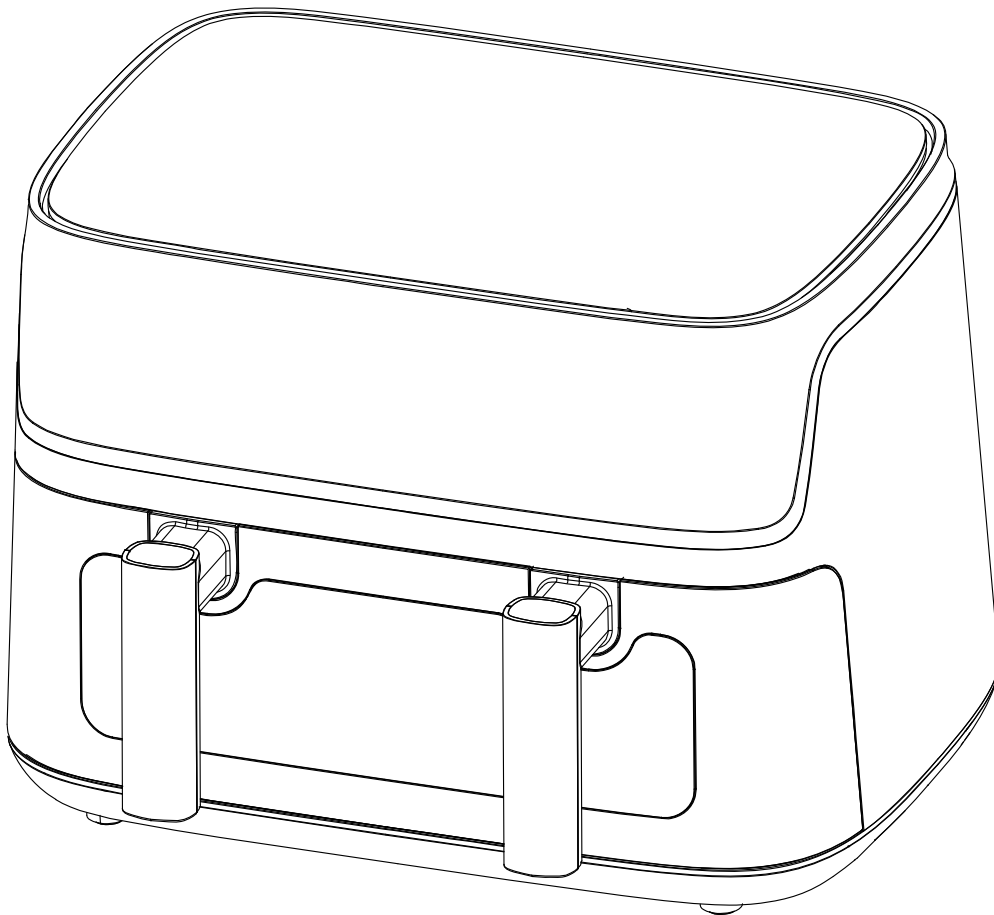


medion

**Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing**

**Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso
User manual**



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

MEDION LIFE P25XXL Flex M (MD 100057)

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	3
1.1.	Zeichenerklärung.....	3
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3.	Sicherheitshinweise	4
3.1.	Inbetriebnahme und Gebrauch	7
3.2.	Reinigung	8
4.	Lieferumfang	8
5.	Teilebeschreibung	9
6.	Heißluftfritteuse vorbereiten	10
6.1.	Tastentöne ausschalten	11
7.	Hinweise zur Zubereitung.....	11
8.	Heißluftfritteuse bedienen.....	12
8.1.	Automatikprogramm einstellen.....	13
8.2.	Garzeit und Temperatur individuell einstellen.....	15
8.3.	SYNC-Funktion verwenden	16
8.4.	Empfohlene Einstellungen	17
8.5.	Programm unterbrechen	18
8.6.	Beleuchtung ein-/ausschalten	18
8.7.	Programm beenden.....	18
9.	Dörren	19
9.1.	Lebensmittel vorbereiten	19
9.2.	Einstellungen beim Dörren	19
10.	Heißluftfritteuse reinigen	21
11.	Längerer Nichtgebrauch und Transport.....	21
12.	Fehlerbehebung	21
12.1.	Fehlermeldungen.....	23
13.	Entsorgung.....	24
14.	Ersatzteile.....	25
15.	Technische Daten	25
16.	EU-Konformitätsinformation	26
17.	Serviceinformationen.....	26
18.	Impressum	27

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.



HINWEIS!

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



Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Symbol für Wechselstrom

1.1. Zeichenerklärung

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



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

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



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät eignet sich zum Backen, Garen und Grillen von Lebensmitteln wie z. B. Gemüse, Pommes und Kartoffelecken (selbst gemacht 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!



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch. Gerät und Zubehör an einem für Kinder un erreichbaren 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 durchgeführt werden, es sei denn, sie sind

älter als 8 Jahre und unter Beaufsichtigung.

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



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.



Es ist keine Aktion der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.

- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.

- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung überprüfen Sie das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen.

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.

- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.

- Nehmen Sie auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vor oder versuchen Sie, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen Gegenstände durch die Belüftungsschlitze ein.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes be-

DE

FR

NL

ES

IT

EN

schädigt 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 Gerätes.
- 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.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
- Stellen Sie den heißen Frittiertopf immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Legen Sie keine Speisen in den Frittiertopf, die in Frischhaltefolie, in Plastikfolie oder andere brennbare Materialien verpackt sind.
- Ziehen Sie bei dunkler Rauchentwicklung sofort den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis die Rauch-

entwicklung nachgelassen hat, bevor Sie den Frittier- topf aus dem Gerät nehmen.

- Trennen Sie im Brandfall das Gerät zuerst von der Strom- versorgung. Löschen Sie nicht mit Wasser. Löschen Sie die Flammen mit einer Löschdecke oder einem ge- eignetem Feuerlöscher.



ACHTUNG!

Möglicher Sachschaden!

Chemische Zusätze in Möbel- beschichtungen können das Material der Gerätefüße an- greifen und Rückstände auf der Möbelloberfläche verursachen.

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

3.2. Reinigung

- Beachten Sie die weiter- führenden Hinweise zur Reinigung und reinigen Sie Oberflächen, die mit Le- bensmitteln in Berührung kommen, wie im Kapitel „10. Heißluftfritteuse reinigen“ auf Seite 21 beschrieben.

4. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

- Halten Sie die Verpackungsfolie/Kleinteile von Kindern fern.
- Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

- 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:

- 1x Doppelzonen-Heißluftfritteuse
- 2x Frittiereinsatz
- 1x Trennstück
- 1x Kurzanleitung

5. Teilebeschreibung

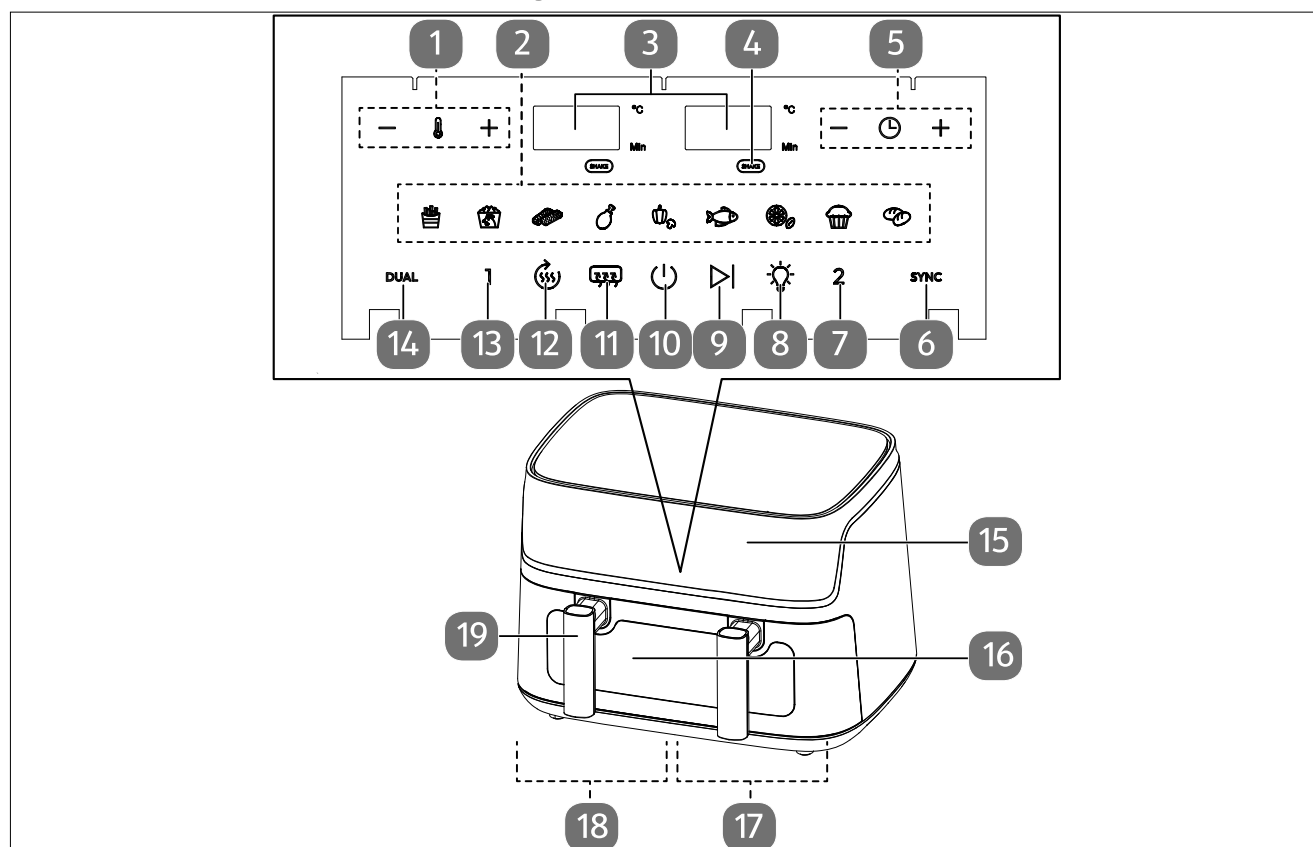


Abb. 1 – Vorderseite

- | | |
|---|---|
| 1. Schaltflächen Temperatur erhöhen/verringern | 10. Standby-Schaltfläche: Gerät ein-/aus-schalten |
| 2. Schaltflächen Automatikprogramm-Auswahl | 11. Schaltfläche Vorheizen |
| 3. Anzeige für Temperatur/Garzeit Zone 1 und Zone 2 | 12. Schaltfläche Warmhalten |
| 4. Anzeige SHAKE : Erinnerung Schütteln/Wenden | 13. Auswahl-Schaltfläche Zone 1 |
| 5. Schaltflächen Garzeit verlängern/verkürzen | 14. DUAL -Funktion auswählen |
| 6. SYNC -Funktion auswählen | 15. Bedienelemente/Anzeigefeld |
| 7. Auswahl-Schaltfläche Zone 2 | 16. Frittiertopf mit Sichtfenster |
| 8. Beleuchtung ein- und ausschalten | 17. Zone 2 |
| 9. Start/Pause-Schaltfläche | 18. Zone 1 |
| | 19. Griff |

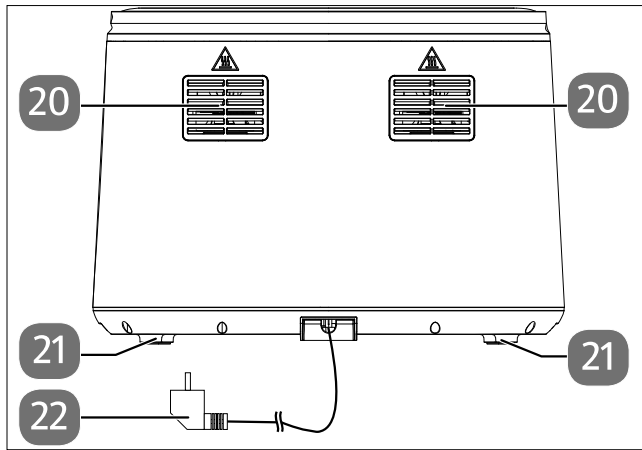


Abb. 2 – Rückseite

20. Dampfaustritt

21. Füße

22. Netzkabel mit Netzstecker

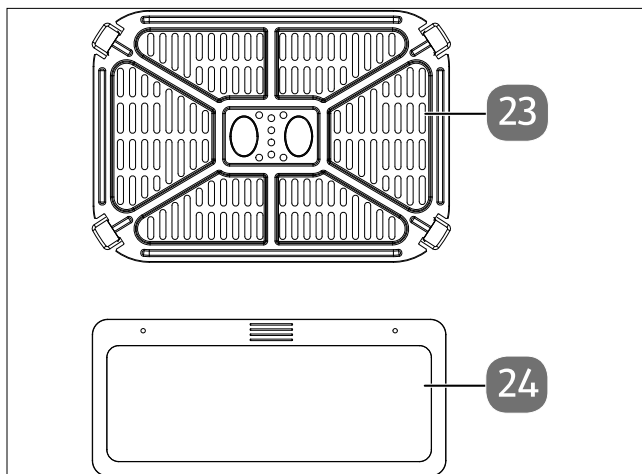


Abb. 3 – Zubehör

23. Frittiereinsatz

24. Trennstück

6. Heißluftfritteuse vorbereiten

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Folien vom Gerät.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (16) aus dem Gerät.
- ▶ Reinigen Sie den Frittiertopf (16) sowie die Frittiereinsätze (23) sowie das Trennstück (24) wie im Kapitel „10. Heißluftfritteuse reinigen“ auf Seite 21 beschrieben.
- ▶ Fassen Sie jeweils den Frittiereinsatz (23) am Griff an und setzen Sie ihn in den Frittiertopf waagrecht auf den Topfboden ein.
- ▶ Setzen Sie das Trennstück (24) in die Führungsnuten zwischen den beiden Zonen ein, wenn Sie die Zonen **1** und **2** unabhängig voneinander verwenden möchten.
- ▶ 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  (10) 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 Zonen **1** und **2** laufen.

- Drücken Sie die Standby-Schaltfläche  (10) um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie die Schaltfläche **DUAL**.

- Stellen Sie mit den Schaltflächen  — / + eine Gartemperatur von 200 °C ein.
- Stellen Sie mit den Schaltflächen  — / + eine Garzeit von 30 Minuten ein.
- Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche  (9).
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

6.1. Tastentöne ausschalten

- ▶ Drücken und halten Sie im Standby-Zustand die Schaltfläche  — / + 3 Sekunden lang gedrückt, um den Tastenton auszuschalten.

Diese Einstellung bleibt dauerhaft gespeichert und wird nicht automatisch zurückgesetzt.

- ▶ Um die Tastentöne wieder einzuschalten, drücken und halten Sie im Standby-Zustand die Schaltfläche  — / + 3 Sekunden lang gedrückt.

Die Signaltöne, die nach der Hälfte der Garzeit an ein Umverteilen der Lebensmittel erinnern und das Ende der Garzeit anzeigen, sind weiterhin aktiv.

7. Hinweise zur Zubereitung

- ▶ Verteilen Sie das Gargut in den Zonen gleichmäßig. Befüllen Sie die Zonen nur bis zu 75 %.
- ▶ Verwenden Sie immer die Frittiereinsätze (23), um optimale Garergebnisse zu erzielen.



- Für optimale Garergebnisse verteilen Sie die Lebensmittel nach Bedarf mehrfach während der Garzeit um – vor allem bei überlappenden Lebensmitteln.

Nach der Hälfte der Garzeit werden Signaltöne ausgegeben, um Sie daran zu erinnern, die Lebensmittel umzuverteilen.

- ▶ 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.
- ▶ Achten Sie bei Fertiggerichten auf die Herstellerangaben zur Zubereitung.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

8. Heißluftfritteuse bedienen



WARNUNG!

Brandgefahr!

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

- Füllen Sie den Frittiertopf nicht mit Fett oder Speiseöl wie bei einer Öl-Fritteuse. Geben Sie, je nach Rezept, nur eine entsprechend kleine Menge Speiseöl zum Lebensmittel hinzu.
- Überfüllen Sie die Frittierzonen nicht. Wir empfehlen die Frittierzonen 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.

- 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 den Frittiertopf beim oder nach dem Zubereiten der Speisen entnehmen, besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf. Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät und fassen Sie nicht in diesen Dampf.

Stellen Sie den Frittiertopf auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.

- Beim Betrieb werden der Frittiertopf (16), das Trennstück (24) und die Frittiereinsätze (23) sehr heiß, fassen Sie sie nicht an. Verwenden Sie Topfhandschuhe.
- Die Heizelemente bleiben auch nach dem Abschalten noch für eine längere Weile heiß. Stellen Sie sicher, dass niemand in die Frittierkammer greift.



VORSICHT!

Gesundheitsgefährdung!

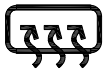
Zu heißes Backen, Garen oder Grillen kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen. Acrylamide, die in verkohlten oder verbrannten Speiseresten entstehen, können Krebs auslösen.

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

- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (16) aus dem Gerät.
- ▶ Befüllen Sie den Frittiertopf mit der Speise. Entnehmen Sie die geeigneten Füllmengen den Tabellen im Kapitel „8.1. Automatikprogramm einstellen“ auf Seite 13 sowie „8.4. Empfohlene Einstellungen“ auf Seite 17.
- ▶ Halten Sie den Frittiertopf an den Griffen fest und schieben Sie ihn von vorne vollständig in das Gerät, bis er einrastet.

8.1. Automatikprogramm einstellen

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

Programm	Dauer (Min.)	Temp. °C	Signal Umver- teilen	Hinweis
DIY – Individuelle Einstellung	15	180	X	Drücken Sie in der Betriebsbereitschaft eine der Schaltflächen  — / + oder  — / +, um die Garzeit und Gartemperatur individuell einzustellen, siehe 8.2 auf Seite 15.
 Vorheizen	3	180	X	Führen Sie das Programm ohne Lebensmittel im Frittiertopf (16) durch.
 Aufwärmen	5	170	X	- Wärmen Sie vorgegarte Speisen auf. - Lebensmittel einlagig, nicht überlappend beladen.
 Pommes frites	18	180	■	
 Hähnchen-Nuggets	12	200	■	- Mit Speiseöl bestreichen - Lebensmittel einlagig, nicht überlappend beladen.
 Fischstäbchen	14	200	■	- Mit Speiseöl bestreichen - Lebensmittel einlagig, nicht überlappend beladen.
 Hähnchen-schenkel	33	200	■	- Mit Speiseöl bestreichen - Lebensmittel einlagig, nicht überlappend beladen.

Programm	Dauer (Min.)	Temp. °C	Signal Umverteilen	Hinweis
 Gemüse	20	170	■	▶ 1x wenden/umverteilen (je nach Gemüse)
 Fisch (z. B. Lachsfilet, aufgetaut)	12	180	■	▶ Mit Speiseöl bestreichen ▶ Lebensmittel einlagig, nicht überlappend beladen.
 Dörren	360 (6 Std.)	60	X	▶ Lebensmittel einlagig, nicht überlappend beladen
 Kleine Kuchen	15	160	X	▶ Muffinformen verwenden, ca. 6 Muffins ▶ Nicht schwenken/wenden
 Brötchen aufbacken	8	180	■	▶ 1x wenden ▶ Beginnen Sie mit der Brötchenunterseite nach oben zeigend.



Nach 3 Minuten ohne Schaltflächenbedienung schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

- ▶ Drücken Sie die Standby-Schaltfläche  (10), um das Gerät einzuschalten.
- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **1** (13) oder für Zone **2** (7), um die Einstellung für die gewünschte Zone vorzunehmen. Drücken Sie die Schaltfläche **DUAL** (14), um das Programm für beide Zonen anzuwenden.

- ▶ Drücken Sie die Automatikprogramm-Schaltfläche, um das gewünschte Automatikprogramm einzustellen. Das Symbol des ausgewählten Programms leuchtet.

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

- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche  (9).

Während des Garvorgangs wird das Symbol des Automatikprogramms, die Temperatur und Garzeit sowie die bedienbaren Schaltflächen  (9),  (10) sowie  (8) angezeigt.



Für optimale Garergebnisse verteilen Sie die Lebensmittel nach Bedarf mehrfach während der Garzeit um – vor allem bei überlappenden Lebensmitteln.

Nach der Hälfte der Garzeit werden 3 Signaltöne ausgegeben und die Kontrollleuchte **SHAKE** blinkt, um Sie daran zu erinnern, die Lebensmittel umzuverteilen (außer bei Programmen, die mit **X** in der Tabelle gekennzeichnet sind).



Sie können jederzeit nachträglich die Garzeit und Gartemperatur anpassen.

- Drücken Sie die Schaltfläche  (9) um den Vorgang zu unterbrechen und verändern Sie die Garzeit und Gartemperatur (siehe „8.2. Garzeit und Temperatur individuell einstellen“)



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



Um Wärmeverluste zu vermeiden, wird empfohlen, den Garvorgang erst zu starten, wenn der Frittiertopf (16) vollständig eingeschoben ist.

8.2. Garzeit und Temperatur individuell einstellen

- ▶ Drücken Sie die Standby-Schaltfläche  (10), um das Gerät einzuschalten.

Auf dem Anzeigefeld (3) wird „---“ angezeigt.

Zone 1 oder 2 auswählen

- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **1** (13) oder für Zone **2** (7), um die Einstellung für die gewünschte Zone vorzunehmen.

Im Anzeigefeld der ausgewählten Zone wird nun die Standardeinstellung mit einer Garzeit von 15 Minuten und einer Temperatur von 180 °C im Wechsel angezeigt. Das Anzeigefeld der nicht ausgewählten Zone zeigt weiterhin „---“.

Beide Zonen für ein Gericht auswählen

Die **DUAL**-Funktion dient zur Zubereitung einer größeren Menge desselben Gerichts oder unterschiedlicher Gerichte mit derselben Garzeit und Gartemperatur.

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche **DUAL**.

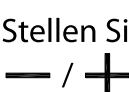
Im linken Anzeigefeld wird dann die Temperatur (180 °C) und im rechten Anzeigefeld wird die Garzeit (15 Minuten) angezeigt.



Entfernen Sie vor dem Befüllen der Lebensmittel das Trennstück (24), um den gesamten Frittiertopf nutzen zu können.

Standardeinstellung anpassen

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

- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen  die gewünschte Gartemperatur in 5 °C-Schritten ein. Halten Sie die Schaltfläche länger gedrückt, um die gewünschte Temperatur schneller einzustellen.

Die Temperatur in °C wird wie oben beschrieben je nach Auswahl der Zonen angezeigt. Es sind Temperaturen von 40 °C bis 200 °C einstellbar.

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

DE

FR

NL

ES

IT

EN

Die Garzeit in Minuten wird wie oben beschrieben je nach Auswahl der Zonen angezeigt.

Es ist eine Garzeit von maximal 60 Minuten (außer Dörren) möglich.

Die Garzeit ist gespeichert.



Um die zweite Zone ebenfalls einzustellen, gehen Sie wie oben beschrieben vor.

- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche  (9).



Der Garvorgang startet für beide Zonen mit den jeweiligen Einstellungen.

Garzeit und Temperatur während des Betriebs anpassen

- ▶ Drücken Sie während des Betriebs die Auswahl-Schaltfläche Zone **1** (13), für Zone **2** (7) oder **DUAL**, um die gewünschte Zone auszuwählen.

Das Anzeigefeld der Zone sowie die Kontrollleuchte der Zone blinkt.

- ▶ Verändern Sie mit den Schaltflächen  — / + die Gartemperatur.
- ▶ Verändern Sie mit den Schaltflächen  — / + die Garzeit.
- ▶ Setzen Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche  (9) fort.



Wurde der Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche  (9) unterbrochen, können Sie die Gartemperatur und -zeit wie oben beschrieben ändern.

8.3. SYNC-Funktion verwenden



Im **DUAL**-Betrieb ist diese Funktion nicht verfügbar.

Die **SYNC**-Funktion dient zur Zubereitung unterschiedlicher Gerichte mit unterschiedlicher Gartemperatur und Garzeit.

Der Vorgang startet zunächst in der Zone mit der längeren Garzeit. Die Zone mit der kürzeren Garzeit beginnt ihren Betrieb zeitversetzt, so dass beide Gerichte zeitgleich fertig werden.

- ▶ Drücken Sie die Standby-Schaltfläche  (10), um das Gerät einzuschalten.
- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **1** (13), um die Einstellung für die Zone vorzunehmen.
- ▶ Stellen Sie wie oben beschrieben die Garzeit und -temperatur oder ein Automatikprogramm für die Zone **1** ein.
- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **2** (7), um die Einstellung für die Zone vorzunehmen.
- ▶ Stellen Sie wie oben beschrieben die Garzeit und -temperatur oder ein Automatikprogramm für die Zone **2** ein.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche **SYNC**.
- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche  (9).

Der Garvorgang startet für beide Frittiertöpfe mit den jeweiligen Einstellungen.

8.4. Empfohlene Einstellungen

Gericht	Optimal- gewicht (g) Maximal- gewicht (g)*	Dauer (min.)	Temp. (°C)	Hinweis
Tiefgekühlte Pommes frites**	300	18	180	▶ 3 Minuten vorheizen ▶ 1-4x umverteilen
	500			
Kleine Kuchen		15	160	▶ Muffinform*** verwenden ▶ Einlagig, Muffins mit jeweils etwas Abstand beladen ▶ Nicht schwenken/wenden
Hähnchen- schenkel		33	200	▶ 3 Minuten vorheizen ▶ Mit Speiseöl bestreichen ▶ Lebensmittel einlagig, nicht überlappend beladen. ▶ 1x wenden
Gemüse (z. B. Paprika, Champi- gnons, Zucchini, Kartoffeln)	400	20	170	▶ 3 Minuten vorheizen ▶ 2 EL Speiseöl hinzufügen ▶ 2,5 cm große Stücke vorbereiten ▶ Kartoffelstücke kleiner schneiden ▶ 1x wenden/umverteilen (je nach Gemüse)
	600			

* Für eine einzelne Zone

** Ca. 11 mm dick

*** Muffinformen für das Backen in der Heißluftfritteuse sind nicht im Lieferumfang enthalten.



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 Zubereitungshinweise der jeweiligen Lebensmittelhersteller.

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



■ Für optimale Garergebnisse verteilen Sie die Lebensmittel nach Bedarf mehrfach während der Garzeit um.



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



Während der Zubereitung können Sie jederzeit zur Kontrolle des Garzustands den Frittierpf (16) aus dem Gerät herausziehen. Durch häufiges Herausziehen des Frittierpf kommt es zu Wärmeverlusten. Dadurch kann eine Verlängerung der Garzeit erforderlich werden.

8.5. Programm unterbrechen

Um den Garzustand zu überprüfen, das Programm zu wechseln/anzupassen oder die Speisen umzuverteilen, können Sie den Garvorgang unterbrechen.

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (9) und/oder ziehen Sie den Frittiertopf (16) heraus, um den Garvorgang zu unterbrechen.

Ein Signalton wird ausgegeben.

- ▶ Überprüfen Sie den Garzustand oder verteilen Sie die Speisen um.
- ▶ Schieben Sie den Frittiertopf wieder vollständig in das Gerät.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (9) erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

Das Programm wird fortgesetzt.

Die Zeit läuft anschließend automatisch weiter.



- Wird das Programm länger als drei Minuten durch Drücken der Schaltfläche  (9) unterbrochen, schaltet das Gerät in den Standby-Zustand.
- Wird das Programm länger als 10 Minuten durch Herausziehen des Frittiertopfs unterbrochen, schaltet das Gerät in den Standby-Zustand.

8.6. Beleuchtung ein-/aus-schalten

Nach dem Einschalten und bei Betrieb sowie während der Pause ist die Beleuchtung im Garraum eingeschaltet, die Schaltfläche  (8) blinkt.

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (8), um die Beleuchtung der aktuell aktiven Zone auszuschalten. Bei ausgeschalteter Beleuchtung leuchtet die Schaltfläche .
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (8), um die Beleuchtung für die aktuell aktive Zone einzuschalten.

Bei der **DUAL**-Funktion wird die Beleuchtung in beiden Zonen eingeschaltet.

Wird die Garraumbeleuchtung eingeschaltet, wird sie nach 60 Sekunden automatisch ausgeschaltet.

8.7. Programm beenden

Am Ende der Garzeit schaltet das Heizelement ab und es werden Signaltöne ausgegeben. Läuft ein weiterer Garvorgang wird er bis zum Abschluss weiter ausgeführt und anschließend werden erneut Signaltöne ausgegeben.

Die Garraumbeleuchtung der entsprechenden Zone bleibt noch 10 Sekunden eingeschaltet und erlischt anschließend automatisch. Das Gerät wechselt in den Standby-Zustand.

- ▶ Wenn Sie den Garvorgang für beide Zonen vollständig abbrechen wollen, drücken Sie die Standby-Schaltfläche  (10), bis das Gerät ausschaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker (22) aus der Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (16) an den Griffen aus dem Gerät. Stellen Sie den Frittiertopf auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▶ Entnehmen Sie die Gerichte mit einem geeigneten Werkzeug.

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 Frittiertöpfe 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
Gemüse			
Aubergine	Scheiben: 3 mm	60 °C	360 – 480
Tomaten	Scheiben: 3 mm	60 °C	360 – 480
Champignon	halbieren	60 °C	360 – 480

Dörrgut	Vorbereitung (Richtwerte)	Dörrtemperatur	Dörrdauer in Minuten (Richtwerte)
Fleisch/Fisch			
Rindfleisch Huhn Fisch	dünne Scheiben (ca. 6 mm, mariniert)	70 °C	300 – 420
Kräuter			
Frische Kräuter	Gewaschen, trocken ge- tupft, 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 Zone **1, 2** oder **DUAL** aus wie oben beschrieben.

Standardmäßig ist eine Dörrzeit von 480 Minuten und eine Temperatur von 60 °C eingestellt.

- ▶ Wählen Sie die Schaltfläche  (2), um das Automatikprogramm Dörren auszuwählen (siehe „8.1. Automatikprogramm einstellen“ auf Seite 13). Stellen Sie die Dörrdauer/Dörrtemperatur nach Bedarf manuell ein.

- ▶ Verändern Sie mit den Schaltflächen  /  die Gartemperatur.

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

- ▶ Verändern Sie mit den Schaltflächen   /  die Garzeit.

Es ist eine Dörrzeit von maximal 15 Stunden (900 Minuten) möglich.

- ▶ Setzen Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche  (9) fort.

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  (10), bis das Gerät ausschaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker (22) aus der Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (16) an den Griffen (19) aus dem Gerät. Stellen Sie den Frittiertopf auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▶ Entnehmen Sie das Dörrgut mit einem geeigneten Werkzeug aus dem Frittiertopf.

10. Heißluftfritteuse reinigen



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Ziehen Sie vor der Reinigung grundsätzlich den Netzstecker (22).
- 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 den Frittiertopf, 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.

- ▶ Reinigen Sie den Frittiertopf (16), die Frittiereinsätze (23) sowie das Trennstück (24) mit einem Schwamm und ein wenig milder Seifenlauge. Spülen Sie die Teile sorgfältig mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend sorgfältig ab.
- ▶ Der Frittiertopf (16), die Frittiereinsätze (23) sowie das Trennstück (24) sind spülmaschinengeeignet. Für eine schonende Reinigung wird jedoch empfohlen, die Teile wie oben beschrieben per Hand zu spülen.
- ▶ Reinigen Sie die Frittierkammer 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 (22), 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.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker (22) 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  (9) (siehe Kapitel „8. Heißluftfritteuse bedienen“).
Die Speisen sind nicht gar.	Die Füllmenge ist zu groß.	► Befüllen Sie die Frittiertöpfe (15/18) nur bis zu 75 %.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	► Wählen Sie die Zone aus und drücken Sie die Schaltfläche   , um die Gartemperatur zu erhöhen.
	Die Garzeit ist zu kurz.	► Wählen Sie die Zone aus und drücken Sie die Schaltfläche   , um die Garzeit zu verlängern.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	► Manche Speisen müssen mehrfach während Garzeit geschüttelt/gewendet werden.
		► Befüllen Sie die Zone/den Frittiertopf mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.
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 die Zone/den Frittiertopf ist überfüllt.	► Befüllen Sie die Zone/den Frittiertopf nur bis zu 75 %.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Weiße Rauchentwicklung im Gerät	Die Speisen sind sehr fettig.	▶ Bei der Zubereitung von sehr fettigen Speisen tropft Fett auf den Boden des Frittiertopfs. Durch das Fett entsteht im Frittiertopf eine größere Hitze als normalerweise – dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.
	Der Frittiertopf weist noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	▶ Fettrückstände verbrennen. Säubern Sie den Frittiertopf/ die Frittiereinsätze nach jeder Benutzung.
Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Die Kartoffelstifte wurden nicht ausreichend eingeweicht.	▶ Legen Sie die Kartoffelstifte ca. 1/2 Stunde in kaltes Wasser damit die Stärke entweichen kann. Trocknen Sie sie vor dem Einfüllen mit Küchenpapier ab.
	Die Kartoffelsorte ist ungeeignet.	
Frische Pommes frites werden nicht knusprig.	Die Kartoffeln sind zu feucht.	▶ Die Knusprigkeit hängt vom Wasser- und Stärkegehalt der Kartoffelsorte und von der Ölmenge ab.
		▶ Trocknen Sie die Kartoffeln sorgfältig ab und bedecken Sie sie dann mit ca. 1 Esslöffel Speiseöl.
		▶ Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke.

12.1. Fehlermeldungen

- E01** Temperatursensor-Unterbrechung für 1 Sek.
- E02** Temperatursensor-Kurzschluss für 1 Sek.
- E04** Temperatursensor löst aus, da der Frittiertopf eine Temperatur von 260 °C für 1 Sek. überschreitet.

Schutzbetrieb: Heizung und Lüfter schalten aus. 10 Signaltöne werden ausgegeben.

- ▶ Sofort Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Erst nach dem Abkühlen auf Raumtemperatur erneut einschalten.
- ▶ Bei erneuter Fehlermeldung Netzstecker ziehen und den Kundendienst kontaktieren.

13. Entsorgung



Verpackung

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umwelt-schonend 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



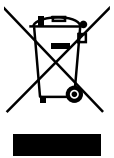
(Nur für Frankreich)

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



(Nur für Spanien)

Dieses Symbol kennzeichnet die Entsorgung nach der Art der verwendeten Verpackungsmaterialien (blau = Papier und Karton; gelb = Kunststoff, Metall, Verbundverpackungen; grün = Glas). Nutzen Sie die Entsorgungsmöglichkeiten, die Ihnen vor Ort angeboten werden.



Gerät (nur für Deutschland)

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

Die Endnutzer haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus

dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen und einer separaten Sammlung zuzuführen. Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet, bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und auf Verlangen des Endnutzers unabhängig vom Kauf eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten alle Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte des Vertreibers als Verkaufsfläche sowie alle Lager- und Verkaufsflächen des Vertreibers als Gesamtverkaufsfläche. Zudem ist bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln bei Abgabe des neuen Elektro- bzw. Elektronikgerätes durch Auslieferung bei einem privaten Haushalt die unentgeltliche Abholung des Altgerätes bei diesem Ort der Abgabe auf Geräte der Kategorien 1, 2 und 4 der Anlage 1

zu § 2 Abs. 1 ElektroG beschränkt (Wärmeüberträger, Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 Quadratzentimetern enthalten, Großgeräte).

Zur Abgabe von Altgeräten stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Erfassungsstellen sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Altgeräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Kommunalverwaltung erhalten. Verfügt das Altgerät über Datenspeicher, sollten vor der Rückgabe alle Daten extern gesichert und von dem Altgerät dauerhaft und unwiderruflich gelöscht werden. Endnutzer sind ausschließlich selbst dafür verantwortlich, dass alle personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten gelöscht sind.



Gerät (für alle anderen deutschsprachigen Länder)

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

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

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

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

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

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 GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen Deutschland
Modellkennung:	MD 100057
Spannungsvorsorgung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	Gesamt: 2570–3040 W
Kapazität gesamt:	ca. 10,8 Liter
Temperaturkontrolle:	DIY: 40 – 200 °C Automatikprogramme: 80 – 200 °C Dörren: 40 – 90 °C
Max. Garzeiteinstellung:	DIY/Automatikprogramme: 60 Minuten Dörren: 900 Minuten
Abmessungen (B × H × T), inkl. Frittier-topfgriff	ca. 44,30 × 39,15 × 31,5 cm
Stromverbrauch OFF-Modus	< 0,5 W

Maximale Zeit bis zum Erreichen des OFF-Modus bei Inaktivität	≤ 20 Minuten
---	--------------



16. EU-Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die medion GmbH, dass das Produkt MD 100057 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	
Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)	
☎	0201 22099-111
Haushalt & Heimelektronik	
☎	0201 22099-222
Mobiltelefon; Tablet & Smartphone	
☎	0201 22099-333
Öffnungszeiten	
Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	
Serviceadresse	
medion GmbH 45092 Essen Deutschland	
Österreich	
Rufnummer	
☎	01 9287661
Öffnungszeiten	
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	
Schweiz	
Rufnummer	
☎	0848 - 33 33 32
Öffnungszeiten	
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	

Serviceadresse	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz	
Belgien & Luxemburg	
Rufnummer (Belgien)	
☎	02 200 61 98
Rufnummer (Luxemburg)	
☎	800 278 99
Öffnungszeiten	
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	
Serviceadresse	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Niederlande	

18. Impressum

Copyright 2026

Stand: 09. April 2026

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 GmbH
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

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

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 untenstehenden QR-Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

