	Mettez les aliments en petits morceaux dans le panier. Les morceaux plus petits cuisent plus uniformément.
	La température de cuisson est trop basse.	Appuyez sur  ou  pour augmenter ou réduire le temps de cuisson / la température de cuisson souhaité(e).
	Le temps de cuisson est trop court.	
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments sont trop serrés dans le panier.	Secouez le panier pour répartir uniformément les aliments. Avec certains aliments, le panier doit être secoué à mi-cuisson.
Les aliments frits ne sont pas assez croustillants.	Les aliments utilisés ne conviennent pas pour la friteuse à air chaud.	Pour un meilleur croustillant, utilisez des snacks précuisinés pour four ou légèrement graissés.
Impossible de fermer l'appareil.	Le panier est trop rempli.	Remplissez le panier à friture jusqu'au repère MAX.
Une fumée blanche s'échappe de la friteuse.	Les aliments sont très gras.	Lors de la friture d'aliments très gras, la graisse de ces aliments goutte dans la cuve. Cette graisse engendre une chaleur plus importante que la normale dans la cuve, ce qui ne nuit ni à l'appareil ni au résultat de cuisson.
	Des particules de graisse sont restées dans la cuve après la cuisson précédente.	Ces particules brûlent dans la cuve. Nettoyez la cuve après chaque utilisation.

Problème	Cause possible	Solution
Les frites fraîches ne sont pas dorées uniformément.	Les bâtonnets de pommes de terre ne sont pas assez ramollis.	Mettez les bâtonnets de pommes de terre dans de l'eau froide pendant env. une demi-heure afin d'en éliminer l'amidon. Avant de les mettre dans le panier, épongez-les avec du papier absorbant.
	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, mettez-les dans un plat avec une demi-cuillère à soupe env. d'huile.
		Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits.
Le code d'erreur « E1 » ou « E2 » est affiché sur l'écran.	Le capteur de température interne de l'appareil signale une anomalie.	Contactez le SAV.

11. Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation :	220-240 V~50/60 Hz
Puissance :	1300 W
Capacité du panier :	Env. 2,6 litres
Températures réglables :	80-200° C
Minuterie :	60 minutes
Dimensions (l x H x P) :	27 x 34,5 x 32,5 cm

Sous réserve de modifications techniques !

12. Déclaration de conformité

Par la présente, le fabricant déclare que cet appareil est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions pertinentes :

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

13. 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.



APPAREIL

La mise au rebut des appareils usagés avec les déchets ménagers est interdite.

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

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront recyclés, respectant ainsi l'environnement.

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

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

14. Mentions légales

Copyright © 2017

Situation : 15.11.2017

Tous droits réservés.

Le présent mode d'emploi est protégé par le copyright.





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

Le copyright est la propriété de la société :

Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

Le mode d'emploi peut être téléchargé sur les portails de service.

Vous pouvez aussi scanner le code QR ci-dessous et charger le mode d'emploi sur votre terminal mobile via le portail de service.

	URL	QR Code
FR	www.medion.com/fr/service/accueil/	
CH	www.medion.com/ch/fr/service/start/	
BE	www.medion.com/be/fr/service/accueil/	
LUX	www.medion.com/lu/fr/	

15. Conditions générales de la garantie commerciale

15.1. Dispositions générales

La période de garantie est de 24 mois et commence à courir le jour de l'achat du produit. La garantie couvre les défauts de matériau et de fabrication de tout type susceptibles de nuire à une utilisation normale du produit.

Veillez conserver précieusement le justificatif d'achat original. Le garant se réserve le droit de refuser la réparation au titre de la garantie commerciale ou la confirmation de la garantie commerciale si ce justificatif d'achat n'est pas produit.

Veillez vous assurer que le produit retourné est suffisamment bien emballé pour ne pas être endommagé au cours du transport. Sauf mention contraire sur votre bon de garantie, vous devez prendre en charge les frais d'envoi et supporter le risque d'endommagement du produit lors de son envoi. Le garant décline toute responsabilité pour les objets envoyés avec le produit qui ne faisaient pas partie du lot initial.

Veillez également joindre au produit retourné une description complète et détaillée du défaut réclamé. Pour la mise en œuvre de la garantie commerciale et avant l'envoi du produit, veuillez contacter le garant via la ligne d'assistance SAV ou le portail SAV. Vous recevrez alors des informations sur la suite de la procédure.

La présente garantie n'a aucune incidence sur vos recours en garantie légaux et elle est régie par le droit en vigueur dans le pays de première acquisition du produit par le client final.

15.1.1. Étendue de la garantie commerciale

En cas de défaut de votre produit couvert par la présente garantie, le garant prendra en charge la réparation ou le remplacement du produit. Le garant aura le choix entre la réparation et le remplacement du produit et se réserve la possibilité de réparer le produit envoyé pour réparation ou de le remplacer par un produit remis à neuf de même qualité.

La garantie ne couvre pas les batteries et piles, ni les consommables, c.-à-d. les pièces destinées à être remplacées à intervalles réguliers au cours de l'utilisation du produit, p. ex. les ampoules des vidéoprojecteurs.

La présence d'un pixel défectueux sur un écran (point de l'image constamment coloré, clair ou foncé) ne constitue pas, en soi, un défaut couvert par la garantie commerciale. Le nombre exact admissible de pixels défectueux est indiqué dans le mode d'emploi du produit concerné.

La présente garantie commerciale ne couvre pas la détérioration du produit due à une mauvaise utilisation, notamment pour les écrans plasma ou LCD. La manière correcte d'utiliser votre écran plasma ou LCD est décrite dans le mode d'emploi du produit concerné.

La garantie ne couvre pas les erreurs de lecture de supports de données formatés dans un format incompatible ou qui sont provoquées par l'utilisation d'un logiciel inadapté.

S'il est constaté lors de la réparation que le défaut n'est pas couvert par la garantie, le garant se réserve le droit de facturer les frais avancés au client sous la forme d'un forfait de prise en charge ainsi que les coûts de réparation plus le matériel et la main-d'œuvre après présentation d'un devis. Vous en serez alors en tant que client informé au préalable et il vous appartiendra d'accepter ou de refuser cette procédure.

15.1.2. Exclusions de la garantie

La garantie ne couvre pas les défaillances et dommages provoqués par des causes externes, l'endommagement volontaire ou par négligence du fait de l'utilisateur, une utilisation inappropriée, les modifications, transformations ou extensions apportées au produit, l'utilisation de pièces provenant d'un constructeur tiers, l'absence d'entretien nécessaire, les virus ou les erreurs de logiciels, le transport ou l'emballage inapproprié ou la perte du colis lors du renvoi du produit au garant.

La garantie s'éteint si le défaut du produit est survenu suite à une tentative de réparation ou d'entretien par une personne n'appartenant pas à l'un des partenaires commerciaux agréés par le garant. De même, la garantie s'éteint si des autocollants ou des numéros de série se trouvant sur le produit ou l'un des accessoires ont été modifiés ou rendus illisibles.

15.1.3. Ligne d'assistance SAV

Avant de retourner le produit au garant, veuillez contacter ce dernier via la ligne d'assistance SAV ou le portail SAV. Il vous sera alors communiqué des informations complémentaires sur la marche à suivre pour faire appel à la garantie.

Le recours à la ligne d'assistance peut être payant.

La ligne d'assistance SAV ne se substitue en aucun cas à la familiarisation de l'utilisateur avec le logiciel ou le matériel, à la lecture du mode d'emploi ni à la responsabilité pour les produits tiers.

15.2. Conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site

Dans la mesure où le bon de garantie de votre produit stipule le service de réparation et/ou d'échange sur site, il sera fait application des conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site.

Pour la bonne exécution de la réparation et/ou de l'échange sur site, veuillez tenir compte des points suivants :


- Vous devez garantir aux collaborateurs du garant venant chez vous dans le but susmentionné l'accès sans restrictions, sûr et immédiat au produit défectueux.
- Vous devez, à vos frais, mettre à la disposition de ces collaborateurs les installati-

ons de télécommunication nécessaires à l'exécution correcte de votre demande, les tests, le diagnostic et la réparation du produit.

- Vous êtes seul responsable de restaurer vos logiciels d'application après avoir eu recours aux services du garant.
- Vous êtes seul responsable de la reconfiguration éventuellement nécessaire de votre connexion Internet et des appareils périphériques existants après avoir eu recours aux services du garant.
- La période pendant laquelle vous pouvez annuler gratuitement une demande d'intervention sur site est de 48 heures minimum avant le rendez-vous. Passé ce délai, les frais causés par l'annulation tardive ou l'omission d'annulation vous seront facturés.


16. Adresse du Service

16.1. France

 02 43 16 60 30

(appel non surtaxé)

Service PREMIUM hors garantie

 08 92 35 05 40


(0,34 €/min, coût d'un appel depuis un téléphone mobile variable selon votre opérateur)

 Lun - Ven : 09:00 - 19:00

 www.medion.fr

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

16.2. Suisse

 0848 - 33 33 32

(0,08 CHF/min, coût d'un appel depuis un téléphone mobile variable selon votre opérateur)

 Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00


 www.medion.ch


@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

16.3. Belgique

 022006198  022006199
(Appel non surtaxé)

Premium Hotline



 0900-51111
(0,45 €/min)


 Lu - Ve: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/be

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

16.4. Luxembourg

 34-20 808 664  34-20 808 665
(Appel non surtaxé)

 Lu - Ve: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/lu

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

DE

FR

NL

ES

IT

Inhoudsopgave

1.	Betreffende deze handleiding.....	56
1.1.	Tekenuitleg.....	56
2.	Gebruik voor het beoogde doel	57
3.	Veiligheidsinstructies.....	58
3.1.	Netaansluiting.....	58
3.2.	Ingebruikname en gebruik.....	60
4.	Inhoud van de verpakking.....	62
5.	Heteluchtfriteuse – Apparaatoverzicht	63
5.1.	Voorkant.....	63
5.2.	Achterkant.....	63
5.3.	Bedieningselementen/display	64
6.	Ingebruikname	65
7.	Bediening	66
7.1.	Bereidingstijd en temperatuur instellen.....	66
7.2.	Apparaat instellen.....	68
7.3.	Automatisch programma instellen.....	69
8.	Reinigen	70
9.	Buiten gebruik stellen	71
10.	Oplossen van problemen	71
11.	Technische gegevens.....	73
12.	Conformiteitsinformatie	74
13.	Afvalverwerking	74
14.	Colofon	74
15.	Algemene garantievoorwaarden	75
15.1.	Algemeen.....	75
15.2.	Bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie.....	77
16.	Dienst Adres.....	78
16.1.	Nederland.....	78
16.2.	België.....	78

1. Betreffende deze handleiding



Lees deze handleiding nauwkeurig door en neem alle aanwijzingen in acht. Hiermee garandeert u een betrouwbare werking en een lange levensduur van uw apparaat. Houd deze handleiding steeds binnen handbereik bij uw apparaat. Bewaar de bedieningshandleiding goed, zodat u deze bij de verkoop van het apparaat kunt doorgeven aan de nieuwe eigenaar.

1.1. Tekenuitleg



GEVAAR!

Waarschuwing voor acuut levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig onomkeerbaar letsel!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor het risico op elektrische schokken!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor het risico op hete oppervlakken!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk middelzwaar of gering letsel!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



OPMERKING!

Verdere informatie over het gebruik van het apparaat!



OPMERKING!

Volg de aanwijzingen in de bedieningshandleiding op!

- Opsommingsteken/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen
- ▶ Advies over uit te voeren handelingen



Verklaring van conformiteit

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

2. Gebruik voor het beoogde doel

Dit apparaat is geschikt voor het bakken, garen en grillen van levensmiddelen zoals groenten, aardappelen en aardappelpartjes (zelfgemaakt of kant-en-klaar), en voor de bereiding van vis, vlees en gevogelte.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in een privéomgeving en vergelijkbare huishoudelijke toepassingen, zoals:

- In keukens voor winkelpersoneel, kantoren en andere commerciële omgevingen,
- in plattelandswoningen en boerderijen,
- door klanten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen,
- in bed & breakfasts.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en is niet geschikt voor industriële of zakelijke toepassingen.

Let erop dat de garantie bij oneigenlijk gebruik komt te vervallen:

- ▶ Breng geen wijzigingen aan zonder onze toestemming en gebruik geen accessoires die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.
- ▶ Gebruik alleen door ons geleverde of goedgekeurde (vervangende) onderdelen en accessoires.

-
- ▶ Neem alle informatie in deze handleiding in acht, met name de veiligheidsvoorschriften. Elke andere toepassing wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en kan leiden tot letsel of schade.

3. Veiligheidsinstructies

- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met onvoldoende ervaring en/of kennis, mits deze personen onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het gebruik van het apparaat zodat zij de daarmee samenhangende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Kinderen die jonger zijn dan 8 jaar moeten uit de omgeving van het apparaat en het netsnoer worden gehouden.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

Er bestaat gevaar voor verstikking door het inademen of inslikken van kleine onderdelen of verpakkingsfolie.

- ▶ Alle gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, stukken polystyreen etc.) buiten bereik van kinderen opslaan.

3.1. Netaansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok of kortsluiting door spanningvoerende onderdelen.

- ▶ Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd, geaard en gezekerd stopcontact.
- ▶ Controleer voordat u het apparaat in gebruik neemt of de spanningsaanduiding op het apparaat overeenkomt met de lokale netspanning.

-
- ▶ Zorg ervoor dat het stopcontact altijd goed toegankelijk is zodat het apparaat indien nodig snel spanningsvrij kan worden gemaakt.
 - ▶ Gebruik geen verlengsnoeren.
 - ▶ Trek de stekker van het apparaat na elk gebruik, vóór iedere schoonmaakbeurt en telkens wanneer er geen toezicht op wordt gehouden uit het stopcontact.
 - ▶ Trek het netsnoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer.
 - ▶ Let erop dat het snoer niet kan worden geknikt of ingeklemd.
 - ▶ Zorg ervoor dat het netsnoer onbeschadigd is en niet onder het apparaat, over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt.
 - ▶ Leg het netsnoer zo neer dat niemand erop kan trappen of erover kan struikelen.
 - ▶ Neem het apparaat niet in gebruik als het op een natte ondergrond staat of als u natte handen heeft.
 - ▶ Raak de stekker niet aan met natte handen.
 - ▶ Gebruik het apparaat in geen geval bij beschadigingen aan het apparaat, het netsnoer of de stekker.
 - ▶ Neem bij storingen of wanneer u transportschade vaststelt direct contact op met het Service Center.
 - ▶ Laat het netsnoer uitsluitend repareren door een deskundig reparatiebedrijf of neem contact op met het Service Center om gevaarlijke situaties te voorkomen.
 - ▶ Probeer in geen geval zelf een onderdeel van het apparaat te openen en/of te repareren.
 - ▶ Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
 - ▶ Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
 - ▶ Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid of vocht,
 - extreem hoge of lage temperaturen,
-

-
- rechtstreeks zonlicht,
 - open vuur.

3.2. Ingebruikname en gebruik



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.

- ▶ Om te voorkomen dat de beveiliging tegen oververhitting per ongeluk wordt uitgeschakeld, mag het apparaat niet via een externe schakelinstallatie zoals een tijdschakelklok worden aangesloten of worden verbonden met een stroomcircuit dat 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 (bv. kookplaat of open vuur).
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in contact kan komen met andere voorwerpen. Houd een afstand aan van minimaal 10 cm tot andere voorwerpen. Plaats het apparaat in het bijzonder niet in de directe omgeving van brandbare materialen (gordijnen, vitrages, papier etc.).
- ▶ 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 geen voorwerpen op het apparaat.
- ▶ Laat het apparaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht werken.
- ▶ Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- ▶ Gebruik voor het bereiden van de levensmiddel altijd het mandje in het frituurreservoir, zodat het gerecht niet verbrandt.

-
- ▶ Plaats het hete reservoir en frituurmandje altijd op een hittebestendige ondergrond.
 - ▶ Vul het frituurreservoir niet met vet of olie.
 - ▶ Trek bij donkere rookontwikkeling meteen de stekker uit het stopcontact. Wacht tot de rookontwikkeling minder is geworden voordat u het frituurreservoir uit het apparaat verwijdert.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door hete oppervlakken. De oppervlakken van het apparaat en de accessoires kunnen tijdens gebruik heet worden. Raak deze oppervlakken niet aan.

- ▶ Het ventilatierooster aan de achterkant van het apparaat wordt heet en mag dit tijdens gebruik niet worden aangeraakt om brandwonden te voorkomen.
- ▶ Raak tijdens gebruik alleen de handgrepen en de bedieningselementen van het apparaat aan!
- ▶ Raak de binnenkant van het apparaat, het frituurreservoir en de verwarmingsplaat niet aan.
- ▶ Verplaats het apparaat nooit terwijl het in gebruik is.
- ▶ Verplaats het apparaat niet als het warm is, laat het eerst volledig afkoelen.
- ▶ Als u het frituurreservoir met het frituurmandje tijdens of na het bereiden van gerechten uitneemt, bestaat er gevaar voor brandwonden door ontsnappende damp. Houd uw hoofd nooit recht boven het apparaat en zorg dat uw handen niet in aanraking komen met de uittredende damp.
- ▶ Bij gebruik wordt het frituurreservoir zeer heet. Raak het reservoir niet aan. Gebruik ovenwanten.
- ▶ Plaats het apparaat alleen op een hittebestendig oppervlak.



LET OP!

Gezondheidsrisico!

Door te heet bakken, garen of grillen kunnen stoffen ontstaan die schadelijk zijn voor de gezondheid.

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

4. Inhoud van de verpakking



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

Er bestaat gevaar voor verstikking door het inademen of inslikken van kleine onderdelen of verpakkingsfolie.

- ▶ Houd verpakkingsfolie buiten bereik van kinderen.

Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid en stel ons binnen 14 dagen na aanschaf op de hoogte van eventueel ontbrekende onderdelen.

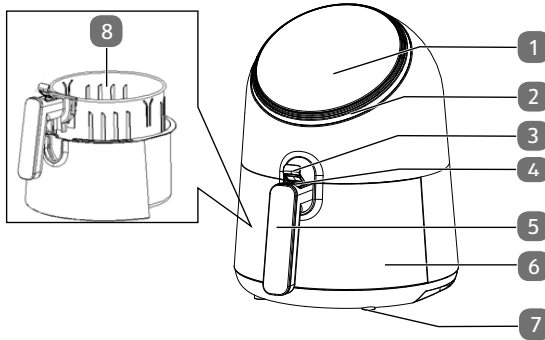
Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Heteluchtfriteuse
- Handleiding met garantie-informatie

5. Heteluchtfriteuse – Apparaatoverzicht

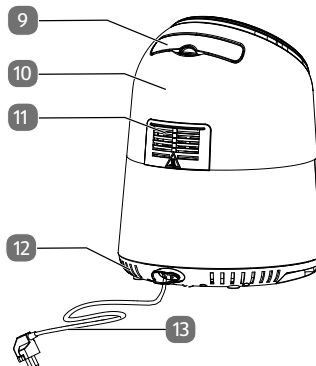
DE
FR
NL
ES
IT

5.1. Voorkant



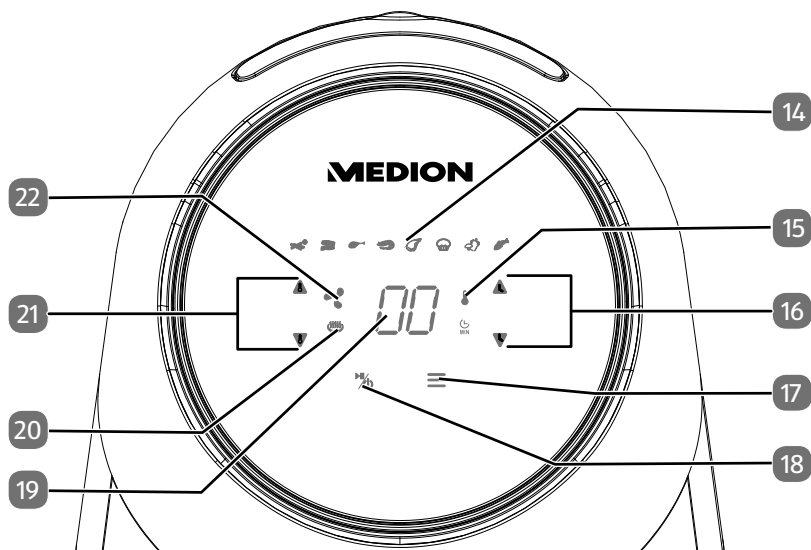
- 1) Bedieningselementen/Display
- 2) Afdichting
- 3) Beschermkap
- 4) Ontgrendelingsknop
- 5) Greep van frituurmandje
- 6) Frituurreservoir
- 7) Stelpootje
- 8) Frituurmandje

5.2. Achterkant



- 9) Draaggreep
- 10) Behuizing
- 11) Opening voor dampafvoer
- 12) Ventilatieopeningen
- 13) Netsnoer met stekker

5.3. Bedieningselementen/display



- 14) Automatisch programma actief (varieert, afhankelijk van het ingestelde programma)
- 15) Temperatuurweergave actief op het display/bereidingstijd actief op het display
- 16) ▼: Bereidingstemperatuur verlagen/▲: Bereidingstemperatuur verhogen
- 17) Programmakeuze
- 18) Apparaat in-/uitschakelen, verwarmingsproces onderbreken
- 19) Display voor temperatuuraanduiding/aanduiding van de bereidingstijd
- 20) Bedrijfslampje voor actief verwarmingsproces
- 21) Bedrijfslampje voor actieve ventilator
- 22) ▼: Bereidingstemperatuur verlagen/▲: Bereidingstemperatuur verhogen

6. Ingebruikname

- ▶ Verwijder alle verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat.
- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- ▶ Neem het frituurreservoir uit het apparaat. Klap de beschermkap omhoog en druk op de ontgrendelingstoets om het frituurmandje te verwijderen.
- ▶ Spoel het frituurmandje en het frituurreservoir af met heet water. Droog beide onderdelen goed af.
- ▶ Neem de behuizing af met een vochtige doek.



GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

De hoge temperaturen die tijdens gebruik ontstaan, zouden bij gebruik zonder frituurmandje tot verbranding van de levensmiddelen leiden. De oppervlakken worden zeer heet en kunnen door het ontbreken van de greep van het mandje letsel door brandwonden veroorzaken.

- ▶ Gebruik het frituurmandje altijd in combinatie met het frituurreservoir.
 - ▶ Gebruik het apparaat alleen als de handgreep correct aan het frituurmandje bevestigd is.
- ▶ Zet de heteluchtfriteuse op een hittebestendige ondergrond.
 - ▶ Sluit de heteluchtfriteuse alleen aan op een correct geïnstalleerd, geaard en gezekerd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.



OPMERKING!

Bij het eerste gebruik kunnen fabricageresten tot enige geur- en rookontwikkeling leiden. Dit is echter ongevaarlijk en verdwijnt snel. Zorg voor voldoende ventilatie.

7. Bediening








WAARSCHUWING!

Brandgevaar!





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

- ▶ Vul het apparaat niet met olie of andere vloeistoffen.
- ▶ Zeer vette gerechten, zoals worsten, zijn niet geschikt voor bereiding met dit apparaat. Het vet zou in het frituurreservoir druipen en daar verbranden.
- ▶ Neem het frituurreservoir uit het apparaat.
- ▶ Klap de beschermkap van de ontgrendelingsknop omhoog en druk op de ontgrendelingsknop om het frituurmandje uit het frituurreservoir te verwijderen.
- ▶ Vul het frituurmandje.
- ▶ Plaats het frituurmandje zodanig in het frituurreservoir dat het met de greep in de uitsparing van het frituurreservoir valt en vastklikt.
- ▶ Vul het frituurmandje met het gerecht. U vindt de toegestane vulhoeveelheden in de tabel in hoofdstuk "7.2. Apparaat instellen" op pagina 68.
- ▶ Houd het frituurreservoir aan de greep vast en schuif het vanaf de voorkant volledig in het apparaat.

7.1. Bereidingstijd en temperatuur instellen

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

U kunt temperaturen instellen van 80 °C tot 200 °C.

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

Er is een bereidingstijd van in totaal 60 minuten mogelijk.



OPMERKING!

Voor een optimaal resultaat laat u de heteluchtfriteuse minimaal 3 minuten voorverwarmen.

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



Tijdens gebruik worden de bereidingstemperatuur en de resterende bereidingstijd weergegeven.

U kunt tijdens de bereiding op elk moment de gaarheid controleren door het frituurreservoir uit het apparaat te trekken. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.



- ▶ Schud het frituurmandje nadat de helft van de bereidingstijd is verstreken om de ingrediënten opnieuw te verdelen. Zo wordt het gerecht gelijkmatig gaar.
- ▶ Neem hiervoor het frituurreservoir aan de greep uit het apparaat. Schud de ingrediënten voorzichtig en schuif het frituurreservoir terug in het apparaat.

De tijd loopt automatisch door.

- ▶ Als u ingrediënten wilt bijvullen, drukt u op de toets  om het bereidingsproces te onderbreken.
- ▶ Neem het frituurreservoir aan de greep uit het apparaat.
- ▶ Doe voorzichtig extra ingrediënten in het frituurmandje en plaats dit terug in het apparaat.
- ▶ Druk opnieuw op de toets  om het bereidingsproces te hervatten.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Wanneer het frituurmandje per ongeluk losraakt bestaat er gevaar voor letsel door brandwonden.


- ▶ Druk tijdens het schudden niet op de ontgrendelingsknop.



OPMERKING!

Schud het frituurreservoir met daarin het mandje. Als dit voor u te zwaar is, kunt u het frituurreservoir ook op een hittebestendig oppervlak plaatsen en het frituurmandje uitnemen. Schud de ingrediënten voorzichtig en schuif het frituurreservoir met het frituurmandje terug in het apparaat.

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

- ▶ U kunt het bereidingsproces voortijdig beëindigen door enkele seconden op de toets  te drukken totdat het apparaat wordt uitgeschakeld.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Neem het frituurreservoir aan de greep uit het apparaat. Plaats het frituurreservoir op een hittebestendige ondergrond en neem het frituurmandje uit door op de ontgrendelingsknop te drukken.

7.2. Apparaat instellen

De aanbevolen instellingen worden in de onderstaande tabel vermeld. De vermelde tijden zijn slechts advieswaarden. U kunt deze afhankelijk van de hoeveelheid, het te bereiden gerecht en uw eigen voorkeuren variëren.

Gerecht	Gewicht (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Aanvullende informatie
Aardappelen en friet					
Dunne diepvriesfriet	300-400	18-20	200	Ja	
Dikke diepvriesfriet	300-400	20-25	200	Ja	
Aardappelgratin	500	20-25	200	Ja	
Vlees en gevogelte					
Biefstuk	100-500	10-15	180	Nee	
Varkenskoteletten	100-500	10-15	180	Nee	
Hamburgers	100-500	10-15	180	Nee	
Worst	100-500	13-15	200	Nee	
Kippenbouten	100-500	25-30	180	Nee	
Kipfilet	100-500	15-20	180	Nee	
Braadstukken	100-400	20-25	180	Nee	
Vis en zeevruchten					
Vis	100-400	18-20	180	Nee	
Garnalen	100-400	12-15	180	Nee	
Snacks					
Loempia's	100-400	8-10	200	Ja	Voor kant-en-klaar overgerecht
Kipnuggets uit de diepvries	100-500	6-10	200	Ja	Voor kant-en-klaar overgerecht
Vissticks uit de diepvries	100-400	6-10	200	Nee	Voor kant-en-klaar overgerecht

Gerecht	Gewicht (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Aanvullende informatie
Gepaneerde bak- kaas	100-400	8-10	180	Nee	Voor kant- en-klaar ovengerecht
Rollade (groente)	100-400	10-15	160	Nee	Voor kant- en-klaar ovengerecht
Bakken					
Cake	300	20-25	160	Nee	Bakvorm ge- bruiken
Quiche	400	20-22	180	Nee	Bakvorm/ ovenschaal gebruiken
Muffins	430	15-18	200	Nee	Bakvorm ge- bruiken
Zoete snacks	400	20	160	Nee	Bakvorm/ ovenschaal gebruiken



OPMERKING!

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



OPMERKING!

Als u de heteluchtfriteuse niet heeft voorverwarmd, laat u de gerechten 3 minuten langer gaar worden.

7.3. Automatisch programma instellen

Met de automatische programma's kunt u bepaalde voedingsmiddelen met een vooraf ingestelde temperatuur en bereidingstijd bereiden. U kunt gebruikmaken van de volgende programma's:



Bevroren frites



Spek



Garnalen



Kippenbouten



Vis



Groente



Muffins



Vlees

- ▶ Druk enkele seconden op de toets om het apparaat in te schakelen.
- ▶ Druk meerdere keren op de toets om het gewenste automatische programma in te stellen.
- ▶ Start het bereidingsproces door kort op de toets te drukken.

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

- ▶ U kunt het bereidingsproces voortijdig beëindigen door enkele seconden op de toets te drukken totdat het apparaat wordt uitgeschakeld.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact.

8. Reinigen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door spanningvoerende onderdelen.

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



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- ▶ Laat het apparaat vóór het schoonmaken minimaal 60 minuten afkoelen. Verwijder het frituurreservoir en frituurmandje, zodat het apparaat sneller afkoelt.

**LET OP!****Mogelijke schade aan het apparaat!**

Er bestaat gevaar voor schade aan het apparaat door onjuist gebruik.

- ▶ Gebruik geen grove of schurende reinigingsmiddelen op en in de behuizing van het apparaat.
 - ▶ Reinig de heteluchtfriteuse en de bijbehorende accessoires niet in de vaatwasser.
 - ▶ Het bedieningspaneel en de buitenoppervlakken van het apparaat kunnen worden gereinigd met een zachte, licht bevochtigde doek.
- ▶ Reinig het frituurreservoir en het frituurmandje met een spons en een mild sopje. Spoel het reservoir goed uit en droog alles goed af.
 - ▶ Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een zachte spons.
 - ▶ Als de verwarmingselementen vuil zijn, kunt u gebruikmaken van een afwasborstel. Verwijder voorzichtig de etensresten.

**OPMERKING!**


Het frituurmandje is vaatwasserbestendig.

9. Buiten gebruik stellen

Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet wilt gebruiken, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u het apparaat op een droge plaats.

10. Oplossen van problemen

Dit product heeft onze fabriek in correcte toestand verlaten. Mocht u desondanks een probleem vaststellen, probeer dit dan eerst aan de hand van onderstaande tabel op te lossen. Wanneer u hier niet in slaagt, adviseren wij om contact op te nemen met onze klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossen van problemen
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd stopcontact.
	Invoer niet volledig.	Start het bereidingsproces door op de toets  te drukken.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossen van problemen
De gerechten zijn niet gaar.	De vulhoeveelheid is te groot.	Doe kleinere stukken in de frituurmand. Kleinere stukken worden gelijkmatiger gaar.
	De bereidingstemperatuur is te laag.	Druk op de toets  of  om de gewenste bereidingstijd of -temperatuur te verhogen of te verlagen.
	De bereidingstijd is te kort.	
De gerechten zijn niet gelijkmatig gaar geworden.	De ingrediënten liggen te dicht op elkaar.	Schud het frituurmandje om de gerechten gelijkmatig te verdelen. Sommige gerechten moeten ongeveer halverwege de bereidingstijd worden geschud.
De gefrituurde gerechten zijn niet knapperig genoeg.	Er zijn ingrediënten gebruikt die niet geschikt zijn voor de heteluchtfrituse.	Gebruik snacks die geschikt zijn voor de oven of snacks met een laag vetgehalte voor knapperige resultaten.
Het apparaat kan niet dicht.	Het frituurmandje is te vol.	Vul het frituurmandje tot aan de aanduiding Max.
Witte rookontwikkeling in het apparaat.	De gerechten zijn erg vet.	Bij de bereiding van zeer vette gerechten druipt er vet in het frituurreservoir. Door dit vet ontstaat een grotere hitte dan normaal in het frituurreservoir. Dit heeft echter geen nadelige gevolgen voor het apparaat of voor het bakresultaat.
	Het frituurreservoir bevat nog vetresten van een eerder bereidingsproces.	Vetresten verbranden in het frituurreservoir. Reinig het frituurreservoir na elk gebruik.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossen van problemen
Verse friet wordt niet gelijkmatig gefrituurd.	De friet is niet voldoende geweekt.	Leg de aardappelstaafjes ca. 1/2 uur lang in koud water zodat het zetmeel vrij kan komen. Droog deze vóór het vullen met keukenpapier af.
	De aardappeloort is ongeschikt.	
Verse friet wordt niet knapperig.	De aardappelen zijn te vochtig.	De knapperigheid is afhankelijk van het water- en zetmeelgehalte van de aardappeloort en van de hoeveelheid olie.
		Droog de aardappelen zorgvuldig af en bedek ze vervolgens met ca. 1/2 eetlepel olie.
		Snijd de aardappelen in kleinere stukken.
Op het display wordt de foutcode „E1“ resp. „E2“ weergegeven.	De interne temperatuursensor van het apparaat meldt een storing.	Neem contact op met de klantenservice.

11. Technische gegevens

Voeding:	220-240 V~50/60 Hz
Vermogen:	1300 W
Volume van mandje:	ca. 2,6 liter
Instelbare temperaturen:	80-200 °C
Timer:	60 minuten
Afmetingen (B x H x D):	27 x 34,5 x 32,5 cm

Technische wijzigingen voorbehouden!

12. Conformiteitsinformatie

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

- EMV-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesign-richtlijn 2009/125/EG
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU.

13. Afvalverwerking



VERPAKKING

Uw apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. De verpakking bestaat uit materialen die milieuvriendelijk kunnen worden afgevoerd en vakkundig kunnen worden gerecycled.



APPARAAT

Afgedankte apparaten mogen niet bij het normale huisvuil worden gedaan.

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

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

Geef het afgedankte apparaat af op een inzamelpunt voor afgedankte elektrische apparaten of bij een afvalsorteercentrum.

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

14. Colofon

Copyright © 2017

Uitgave: 15.11.2017

Alle rechten voorbehouden.




Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd.

Vermenigvuldiging in mechanische, elektronische of enige andere vorm zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.

Het copyright berust bij de firma:

Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Duitsland

De handleiding is via de serviceportalen beschikbaar voor download. U kunt ook de bovenstaande QR-code scannen en de handleiding via het serviceportal naar uw mobiele toestel downloaden.

	URL	QR Code
NL	www.medion.com/nl/service/start/	
BE	www.medion.com/be/nl/service/start/	
LUX	www.medion.com/lu/fr/	

15. Algemene garantievoorwaarden

15.1. Algemeen

De looptijd van de garantie bedraagt 24 maanden en gaat in op de dag van aankoop van het product. De garantie heeft betrekking op materiaal- en fabricagefouten van allerlei aard die bij normaal gebruik kunnen optreden.

Bewaar daarom het originele aankoopbewijs goed. De garantieverlener behoudt zich het recht voor, een reparatie onder garantie of bevestiging van garantie te weigeren wanneer het recht op garantie niet kan worden aangetoond.

Zorg ervoor dat het apparaat op de juiste manier en veilig is verpakt wanneer het moet worden ingezonden. Indien niets anders is aangegeven, draagt de eindgebruiker de kosten en het risico voor de verzending. Voor aanvullend ingezonden materiaal dat geen deel uitmaakt van de oorspronkelijk levering van het product, aanvaard de garantieverlener geen aansprakelijkheid.

Stuur met het ingezonden apparaat een zo gedetailleerd mogelijke beschrijving van de storing mee. Om aanspraak te maken op uw recht op garantie of voordat u het apparaat instuurt, dient u contact op te nemen met de hotline van de garantieverlener of met de Service Portal. Hier ontvangt u informatie over de verdere stappen.

Deze garantie heeft geen invloed op uw wettelijke recht op garantie en is onderworpen aan het geldend recht in het land waarin het apparaat in eerste instantie door een eindgebruiker is aangeschaft.

15.1.1. Omvang

In geval van een door deze garantie gedekt defect aan uw product garandeert de garantieverlener met deze garantie de reparatie of vervanging van het product. De garantieverlener behoudt zich het recht voor te beslissen over reparatie of vervanging. Deze kan daarom naar eigen inzicht beslissen, het ter garantie ingezonden apparaat te vervangen door een gelijkwaardig, volledig gereviseerd apparaat van dezelfde kwaliteit.

Er wordt geen garantie gegeven op batterijen of accu's en op verbruiksmaterialen, d.w.z. onderdelen die tijdens gebruik van het apparaat regelmatig moeten worden vervangen zoals de projectielamp in een beamer.

Een pixelfout (permanent gekleurde, lichte of donkere beeldpunt) is niet zonder meer aan te merken als gebrek. Het exacte aantal toegestane defecte pixels wordt beschreven in de handleiding bij het product.

Voor ingebrande beelden op plasma- of lcd-schermen die zijn ontstaan door onjuist gebruik van het apparaat, is de garantieverlener niet aansprakelijk. De exacte handelswijze voor correct gebruik van een plasma- of een lcd-scherm wordt beschreven in de handleiding bij dit product.

De garantie geldt niet voor fouten bij de weergave vanaf gegevensdragers met een niet-compatibel formaat of die zijn gemaakt met ongeschikte software.

Wanneer tijdens de reparatie wordt vastgesteld dat er sprake is van een fout of storing die niet door de garantie wordt gedekt, behoudt de garantieverlener zich het recht voor, na offerte aan de eindgebruiker, de reparatiekosten (materiaal en arbeidsloon) in rekening te brengen, vermeerderd met een vast bedrag voor verwerkingskosten. Hierover wordt u als klant vooraf geïnformeerd. De keus om hiermee al dan niet akkoord te gaan ligt bij u.

15.1.2. Uitsluitingen

Voor gebreken en schade die ontstaan door inwerking van buitenaf, onopzettelijke beschadiging, onjuist gebruik, aan het product aangebrachte veranderingen, ombouw, uitbreidingen, gebruik van vreemde onderdelen, verwaarlozing, virussen of softwarefouten, onjuist transport, ongeschikte verpakking of verlies bij retourzending van het product kan de garantieverlener niet aansprakelijk worden gesteld.

Het recht op garantie vervalt wanneer de storing aan het apparaat is ontstaan door onderhoud of reparatie die is uitgevoerd door iemand anders dan een door de garantieverlener geautoriseerde servicepartner. De garantie vervalt ook wanneer stickers of serienummers van het apparaat of onderdelen van het apparaat worden gewijzigd of onherkenbaar worden gemaakt.

15.1.3. Service Hotline

Vóór inzending van het apparaat aan de garantieverlener, moet u via de Service Hotline of de Service Portal contact met ons opnemen. U ontvangt dan verdere informatie over de juiste manier om aanspraak te maken op uw garantie.

Voor het gebruik van de Hotline worden mogelijk kosten in rekening gebracht.

De Service Hotline vormt geen vervanging voor de scholing van de gebruiker op het gebied van soft- en hardware, het raadplegen van de handleiding of gebruik van producten van derden.

15.2. Bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie



Indien er een recht op reparatie of vervanging op locatie bestaat, gelden voor uw product de bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie.


Voor uitvoering van de reparatie of vervanging op locatie moet u zorgen voor het onderstaande:


- Aan medewerkers van de garantieverlener die zich hiertoe bij u melden, dient onbeperkte, veilige en onmiddellijke toegang tot de apparaten te worden verstrekt.
- Telecommunicatievoorzieningen die voor deze medewerkers tijdens uitvoering van de opdracht, voor test- en diagnosedoeleinden en voor het herstellen van storingen benodigd zijn, moeten op uw kosten beschikbaar worden gesteld.
- U bent zelf verantwoordelijk voor het herstellen van de eigen gebruikerssoftware na uitvoering van de dienstverlening door de garantieverlener.
- U bent zelf verantwoordelijk voor de configuratie en verbinding van eventueel bestaande externe apparatuur na uitvoering van de dienstverlening door de garantieverlener.
- Afspraken voor reparatie of vervanging op locatie kunnen tot maximaal 48 uur voor de afspraak kosteloos worden gewijzigd of afgezegd. Daarna worden de kosten voor een latere of niet uitgevoerde dienstverlening in rekening gebracht.

16. Dienst Adres


16.1. Nederland

 0900 - 235 2534  0900 - 329 2534

 0900 - 435 7835 (SIM-PC)

 0900 - 543 3832 (OYO)


(€ 1 per gesprek/fax)


 Ma - Vr: 07:00 - 23:00

Za - Zo: 10:00 - 18:00

Feestdagen: 10:00 - 17:00

Premium Hotline:

 0900 - 543 3833 (0,70 €/minuut)

 Ma - Vr: 08:30 - 17:00

 www.medion.nl


@ Maak gebruik van het contactformulier onder: www.medion.com/contact

16.2. België

 022006198  022006199

(Lokaal tarief)

Premium Hotline

 0900-51111

(0,45 €/min)

 Ma - Vr: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/be

@ Maak gebruik van het contactformulier onder: www.medion.com/contact

Índice

1.	Acerca de las presentes instrucciones.....	80
1.1.	Explicación de los signos.....	80
2.	Uso conforme a lo previsto	81
3.	Indicaciones de seguridad	82
3.1.	Conexión a la red eléctrica.....	82
3.2.	Puesta en marcha y uso	84
4.	Volumen de suministro	86
5.	Freidora de aire caliente – Esquema del aparato	87
5.1.	Parte frontal.....	87
5.2.	Parte posterior.....	87
5.3.	Elementos de control / pantalla.....	88
6.	Puesta en funcionamiento	89
7.	Funcionamiento.....	90
7.1.	Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura.....	90
7.2.	Ajuste del aparato.....	92
7.3.	Ajuste de un programa automático	93
8.	Limpieza	94
9.	Puesta fuera de servicio	95
10.	Solución de fallos.....	95
11.	Especificaciones técnicas	98
12.	Información de conformidad.....	98
13.	Eliminación.....	98
14.	Aviso legal	99
15.	Condiciones generales de garantía.....	99
15.1.	Aspectos generales	99
15.2.	Condiciones especiales de garantía para la reparación in situ y la sustitución in situ	101
16.	Dirección del Servicio.....	101

1. Acerca de las presentes instrucciones



Lea atentamente estas instrucciones y observe todas las indicaciones descritas. De este modo garantizará un funcionamiento fiable y una larga vida útil de su aparato. Guarde estas instrucciones siempre a mano, cerca de su aparato. Conserve este manual de instrucciones para poder entregarlo al nuevo propietario, en caso de vender el aparato.

1.1. Explicación de los signos



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



¡ADVERTENCIA!

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



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de peligro por descarga eléctrica!



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de peligro por superficies calientes!



¡CUIDADO!

¡Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve!



¡ATENCIÓN!

¡Observe las instrucciones para evitar daños materiales!



¡NOTA!

Información más detallada para el uso del aparato.



¡NOTA!

¡Observe las indicaciones del manual de instrucciones!

-
- Punto de enumeración / información sobre eventos durante el uso
 - ▶ Instrucción operativa



Declaración de conformidad

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

2. Uso conforme a lo previsto

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

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

El aparato se ha diseñado exclusivamente para el uso particular y no es apto para fines comerciales/industriales.

Tenga en cuenta que la garantía perderá su validez en caso de un uso no conforme al previsto:

- ▶ No realice ninguna modificación en la construcción del aparato sin nuestra autorización previa, ni utilice ningún equipo suplementario que no haya sido suministrado o autorizado por nuestra parte.
- ▶ Utilice solo accesorios y piezas de repuesto que hayan sido autorizados o suministrados por nuestra parte.
- ▶ 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 y personales.

3. Indicaciones de seguridad

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años, así como 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 del aparato y hayan comprendido los peligros resultantes. Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Mantenga alejados del aparato y del cable de conexión a los niños menores de 8 años.
- ▶ La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños.



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de pequeños componentes o plásticos.

- ▶ Guarde todos los materiales de embalaje usados (bolsas, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.

3.1. Conexión a la red eléctrica



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

- ▶ Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente.
- ▶ Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de que la tensión indicada en el aparato se corresponda con la corriente de red donde se encuentre.
- ▶ Para que el aparato pueda desconectarse rápidamente de la corriente en caso necesario, la toma de corriente debe estar bien accesible.
- ▶ No utilice ningún cable de prolongación.

-
- ▶ Después de cada uso, antes de cada limpieza y cuando no esté vigilándolo, desenchufe el aparato de la toma de corriente.
 - ▶ Desconecte el aparato tirando de la clavija, no tirando del cable.
 - ▶ No doble o aplaste el cable de red.
 - ▶ Asegúrese de que el cable de red no esté dañado y que no pase por debajo del aparato, sobre superficies calientes o aristas vivas.
 - ▶ Coloque el cable de red de forma que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
 - ▶ No ponga en marcha el aparato sobre una superficie mojada o si tiene las manos mojadas.
 - ▶ No toque el enchufe con las manos mojadas.
 - ▶ Nunca utilice el aparato si está dañado o si ha detectado daños en el cable de red o en el enchufe.
 - ▶ En caso de una avería o si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato Centro de servicio.
 - ▶ Reparar el cable de red solo a través de un taller cualificado para ello o dirigirse a nuestro Centro de servicio para evitar accidentes.
 - ▶ No intente en ningún caso abrir y/o arreglar usted mismo ninguna pieza del aparato.
 - ▶ No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.
 - ▶ Nunca utilice el aparato al aire libre.
 - ▶ No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar:
 - una alta humedad del aire o humedad en general;
 - temperaturas extremadamente altas o bajas;
 - una radiación solar directa;
 - fuego abierto.

3.2. Puesta en marcha y uso



¡ADVERTENCIA! **¡Peligro de incendio!**

Existe peligro de incendio por superficies calientes.

- ▶ Para evitar posibles peligros por restablecer sin querer el limitador de temperatura, el aparato no se debe alimentar con un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito eléctrico que sea activado y desactivado regularmente por un sistema de este tipo.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- ▶ No coloque el aparato sobre superficies que puedan calentarse (p. ej. placas de cocina, llamas).
- ▶ Procure que el aparato no toque otros objetos cuando esté funcionando. Asegúrese de que haya una distancia mínima de 10 cm con otros objetos. Sobre todo, no lo coloque cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.).
- ▶ Cuando el aparato está funcionando, no lo coloque debajo de armarios suspendidos u otros objetos que puedan obstaculizar la libre salida del vapor hacia arriba.
- ▶ No cubra el aparato.
- ▶ No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- ▶ No deje nunca el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- ▶ No utilice el aparato cerca de gases explosivos y/o inflamables.
- ▶ Al preparar alimentos, utilice siempre la cesta en el recipiente de freír para que los alimentos no se quemen.
- ▶ Coloque el recipiente caliente y la cesta de freír siempre en una superficie resistente al calor.
- ▶ No llene el recipiente de freír de grasa o de aceite.
- ▶ En caso de que se produzca humo negro, desconecte de inmediato el enchufe de la toma de corriente. Espere a que el aparato deje de humear antes de sacar el recipiente de freír del aparato.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones por superficies calientes.

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

- ▶ Como la rejilla de ventilación de la parte posterior del aparato se calienta, no se debe tocar la rejilla mientras el aparato está en marcha para evitar quemaduras.
- ▶ Durante su funcionamiento, ¡toque el aparato solamente por las asas o los elementos de control!
- ▶ No meta la mano en el interior del aparato, el recipiente de freír ni la placa calefactora.
- ▶ No mueva nunca el aparato cuando está funcionando.
- ▶ No mueva el aparato caliente, espere a que el aparato se enfríe completamente.
- ▶ Si se retira el recipiente con la cesta de freír durante o después de la preparación de algún plato, existe peligro de sufrir quemaduras por el vapor que sale del aparato. Evite tener la cabeza directamente sobre el aparato y mantenga las manos alejadas del vapor.
- ▶ Cuando está encendido, el recipiente de freír se calienta mucho: no lo toque. Utilice manoplas de cocina.
- ▶ Colóquelo solo en una superficie resistente al calor.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro para la salud!

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

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

4. Volumen de suministro



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de pequeños componentes o plásticos.

- ▶ Mantenga los plásticos del embalaje alejados de los niños.

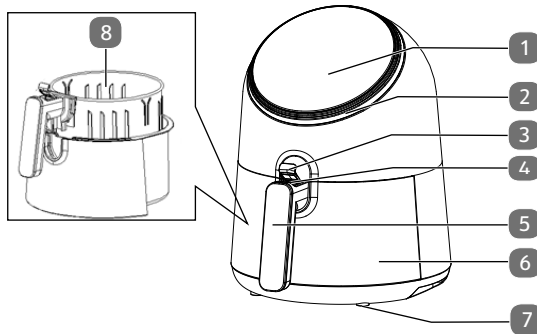
Compruebe que el suministro esté completo, y, si no fuera este el caso, avísenos dentro de un plazo de 14 días después de su compra.

Con el paquete que ha adquirido recibe las siguientes piezas:

- Freidora de aire caliente
- Manual de instrucciones con información de garantía

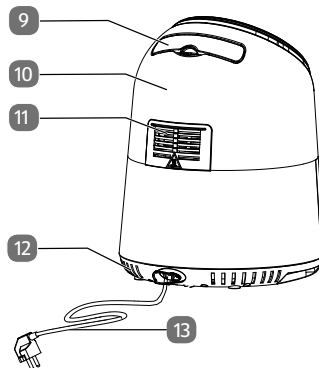
5. Freidora de aire caliente – Esquema del aparato

5.1. Parte frontal



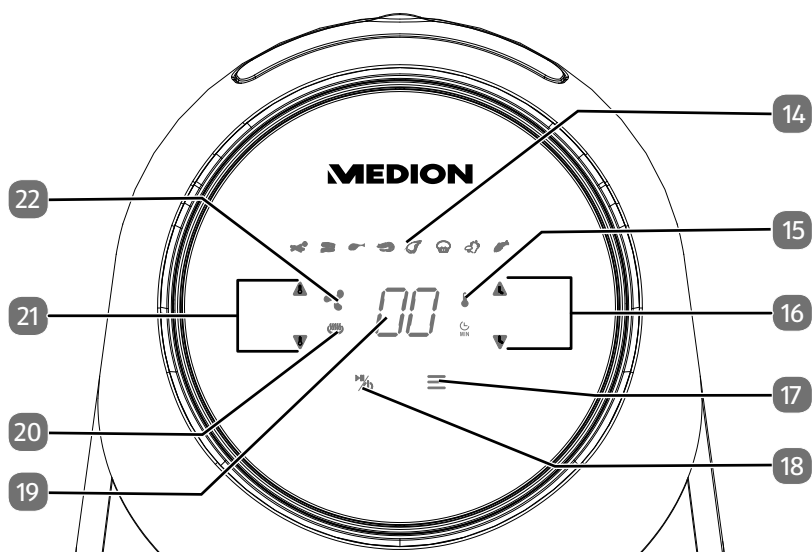
- 1) Elementos de control / pantalla
- 2) Junta
- 3) Tapa de protección
- 4) Botón de desbloqueo
- 5) Mango de la cesta de fríer
- 6) Recipiente de fríer
- 7) Pie de apoyo
- 8) Cesta de fríer

5.2. Parte posterior



- 9) Asidero
- 10) Carcasa
- 11) Salida del vapor
- 12) Orificio de ventilación
- 13) Cable de red con clavija de enchufe

5.3. Elementos de control / pantalla



- 14) Programa automático activo (varía según el programa seleccionado)
- 15) Indicación de temperatura activa en la pantalla / indicación del tiempo de cocción activa en la pantalla
- 16) ▼: reducir la temperatura de cocción / ▲: aumentar la temperatura de cocción
- 17) Selección de programa
- 18) Encender / apagar el aparato, interrumpir el calentamiento
- 19) Espacio de indicación de temperatura / del tiempo de cocción
- 20) Piloto de funcionamiento de proceso de calentamiento en curso
- 21) Piloto de funcionamiento de ventilador activo
- 22) ▼: reducir la temperatura de cocción / ▲: aumentar la temperatura de cocción

6. Puesta en funcionamiento

- ▶ Retire todo el material de embalaje del aparato, incluyendo pegatinas y plásticos.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- ▶ Saque el recipiente de freír del aparato. Abra la tapa de protección hacia arriba y pulse el botón de desbloqueo para retirar la cesta de freír.
- ▶ Lave la cesta y el recipiente de freír con agua caliente. Seque bien las dos piezas.
- ▶ Limpie la carcasa con un paño húmedo.



¡PELIGRO!

¡Peligro de lesiones!

Las altas temperaturas que se producen durante el funcionamiento harían que los alimentos se quemaran si no se utiliza la cesta de freír. Las superficies se calientan mucho y, si falta el mango en la cesta, se podrían producir lesiones por quemaduras.

- ▶ Utilice siempre la cesta junto con el recipiente de freír.
 - ▶ Utilice el aparato solo si el mango está correctamente montado en la cesta de freír.
- ▶ Coloque la freidora de aire caliente en una superficie resistente al calor.
 - ▶ Conecte la freidora de aire caliente siempre a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente. La tensión de red local debe corresponderse con las especificaciones técnicas del aparato.



¡NOTA!

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

7. Funcionamiento








¡ADVERTENCIA! **¡Peligro de incendio!**





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

- ▶ No llene la freidora de aceite u otros líquidos.
- ▶ Los alimentos con mucha grasa, como las salchichas, no son aptos para ser preparados en la freidora. La grasa gotearía en el recipiente de freír y se quemaría.
- ▶ Saque el recipiente de freír del aparato.
- ▶ Abra la tapa de protección por encima del botón de desbloqueo y presione el botón de desbloqueo para retirar la cesta de freír.
- ▶ Llene la cesta de freír.
- ▶ Coloque la cesta de freír en el recipiente de modo que el mango encaje en la ranura correspondiente del recipiente.
- ▶ Llene la cesta con los alimentos que desee cocinar. Consulte la tabla en el capítulo "7.2. Ajuste del aparato" en la página 92 para averiguar las cantidades apropiadas.
- ▶ Sostenga el recipiente de freír por el mango e introdúzcalo en el aparato hasta el fondo por la parte delantera.

7.1. Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura

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

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


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

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



¡NOTA!

Para conseguir una cocción óptima, precaliente la freidora de aire caliente con 3 minutos de antelación como mínimo.

- ▶ Pulse brevemente la tecla  para iniciar el proceso de cocción.

Durante el funcionamiento, se muestran la temperatura y el tiempo de cocción restante.

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

- ▶ Agite la cesta de freír pasada la mitad del tiempo de cocción para redistribuir los alimentos. De este modo conseguirá que se cocinen de manera uniforme.
- ▶ Para ello, saque el recipiente de freír del aparato por el mango. Agite los alimentos con cuidado y vuelva a meter el recipiente en el aparato.



El tiempo se seguirá contando.

- ▶ Si desea añadir alimentos posteriormente, pulse la tecla **⏏** para interrumpir el proceso de cocción.
- ▶ Saque el recipiente de freír del aparato por el mango.
- ▶ Añada los alimentos con cuidado y vuelva a introducir la cesta de freír en el aparato.
- ▶ Vuelva a pulsar la tecla **⏏** para retomar el proceso de cocción.



¡PRECAUCIÓN!

¡Peligro de lesiones!

Si se desbloquea la cesta de freír sin querer, se pueden producir lesiones por quemaduras.

- ▶ No pulse el botón de desbloqueo mientras está agitando la cesta.



¡NOTA!

Agite el recipiente de freír junto con la cesta o, si le resulta demasiado pesado, deje el recipiente en una superficie resistente al calor y retire la cesta. Agite los alimentos con cuidado y vuelva a meter el recipiente con la cesta en el aparato.

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

- ▶ Para interrumpir el proceso de cocción, pulse la tecla **⏏** durante un par de segundos hasta que el aparato se apague.
- ▶ Desenchufe la clavija de la toma de corriente.
- ▶ Saque el recipiente de freír del aparato por el mango. Deje el recipiente de freír en una superficie resistente al calor y saque la cesta pulsando el botón de desbloqueo.

7.2. Ajuste del aparato

Consulte los ajustes recomendados en la tabla siguiente. Los tiempos indicados son orientativos. Pueden variar según la cantidad y el tipo de alimentos a freír y según sus gustos.

Plato	Peso (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Patatas					
Patatas fritas finas congeladas	300-400	18-20	200	Sí	
Patatas fritas gruesas congeladas	300-400	20-25	200	Sí	
Gratinado de patatas	500	20-25	200	Sí	
Carne roja y blanca					
Filete de carne	100-500	10-15	180	No	
Chuleta de cerdo	100-500	10-15	180	No	
Hamburguesa	100-500	10-15	180	No	
Salchicha	100-500	13-15	200	No	
Muslo de pollo	100-500	25-30	180	No	
Pechuga de pollo	100-500	15-20	180	No	
Asado	100-400	20-25	180	No	
Pescado y mariscos					
Pescado	100-400	18-20	180	No	
Gambas	100-400	12-15	180	No	
Tentempiés					
Rollos de primavera	100-400	8-10	200	Sí	Platos precocinados para el horno
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Sí	Platos precocinados para el horno

Plato	Peso (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Barritas de pescado congeladas	100-400	6-10	200	No	Platos precocinados para el horno
Queso empanado para el horno	100-400	8-10	180	No	Platos precocinados para el horno
Rollo de verduras	100-400	10-15	160	No	Platos precocinados para el horno
Repostería					
Pastel	300	20-25	160	No	Utilizar un molde
Quiche	400	20-22	180	No	Utilizar un molde
Muffins	430	15-18	200	No	Utilizar un molde
Tentempiés dulces	400	20	160	No	Utilizar un molde



¡NOTA!

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



¡NOTA!

Si no ha precalentado la freidora de aire caliente antes de cocinar los alimentos, déjelos 3 minutos más en la freidora.

7.3. Ajuste de un programa automático

Con el programa automático puede cocinar determinados alimentos con una temperatura y un tiempo de cocción preajustados. Dispone de los siguientes programas:



Patatas fritas congeladas



Tocino



Gambas



Muslos de pollo



Pescado






Verdura




Muffins



Carne

- ▶ Pulse la tecla  un par de segundos para encender el aparato.
- ▶ Pulse la tecla  varias veces para ajustar el programa automático deseado.
- ▶ Pulse brevemente la tecla  para iniciar el proceso de cocción.

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

- ▶ Para interrumpir el proceso de cocción, pulse la tecla  durante un par de segundos hasta que el aparato se apague.
- ▶ Desenchufe la clavija de la toma de corriente.

8. Limpieza



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de electricidad.

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo siempre de la red.
- ▶ No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.
- ▶ En caso de que el aparato se haya caído en algún líquido, no lo toque bajo ningún concepto. Primero desenchufe el aparato.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir quemaduras por superficies calientes.

- ▶ Deje que el aparato se enfríe durante 60 minutos, como mínimo, antes de limpiarlo. Retire el recipiente y la cesta de freír para que el aparato se pueda enfriar más rápido.



¡ATENCIÓN!

¡Posibles daños en el aparato!

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

- ▶ No utilice detergentes abrasivos o agresivos ni en el exterior ni en el interior de la carcasa del aparato.
 - ▶ No lave la freidora de aire caliente ni los accesorios en el lavavajillas.
 - ▶ Para el panel de control y las superficies exteriores del aparato utilice un paño suave y ligeramente humedecido.
- ▶ Limpie el recipiente y la cesta de freír con una esponja y un poco de agua enjabonada suave. Enjuague bien el recipiente y séquelo todo bien.
 - ▶ Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja suave.
 - ▶ Si los elementos calefactores están sucios, utilice un cepillo adecuado para este fin. Retire los restos de comida con cuidado.



¡NOTA!


La cesta de freír es apta para el lavavajillas.



9. Puesta fuera de servicio

Si no va a utilizar el aparato durante un tiempo prolongado, desenchúfelo de la corriente y guárdelo en un lugar seco.

10. Solución de fallos

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

Problema	Posible causa	Solución de fallos
El aparato no funciona.	La clavija de enchufe no está conectada a una toma de corriente.	Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada.
	No ha completado el ajuste.	Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla  .

Problema	Posible causa	Solución de fallos
Los alimentos no están cocidos.	La cantidad de llenado es demasiado grande.	Llene la cesta con trozos pequeños. Los trozos pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	Pulse la tecla  o  para aumentar o reducir el tiempo / la temperatura de cocción deseados.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	
Los alimentos no están cocidos por igual.	Los alimentos están demasiado apretados.	Agite la cesta de freír para repartir los alimentos de manera uniforme. Algunos alimentos se deben agitar después de transcurrida la mitad del tiempo.
Los alimentos "fritos" no han quedado suficientemente crujientes.	Se han usado alimentos no aptos para una freidora de aire caliente.	Utilice alimentos aptos para el horno o con un poco de grasa para que resulten más crujientes.
El aparato no se puede cerrar.	La cesta de freír está demasiado llena.	Llene la cesta de freír hasta la marca de nivel máximo.

Problema	Posible causa	Solución de fallos
Se produce un humo blanco dentro del aparato.	Los alimentos tienen mucha grasa.	Cuando se preparan alimentos con mucha grasa, esta gotea en el fondo del recipiente de freír. 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.
	En el recipiente de freír aún se encuentran restos de grasa de la cocción anterior.	Los restos de grasa se queman en la cámara de freír. Limpie el recipiente de freír después de cada uso.
En la pantalla aparece el código de error "E1" o "E2".	El sensor de temperatura interno del aparato ha detectado un fallo.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no se "frien" de manera uniforme.	Las patatas cortadas no se han remojado lo suficiente.	Ponga las patatas cortadas a remojo en agua fría durante aprox. 1/2 hora para extraer el almidón. Antes de llenar la cesta, seque las patatas con papel de cocina.
	La clase de patata no es adecuada para freír.	
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no quedan crujientes.	Las patatas están demasiado húmedas.	Que las patatas queden crujientes depende del contenido de agua y de almidón de la patata y de la cantidad de aceite.
		Seque las patatas detenidamente y rocíelas con aprox. 1/2 cucharada de aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños.

11. Especificaciones técnicas

Alimentación:	220-240 V~50/60 Hz
Potencia:	1300 W
Volumen de la cesta:	aprox. 2,6 litros
Temperaturas ajustables:	80-200 °C
Temporizador:	60 minutos
Dimensiones (An x Al x Pr):	27 x 34,5 x 32,5 cm

¡Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas!

12. Información de conformidad

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

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

13. Eliminación



EMBALAJE

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



APARATO

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

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

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

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

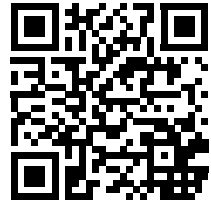
Para más información diríjase a la empresa municipal de recogida de residuos o a las autoridades locales pertinentes.

14. Aviso legal

Copyright © 2017

Estatus: 15.11.2017

Todos los derechos reservados.



Las presentes instrucciones de uso están protegidas por derechos de copyright.

Queda prohibida su copia mecánica, electrónica y de cualquier otra forma sin el consentimiento por escrito del fabricante.

El copyright pertenece a la empresa:

Medion AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Alemania

Las instrucciones pueden estar disponibles para su descarga en el portal de servicio de www.medion.com/es/servicio/inicio/.

También puede escanearse el código QR de la parte superior para descargar las instrucciones en un dispositivo móvil a través del portal de servicio.

15. Condiciones generales de garantía

15.1. Aspectos generales

El periodo de garantía es de 24 meses a partir de la fecha de compra del producto. La garantía se refiere a todo tipo de daños de material y de producción que pueden surgir durante el uso normal.

Guarde cuidadosamente el comprobante de compra original. El garante se reserva el derecho a rechazar una reparación en garantía o una confirmación de garantía si no se presenta este comprobante.

En caso de que sea necesario remitirnos su aparato, asegúrese de que esté embalado de modo seguro para el transporte. Si no se especifica otra cosa, usted cargará con los gastos de envío así como con el riesgo del transporte. No se asume la responsabilidad por otros materiales enviados que no formen parte del volumen de suministro original del producto.

Rogamos que se entregue al garante junto con el aparato una descripción del fallo lo más detallada posible. Para la reclamación de sus derechos y antes de enviar su aparato, póngase en contacto con la línea de atención al cliente del garante o el portal de servicio. Allí recibirá información sobre los siguientes pasos a seguir.

Esta garantía no tiene ninguna repercusión sobre sus derechos legales y queda sujeta al derecho vigente del país en el que se efectuó la primera compra del producto por parte del cliente final.

15.1.1. Alcance

En caso de darse un fallo de su producto cubierto por esta garantía, el garante asegura con esta garantía la reparación o la sustitución del producto. La decisión de si debe procederse a una reparación o a una sustitución corresponde al garante. En este sentido, podrá decidir a su parecer si, en lugar de reparar el aparato enviado para su reparación en garantía, va a sustituir el aparato por otro totalmente revisado de la misma calidad.

No se asume la garantía de pilas o baterías, ni tampoco de los consumibles, es decir, piezas que durante el uso normal del aparato tienen que sustituirse con regularidad, como, p. ej., la lámpara de los proyectores.

Un error de píxel (un punto de color permanente en la imagen, más claro o más oscuro) no se considera un defecto por regla general. El número exacto de puntos de imagen erróneos admisible puede consultarse en la descripción del manual de este producto.

No se asume la garantía por imágenes retenidas en aparatos de plasma o LCD que hayan sido originadas por un uso inadecuado del aparato. El procedimiento a seguir para el funcionamiento de su aparato de plasma o LCD puede consultarse en la descripción del manual de este producto.

La garantía no abarca los errores de reproducción de soportes de datos que fueron creados en un formato no compatible o con un software inadecuado.

Si durante la reparación se comprobase que se trata de un fallo no cubierto por la garantía, el garante se reservará el derecho a facturar los gastos en forma de un importe global por la tramitación así como la reparación a cuenta del cliente, incluido el material y la mano de obra, según un presupuesto presentado al cliente. Usted como cliente será informado con anterioridad; le corresponde el derecho a aceptar o rechazar este procedimiento.

15.1.2. Exclusión

El garante no asume la garantía en caso de fallos y daños originados por influencias externas, daños accidentales, uso inadecuado, así como modificaciones, reformas o ampliaciones realizadas en el producto, uso de piezas procedentes de otros fabricantes, descuido, virus o errores de software, transporte inadecuado, embalaje inadecuado o la pérdida durante el reenvío del producto.

La garantía se extingue en caso de que el fallo del aparato se haya ocasionado durante un mantenimiento o una reparación efectuados por personal ajeno al servicio técnico autorizado por el garante. La garantía también cesa si los adhesivos o números de serie del aparato o de una parte integrante del mismo se han modificado o manipulado de modo que sean ilegibles.

15.1.3. Línea de atención al cliente

Antes de remitir el aparato al garante tiene que comunicarse con nosotros a través de la línea de atención al cliente o el portal de servicio. Recibirá allí más informaciones de cómo hacer uso de su derecho de garantía.

El uso de la línea de atención al cliente puede estar sujeto a gastos.

La línea de atención al cliente no sustituye de ningún modo la formación del usuario en software o hardware, la consulta en el manual, o la asistencia para productos de otras empresas.

15.2. Condiciones especiales de garantía para la reparación in situ y la sustitución in situ

Siempre que figure un derecho a reparación in situ o a sustitución in situ, se aplicarán a su producto las condiciones especiales de garantía para la reparación in situ y la sustitución in situ.

Para poder efectuar la reparación in situ o la sustitución in situ, deberá asegurar por su parte los siguientes puntos:

- Deberá conceder al personal del garante que le visite para dicho fin un acceso ilimitado, seguro e inmediato a los aparatos.
- Deberá poner a disposición del personal los dispositivos de telecomunicación que necesiten para ejecutar correctamente su encargo, para fines de prueba y de diagnóstico, así como para la eliminación de errores, asumiendo Ud. los gastos.
- Usted mismo será responsable de la recuperación de sus propias aplicaciones de software después de haber recurrido al servicio de asistencia del garante.
- Usted mismo se responsabilizará de la configuración y la conexión de aparatos externos, si los hubiere, después de haber recurrido al servicio de asistencia del garante.
- El periodo de cancelación libre de costes para la reparación in situ o la sustitución in situ es de 48 horas como mínimo; después tendremos que facturar los gastos que se nos hayan presentado debido a una cancelación demorada o no efectuada.

16. Dirección del Servicio

 902151448  914604772

(0,10 € + 0,072 €/min + IVA, desde red fija, puede variar desde redes móviles)

 Lu. - Vi.: 08:30 - 17:30

 www.medion.es

 Utilice el formulario de contacto en: www.medion.com/contact

Sommario

1.	Informazioni sul presente manuale	104
1.1.	Legenda.....	104
2.	Utilizzo conforme	105
3.	Indicazioni di sicurezza	106
3.1.	Collegamento alla rete elettrica.....	106
3.2.	Messa in funzione e utilizzo	108
4.	Contenuto della confezione.....	110
5.	Friggitrice ad aria calda – Caratteristiche dell'apparecchio	111
5.1.	Lato anteriore	111
5.2.	Lato posteriore.....	111
5.3.	Comandi/Display.....	112
6.	Messa in funzione	113
7.	Utilizzo.....	114
7.1.	Impostare il tempo di cottura e la temperatura.....	114
7.2.	Impostare l'apparecchio	116
7.3.	Impostare il programma automatico.....	117
8.	Pulizia	118
9.	Mettere fuori servizio l'apparecchio	119
10.	Risoluzione dei problemi	119
11.	Dati tecnici	121
12.	Informazioni sulla conformità	122
13.	Smaltimento.....	122
14.	Note legali	123
15.	Condizioni generali di garanzia.....	123
15.1.	Informazioni generali.....	123
15.2.	Particolari condizioni di garanzia per riparazioni o sostituzioni a domicilio.....	125
16.	Service Indirizzo	125
16.1.	Italia.....	125
16.2.	Svizzera	126

1. Informazioni sul presente manuale



Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e seguire tutte le indicazioni riportate. In tal modo si potrà garantire il sicuro funzionamento e la lunga durata del dispositivo. Tenere queste istruzioni sempre a portata di mano in prossimità del dispositivo. Conservarle con cura per poterle consegnare al nuovo proprietario in caso di cessione del dispositivo.

1.1. Legenda



PERICOLO!

Avviso di pericolo letale immediato!



AVVERTENZA!

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



AVVERTENZA!

Segnalazione di pericolo di scosse elettriche.



AVVERTENZA!

Segnalazione di pericolo dovuto a superfici che scottano!



ATTENZIONE!

Avviso di possibili lesioni di media o lieve entità!



ATTENZIONE!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni alle cose!



AVVISO!

Segnalazione di ulteriori informazioni sull'utilizzo del dispositivo.



AVVISO!

Osservare gli avvisi nelle istruzioni per l'uso.

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



Dichiarazione di conformità

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

2. Utilizzo conforme

L'apparecchio è predisposto per la cottura al forno, al fornello e alla griglia di generi alimentari quali verdure, patatine tagliate a bastoncino, patate a spicchi, sia fatte in casa che acquistate già pronte da cuocere, nonché per la preparazione di pesce, carne e pollame.

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

- nelle cucine per i collaboratori di un negozio, di un ufficio o di altre aziende;
- in tenute agricole;
- per clienti di hotel, motel e altri contesti abitativi;
- nei bed & breakfast.

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

Attenzione, in caso di utilizzo non conforme, la garanzia decade:

- ▶ Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro dispositivo non approvato o fornito da noi.
- ▶ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- ▶ Attenersi a tutte le indicazioni fornite dalle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni alle persone o alle cose.

3. Indicazioni di sicurezza

- ▶ Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e 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 siano consapevoli dei pericoli che ne derivano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- ▶ La pulizia e la manutenzione spettanti all'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini.



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

Pericolo di soffocamento in seguito all'inghiottimento o all'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.

3.1. Collegamento alla rete elettrica



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

Rischio di scossa elettrica o di cortocircuito per la presenza di componenti sotto tensione.

- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma, dotata di messa a terra e di protezione elettrica.
- ▶ Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che i valori di tensione riportati sull'apparecchio corrispondano alla tensione della rete locale.
- ▶ La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- ▶ Non utilizzare cavi prolunga.

-
- ▶ Staccare la spina dalla presa elettrica dopo l'utilizzo, prima della pulizia e ogni volta che l'apparecchio viene lasciato incustodito.
 - ▶ Quando si estrae il cavo di alimentazione dalla presa elettrica, afferrarlo dalla spina e non tirare il cavo.
 - ▶ Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
 - ▶ Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che non passi sotto l'apparecchio, su superfici calde o spigoli vivi.
 - ▶ Posizionare il cavo di alimentazione in modo tale che nessuno possa calpestarlo né possa costituire un pericolo di inciampo.
 - ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio su superfici bagnate o con le mani bagnate.
 - ▶ Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
 - ▶ Non utilizzare in alcun caso l'apparecchio se questo dovesse risultare danneggiato o nel caso in cui si riscontrino danni al cavo di alimentazione o alla spina.
 - ▶ In caso di guasto o se si dovessero riscontrare danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
 - ▶ Affidare le riparazioni del cavo di alimentazione esclusivamente a un laboratorio specializzato oppure rivolgersi al servizio di assistenza al fine di escludere eventuali pericoli.
 - ▶ Non provare in alcun caso ad aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
 - ▶ Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
 - ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
 - ▶ Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o umidità in generale,
 - temperature estremamente alte o basse,
 - raggi diretti del sole,
 - fiamme libere.

3.2. Messa in funzione e utilizzo



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio causato da superfici molto calde.

- ▶ Al fine di escludere pericoli derivanti dal reset accidentale del limitatore termico di sicurezza, l'apparecchio non può essere dotato di un commutatore esterno, ad esempio un timer, né essere collegato a un circuito elettrico che viene attivato e disattivato mediante 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 di fornello o fiamme libere).
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti. Mantenere una distanza minima di ca. 10 cm dagli altri oggetti. In particolare non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, carta ecc.).
- ▶ Non collocare l'apparecchio sotto armadietti pensili o altri oggetti che impediscono la libera uscita 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 materiali infiammabili e/o esplosivi.
- ▶ Per preparare i cibi utilizzare tassativamente il cestello nella pentola di frittura in modo che i cibi non brucino.
- ▶ Posizionare la pentola calda e il cestello di frittura sempre su una base resistente al calore.
- ▶ Non riempire la pentola di frittura con grassi o olio.

-
- ▶ Nel caso in cui si esca del fumo scuro, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente. Attendere che il fumo sia cessato, prima di estrarre la pentola di frittura dall'apparecchio.

**AVVERTENZA!****Pericolo di lesioni!**

Pericolo di lesioni a causa di superfici molto calde.

Durante il funzionamento, le superfici dell'apparecchio e degli accessori possono scaldarsi molto.

- ▶ Poiché la griglia di aerazione sul retro dell'apparecchio si scalda molto, non deve essere toccata mentre l'apparecchio è in funzione al fine di evitare ustioni.
- ▶ Quando l'apparecchio è in funzione toccarlo solo mediante i manici e i comandi!
- ▶ Non toccare l'interno dell'apparecchio, la parte superiore della pentola di frittura o la piastra riscaldante.
- ▶ Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
- ▶ Non spostare l'apparecchio quando è caldo, attendere prima che si sia raffreddato completamente.
- ▶ Se si rimuovono la pentola di frittura con il cestello durante o dopo la preparazione dei cibi, ci si potrebbe ustionare con il vapore che esce. Tenere il volto lontano dall'apparecchio e non avvicinare le mani al vapore.
- ▶ Durante il funzionamento, la pentola di frittura si scalda molto, pertanto non deve essere toccata. Utilizzare guanti da forno.
- ▶ Posizionarla solo su una superficie resistente al calore.

**ATTENZIONE!****Pericolo per la salute!**

Cuocere su fornello, forno o griglia a temperature troppo elevate può portare alla formazione di sostanze nocive per la salute.

- ▶ Rimuovere i residui di cibo bruciati.
- ▶ Non lasciare che gli alimenti diventino troppo scuri durante la cottura in forno o alla griglia.

4. Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

Pericolo di soffocamento in seguito all'inghiottimento o all'inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

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

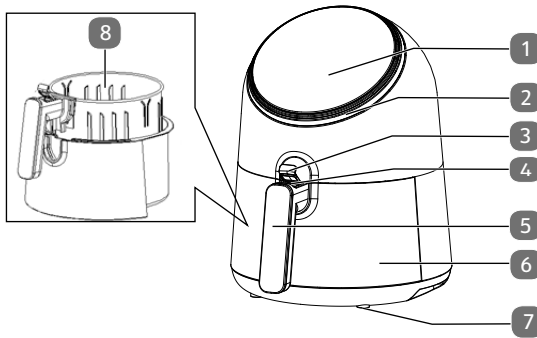
Verificare l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione del prodotto acquistato comprende quanto segue:

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

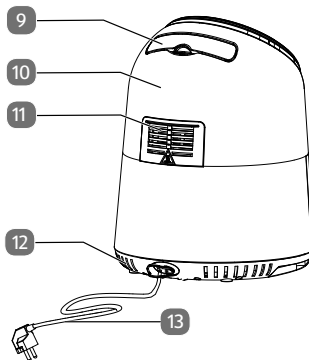
5. Friggitrice ad aria calda – Caratteristiche dell'apparecchio

5.1. Lato anteriore



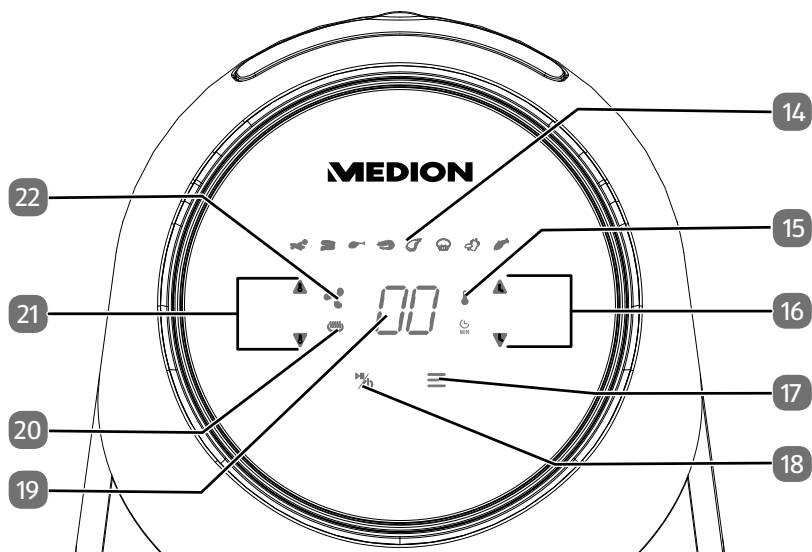
- 1) Comandi/Indicazioni sul display
- 2) Guarnizione
- 3) Coperchio di protezione
- 4) Tasto di sblocco
- 5) Manico del cestello
- 6) Pentola di frittura
- 7) Piedini di supporto
- 8) Cestello di frittura

5.2. Lato posteriore



- 9) Manico da trasporto
- 10) Rivestimento
- 11) Uscita vapore
- 12) Fessure di aerazione
- 13) Cavo di alimentazione con spina

5.3. Comandi/Display



- 14) Programma automatico attivo (varia in base al programma impostato)
- 15) Indicazione della temperatura attiva sul display/indicazione del tempo di cottura attivo sul display
- 16) ▼: Diminuzione della temperatura di cottura/▲: Aumento della temperatura di cottura
- 17) Selezione dei programmi
- 18) Accensione/spengimento apparecchio, interruzione del riscaldamento
- 19) Display per indicazione di temperatura/tempo di cottura
- 20) Spia riscaldamento in funzione
- 21) Spia ventola attiva
- 22) ▼: Diminuzione della temperatura di cottura/▲: Aumento della temperatura di cottura

6. Messa in funzione

- ▶ Rimuovere tutto il materiale dell'imballaggio, gli adesivi e le pellicole dall'apparecchio.
- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- ▶ Estrarre la pentola di frittura dall'apparecchio. Aprire il coperchio di protezione verso l'alto e premere il tasto di sblocco per estrarre il cestello di frittura.
- ▶ Sciacquare il cestello e la pentola di frittura con acqua calda. Asciugare bene entrambi i componenti.
- ▶ Pulire il rivestimento dell'apparecchio con un panno umido.



PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

Le temperature elevate che si generano porterebbero senza l'uso del cestello all'ustione dei cibi. Le superfici diventano molto calde e possono causare lesioni da ustioni a causa della mancanza del manico del cestello.

- ▶ Utilizzare il cestello sempre insieme alla pentola di frittura.
 - ▶ Utilizzare l'apparecchio solo se il manico è montato correttamente sul cestello di frittura.
- ▶ Posizionare la friggitrice ad aria calda su una base resistente al calore.
 - ▶ Collegare la friggitrice ad aria calda solo a una presa installata a norma, dotata di messa a terra e di protezione elettrica. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.



AVVISO!

Al primo utilizzo, a causa dei residui di produzione possono formarsi odori o fumo. Ciò è comunque innocuo e svanisce rapidamente. Garantire un'aerazione sufficiente.

7. Utilizzo








AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!





Olio e altri liquidi possono prendere fuoco a causa delle alte temperature.

- ▶ Non introdurvi olio o altri liquidi.
- ▶ Gli alimenti particolarmente grassi, come alcune salicce, non sono adatti a questo tipo di cottura. Il grasso gocciolerebbe nella pentola di frittura e brucerebbe.
- ▶ Estrarre la pentola di frittura dall'apparecchio.
- ▶ Sollevare il coperchio di protezione mediante il tasto di sblocco, premere il tasto di sblocco per rimuovere il cestello dalla pentola di frittura.
- ▶ Riempire il cestello di frittura.
- ▶ Inserire il cestello nella pentola di frittura in modo che la tacca del manico combaci e scatti in posizione con la scanalatura sulla pentola di frittura.
- ▶ Introdurre gli alimenti nel cestello di frittura attenendosi alle quantità indicate nella tabella del capitolo "7.2. Impostare l'apparecchio" a pagina 116.
- ▶ Tenere la pentola di frittura con il manico e spingerla completamente nell'apparecchio.

7.1. Impostare il tempo di cottura e la temperatura

- ▶ Premere il tasto  per alcuni secondi per accendere l'apparecchio.
- ▶ Con i tasti  o  impostare la temperatura di cottura desiderata a intervalli di 5 °C.
- ▶ Tenere premuto a lungo il tasto  o  per impostare più velocemente la temperatura desiderata.

La temperatura può essere compresa tra 80 °C e 200 °C.

- ▶ Con i tasti  o  impostare il tempo di cottura desiderato in minuti.
- ▶ Tenere premuto a lungo il tasto  o  per impostare più velocemente il tempo di cottura desiderato.

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



AVVISO!

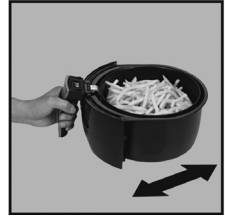
Per ottenere un risultato di cottura ottimale, riscaldare prima la friggitrice ad aria calda per almeno 3 minuti.

- ▶ Avviare la cottura premendo brevemente il tasto .

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

Durante la preparazione, in qualsiasi momento è possibile estrarre la pentola di frittura dall'apparecchio per controllare la cottura. L'apparecchio si spegne automaticamente.

- ▶ A metà cottura, scuotere il cestello per ridistribuire gli alimenti. In tal modo si otterrà una cottura uniforme.
- ▶ Estrarre la pentola di frittura dall'apparecchio tenendola con il manico. Scuotere i cibi con delicatezza e infilare nuovamente la pentola di frittura nell'apparecchio.



Il tempo prosegue automaticamente.

- ▶ Se si desidera aggiungere altro cibo, premere il tasto ⏏ per interrompere il ciclo di cottura.
- ▶ Estrarre la pentola di frittura dall'apparecchio tenendola con il manico.
- ▶ Aggiungere cautamente il cibo e reinserire il cestello di frittura nell'apparecchio.
- ▶ Premere di nuovo il tasto ⏏ per riprendere il ciclo di cottura.



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Il distacco accidentale del cestello di frittura può causare lesioni da ustioni.

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



AVVISO!

Scuotere la pentola di frittura con il cestello oppure, se ciò risulta troppo pesante, si può anche appoggiare la pentola di frittura su una superficie resistente al calore e rimuovere il cestello di frittura. Scuotere i cibi con delicatezza e infilare nuovamente la pentola con il cestello di frittura nell'apparecchio.

Al termine della cottura viene emesso un segnale e l'apparecchio si spegne. La pentola continua a ruotare per alcuni minuti.

- ▶ Per interrompere anticipatamente il ciclo di cottura, premere il tasto ⏏ per alcuni secondi fino a quando l'apparecchio si spegne.
- ▶ Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Estrarre la pentola di frittura dall'apparecchio tenendola con il manico. Appoggiare la pentola di frittura su una base resistente al calore e rimuovere il cestello di frittura premendo il tasto di sblocco.

7.2. Impostare l'apparecchio

Le impostazioni consigliate sono elencate nella tabella seguente. I tempi riportati qui sono solo tempi indicativi e possono variare in base alle quantità, al tipo di alimenti da friggere o ai propri gusti.

Alimento	Peso (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Scuotere	Informazioni aggiuntive
Patate e patatine fritte					
Patatine sottili surgelate	300-400	18-20	200	Si	
Patatine spesse surgelate	300-400	20-25	200	Si	
Patate gratinate	500	20-25	200	Si	
Carne e pollame					
Bistecca	100-500	10-15	180	No	
Bracioline di maiale	100-500	10-15	180	No	
Hamburger	100-500	10-15	180	No	
Salsiccia	100-500	13-15	200	No	
Coscia di pollo	100-500	25-30	180	No	
Petto di pollo	100-500	15-20	180	No	
Arrosto	100-400	20-25	180	No	
Pesce e frutti di mare					
Pesce	100-400	18-20	180	No	
Gamberetti	100-400	12-15	180	No	
Snack					
Involcini primavera	100-400	8-10	200	Si	Per cibi acquistati già pronti da cuocere
Bocconcini di pollo surgelati	100-500	6-10	200	Si	Per cibi acquistati già pronti da cuocere
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200	No	Per cibi acquistati già pronti da cuocere

Alimento	Peso (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Scuotere	Informazioni aggiuntive
Formaggio impanato	100-400	8-10	180	No	Per cibi acquistati già pronti da cuocere
Involtini (verdura)	100-400	10-15	160	No	Per cibi acquistati già pronti da cuocere
Cuocere al forno					
Torta	300	20-25	160	No	Utilizzare uno stampo da forno
Quiche	400	20-22	180	No	Utilizzare uno stampo da forno/da sformati
Muffin	430	15-18	200	No	Utilizzare uno stampo da forno
Snack dolci	400	20	160	No	Utilizzare uno stampo da forno/da sformati



AVVISO!

La friggitrice ad aria calda è adatta anche al riscaldamento di cibi: scaldarli per 10 minuti a 150 °C.



AVVISO!

Se la friggitrice ad aria calda non è stata prima scaldata, lasciare cuocere gli alimenti per 3 minuti in più.

7.3. Impostare il programma automatico

I programmi automatici consentono di cuocere determinati cibi con una temperatura e un tempo di cottura preimpostati. Sono disponibili i seguenti programmi:



Patatine surgelate



Pancetta



Gamberetti



Cosce di pollo



Pesce






Verdura




Muffin



Carne

- ▶ Premere il tasto  per alcuni secondi per accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere più volte il tasto  per selezionare il programma automatico desiderato.
- ▶ Avviare la cottura premendo brevemente il tasto .

Al termine della cottura viene emesso un segnale e l'apparecchio si spegne. La ventola continua a ruotare per alcuni minuti.

- ▶ Per interrompere anticipatamente il ciclo di cottura, premere il tasto  per alcuni secondi fino a quando l'apparecchio si spegne.
- ▶ Scollegare la spina dalla presa di corrente.

8. Pulizia



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

Pericolo di scossa elettrica per la presenza di parti sotto tensione.

- ▶ Prima della pulizia scollegare la spina.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- ▶ Se l'apparecchio dovesse cadere in un liquido, non afferrarlo per nessun motivo. Prima di tutto staccare la spina.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di ustioni a causa di superfici molto calde.

- ▶ Prima di procedere alla pulizia, lasciare che l'apparecchio si raffreddi per almeno 60 minuti. Rimuovere la pentola e il cestello di frittura in modo che l'apparecchio possa raffreddarsi più rapidamente.

**ATTENZIONE!****Pericolo di danni all'apparecchio!**

L'utilizzo inappropriato può causare danni all'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare detergenti ruvidi o abrasivi sugli accessori sopra e all'interno del rivestimento dell'apparecchio.
 - ▶ Non lavare la friggitrice ad aria calda e gli accessori in lavastoviglie.
 - ▶ Per il quadro comandi e le superfici esterne dell'apparecchio è idoneo un panno morbido, leggermente inumidito.
- ▶ Pulire la pentola e il cestello di frittura con una spugna e un po' d'acqua e detergente delicato. Sciacquare bene i contenitori e asciugare accuratamente il tutto.
 - ▶ Pulire la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna morbida.
 - ▶ In caso di sporizia sull'elemento riscaldante, pulirlo con una spazzola per stoviglie. Rimuovere con cautela i residui di cibo.

**AVVISO!**


Il cestello di frittura può essere lavato in lavastoviglie.



9. Mettere fuori servizio l'apparecchio

Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo prolungato, staccare la spina e conservarlo in un luogo asciutto.

10. Risoluzione dei problemi

Al momento della spedizione, il prodotto era in condizioni perfette. Se nonostante ciò si dovesse riscontrare un problema, provare innanzi tutto a risolverlo attenendosi alla tabella seguente. Qualora ciò non avesse esito positivo, contattare il nostro servizio clienti.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non funziona.	La spina non è collegata a una presa elettrica.	Collegare l'apparecchio solamente a una presa di corrente installata a norma.
	Immissione non completa.	Avviare la cottura premendo il tasto  .

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
Gli alimenti non sono cotti.	La quantità di cibo è eccessiva.	Inserire nel cestello pezzi più piccoli. I pezzi più piccoli cuociono in modo più uniforme.
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	Premere  o  per aumentare o diminuire il tempo/la temperatura di cottura.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	
I cibi non sono cotti in modo uniforme.	Gli alimenti sono troppo vicini tra loro.	Scuotere il cestello per distribuire gli alimenti in modo uniforme. Alcuni alimenti devono essere agitati a metà cottura.
I cibi fritti non sono abbastanza croccanti.	Sono stati utilizzati alimenti non adatti alla friggitrice ad aria calda.	Per un risultato più croccante, utilizzare cibi adatti alla cottura al forno o leggermente unti.
L'apparecchio non si chiude.	Il cestello è eccessivamente pieno.	Riempire il cestello di frittura fino al livello massimo indicato.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco	I cibi sono molto unti.	Durante la preparazione di cibi molto unti, il grasso gocciola nella pentola di frittura producendo un calore maggiore del normale. Ciò non danneggia l'apparecchio e non compromette il risultato di cottura.
	La pentola di frittura contiene residui grassi di alimenti cucinati in precedenza.	I residui di grasso bruciano nel recipiente. Pulire accuratamente la pentola di frittura dopo ogni utilizzo.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
Le patatine non friggono in modo omogeneo.	Le patate a bastoncino non sono state messe a mollo sufficientemente.	Lasciare i bastoncini di patate ca. 1/2 ora in acqua fredda in modo da mettere in ammollo l'amido. Asciugarle con carta da cucina prima di inserirle nell'apparecchio.
	Le patate non sono del tipo adatto.	
Le patatine fritte non diventano croccanti.	Le patate sono troppo umide.	La croccantezza dipende dalla quantità di olio e dal tipo di patata.
		Asciugare accuratamente le patate, quindi coprirle con circa 1/2 cucchiaino di olio.
		Tagliare le patate a pezzi piccoli.
Sul display viene visualizzato il codice d'errore "E1" o "E2".	Il sensore di temperatura interno dell'apparecchio segnala un guasto.	Contattare il servizio clienti.

11. Dati tecnici

Alimentazione:	220-240 V~50/60Hz
Potenza:	1300 W
Volume del cestello:	ca. 2,6 litri
Temperature impostabili:	80-200 °C
Timer:	60 minuti
Dimensioni (L x H x P):	27 x 34,5 x 32,5 cm

Con riserva di modifiche tecniche!

12. Informazioni sulla conformità

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

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

13. Smaltimento



IMBALLAGGIO

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



APPARECCHIO

Gli apparecchi usati 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 e si ridurrà l'impatto ambientale.

Consegnare l'apparecchio usato a un punto di raccolta per rottami di apparecchi elettrici o a un centro di riciclaggio.

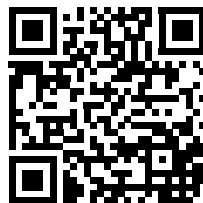
Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

14. Note legali

Copyright © 2017

Ultimo aggiornamento: 15.11.2017

Tutti i diritti riservati.



Il presente manuale di istruzioni è protetto 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

Il manuale può essere caricato dal portale www.medion.com/ch/de/service/start/.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato sopra e scaricare il manuale dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

15. Condizioni generali di garanzia

15.1. Informazioni generali

Il periodo coperto da garanzia è di 24 mesi a partire dal giorno di acquisto del prodotto. La durata della garanzia si riferisce a danni materiali e a difetti di produzione di qualsiasi tipo che si possono manifestare durante il normale utilizzo.

Si prega di conservare con cura lo scontrino d'acquisto originale. Il garante si riserva il diritto di rifiutare una riparazione in garanzia o una conferma di garanzia, nel caso in cui non venga presentata questa prova di acquisto.

Nel caso in cui sia necessaria la spedizione dell'apparecchio, assicurarsi che sia imballato in modo sicuro per il trasporto. Se non indicato diversamente, i costi di spedizione e i relativi rischi sono a carico dell'acquirente. Il garante non si assume alcuna responsabilità nel caso in cui riceva dei materiali che non erano inclusi nella fornitura originale del prodotto.

Insieme al prodotto si prega di fornire al garante una descrizione del difetto quanto più dettagliata. Per richiedere assistenza in garanzia, prima di spedire il prodotto contattare la hotline del garante o il portale dell'assistenza. In questo modo si riceveranno informazioni su come procedere.

La presente garanzia non interferisce in alcun modo sui diritti legali di garanzia dell'acquirente ed è soggetta alle leggi vigenti nel Paese in cui l'acquirente finale ha effettuato il primo acquisto del prodotto.

15.1.1. Ambito

Nel caso in cui un difetto del prodotto sia coperto dalla presente garanzia, il garante garantisce la riparazione o la sostituzione del prodotto. La decisione tra riparazione o sostituzione degli apparecchi compete al garante. A tale proposito egli può decidere, dopo una valutazione, che l'apparecchio da riparare in garanzia venga sostituito con un apparecchio revisionato di qualità identica.

Per pile e batterie non è riconosciuta alcuna garanzia. Lo stesso vale anche per i materiali di consumo, vale a dire i componenti che con l'uso dell'apparecchio devono essere sostituiti periodicamente, ad esempio la lampada di un proiettore.

L'errore di un pixel (punto colorato dell'immagine, permanentemente chiaro o scuro) non viene in linea generale considerato un difetto. Per sapere qual è il numero esatto di pixel difettosi consentiti, consultare la relativa sezione del manuale del prodotto.

Per immagini rimaste impresse su schermi al plasma o LCD, che derivano da un utilizzo improprio dell'apparecchio, il garante non riconosce alcuna garanzia. Per conoscere la procedura esatta di utilizzo degli schermi al plasma o LCD si veda la relativa descrizione nel manuale del prodotto.

La garanzia non si estende a difetti di riproduzione di supporti dati il cui formato non è compatibile o a difetti di riproduzione di dati che sono stati generati con un software improprio.

Nel caso in cui durante la riparazione emerga un difetto non coperto da garanzia, il garante si riserva il diritto di addebitare gli eventuali costi di gestione all'acquirente sotto forma di un importo forfettario e di effettuare la riparazione a pagamento dopo avere inviato al cliente un preventivo per i costi del materiale e della manodopera. L'acquirente ne verrà informato e avrà la facoltà di decidere se accettare o rifiutare.

15.1.2. Esclusione di garanzia

Il garante non riconosce alcuna garanzia per guasti e danni dovuti ad agenti esterni, danni accidentali, utilizzo improprio, modifiche apportate al prodotto, trasformazioni, ampliamenti, utilizzo di componenti estranei, incuria, virus o difetti software, trasporto improprio, imballaggio inadeguato o smarrimento durante la restituzione del prodotto.

La garanzia decade se il difetto dell'apparecchio è stato causato da un intervento di manutenzione o riparazione non eseguito né dal garante né da un partner autorizzato dal garante all'assistenza del prodotto. La garanzia decade anche se l'etichetta adesiva o i numeri di serie dell'apparecchio o di un componente dell'apparecchio sono stati alterati o resi illeggibili.

15.1.3. Hotline di assistenza

Prima di spedire un apparecchio al garante è necessario che l'acquirente ci contatti tramite la hotline dell'assistenza o il portale di assistenza. In questo modo riceverà tutte le opportune informazioni per potersi avvalere della garanzia.

L'utilizzo della hotline può essere a pagamento.

La hotline dell'assistenza non sostituisce in alcun modo l'apprendimento dell'utilizzatore in ambito software o hardware, né la consultazione del manuale, né l'assistenza su prodotti di terzi.

15.2. Particolari condizioni di garanzia per riparazioni o sostituzioni a domicilio

Nel caso in cui sia previsto il diritto alla riparazione a domicilio o alla sostituzione a domicilio, si applicano le condizioni di garanzia particolari per la riparazione o sostituzione a domicilio del prodotto.


Per l'esecuzione della riparazione o della sostituzione a domicilio è necessario che l'acquirente si accerti di quanto riportato di seguito:

- Ai collaboratori del garante che si recano presso il domicilio dell'acquirente al fine di eseguire le attività qui sopra menzionate deve essere garantito l'accesso sicuro, illimitato e immediato agli apparecchi.
- Le apparecchiature di telecomunicazione necessarie a tali collaboratori per la corretta esecuzione dell'ordine, per prove, diagnosi e correzione di difetti devono essere messe a disposizione a spese dell'acquirente.
- L'acquirente è responsabile del ripristino dei propri software applicativi dopo il ricorso alle prestazioni del garante.
- L'acquirente è inoltre responsabile della configurazione e del collegamento di eventuali altri dispositivi esterni dopo il ricorso alle prestazioni del garante.
- L'intervallo di tempo per un annullamento gratuito della riparazione o sostituzione a domicilio è di almeno 48 ore. I costi derivanti da mancato o tardivo annullamento verranno addebitati all'acquirente.


16. Service Indirizzo

16.1. Italia


Multimedia

 199 309077

Prodotto CE

 199 309078

(0,12 €/min + I.V.A. dalla rete fissa, i costi possono variare nelle reti mobili)


 Lun - Ven: 09:00 - 17:00

 www.medion.it

@ Utilizzare il modulo di contatto sottostante: www.medion.com/contact

16.2. Svizzera

 0848 - 33 33 32
(0,08 CHF/min, i costi possono variare nelle reti mobili)

 Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00

 www.medion.ch

@ Utilizzare il modulo di contatto sottostante: www.medion.com/contact

