

QUIGG

Digitale Heißluftfritteuse

MD 18415



3 Jahre
HERSTELLER-
GARANTIE

KUNDENSERVICE
☎ 0201 22099-222
💻 www.medion.de
ART.-NR.: 1746 04/08/2019

BEDIENUNGSANLEITUNG



29017461
04/08/2019
1746

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.1.	Zeichenerklärung	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
3.	Sicherheitshinweise	7
3.1.	Netzanschluss	8
3.2.	Inbetriebnahme und Gebrauch	9
4.	Lieferumfang	12
5.	Geräteübersicht	13
5.1.	Vorderseite	13
5.2.	Rückseite	14
5.3.	Bedienelemente/Display	15
6.	Inbetriebnahme	16
6.1.	Einsetzen des Frittierkorbes	17
7.	Bedienung	17
7.1.	Garzeit und Temperatur einstellen	17
7.2.	Gerät einstellen	19
7.3.	Automatikprogramm einstellen	21
8.	Reinigung	22
9.	Lagerung/Transport	23
10.	Fehlerbehebung	23
11.	Technische Daten	26
12.	Entsorgung	26
13.	Konformitätsinformation	27
14.	Serviceinformationen	27
15.	Impressum	28

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



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

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

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

1.1. Zeichenerklärung

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



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



ACHTUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



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.



Geprüfte Sicherheit

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes.



Symbol für Wechselstrom

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

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

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

- ▶ Kinder dürfen nicht mit der Verpackung spielen.

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 Dampfes nach oben behindern könnten.
- ▶ Decken Sie das Gerät nicht ab.
- ▶ Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
- ▶ Verwenden Sie zum Zubereiten der Lebensmittel unbedingt den Frittierkorb, damit die Speisen nicht verbrennen.
- ▶ Stellen Sie den heißen Topf und Frittierkorb immer auf einer hitzbeständigen Unterlage ab.
- ▶ Füllen Sie den Frittierkopf 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 Frittierkopf aus dem Gerät nehmen.



ACHTUNG!

Heiße Oberfläche!

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

- ▶ Da das Dampfaustrittsgitter auf der Geräterückseite funktionsbedingt heiß wird, darf dieses Gitter während des Betriebs 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.



VORSICHT!

Gesundheitsgefährdung!

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

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



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

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

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

4. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

▶ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

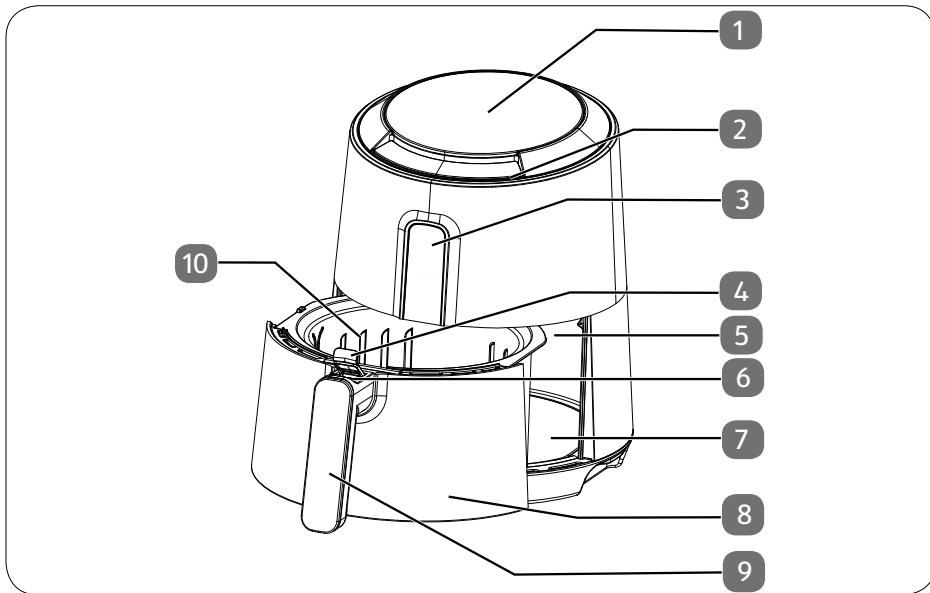
- ▶ Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▶ Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Heißluft-Fritteuse
- Bedienungsanleitung mit Garantieinformation

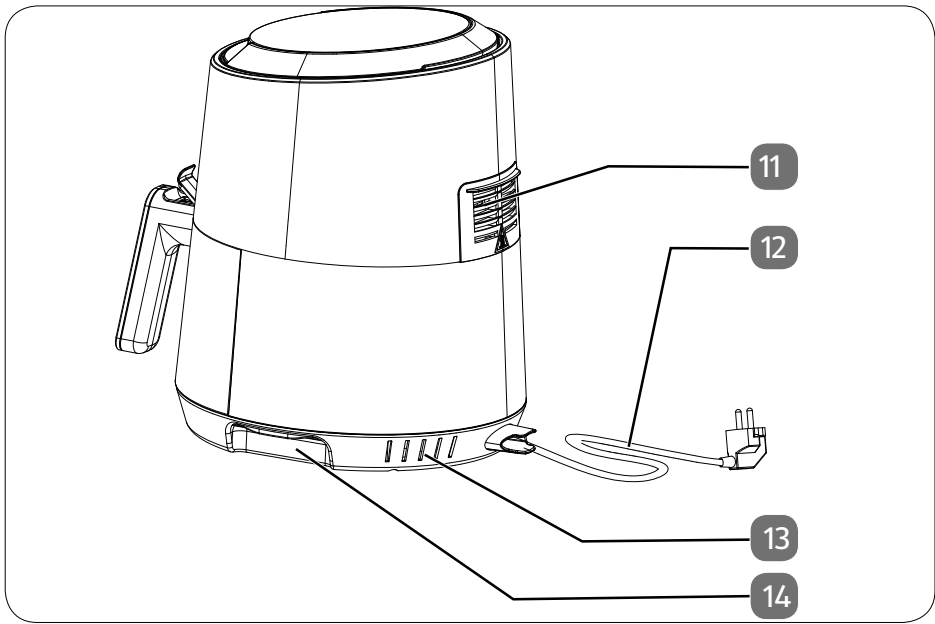
5. Geräteübersicht

5.1. Vorderseite



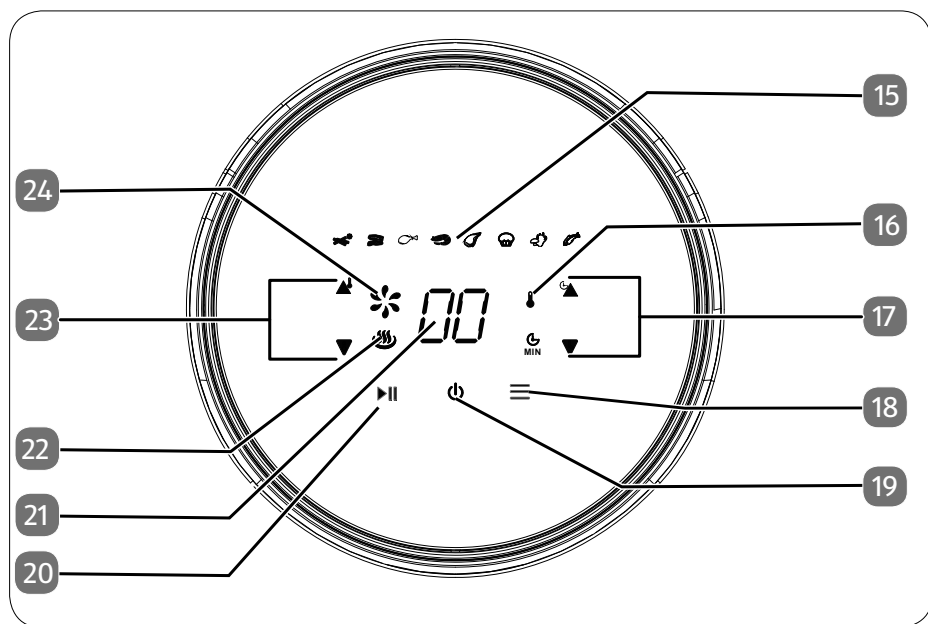
- 1) Bedienelemente/Displayanzeige
- 2) Dichtung
- 3) Betriebsanzeige
- 4) Schutzklappe
- 5) Frittierkammer
- 6) Entriegelungstaste
- 7) Heizplatte
- 8) Frittiertopf
- 9) Frittierkorbgriff
- 10) Frittierkorb

5.2. Rückseite



- 11) Dampfaustritt
- 12) Netzkabel mit Netzstecker
- 13) Belüftungsschlitze
- 14) Tragemulde

5.3. Bedienelemente/Display



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

6. Inbetriebnahme


- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Folien vom Gerät.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (8) aus dem Gerät. Klappen Sie die Schutzklappe (4) nach oben und drücken Sie die Entriegelungstaste (6), um den Frittierkorb (10) 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.
- ▶ Ziehen Sie vorsichtig das Netzkabel aus der Kabelaufnahme heraus. Sobald Sie einen Widerstand spüren, ist das Netzkabel vollständig abgewickelt. Ziehen Sie nicht weiter.
- ▶ 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. Ein Signalton ertönt, das Display leuchtet kurz auf und die Taste  ist blau beleuchtet.



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.

6.1. Einsetzen des Frittierkorbes

- ▶ Setzen Sie den Frittierkorb in den Frittierkopf ein, so dass er mit der Raste des Griffs in die Aussparung am Frittierkopf passt und hörbar einrastet.
- ▶ Klappen Sie die Schutzklappe über die Entriegelungstaste.

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 sind nicht für die Zubereitung geeignet. Das Fett würde in den Frittierkopf tropfen und dort verbrennen.
- ▶ Ziehen Sie den Frittierkopf aus dem Gerät.
- ▶ Überprüfen Sie, dass der Frittierkorb korrekt im Frittierkopf eingesetzt ist (siehe „6.1. Einsetzen des Frittierkorbes“) und schließen Sie die Schutzklappe.







Um ein optimales Garergebnis zu erreichen, heizen Sie die Heißluft-Fritteuse vor dem Befüllen für mindestens 3 Minuten auf.

- ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb mit der Speise. Entnehmen Sie die geeigneten Füllmengen der Tabelle im Kapitel „7.2. Gerät einstellen“. Beachten Sie die MAX Kennzeichnung im Frittierkorb.
- ▶ 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 die Taste , um das Gerät einzuschalten.

Die Betriebsanzeige leuchtet blau und zeigt die Betriebsbereitschaft an.

- ▶ 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.



Die gewünschte Garzeit bei kaltem, nicht vorgeheizten Gerät muss um 3 Minuten verlängert werden.

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

Die Betriebsanzeige leuchtet grün und zeigt den Betrieb an.

Die Gartemperatur sowie die verbleibende Garzeit werden beim Betrieb im Display im Wechsel 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 Frittiertopf 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 ►II-Taste, um den Garvorgang zu unterbrechen.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät.
- ▶ Füllen Sie vorsichtig die Speisen nach und schieben den Frittiertopf zurück in das Gerät.
- ▶ Drücken Sie die ►II-Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.



VORSICHT! **Verletzungsgefahr!**

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


- ▶ Halten Sie beim Schütteln die Schutzklappe mit Ihrem Daumen heruntergedrückt, um eine ungewollte Betätigung der Entriegelungstaste zu vermeiden.



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



Nach Ende der Garzeit ertönen Signale und das Gerät schaltet sich ab. Der Lüfter läuft noch einige Minuten nach.

- ▶ Um den Garvorgang vorzeitig abzubrechen, drücken Sie die ►||-Taste und anschließend die Taste , sodass 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 Hochklappen der Schutzklappe und 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	18-25	200	Ja	
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	300-400	20-25	200	Ja	
Kartoffelgratin	500	20-25	200	Ja	

Gericht	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinformationen
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-500	8-12	180	Nein	
Schweinekoteletts	100-500	8-12	180	Nein	
Hamburger	100-500	10-20	180	Nein	
Hühnerbein	100-500	16-20	200	Nein	
Hühnerbrust	100-500	15-20	200	Nein	
Braten	100-400	20-25	200	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 Ofenfertiggericht
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	12-15	200	Ja	Für Ofenfertiggericht
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200	Nein	Für Ofenfertiggericht
Panierter Backkäse	100-400	8-10	180	Nein	Für Ofenfertiggericht
Roulade (Gemüse)	100-400	15-18	160	Nein	Für Ofenfertiggericht
Backen					
Kuchen	300	8-10	190	Nein	Backform* verwenden
Quiche	400	20-22	180	Nein	Backform/ Auflauf-form* verwenden

Gericht	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinformationen
Muffins	300	15-18	200	Nein	Backform* verwenden
Süße Snacks	400	20	160	Nein	Backform/ Auflaufform * verwenden

* nicht im Lieferumfang enthalten



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



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

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 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 ertönen Signale und das Gerät schaltet sich ab. Der Lüfter läuft noch einige Minuten nach.

- ▶ Um den Garvorgang vorzeitig abubrechen, drücken die ►II-Taste und anschließend die Taste , 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.



ACHTUNG!

Heiße Oberflächen!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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



HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Es besteht ein möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Gebrauch.

- ▶ Verwenden Sie keine rauen oder reibenden Reinigungsmittel auf und in dem Gehäuse des Gerätes.
 - ▶ Reinigen Sie die Heißluftfritteuse, sowie das Zubehör nicht in der Spülmaschine.
 - ▶ Für das Bedienfeld und die Außenflächen des Gerätes eignet sich ein weiches, leicht feuchtes Tuch.
- ▶ Reinigen Sie den Frittiertopf 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 die Frittierkammer mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.
 - ▶ Bei Verunreinigung der Heizstäbe verwenden Sie eine Spülbürste. Entfernen Sie die Speisereste vorsichtig.

9. Lagerung/Transport

- ▶ Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- ▶ Schieben Sie das Netzkabel in die Kabelaufnahme, um Stolperfallen beim Transport/bei der Lagerung zu vermeiden.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- ▶ Um Beschädigungen bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

10. Fehlerbehebung

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

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker 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.
	Frittierdopf ist nicht korrekt eingesetzt.	▶ Setzen Sie den Frittierdopf korrekt ein.
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 ▲ ¹ oder ☺ ² , um die gewünschte Garzeit / Gartemperatur zu erhöhen.
	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.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Weiße Rauchentwicklung im Gerät	Die Speisen sind fettig.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bei der Zubereitung von 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fettrückstände verbrennen in der Frittierkammer. Säubern Sie den Frittiertopf nach jeder Benutzung.
Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Die Kartoffelstifte wurden nicht ausreichend eingeweicht.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Die Knusprigkeit hängt vom Wasser- und Stärkegehalt der Kartoffelsorte und von der Ölmenge ab.
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Trocknen Sie die Kartoffeln sorgfältig ab und bedecken Sie sie dann mit ca. 1/2 Esslöffel Öl.
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke.

11. Technische Daten

Spannungsversorgung:	220–240 V ~ 50/60Hz
Leistung:	1300 W
Korbvolumen:	ca. 2,6 Liter
Füllmenge:	ca. 2,4 Liter
Einstellbare Temperaturen:	80-200 °C
Timer:	60 Minuten
Abmessungen (B × H × T):	ca. 27 x 35 x 31 cm



www.tuv.com
ID 1419556019

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

CE 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. Serviceinformationen

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

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

Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00 Sa./ So.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
	MEDION AG 45092 Essen Deutschland



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/de/service/start/ zum Download zur Verfügung.

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

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

15. Impressum

Copyright © 2018

Stand: 09.10.2018

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

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



© Copyright

Nachdruck oder Vervielfältigung (auch auszugsweise) nur mit Genehmigung der:
MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

04/08/2019

Diese Druckschrift, einschließlich aller ihrer Teile, ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtes ist ohne Zustimmung der MEDION AG unzulässig und strafbar.

Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeisung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland