

medion

Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Handleiding

Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso
User manual



Doppelzonen-Heißluftfritteuse

Friteuse à air chaud double zone

Airfryer met twee zones

Freidora de aire caliente con dos zonas de cocción

Friggitrice ad aria a doppio cestello

Double zone hot air fryer

MEDION P20 XXL Twin (MD 11760)

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.1.	Zeichenerklärung	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3.	Sicherheitshinweise	6
3.1.	Inbetriebnahme und Gebrauch	8
3.2.	Reinigung.....	11
4.	Teilebeschreibung	12
5.	Lieferumfang	16
6.	Heißluftfritteuse vorbereiten	16
7.	Hinweise zur Zubereitung.....	17
8.	Heißluftfritteuse bedienen	18
8.1.	Garzeit und Temperatur einstellen	18
8.2.	Automatikprogramm einstellen	20
8.3.	Dual Cook-Funktion verwenden.....	22
8.4.	Sync Finish-Funktion verwenden	23
8.5.	Empfohlene Einstellungen	23
8.6.	Programm unterbrechen.....	25
8.7.	Beleuchtung ein-/ausschalten	25
8.8.	Programm beenden	25
9.	Dörren.....	26
9.1.	Lebensmittel vorbereiten.....	26
9.2.	Einstellungen beim Dörren	26
10.	Heißluftfritteuse reinigen.....	28
11.	Längerer Nichtgebrauch und Transport	29
12.	Fehlerbehebung	30
13.	Entsorgung.....	32
14.	Ersatzteile.....	33
15.	Technische Daten.....	34
16.	EU-Konformitätsinformation.....	34
17.	Serviceinformationen	35
18.	Impressum.....	37

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 vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



WARNUNG!

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



Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Symbol für Wechselstrom



HINWEIS!

Anweisungen befolgen, um Situationen, die zu Sachschäden führen können, zu vermeiden.



Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinien.



Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

3. Sicherheitshinweise

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

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



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

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

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



WARNUNG!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

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

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.

-
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
 - Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
 - Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
 - Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung überprüfen Sie das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen.
 - Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
 - Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
 - Nehmen Sie auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vor oder versuchen Sie, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
 - Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen Gegenstände durch die Belüftungsslitze ein.
 - Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, lassen Sie sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
 - Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
 - Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät reinigen oder warten,
 - wenn Sie das Gerät auf- oder abbauen,
 - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
 - bei fehlender Aufsicht,
 - bei Gewitter.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten oder halten Sie es nicht unter fließendes Wasser oder verwenden Sie es in feuchten Räumen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

- Schützen Sie das Gerät vor Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem.
- Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen, oder Getränke auf oder in die Nähe des Geräts.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf nasser Stellfläche in Betrieb.
- Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel/den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.

3.1. Inbetriebnahme und Gebrauch



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

- Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe 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, Vorhänge, Papier usw.) auf.
 - Stellen Sie das Gerät im Betrieb nicht unter Hängeschränke oder andere Gegenstände, die den freien Abzug des Dampfes nach oben behindern könnten.
 - Decken Sie das Gerät nicht ab.
 - Verdecken Sie keinesfalls die beiden Lüftungsauslässe auf der Geräterückseite.
 - Vermeiden Sie die Blockade der Lüftungsauslässe durch Verunreinigungen oder Einführen von Fremdgegenständen.
 - Überprüfen Sie die Luftauslässe auf Blockaden, bevor Sie das Gerät einschalten.
 - Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
 - Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
 - Stellen Sie die heißen Frittiertöpfe immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
 - Füllen Sie die Frittiertöpfe nicht mit Fett oder Speiseöl wie bei einer Öl-Fritteuse. Geben Sie, je nach Rezept, nur eine entsprechend kleine Menge Speiseöl zum Lebensmittel hinzu.
 - Überfüllen Sie die Frittiertöpfe nicht, damit die Speisen nicht die Heizelemente während des Betriebs im Geräteinneren berühren. Befüllen Sie die Frittiertöpfe nur bis zu 75 %.
 - Legen Sie keine Speisen in die Frittiertöpfe, die in Frischhaltefolie, in Plastikfolie oder andere brennbare Materialien verpackt sind.
-

-
- Ziehen Sie bei dunkler Rauchentwicklung sofort den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung nachgelassen hat, bevor Sie die Frittiertöpfe aus dem Gerät nehmen.
 - Trennen Sie im Brandfall das Gerät zuerst von der Stromversorgung. Löschen Sie nicht mit Wasser. Löschen Sie die Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

- Es besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen. Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Gerätes und des Zubehörs sehr heiß werden.
- Da die beiden Lüftungsauslässe auf der Geräterückseite funktionsbedingt heiß werden, berühren Sie die Lüftungsauslässe während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
 - Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur am Griff und den Bedienelementen!
 - Fassen Sie nicht in die Frittierkammer, an die Frittiertöpfe oder die Heizelemente.
 - Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.
 - Bewegen Sie das aufgeheizte Gerät nicht, sondern lassen Sie das Gerät vorher vollständig abkühlen.
 - Wenn Sie die Frittiertöpfe beim oder nach dem Zubereiten der Speisen entnehmen, besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf. Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät und fassen Sie nicht in diesen Dampf. Stellen Sie die Frittiertöpfe auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.
 - Beim Betrieb werden die Frittiertöpfe sehr heiß, fassen Sie sie nicht an. Verwenden Sie Topfhandschuhe.

- Die Heizelemente bleiben auch nach dem Abschalten noch für eine längere Weile heiß. Stellen Sie sicher, dass niemand in die Frittierkammer greift.



VORSICHT!

Gesundheitsgefährdung!

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

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



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.

3.2. Reinigung

- Beachten Sie die weiterführenden Hinweise zur Reinigung und reinigen Sie Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Kapitel „10. Heißluftfritteuse reinigen“ auf Seite 28 beschrieben.

4. Teilebeschreibung

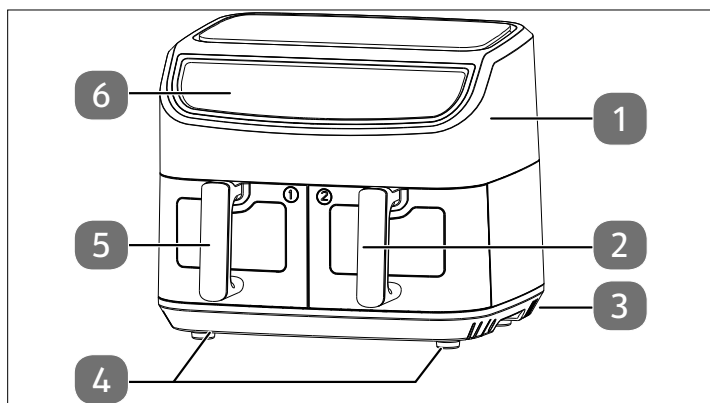


Abb. A – Vorderseite

1. Gehäuse
2. Griff (Frittiertopf **2**)
3. Belüftungsschlitze
4. Standfüße (4x)
5. Griff (Frittiertopf **1**)
6. Bedienelemente/Anzeigefeld

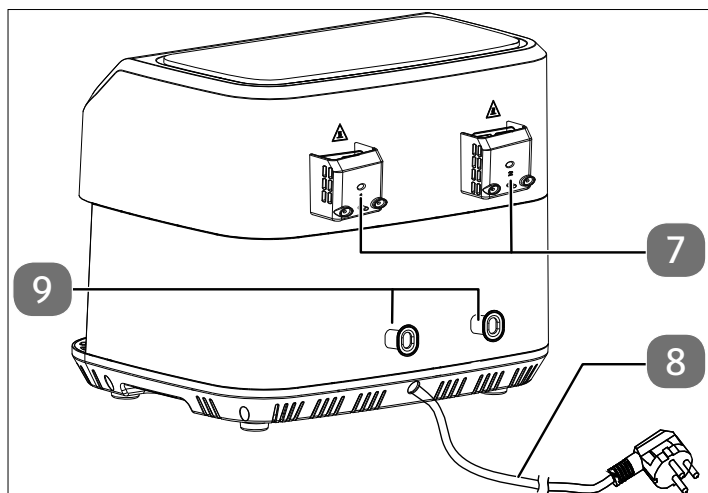


Abb. B – Rückseite

7. Dampfaustritt
8. Netzkabel mit Netzstecker
9. Abstandhalter/Kabelaufwicklung

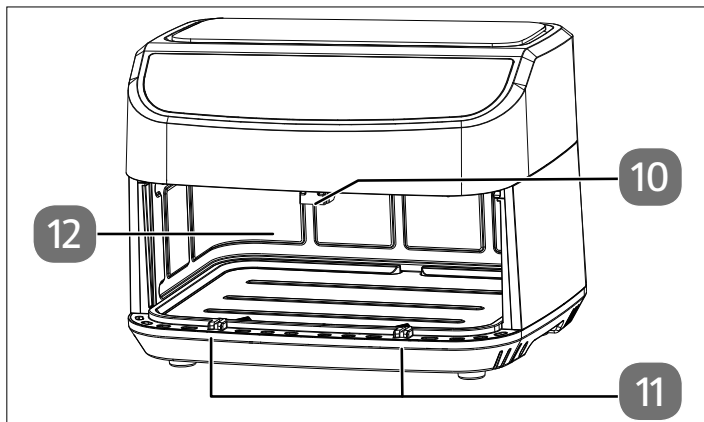


Abb. C – Frittierkammer

- 10. Frittierkopf-Führung
- 11. Mikroschalter
- 12. Frittierkammer

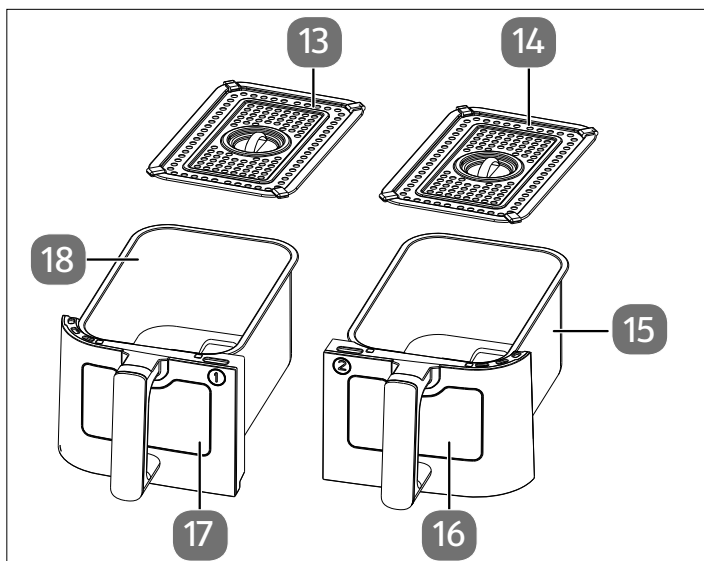


Abb. D – Frittiertöpfe

- 13. Frittiereinsatz **1**
- 14. Frittiereinsatz **2**
- 15. Frittierkopf **2**
- 16. Sichtfenster **2**
- 17. Sichtfenster **1**
- 18. Frittierkopf **1**

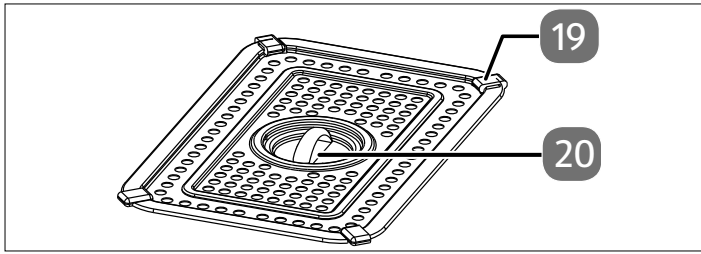


Abb. E – Frittiereinsatz

19. Eckenpolster

20. Griff

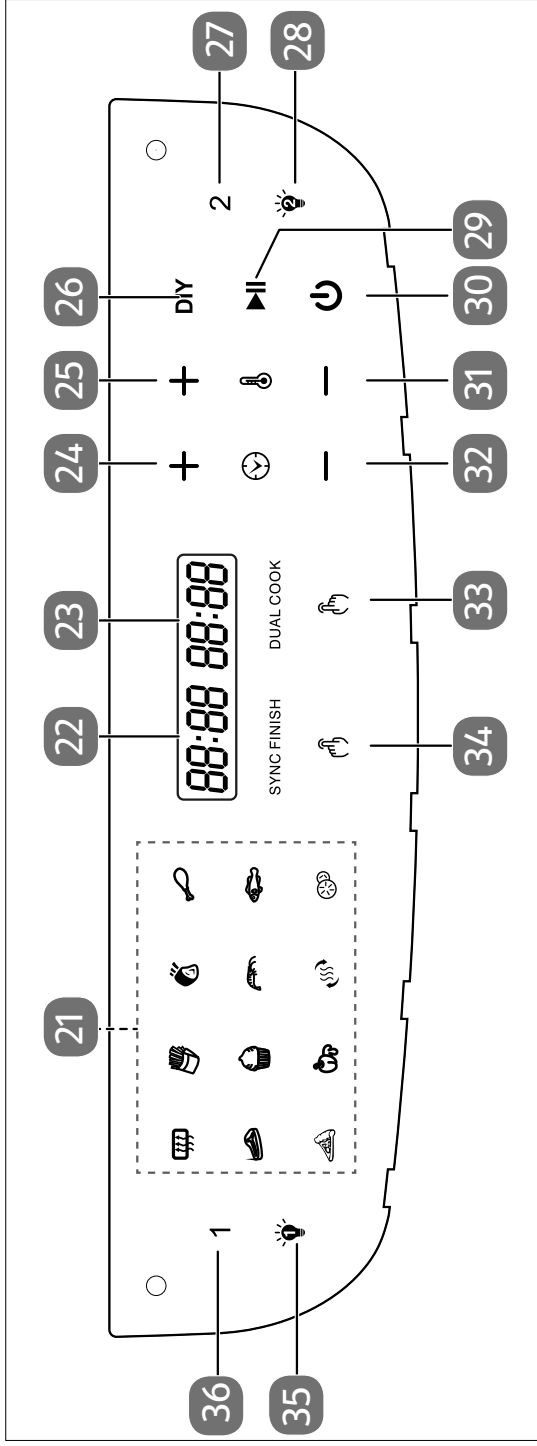


Abb. F – Bedienelemente/Anzeigefeld

- 21. Schaltflächen Automatikprogramm-Auswahl
- 22. Anzeige für Temperatur/Garzeit Zone **1**
- 23. Anzeige für Temperatur/Garzeit Zone **2**
- 24. Garzeit verlängern
- 25. Temperatur erhöhen
- 26. **DIY**-Schaltfläche: Manuelle Einstellung
- 27. Auswahl-Schaltfläche Zone **2**
- 28. Beleuchtung Zone **2** ein- und ausschalten
- 29. Heizvorgang starten/unterbrechen
- 30. Standby-Schaltfläche
- 31. Temperatur verringern
- 32. Garzeit verringern
- 33. Dual Cook-Funktion auswählen
- 34. Sync Finish-Funktion auswählen
- 35. Beleuchtung Zone **1** ein- und ausschalten
- 36. Auswahl-Schaltfläche Zone **1**

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

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Doppelzonen-Heißluftfritteuse
- 2x Frittireinsatz
- Kurzanleitung




6. Heißluftfritteuse vorbereiten

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Folien vom Gerät.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- ▶ Ziehen Sie beide Frittieröpfe (15/18) aus dem Gerät.
- ▶ Spülen Sie beide Frittieröpfe sowie die Frittireinsätze (13/14) mit heißem Wasser. Trocknen Sie die Teile gut ab.
- ▶ Fassen Sie jeweils den Frittireinsatz (13/14) am Griff (20) an und setzen Sie ihn in den Frittieropf waagrecht auf den Topfboden ein.
- ▶ Schließen Sie die Heißluftfritteuse nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.

Die Heißluftfritteuse gibt einen Signalton aus, alle Schaltflächen und Symbole leuchten kurz auf und erlöschen wieder. Die Standby-Schaltfläche  (30) leuchtet weiterhin rot.



Beim ersten Gebrauch kann es aufgrund von Herstellungsrückständen zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist jedoch ungefährlich und lässt schnell nach. Lassen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung ca. 30 Minuten auf der höchsten Temperaturstufe für beide Frittieröpfe **1** und **2** laufen.

- ▶ Verwenden Sie hierfür die Dual Cook-Funktion (siehe „8.3. Dual Cook-Funktion verwenden“ auf Seite 22).
- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen  (31) oder  (25) eine Gartemperatur von 200 °C ein.
- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche  (29).
- ▶ Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

7. Hinweise zur Zubereitung

- ▶ Verteilen Sie das Gargut in den Frittiertöpfen gleichmäßig. Befüllen Sie die Frittiertöpfe nur bis zu 75 %.
- ▶ Verwenden Sie immer den Frittiereinsatz (13/14), um optimale Garergebnisse zu erzielen.

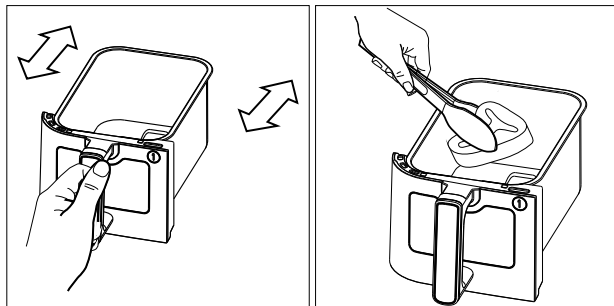


Abb. G

Abb. H

- ▶ Für optimale Garergebnisse schütteln Sie die Frittiertöpfe (15/18) (siehe Abb. G) oder wenden Sie das Lebensmittel (siehe Abb. H) während der Garzeit – vor allem bei überlappenden Lebensmitteln.
- ▶ Überprüfen Sie den Garzustand während der Garzeit regelmäßig, um ein Übergaren zu vermeiden.
- ▶ Entnehmen Sie die Gerichte nach der Garzeit umgehend, um ein Übergaren zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie bei frischen Kartoffeln oder frischem Gemüse etwas Speiseöl, um die Knusprigkeit zu erhöhen.
- ▶ Verwenden Sie bei herrkömmlichen Heißluft-Backofen-Gerichten eine um 10 °C niedrigere Gartemperatur als angegeben.
- ▶ Achten Sie bei Fertiggerichten auf die Herstellerangaben zur Zubereitung.

8. Heißluftfritteuse bedienen



WARNUNG!

Brandgefahr!

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

- Füllen Sie die Frittiertöpfe (15/18) nicht mit Fett oder Speiseöl wie bei einer Öl-Fritteuse. Geben Sie, je nach Rezept, nur eine entsprechend kleine Menge Speiseöl zum Lebensmittel hinzu.
- Überfüllen Sie die Frittiertöpfe nicht. Wir empfehlen die Frittiertöpfe (15/18) für eine einfache Handhabung nur zu 75 % zu befüllen.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

- Verwenden Sie Topfhandschuhe.

- ▶ Ziehen Sie die Frittiertöpfe (15/18) aus dem Gerät.
- ▶ Befüllen Sie die Frittiertöpfe mit der Speise. Entnehmen Sie die geeigneten Füllmengen den Tabellen im Kapitel „8.2. Automatikprogramm einstellen“ auf Seite 20 sowie „8.5. Empfohlene Einstellungen“ auf Seite 23.
- ▶ Halten Sie die Frittiertöpfe an den Griffen (2/5) fest und schieben Sie sie von vorne vollständig in das Gerät, bis sie einrasten.

8.1. Garzeit und Temperatur einstellen

- ▶ Drücken Sie die Standby-Schaltfläche  (30), um die Heißluftfritteuse einzuschalten.

Auf dem Anzeigefeld (22/23) wird „-- --“ angezeigt. Die Auswahl-Schaltfläche Zone 1 (36) blinkt.



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

- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **1** (36), um die Einstellung für Frittier-
topf **1** (16) vorzunehmen.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche **DIY** (26), um die Einstellung manuell vorzuneh-
men. Standardmäßig ist eine Garzeit von 15 Minuten und eine Temperatur von
180 °C eingestellt.

Sie können nach Ihrem Rezept ein Automatikprogramm (siehe nachfolgenden Ab-
schnitt) oder die o. g. Voreinstellung individuell anpassen.

- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen **—** (31) oder **+** (25) die gewünschte Gartem-
peratur in 5 °C-Schritten ein. Halten Sie die Schaltfläche länger gedrückt, um die
gewünschte Temperatur schneller einzustellen.

Im Anzeigefeld (23) wird die Temperatur in °C für Frittier-
topf **1** angezeigt, im Anzei-
gefild (24) für Frittier-
topf **2**.

Die Temperatur ist gespeichert.

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

- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen **—** (32) oder **+** (24) die gewünschte Garzeit
in Minuten-Schritten ein. Halten Sie die Schaltfläche länger gedrückt, um die ge-
wünschte Garzeit schneller einzustellen.

Im Anzeigefeld (22) wird die Garzeit für Frittier-
topf **1** angezeigt, im Anzeigefeld (23)
für Frittier-
topf **2**.

Es ist eine Garzeit von maximal 60 Minuten möglich.

Die Garzeit ist gespeichert.

- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **2** (27), um die Einstellung für den
Frittier-
topf **2** (15) vorzunehmen. Stellen Sie nun die Garzeit und Temperatur ein.
Gehen Sie wie oben beschrieben vor.
- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche **▶||** (29).

Sie können auch zuerst die Einstellungen für Zone **2** vornehmen.



Der Garvorgang startet für beide Frittier-
töpfe mit den jeweiligen Einstellungen. Die
Schaltfläche **▶||** (29) blinkt während des Garvorgangs.

8.2. Automatikprogramm einstellen

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









Für optimale Garergebnisse schütteln Sie den Frittiertopf (15/18) (siehe Abb. G) oder wenden Sie das Lebensmittel (siehe Abb. H) nach Bedarf mehrfach während der Garzeit.*

Symbol	Automatikprogramm	Empf. Gewicht (g)/ Frittiertopf	Dauer (Min.)	°C	Hinweis
	Vorheizen	–	3	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Führen Sie das Programm ohne Lebensmittel im Frittiertopf durch. ▶ Befüllen Sie den Frittiertopf nach dem Vorheizen mit dem Lebensmittel und starten Sie unmittelbar danach das passende Programm.
	Pommes frites	500	24	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 Minuten vorheizen ▶ 3-4x schütteln
	Fleisch (z. B. Kotelett)	340	12	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 Minuten vorheizen ▶ 1x wenden
	Hähnchenschenkel	300 (2 Stück)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 Minuten vorheizen ▶ Mit Speiseöl bestreichen ▶ 1x wenden
	Steak (medium)	320	12	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 Minuten vorheizen ▶ 1x wenden
	Kleine Kuchen	300	25	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Backform verwenden, ca. 6 Muffins ▶ Nicht schwenken/wenden



Für optimale Garergebnisse schütteln Sie den Frittiertopf (15/18) (siehe Abb. G) oder wenden Sie das Lebensmittel (siehe Abb. H) nach Bedarf mehrfach während der Garzeit.*

DE
FR
NL
ES
IT
EN

Symbol	Automatikprogramm	Empf. Gewicht (g)/ Frittiertopf	Dauer (Min.)	°C	Hinweis
	Garnelen (frisch oder aufgetaut)	300	8	200	<ul style="list-style-type: none">▶ 3 Minuten vorheizen▶ 1 EL Speiseöl hinzufügen▶ 1x schütteln
	Fisch (z. B. Lachsfilet, aufgetaut)	300	10	180	<ul style="list-style-type: none">▶ 3 Minuten vorheizen▶ Mit Speiseöl bestreichen▶ 1x wenden
	Pizza	175	10	180	<ul style="list-style-type: none">▶ 1/2 TK-Pizza in 2 Viertelstücke schneiden▶ Nicht überlappend platzieren
	Gemüse (z. B. Pfannengemüse aus Paprika, Champignons, Zucchini, Kartoffeln)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none">▶ 3 Minuten vorheizen▶ 2 EL Speiseöl hinzufügen▶ 2,5 cm große Stücke vorbereiten▶ Kartoffelstücke kleiner schneiden▶ 1x schütteln
	Aufwärmen	bis zu 600	15	150	
	Dörren	einlagig beladen	480 (0,5-24 Std. einstellbar)	60	<ul style="list-style-type: none">▶ nicht vorheizen

* Außer bei den Programmen Pizza, kleine Kuchen und Dörren wird eine akustische Erinnerung zum Schütteln/Wenden ausgegeben.

Drücken Sie die Standby-Schaltfläche  (30), um das Gerät einzuschalten.


-
- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **1** (36), um die Einstellung für Frittier-
topf **1** (18) vorzunehmen.

oder

- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **2** (27), um die Einstellung für Frittier-
topf **2** (15) vorzunehmen.
- ▶ Drücken Sie die entsprechende Automatikprogramm-Schaltfläche (33), um das
gewünschte Automatikprogramm einzustellen.

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

- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche  (29).


Die Schaltfläche  und das Symbol des ausgewählten Automatikprogramms blin-
ken während des Garvorgangs.

Am Ende der Garzeit schaltet das Heizelement ab und es werden Signaltöne aus-
gegeben.



Sie können jederzeit nachträglich die Garzeit und Gartemperatur anpas-
sen (siehe „8.1. Garzeit und Temperatur einstellen“).



Um ein optimales Garergebnis zu erreichen, heizen Sie die Heißluftfrit-
teuse vorher mindestens 3 Minuten mit dem Automatikprogramm  **VORHEIZEN** auf.



Um Wärmeverluste zu vermeiden, wird empfohlen, den Garvorgang erst
zu starten, wenn beide Frittieröpfe vollständig eingeschoben sind.


8.3. Dual Cook-Funktion verwenden

Die Dual Cook-Funktion dient zur Zubereitung einer größeren Menge desselben Ge-
richts oder unterschiedlicher Gerichte mit derselben Garzeit und Gartemperatur.

- ▶ Drücken Sie die Standby-Schaltfläche  (30), um die Heißluftfritteuse einzu-
schalten.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  **DUAL COOK** (33), um die Dual Cook-Funk-
tion auszuwählen.



Drücken Sie die Schaltfläche **DIY** (26), um die Einstellung manuell vorzunehmen
oder wählen Sie ein Automatikprogramm. Standardmäßig ist bei der manuellen
Einstellung eine Garzeit von 15 Minuten und eine Temperatur von 180 °C für beide
Zonen eingestellt.

Sie können nach Ihrem Rezept ein Automatikprogramm oder die o. g. Voreinstel-
lung individuell für beide Zonen gleichzeitig anpassen (siehe auch „8.1. Garzeit und
Temperatur einstellen“ auf Seite 18).

- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche ►► (29). In beiden Zonen werden dieselben Einstellungen ausgeführt. Die Schaltflächen ►► und  **DUAL COOK** (33) blinken während des Garvorgangs.

8.4. Sync Finish-Funktion verwenden

Die Sync Finish-Funktion dient zur Zubereitung unterschiedlicher Gerichte mit unterschiedlicher Gartemperatur und Garzeit. Beide Gerichte werden zeitgleich fertig.

- ▶ Drücken Sie die Standby-Schaltfläche  (30), um die Heißluftfritteuse einzuschalten.
- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **1** (32), um die Einstellung für Frittier- topf **1** (18) vorzunehmen.
- ▶ Nehmen Sie wie oben beschrieben die Einstellungen für den Frittier- topf **1** (18) vor.
- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **2** (27), um die Einstellung für Frittier- topf **2** (15) vorzunehmen.
- ▶ Stellen Sie wie oben beschrieben die Garzeit und Gartemperatur oder ein Auto- matikprogramm für den Frittier- topf **2** (15) ein.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  **SYNC FINISH** (34), um die Sync Finish- Funktion auszuwählen.
- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche ►► (29).

Der Garvorgang startet für beide Frittier- topfe mit den jeweiligen Einstellungen. Die Schaltflächen ►► und  **SYNC FINISH** (34) blinken während des Garvor- gangs.

8.5. Empfohlene Einstellungen



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

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

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



Für optimale Garergebnisse schütteln Sie den Frittiertopf (15/18) (siehe Abb. G) oder wenden Sie das Lebensmittel (siehe Abb. H) nach Bedarf mehrfach während der Garzeit.

Gericht	Optimalgewicht (g)	Dauer (min.)	Temp. (°C)	Hinweis
	Maximalgewicht (g)			
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	500	24	180	▶ 3 Minuten vorheizen ▶ 3-4x schütteln
	640	25	180	
Kleine Kuchen	300	25	160	▶ Backform verwenden, ca. 6 Muffins ▶ Nicht schwenken/wenden
Hähnchenschenkel	300 (ca. 2 Stück)	20	200	▶ 3 Minuten vorheizen ▶ Mit Speiseöl bestreichen ▶ 1x wenden
	600 (ca. 4 Stück)	20	200	
(z. B. Pfannengemüse aus Paprika, Champignons, Zucchini, Kartoffeln)	500	20	180	▶ 3 Minuten vorheizen ▶ 2 EL Speiseöl hinzufügen ▶ 2,5 cm große Stücke vorbereiten ▶ Kartoffelstücke kleiner schneiden ▶ 1x schütteln
	700	20	180	



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



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



Während der Zubereitung können Sie jederzeit zur Kontrolle des Garzustands die Frittiertöpfe (15/18) aus dem Gerät herausziehen. Der Garzeit-Timer läuft dabei weiter.

Durch häufiges Herausziehen der Frittiertöpfe kommt es zu Wärmeverlust. Dadurch kann eine Verlängerung der Garzeit erforderlich werden.

8.6. Programm unterbrechen

Um den Garzustand zu überprüfen, die Speisen umzuverteilen oder ein Gericht ist vor Ablauf der Garzeit fertig, können Sie den Garvorgang unterbrechen.

Programm für einen Frittertopf unterbrechen

- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **1** (36).
- ▶ Drücken Sie anschließend die Schaltfläche ►|| (29), um den Garvorgang für Frittier-**topf 1** (18) abzubrechen.

Die Schaltfläche ►|| leuchtet dauerhaft und die Auswahl-Schaltfläche Zone **1** blinkt.

- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **2** (27)
- ▶ Drücken Sie anschließend die Schaltfläche ►|| (29), um den Garvorgang für Frittier-**topf 2** (15) abzubrechen.

Die Schaltfläche ►|| leuchtet dauerhaft und die Auswahl-Schaltfläche Zone **2** blinkt.



Bei der Sync Finish-Funktion steht die Pausenfunktion für einen Frittier-**topf** nicht zur Verfügung.

Programm für beide Frittertöpfe unterbrechen



- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche ►|| (29), um den Garvorgang für beide Frittier-**töpfe** (15/18) zu unterbrechen.

Die Schaltfläche ►|| (29) hört auf, zu blinken und ein Signalton wird ausgegeben.

- ▶ Ziehen Sie den Frittier**topf** (15/18) heraus, um den Garzustand zu überprüfen oder die Speisen umzuverteilen.
- ▶ Schieben Sie den Frittier**topf** wieder vollständig in das Gerät.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche ►|| (29) erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.


Die Zeit läuft anschließend automatisch weiter.

8.7. Beleuchtung ein-/ausschalten

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (35), um das Licht in Zone 1 einzuschalten.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (28), um das Licht in Zone 2 einzuschalten.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche erneut, um das Licht auszuschalten.

8.8. Programm beenden

Am Ende der Garzeit schaltet das Heizelement ab und es werden Signaltöne ausgegeben.

- ▶ Wenn Sie den Garvorgang für beide Zonen vollständig abbrechen wollen, drücken Sie die Standby-Schaltfläche  (30), bis das Gerät ausschaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker (8) aus der Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie die Frittier**töpfe** (15/18) an den Griffen (2/5) aus dem Gerät. Stellen Sie die Frittier**töpfe** auf eine hitzebeständige Unterlage.

- ▶ Entnehmen Sie die Gerichte mit einem geeigneten Werkzeug aus den Frittier-
töpfen (15/18).

9. Dörren

Beim Dörren wird Obst und Gemüse bei relativ niedrigen Temperaturen getrocknet, um es lagerfähig zu machen.

9.1. Lebensmittel vorbereiten

- ▶ Verwenden Sie ausschließlich frische Lebensmittel.
- ▶ Achten Sie bei Obst und Gemüse darauf, dass es reif, aber nicht überreif ist und dass es keine Druckstellen oder verdorbenen Stellen hat. Schneiden Sie ggf. verdorbene Stellen großzügig heraus.
- ▶ Reinigen Sie die Lebensmittel vor dem Dörrvorgang gründlich. Beachten Sie die Regeln der Küchenhygiene und arbeiten Sie nur mit sauberen Händen und Küchenutensilien.
- ▶ Schneiden Sie die Lebensmittel in einheitlich große Stücke, um ein gleichmäßiges Dörren zu gewährleisten.
- ▶ Verwenden Sie nach Möglichkeit gleiche Lebensmittel wegen unterschiedlicher Dörrzeiten.
- ▶ Berücksichtigen Sie, dass das Dörren die Lebensmittel schrumpfen lässt. Schneiden Sie daher die Lebensmittel nicht in zu kleine Stücke.
- ▶ Dörren Sie die Lebensmittel unmittelbar nach der Vorbereitung.
- ▶ Befüllen Sie die Frittieretöpfe nur in einer Lage, um einen gleichmäßigen Luftstrom zu gewährleisten.

9.2. Einstellungen beim Dörren

Die angegebenen Dörrdauern in der nachfolgenden Tabelle sind Richtwerte. Je nach Größe, Beschaffenheit der Stücke und verwendeter Menge kann die tatsächliche Dörrdauer abweichen.

Dörrgut	Vorbereitung (Richtwerte)	Dörrtemperatur	Dörrdauer in Minuten (Richtwerte)
Obst			
Apfel	Scheiben: 3 mm	60 °C	420 – 480
Banane	Scheiben: 3 mm	60 °C	480 – 600
Ananas	Scheiben: 10 mm	60 °C	360 – 480
Erdbeere	halbieren	60 °C	360 – 480

Dörrgut	Vorbereitung (Richtwerte)	Dörrtemperatur	Dörrdauer in Minuten (Richtwerte)
Gemüse			
Aubergine	Scheiben: 3 mm	60 °C	360 – 480
Tomaten	Scheiben: 3 mm	60 °C	360 – 480
Champignon	halbieren	60 °C	360 – 480
Fleisch/Fisch			
Rindfleisch Huhn Fisch	dünne Scheiben (ca. 6 mm, mariniert)	70 °C	300 – 420
Kräuter			
frische Kräuter	Gewaschen, trocken getupft, entstielt	60 °C	240


Die Beschaffenheit der gedörrten Lebensmittel ist abhängig von der Dörrdauer und der Lebensmittelart.



Kräuter: zerbrechlich

Obst: meist weich, biegsam bis knusprig



Gemüse: biegsam bis zerbrechlich

▶ Wählen Sie den Frittiertopf **1** oder Frittiertopf **2** aus wie oben beschrieben. Standardmäßig ist eine Dörrzeit von 480 Minuten und eine Temperatur von 60 °C eingestellt.

▶ Wählen Sie die Schaltfläche  (21), um das Automatikprogramm Dörren auszuwählen (siehe „8.2. Automatikprogramm einstellen“ auf Seite 20). Stellen Sie die Dörrdauer/Dörrtemperatur nach Bedarf manuell ein.

▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen  (31) oder  (25) die gewünschte Dörrtemperatur ein. Im Anzeigefeld (23) wird die Dörrtemperatur für Frittiertopf **1** angezeigt, im Anzeigefeld (24) für Frittiertopf **2**.


Es ist eine Dörrtemperatur von 30 – 80 °C einstellbar.

▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen  (32) oder  (24) die gewünschte Dörrdauer in Minuten-Schritten ein. Im Anzeigefeld (22) wird die Dörrzeit für Frittiertopf **1** angezeigt, im Anzeigefeld (23) für Frittiertopf **2**.

Es ist eine Dörrzeit von maximal 24 Stunden (1440 Minuten) möglich.

▶ Starten Sie den Dörrvorgang durch Drücken der Schaltfläche  (29).

Am Ende der Garzeit schaltet das Heizelement ab und es werden Signaltöne ausgegeben.

-
- ▶ Um den Dörrvorgang vorzeitig abubrechen, drücken Sie die Standby-Schaltfläche  (30) für einige Sekunden, bis das Gerät für beide Zonen ausschaltet.
 - ▶ Ziehen Sie den Netzstecker (8) aus der Steckdose.
 - ▶ Ziehen Sie die Frittiertöpfe (15/18) an den Griffen (2/5) aus dem Gerät. Stellen Sie die Frittiertöpfe auf eine hitzebeständige Unterlage.
 - ▶ Entnehmen Sie das Dörrgut mit einem geeigneten Werkzeug aus den Frittiertöpfen.

10. Heißluftfritteuse reinigen



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Ziehen Sie vor der Reinigung grundsätzlich den Netzstecker (8).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Falls das Gerät doch in Flüssigkeit gefallen sein sollte, fassen Sie dieses unter keinen Umständen an. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker. Nehmen Sie das Gerät keinesfalls erneut in Betrieb. Lassen Sie das Gerät durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person überprüfen.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 30 Minuten abkühlen. Entnehmen Sie die Frittiertöpfe (15/18), damit das Gerät schneller abkühlen kann. Stellen Sie die Frittiertöpfe auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.



HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Es besteht ein möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Gebrauch.




- Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe, schmirgelnde oder körnige, essigsäure-, soda- oder lösemittelhaltige Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen oder die Bedruckung des Geräts beschädigen.
 - Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nicht in der Spülmaschine.
- ▶ Entfernen Sie die Eckenpolster (19), in dem Sie sie in Richtung der kurzen Seite des Frittierensatzes abschieben.
 - ▶ Reinigen Sie die Frittieretöpfe (15/18), die Eckenpolster sowie die Frittierensätze (13/14) mit einem Schwamm und ein wenig milder Seifenlauge. Spülen Sie die Teile sorgfältig mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend sorgfältig ab.
 - ▶ Die Frittieretöpfe sowie die Frittierensätze sind spülmaschineneeignet. Für eine schonende Reinigung wird jedoch empfohlen, die Teile wie oben beschrieben per Hand zu spülen.
 - ▶ Setzen Sie die Eckenpolster wieder auf die Ecken der Frittierensätze, in dem Sie sie in Richtung der langen Seite des Frittierensatzes aufschieben.
 - ▶ Reinigen Sie die Frittierkammer (12) mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
 - ▶ Bei Verunreinigung der Heizstäbe verwenden Sie eine Spülbürste. Entfernen Sie die Speisereste vorsichtig.
 - ▶ Für die Reinigung des Bedienfelds und die Außenflächen des Gerätes eignet sich ein weiches, leicht feuchtes Tuch.

11. Längerer Nichtgebrauch und Transport

- ▶ Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker (8), reinigen Sie das Gerät und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- ▶ Um Beschädigungen des Produkts bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

12. Fehlerbehebung

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

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker (8) ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
	Eingabe nicht vollständig.	▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche  (29) (siehe Kapitel „8. Heißluftfritteuse bedienen“).
Die Speisen sind nicht gar.	Die Füllmenge ist zu groß.	▶ Befüllen Sie die Frittier-töpfe (15/18) nur bis zu 75 %.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	▶ Wählen Sie den Frittier-topf 1 oder Frittier-topf 2 aus und drücken Sie die Schaltfläche  (25), um die Gartemperatur zu erhöhen.
	Die Garzeit ist zu kurz.	▶ Wählen Sie den Frittier-topf 1 oder Frittier-topf 2 aus und drücken Sie die Schaltfläche  (24), um die Garzeit zu verlängern.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	▶ Manche Speisen müssen mehrfach während Garzeit geschüttelt/gewendet werden.
		▶ Befüllen Sie die Frittier-töpfe (15/18) mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Die frittierten Speisen sind nicht knusprig genug.	Für die Heißluftfritteuse ungeeignete Speisen verwendet.	▶ Verwenden Sie backofengeeignete oder leicht gefettete Snacks für knusprigere Ergebnisse.
Das Gerät lässt sich nicht verschließen.	Der Frittiertopf (15/18) ist überfüllt.	▶ Befüllen Sie die Frittiertöpfe (15/18) nur bis zu 75 %.
Weiße Rauchentwicklung im Gerät	Die Speisen sind sehr fettig.	▶ Bei der Zubereitung von sehr fettigen Speisen tropft Fett auf den Boden des Frittiertopfs (15/18). Durch das Fett entsteht im Frittiertopf eine größere Hitze als normalerweise – dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.
	Der Frittiertopf (15/18) weist noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	▶ Fettrückstände verbrennen. Säubern Sie die Frittiertöpfe (15/18) nach jeder Benutzung.
Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Die Kartoffelstifte wurden nicht ausreichend eingeweicht.	▶ Legen Sie die Kartoffelstifte ca. 1/2 Stunde in kaltes Wasser damit die Stärke entweichen kann. Trocknen Sie sie vor dem Einfüllen mit Küchenpapier ab.
	Die Kartoffelsorte ist ungeeignet.	
Frische Pommes frites werden nicht knusprig.	Die Kartoffeln sind zu feucht.	▶ Die Knusprigkeit hängt vom Wasser- und Stärkegehalt der Kartoffelsorte und von der Ölmenge ab.
		▶ Trocknen Sie die Kartoffeln sorgfältig ab und bedecken Sie sie dann mit ca. 1 Esslöffel Speiseöl.
		▶ Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke.

13. Entsorgung



VERPACKUNG

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



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



(Nur für Frankreich)

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



GERÄT (nur für Deutschland)

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

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

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

Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten alle Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte des Vertreibers als Verkaufsfläche sowie alle Lager- und Verkaufsflächen des Vertreibers als Gesamtverkaufsfläche. Zudem ist bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln bei Abgabe des

neuen Elektro- bzw. Elektronikgerätes durch Auslieferung bei einem privaten Haushalt die unentgeltliche Abholung des Altgerätes bei diesem Ort der Abgabe auf Geräte der Kategorien 1, 2 und 4 der Anlage 1 zu § 2 Abs. 1 ElektroG beschränkt (Wärmeüberträger, Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 Quadratzentimetern enthalten, Großgeräte).

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

Verfügt das Altgerät über Datenspeicher, sollten vor der Rückgabe alle Daten extern gesichert und von dem Altgerät dauerhaft und unwiderruflich gelöscht werden. Endnutzer sind ausschließlich selbst dafür verantwortlich, dass alle personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten gelöscht sind.



GERÄT (für alle anderen deutschsprachigen Länder)

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

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

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

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

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

14. Ersatzteile

Wenn Sie Ersatzteile nachbestellen möchten, besuchen Sie unseren MEDIONServiceShop unter <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Dort finden Sie alle passenden Informationen zu Ihrem Produkt.

15. Technische Daten

Anschrift des Lieferanten:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DEUTSCHLAND
Modellkennung:	MD 11760
Spannungsversorgung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistung:	2200 – 2600 W
Kapazität gesamt:	8,7 Liter
Nutzzinhalt pro Frittierkopf:	4,3 Liter
Temperaturkontrolle:	50 – 200 °C
Max. Garzeiteinstellung:	60 Minuten
Abmessungen (B × H × T), inkl. Griff und Abstandhalter:	40 x 33 x 41 cm

16. EU-Konformitätsinformation



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

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

17. Serviceinformationen

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

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

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	

MEDION Service Center
Franz-Fritsch-Str. 11
4600 Wels
Österreich

Schweiz

Öffnungszeiten

Rufnummer

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

☎ 0848 - 33 33 32

Serviceadresse

MEDION/LENOVO Service Center
Ifangstrasse 6
8952 Schlieren
Schweiz

Belgien & Luxemburg

Öffnungszeiten

Rufnummer (Belgien)

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

☎ 02 - 200 61 98

Rufnummer (Luxemburg)

☎ 34-20 808 664

Serviceadresse

MEDION B.V.
John F.Kennedylaan 16a
5981 XC Panningen
Die Niederlande



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

Aus Gründen der Nachhaltigkeit verzichten wir auf gedruckte Garantiebedingungen, Sie finden unsere Garantiebedingungen ebenfalls in unserem Serviceportal.

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

18. Impressum

Copyright © 2024

Stand: 26. Januar 2024

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

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

Sommaire

1.	Informations concernant la présente notice d'utilisation	40
1.1.	Explication des symboles	40
2.	Utilisation conforme	41
3.	Consignes de sécurité	42
3.1.	Mise en service et utilisation	44
3.2.	Nettoyage	47
4.	Description des éléments	48
5.	Contenu de l'emballage	52
6.	Préparer la friteuse à air chaud	52
7.	Consignes de préparation	53
8.	Utilisation de la friteuse à air chaud	54
8.1.	Réglage du temps de cuisson et de la température.....	54
8.2.	Régler un programme automatique	56
8.3.	Utilisation de la fonction Dual Cook.....	58
8.4.	Utilisation de la fonction Sync Finish	59
8.5.	Réglages recommandés	59
8.6.	Interrompre un programme.....	61
8.7.	Allumer/éteindre l'éclairage.....	61
8.8.	Terminer le programme	61
9.	Déshydratation	62
9.1.	Préparation des aliments.....	62
9.2.	Réglages pour la déshydratation.....	62
10.	Nettoyer la friteuse à air chaud	64
11.	Non-utilisation prolongée et transport	65
12.	Solution	66
13.	Recyclage	68
14.	Pièces détachées	68
15.	Caractéristiques techniques	69
16.	Information sur la conformité UE	69
17.	Informations relatives au service après-vente	70
18.	Mentions légales	71

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

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

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

1.1. Explication des symboles

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



DANGER !

Danger de mort imminente !



Danger dû à des surfaces chaudes !



AVERTISSEMENT !

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



Instructions de montage ou d'utilisation



ATTENTION !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



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



AVIS !

Suivre les instructions pour éviter les situations susceptibles d'entraîner des dommages matériels.



Symbole de courant alternatif



Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives européennes.



Danger présentant un risque d'électrocution !



Symbole utilisé dans l'Union européenne pour le marquage des matériaux en contact avec les aliments, tels que les emballages ou les surfaces d'appareil.

2. Utilisation conforme

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

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

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

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

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

3. Consignes de sécurité

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

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



DANGER !

Risque de blessure !

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

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



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution/de court-circuit !

Il existe un risque de choc électrique/court-circuit dû aux pièces sous tension.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire et facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.

- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets ou des surfaces chaud(e)s (p. ex. plaque de cuisson).
- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- N'allumez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même présente des dommages visibles ou si celui-ci est tombé.
- Si vous constatez un dommage dû au transport, contactez immédiatement le SAV.
- Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque partie de l'appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier et n'introduisez aucun objet dans les fentes d'aération.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant, son SAV ou une personne de qualification similaire pour éviter tout risque.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant,
 - lors du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil,
 - lors du montage ou du démontage de l'appareil,
 - si l'appareil est humide ou mouillé,
 - si vous n'utilisez plus l'appareil,
 - en l'absence de surveillance,
 - en cas d'orage.

Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, ne le passez pas sous l'eau courante et ne l'utilisez pas dans des pièces humides, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Protégez l'appareil de tout contact avec l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation à l'écart des lavabos, des éviers ou autres.
- Ne posez aucun récipient rempli de liquide, p. ex. un vase ou une boisson, sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il se trouve sur une surface mouillée.
- Ne touchez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - Humidité d'air élevée ou humidité,
 - Températures extrêmement hautes ou basses,
 - Rayonnement direct du soleil,
 - Flamme nue.

3.1. Mise en service et utilisation



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Les surfaces chaudes peuvent provoquer un incendie.

- Afin d'éviter tout risque provoqué par une réinitialisation accidentelle du limiteur de température de sécurité, l'appareil ne doit pas être alimenté via un dispositif de commutation externe tel qu'une minuterie ni être relié à un circuit électrique qui est allumé ou éteint régulièrement par un dispositif.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant chauffer (p. ex. plaques de cuisson, flammes nues).

- Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre en contact avec aucun autre objet. Laissez une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et d'autres objets. En particulier, ne le placez pas à proximité de matériaux facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- Ne placez pas l'appareil en fonctionnement sous des éléments hauts ou d'autres objets susceptibles d'empêcher la libre évacuation de la vapeur vers le haut.
- Ne recouvrez pas l'appareil.
- Ne recouvrez en aucun cas les deux sorties d'aération situées à l'arrière de l'appareil.
- Veillez à ce que les sorties d'aération ne soient pas bouchées par des impuretés et à ce qu'aucun objet étranger n'y soit introduit.
- Vérifiez que les sorties d'air ne sont pas bloquées avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- Posez toujours les cuves chaudes sur une surface résistant à la chaleur.
- Ne remplissez pas les cuves de graisse ou d'huile comme avec une friteuse à l'huile traditionnelle. Selon la recette, n'ajoutez qu'une petite quantité d'huile alimentaire aux aliments.
- Ne remplissez pas trop les cuves, afin que les aliments n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants se trouvant à l'intérieur de l'appareil pendant le fonctionnement. Remplissez les cuves à 75 % seulement.
- Ne mettez pas d'aliments emballés dans du film alimentaire, du film plastique ou d'autres matériaux inflammables dans les cuves.

-
- En cas de dégagement de fumée noire, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant. Attendez que la fumée se soit dissipée avant de sortir les cuves de l'appareil.
 - En cas d'incendie, débranchez d'abord l'appareil de la prise de courant. Ne tentez pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteignez les flammes avec une couverture anti-feu ou un extincteur approprié.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les surfaces chaudes présentent un risque de blessure. Pendant le fonctionnement, les surfaces de contact de l'appareil et des accessoires peuvent devenir très chaudes.

- Étant donné que les deux sorties d'aération à l'arrière de l'appareil deviennent chaudes en cours d'utilisation, ne les touchez pas. Vous risqueriez de vous brûler.
- Ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée et des éléments de commande pendant le fonctionnement !
- Ne mettez pas les mains dans le bac à friture, sur les cuves ou les éléments chauffants.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud, attendez qu'il ait complètement refroidi.
- Si vous sortez les cuves pendant ou après la préparation des aliments, il y a un risque de brûlure dû à la vapeur. Ne mettez pas votre tête directement au-dessus de l'appareil et ne mettez pas les mains dans cette vapeur.
Placez les cuves sur une surface résistant à la chaleur.
- Les cuves chauffent fortement pendant le fonctionnement, ne les touchez pas. Utilisez des maniques.
- Les éléments chauffants restent chauds pendant un certain temps, même après l'arrêt de l'appareil. Veillez à ce que personne ne mette les mains dans le bac à friture.



ATTENTION !

Risques pour la santé !

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

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



AVIS !

Risque de dommage !

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

- Si nécessaire, posez l'appareil sur un support résistant à la chaleur.

3.2. Nettoyage

- Respectez les consignes de nettoyage complémentaires et nettoyez les surfaces qui entrent en contact avec les aliments comme décrit dans le chapitre « 10. Nettoyer la friteuse à air chaud » en page 64.

4. Description des éléments

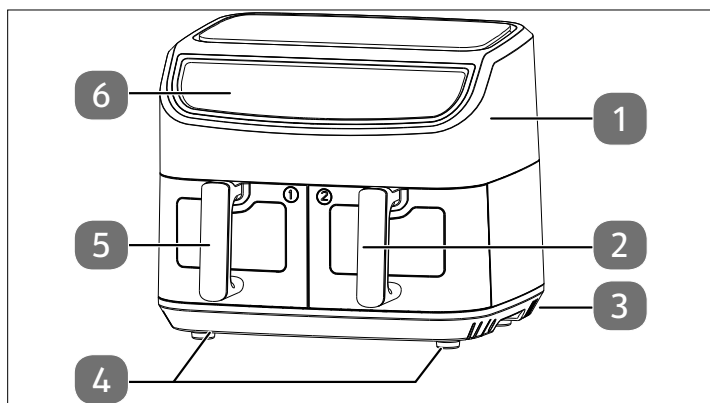


Fig. A – Face avant

1. Boîtier
2. Poignée (cuve 2)
3. Fentes d'aération
4. Pieds (4x)
5. Poignée (cuve 1)
6. Éléments de commande/panneau d'affichage

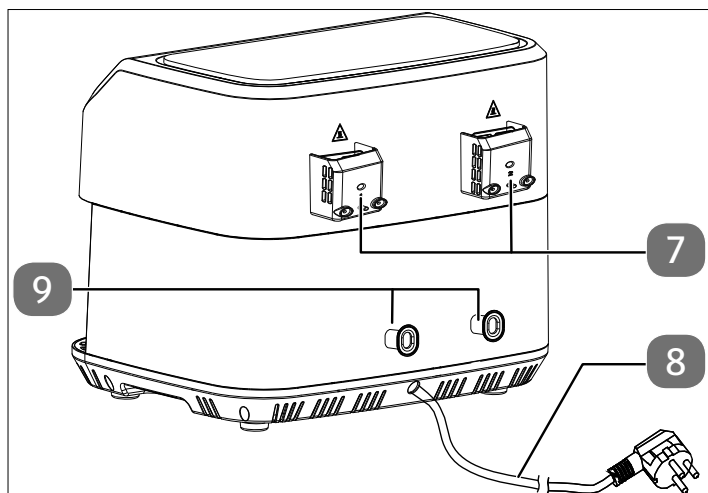


Fig. B – Face arrière

7. Sortie de vapeur
8. Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation
9. Écarteurs/Enrouleur de câble

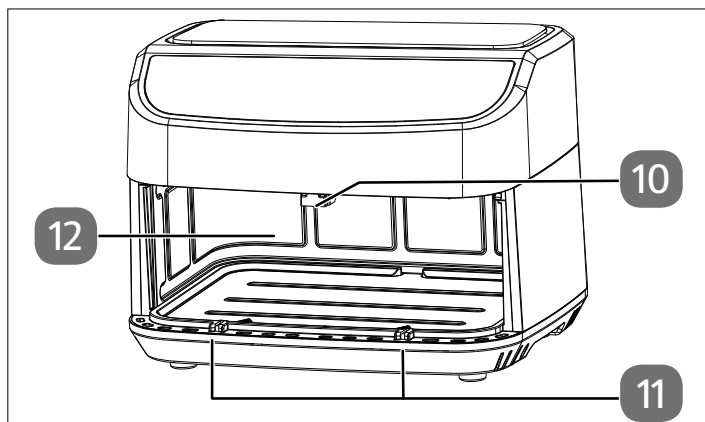


Fig. C – Bac à friture

- 10. Guide de cuve
- 11. Micro-interrupteur
- 12. Bac à friture

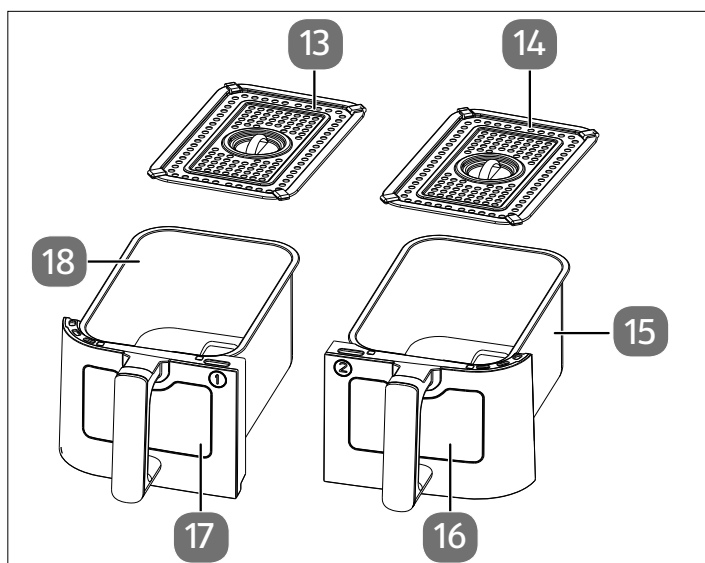


Fig. D – Cuves

- 13. Insert à friture **1**
- 14. Insert à friture **2**
- 15. Cuve **2**
- 16. Vitre **2**
- 17. Vitre **1**
- 18. Cuve **1**

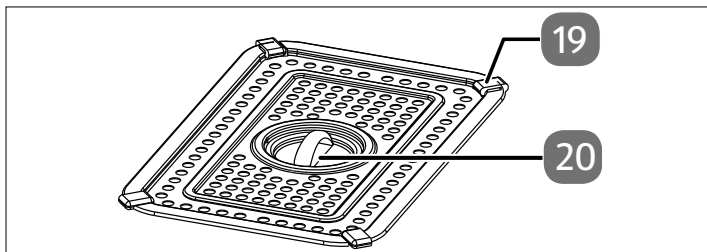


Fig. E – Insert à friture

19. Protections d'angle

20. Poignée

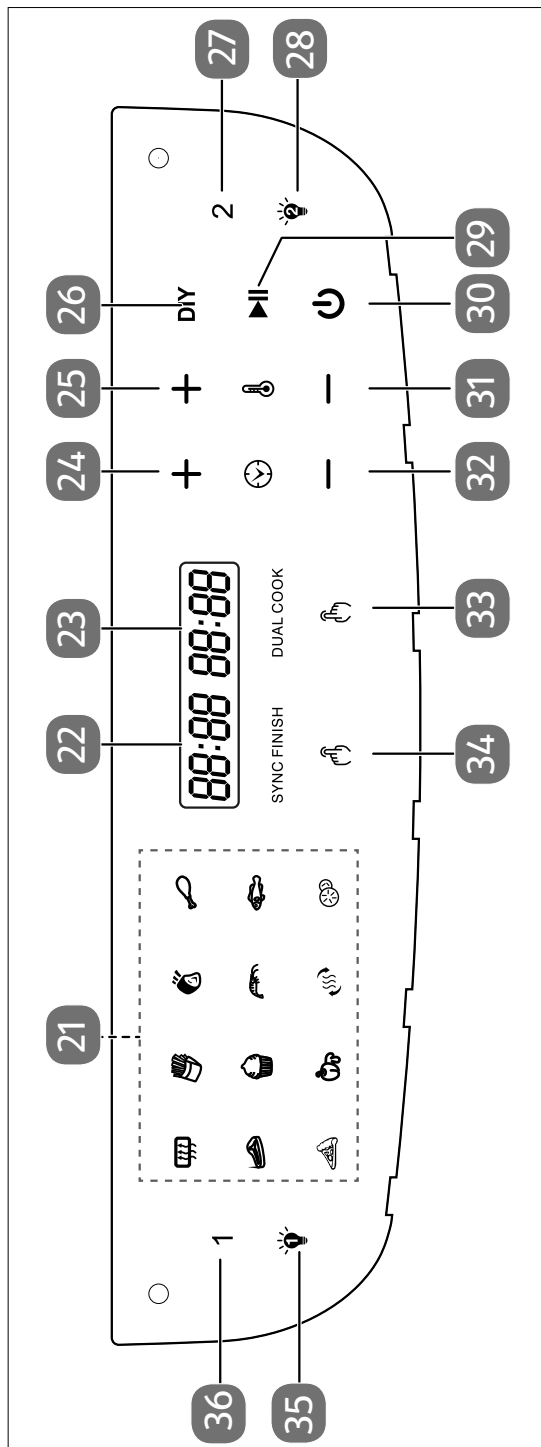


Fig. F – Éléments de commande/Panneau d'affichage

- 21. Bouton de sélection des programmes automatiques
- 22. Affichage de la température/temps de cuisson zone **1**
- 23. Affichage de la température/temps de cuisson zone **2**
- 24. Prolonger le temps de cuisson
- 25. Augmenter la température
- 26. Bouton **DIY** : Réglage manuel
- 27. Bouton de sélection zone **2**
- 28. Activer et désactiver l'éclairage de la zone **2**
- 29. Démarrer/interrompre le processus de chauffage
- 30. Bouton de veille
- 31. Diminuer la température
- 32. Diminuer le temps de cuisson
- 33. Sélectionner la fonction Dual Cook
- 34. Sélectionner la fonction Sync Finish
- 35. Activer et désactiver l'éclairage de la zone **1**
- 36. Bouton de sélection zone **1**

5. 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.


- ▶ Veuillez vérifier si la livraison est complète et intacte et informez-nous dans un délai de 14 jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Friteuse à air chaud double zone
- Insert à friture (2x)
- Guide de démarrage rapide




6. Préparer la friteuse à air chaud

- ▶ Retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.
- ▶ Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
- ▶ Sortez les deux cuves (15/18) de l'appareil.
- ▶ Rincez les deux cuves et les inserts à friture (13/14) à l'eau chaude. Séchez soigneusement les pièces.
- ▶ Prenez l'insert à friture (13/14) par la poignée (20) et placez-le à l'horizontale au fond de la cuve.
- ▶ Branchez la friteuse à air chaud uniquement sur une prise de courant réglementaire, mise à la terre et protégée électriquement. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.

La friteuse à air chaud émet un signal sonore, tous les boutons et symboles s'allument brièvement, puis s'éteignent. Le bouton de veille  (30) reste allumé en rouge.



Lors de la première utilisation, un dégagement d'odeur ou de fumée dû aux résidus de fabrication de l'appareil est possible. Cela n'est cependant pas dangereux et se dissipe rapidement. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil pendant environ 30 minutes à la température maximale pour les deux cuves **1** et **2**.

- ▶ Utilisez pour ce faire la fonction Dual Cook (voir « 8.3. Utilisation de la fonction Dual Cook » en page 58).
- ▶ À l'aide des boutons  (31) ou  (25), réglez la température de cuisson sur 200 °C.
- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton  (29).
- ▶ Veillez à bien aérer la pièce.

7. Consignes de préparation

- ▶ Répartissez les aliments uniformément dans les cuves. Remplissez les cuves à 75 % seulement.
- ▶ Utilisez toujours l'insert à friture (13/14) pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

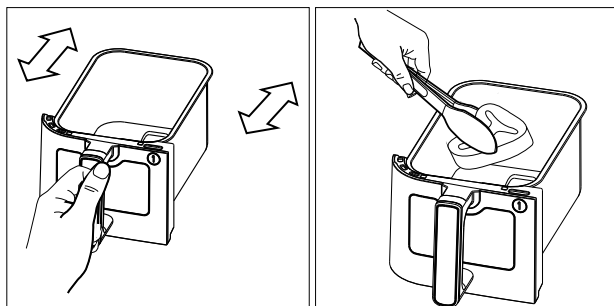


Fig. G

Fig. H

- ▶ Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez les cuves (15/18) (voir Fig. G) ou retournez les aliments (voir Fig. H) pendant la cuisson, en particulier si les aliments se chevauchent.
- ▶ Vérifiez régulièrement l'état de cuisson pendant la cuisson pour éviter une surcuisson.
- ▶ Retirez les aliments immédiatement après la cuisson pour éviter une surcuisson.
- ▶ Pour la cuisson de pommes de terre ou de légumes frais, utilisez un peu d'huile pour donner plus de croustillant.
- ▶ Pour les plats traditionnels cuits dans des fours à air chaud, la température de cuisson doit être de 10 °C inférieure à celle indiquée.
- ▶ Pour les plats cuisinés, respectez les consignes de préparation du fabricant.

8. Utilisation de la friteuse à air chaud



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

- Ne remplissez pas les cuves (15/18) de graisse ou d'huile comme avec une friteuse à l'huile traditionnelle. Selon la recette, n'ajoutez qu'une petite quantité d'huile alimentaire aux aliments.
- Ne dépassez pas la capacité maximale des cuves. Nous recommandons de ne remplir les cuves (15/18) qu'à 75 % pour faciliter la manipulation.



AVERTISSEMENT !


Risque de blessure !

Les surfaces chaudes présentent un risque de blessure. Pendant le fonctionnement, les surfaces de contact de l'appareil et des accessoires peuvent devenir très chaudes.

- Utilisez des maniques.

- ▶ Sortez les cuves (15/18) de l'appareil.
- ▶ Remplissez les cuves avec les aliments. Pour les quantités de remplissage appropriées, reportez-vous aux tableaux des chapitres « 8.2. Régler un programme automatique » en page 56 et « 8.5. Réglages recommandés » en page 59.
- ▶ Tenez les cuves par les poignées (2/5) et poussez-les par l'avant entièrement dans l'appareil jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent.

8.1. Réglage du temps de cuisson et de la température

- ▶ Appuyez sur le bouton de veille  (30) pour allumer la friteuse à air chaud. « -- -- » s'affiche sur le panneau d'affichage (22/23). Le bouton de sélection zone **1** (36) clignote.



Au bout d'environ 5 minutes sans activation de touche, l'appareil bascule en mode veille.

- ▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **1** (36) pour régler la cuve **1** (16).
- ▶ Appuyez sur le bouton **DIY** (26) pour effectuer les réglages manuellement. Par défaut, le temps de cuisson est réglé sur 15 minutes et la température sur 180 °C.

Selon votre recette, vous pouvez définir un programme automatique (voir section suivante) ou ajuster individuellement le préréglage mentionné ci-dessus.

- ▶ À l'aide du bouton **—** (31) ou **+** (25), réglez la température de cuisson souhaitée par pas de 5 °C. Appuyez plus longtemps sur le bouton pour régler plus rapidement la température souhaitée.

La température de la cuve **1** en °C s'affiche sur le panneau d'affichage (23) et la température de la cuve **2** sur le panneau d'affichage (24).

La température est enregistrée.

Il est possible de régler des températures de 50 °C à 200 °C.

- ▶ À l'aide du bouton **—** (32) ou **+** (24), réglez le temps de cuisson souhaité en pas de minutes. Appuyez plus longtemps sur le bouton pour régler plus rapidement le temps de cuisson souhaité.

Le temps de cuisson de la cuve **1** s'affiche sur le panneau d'affichage (22) et celui de la cuve **2** sur le panneau d'affichage (23).

Un temps de cuisson maximal de 60 minutes est possible.

Le temps de cuisson est enregistré.

- ▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **2** (27) pour régler la cuve **2** (15). Réglez maintenant la température et le temps de cuisson requis. Pour cela, procédez comme décrit ci-dessus.
- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton **▶||** (29).



Vous pouvez également commencer par régler la zone **2**.

La cuisson démarre pour les deux cuves avec les réglages correspondants. Le bouton **▶||** (29) clignote pendant la cuisson.

8.2. Régler un programme automatique

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









Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez la cuve (15/18) (voir Fig. G) ou, si nécessaire, retournez les aliments (voir Fig. H) plusieurs fois pendant la cuisson.*

Symbole	Programme automatique	Poids Poids (g)/ Cuve	Durée (min.)	°C	Avis
	Préchauffage	–	3	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Exécutez le programme sans aliments dans la cuve. ▶ Après le préchauffage, remplissez la cuve d'aliments, puis lancez immédiatement le programme de votre choix.
	Frites	500	24	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Préchauffer pendant 3 minutes ▶ Secouer 3 - 4 x
	Viande (côtelettes p. ex.)	340	12	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Préchauffer pendant 3 minutes ▶ Retourner 1 x
	Pilons de poulet	300 (2 pièces)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Préchauffer pendant 3 minutes ▶ Badigeonner d'huile ▶ Retourner 1 x
	Steak (à point)	320	12	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Préchauffer pendant 3 minutes ▶ Retourner 1 x
	Petits gâteaux	300	25	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utiliser un moule, env. 6 muffins ▶ Ne pas secouer/retourner



Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez la cuve (15/18) (voir Fig. G) ou, si nécessaire, retournez les aliments (voir Fig. H) plusieurs fois pendant la cuisson.*

Symbole	Programme automatique	Poids Poids (g)/ Cuve	Durée (min.)	°C	Avis
	Crevettes (fraîches ou décongelées)	300	8	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Préchauffer pendant 3 minutes ▶ Ajouter 1 CS d'huile ▶ Secouer 1 x
	Poisson (filets de saumon décongelés, p. ex.)	300	10	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Préchauffer pendant 3 minutes ▶ Badigeonner d'huile ▶ Retourner 1 x
	Pizza	175	10	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Couper une 1/2 pizza surgelée en 2 quarts ▶ Veiller à ne pas les superposer
	Légumes (p. ex. poêlée de légumes composée de poivrons, champignons, courgettes, pommes de terre)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Préchauffer pendant 3 minutes ▶ Ajouter 2 CS d'huile ▶ Couper les légumes en gros morceaux de 2,5 cm ▶ Couper les pommes de terre en plus petits morceaux ▶ Secouer 1 x
	Réchauffer	jusqu'à 600	15	150	
	Déshydrater	Disposer en une seule couche	480 (réglable de 0,5 à 24 heures)	60	▶ Ne pas préchauffer

* Sauf pour les programmes Pizza, Petits gâteaux et Déshydratation, un rappel sonore pour Secouer/retourner est émis.

Appuyez sur le bouton de veille  (30) pour allumer l'appareil.


- ▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **1** (36) pour régler la cuve **1** (18).

ou

- ▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **2** (27) pour régler la cuve **2** (15).
- ▶ Appuyez sur le bouton du programme automatique correspondant (33) pour régler le programme automatique souhaité.

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

- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton  (29).


Le bouton  et le symbole du programme automatique sélectionné clignotent durant la cuisson.

À la fin du temps de cuisson, l'élément chauffant s'éteint et des signaux sonores sont émis.



Vous pouvez à tout moment modifier le temps et la température de cuisson a posteriori (voir « 8.1. Réglage du temps de cuisson et de la température »).



Pour obtenir une cuisson optimale, préchauffez la friteuse à air chaud pendant au moins 3 minutes avec le programme automatique  **PRÉCHAUFFAGE**.



Pour éviter des pertes de chaleur, il est recommandé de ne démarrer la cuisson que lorsque les deux cuves sont complètement insérées.

8.3. Utilisation de la fonction Dual Cook


La fonction Dual Cook sert à préparer une grande quantité d'aliments identiques ou différents ayant des temps et températures de cuisson identiques.

- ▶ Appuyez sur le bouton de veille  (30) pour allumer la friteuse à air chaud.
- ▶ Appuyez sur le bouton  **DUAL COOK** (33) pour sélectionner la fonction Dual Cook.

Appuyez sur le bouton **DIY** (26) pour effectuer le réglage manuellement ou sélectionnez un programme automatique. Par défaut, lors du réglage manuel, un temps de cuisson de 15 minutes et une température de 180 °C sont réglés pour les deux zones.



Selon votre recette, vous pouvez choisir un programme automatique ou ajuster individuellement le pré-réglage mentionné ci-dessus pour les deux zones en même temps (voir aussi « 8.1. Réglage du temps de cuisson et de la température » en page 54).


- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton ►|| (29).

Les mêmes réglages s'appliquent alors aux deux zones. Les boutons ►|| et  **DUAL COOK** (33) clignotent durant la cuisson.

8.4. Utilisation de la fonction Sync Finish

La fonction Sync Finish sert à préparer différents aliments présentant des températures et temps de cuisson différents. Les différents aliments sont prêts en même temps.

- ▶ Appuyez sur le bouton de veille  (30) pour allumer la friteuse à air chaud.
- ▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **1** (32) pour régler la cuve **1** (18).
- ▶ Procédez aux réglages de la cuve **1** (18) en suivant la description donnée plus haut.
- ▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **2** (27) pour régler la cuve **2** (15).
- ▶ Réglez le temps et la température de cuisson comme décrit ci-dessus ou sélectionnez un programme automatique pour la cuve **2** (15).
- ▶ Appuyez sur le bouton  **SYNC FINISH** (34) pour sélectionner la fonction Sync Finish.
- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton ►|| (29).

La cuisson démarre pour les deux cuves avec les réglages correspondants. Les boutons ►|| et  **SYNC FINISH** (34) clignotent durant la cuisson.

8.5. Réglages recommandés



Les quantités ou le nombre de pièces indiqué(es) dans le tableau représentent la quantité maximale et optimale.

Vous trouverez les réglages correspondants pour chaque plat dans le tableau. Vous pouvez modifier les réglages en fonction des quantités, des aliments ou de vos préférences. Veuillez également respecter les consignes de préparation des divers fabricants de produits alimentaires. Les grandes quantités d'aliments à frire prolongent généralement le temps de cuisson, tandis que les petites quantités diminuent le temps de cuisson.



Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez la cuve (15/18) (voir Fig. G) ou, si nécessaire, retournez les aliments (voir Fig. H) plusieurs fois pendant la cuisson.

Plat	Poids optimal (g)	Durée (min.)	Temp. (°C)	Avis
	Poids optimal (g)			
Frites fines surgelées	500	24	180	▶ Préchauffer pendant 3 minutes ▶ Secouer 3 - 4 x
	640	25	180	
Petits gâteaux	300	25	160	▶ Utiliser un moule, env. 6 muffins ▶ Ne pas secouer/retourner
Pilons de poulet	300 (env. 2 pièces)	20	200	▶ Préchauffer pendant 3 minutes ▶ Badigeonner d'huile ▶ Retourner 1 x
	600 (4 pièces)	20	200	
(p. ex. poêlée de légumes composée de poivrons, champignons, courgettes, pommes de terre)	500	20	180	▶ Préchauffer pendant 3 minutes ▶ Ajouter 2 CS d'huile ▶ Couper les légumes en gros morceaux de 2,5 cm ▶ Couper les pommes de terre en plus petits morceaux ▶ Secouer 1 x
	700	20	180	



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



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



Pendant la préparation, vous pouvez à tout moment sortir les cuves (15/18) de l'appareil pour contrôler l'état de cuisson. Le minuteur de cuisson continue alors de fonctionner.

Sortir trop souvent les cuves de l'appareil entraîne des pertes de chaleur. Cela peut entraîner un allongement du temps de cuisson.

8.6. Interrompre un programme

Pour contrôler l'état de cuisson ou secouer les aliments ou encore si un plat est prêt avant la fin de la cuisson, vous pouvez interrompre la cuisson.

Arrêt du programme pour une cuve

- ▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **1** (36).
- ▶ Appuyez ensuite sur le bouton ►|| (29) pour interrompre la cuisson de la cuve **1** (18).

Le bouton ►|| reste allumé et le bouton de sélection zone **1** clignote.

- ▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **2** (27).
- ▶ Appuyez ensuite sur le bouton ►|| (29) pour interrompre la cuisson de la cuve **2** (15).

Le bouton ►|| reste allumé et le bouton de sélection zone **2** clignote.



La fonction pause n'est pas disponible pour les cuves avec la fonction Sync Finish.

Arrêt du programme pour les deux cuves



- ▶ Appuyez sur le bouton ►|| (29) pour interrompre la cuisson de deux cuves (15/18).

Le bouton ►|| (29) cesse de clignoter et un signal sonore est émis.

- ▶ Sortez la cuve (15/18) pour vérifier l'état de cuisson ou secouer les aliments.
- ▶ Réinsérez complètement la cuve dans l'appareil.
- ▶ Appuyez à nouveau sur la touche ►|| (29) pour poursuivre la cuisson.


Le temps de cuisson reprend alors automatiquement.

8.7. Allumer/éteindre l'éclairage

- ▶ Appuyez sur le bouton  (35) pour allumer la lumière dans la zone 1.
- ▶ Appuyez sur le bouton  (28) pour allumer la lumière dans la zone 2.
- ▶ Appuyez une nouvelle fois sur la touche pour éteindre la lumière.

8.8. Terminer le programme

À la fin du temps de cuisson, l'élément chauffant s'éteint et des signaux sonores sont émis.

- ▶ Si vous souhaitez interrompre complètement la cuisson pour les deux zones, appuyez sur le bouton de veille  (30) jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation (8) de la prise de courant.
- ▶ Sortez les cuves (15/18) de l'appareil en les tenant par les poignées (2/5). Placez les cuves sur une surface résistant à la chaleur.
- ▶ Retirez les aliments des cuves (15/18) à l'aide d'un ustensile approprié.

9. Déshydratation

Pendant la déshydratation, les fruits et légumes sont déshydratés à des températures relativement basses pour pouvoir les conserver.

9.1. Préparation des aliments

- ▶ Utilisez uniquement des aliments frais.
- ▶ Veillez à ce que les fruits et légumes soient mûrs, mais pas trop mûrs, et qu'ils ne soient pas abîmés ou gâtés. Le cas échéant, enlevez généreusement les parties gâtées.
- ▶ Nettoyez les aliments avant le cycle de déshydratation. Respectez les règles d'hygiène en cuisine et ne travaillez qu'avec les mains et des ustensiles propres.
- ▶ Coupez les aliments en gros morceaux réguliers pour assurer une déshydratation uniforme.
- ▶ Si possible, utilisez les mêmes aliments, afin de respecter les différentes durées de déshydratation.
- ▶ Tenez compte du fait que les aliments diminuent de volume lors de la déshydratation. Par conséquent, ne coupez pas les aliments en trop petits morceaux.
- ▶ Procédez à la déshydratation immédiatement après avoir préparé les aliments.
- ▶ Remplissez les cuves en une seule couche pour garantir un flux d'air uniforme.

9.2. Réglages pour la déshydratation

Les durées de déshydratation indiquées dans le tableau suivant sont approximatives. La durée réelle de déshydratation peut varier en fonction de la taille, de la texture des morceaux et de la quantité utilisée.

Aliment déshydraté	Préparation (valeurs approximatives)	Température de déshydratation	Durée de déshydratation en minutes (valeurs approximatives)
Fruits			
Pommes	Tranches : 3 mm	60 °C	420 - 480
Banane	Tranches : 3 mm	60 °C	480 - 600
Ananas	Tranches : 10 mm	60 °C	360 - 480
Fraises	Couper en deux	60 °C	360 - 480

Aliment déshydraté	Préparation (valeurs approximatives)	Température de déshydratation	Durée de déshydratation en minutes (valeurs approximatives)
Légumes			
Aubergines	Tranches : 3 mm	60 °C	360 - 480
Tomates	Tranches : 3 mm	60 °C	360 - 480
Champignons	Couper en deux	60 °C	360 - 480
Viande/Poisson			
Bœuf Poulet Poisson	Fines tranches (env. 6 mm, marinées)	70 °C	300 - 420
Herbes			
Herbes fraîches	Lavées, séchées, équeutées	60 °C	240

La texture des aliments déshydratés dépend de la durée de déshydratation et du type d'aliment.




Herbes aromatiques : fragiles

Fruits : généralement tendres, souples à croquants



Légumes : souples à fragiles

- ▶ Sélectionnez la cuve **1** ou **2** tel que décrit plus haut.


Par défaut, la durée de déshydratation est de 480 minutes et la température de 60 °C.

- ▶ Utilisez le bouton  (21) pour sélectionner le programme automatique Déshydratation (voir « 8.2. Régler un programme automatique » en page 56). Si nécessaire, réglez manuellement la durée/température de déshydratation.
- ▶ À l'aide des boutons  (31) ou  (25), réglez la température de déshydratation souhaitée. La température de déshydratation pour la cuve **1** s'affiche sur le panneau d'affichage (23) et celui de la cuve **2** sur le panneau d'affichage (24).


Vous pouvez régler une température de déshydratation de 30 à 80 °C.

- ▶ À l'aide du bouton  (32) ou  (24), réglez la durée de déshydratation souhaitée en incréments de minutes. La durée de déshydratation de la cuve **1** s'affiche sur le panneau d'affichage (22) et celui de la cuve **2** sur le panneau d'affichage (23).

Une durée de déshydratation maximale de 24 heures (1 440 minutes) est possible.

- ▶ Démarrez le cycle de déshydratation en appuyant sur le bouton  (29).

À la fin du temps de cuisson, l'élément chauffant s'éteint et des signaux sonores sont émis.

- ▶ Pour interrompre prématurément le cycle de déshydratation, appuyez quelques secondes sur le bouton de veille  (30) jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne pour les deux zones.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation (8) de la prise de courant.
- ▶ Sortez les cuves (15/18) de l'appareil en les tenant par les poignées (2/5). Placez les cuves sur une surface résistant à la chaleur.
- ▶ Retirez les aliments des cuves à l'aide d'un ustensile approprié.

10. Nettoyer la friteuse à air chaud



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

- Avant le nettoyage, débranchez toujours la fiche d'alimentation (8).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil tombait néanmoins dans du liquide, il ne faut en aucun cas le toucher. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation.

Ne remettez en aucun cas l'appareil en service. Faites vérifier l'appareil par le fabricant, son SAV ou une personne ayant les mêmes qualifications.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les surfaces chaudes présentent un risque de brûlure.

- Laissez l'appareil refroidir au moins 30 minutes avant de le nettoyer. Retirez les cuves (15/18) pour que l'appareil puisse refroidir plus rapidement. Placez les cuves sur une surface résistant à la chaleur.



AVIS !

Endommagement possible de l'appareil !

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




- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs, abrasifs, granuleux ou contenant de l'acide acétique, de la soude ou des solvants. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces ou les inscriptions sur l'appareil.
 - Ne nettoyez pas la friteuse à air chaud au lave-vaisselle.
- ▶ Enlevez les protections d'angle (19) en les poussant vers le côté court de l'insert à friture.
 - ▶ Nettoyez les cuves (15/18), les protections d'angle et les inserts à friture (13/14) à l'aide d'une éponge et un peu d'eau douce légèrement savonneuse. Rincez les pièces à l'eau claire et séchez-les ensuite soigneusement.
 - ▶ Les cuves ainsi que les inserts à friture sont lavables au lave-vaisselle. Pour un nettoyage en douceur, il est cependant recommandé de laver les pièces à la main comme décrit plus haut.
 - ▶ Remettez les protections d'angle en place sur les coins des inserts à friture en les poussant vers le côté long de l'insert à friture.
 - ▶ Nettoyez le bac à friture (12) à l'eau chaude avec une éponge douce.
 - ▶ Si les éléments chauffants sont sales, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à vaisselle. Enlevez avec précaution les restes d'aliments.
 - ▶ Utilisez un chiffon doux et légèrement humide pour le nettoyage du panneau de commande et des surfaces externes de l'appareil.

11. Non-utilisation prolongée et transport

- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez la fiche d'alimentation (8), nettoyez l'appareil et rangez-le dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et non exposé aux rayons directs du soleil.
- ▶ Pour éviter tout dommage du produit lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

12. Solution

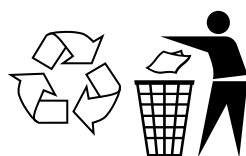
Cet appareil a quitté notre société dans un état impeccable. Si vous constatez cependant un problème avec l'appareil, essayez tout d'abord de le résoudre à l'aide du tableau suivant. Si le problème persiste, veuillez contacter notre SAV.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation (8) n'est pas branchée sur une prise de courant.	▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire.
	La saisie est incomplète.	▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton  (29) (voir chapitre « 8. Utilisation de la friteuse à air chaud »).
Les aliments ne sont pas cuits.	La quantité de remplissage est trop élevée.	▶ Remplissez les cuves (15/18) à 75 % seulement.
	La température de cuisson est trop basse.	▶ Sélectionnez la cuve 1 ou 2 et appuyez sur le bouton  (25) pour augmenter la température de cuisson.
	Le temps de cuisson est trop court.	▶ Sélectionnez la cuve 1 ou 2 et appuyez sur le bouton  (24) pour augmenter le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments sont trop serrés.	▶ Certains aliments doivent être secoués/retournés plusieurs fois pendant le temps de cuisson.
		▶ Remplissez les cuves (15/18) avec de petits morceaux. Les morceaux plus petits cuisent plus uniformément.

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments frits ne sont pas assez croustillants.	Les aliments utilisés sont inadaptés pour la friteuse à air chaud.	▶ Utilisez des aliments pour cuisson au four ou légèrement graissés pour des résultats plus croustillants.
Impossible de fermer l'appareil.	La cuve (15/18) est trop pleine.	▶ Remplissez les cuves (15/18) à 75 % seulement.
Une fumée blanche s'échappe de la friteuse.	Les aliments sont très gras.	▶ Lors de la préparation d'aliments très gras, la graisse de ces aliments goutte dans le fond de la cuve (15/18). La graisse génère dans la cuve une chaleur plus importante qu'habituellement, cela n'affecte ni l'appareil, ni le résultat de cuisson.
	La cuve (15/18) contient encore des résidus de graisse provenant de la cuisson précédente.	▶ Les résidus de graisse brûlent. Nettoyez les cuves (15/18) après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas dorées uniformément.	Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été suffisamment ramollis.	▶ Placez les bâtonnets de pommes de terre dans de l'eau froide pendant environ 1/2 heure afin d'éliminer l'amidon. Séchez-les avec du papier absorbant avant de remplir l'appareil.
	La variété de pommes de terre utilisée ne convient pas.	
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre sont trop humides.	▶ Le croustillant dépend de la teneur en eau et en amidon de la variété de pommes de terre utilisée et de la quantité d'huile.
		▶ Séchez soigneusement les pommes de terre et recouvrez-les d'environ une cuillère à soupe d'huile.

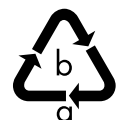
Problème	Cause possible	Solution
		► Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits.

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.



Marquage des emballages pour le tri des déchets avec les abréviations (a) et numéros (b) ayant la signification suivante :
1-7 : Plastiques/20-22 : Papier et carton/80-98 : Matériaux composites



(Applicable uniquement en France)

La signalétique « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, est soumis à un dispositif de responsabilité élargie des producteurs et relève d'une consigne de tri en France.



APPAREIL

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

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

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

Remettez l'appareil usagé à un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'une déchetterie. Retirez au préalable le bloc-batterie de l'appareil et déposez-le séparément dans un point de collecte pour piles usagées.

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

14. Pièces détachées

Pour commander des pièces détachées, rendez-vous dans notre boutique en ligne de pièces détachées MEDION à l'adresse <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Vous y trouverez toutes les informations nécessaires concernant votre produit.

15. Caractéristiques techniques

Adresse du fournisseur :	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALLEMAGNE
Identifiant du modèle :	MD 11760
Alimentation électrique :	220–240 V~, 50–60 Hz
Puissance :	2 200 – 2 600 W
Capacité totale :	8,7 litres
Capacité utile par cuve :	4,3 litres
Réglage de la température :	50 – 200 °C
Réglage du temps de cuisson max. :	60 minutes
Dimensions (L x H x P), avec poignée et écarteurs :	40 x 33 x 41 cm

16. Information sur la conformité UE



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

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive d'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE

17. Informations relatives au service après-vente

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

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

France	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 43 16 60 30
Adresse du service après-vente	
MEDION France 75 Rue de la Foucaudière 72100 LE MANS France	
Suisse	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 0848 - 33 33 32
Adresse du service après-vente	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Suisse	

Belgique & Luxembourg	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV (Belgique)
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 - 200 61 98
	Hotline SAV (Luxembourg)
	☎ 34 - 20 808 664
Adresse du service après-vente	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Pays-Bas	



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

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

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

18. Mentions légales

Copyright © 2024

Date : 26. janvier 2024

Tous droits réservés.

La présente notice d'utilisation est protégé par les droits d'auteur.

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

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

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

Inhoudsopgave

1.	Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....	74
1.1.	Betekenis van de symbolen.....	74
2.	Gebruiksdoel	75
3.	Veiligheidsvoorschriften	76
3.1.	Ingebruikname en gebruik.....	78
3.2.	Reiniging	81
4.	Beschrijving van de onderdelen.....	82
5.	Inhoud van de levering	86
6.	Airfryer voorbereiden	86
7.	Tips voor de bereiding	87
8.	Airfryer bedienen	88
8.1.	Bereidingstijd en temperatuur instellen.....	88
8.2.	Automatisch programma instellen.....	90
8.3.	De functie Dual Cook gebruiken	93
8.4.	De functie Sync Finish gebruiken.....	93
8.5.	Aanbevolen instellingen	94
8.6.	Programma onderbreken.....	95
8.7.	Verlichting in- en uitschakelen.....	96
8.8.	Programma beëindigen.....	96
9.	Drogen.....	96
9.1.	Levensmiddelen voorbereiden.....	96
9.2.	Instellingen bij drogen.....	97
10.	De airfryer reinigen	98
11.	Langdurig niet-gebruik en transport.....	100
12.	Probleemoplossing	100
13.	Afvalverwerking	102
14.	Reserveonderdelen	103
15.	Technische gegevens.....	103
16.	EU-conformiteitsinformatie.....	104
17.	Service-informatie.....	104
18.	Colofon	105

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



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

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

1.1. Betekenis van de symbolen

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



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



Waarschuwing voor gevaar door hete oppervlakken!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



Instructies voor montage of gebruik



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig of licht letsel!



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht!



LET OP!

Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die materiële schade tot gevolg kunnen hebben.



Symbool voor wisselstroom



Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de Europese richtlijnen.



Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



In de EU gebruikt symbool voor de aanduiding van materialen die in contact komen met levensmiddelen, zoals verpakkingen en het oppervlak van apparaten.

2. Gebruiksdoel

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

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

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

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

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

3. Veiligheidsvoorschriften

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN – LEES DEZE AAN-
DACHTIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK!**

- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met gebrek aan kennis en/of ervaring, mits iemand toezicht op hen houdt of hun instructie heeft gegeven hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij er iemand toezicht op hen houdt.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat en het netsnoer.



GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

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

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



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schok/kortsluiting!

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

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en goed bereikbaar stopcontact in de buurt van het apparaat. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.

-
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
 - Trek altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
 - Let op dat het netsnoer niet in contact komt met hete voorwerpen of oppervlakken (bijvoorbeeld kookplaten).
 - Controleer het apparaat en het netsnoer vóór ingebruikname en telkens na gebruik op beschadigingen.
 - Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar beschadigd is of het apparaat is gevallen.
 - Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center.
 - Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf te openen en/of te repareren.
 - Maak de behuizing nooit open en steek geen voorwerpen door de ventilatieopeningen.
 - Als het netsnoer van het apparaat beschadigd raakt, laat het dan door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties vervangen om risico's te voorkomen.
 - Wikkel het netsnoer helemaal af.
 - Voorkom dat er knikken in het netsnoer komen en dat het snoer ergens klem zit.
 - Trek in de volgende situaties de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
 - als u het apparaat reinigt of onderhoudt;
 - als u het apparaat monteert of demonteert;
 - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
 - wanneer u het apparaat niet meer gebruikt;
 - wanneer er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
 - bij onweer.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof, houd het niet onder stromend water en gebruik het ook niet in vochtige ruimtes, omdat dit tot een elektrische schok kan leiden.

- Bescherm het apparaat tegen contact met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.
- Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of glazen, op of in de buurt van het apparaat.
- Schakel het apparaat niet in als het op een natte ondergrond staat.
- Raak het apparaat of het netsnoer of de stekker nooit aan met vochtige of natte handen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden.
Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid en vocht;
 - extreem hoge en lage temperaturen;
 - direct zonlicht;
 - open vuur.

3.1. Ingebruikname en gebruik



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.

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

-
- Plaats het apparaat niet op een ondergrond die heet kan worden (bijvoorbeeld een kookplaat of open vuur).
 - Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in aanraking komt met een ander voorwerp. Plaats het apparaat op een afstand van minimaal 10 cm van andere voorwerpen. Plaats het apparaat vooral niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier, enz.).
 - Plaats het apparaat tijdens gebruik niet onder een hangkast of andere voorwerpen die de vrije afvoer van de damp naar boven kunnen belemmeren.
 - Dek het apparaat niet af.
 - Dek in geen geval beide ventilatie-uitlaten aan de achterkant van het apparaat af.
 - Voorkom dat de ventilatie-uitlaten door verontreinigingen of het inbrengen van vreemde voorwerpen worden geblokkeerd.
 - Controleer de ventilatie-uitlaten op blokkades voordat u het apparaat inschakelt.
 - Leg of zet geen voorwerpen op het apparaat.
 - Laat het apparaat nooit aanstaan als er niemand bij is.
 - Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
 - Zet het hete frituurreservoir altijd op een hittebestendige ondergrond.
 - Vul de frituurreservoirs niet met vet of bakolie zoals bij een traditionele oliefriteuse. Voeg, afhankelijk van het recept, slechts een kleine hoeveelheid bakolie toe aan het gerecht.
 - Doe de frituurreservoirs niet te vol om te voorkomen dat de etenswaren tijdens het gebruik in contact komen met de verwarmingselementen aan de binnenkant van het apparaat. Vul de frituurreservoirs tot maximaal 75%.
 - Leg geen etenswaren in de frituurreservoirs die zijn verpakt in vershoudfolie, plastic folie of andere brandbare materialen.

-
- Trek als zich donkere rook ontwikkelt onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht tot er minder rook zichtbaar is voordat u de frituurreservoirs uit het apparaat haalt.
 - Trek bij brand eerst de stekker uit het stopcontact. Blus niet met water. Blus de vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

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

- Omdat beide ventilatie-uitlaten aan de achterkant van het apparaat door de functie die ze hebben heet worden, mag u de ventilatie-uitlaten tijdens het gebruik niet aanraken om brandwonden te vermijden.
- Raak tijdens gebruik alleen de greep en de bedieningselementen van het apparaat aan!
- Grijp niet in de frituurkamer en pak de frituurreservoirs en de verwarmingselementen niet vast.
- Verplaats het apparaat nooit als het wordt gebruikt.
- Verplaats het apparaat niet als het warm is, maar laat het eerst helemaal afkoelen.
- Als u de frituurreservoirs tijdens of na het bereiden van de etenswaren uit het apparaat haalt, bestaat er gevaar voor brandwonden door vrijkomende damp. Houd uw hoofd nooit recht boven het apparaat en zorg ervoor dat uw handen niet in aanraking komen met deze damp.
Plaats de frituurreservoirs op een hittebestendige ondergrond.
- Bij gebruik worden de frituurreservoirs zeer heet. Raak deze daarom niet aan. Gebruik ovenwanten.

-
- De verwarmingselementen blijven nog enige tijd heet nadat het apparaat is uitgeschakeld. Zorg ervoor dat niemand in de frituurkamer grijpt.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor de gezondheid!

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

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



LET OP!

Gevaar voor beschadiging!

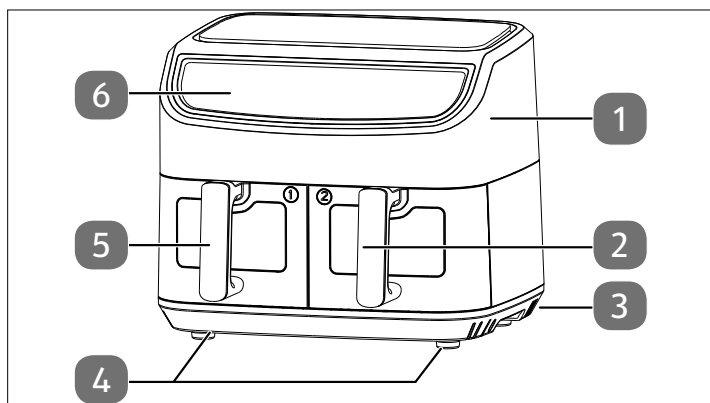
Chemische additieven in meubelcoatings kunnen het materiaal van de pootjes van het apparaat aantasten en vlekken op het meubeloppervlak veroorzaken.

- Plaats het apparaat eventueel op een hittebestendige ondergrond.

3.2. Reiniging

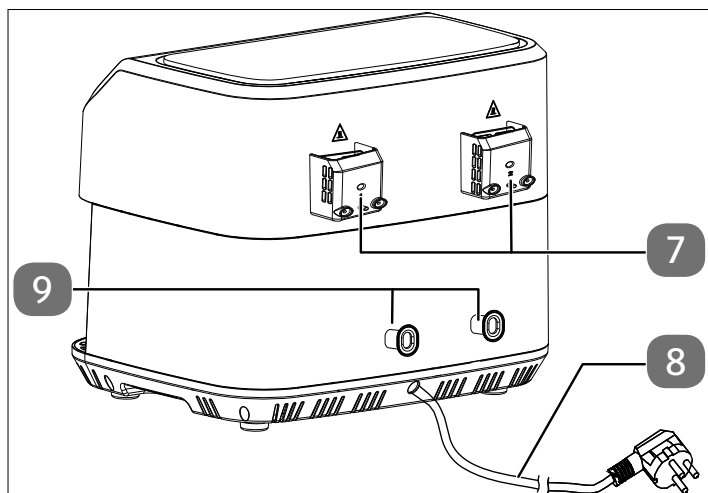
- Neem de uitgebreide aanwijzingen in acht en reinig oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen, zoals beschreven in het hoofdstuk "10. De airfryer reinigen" op blz. 98.

4. Beschrijving van de onderdelen



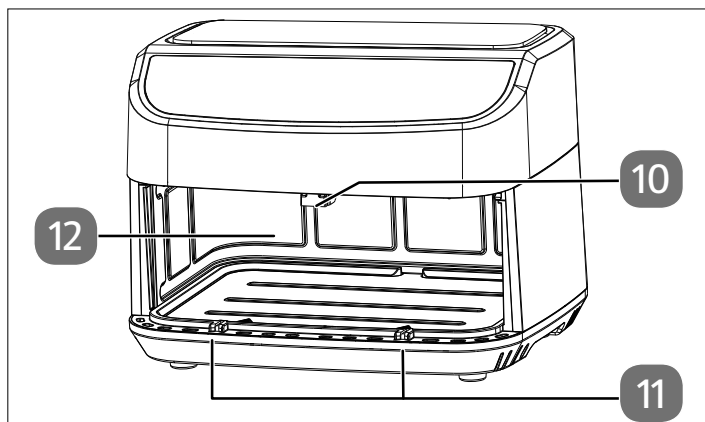
Afb. A - Voorzijde

1. Behuizing
2. Handgreep (frituurreservoir **2**)
3. Ventilatieopeningen
4. Pootjes (4x)
5. Handgreep (frituurreservoir **1**)
6. Bedieningselementen/display



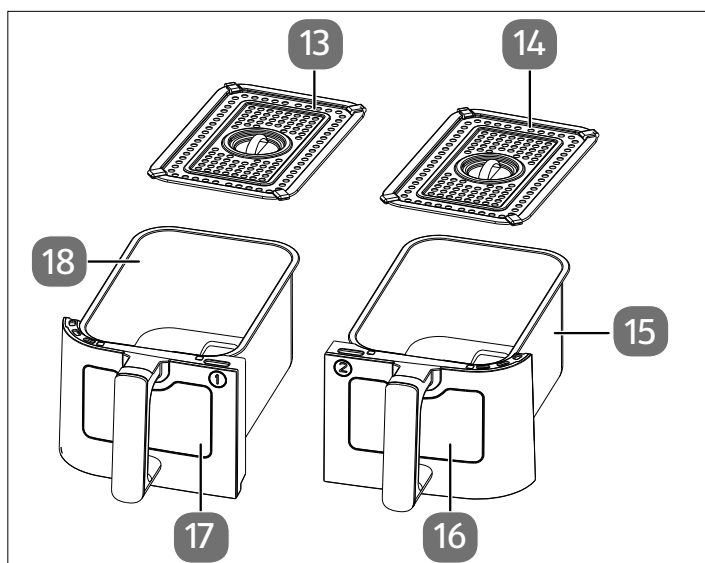
Afb. B - Achterzijde

7. Dampafvoer
8. Netsnoer met netstekker
9. Afstandshouder/kabelopwikkeling



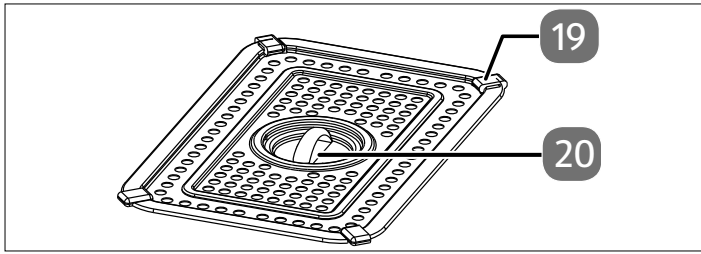
Afb. C – Frituurkamer

- 10. Geleider van frituurreservoir
- 11. Microschakelaars
- 12. Frituurkamer



Afb. D – Frituurreservoirs

- 13. Inzetrooster **1**
- 14. Inzetrooster **2**
- 15. Frituurreservoir **2**
- 16. Kijkvenster **2**
- 17. Kijkvenster **1**
- 18. Frituurreservoir **1**



Afb. E – Inzetrooster

19. Hoekbescherming

20. Handgreep

5. Inhoud van de levering



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

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

■ Houd de verpakkingfolie uit de buurt van kinderen.


- ▶ Controleer of de levering volledig en onbeschadigd is en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop wanneer de levering onvolledig of beschadigd is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Airfryer met twee zones
- Inzetrooster (2x)
- Korte handleiding




6. Airfryer voorbereiden

- ▶ Verwijder al het verpakingsmateriaal en verwijder alle stickers en folie van het apparaat.
- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- ▶ Haal beide frituurreservoirs (15/18) uit het apparaat.
- ▶ Spoel de beide frituurreservoirs en de inzetroosters (13/14) af met warm water. Droog de onderdelen goed af.
- ▶ Pak het inzetrooster (13/14) altijd vast bij de handgreep (20) en plaats deze horizontaal op de bodem van het frituurreservoir.
- ▶ Sluit de airfryer alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard en elektrisch beveiligd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.

Er klinkt een geluidssignaal en alle toetsen en symbolen branden kort en gaan weer uit. De stand-bytoets  (30) blijft rood branden.

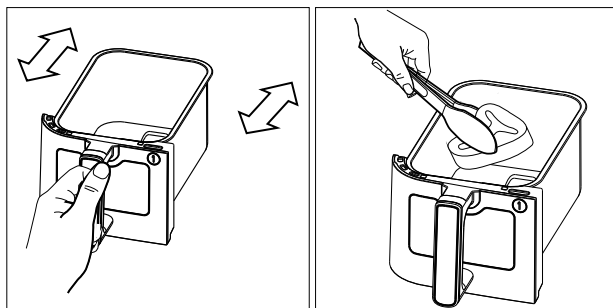


De eerste keer dat het apparaat wordt gebruikt, kan er door materiaalresten die bij de fabricage zijn achtergebleven, geur- en rookontwikkeling optreden. Dit is ongevaarlijk en wordt snel minder. Laat het apparaat vóór het eerste gebruik circa 30 minuten verwarmen op de hoogste temperatuurstand voor beide frituurreservoirs **1** en **2**.

- ▶ Gebruik hiervoor de functie Dual Cook (zie “8.3. De functie Dual Cook gebruiken” op blz. 93).
- ▶ Stel met de toets  (31) of  (25) een bereidingstemperatuur van 200 °C in.
- ▶ Start de bereiding door op de toets  (29) te drukken.
- ▶ Zorg voor voldoende ventilatie.

7. Tips voor de bereiding

- ▶ Verdeel de etenswaren gelijkmatig over de frituurreservoirs. Vul de frituurreservoirs tot maximaal 75%.
- ▶ Gebruik altijd het inzetrooster (13/14) voor een optimaal bereidingsresultaat.



Afb. G

Afb. H

- ▶ Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u de frituurreservoirs (15/18) (zie afb. G) of draait u de levensmiddelen om (zie afb. H) tijdens het bereiden, vooral bij levensmiddelen die op elkaar liggen.
- ▶ Controleer tijdens de bereidingstijd regelmatig of de gerechten gaar zijn om zo overmatig garen te voorkomen.
- ▶ Haal de gerechten na de bereidingstijd direct uit het apparaat om overmatig garen te voorkomen.
- ▶ Gebruik bij verse aardappelen en verse groente een kleine hoeveelheid bakolie, zodat de gerechten iets knapperiger worden.
- ▶ Gebruik bij gerechten die doorgaans in een heteluchtoven worden bereid een bereidingstemperatuur die 10 °C lager is dan de aangegeven temperatuur.
- ▶ Let bij kant-en-klaargerechten op de bereidingsinstructies van de fabrikant.

8. Airfryer bedienen



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

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

- Vul de frituurreservoirs (15/18) niet met vet of bakolie zoals bij een traditionele oliefriteuse. Voeg, afhankelijk van het recept, slechts een kleine hoeveelheid bakolie toe aan het gerecht.
- Doe de frituurreservoirs niet te vol. Voor een gemakkelijk gebruik adviseren we om de frituurreservoirs (15/18) slechts voor 75% te vullen.




WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

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

- Gebruik ovenwanten.
- ▶ Haal de frituurreservoirs (15/18) uit het apparaat.
- ▶ Vul de frituurreservoirs met de etenswaren. De geschikte vulhoeveelheden vindt u in de tabel in het hoofdstuk "8.2. Automatisch programma instellen" op blz. 90 en "8.5. Aanbevolen instellingen" op blz. 94.
- ▶ Pak de frituurreservoirs vast aan de handgreep (2/5) en schuif deze vanaf de voorkant volledig in het apparaat tot ze vastklikken.

8.1. Bereidingstijd en temperatuur instellen

- ▶ Druk op de stand-bytoets  (30) om de airfryer in te schakelen.

Op het display (22/23) wordt "-- --" getoond. De selectietoets voor zone **1** (36) knippert.



Na ca. 5 minuten zonder bediening van de toetsen schakelt het apparaat over naar de stand-bymodus.

- ▶ Druk op de selectietoets voor zone **1** (36) om de instelling voor frituurreservoir **1** (16) uit te voeren.
- ▶ Druk op de toets **DIY** (26) om de instelling handmatig uit te voeren. Standaard zijn een bereidingstijd van 15 minuten en een temperatuur van 180 °C ingesteld.

Afhankelijk van het recept kunt u een automatisch programma (zie de onderstaande paragraaf) of de bovengenoemde voorinstelling individueel aanpassen.

- ▶ Stel met de toets **—** (31) of **+** (25) de gewenste bereidingstemperatuur in stappen van 5 °C in. Houd de toets wat langer ingedrukt om de gewenste temperatuur sneller in te stellen.

Op display (23) wordt de temperatuur in °C voor frituurreservoir **1** getoond en op display (24) voor frituurreservoir **2**.

De temperatuur is opgeslagen.

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

- ▶ Stel met de toets **—** (32) of **+** (24) de gewenste bereidingstijd in minuten in. Houd de toets wat langer ingedrukt om de gewenste bereidingstijd sneller in te stellen.

Op display (22) wordt de bereidingstijd voor frituurreservoir **1** getoond en op display (23) voor frituurreservoir **2**.

De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

De bereidingstijd is opgeslagen.

- ▶ Druk op de selectietoets voor zone **2** (27) om de instelling voor frituurreservoir **2** (15) uit te voeren. Stel de juiste bereidingstijd en temperatuur in. Ga hiervoor te werk zoals hiervoor is beschreven.
- ▶ Start de bereiding door op de toets **▶||** (29) te drukken.







U kunt ook eerst de instellingen voor zone **2** uitvoeren.



De bereidingstijd start voor beide frituurreservoirs met de betreffende instellingen. De toets **▶||** (29) knippert tijdens het bereiden.







8.2. Automatisch programma instellen

Met de automatische programma's kunt u sommige gerechten bereiden met een vooraf ingestelde temperatuur en bereidingstijd. U kunt kiezen uit de volgende programma's:

 Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u het frituurre-servoir (15/18) (zie afb. G) of draait u de levensmiddelen om (zie afb. H) tijdens het bereiden, eventueel meerdere keren.*					
Symbool	Automatisch programma	Aanbevolen Gewicht (g)/ frituurreservoir	Duur (min.)	°C	Opmerking
	Voorverwarmen	–	3	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Voer het programma uit zonder levensmiddelen in het frituurre-servoir. ▶ Vul het frituurreservoir na het voorverwarmen met het levensmiddel en start meteen daarna het bijbehorende programma.
	Friet	500	24	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 minuten voorverwarmen ▶ 3 - 4 x schudden
	Vlees (bijv. kotelet)	340	12	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 minuten voorverwarmen ▶ 1 x omdraaien
	Kippendij	300 (2 stuks)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 minuten voorverwarmen ▶ Insmeren met bakolie ▶ 1 x omdraaien
	Steak (medium)	320	12	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 minuten voorverwarmen ▶ 1 x omdraaien



Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u het frituurrezervoir (15/18) (zie afb. G) of draait u de levensmiddelen om (zie afb. H) tijdens het bereiden, eventueel meerdere keren.*

Symbool	Automatisch programma	Aanbevolen Gewicht (g)/ frituurreservoir	Duur (min.)	°C	Opmerking
	Klein gebak	300	25	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bakvorm gebruiken, ca. 6 muffins ▶ Niet kantelen/ omdraaien
	Garnalen (vers of ontdooid)	300	8	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 minuten voorverwarmen ▶ 1 eetlepel bakolie toevoegen ▶ 1 x schudden
	Vis (bijv. zalmfilet, ontdooid)	300	10	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 minuten voorverwarmen ▶ Insmeren met bakolie ▶ 1 x omdraaien
	Pizza	175	10	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 1/2 ingevroren pizza in 2 stukken snijden ▶ Niet overlappend plaatsen
	Groente (bijv. pangoenten met paprika, champignons, courgette, aardappelen)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 minuten voorverwarmen ▶ 2 eetlepels bakolie toevoegen ▶ Stukken van 2,5 cm groot maken ▶ Aardappelpartjes kleiner snijden ▶ 1 x schudden
	Opwarmen	tot 600	15	150	



Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u het frituurreservoir (15/18) (zie afb. G) of draait u de levensmiddelen om (zie afb. H) tijdens het bereiden, eventueel meerdere keren.*

Symbool	Automatisch programma	Aanbevolen Gewicht (g)/ frituurreservoir	Duur (min.)	°C	Opmerking
	Drogen	Beladen met één laag	480 (0,5 - 24 uur instelbaar)	60	▶ Niet voorverwarmen

* Behalve bij de programma's voor pizza, klein gebak en drogen, klinkt er een geluidssignaal voor het schudden/draaien.

Druk op de stand-bytoets (30) om het apparaat in te schakelen.

- ▶ Druk op de selectietoets voor zone **1** (36) om de instelling voor frituurreservoir **1** (18) uit te voeren.

of

- ▶ Druk op de selectietoets voor zone **2** (27) om de instelling voor frituurreservoir **2** (15) uit te voeren.
- ▶ Druk op de toets voor het betreffende automatische programma (33) om het gewenste automatische programma in te stellen.

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

- ▶ Start de bereiding door op de toets (29) te drukken.

Tijdens het bereidingsproces knipperen de toets en het symbool van het geselecteerde automatische programma.

Na afloop van de bereidingstijd schakelt het verwarmingselement zichzelf uit en klinkt er een geluidssignaal.



U kunt altijd achteraf de bereidingstijd en bereidingstemperatuur aanpassen (zie "8.1. Bereidingstijd en temperatuur instellen").





Voor een optimaal bereidingsresultaat verwarmt u de airfryer eerst minstens 3 minuten voor met het automatische programma **VOORVERWARMEN.**



Om warmteverlies te voorkomen, wordt aangeraden om het bereiden pas te starten wanneer beide frituurreservoirs helemaal naar binnen zijn geschoven.


8.3. De functie Dual Cook gebruiken



De functie Dual Cook dient voor het bereiden van een grotere hoeveelheid van dezelfde etenswaren of andere etenswaren met dezelfde bereidingstijd en bereidings-temperatuur.

- ▶ Druk op de stand-bytoets  (30) om de airfryer in te schakelen.
- ▶ Druk op de toets  **DUAL COOK** (33) om de functie Dual Cook te selecteren.

Druk op de toets **DIY** (26) om de instelling handmatig uit te voeren of selecteer een automatisch programma. De handmatige instelling heeft standaard een kooktijd van 15 minuten en een temperatuur van 180 °C voor beide zones.




Afhankelijk van het recept kunt u een automatisch programma of de bovenstaande voorinstelling individueel en gelijktijdig aanpassen voor beide zones (zie ook "8.1. Bereidingstijd en temperatuur instellen" op blz. 88).



- ▶ Start de bereiding door op de toets  (29) te drukken.

In beide zones worden dezelfde instellingen uitgevoerd. De toetsen  en  **DUAL COOK** (33) knippen tijdens het bereidingsproces.

8.4. De functie Sync Finish gebruiken

De functie Sync Finish dient voor het bereiden van verschillende etenswaren met een andere bereidingstemperatuur en bereidingstijd. Beide gerechten zijn gelijktijdig klaar.

- ▶ Druk op de stand-bytoets  (30) om de airfryer in te schakelen.
- ▶ Druk op de selectietoets voor zone **1** (32) om de instelling voor frituurreservoir **1** (18) uit te voeren.
- ▶ Voer de instellingen uit voor frituurreservoir **1** (18) zoals hierboven is beschreven.
- ▶ Druk op de selectietoets voor zone **2** (27) om de instelling voor frituurreservoir **2** (15) uit te voeren.
- ▶ Stel de bereidingstijd en bereidingstemperatuur of een automatisch programma in voor frituurreservoir **2** (15) zoals hierboven is beschreven.
- ▶ Druk op de toets  **SYNC FINISH** (34) om de functie Sync Finish te selecteren.
- ▶ Start de bereiding door op de toets  (29) te drukken.

De bereidingstijd start voor beide frituurreservoirs met de betreffende instellingen. De toetsen  en  **SYNC FINISH** (34) knippen tijdens het bereidingsproces.

8.5. Aanbevolen instellingen



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

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

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



Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u het frituurreservoir (15/18) (zie afb. G) of draait u de levensmiddelen om (zie afb. H) tijdens het bereiden, eventueel meerdere keren.

Gerecht	Optimaal gewicht (g)	Duur (min.)	Temp. (°C)	Opmerking
	Maximaal gewicht (g)			
Dunne friet uit de diepvries	500	24	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 minuten voorverwarmen ▶ 3 - 4 x schudden
	640	25	180	
Klein gebak	300	25	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bakvorm gebruiken, ca. 6 muffins ▶ Niet kantelen/omdraaien
Kippendij	300 (ca. 2 stuks)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 minuten voorverwarmen ▶ Insmeren met bakolie ▶ 1 x omdraaien
	600 (ca. 4 stuks)	20	200	
(bijv. pangroenten met paprika, champignons, courgette, aardappelen)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 3 minuten voorverwarmen ▶ 2 eetlepels bakolie toevoegen ▶ Stukken van 2,5 cm groot maken ▶ Aardappelpartjes kleiner snijden ▶ 1 x schudden
	700	20	180	



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



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



Tijdens de bereiding kunt u op elk gewenst moment de frituurreservoirs (15/18) uit het apparaat halen om te controleren of de gerechten al gaar zijn. Hierbij loopt de timer van de bereidingstijd door.

Bij regelmatig uittrekken van de frituurreservoirs treedt er warmteverlies op. Hierdoor is er mogelijk een langere bereidingstijd nodig.

8.6. Programma onderbreken

U kunt controleren of de etenswaren al klaar zijn door de etenswaren opnieuw te verdelen. Wanneer etenswaren klaar zijn voordat de bereidingstijd is verstreken, kunt u de bereiding onderbreken.

Programma voor een frituurreservoir onderbreken

- ▶ Druk op de selectietoets voor zone **1** (36).
- ▶ Druk daarna op de toets ►|| (29) om het bereidingsproces voor frituurreservoir **1** (18) te onderbreken.

De toets ►|| brandt continu en de selectietoets voor zone **1** knippert.

- ▶ Druk op de selectietoets voor zone **2** (27).
- ▶ Druk daarna op de toets ►|| (29) om het bereidingsproces voor frituurreservoir **2** (15) te onderbreken.

De toets ►|| brandt continu en de selectietoets voor zone **2** knippert.



Bij de functie Sync Finish is de pauzefunctie niet beschikbaar voor een frituurreservoir.

Programma voor beide frituurreservoirs onderbreken



- ▶ Druk op de toets ►|| (29) om het bereidingsproces voor beide frituurreservoirs (15/18) te onderbreken.

De toets ►|| (29) stopt met knipperen en er klinkt een geluidssignaal.

- ▶ Trek het frituurreservoir (15/18) eruit om te controleren of de etenswaren gaar zijn of om de etenswaren opnieuw te verdelen.
- ▶ Schuif daarna het frituurreservoir weer volledig in het apparaat.
- ▶ Druk opnieuw op de toets ►|| (29) om het bereidingsproces te hervatten.


De tijd loopt dan automatisch verder.

8.7. Verlichting in- en uitschakelen

- ▶ Druk op de toets  (35) om het licht in zone 1 in te schakelen.
- ▶ Druk op de toets  (28) om het licht in zone 2 in te schakelen.
- ▶ Druk opnieuw op de toets om het licht uit te schakelen.

8.8. Programma beëindigen

Na afloop van de bereidingstijd schakelt het verwarmingselement zichzelf uit en klinkt er een geluidssignaal.

- ▶ Wanneer u het bereidingsproces voor beide zones helemaal wilt stoppen, drukt u op de stand-bytoets  (30) tot het apparaat uitschakelt.
- ▶ Trek de stekker (8) uit het stopcontact.
- ▶ Trek de frituurreservoirs (15/18) aan de handgrepen (2/5) uit het apparaat. Plaats de frituurreservoirs op een hittebestendige ondergrond.
- ▶ Haal de gerechten met geschikt keukengerei uit de frituurreservoirs (15/18).

9. Drogen

Bij drogen worden fruit en groente ingedroogd bij een relatief lage temperatuur, zodat deze geschikt zijn om te bewaren.

9.1. Levensmiddelen voorbereiden

- ▶ Gebruik alleen verse levensmiddelen.
- ▶ Fruit en groente moeten rijp, maar niet te rijp zijn, en mogen geen drukplekken of bedorven plekken hebben. Snijd eventuele bedorven plekken ruim weg.
- ▶ Reinig de levensmiddelen grondig voordat u deze gaat drogen. Houd u aan de regels voor keukenhygiëne en werk alleen met schone handen en schoon keukengerei.
- ▶ Snijd levensmiddelen in gelijkmatige stukken, zodat ze gelijkmatig drogen.
- ▶ Gebruik, indien mogelijk, dezelfde levensmiddelen vanwege verschillende droogtijden.
- ▶ Houd er rekening mee dat de levensmiddelen door het drogen krimpen. Snijd de levensmiddelen niet in te kleine stukken.
- ▶ Droog de levensmiddelen direct na de voorbereiding.
- ▶ Vul de frituurreservoirs met slechts één laag, zodat de luchtstroom gelijkmatig is.

9.2. Instellingen bij drogen

De aangegeven droogtijden in de onderstaande tabel zijn richtlijnen. Afhankelijk van de grootte, toestand van de stukken en de gebruikte hoeveelheid kan de werkelijke droogtijd afwijken.

Drooggoed	Vorbereiding (richtlijn)	Droogtemperatuur	Droogduur in minuten (richtlijn)
Fruit			
Appel	Schijven: 3 mm	60 °C	420-480
Banaan	Schijven: 3 mm	60 °C	480-600
Ananas	Schijven: 10 mm	60 °C	360-480
Aardbeien	Halveren	60 °C	360-480
Groente			
Aubergine	Schijven: 3 mm	60 °C	360-480
Tomaten	Schijven: 3 mm	60 °C	360-480
Champignons	Halveren	60 °C	360-480
Vlees/vis			
Rundvlees Kip Vis	Dunne schijven (ca. 6 mm, gemarineerd)	70 °C	300-420
Kruiden			
Verse kruiden	Gewassen, drooggedept, steel verwijderd	60 °C	240

De toestand van de gedroogde levensmiddelen is afhankelijk van de droogduur en het soort levensmiddel.


Kruiden: breekbaar

Fruit: meestal zacht, buigbaar tot knapperig

Groente: buigbaar tot breekbaar

- ▶ Selecteer frituureservoir **1** of **2**, zoals hierboven is beschreven.

Standaard zijn een droogtijd van 480 minuten en een temperatuur van 60 °C ingesteld.

- ▶ Druk op de toets  (21) om het automatische programma voor drogen te selecteren (zie "8.2. Automatisch programma instellen" op blz. 90). Stel de droogduur/droogtemperatuur handmatig naar wens in.

-
- ▶ Stel met de toets — (31) of + (25) de gewenste droogtemperatuur in. Op display (23) wordt de droogtemperatuur voor frituurreservoir **1** getoond en op display (24) voor frituurreservoir **2**.


De droogtemperatuur kan worden ingesteld van 30 tot 80 °C.

- ▶ Stel met de toets — (32) of + (24) de gewenste droogtijd in minuten in. Op display (22) wordt de droogtijd voor frituurreservoir **1** getoond en op display (23) voor frituurreservoir **2**.

De maximale droogtijd is 24 uur (1440 minuten).

- ▶ Start het droogproces door de toets ►|| (29) in te drukken.

Na afloop van de bereidingstijd schakelt het verwarmingselement zichzelf uit en klinkt er een geluidssignaal.

- ▶ Om het droogproces voortijdig af te breken, drukt u gedurende enkele seconden op de stand-bytoets  (30) tot beide zones van het apparaat worden uitgeschakeld.
- ▶ Trek de stekker (8) uit het stopcontact.
- ▶ Trek de frituurreservoirs (15/18) aan de handgrepen (2/5) uit het apparaat. Plaats de frituurreservoirs op een hittebestendige ondergrond.
- ▶ Haal het drooggoed met geschikt keukengerei uit de frituurreservoirs.

10. De airfryer reinigen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

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

- Trek **vóór** het reinigen altijd de stekker (8) uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Als het apparaat toch in een vloeistof is gevallen, mag u het onder geen enkele voorwaarde aanraken. Trek eerst de stekker uit het stopcontact.

Neem het apparaat in geen geval weer in gebruik. Laat het apparaat controleren door de fabrikant, de klantenservice of iemand met vergelijkbare kwalificaties.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- Laat het apparaat vóór het reinigen minimaal 30 minuten afkoelen. Verwijder de frituurreservoirs (15/18) zodat het apparaat sneller kan afkoelen. Plaats de frituurreservoirs op een hittebestendige ondergrond.



LET OP!

Mogelijke beschadiging van het apparaat!

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik in geen geval bijtende, schurende of korrelige reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen die azijnzuur, soda of oplosmiddelen bevatten. Hierdoor kunnen de oppervlakken of bedrukking van het apparaat beschadigd raken.
- Reinig de airfryer niet in de vaatwasser.
- ▶ Verwijder de hoekbescherming (19) door deze in de richting van de korte zijde van het inzetrooster te schuiven.
- ▶ Reinig de frituurreservoirs (15/18), de hoekbescherming en de inzetroosters (13/14) met een spons en een milde zeepoplossing. Spoel de onderdelen met schoon water af en droog ze daarna zorgvuldig af.
- ▶ De frituurreservoirs en de inzetroosters zijn geschikt voor de vaatwasser. Voor voorzichtig reinigen wordt echter geadviseerd om de onderdelen met de hand af te wassen, zoals hierboven is beschreven.
- ▶ Plaats de hoekbescherming weer op de hoeken van de inzetroosters door deze in de richting van de lange zijde van het inzetrooster te schuiven.
- ▶ Reinig de frituurkamer (12) met heet water en een zachte spons.
- ▶ Als de verwarmingselementen vuil zijn, reinig deze dan met een afwasborstel. Verwijder etensresten voorzichtig.
- ▶ Het bedieningspaneel en de buitenvlakken van het apparaat kunt u het best reinigen met een zachte, licht bevochtigde doek.

11. Langdurig niet-gebruik en transport

- ▶ Als u het apparaat niet gebruikt, trek dan de stekker (8) uit het stopcontact, reinig het apparaat en berg het op een droge, stof- en vorstvrije plaats op, waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- ▶ Om beschadigingen van het product bij het transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele verpakking te gebruiken.

12. Probleemoplossing

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleemoplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker (8) zit niet in het stopcontact.	▶ Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact.
	Het apparaat is nog niet helemaal ingesteld.	▶ Start de bereiding door op de toets ► (29) te drukken (zie het hoofdstuk "8. Airfryer bedienen").
Het gerecht is niet gaar.	Het apparaat zit te vol.	▶ Vul de frituurreservoirs (15/18) tot maximaal 75%.
	De bereidingstemperatuur is te laag.	▶ Selecteer frituurreservoir 1 of 2 en druk op de toets + (25) om de bereidingstijd te verhogen.
	De bereidingstijd is te kort.	▶ Selecteer frituurreservoir 1 of 2 en druk op de toets + (24) om de bereidingstijd te verlengen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleemoplossing
Het gerecht is niet gelijkmatig gaar geworden.	De gerechten liggen te dicht tegen elkaar.	▶ Sommige gerechten moeten tijdens de bereidingstijd meerdere keren worden geschud of omgedraaid.
		▶ Vul de frituurreservoirs (15/18) met kleine stukken. Kleinere stukken worden gelijkmatiger gaar.
De gefrituurde gerechten zijn niet knapperig genoeg.	Er zijn gerechten bereid die niet geschikt zijn voor de airfryer.	▶ Gebruik voor knapperige resultaten snacks die geschikt zijn voor de oven of licht vette snacks.
Het lukt niet om het apparaat te sluiten.	Het frituurreservoir (15/18) zit te vol.	▶ Vul de frituurreservoirs (15/18) tot maximaal 75%.
Ontwikkeling van witte rook in het apparaat.	De gerechten zijn zeer vet.	▶ Bij de bereiding van erg vette etenswaren druipt er vet op de bodem van het frituurreservoir (15/18). Door dit vet wordt het frituurreservoir heter dan normaal, maar dit heeft geen nadelige gevolgen voor het apparaat of het bakresultaat.
	Het frituurreservoir (15/18) bevat nog vetresten van de vorige bereiding.	▶ Verbrand de vetresten. Maak de frituurreservoirs (15/18) na elk gebruik schoon.
Verse friet wordt niet gelijkmatig gefrituurd.	De friet heeft niet lang genoeg geweekt.	▶ Leg de friet ca. 1/2 uur in koud water, zodat het zetmeel naar buiten komt. Droog de friet met keukenpapier, voordat u ze in de frituurmand doet.
	De soort aardappel is niet geschikt.	

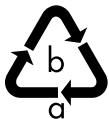
Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleemoplossing
Verse friet wordt niet knapperig.	De aardappels zijn te vochtig.	▶ Hoe knapperig de friet wordt, hangt af van het water- en zetmeelgehalte van de aardappelsoort en van de hoeveelheid olie.
		▶ Droog de aardappels zorgvuldig en besprenkel ze vervolgens met circa 1 eetlepel bakolie.
		▶ Snijd de aardappels in kleinere stukken.

13. Afvalverwerking



VERPAKKING

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



Markering op het verpakkingsmateriaal voor het scheiden van afval met de afkortingen (a) en nummers (b) betekenen het volgende:

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



(Geldt alleen voor Frankrijk)

Het „Triman“-symbool informeert de gebruiker, dat het product recyclebaar is, onder een uitgebreid systeem voor producentenverantwoordelijkheid valt en in Frankrijk een sorteerinstructie van toepassing is.



APPARAAT

Gebruikte apparaten met het hiernaast afgebeelde pictogram mogen niet bij het gewone huishoudelijke afval worden gedeponerd.

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

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

Lever het apparaat in bij een inzamelpunt voor oude elektrische apparaten of bij een afvalsorteercentrum. Neem vooraf het accupack uit het apparaat en voer het afzonderlijk via een innamepunt voor oude batterijen af.

Neem voor meer informatie contact op met het lokale afvalverwerkingsbedrijf of met uw gemeente.

14. Reserveonderdelen

Ga voor het nabestellen van reserveonderdelen naar onze MEDION Serviceshop op <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Daar vindt u alle juiste informatie over uw product.

15. Technische gegevens

Adres van de leverancier:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DUITSLAND
Modelaanduiding:	MD 11760
Voeding:	220-240 V~, 50-60 Hz
Vermogen:	2200 - 2600 W
Totale inhoud:	8,7 liter
Netto-inhoud per frituurreservoir:	4,3 liter
Temperatuurcontrole:	50 - 200 °C
Max. instelling bereidingstijd:	60 minuten
Afmetingen (b x h x d), incl. handgreep en afstandshouder:	40 x 33 x 41 cm

16. EU-conformiteitsinformatie



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

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

17. Service-informatie

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

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

Nederland	
Openingstijden klantenservice	Klantenservice
Ma - vr: 08.30 - 17.00 uur	☎ 0900 - 2352534
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.	
België & Luxemburg	
Openingstijden klantenservice	Klantenservice (België)
Ma - vr: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
	Klantenservice (Luxemburg)
	☎ 34 - 20 808 664
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	



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

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

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

DE

FR

NL

ES

IT

EN

18. Colofon

Copyright © 2024

Stand: 26. januari 2024

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

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

Het copyright berust bij de firma:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Duitsland

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

Índice

1.	Información acerca de este manual de instrucciones.....	108
1.1.	Explicación de los símbolos.....	108
2.	Uso conforme a lo previsto	109
3.	Indicaciones de seguridad	110
3.1.	Puesta en marcha y uso	112
3.2.	Limpieza	115
4.	Descripción de las piezas	116
5.	Volumen de suministro	120
6.	Preparación de la freidora de aire caliente.....	120
7.	Indicaciones sobre la preparación de alimentos	121
8.	Manejo de la freidora de aire caliente	122
8.1.	Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura.....	122
8.2.	Ajuste del programa automático	124
8.3.	Usar la función Dual Cook.....	127
8.4.	Usar la función Sync Finish	127
8.5.	Ajustes recomendados.....	128
8.6.	Interrupción del programa	129
8.7.	Encendido/apagado de la iluminación	130
8.8.	Finalización del programa.....	130
9.	Secado	130
9.1.	Preparación de los alimentos.....	130
9.2.	Ajustes para el secado	131
10.	Limpieza de la freidora de aire	132
11.	Periodo prolongado sin uso y transporte.....	134
12.	Solución de fallos.....	134
13.	Eliminación.....	136
14.	Piezas de repuesto.....	137
15.	Datos técnicos.....	137
16.	Información de conformidad UE	137
17.	Informaciones de asistencia técnica	138
18.	Aviso legal	139

1. Información acerca de este manual de instrucciones



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

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

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

1.1. Explicación de los símbolos

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



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



Advertencia de peligro por superficies calientes.



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de posible peligro de muerte o de lesiones graves irreversibles.



Indicaciones sobre el ensamblaje o el funcionamiento



¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



¡AVISO!

Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar daños materiales.



Símbolo de corriente alterna



Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



Los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas UE.



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

2. Uso conforme a lo previsto

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

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

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

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

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

3. Indicaciones de seguridad

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

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de lesiones!

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

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



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito!

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

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma de corriente debidamente instalada y accesible que se encuentre cercana al lugar de instalación. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.

-
- Es necesario poder acceder libremente a la toma de corriente por si se necesita desenchufar con rapidez el aparato en un momento dado.
 - Tire siempre de la clavija de enchufe y no del cable de alimentación.
 - Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con objetos o superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
 - Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el aparato o en el cable de alimentación.
 - No ponga en marcha el aparato si este o el cable de alimentación presentan daños visibles o si se ha caído el aparato.
 - Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.
 - No modifique nunca el aparato por cuenta propia ni intente abrir y/o reparar ningún componente del aparato.
 - No abra nunca la carcasa ni introduzca objetos por las ranuras de ventilación.
 - Si se daña el cable de conexión a la red eléctrica de este aparato, encargue la sustitución del cable al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona con una cualificación similar para evitar accidentes.
 - Desenrolle el cable de alimentación por completo.
 - No doble ni aplaste el cable de alimentación.
 - Desenchufe la clavija de enchufe del aparato de la toma de corriente en los siguientes casos:
 - cuando limpie o realice el mantenimiento del aparato,
 - cuando monte o desmonte el aparato,
 - cuando el aparato se haya mojado o esté húmedo,
 - cuando no lo vaya a utilizar más,
 - cuando no lo esté vigilando,
 - en caso de tormenta.

No sumerja el aparato en agua u otros líquidos, no lo enjuague con agua ni lo utilice en espacios húmedos, dado que se podría producir una descarga eléctrica.

- Proteja el aparato del contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de alimentación y la clavija de enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares.
- No coloque objetos llenos de líquido, p. ej., jarrones o bebidas, sobre el aparato o cerca de este.
- No ponga el aparato en funcionamiento sobre una superficie de apoyo mojada.
- No toque nunca el aparato o el cable de alimentación/la clavija de enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Utilice el aparato únicamente en interiores.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar:
 - una alta humedad del aire o humedad en general,
 - temperaturas extremadamente altas o bajas,
 - la radiación solar directa,
 - llama abierta.

3.1. Puesta en marcha y uso



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio debido a superficies calientes.

- Para evitar posibles peligros por restablecer sin querer el limitador de temperatura, el aparato no se debe alimentar con un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito eléctrico que sea activado y desactivado regularmente por un sistema de este tipo.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.

-
- No coloque el aparato sobre superficies que puedan calentarse (p. ej., placas de cocina, llamas).
 - Procure que el aparato no toque otros objetos cuando esté funcionando. Asegúrese de que haya una distancia mínima de 10 cm con otros objetos. Sobre todo, no coloque el aparato cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.).
 - Cuando el aparato esté funcionando, no lo coloque debajo de armarios suspendidos u otros objetos que puedan obstaculizar la salida del vapor hacia arriba.
 - No cubra el aparato.
 - No cubra en ningún caso las dos salidas de ventilación de la parte posterior del aparato.
 - No permita que las salidas de ventilación queden bloqueadas por la existencia de suciedad o por la introducción de objetos extraños.
 - Antes de encender el aparato, compruebe que las salidas de ventilación no estén bloqueadas.
 - No coloque ningún objeto sobre el aparato.
 - Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
 - No utilice el aparato cerca de gases explosivos y/o inflamables.
 - Coloque siempre los recipientes de freír calientes sobre una superficie resistente al calor.
 - No llene los recipientes de freír con grasa o aceite, como haría con una freidora de aceite. Añada a los alimentos solo la pequeña cantidad de aceite correspondiente en función de la receta.
 - No llene excesivamente los recipientes de freír para que los alimentos no toquen durante el funcionamiento los elementos calefactores en el interior del aparato. Llene los recipientes de freír hasta el 75 % de su capacidad como máximo.

-
- No coloque en los recipientes de freír ningún alimento envuelto en film transparente, en lámina de plástico o en otro material inflamable.
 - 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 los recipientes de freír del aparato.
 - En caso de incendio, desconecte primero el aparato de la alimentación eléctrica. No apague el fuego con agua. Apague las llamas con una tapadera o con un extintor adecuado.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones debido a superficies calientes.

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

- Como las dos salidas de ventilación de la parte trasera del aparato se calientan durante el funcionamiento, no las toque mientras el aparato esté en marcha para evitar quemaduras.
- Durante su funcionamiento, toque el aparato solamente por el mango o los elementos de control.
- No toque con las manos la cámara de freír, los recipientes de freír ni los elementos calefactores.
- Nunca mueva el aparato cuando esté funcionando.
- No mueva el aparato caliente; espere a que el aparato se enfríe completamente.
- Si se retiran los recipientes de freír durante o después de la preparación de algún plato, existe peligro de sufrir quemaduras a causa del vapor que sale del aparato. Evite poner la cabeza directamente sobre el aparato y mantenga las manos alejadas del vapor.
Coloque los recipientes de freír sobre una superficie resistente al calor.

- Durante el funcionamiento, los recipientes de freír se calientan mucho: no los toque. Utilice manoplas de cocina.
- Los elementos calefactores siguen calientes durante algún tiempo después de la desconexión. Asegúrese de que nadie pueda tocar la cámara de freír.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro para la salud!

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

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



¡AVISO!

¡Peligro de daños!

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

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

3.2. Limpieza

- Tenga en cuenta otras indicaciones para la limpieza y limpie las superficies que están en contacto con los alimentos según se describe en el capítulo «10. Limpieza de la freidora de aire» en la página 132.

4. Descripción de las piezas

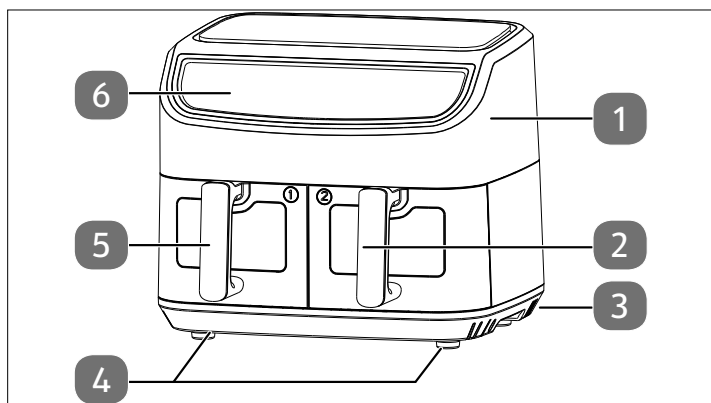


Fig. A: Parte delantera

1. Carcasa
2. Mango (recipiente de freír **2**)
3. Ranuras de ventilación
4. Patas de apoyo (4)
5. Mango (recipiente de freír **1**)
6. Elemento de control/panel de visualización

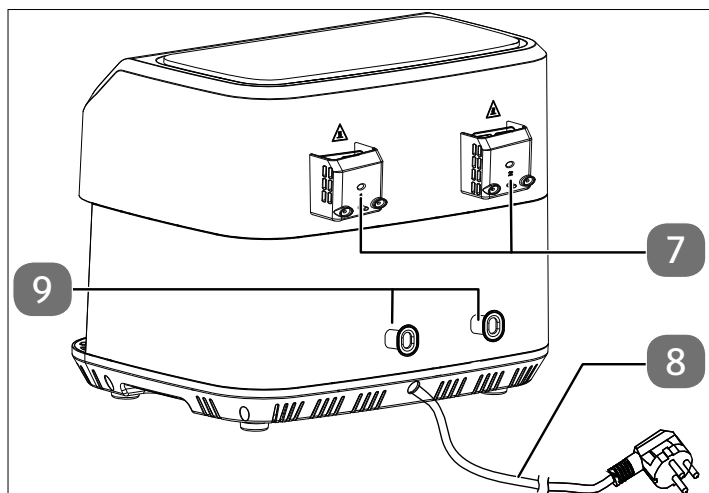


Fig. B: Parte trasera

7. Salida de vapor
8. Cable de alimentación con clavija de enchufe
9. Distanciador/recogecable

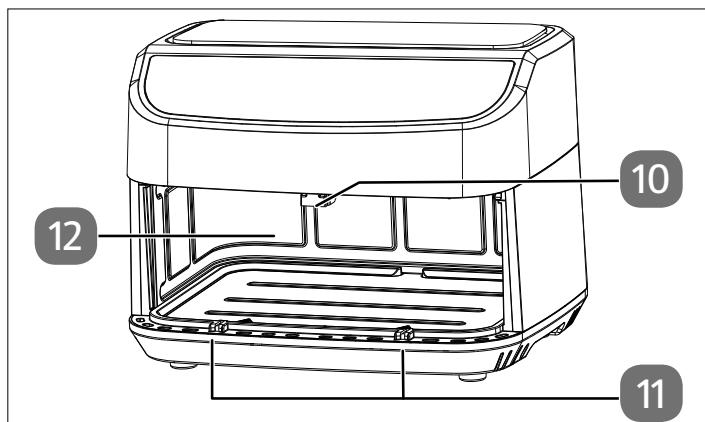


Fig. C: Cámara de freír

- 10. Guía del recipiente de freír
- 11. Microinterruptores
- 12. Cámara de freír

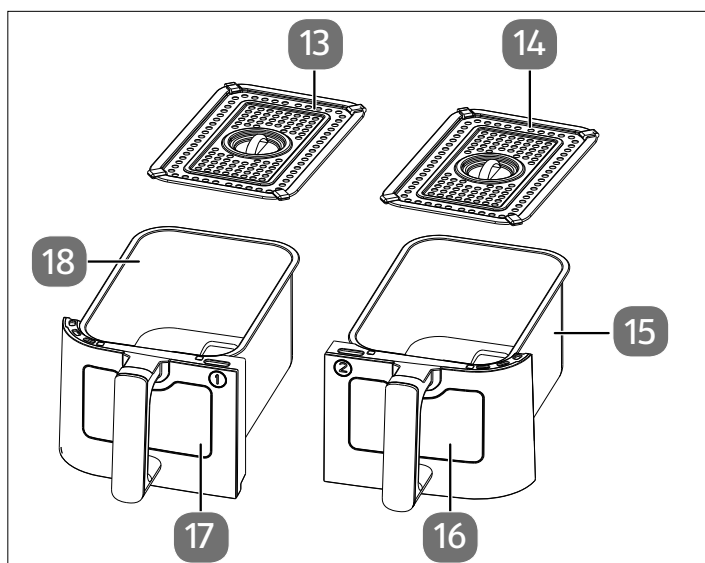


Fig. D: Recipientes de freír

- 13. Accesorio para freír **1**
- 14. Accesorio para freír **2**
- 15. Recipiente de freír **2**
- 16. Ventana **2**
- 17. Ventana **1**
- 18. Recipiente de freír **1**

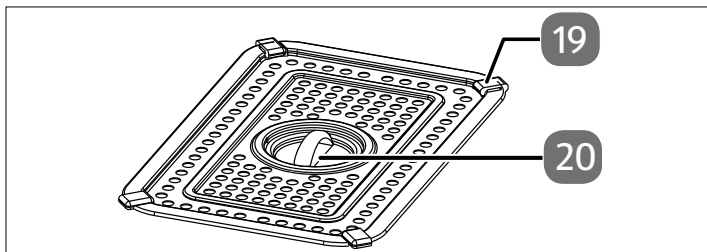


Fig. E: Accesorio para freír

19. Almohadillas de esquina

20. Asa

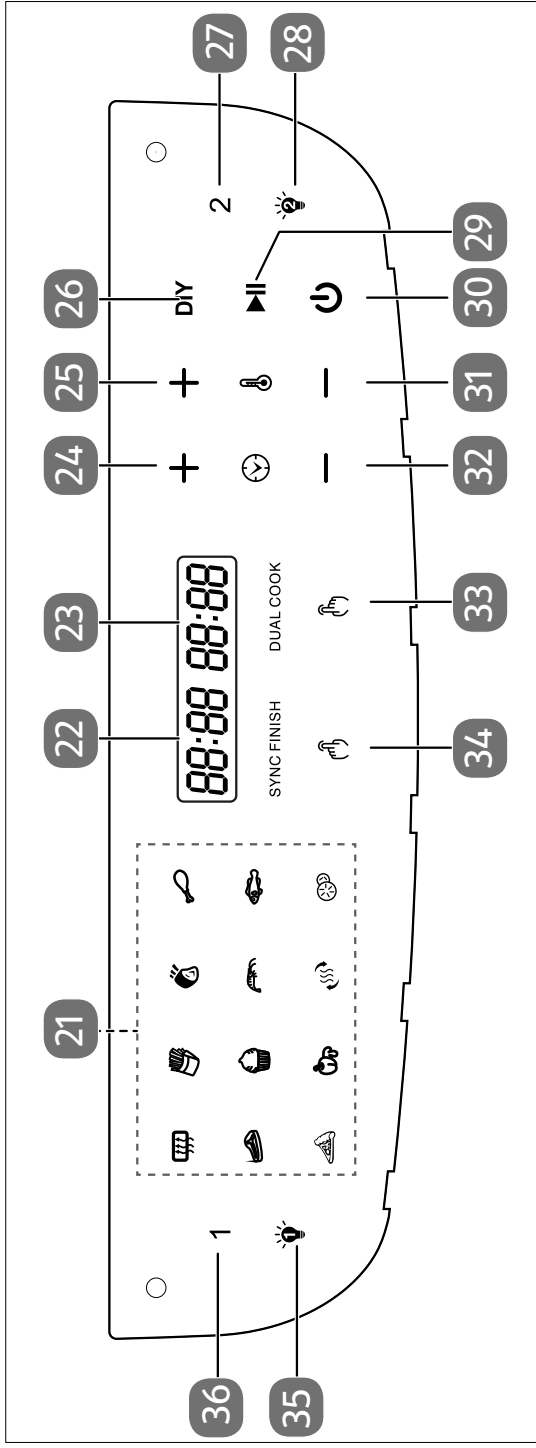


Fig. F: Elemento de control/panel de visualización

- 21. Botones de selección de programa automático
- 22. Panel para la temperatura/tiempo de cocción zona **1**
- 23. Panel para la temperatura/tiempo de cocción zona **2**
- 24. Prolongar el tiempo de cocción
- 25. Aumentar la temperatura
- 26. Botón **DIY**: Ajuste manual
- 27. Botón de selección de zona **2**
- 28. Encender y apagar la zona de iluminación **2**
- 29. Iniciar/interrumpir el proceso de calentamiento
- 30. Botón Standby
- 31. Disminuir la temperatura
- 32. Disminuir el tiempo de cocción
- 33. Seleccionar la función Dual Cook
- 34. Seleccionar la función Sync Finish
- 35. Encender y apagar la zona de iluminación **1**
- 36. Botón de selección de zona **1**

5. Volumen de suministro



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

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

■ Mantenga la lámina de plástico del embalaje alejada de los niños.


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

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- Freidora de aire caliente con dos zonas de cocción
- Accesorio para freír (2x)
- Guía rápida



6. Preparación de la freidora de aire caliente

- ▶ Retire todo el material de embalaje del aparato, incluidos los adhesivos y plásticos.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- ▶ Saque los dos recipientes de freír (15/18) del aparato.
- ▶ Lave los dos recipientes de freír y los accesorios para freír (13/14) con agua caliente. Seque bien las piezas.
- ▶ Sujete cada accesorio para freír (13/14) por su mango (20) e introdúzcalo en el recipiente de freír sobre el fondo del recipiente en horizontal.
- ▶ Conecte la freidora de aire caliente solo a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.

La freidora de aire emite una señal acústica; todos los botones y símbolos se encienden brevemente y vuelven a apagarse. El botón Standby  (30) sigue encendido en rojo.



Durante el primer uso se pueden producir olores y humos causados por restos de la fabricación. Esto no es peligroso y no durará mucho tiempo. Antes de utilizar el aparato por primera vez, póngalo en funcionamiento a temperatura máxima durante 30 minutos aprox. en los dos recipientes de freír **1** y **2**.

- ▶ Para ello, utilice la función Dual Cook (véase «8.3. Usar la función Dual Cook» en la página 127).
- ▶ Ajuste con los botones  (31) o  (25) una temperatura de cocción de 200 °C.

- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón ►|| (29).
- ▶ Procure que haya siempre una ventilación suficiente.

7. Indicaciones sobre la preparación de alimentos

- ▶ Distribuya los alimentos en los recipientes de freír de manera uniforme. Llene los recipientes de freír hasta el 75 % de su capacidad como máximo.
- ▶ Para obtener los mejores resultados de cocción posibles, utilice siempre el accesorio para freír (13/14).

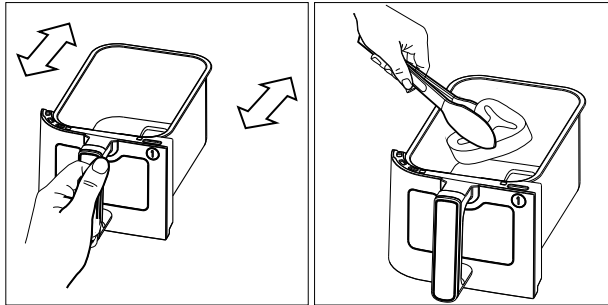


Fig. G

Fig. H

- ▶ Para obtener los mejores resultados, agite los recipientes de freír (15/18) durante la cocción (véase la fig. G) o dé la vuelta a los alimentos (véase la fig. H), especialmente si los alimentos se superponen.
- ▶ Durante el tiempo de cocción, compruebe de forma periódica el estado de cocción para evitar que los alimentos se cocinen de más.
- ▶ Retire los alimentos en el momento una vez superado el tiempo de cocción para evitar que los alimentos se cocinen de más.
- ▶ En el caso de las patatas o de las verduras frescas, utilice un poco de aceite para que queden más crujientes.
- ▶ Para los platos preparados convencionales para hornos de aire caliente, utilice una temperatura de cocción 10 °C inferior a la especificada.
- ▶ Para la preparación de platos precocinados, preste atención a las indicaciones del fabricante.

8. Manejo de la freidora de aire caliente



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

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

- No llene los recipientes de freír (15/18) con grasa o aceite, como haría con una freidora de aceite. Añada a los alimentos solo la pequeña cantidad de aceite correspondiente en función de la receta.
- No llene los recipientes de freír en exceso. Para un fácil manejo, recomendamos llenar los recipientes de freír (15/18) solo hasta el 75 % de su capacidad.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones debido a superficies calientes.

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

- Utilice manoplas de cocina.
- ▶ Saque los recipientes de freír (15/18) del aparato.
 - ▶ Llene los recipientes de freír con los alimentos que desee cocinar. Para averiguar las cantidades apropiadas, consulte las tablas del capítulo «8.2. Ajuste del programa automático» en la página 124 y «8.5. Ajustes recomendados» en la página 128.
 - ▶ Sujete los recipientes de freír por los mangos (2/5) e introdúzcalos por completo en el aparato hasta que encajen.

8.1. Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura

- ▶ Pulse el botón Standby  (30) para encender la freidora de aire caliente.

En el panel de visualización (22/23) aparece «-- --». El botón de selección de la zona 1 (36) parpadea.



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

- ▶ Pulse el botón de selección de la zona **1** (36) para llevar a cabo los ajustes del recipiente de freír **1** (16).
- ▶ Pulse el botón **DIY** (26) para realizar la configuración de forma manual. El tiempo de cocción estándar es de 15 minutos y la temperatura, de 180 °C.

Puede modificar un programa automático (véase el apartado siguiente) o el preajuste anteriormente indicado siguiendo su propia receta.

- ▶ Utilice los botones **—** (31) o **+** (25) para ajustar la temperatura de cocción deseada en tramos de 5 °C. Mantenga pulsado el botón durante más tiempo para ajustar la temperatura deseada más rápido.

En el panel de visualización (23) se muestra la temperatura en °C para el recipiente de freír **1**; en el panel de visualización (24), para el recipiente de freír **2**.

La temperatura se guarda.

Se pueden ajustar temperaturas de 50 °C a 200 °C.

- ▶ Utilice los botones **—** (32) o **+** (24) para ajustar el tiempo de cocción deseado en tramos de un minuto. Mantenga pulsado el botón durante más tiempo para ajustar el tiempo de cocción deseado más rápido.

En el panel de visualización (22) se muestra el tiempo de cocción para el recipiente de freír **1**; en el panel de visualización (23), para el recipiente de freír **2**.

Puede ajustar un tiempo de cocción de máximo 60 minutos.

El tiempo de cocción se guarda.

- ▶ Pulse el botón de selección de la zona **2** (27) para llevar a cabo los ajustes del recipiente de freír **2** (15). Ajuste ahora el tiempo de cocción y la temperatura. Proceda como se ha indicado más arriba.
- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón **▶||** (29).



También puede llevar a cabo primero los ajustes de la zona **2**.






El proceso de cocción se inicia con los ajustes respectivos en cada recipiente de freír. El botón **▶||** (29) parpadea durante el proceso de cocción.

8.2. Ajuste del programa automático

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









Para obtener los mejores resultados de cocción, agite el recipiente de freír (15/18) durante el tiempo de cocción (véase la fig. G) o dé la vuelta a los alimentos (véase la fig. H), varias veces si es necesario.*

Símbolo	Programa automático	Peso (g)/ Recipiente de freír	Duración (min)	°C	Indicación
	Precalentar	–	3	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ponga en marcha el programa sin alimentos en el recipiente de freír. ▶ Tras el precalentamiento, llene el recipiente de freír con los alimentos y ponga en marcha el programa adecuado inmediatamente después.
	Patatas fritas	500	24	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalentar 3 minutos ▶ Agitar 3/4 veces
	Carne (p. ej., chuletas)	340	12	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalentar 3 minutos ▶ Darle la vuelta una vez
	Muslo de pollo	300 (2 unidades)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalentar 3 minutos ▶ Untar con aceite de oliva ▶ Darle la vuelta una vez
	Bistec (al punto)	320	12	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalentar 3 minutos ▶ Darle la vuelta una vez



Para obtener los mejores resultados de cocción, agite el recipiente de freír (15/18) durante el tiempo de cocción (véase la fig. G) o dé la vuelta a los alimentos (véase la fig. H), varias veces si es necesario.*

Símbolo	Programa automático	Peso (g)/ Recipiente de freír	Duración (min)	°C	Indicación
	Bizcocho pequeño	300	25	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilizar un molde, aprox. 6 magdalenas ▶ No agitar/voltar
	Gambas (frescas o descongeladas)	300	8	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalentar 3 minutos ▶ Añadir 1 cucharada de aceite ▶ Agitar una vez
	Pescado (p. ej., lomo de salmón descongelado)	300	10	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalentar 3 minutos ▶ Untar con aceite de oliva ▶ Darle la vuelta una vez
	Pizza	175	10	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Cortar 1/2 pizza congelada en 2 cuartos ▶ Colocar sin superponer
	Verdura (p. ej., pimienta, champiñones, calabacín, patatas)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalentar 3 minutos ▶ Añadir 2 cucharadas de aceite ▶ Preparar trozos de 2,5 cm ▶ Cortar los trozos de patata más pequeños ▶ Agitar una vez
	Calentar	hasta 600	15	150	



Para obtener los mejores resultados de cocción, agite el recipiente de freír (15/18) durante el tiempo de cocción (véase la fig. G) o dé la vuelta a los alimentos (véase la fig. H), varias veces si es necesario.*

Símbolo	Programa automático	Peso (g)/ Recipiente de freír	Duración (min)	°C	Indicación
	Secar	Colocar una capa	480 (ajuste de 0,5-24 h)	60	▶ No precalentar

* Excepto en los programas de pizza, pasteles pequeños y secado, se emite un recordatorio acústico para agitar/dar la vuelta a los alimentos.

Pulse el botón Standby (30) para encender el aparato.

▶ Pulse el botón de selección de la zona **1** (36) para llevar a cabo los ajustes del recipiente de freír **1** (18).

o

▶ Pulse el botón de selección de la zona **2** (27) para llevar a cabo los ajustes del recipiente de freír **2** (15).

▶ Pulse el botón del programa automático que corresponda (33) para ajustar el programa automático deseado.

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

▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón (29).

El botón y el símbolo del programa automático seleccionado parpadean durante el proceso de cocción.

Al final del tiempo de cocción, el elemento calefactor se apaga y se emiten unas señales acústicas.



Puede ajustar el tiempo y la temperatura de cocción en cualquier momento posterior (véase «8.1. Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura»).





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



Para evitar pérdidas de calor, se recomienda iniciar el proceso de cocción cuando los dos recipientes de freír estén totalmente introducidos.

8.3. Usar la función Dual Cook



La función Dual Cook sirve para preparar una cantidad mayor de la misma receta o de recetas diferentes con el mismo tiempo y temperatura de cocción.

- ▶ Pulse el botón Standby  (30) para encender la freidora de aire caliente.
- ▶ Pulse el botón  **DUAL COOK** (33) para seleccionar la función Dual Cook.

Pulse el botón **DIY** (26) para realizar la configuración de forma manual o seleccione un programa automático. Por defecto, el ajuste manual establece un tiempo de cocción de 15 minutos y una temperatura de 180 °C para ambas zonas.




Según la receta, puede personalizar un programa automático o el preajuste anterior para las dos zonas a la vez (véase también «8.1. Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura» en la página 122).



- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón  (29).

En las dos zonas se llevan a cabo los mismos ajustes. Los botones  y  **DUAL COOK** (33) parpadean durante el proceso de cocción.

8.4. Usar la función Sync Finish

La función Sync Finish sirve para preparar diversas recetas con temperaturas y tiempos de cocción diferentes. Las dos recetas estarán listas al mismo tiempo.

- ▶ Pulse el botón Standby  (30) para encender la freidora de aire caliente.
- ▶ Pulse el botón de selección de la zona **1** (32) para llevar a cabo los ajustes del recipiente de freír **1** (18).
- ▶ Lleve a cabo los ajustes del recipiente de freír **1** (18) tal y como se ha descrito anteriormente.
- ▶ Pulse el botón de selección de la zona **2** (27) para llevar a cabo los ajustes del recipiente de freír **2** (15).
- ▶ Lleve a cabo los ajustes de tiempo y temperatura de cocción o del programa automático para el recipiente de freír **2** (15) como se ha descrito anteriormente.
- ▶ Pulse el botón  **SYNC FINISH** (34) para seleccionar la función Sync Finish.
- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón  (29).

El proceso de cocción se inicia con los ajustes respectivos en cada recipiente de freír. Los botones  y  **SYNC FINISH** (34) parpadean durante el proceso de cocción.

8.5. Ajustes recomendados



Las cantidades o porciones indicadas en la tabla representan la cantidad óptima y la cantidad máxima.

Los ajustes correspondientes para cada plato se pueden consultar en la tabla. Estos pueden variar según la cantidad, el producto que se vaya a cocinar o sus propias preferencias. Tenga en cuenta también las instrucciones de preparación de los fabricantes de alimentos correspondientes. Las grandes cantidades de alimentos suelen requerir un poco más de tiempo de cocción, y las cantidades pequeñas, un poco menos.



Para obtener los mejores resultados de cocción, agite el recipiente de freír (15/18) durante el tiempo de cocción (véase la fig. G) o dé la vuelta a los alimentos (véase la fig. H), varias veces si es necesario.

Plato	Peso óptimo (g)	Duración (min)	Temp. (°C)	Indicación
	Peso máximo (g)			
Patatas fritas finas congeladas	500	24	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalentar 3 minutos ▶ Agitar 3/4 veces
	640	25	180	
Bizcocho pequeño	300	25	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilizar un molde, aprox. 6 magdalenas ▶ No agitar/voltear
Muslo de pollo	300 (2 unidades aprox.)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalentar 3 minutos ▶ Untar con aceite de oliva ▶ Darle la vuelta una vez
	600 (4 unidades aprox.)	20	200	
(p. ej., pimienta, champiñones, calabacín, patatas)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Precalentar 3 minutos ▶ Añadir 2 cucharadas de aceite ▶ Preparar trozos de 2,5 cm ▶ Cortar los trozos de patata más pequeños ▶ Agitar una vez
	700	20	180	



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



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



Durante la preparación se pueden sacar los recipientes de freír (15/18) del aparato en cualquier momento para controlar el grado de cocción. El temporizador de tiempo de cocción sigue funcionando.

Si se extraen los recipientes de freír con mucha frecuencia, se producen pérdidas de calor. Esto puede requerir prolongar el tiempo de cocción.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

8.6. Interrupción del programa

Puede interrumpir el proceso de cocción para comprobar el estado de la cocción, para redistribuir los alimentos o si una receta está lista antes de que haya transcurrido el tiempo de cocción.

Interrumpir el programa de un recipiente de freír

- ▶ Pulse el botón de selección de la zona **1** (36).
- ▶ Pulse a continuación el botón ►|| (29) para cancelar el proceso de cocción del recipiente de freír **1** (18).

El botón ►|| permanece encendido y el botón de selección de la zona **1** parpadea.

- ▶ Pulse el botón de selección de la zona **2** (27).
- ▶ Pulse a continuación el botón ►|| (29) para cancelar el proceso de cocción del recipiente de freír **2** (15).

El botón ►|| permanece encendido y el botón de selección de la zona **2** parpadea.



Con la función Sync Finish, no está disponible la función de pausa de un recipiente de freír.

Interrumpir el programa de los dos recipientes de freír



- ▶ Pulse el botón ►|| (29) para cancelar el proceso de cocción de los dos recipientes de freír (15/18).

El botón ►|| (29) deja de parpadear y se emite un aviso acústico.

- ▶ Extraiga el recipiente de freír (15/18) para comprobar el estado de cocción o para redistribuir los alimentos.
- ▶ Vuelva a introducir el recipiente de freír por completo en el aparato.
- ▶ Vuelva a pulsar de nuevo el botón ►|| (29) para continuar el proceso de cocción.


A continuación, el tiempo seguirá corriendo automáticamente.

8.7. Encendido/apagado de la iluminación

- ▶ Pulse el botón  (35) para encender la luz en la zona 1.
- ▶ Pulse el botón  (28) para encender la luz en la zona 2.
- ▶ Pulse de nuevo el botón para apagar la luz.

8.8. Finalización del programa

Al final del tiempo de cocción, el elemento calefactor se apaga y se emiten unas señales acústicas.

- ▶ Si desea detener por completo el proceso de cocción para las dos zonas, pulse el botón Standby  (30) hasta que el aparato se apague.
- ▶ Extraiga la clavija de enchufe (8) de la toma de corriente.
- ▶ Extraiga los recipientes de freír (15/18) del aparato por los mangos (2/5). Coloque los recipientes de freír sobre una superficie resistente al calor.
- ▶ Retire los alimentos de los recipientes de freír (15/18) con una herramienta adecuada.

9. Secado

El secado consiste en desecar a temperaturas relativamente bajas frutas y verduras para su conservación.

9.1. Preparación de los alimentos

- ▶ Utilice únicamente alimentos frescos.
- ▶ Asegúrese de que la fruta y la verdura estén maduras, pero no demasiado, y de que no tengan golpes ni partes estropeadas. Si es necesario, corte las partes estropeadas hasta no dejar ninguna.
- ▶ Limpie bien los alimentos antes del proceso de secado. Respete las normas de higiene en la cocina y trabaje siempre con las manos y los utensilios de cocina limpios.
- ▶ Corte los alimentos en trozos con un tamaño uniforme para garantizar un secado uniforme.
- ▶ Como los tiempos de secado pueden variar, utilice si es posible el mismo tipo de alimento.
- ▶ Tenga en cuenta que el secado encoge los alimentos. Por ello, no corte los alimentos en trozos demasiado pequeños.
- ▶ Seque los alimentos nada más prepararlos.
- ▶ Rellene los recipientes de freír con una sola capa para garantizar un flujo de aire uniforme.

9.2. Ajustes para el secado

Los tiempos de secado indicados en la tabla siguiente son orientativos. El tiempo de secado real puede variar en función del tamaño, la textura de los alimentos y la cantidad utilizada.

Alimento	Preparación (valores orientati- vos)	Temperatura de secado	Tiempo de se- cado en minutos (orientativo)
Fruta			
Manzana	Rodajas: 3 mm	60 °C	420-480
Plátano	Rodajas: 3 mm	60 °C	480-600
Piña	Rodajas: 10 mm	60 °C	360-480
Fresa	Partir por la mitad	60 °C	360-480
Verdura			
Berenjena	Rodajas: 3 mm	60 °C	360-480
Tomate	Rodajas: 3 mm	60 °C	360-480
Champiñón	Partir por la mitad	60 °C	360-480
Carne/Pescado			
Carne de va- cuno Pollo Pescado	Rodajas finas (6 mm aprox., marinado)	70 °C	300-420
Hierbas			
Hierbas fres- cas	Lavadas, secas y des- palilladas	60 °C	240

La textura de los alimentos desecados depende del tiempo de secado y del tipo de alimento.




Aromáticas: quebradizas

Fruta: blanda en su mayor parte, de flexible a crujiente



Verdura: de flexible a quebradiza

- ▶ Seleccione el recipiente de freír **1** o el recipiente de freír **2** tal y como se describe arriba.


El tiempo de secado estándar es de 480 minutos y la temperatura, de 60 °C.

-
- ▶ Pulse el botón  (21) para seleccionar el programa automático de secado (véase «8.2. Ajuste del programa automático» en la página 124). Ajuste de forma manual el tiempo y la temperatura de secado según sea necesario.
 - ▶ Utilice los botones  (31) o  (25) para ajustar la temperatura de secado deseada. En el panel de visualización (23) se muestra la temperatura de secado para el recipiente de freír 1; en el panel de visualización (24), para el recipiente de freír 2.


Puede ajustarse una temperatura de secado de 30 - 80 °C.

- ▶ Utilice los botones  (32) o  (24) para ajustar el tiempo de secado deseado en tramos de un minuto. En el panel de visualización (22) se muestra el tiempo de secado para el recipiente de freír 1; en el panel de visualización (23), para el recipiente de freír 2.

Puede ajustar un tiempo de secado de máximo 24 horas (1440 minutos).

- ▶ Inicie el proceso de secado pulsando el botón  (29).

Al final del tiempo de cocción, el elemento calefactor se apaga y se emiten unas señales acústicas.

- ▶ Para interrumpir el proceso de secado antes de tiempo, pulse el botón Standby  (30) unos segundos hasta que el aparato se apague en las dos zonas.
- ▶ Extraiga la clavija de enchufe (8) de la toma de corriente.
- ▶ Extraiga los recipientes de freír (15/18) del aparato por los mangos (2/5). Coloque los recipientes de freír sobre una superficie resistente al calor.
- ▶ Retire los alimentos de los recipientes de freír con una herramienta adecuada.

10. Limpieza de la freidora de aire



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

- Antes de limpiar el aparato, extraiga siempre la clavija de enchufe (8) de la toma de corriente.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni otros líquidos. En caso de que el aparato se haya caído en algún líquido, no lo toque bajo ningún concepto. Primero desenchufe el aparato.

No vuelva a poner en marcha el aparato bajo ningún concepto. Encargue la revisión del aparato al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona con una cualificación similar.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

- Deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos como mínimo antes de limpiarlo. Retire los recipientes de freír (15/18) para que el aparato se pueda enfriar más rápido. Coloque los recipientes de freír sobre una superficie resistente al calor.



¡AVISO!

¡Posibles daños en el aparato!

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

- No utilice en ningún caso detergentes que sean corrosivos, abrasivos o granulados, o que contengan ácido acético, carbonato de sodio o disolventes. Estos pueden dañar las superficies o la rotulación del aparato.
- No lave la freidora de aire en el lavavajillas.
- ▶ Retire las almohadillas de esquina (19) empujándolas hacia el lado corto del accesorio para freír.
- ▶ Limpie los recipientes de freír (15/18), las almohadillas de esquina y los accesorios para freír (13/14) con una esponja y un poco de agua jabonosa suave. Enjuague las piezas a fondo con agua limpia y séquelas a continuación por completo.
- ▶ Los recipientes de freír y los accesorios para freír son aptos para lavavajillas. Sin embargo, para una limpieza suave se recomienda lavar las piezas a mano como se ha descrito con anterioridad.
- ▶ Vuelva a colocar las almohadillas de esquina en las esquinas de los accesorios para freír empujándolas hacia el lado largo del accesorio.
- ▶ Limpie la cámara de freír (12) con agua caliente y una esponja suave.
- ▶ Si los elementos calefactores están sucios, utilice un cepillo adecuado para limpiarlos. Retire los restos de comida con cuidado.
- ▶ Para la limpieza del panel de control y las superficies exteriores del aparato utilice un paño suave y ligeramente humedecido.

11. Periodo prolongado sin uso y transporte

- ▶ Si no va a utilizar el aparato durante un largo tiempo, extraiga la clavija de enchufe (8) de la toma de corriente y limpie y guarde el aparato en un lugar seco, sin polvo, protegido de las heladas y que no esté expuesto a radiación solar directa.
- ▶ Para evitar daños en el producto durante el transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

12. 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
El aparato no funciona.	La clavija de enchufe (8) no está conectada a una toma de corriente.	▶ Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada.
	No se ha ejecutado bien la orden.	▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón ► (29) (véase el capítulo «8. Manejo de la freidora de aire caliente»).
Los alimentos no están cocidos.	La cantidad de alimento es demasiado grande.	▶ Llene los recipientes de freír (15/18) solo hasta el 75 % de su capacidad.
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	▶ Elija el recipiente de freír 1 o el recipiente de freír 2 y pulse el botón + (25) para aumentar la temperatura de cocción.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	▶ Elija el recipiente 1 o el recipiente de freír 2 y pulse el botón + (24) para alargar el tiempo de cocción.

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos no están cocidos de forma uniforme.	Los alimentos están demasiado apretados.	▶ Es necesario mover o dar la vuelta a algunos alimentos durante el tiempo de cocción.
		▶ Llene los recipientes de freír (15/18) con trozos pequeños. Los trozos pequeños se cocinan de manera más uniforme.
Los alimentos «fritos» no han quedado suficientemente crujientes.	Se han usado alimentos no aptos para una freidora de aire caliente.	▶ Utilice alimentos aptos para el horno o con un poco de grasa para que queden más crujientes.
El aparato no se puede cerrar.	El recipiente de freír (15/18) se ha llenado en exceso.	▶ Llene los recipientes de freír (15/18) solo hasta el 75 % de su capacidad.
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 (15/18). 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 (15/18), aún hay restos de grasa de la cocción anterior.	▶ Queme los restos de grasa. Limpie los recipientes de freír (15/18) después de cada uso.
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no se «fríen» de manera uniforme.	Las patatas cortadas no se han remojado lo suficiente.	▶ Ponga las patatas cortadas a remojo en agua fría durante media hora aproximadamente 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.	

Problema	Posible causa	Solución
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no quedan crujientes.	Las patatas están demasiado húmedas.	▶ Que las patatas queden crujientes depende del contenido de agua y de almidón de la patata y de la cantidad de aceite.
		▶ Seque bien las patatas y rocíelas con 1 cucharada de aceite aproximadamente.
		▶ Corte las patatas en trozos más pequeños.

13. Eliminación



EMBALAJE

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



Identificación de materiales de embalaje para la clasificación de residuos con las abreviaturas (a) y números (b) con el siguiente significado: 1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: **materiales compuestos**.



(Sólo aplicable en Francia)

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



APARATO

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

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

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

Lleve el aparato usado a un punto de reciclaje o de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos. Extraiga primero el bloque de batería del aparato, y deséchelo por separado en un punto de reciclaje específico para baterías.

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

14. Piezas de repuesto


Si desea pedir posteriormente piezas de repuesto, visite nuestra medionServiceshop en <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Allí encontrará toda la información necesaria sobre su producto.

15. Datos técnicos

Dirección del proveedor:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALEMANIA
Identificación del modelo:	MD 11760
Alimentación de tensión:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potencia:	2200–2600 W
Capacidad total:	8,7 litros
Contenido útil por recipiente de freír:	4,3 litros
Control de la temperatura:	50-200 °C
Ajuste de tiempo de cocción máx.:	60 minutos
Dimensiones (an. × al. × pr.), mango y distanciador incluidos:	40 × 33 × 41 cm

16. Información de conformidad UE

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

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

17. Informaciones de asistencia técnica

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

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

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



Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio www.medionservice.com.

Por motivos de sostenibilidad, prescindimos de las condiciones de garantía impresas; también encontrará nuestras condiciones de garantía en nuestro portal de servicio posventa.

También puede escanear el código QR adjunto y cargar el manual de instrucciones en su dispositivo móvil a través del portal de servicio.

18. Aviso legal

Copyright © 2024

Versión: 26. enero 2024

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

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

El copyright pertenece a la empresa:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Alemania

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

Indice

1.	Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso	142
1.1.	Spiegazione dei simboli.....	142
2.	Utilizzo conforme	143
3.	Indicazioni di sicurezza	143
3.1.	Messa in funzione e utilizzo	146
3.2.	Pulizia	149
4.	Descrizione dei componenti	150
5.	Contenuto della confezione.....	154
6.	Preparazione della friggitrice ad aria	154
7.	Suggerimenti sulla preparazione degli alimenti	155
8.	Funzionamento della friggitrice ad aria	156
8.1.	Impostazione del tempo di cottura e della temperatura	156
8.2.	Impostazione di un programma automatico.....	158
8.3.	Utilizzo della funzione Dual Cook	160
8.4.	Utilizzo della funzione Sync Finish.....	161
8.5.	Impostazioni consigliate	161
8.6.	Interruzione del programma.....	163
8.7.	Accensione/spegnimento dell'illuminazione	163
8.8.	Terminare il programma	163
9.	Essiccazione	164
9.1.	Preparazione degli alimenti	164
9.2.	Impostazioni per l'essiccazione.....	164
10.	Pulizia della friggitrice ad aria.....	166
11.	Inutilizzo prolungato e trasporto.....	167
12.	Risoluzione dei problemi.	168
13.	Smaltimento.....	170
14.	Ricambi.....	170
15.	Dati tecnici	171
16.	Informazioni sulla conformità UE.....	171
17.	Informazioni relative al servizio di assistenza	172
18.	Note legali	173

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che ne sia soddisfatto.

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

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

1.1. Spiegazione dei simboli

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



PERICOLO!

Pericolo di morte immediato!



Indicazioni di montaggio o di funzionamento



AVVERTENZA!

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



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



ATTENZIONE!

Possibili lesioni di media e/o lieve entità!



Simbolo della corrente alternata



AVVISO!

Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono causare danni materiali.



I prodotti contrassegnati con questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive UE.



Pericolo di scosse elettriche!



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



Pericolo causato da superfici molto calde!

2. Utilizzo conforme

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

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

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

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

3. Indicazioni di sicurezza

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

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

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



PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

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

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



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!

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

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa elettrica con messa a terra, installata a norma, ben accessibile e posta in prossimità del luogo di utilizzo. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare la spina, non il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con oggetti o superfici calde (ad es. fornelli).
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o in caso di caduta dell'apparecchio.

-
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
 - Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
 - Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio e non introdurre oggetti attraverso le fessure di aerazione.
 - In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione dell'apparecchio, farlo sostituire dal produttore, dal Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.
 - Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
 - Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
 - Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
 - quando l'apparecchio viene sottoposto a pulizia o manutenzione,
 - quando si monta o smonta l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
 - quando non si utilizza più l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è incustodito,
 - in caso di temporale.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto l'acqua corrente né utilizzarlo in ambienti umidi, poiché tali condizioni potrebbero causare scosse elettriche.

- Evitare che l'apparecchio entri in contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavandini, lavabi e simili.
- Non collocare oggetti contenenti liquidi, per esempio vasi o bevande, sopra o in prossimità dell'apparecchio.
- Non mettere in funzione l'apparecchio su superfici d'appoggio bagnate.

-
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo/la spina di alimentazione con le mani umide o bagnate.
 - Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
 - Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o presenza di liquidi,
 - temperature estremamente alte o basse,
 - raggi diretti del sole,
 - fiamme libere.

3.1. Messa in funzione e utilizzo



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio causato da superfici molto calde.

- Per evitare il rischio dovuto a un azzeramento involontario del limitatore di temperatura di sicurezza, l'apparecchio non deve essere munito di un dispositivo di accensione esterno, come ad esempio un timer, oppure collegato a un circuito attivato o disattivato regolarmente da un dispositivo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici che possono surriscaldarsi (ad es. piastre elettriche, fornelli).
- Assicurarsi che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti. Mantenere una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti. In particolare non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, carta ecc.).
- Non usare l'apparecchio sotto armadietti pensili oppure oggetti che potrebbero ostacolare la salita del vapore verso l'alto.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non coprire mai le due uscite di ventilazione nella parte posteriore dell'apparecchio.

-
- Evitare che le uscite di ventilazione vengano ostruite da sporcizia o corpi estranei.
 - Prima di accendere l'apparecchio controllare che le uscite di ventilazione non siano ostruite.
 - Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.
 - Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
 - Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di vapori esplosivi e/o infiammabili.
 - Appoggiare i cestelli caldi sempre su una superficie resistente alle alte temperature.
 - Non riempire i cestelli con olio da cucina o grasso come in una normale friggitrice. A seconda della ricetta, aggiungere agli alimenti solo il quantitativo di olio strettamente necessario.
 - Non riempire eccessivamente i cestelli affinché gli alimenti in essi contenuti non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti durante il funzionamento. Riempire i cestelli solo fino al 75%.
 - Non inserire nei cestelli alimenti avvolti con pellicola salvafreschezza, pellicola di plastica o altri materiali infiammabili.
 - Qualora fuoriesca del fumo scuro dall'apparecchio, staccare immediatamente la spina dalla presa. Aspettare che il fumo si diradi prima di estrarre i cestelli dall'apparecchio.
 - In caso di incendio, staccare innanzitutto la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica. Non spegnere l'incendio con l'acqua. Estinguere le fiamme con una coperta antifiamma o un estintore adeguato.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di superfici molto calde.

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

- Poiché le uscite di ventilazione nella parte posteriore dell'apparecchio diventano molto calde, non toccarle durante il funzionamento per evitare ustioni.
- Durante il funzionamento toccare solo l'impugnatura e i comandi dell'apparecchio!
- Non afferrare la camera di frittura, i cestelli o gli elementi riscaldanti.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non spostare mai l'apparecchio ancora caldo; attendere che si sia completamente raffreddato.
- Se si estraggono i cestelli durante o dopo la preparazione degli alimenti, sussiste il pericolo di ustioni causate dalla fuoriuscita del vapore. Non tenere il viso direttamente sopra l'apparecchio e non inserire le mani nel vapore. Posizionare i cestelli su una base resistente alle alte temperature.
- Durante il funzionamento i cestelli della friggitrice diventano molto caldi; non toccarli. Utilizzare guanti da cucina.
- Gli elementi riscaldanti rimangono molto caldi per diverso tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Assicurarsi che nessuno afferri la camera di frittura.



ATTENZIONE!

Pericolo per la salute!

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

- Rimuovere i resti di alimenti bruciati.

-
- Evitare che gli alimenti diventino troppo scuri quando si cuociono o grigliano.



AVVISO!

Pericolo di danni!

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

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

3.2. Pulizia

- Seguire le indicazioni aggiuntive relative alla pulizia e pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo "10. Pulizia della friggitrice ad aria" a pagina 166.

4. Descrizione dei componenti

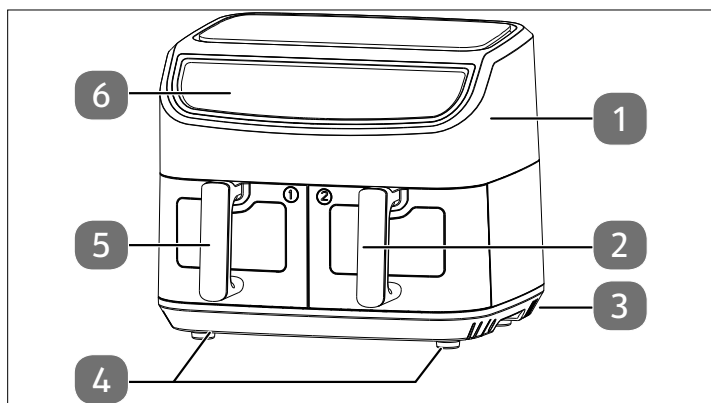


Fig. A - Lato anteriore

1. Involucro dell'apparecchio
2. Impugnatura (cestello **2**)
3. Fessure di aerazione
4. Piedini di appoggio (4x)
5. Impugnatura (cestello **1**)
6. Comandi dell'apparecchio/Campo di visualizzazione

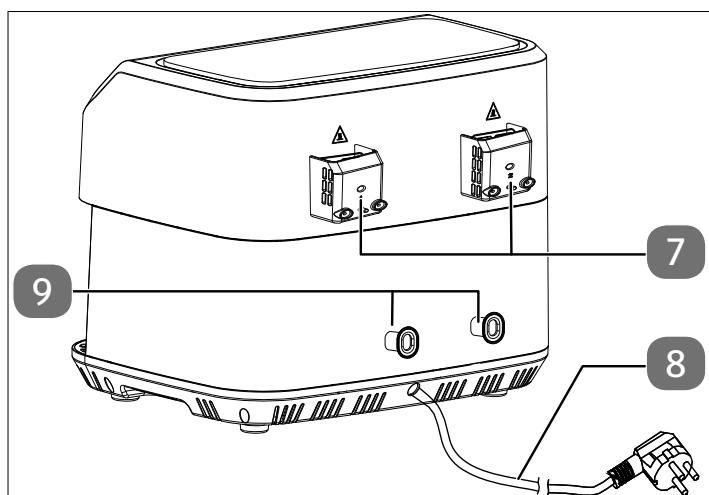


Fig. B - Lato posteriore

7. Apertura per la fuoriuscita del vapore
8. Cavo di alimentazione con spina
9. Distanziatore/supporto avvolgicavo

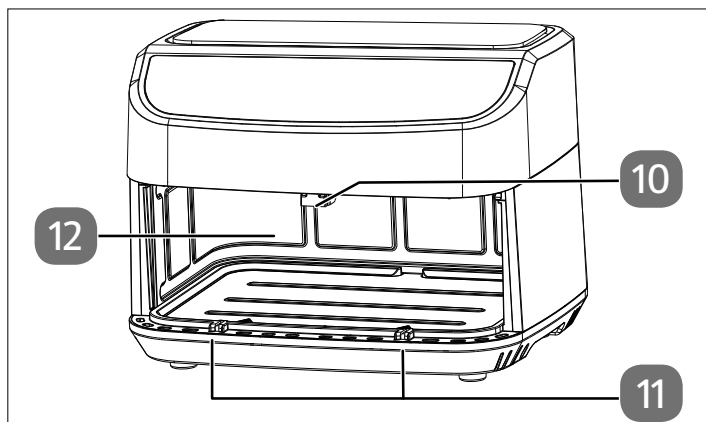


Fig. C – Camera di frittura

- 10. Guida per cestello
- 11. Microinterruttore
- 12. Camera di frittura

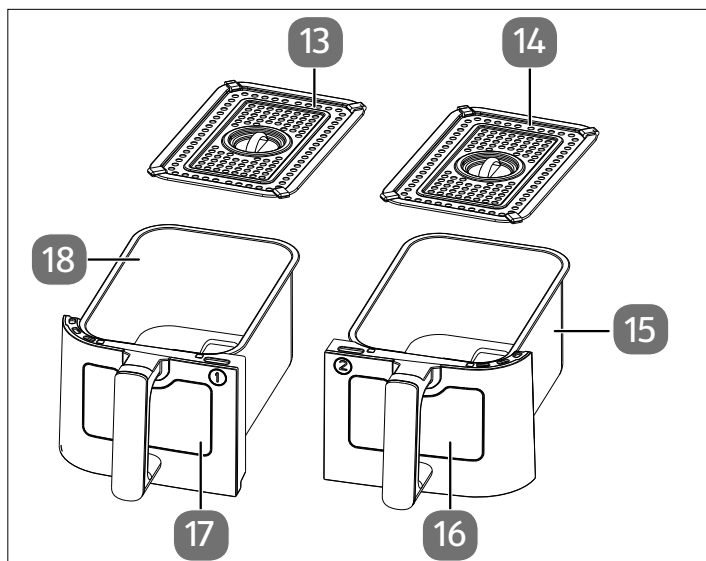


Fig. D – Cestelli

- 13. Insetto **1**
- 14. Insetto **2**
- 15. Cestello **2**
- 16. Finestrella **2**
- 17. Finestrella **1**
- 18. Cestello **1**

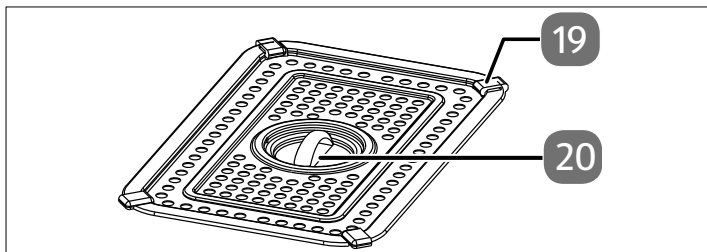


Fig. E – Inserti

- 19. Paraspigoli
- 20. Impugnatura

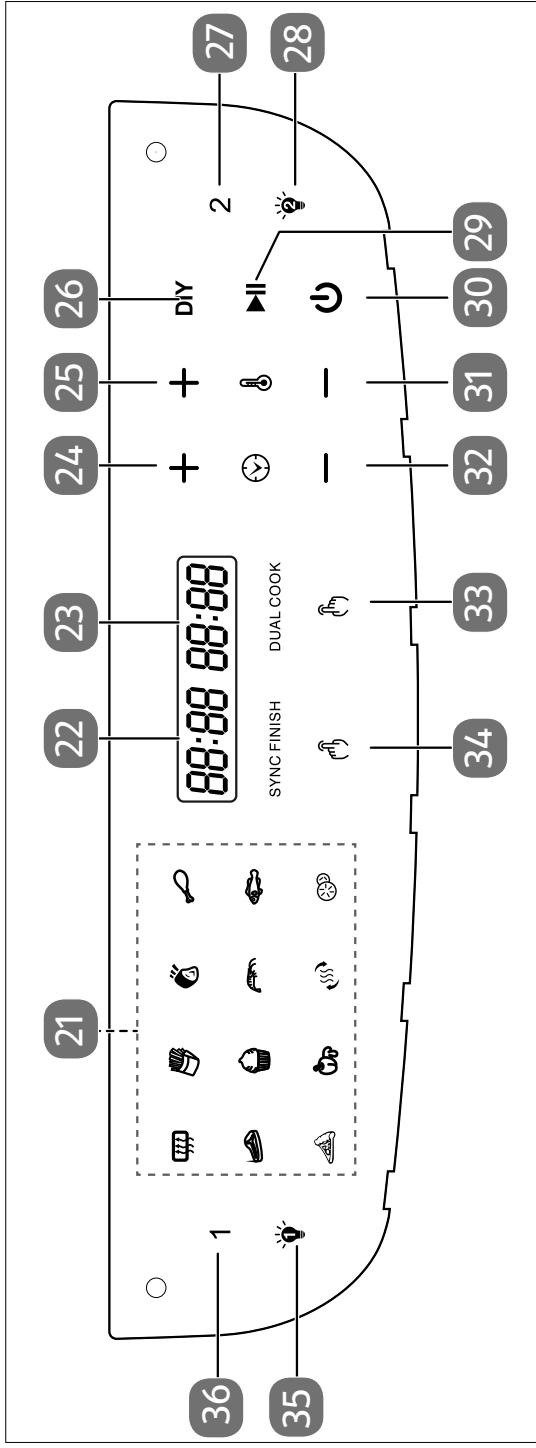


Fig. F – Comandi dell'apparecchio/Campo di visualizzazione

- 21. Pulsanti per la selezione di un programma automatico
- 22. Indicazione di temperatura/tempo di cottura Zona **1**
- 23. Indicazione di temperatura/tempo di cottura Zona **2**
- 24. Aumento del tempo di cottura
- 25. Aumento della temperatura
- 26. **DIY** da te: Impostazione manuale
- 27. Pulsante di selezione Zona **2**
- 28. Accensione e spegnimento delle luci Zona **2**
- 29. Avvio/interruzione del ciclo di riscaldamento
- 30. Pulsante standby
- 31. Diminuzione della temperatura
- 32. Diminuzione del tempo di cottura
- 33. Selezione della funzione Dual Cook
- 34. Selezione della funzione Sync Finish
- 35. Illuminazione Zona **1** Accensione e spegnimento
- 36. Pulsante di selezione Zona **1**

5. Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

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

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


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

La confezione acquistata include:

- Friggitrice ad aria a doppio cestello
- Inserto (2x)
- Guida rapida




6. Preparazione della friggitrice ad aria

- ▶ Rimuovere dall'apparecchio tutto il materiale dell'imbballaggio, gli adesivi e le pellicole.
- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- ▶ Estrarre entrambi i cestelli (15/18) dalla friggitrice.
- ▶ Lavare entrambi i cestelli e gli inserti (13/14) della friggitrice con acqua calda. Asciugare bene tutti i componenti.
- ▶ Afferrare il rispettivo inserto (13/14) della friggitrice dall'impugnatura (20) e posizionarlo orizzontalmente nel cestello sul fondo della camera.
- ▶ Collegare la friggitrice ad aria calda esclusivamente a una presa elettrica con messa a terra installata e protetta a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.

La friggitrice ad aria emette un segnale acustico, tutti i tasti e i simboli si accendono brevemente per poi rispegnersi. Il pulsante standby  (30) continua a essere acceso con luce rossa.



Durante il primo utilizzo potrebbero svilupparsi odori e fumo causati da residui di produzione. Questo fenomeno è innocuo e scompare velocemente. Prima del primo utilizzo, far funzionare l'apparecchio per circa 30 minuti alla temperatura massima sia per il cestello **1** sia per il **2**.

- ▶ Utilizzare a tal scopo la funzione Dual Cook (vedere "8.3. Utilizzo della funzione Dual Cook" a pagina 160).
- ▶ Impostare la temperatura di cottura a 200 °C premendo il pulsante  (31) oppure  (25).
- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante  (29).
- ▶ Garantire un'aerazione sufficiente.

7. Suggerimenti sulla preparazione degli alimenti

- ▶ Distribuire uniformemente gli alimenti all'interno dei cestelli. Riempire i cestelli solo fino al 75%.
- ▶ Utilizzare sempre l'insero (13/14) per ottenere risultati di cottura ottimali.

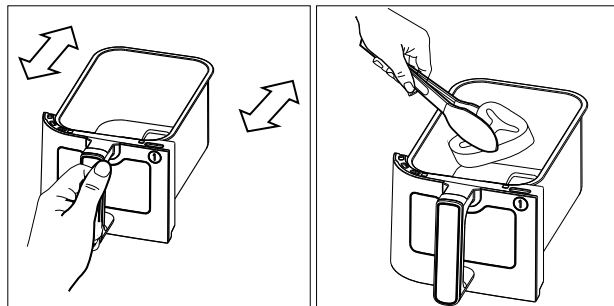


Fig. G

Fig. H

- ▶ Per risultati di cottura ottimali agitare i cestelli (15/18) (vedere la fig. G) oppure girare gli alimenti (vedere la fig. H) durante la cottura, soprattutto quelli che tendono a sovrapporsi.
- ▶ Controllare regolarmente il punto di cottura durante il ciclo di cottura per evitare che gli alimenti vengano cotti eccessivamente.
- ▶ Estrarre gli alimenti immediatamente al termine del ciclo di cottura per evitare che vengano cotti eccessivamente.
- ▶ Per la cottura di patate e verdure fresche, utilizzare un po' di olio da cucina per aumentarne la croccantezza.
- ▶ Per le pietanze da forno tradizionali, ridurre la temperatura di 10 °C rispetto a quella indicata sulla confezione.
- ▶ Per i piatti pronti, fare attenzione alle indicazioni di preparazione del produttore.

8. Funzionamento della friggitrice ad aria



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

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

- Non riempire i cestelli (15/18) con olio da cucina o grasso come in una normale friggitrice. A seconda della ricetta, aggiungere agli alimenti solo il quantitativo di olio strettamente necessario.
- Non riempire eccessivamente i cestelli. Per un uso più agevole dell'apparecchio consigliamo di riempire i cestelli (15/18) solo per il 75%.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!


Pericolo di lesioni a causa di superfici molto calde.

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

- Utilizzare guanti da cucina.

- ▶ Estrarre i cestelli (15/18) dalla friggitrice.
- ▶ Riempire i cestelli con gli alimenti. Le giuste quantità sono riportate nella tabella al capitolo "8.2. Impostazione di un programma automatico" a pagina 158 e "8.5. Impostazioni consigliate" a pagina 161.
- ▶ Afferrare i cestelli dalle impugnature (2/5) e inserirli completamente nell'apparecchio spingendoli da davanti finché non scattano in posizione.

8.1. Impostazione del tempo di cottura e della temperatura

- ▶ Premere il pulsante di standby  (30) per accendere la friggitrice ad aria.

Sul campo di visualizzazione (22/23) viene indicato "-- --". Il pulsante di selezione Zona **1** (36) lampeggia.



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

- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **1** (36) per eseguire le impostazioni del cestello **1** (16).
- ▶ Premere il pulsante **DIY** (26) per eseguire l'impostazione manualmente. Per impostazione predefinita, il tempo di cottura è di 15 minuti e la temperatura è di 180 °C.

In tal modo è possibile adattare il programma automatico alla propria ricetta (vedere la sezione successiva) oppure modificare i valori preimpostati precedenti.

- ▶ Impostare la temperatura di cottura desiderata a intervalli di 5 °C premendo il pulsante **—** (31) oppure **+** (25). Tenere premuto più a lungo il pulsante per impostare più velocemente la temperatura desiderata.

Nel campo di visualizzazione (23) viene mostrata la temperatura in °C per il cestello **1**, nel campo di visualizzazione (24) quella per il cestello **2**.

La temperatura viene memorizzata.

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

- ▶ Impostare il tempo di cottura desiderato a intervalli di un minuto premendo i pulsanti **—** (32) oppure **+** (24). Tenere premuto più a lungo il pulsante per impostare più velocemente il tempo di cottura desiderato.

Nel campo di visualizzazione (22) viene mostrato il tempo di cottura per il cestello **1**, nel campo di visualizzazione (23) quello per il cestello **2**.

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

Il tempo di cottura viene memorizzato.

- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **2** (27) per eseguire le impostazioni del cestello **2** (15). Impostare quindi il tempo di cottura e la temperatura. Procedere a tal fine come descritto in precedenza.
- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante **▶||** (29).



È anche possibile eseguire prima le impostazioni per la Zona **2**.

Per entrambi i cestelli il ciclo di cottura inizia con le rispettive impostazioni. Durante il processo di cottura, il pulsante **▶||** (29) lampeggia.

8.2. Impostazione di un programma automatico

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








Per risultati di cottura ottimali agitare il cestello (15/18) (vedere la fig. G) oppure girare più volte gli alimenti in base alle necessità (vedere la fig. H) durante la cottura.*

Simbolo	Programma automatico	Peso cons. (g)/ friggitrice	Du-rata (min.)	°C	Avviso
	Preriscalda-mento	–	3	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Eseguire il pro-gramma senza alimenti presenti nel cestello. ▶ Riempire il cestello con gli alimenti al termine del preriscaldamento e avviare subito dopo il program-ma corrispon-dente.
	Patatine fritte	500	24	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preriscaldare per 3 minuti ▶ Agitare 3-4 volte
	Carne (ad es. coto-letta)	340	12	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preriscaldare per 3 minuti ▶ Girare 1 volta
	Coscia di pollo	300 (2 pezzi)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preriscaldare per 3 minuti ▶ Spennellare con olio da cucina ▶ Girare 1 volta
	Bistecca (me-dia)	320	12	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preriscaldare per 3 minuti ▶ Girare 1 volta
	Piccoli dolci	300	25	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilizzare uno stampo da forno, circa 6 muffin ▶ Non agitare/girare



Per risultati di cottura ottimali agitare il cestello (15/18) (vedere la fig. G) oppure girare più volte gli alimenti in base alle necessità (vedere la fig. H) durante la cottura.*

Simbolo	Programma automatico	Peso cons. (g)/ friggitrice	Du-rata (min.)	°C	Avviso
	Gamberetti (freschi o scongelati)	300	8	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preriscaldare per 3 minuti ▶ Aggiungere 1 cucchiaio di olio da cucina ▶ Agitare 1 volta
	Pesce (es. filetto di salmone, scongelato)	300	10	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preriscaldare per 3 minuti ▶ Spennellare con olio da cucina ▶ Girare 1 volta
	Pizza	175	10	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Tagliare 1/2 pizza surgelata in 2 quarti ▶ Non posizionarli sovrapposti
	Verdure (miste, ad es. peperoni, funghi, zucchine, patate)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preriscaldare per 3 minuti ▶ Aggiungere 2 cucchiaini di olio da cucina ▶ Tagliarle a pezzi da 2,5 cm di grandezza ▶ Tagliare le patate a pezzi più piccoli ▶ Agitare 1 volta
	Riscaldare	fino a 600	15	150	
	Essiccazione	posizionare su un unico livello	480 (impostare da 0,5 a 24 ore)	60	▶ non preriscaldare

* Ad eccezione dei programmi pizza, piccoli dolci ed essiccazione, viene emesso un segnale acustico che avvisa quando è possibile agitare/ruotare.


Premere il pulsante di standby  (30) per accendere l'apparecchio.

- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **1** (36) per eseguire le impostazioni del cestello **1** (18)

oppure

- ▶ premere il pulsante di selezione Zona **2** (27) per eseguire le impostazioni del cestello **2** (15).
- ▶ Premere il pulsante relativo al programma automatico (33) per impostare il programma automatico desiderato.

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

- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante  (29).


Durante il ciclo di cottura il pulsante  e il simbolo del programma automatico selezionato lampeggiano.

Al termine del tempo impostato l'elemento riscaldante si spegne e vengono emessi dei segnali acustici.



È possibile regolare in qualsiasi momento il tempo di cottura e la temperatura (vedere "8.1. Impostazione del tempo di cottura e della temperatura").



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



Per evitare perdite di calore si consiglia di avviare il ciclo di cottura non appena entrambi i cestelli sono inseriti completamente.

8.3. Utilizzo della funzione Dual Cook


La funzione Dual Cook consente di preparare una quantità maggiore di alimenti oppure pietanze diverse che abbiano lo stesso tempo di cottura alla stessa temperatura.

- ▶ Premere il pulsante di standby  (30) per accendere la friggitrice ad aria.
- ▶ Premere il pulsante  **DUAL COOK** (33) per selezionare la funzione Match Cook.

Premere il pulsante **DIY** (26) per eseguire l'impostazione manualmente oppure selezionare un programma automatico. Per impostazione predefinita, nella regolazione manuale sono previsti un tempo di cottura di 15 minuti e una temperatura di 180 °C per entrambe le zone.



In tal modo è possibile adattare il programma automatico alla propria ricetta oppure impostare a piacimento i valori sopra riportati per entrambe le zone (vedere anche "8.1. Impostazione del tempo di cottura e della temperatura" a pagina 156).


- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante ►|| (29).

Per entrambe le zone valgono le stesse impostazioni. Durante il processo di cottura, i pulsanti ►|| e  **DUAL COOK** (33) lampeggiano.

8.4. Utilizzo della funzione Sync Finish

La funzione Sync Finish consente di preparare pietanze diverse con temperature e tempi di cottura diversi. Entrambe le pietanze saranno pronte nello stesso momento.

- ▶ Premere il pulsante di standby  (30) per accendere la friggitrice ad aria.
- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **1** (32) per eseguire le impostazioni del cestello **1** (18).
- ▶ Eseguire le impostazioni per il cestello **1** (18), come descritto sopra.
- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **2** (27) per eseguire le impostazioni del cestello **2** (15).
- ▶ Impostare il tempo di cottura e la temperatura come sopra descritto oppure un programma automatico per il cestello **2** (15).
- ▶ Premere il pulsante  **SYNC FINISH** (34), per selezionare la funzione Sync Finish.
- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante ►|| (29).

Per entrambi i cestelli il ciclo di cottura inizia con le rispettive impostazioni. Durante il processo di cottura, i pulsanti ►|| e  **SYNC FINISH** (34) lampeggiano.

8.5. Impostazioni consigliate



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

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

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



Per risultati di cottura ottimali agitare il cestello (15/18) (vedere la fig. G) oppure girare più volte gli alimenti in base alla necessità (vedere la fig. H) durante la cottura.

Pietanza	Peso ottimale (g)	Durata (min.)	Temp. (°C)	Avviso
	Peso massimo (g)			
Patatine fritte sottili surgelate	500	24	180	▶ Preriscaldare per 3 minuti ▶ Agitare 3-4 volte
	640	25	180	
Piccoli dolci	300	25	160	▶ Utilizzare uno stampo da forno, circa 6 muffin ▶ Non agitare/girare
Coscia di pollo	300 (circa 2 pezzi)	20	200	▶ Preriscaldare per 3 minuti ▶ Spennellare con olio da cucina ▶ Girare 1 volta
	600 (circa 4 pezzi)	20	200	
(verdure miste, ad es. peperoni, funghi, zucchine, patate)	500	20	180	▶ Preriscaldare per 3 minuti ▶ Aggiungere 2 cucchiaini di olio da cucina ▶ Tagliarle a pezzi da 2,5 cm di grandezza ▶ Tagliare le patate a pezzi più piccoli ▶ Agitare 1 volta
	700	20	180	



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



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



Durante la preparazione è possibile estrarre i cestelli (15/18) dalla friggitrice per controllare il punto di cottura. Il timer del tempo di cottura continuerà a scorrere.

Un'estrazione frequente dei cestelli causerà perdite di calore e potrebbe necessariamente prolungare il tempo di cottura.

8.6. Interruzione del programma

Per controllare il punto di cottura, ridistribuire gli alimenti oppure terminare in anticipo il ciclo di cottura di una pietanza è possibile interrompere il processo di cottura.

Interruzione del programma per un solo cestello

- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **1** (36).
- ▶ Premere infine il pulsante ►|| (29) per interrompere il ciclo di cottura per il cestello **1** (18).

Il pulsante ►|| rimane acceso con luce fissa e il pulsante di selezione Zona **1** lampeggia.

- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **2** (27).
- ▶ Premere infine il pulsante ►|| (29) per interrompere il ciclo di cottura per il cestello **2** (15).

Il pulsante ►|| rimane acceso con luce fissa e il pulsante di selezione Zona **2** lampeggia.



Con la funzione Sync Finish, la funzione di interruzione non è disponibile per un singolo cestello.

Interruzione del programma per entrambi i cestelli



- ▶ Premere il pulsante ►|| (29) per interrompere il ciclo di cottura per entrambi i cestelli (15/18).

Il pulsante ►|| (29) smette di lampeggiare e viene emesso un segnale acustico.

- ▶ Estrarre il cestello (15/18) per verificare il punto di cottura o per ridistribuire gli alimenti.
- ▶ Reinscrivere il cestello completamente all'interno dell'apparecchio.
- ▶ Premere di nuovo il pulsante ►|| (29) per proseguire il ciclo di cottura.


Il tempo riprende a scorrere automaticamente.

8.7. Accensione/spegnimento dell'illuminazione

- ▶ Premere il pulsante  (35) per accendere la luce nella zona 1.
- ▶ Premere il pulsante  (28) per accendere la luce nella zona 2.
- ▶ Premere nuovamente il pulsante per spegnere la luce.

8.8. Terminare il programma

Al termine del tempo di cottura l'elemento riscaldante si spegne e vengono emessi dei segnali acustici.

- ▶ Per interrompere completamente il ciclo di cottura per entrambe le zone, premere il pulsante standby  (30) fino a spegnere l'apparecchio.
- ▶ Scollegare la spina (8) dalla presa elettrica.

- ▶ Estrarre i cestelli (15/18) dall'apparecchio afferrando le impugnature (2/5). Posizionare i cestelli su una base resistente alle alte temperature.
- ▶ Estrarre le pietanze dai cestelli (15/18) servendosi di un utensile adatto.

9. Essiccazione

Durante il ciclo di essiccazione, frutta e verdura vengono essiccate a temperature relativamente basse per consentirne la conservazione.

9.1. Preparazione degli alimenti

- ▶ Utilizzare esclusivamente alimenti freschi.
- ▶ Nel caso della frutta e della verdura, assicurarsi che sia matura, ma non troppo e che non presenti ammaccature o zone rovinare. Eliminare le zone eventualmente rovinare tagliandole via ampiamente con un coltello.
- ▶ Prima di procedere all'essiccazione degli alimenti, lavarli accuratamente. Rispettare le norme igieniche e lavorare sempre con mani e utensili da cucina puliti.
- ▶ Per garantire un'essiccazione uniforme, tagliare gli alimenti a pezzi della stessa grandezza.
- ▶ Se possibile, utilizzare alimenti tra loro uguali con tempi di essiccazione uguali.
- ▶ Tenere presente che il processo di essiccazione riduce le dimensioni gli alimenti. Pertanto non tagliare gli alimenti a pezzi molto piccoli.
- ▶ Essiccare gli alimenti immediatamente dopo averli preparati.
- ▶ Riempire i cestelli in maniera tale da consentire una distribuzione uniforme dell'aria.

9.2. Impostazioni per l'essiccazione

I tempi di essiccazione indicati nella tabella seguente sono indicativi. La durata effettiva del ciclo di essiccazione può variare in funzione della dimensione e della composizione dei pezzi, oltre che del quantitativo utilizzato.

Alimenti da essiccare	Preparazione (valori indicativi)	Temperatura di essiccazione	Tempo di essiccazione in minuti (valori indicativi)
Frutta			
Mele	A fette di 3 mm	60 °C	420-480
Banane	A fette di 3 mm	60 °C	480-600
Ananas	A fette di 10 mm	60 °C	360-480
Fragole	Tagliate a metà	60 °C	360-480

Alimenti da essiccare	Preparazione (valori indicativi)	Temperatura di essiccazione	Tempo di essiccazione in minuti (valori indicativi)
Verdura			
Melanzane	A fette di 3 mm	60 °C	360-480
Pomodori	A fette di 3 mm	60 °C	360-480
Funghi champignon	Tagliati a metà	60 °C	360-480
Carne/pesce			
Manzo Pollo Pesce	fette sottili (circa 6 mm, marinate)	70 °C	300-420
Erbe aromatiche			
Erbe aromatiche fresche	Lavate, asciugate e con gambo rimosso	60 °C	240

La composizione degli alimenti essiccati varia in base alla durata del ciclo di essiccazione e al tipo di alimento.




erbe aromatiche: friabile

frutta: per lo più morbida, da flessibile a croccante



verdura: da flessibile a friabile

- ▶ Selezionare il cestello **1** o il cestello **2** come descritto sopra.

Per impostazione predefinita, il tempo di essiccazione è di 480 minuti e la temperatura è di 60 °C.

- ▶ Premere il pulsante  (21) per selezionare il programma automatico Essiccazione (vedere "8.2. Impostazione di un programma automatico" a pagina 158). Impostare manualmente il tempo/la temperatura di essiccazione, se necessario.
- ▶ Impostare la temperatura di essiccazione desiderata premendo il pulsante  (31) oppure  (25). Nel campo di visualizzazione (23) viene mostrata la temperatura di essiccazione per il cestello **1**, nel campo di visualizzazione (24) quella per il cestello **2**.

È possibile impostare una temperatura compresa tra 30 e 80 °C.

- ▶ Impostare il tempo di essiccazione desiderato a intervalli di un minuto premendo il pulsante  (32) oppure  (24). Nel campo di visualizzazione (22) viene mostrato il tempo di essiccazione per il cestello **1**, nel campo di visualizzazione (23) quello per il cestello **2**.

È possibile impostare un tempo di essiccazione massimo di 24 ore (1440 minuti).

-
- ▶ Avviare il ciclo di essiccazione premendo il pulsante ►|| (29).

Al termine del tempo impostato l'elemento riscaldante si spegne e vengono emessi dei segnali acustici.

- ▶ Per interrompere anticipatamente il ciclo di essiccazione, premere il pulsante di standby ⏻ (30) per alcuni secondi finché l'apparecchio non si spegne in entrambe le zone.
- ▶ Scollegare la spina (8) dalla presa elettrica.
- ▶ Estrarre i cestelli (15/18) dall'apparecchio afferrando le impugnature (2/5). Posizionare i cestelli su una base resistente alle alte temperature.
- ▶ Estrarre le pietanze essiccate dai cestelli servendosi di un utensile adatto.

10. Pulizia della friggitrice ad aria



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

- Prima di pulire l'apparecchio, estrarre sempre la spina dalla presa elettrica (8).
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Qualora l'apparecchio fosse caduto in acqua o in altri liquidi, non toccarlo in nessun caso. Estrarre prima la spina dalla presa.
Non rimettere in funzione l'apparecchio in nessun caso. Fare controllare l'apparecchio dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di ustioni a causa di superfici molto calde.

- Fare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di pulirlo. Estrarre i cestelli (15/18) in modo che l'apparecchio si raffreddi più velocemente. Posizionare i cestelli su una base resistente alle alte temperature.



AVVISO!

Possibili danni all'apparecchio!

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

- Non utilizzare in alcun caso detersivi corrosivi, abrasivi o granulosi, a base di acido acetico, soda o solventi, in quanto possono danneggiare le superfici o le scritte sull'apparecchio.
 - Non lavare la friggitrice ad aria in lavastoviglie.
- ▶ Rimuovere i paraspigoli (19) allontanandoli in direzione del lato corto dell'inserito.
 - ▶ Pulire i cestelli (15/18), i paraspigoli nonché gli inserti (13/14) con una spugna e un po' di sapone neutro. Risciacquare accuratamente i componenti con acqua pulita e infine asciugarli con cura.
 - ▶ I cestelli e gli inserti della friggitrice sono lavabili in lavastoviglie. Per un lavaggio delicato, si consiglia di lavare le parti a mano come descritto in precedenza.
 - ▶ Riposizionare i paraspigoli sugli angoli degli inserti spingendoli in direzione del lato lungo dell'inserito.
 - ▶ Pulire la camera di frittura (12) con acqua tiepida e una spugna morbida.
 - ▶ Nel caso in cui le resistenze fossero sporche, pulirle con una spazzola per i piatti. Rimuovere con cautela eventuali resti di alimenti.
 - ▶ Per pulire il pannello di comando e le superfici esterne dell'apparecchio utilizzare un panno morbido leggermente inumidito.

11. Inutilizzo prolungato e trasporto

- ▶ Quando non si utilizza l'apparecchio per un lungo periodo, staccare la spina (8), pulire l'apparecchio e riporlo in un luogo asciutto, al riparo da polvere, gelo e raggi diretti del sole.
- ▶ Per evitare danni al prodotto durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

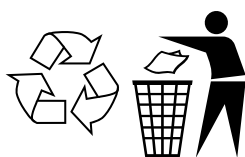
12. Risoluzione dei problemi.

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

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di alimentazione (8) non è collegata a una presa elettrica.	▶ Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte.
	Valori immessi incompleti.	▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante ► (29) (vedere capitolo "8. Funzionamento della friggitrice ad aria").
Gli alimenti non sono cotti.	La quantità di alimenti è eccessiva.	▶ Riempire i cestelli (15/18) solo fino al 75%.
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	▶ Selezionare il cestello 1 oppure il cestello 2 e premere il pulsante + (25) per aumentare la temperatura di cottura.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	▶ Selezionare il cestello 1 oppure il cestello 2 e premere il pulsante + (24) per prolungare il tempo di cottura.
Gli alimenti non sono cotti in maniera uniforme.	Gli alimenti sono troppo vicini l'uno all'altro.	▶ Alcuni alimenti devono essere agitati/girati più volte durante la cottura.
		▶ Riempire i cestelli (15/18) con pezzi piccoli. I pezzi più piccoli si cuociono più velocemente.

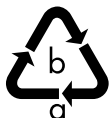
Problema	Possibile causa	Soluzione
I fritti non sono sufficientemente croccanti.	Gli alimenti utilizzati non sono adatti a essere preparati nella friggitrice ad aria.	▶ Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack idonei alla cottura in forno o leggermente unti.
L'apparecchio non si chiude.	Il cestello (15/18) è troppo pieno.	▶ Riempire i cestelli (15/18) solo fino al 75%.
Fumo bianco nell'apparecchio.	Gli alimenti sono molto grassi.	▶ Durante la preparazione di alimenti molto grassi, il grasso cola nel cestello (15/18) della friggitrice, causando un aumento della temperatura. Tuttavia, ciò non compromette né l'apparecchio né il risultato di cottura.
	Nel cestello (15/18) vi sono residui di grasso del ciclo di cottura precedente.	▶ Residui di grasso bruciano. Pulire i cestelli (15/18) della friggitrice dopo ogni utilizzo.
Le patatine non si friggono in maniera uniforme.	I bastoncini di patate non sono stati lasciati sufficientemente a mollo.	▶ Lasciare i bastoncini a mollo in acqua fredda per circa mezz'ora in modo che perdano l'amido. Asciugarli con carta da cucina prima di inserirli nel cestello.
	La varietà di patate non è adatta.	
Le patatine fritte fatte in casa non diventano croccanti.	Le patate sono troppo umide.	▶ La croccantezza dipende dal contenuto di acqua e di amido della varietà di patate e dalla quantità di olio utilizzato.
		▶ Asciugare accuratamente le patate e ungerle con circa 1 cucchiaino d'olio da cucina.
		▶ Tagliare le patate a pezzi più piccoli.

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.



Etichettatura dei materiali di imballaggio per la separazione dei rifiuti con abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:
1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali composti



(Applicabile solo in Francia)

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



APPARECCHIO

Tutti i prodotti usati contrassegnati con il simbolo a lato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

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

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

Consegnare l'apparecchio dismesso a un centro di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio. Prima togliere dall'apparecchio il pacco batterie e consegnarlo a un centro di raccolta per batterie esauste.

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

14. Ricambi

Per ordinare i ricambi, visitare il MEDION Service Shop all'indirizzo

<https://www.medion.com/medionserviceshop>,

dove sono disponibili tutte le informazioni rilevanti sul prodotto acquistato.

15. Dati tecnici

Indirizzo del fornitore:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANIA
Modello:	MD 11760
Alimentazione di tensione:	220–240 V~, 50–60 Hz
Potenza:	2200 – 2600 W
Capacità complessiva:	8,7 litri
Capacità utile per ciascun cestello:	4,3 litri
Controllo della temperatura:	50 – 200 °C
Impostazione max. tempo di cottura:	60 minuti
Dimensioni (L x A x P), incl. impugnatura e distanziatore:	40 x 33 x 41 cm

16. Informazioni sulla conformità UE



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

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

17. Informazioni relative al servizio di assistenza

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

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

Italia	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-17.00	☎ 800 580250
Svizzera	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 0848 - 33 33 32
Indirizzo del servizio di assistenza	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Svizzera	



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

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

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

18. Note legali

Copyright © 2024

Ultimo aggiornamento: 26. gennaio 2024

Tutti i diritti riservati.

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

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

Il copyright appartiene all'azienda:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Germania

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

Contents

1.	Information about this user manual	176
1.1.	Explanation of symbols.....	176
2.	Proper use	177
3.	Safety instructions	178
3.1.	Initial operation and use.....	180
3.2.	Cleaning.....	183
4.	Description of components	184
5.	Package contents.....	188
6.	Preparing the air fryer	188
7.	Information regarding preparation	189
8.	Operating the air fryer	190
8.1.	Setting the cooking time and temperature.....	190
8.2.	Setting an automatic programme	192
8.3.	Using the Dual Cook function	194
8.4.	Using the Sync Finish function.....	195
8.5.	Recommended settings.....	195
8.6.	Interrupting a programme.....	196
8.7.	Switch lighting on/off.....	197
8.8.	Ending the programme	197
9.	Dehydrating	198
9.1.	Preparing food	198
9.2.	Dehydration settings	198
10.	Cleaning the air fryer.....	200
11.	Prolonged non-use and transport.....	201
12.	Troubleshooting	202
13.	Disposal	204
14.	Spare parts	204
15.	Technical specifications	205
16.	EU declaration of conformity.....	205
17.	Service information.....	205
18.	Legal notice.....	206

1. Information about this user manual



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

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

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

1.1. Explanation of symbols

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



DANGER!

Warning: risk of fatal injury!



Warning: danger due to hot surfaces!



WARNING!

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



Notes regarding assembly or operation



CAUTION!

Warning: risk of minor and/or moderate injuries!



Follow the instructions in the user manual!



NOTICE!

Follow instructions to avoid situations that could lead to material damage.



Symbol for alternating current (AC)



Products that feature this symbol meet the requirements of the EU directives.



Warning: risk of electric shock!



Symbol used in the EU to indicate materials that come into contact with food, such as packaging or appliance surfaces.

2. Proper use

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

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

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

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

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

3. Safety instructions

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

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



DANGER!

Risk of injury!

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

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



WARNING!

Risk of electric shock/short circuit!

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

- Only connect the appliance to a properly installed and easily accessible socket that is close to where you are using the appliance. The local mains voltage must match the voltage stated in the technical specifications for the appliance.

-
- The power socket must be easily accessible so that you can unplug the appliance from the mains quickly if necessary.
 - Always hold the plug to pull it out and never pull the power cord.
 - Do not allow the power cord to come into contact with hot objects or surfaces (e.g. cooker hob).
 - Check the appliance and the mains cable for damage before using the appliance for the first time and after each use.
 - Do not use if the appliance or the power cord is visibly damaged or if the appliance has been dropped.
 - Contact our Service team without delay if the appliance has been damaged during transport.
 - Do not, under any circumstances, make any unauthorised modifications to the appliance or try to open and/or repair a component yourself.
 - Never open the housing or slide objects into the ventilation slots.
 - If there is damage to the mains connection cable on this appliance, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or another suitably qualified person. This is necessary to avoid hazards.
 - Completely unwind the mains cable.
 - Do not kink or crush the mains cable.
 - Unplug the appliance from the socket:
 - when you are cleaning or maintaining the appliance
 - when you are assembling or disassembling the appliance
 - if the appliance is damp or wet
 - if you are no longer using the appliance
 - when the appliance is unattended
 - during thunderstorms.

Do not immerse the appliance in water or other liquids, or hold it under running water or use it in damp environments, as this may result in an electric shock.

- Do not allow the appliance to come into contact with water or other liquids. Keep the appliance, the mains cable and the mains plug away from wash basins, sinks or similar.
- Do not place any objects filled with liquid (e.g. vases or drinks) on or near the appliance.
- Do not operate the appliance on wet surfaces.
- Never touch the appliance or the mains cable/mains plug with damp or wet hands.
- Use the appliance indoors only.
- Do not expose the appliance to extreme conditions. Avoid:
 - high humidity or wet conditions
 - extremely high or low temperatures
 - direct sunlight
 - open flames.

3.1. Initial operation and use



WARNING!

Risk of fire!

Hot surfaces pose a risk of fire.

- To avoid hazards resulting from an unintentional reset of the safety temperature limiter, the appliance must not be supplied via an external contactor such as a timer or connected to an electrical circuit that is regularly switched on and off via a device.
- Place the appliance on a heat-resistant, dry and level surface.
- Do not place the appliance on surfaces that can become hot (e.g. on hotplates, naked flames).
- Ensure that the appliance does not come into contact with any other objects during operation. Maintain a distance of at least 10 cm from other objects. Above all, do not set up the

appliance near easily flammable materials (curtains, drapes, paper etc.).

- Do not operate the appliance beneath wall cupboards or other objects that could hinder the free upwards flow of steam.
- Do not cover the appliance.
- Never cover the two ventilation outlets on the back of the appliance.
- Prevent the ventilation outlets from becoming blocked by dirt or inserted foreign objects.
- Check the ventilation outlets for blockages before switching on the appliance.
- Do not place any objects on the appliance.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Never use the appliance near explosive and/or highly flammable steam.
- Always place the hot fryer drawers on a heat-resistant surface.
- Do not fill the fryer drawers with fat or oil as you would with a conventional fryer. Add only the appropriate small amount of cooking oil to the food, depending on the recipe.
- Do not overfill the fryer drawers. Ensure that the food does not touch the heating elements inside the appliance when the appliance is in use. Only fill the fryer drawers up to 75%.
- Do not place foods wrapped in cling film, plastic wrap or other flammable materials into the fryer drawers.
- If the appliance starts to give off dark smoke, pull the mains plug out of the socket immediately. Wait until the appliance has stopped smoking before removing the fryer drawers from the appliance.
- In case of fire, disconnect the appliance from the power supply first. Do not use water to extinguish the fire. Use a fire blanket or a suitable fire extinguisher to extinguish the flames.



WARNING!

Risk of injury!

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

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



CAUTION!

Risk to health!

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

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



NOTICE!

Risk of damage!

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

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

3.2. Cleaning

- Follow the additional instructions for cleaning and clean surfaces that come into contact with food as described in the '10. Cleaning the air fryer' on page 200 section.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

4. Description of components

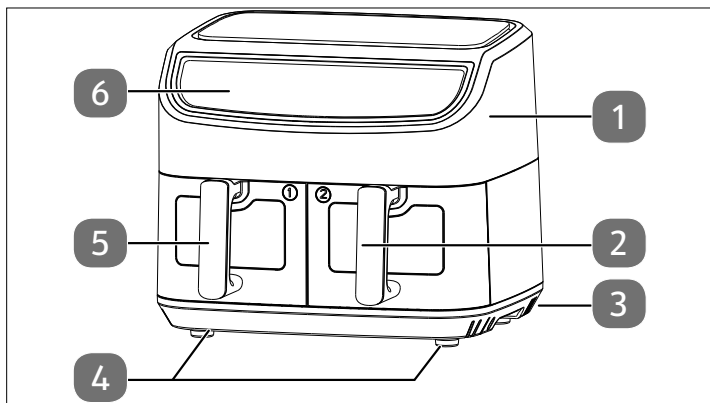


Fig. A – Front

1. Housing
2. Handle (frying drawer **2**)
3. Ventilation slots
4. Feet (4x)
5. Handle (frying drawer **1**)
6. Control elements/display field

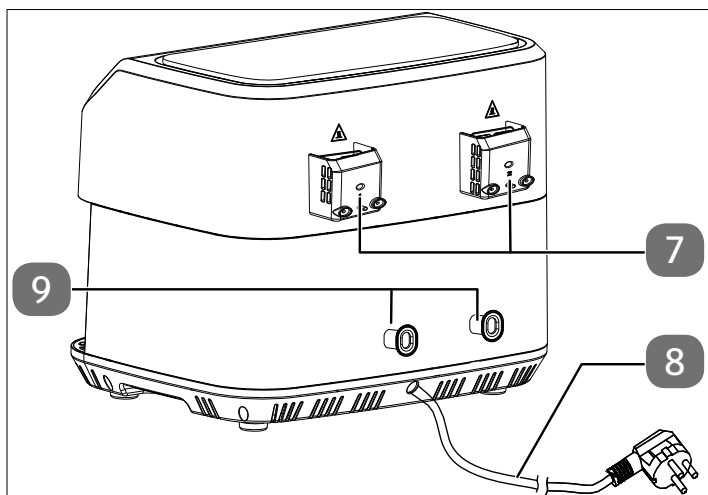


Fig. B – Back

7. Steam outlet
8. Power cord with mains plug
9. Spacers/cable spool

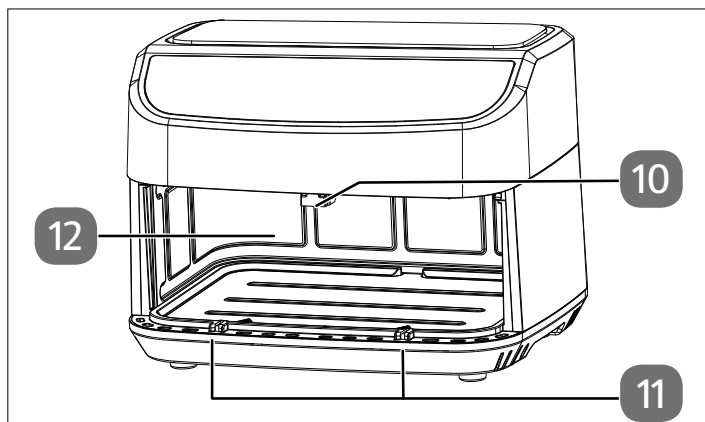


Fig. C – Frying chamber

- 10. Fryer drawer guide
- 11. Microswitch
- 12. Frying chamber

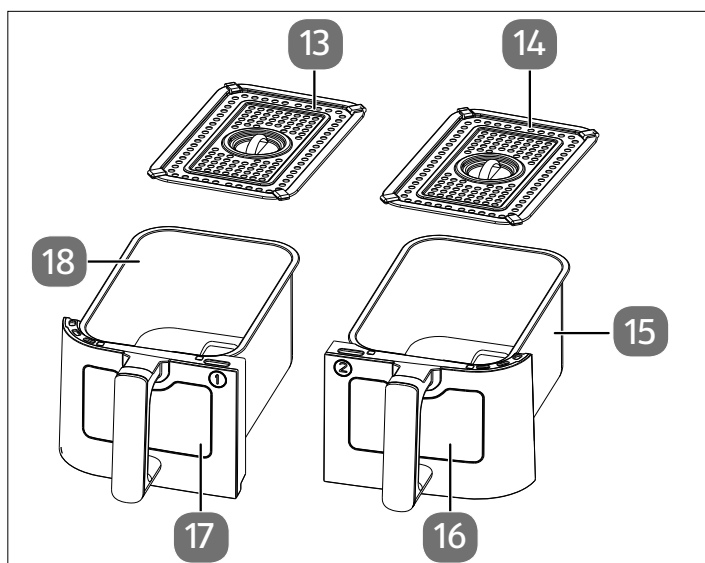


Fig. D – Fryer drawers

- 13. Frying insert **1**
- 14. Frying insert **2**
- 15. Fryer drawer **2**
- 16. Viewing window **2**
- 17. Viewing window **1**
- 18. Fryer drawer **1**

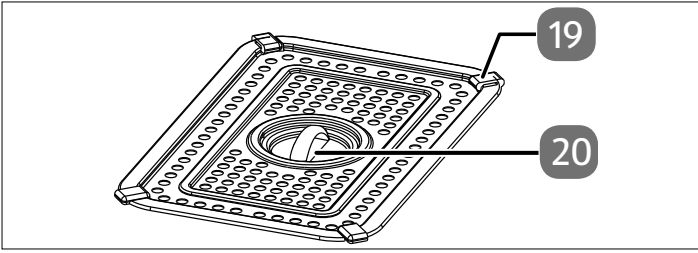


Fig. E – Frying insert

19. Corner pad

20. Handle

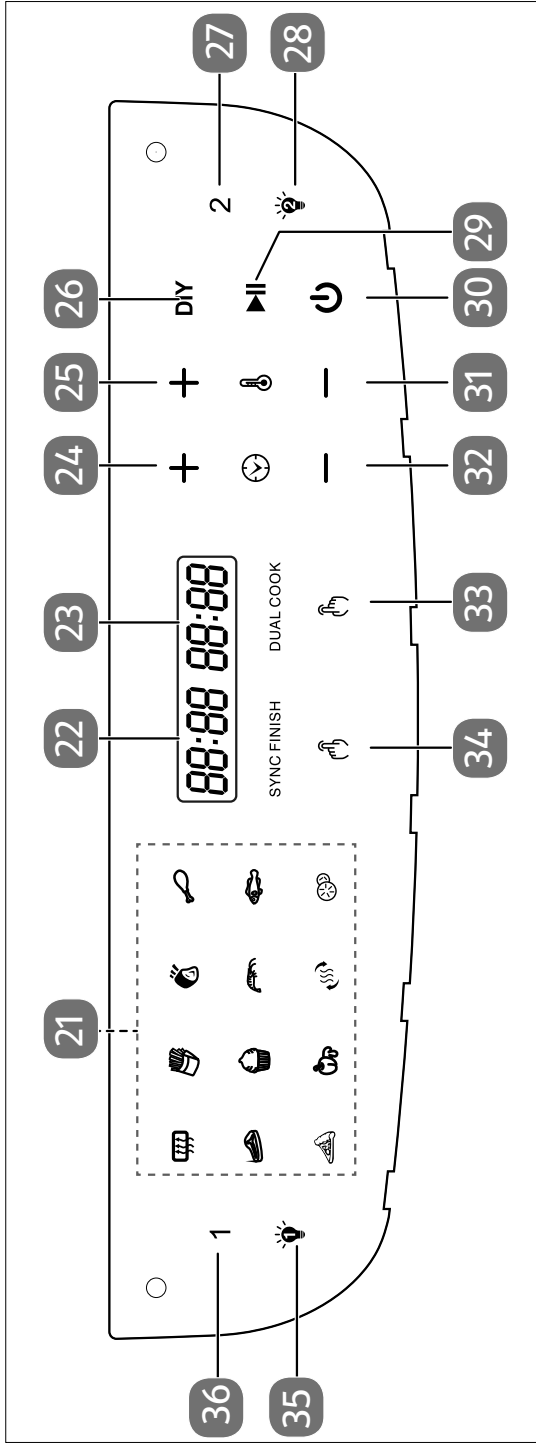


Fig. F – Control elements/display field

- 21. Automatic programme selection button
- 22. Display for temperature/cooking time in zone **1**
- 23. Display for temperature/cooking time in zone **2**
- 24. Extend cooking time
- 25. Increase temperature
- 26. **DIY** button: Manual setting
- 27. Zone **2** selection button
- 28. Switch lighting zone **2** on and off
- 29. Start/pause the heating process
- 30. Standby button
- 31. Decrease temperature
- 32. Decrease cooking time
- 33. Select Dual Cook function
- 34. Select Sync Finish function
- 35. Switch lighting zone **1** on and off
- 36. Zone **1** selection button

5. Package contents



DANGER!

Risk of choking and suffocation!

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

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


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

The following items are supplied with your product:

- Dual zone air fryer
- 2x frying insert
- User manual




6. Preparing the air fryer

- ▶ Remove all packaging, stickers and plastic wrap from the appliance.
- ▶ Place the appliance on a heat-resistant, dry and level surface.
- ▶ Pull both fryer drawers (15/18) out of the appliance.
- ▶ Rinse both fryer drawers and frying inserts (13/14) with hot water. Dry the parts thoroughly.
- ▶ Take hold of each frying insert (13/14) by the handle (20) and place it in the fryer drawer horizontally on the base of the drawer.
- ▶ Only connect the air fryer to a properly installed, earthed and fused socket. The local mains voltage must match the voltage stated in the technical specifications for the appliance.

The air fryer emits an acoustic signal; all buttons and symbols light up briefly and then go out again. The standby button  (30) remains lit up red.



When using the appliance for the first time, odour or smoke may develop due to manufacturing residues. However, this is not dangerous and will quickly disappear. Run the appliance for 30 minutes at the highest temperature setting for both fryer drawers **1** and **2** before using it for the first time.

- ▶ Use the Dual Cook function for this (see '8.3. Using the Dual Cook function' on page 194).
- ▶ Use the  (31) and  (25) buttons to set a cooking temperature of 200°C.
- ▶ Start the cooking process by pressing the  button (29).
- ▶ Ensure adequate ventilation.

7. Information regarding preparation

- ▶ Distribute the food evenly in the fryer drawers. Only fill the fryer drawers up to 75%.
- ▶ Always use the frying insert (13/14) to ensure that food is cooked to perfection.

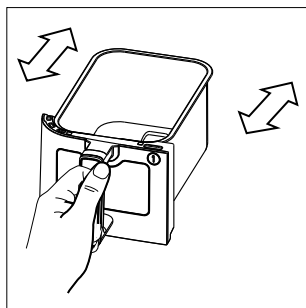


Fig. G

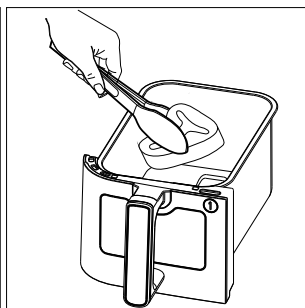


Fig. H

- ▶ To achieve optimal cooking results, shake the fryer drawers (15/18) (see Fig. G) or turn the food (see Fig. H) during the cooking time, especially when food is overlapping.
- ▶ Check the food regularly throughout the cooking time to avoid burning the food.
- ▶ At the end of the cooking time, remove the food immediately to avoid burning the food.
- ▶ When preparing fresh potatoes or fresh vegetables, use a small amount of cooking oil to make the food more crispy.
- ▶ Use a cooking temperature 10°C lower than specified for conventional fan oven dishes.
- ▶ When preparing ready meals, observe the manufacturer's preparation instructions.

8. Operating the air fryer



WARNING!

Risk of fire!

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

- Do not fill the fryer drawers (15/18) with fat or cooking oil as you would with a conventional fryer. Add only the appropriate small amount of cooking oil to the food, depending on the recipe.
- Do not overfill the fryer drawers. We recommend filling the fryer drawers (15/18) only 75% full for ease of use.




WARNING!

Risk of injury!

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

- Use oven gloves.
-
- ▶ Pull the fryer drawers (15/18) out of the appliance.
 - ▶ Fill the fryer drawers with the food. For more information on the recommended fill levels, see the tables in section '8.2. Setting an automatic programme' on page 192 and '8.5. Recommended settings' on page 195.
 - ▶ Hold the fryer drawers firmly by the handles (2/5) and push them from the front until they are completely inside the appliance and click into place.

8.1. Setting the cooking time and temperature



- ▶ Press the standby button  (30) to switch on the air fryer. "-- --" is displayed on the display field (22/23). The zone 1 selection button (36) flashes.



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

-
- ▶ Press the zone **1** selection button (36) to configure the settings for fryer drawer **1** (16).
 - ▶ Press the **DIY** button (26) to make the setting manually. The default setting is a cooking time of 15 minutes and a temperature of 180°C.



You can adapt an automatic programme (see following section) or the default setting specified above to suit your recipe.

- ▶ Use the  (31) and  (25) buttons to set the cooking temperature you require in 5°C increments. Press and hold the button longer to set the required temperature more quickly.

The temperature in °C is shown on the display field (23) for fryer drawer **1** and on the display field (24) for fryer drawer **2**.

The temperature is saved.


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

- ▶ Use the  (32) and  (24) buttons to set the cooking time you require in minute increments. Press and hold the button longer to set the required cooking time more quickly.

The cooking time is shown on the display field (22) for fryer drawer **1** and on the display field (23) for fryer drawer **2**.


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

The cooking time is saved.

- ▶ Press the zone **2** selection button (27) to configure the settings for fryer drawer **2** (15). Then set the cooking time and temperature. Proceed as described above.
- ▶ Start the cooking process by pressing the  button (29).










You can also begin by configuring the settings for zone **2**.

The cooking process starts for both fryer drawers with the respective settings. The button  (29) flashes during the cooking process.







8.2. Setting an automatic programme

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


 To achieve optimal cooking results, shake the fryer drawer (15/18) (see Fig. G) or turn the food (see Fig. H) several times throughout the cooking process as required.*					
Symbol	Automatic programme	Recommended Weight (g)/ fryer drawer	Time (min.)	°C	Note
	Preheating	–	3	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Run the programme without food in the fryer drawer. ▶ After preheating, fill the fryer drawer with food and then start the appropriate programme immediately.
	Chips	500	24	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preheat for 3 minutes ▶ Shake 3–4x
	Meat (e.g. chops)	340	12	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preheat for 3 minutes ▶ Turn once
	Chicken thighs	300 (2 pieces)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preheat for 3 minutes ▶ Coat with cooking oil ▶ Turn once
	Steak (medium)	320	12	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preheat for 3 minutes ▶ Turn once
	Small cakes	300	25	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Use baking tin, approx. 6 muffins ▶ Do not tilt/flip



To achieve optimal cooking results, shake the fryer drawer (15/18) (see Fig. G) or turn the food (see Fig. H) several times throughout the cooking process as required.*

Symbol	Automatic programme	Recommended Weight (g)/ fryer drawer	Time (min.)	°C	Note
	Prawns (fresh or defrosted)	300	8	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preheat for 3 minutes ▶ Add 1 tbsp cooking oil ▶ Shake once
	Fish (e.g. salmon fillet, defrosted)	300	10	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preheat for 3 minutes ▶ Coat with cooking oil ▶ Turn once
	Pizza	175	10	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Cut 1/2 frozen pizza into 2 quarters ▶ Do not overlap
	Vegetables (e.g. pan-fried vegetables incl. peppers, mushrooms, courgettes, potatoes)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preheat for 3 minutes ▶ Add 2 tbsp cooking oil ▶ Cut into 2.5 cm sized pieces ▶ Cut pieces of potato into smaller pieces ▶ Shake once
	Warming up	Up to 600	15	150	
	Dehydrating	Load as a single layer	480 (can be set to 0.5–24 h)	60	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Do not preheat

* Except for the pizza, small cakes and dehydration programmes, an acoustic shake/turn reminder sounds

Press the standby button  (30) to switch on the appliance.


- ▶ Press the zone **1** selection button (36) to configure the settings for fryer drawer **1** (18).

or

- ▶ Press the zone **2** selection button (27) to configure the settings for fryer drawer **2** (15).
- ▶ Press the corresponding automatic programme button (33) to set the automatic programme you require.

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

- ▶ Start the cooking process by pressing the  button (29).


The  button and the symbol for the selected automatic programme flash during the cooking process.

At the end of the cooking time, the heating element switches off and signal tones are emitted.



You can adjust the cooking time and cooking temperature at any time later (see “8.1. Setting the cooking time and temperature”).





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



To avoid heat loss, we recommend starting the cooking process only once both drawers have been fully inserted.

8.3. Using the Dual Cook function



The Dual Cook function is used to cook a larger amount of the same food or different foods at the same cooking temperature for the same cooking time.

- ▶ Press the standby button  (30) to switch on the air fryer.
- ▶ Press the  **DUAL COOK** (33) button to select the Dual Cook function.

Press the **DIY** button (26) to make the setting manually, or select an automatic programme. By default, a cooking time of 15 minutes and a temperature of 180 °C are set for both zones in the manual setting.




You can individually adapt an automatic programme or the default setting specified above for each zone to suit your recipe (see also ‘8.1. Setting the cooking time and temperature’ on page 190).



- ▶ Start the cooking process by pressing the  button (29).

The same settings are used in both zones. The  and  **DUAL COOK** buttons (33) flash during the cooking process.

8.4. Using the Sync Finish function

The Sync Finish function is used for preparing different foods with a different cooking temperature and cooking time. Both foods will finish cooking at the same time.

- ▶ Press the standby button  (30) to switch on the air fryer.
- ▶ Press the zone **1** selection button (32) to configure the settings for fryer drawer **1** (18).
- ▶ Configure the settings for fryer drawer **1** (18) as described above.
- ▶ Press the zone **2** selection button (27) to configure the settings for fryer drawer **2** (15).
- ▶ Set the cooking time and cooking temperature or an automatic programme for fryer drawer **2** (15) as described above.
- ▶ Press the  **SYNC FINISH** (34) button to select the Sync Finish function.
- ▶ Start the cooking process by pressing the  button (29).

The cooking process starts for both fryer drawers with the respective settings. The  and  **SYNC FINISH** buttons (34) flash during the cooking process.

8.5. Recommended settings



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

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

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



To achieve optimal cooking results, shake the fryer drawer (15/18) (see Fig. G) or turn the food (see Fig. H) several times throughout the cooking process as required.

Food	Optimum weight (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Note
	Maximum weight (g)			
Thin-cut frozen chips	500	24	180	▶ Preheat for 3 minutes ▶ Shake 3–4x
	640	25	180	
Small cakes	300	25	160	▶ Use baking tin, approx. 6 muffins ▶ Do not tilt/flip



To achieve optimal cooking results, shake the fryer drawer (15/18) (see Fig. G) or turn the food (see Fig. H) several times throughout the cooking process as required.

Food	Optimum weight (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Note
	Maximum weight (g)			
Chicken thighs	300 (approx. 2 pieces)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preheat for 3 minutes ▶ Coat with cooking oil ▶ Turn once
	600 (approx. 4 pieces)	20	200	
(e.g. pan-fried vegetables incl. peppers, mushrooms, courgettes, potatoes)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Preheat for 3 minutes ▶ Add 2 tbsp cooking oil ▶ Cut into 2.5 cm sized pieces ▶ Cut pieces of potato into smaller pieces ▶ Shake once
	700	20	180	



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



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



You can remove the fryer drawers (15/18) from the appliance at any time during preparation to check cooking progress. The cooking timer continues to run.

Frequent opening of the fryer drawers results in heat loss. This can make it necessary to extend the cooking time.

8.6. Interrupting a programme

You can interrupt the cooking process to check cooking progress, redistribute the food or if the food is finished cooking before the cooking time has elapsed.

Interrupting the programme for one fryer drawer

- ▶ Press the zone **1** selection button (36).
- ▶ Then press the **▶||** button (29) to interrupt the cooking process for fryer drawer **1** (18).

The ►|| button lights up continuously and the zone **1** selection button flashes.

- ▶ Press the zone **2** selection button (27).
- ▶ Then press the ►|| button (29) to interrupt the cooking process for fryer drawer **2** (15).

The ►|| button lights up continuously and the zone **2** selection button flashes.



When the Sync Finish function is active, the fryer drawer pause function is not available.

Interrupting the programme for both fryer drawers



- ▶ Press the ►|| button (29) to interrupt the cooking process for both fryer drawers (15/18).

The ►|| button (29) stops flashing and a signal tone is emitted.

- ▶ Pull out the fryer drawer (15/18) to check cooking progress or to redistribute the food.
- ▶ Place the fryer drawer fully back into the appliance.
- ▶ Press the ►|| button (29) again to continue the cooking process.


The time then continues automatically.

8.7. Switch lighting on/off

- ▶ Press the button  (35) to switch on the light in zone 1.
- ▶ Press the button  (28) to switch on the light in zone 2.
- ▶ Press the button again to switch off the light.

8.8. Ending the programme

At the end of the cooking time, the heating element switches off and signal tones are emitted.

- ▶ If you want to completely abort the cooking for both zones, press and hold the standby button  (30) until the appliance switches off.
- ▶ Pull the mains plug (8) out of the mains socket.
- ▶ Pull the fryer drawers (15/18) out of the appliance using the handles (2/5). Place the fryer drawers on a heat-resistant surface.
- ▶ Remove the food from the fryer drawers (15/18) using a suitable utensil.

9. Dehydrating

With dehydration, fruits and vegetables are dried at relatively low temperatures to make them suitable for storing.

9.1. Preparing food

- ▶ Only use fresh foods.
- ▶ Ensure that fruits and vegetables are ripe, but not overripe, and that they are not bruised or rotten. If necessary, generously cut off the rotten parts.
- ▶ Clean the food thoroughly before the dehydration process. Observe good kitchen hygiene and always work with clean hands and utensils.
- ▶ Cut the food into uniformly sized pieces to ensure even dehydration.
- ▶ Use the same food where possible, because dehydration times may vary.
- ▶ Take into account that dehydration causes the food to shrink. As such, do not cut the food into pieces that are too small.
- ▶ Dehydrate the food immediately after its preparation.
- ▶ Fill the fryer drawers only in one layer to ensure uniform air flow.

9.2. Dehydration settings

The dehydration periods in the following table are for guidance only. The actual dehydration period may vary depending on the size, quality of the pieces and the amount used.

Dehydrated food	Preparation (guide values)	Dehydration temperature	Dehydration period in minutes (guide values)
Fruit			
Apple	Slices: 3 mm	60 °C	420–480
Banana	Slices: 3 mm	60 °C	480–600
Pineapple	Slices: 10 mm	60 °C	360–480
Strawberry	Halved	60 °C	360–480
Vegetables			
Aubergine	Slices: 3 mm	60 °C	360–480
Tomatoes	Slices: 3 mm	60 °C	360–480
Mushroom	Halved	60 °C	360–480

Dehydrated food	Preparation (guide values)	Dehydration temperature	Dehydration period in minutes (guide values)
Meat/fish			
Beef Chicken Fish	Thin slices (approx. 6 mm, marinated)	70°C	300–420
Herbs			
Fresh herbs	Washed, patted dry, de-stemmed	60°C	240

The quality of the dehydrated food depends on the dehydration period and the type of food.




Herbs: fragile

Fruit: usually soft, flexible to crisp



Vegetables: flexible to fragile

- ▶ Select fryer drawer **1** or fryer drawer **2** as described above.


The default setting is a dehydration time of 480 minutes and a temperature of 60°C.

- ▶ Select the  button (21) to select the Dehydration automatic programme (see '8.2. Setting an automatic programme' on page 192). Set the dehydration period/dehydration temperature manually as required.
- ▶ Use the  (31) and  (25) buttons to set the dehydration temperature you require. The dehydration temperature is shown on the display field (23) for fryer drawer **1** and on the display field (24) for fryer drawer **2**.


A dehydration temperature of 30–80°C can be set.

- ▶ Use the  (32) and  (24) buttons to set the dehydration period you require in minute increments. The dehydration time is shown on the display field (22) for fryer drawer **1** and on the display field (23) for fryer drawer **2**.

It is possible to set a maximum dehydration time of 24 hours (1440 minutes).

- ▶ Start the dehydration process by pressing the  button (29).

At the end of the cooking time, the heating element switches off and signal tones are emitted.

-
- ▶ To stop the dehydration process early, press the standby button  (30) for a few seconds until the appliance switches off for both zones.
 - ▶ Pull the mains plug (8) out of the mains socket.
 - ▶ Pull the fryer drawers (15/18) out of the appliance using the handles (2/5). Place the fryer drawers on a heat-resistant surface.
 - ▶ Remove the dehydrated food from the fryer drawers using a suitable utensil.

10. Cleaning the air fryer



WARNING!

Risk of electric shock!

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

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

Do not operate the appliance again under any circumstances. Have the appliance checked by the manufacturer, its customer services department or a similarly qualified person.



WARNING!

Risk of injury!

Hot surfaces pose a risk of injury from burning.

- Allow the appliance to cool down for at least 30 minutes before cleaning. Remove the fryer drawers (15/18) to enable the appliance to cool down more quickly. Place the fryer drawers on a heat-resistant surface.



NOTICE!

Possibility of damage to the appliance!

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

- Never use acidic, abrasive or granular, acetic-acid-, soda- or solvent-based cleaning agents. These may damage the appliance surfaces or the printing on it.
- Do not clean the air fryer in the dishwasher.
- ▶ Remove the corner pads (19) by pushing them towards the short side of the frying insert.
- ▶ Clean the fryer drawers (15/18), the corner pads and the frying inserts (13/14) with a sponge and a small amount of mild soap solution. Rinse all the parts carefully with clean water and then dry them carefully.
- ▶ The fryer drawers and frying inserts are dishwasher-safe. However, we recommend rinsing by hand as described above for more gentle cleaning.
- ▶ Place the corner pads back onto the corners of the frying inserts by pushing them on towards the long side of the frying insert.
- ▶ Clean the frying chamber (12) using warm water and a damp sponge.
- ▶ If the heating elements are dirty, use a washing-up brush. Carefully remove the food residue.
- ▶ A soft, slightly damp cloth is suitable for cleaning the control panel and outer surfaces of the appliance.

11. Prolonged non-use and transport

- ▶ If you are not going to use the appliance for an extended period of time, unplug the mains plug (8), clean the appliance and store the appliance in a dry, dust-free and frost-free environment that is not exposed to direct sunlight.
- ▶ To avoid damaging the product during transport, we recommend that you use the original packaging.

12. Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug (8) is not plugged into a power socket.	▶ Only connect the appliance to a properly installed power socket.
	Incomplete entry.	▶ Start the cooking process by pressing the ► button (29) (see section "8. Operating the air fryer").
The food is not cooked.	The fill level is too high.	▶ Only fill the fryer drawers (15/18) up to 75% full.
	The cooking temperature is too low.	▶ Select fryer drawer 1 or fryer drawer 2 and press the + button (25) to increase the cooking temperature.
	The cooking time is too short.	▶ Select fryer drawer 1 or fryer drawer 2 and press the + button (24) to increase the cooking time.
The food is not evenly cooked.	The pieces of food are too close together.	▶ Many foods need to be shaken/turned several times during the cooking time.
		▶ Fill the fryer drawers (15/18) with small pieces of food. Smaller pieces cook more evenly.
The fried foods are not crisp enough.	The food is unsuitable for cooking in the air fryer.	▶ Use oven-ready or lightly oiled snacks for crispier results.
The appliance cannot be closed.	The fryer drawer (15/18) is too full.	▶ Only fill the fryer drawers (15/18) up to 75% full.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
<p>White smoke comes out of the appliance.</p>	<p>The food is very fatty.</p>	<p>▶ During preparation, fat from these extremely greasy foods drips onto the base of the fryer drawer (15/18). The fat causes a higher temperature than usual to develop in the fryer pan – this does not impair the appliance or the cooking result.</p>
	<p>The fryer drawer (15/18) still contains oil/fat residue from a previous cooking process.</p>	<p>▶ Fat residue is burning. Clean the fryer drawers (15/18) after every use.</p>
<p>Fresh chips are not evenly fried.</p>	<p>The chips have not been sufficiently soaked.</p>	<p>▶ Place the chips in cold water for around 30 minutes to remove the starch. Dry the chips using kitchen paper before adding to the basket.</p>
	<p>The variety of potato is unsuitable.</p>	
<p>Fresh chips do not go crisp.</p>	<p>The potatoes are too moist.</p>	<p>▶ The crispiness is dependent on the water and starch content of the variety of potato used and the quantity of oil.</p>
		<p>▶ Dry the potatoes carefully and cover them with about 1 tablespoon of cooking oil.</p>
		<p>▶ Cut the potatoes into smaller pieces.</p>

13. Disposal



PACKAGING

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



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



(France only)

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



APPLIANCE

Old appliances that carry the symbol illustrated may not be disposed of in ordinary household waste.

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

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

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

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

14. Spare parts

Please visit our MEDION Service Shop at


<https://www.medion.com/medionserviceshop> to order any spare parts you need.

You will be able to find out all the details about your specific product while you’re there.

15. Technical specifications

Supplier's address:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANY
Model identifier:	MD 11760
Power supply:	220–240 V~, 50–60 Hz
Output:	2200–2600 W
Total capacity:	8.7 litres
Useful capacity per fryer drawer:	4.3 litres
Temperature control:	50–200 °C
Max. cooking time:	60 minutes
Dimensions (W × H × D), incl. handle and spacer:	40 × 33 × 41 cm

16. EU declaration of conformity

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

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

17. Service information

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

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

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



You can download this and many other sets of operating instructions from our service portal at www.medionservice.com.

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

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

18. Legal notice

Copyright © 2024

Date: 26. January 2024

All rights reserved.

This user manual is protected by copyright.

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

Copyright is owned by the company:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Germany

Please note that you cannot use the above address for returns. Always contact our customer service team first.

Prodotto in Cina

