

# 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

|            |                                                          |           |
|------------|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1.</b>  | <b>Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....</b> | <b>4</b>  |
| 1.1.       | Zeichenerklärung.....                                    | 4         |
| <b>2.</b>  | <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>                 | <b>5</b>  |
| <b>3.</b>  | <b>Sicherheitshinweise .....</b>                         | <b>6</b>  |
| 3.1.       | Inbetriebnahme und Gebrauch.....                         | 8         |
| 3.2.       | Reinigung.....                                           | 11        |
| <b>4.</b>  | <b>Teilebeschreibung .....</b>                           | <b>12</b> |
| <b>5.</b>  | <b>Lieferumfang .....</b>                                | <b>16</b> |
| <b>6.</b>  | <b>Heißluftfritteuse vorbereiten .....</b>               | <b>16</b> |
| <b>7.</b>  | <b>Hinweise zur Zubereitung.....</b>                     | <b>17</b> |
| <b>8.</b>  | <b>Heißluftfritteuse bedienen .....</b>                  | <b>18</b> |
| 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        |
| <b>9.</b>  | <b>Dörren.....</b>                                       | <b>26</b> |
| 9.1.       | Lebensmittel vorbereiten.....                            | 26        |
| 9.2.       | Einstellungen beim Dörren .....                          | 26        |
| <b>10.</b> | <b>Heißluftfritteuse reinigen .....</b>                  | <b>28</b> |
| <b>11.</b> | <b>Längerer Nichtgebrauch und Transport .....</b>        | <b>29</b> |
| <b>12.</b> | <b>Fehlerbehebung .....</b>                              | <b>30</b> |
| <b>13.</b> | <b>Entsorgung.....</b>                                   | <b>32</b> |
| <b>14.</b> | <b>Ersatzteile.....</b>                                  | <b>33</b> |
| <b>15.</b> | <b>Technische Daten.....</b>                             | <b>34</b> |
| <b>16.</b> | <b>EU-Konformitätsinformation.....</b>                   | <b>34</b> |
| <b>17.</b> | <b>Serviceinformationen .....</b>                        | <b>35</b> |
| <b>18.</b> | <b>Impressum.....</b>                                    | <b>37</b> |

# 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 unerreichen 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 Belüftungsschlitze ein.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, lassen Sie sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät reinigen oder warten,
  - wenn Sie das Gerät auf- oder abbauen,
  - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
  - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
  - bei fehlender Aufsicht,
  - bei Gewitter.

---

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

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

### **3.1. Inbetriebnahme und Gebrauch**



#### **WARNUNG!**

#### **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

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

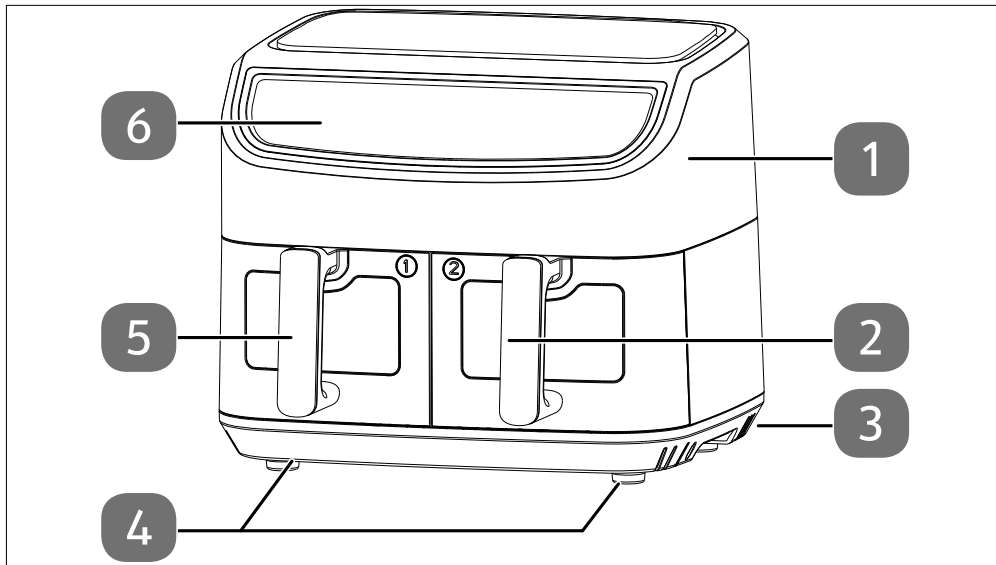


Abb. A – Vorderseite

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

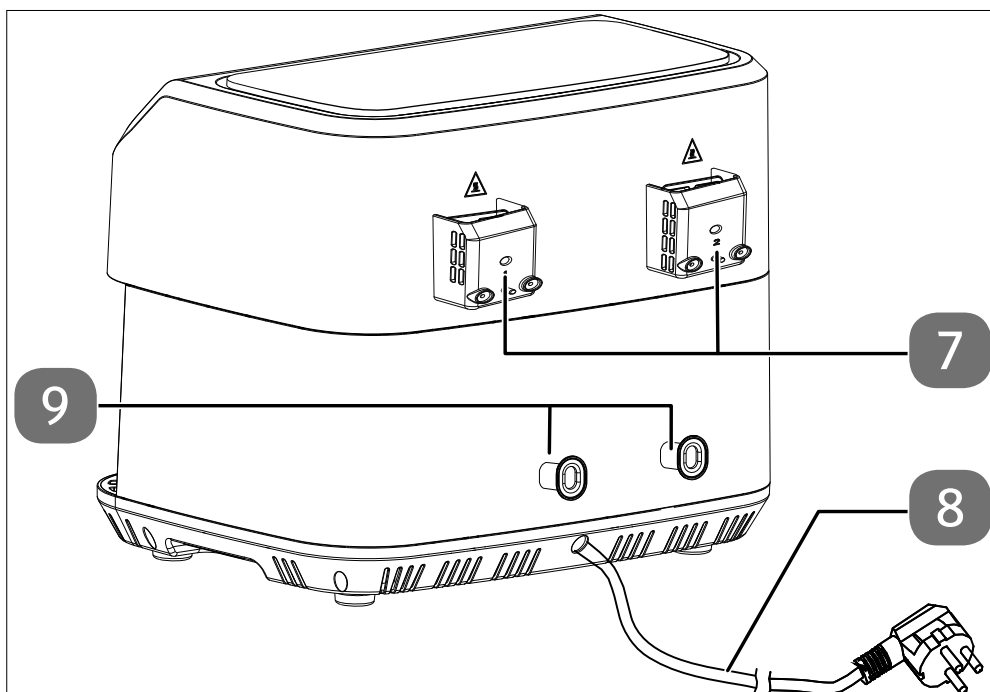


Abb. B – Rückseite

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

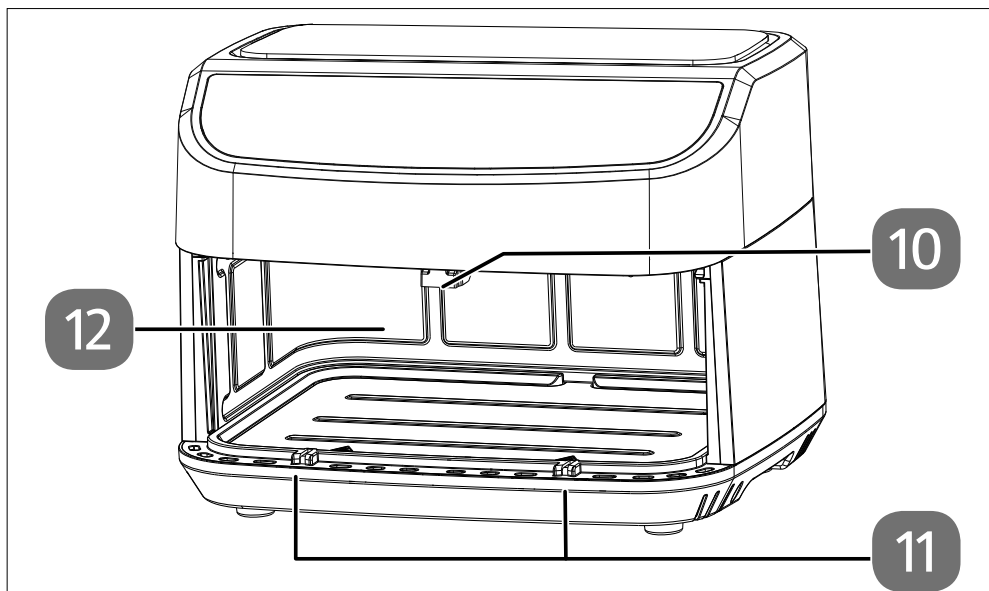


Abb. C – Frittierkammer

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

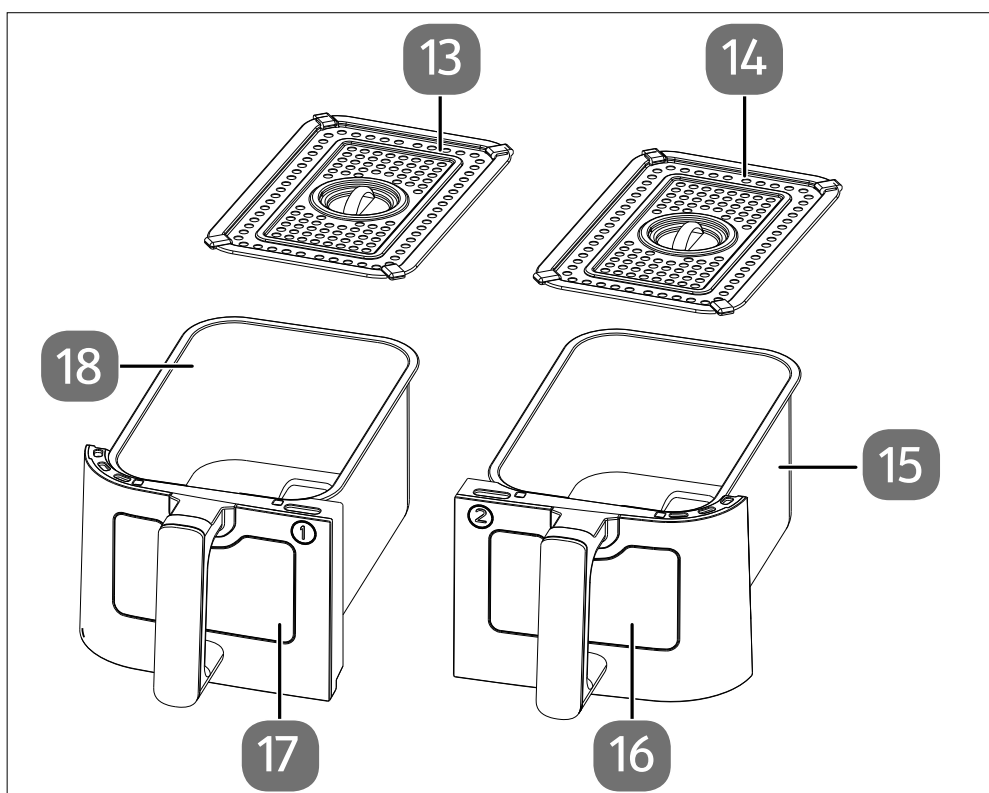


Abb. D – Frittiertöpfe

- 13. Frittierereinsatz **1**
- 14. Frittierereinsatz **2**
- 15. Frittiertopf **2**
- 16. Sichtfenster **2**
- 17. Sichtfenster **1**
- 18. Frittiertopf **1**

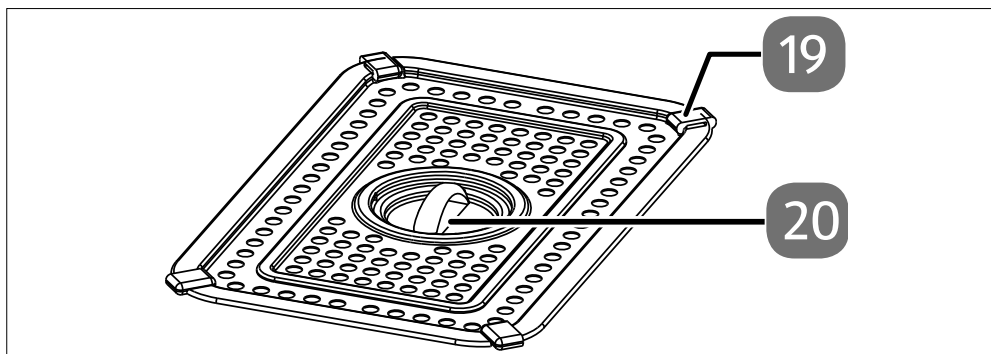


Abb. E – Frittiereinsatz

19. Eckenpolster

20. Griff

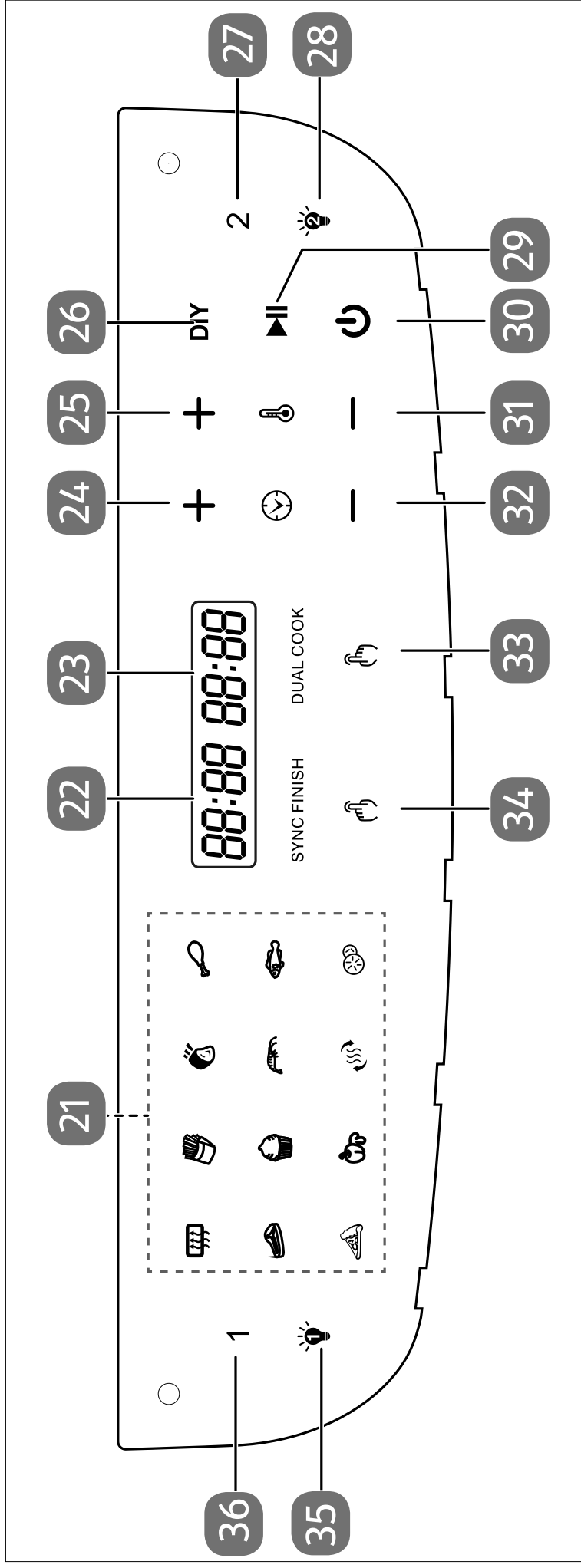


Abb. F – Bedienelemente/Anzeigefeld

- 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 **1**
- 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 Frittiereinsatz
- 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 Frittiertöpfe (15/18) aus dem Gerät.
- ▶ Spülen Sie beide Frittiertöpfe sowie die Frittiereinsätze (13/14) mit heißem Wasser. Trocknen Sie die Teile gut ab.
- ▶ Fassen Sie jeweils den Frittiereinsatz (13/14) am Griff (20) an und setzen Sie ihn in den Frittiertopf 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 Frittiertöpfe **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.

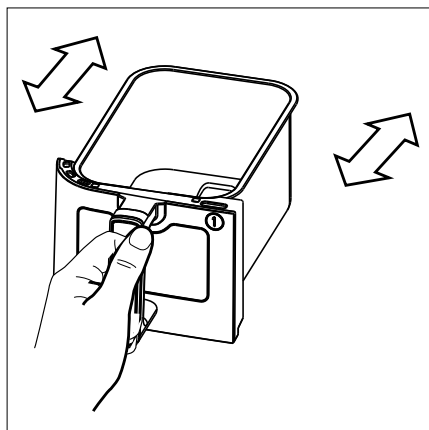


Abb. G

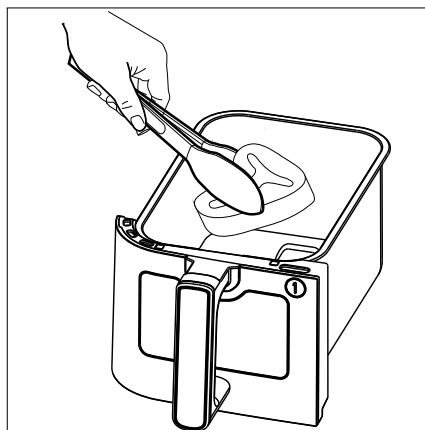


Abb. H

- ▶ 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 Frittiertopf **1** (16) vorzunehmen.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche **DIY** (26), um die Einstellung manuell vorzunehmen. Standardmäßig ist eine Garzeit von 15 Minuten und eine Temperatur von 180 °C eingestellt.

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

- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen **—** (31) oder **+** (25) die gewünschte Gartemperatur 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 Frittiertopf **1** angezeigt, im Anzeigefeld (24) für Frittiertopf **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 gewünschte Garzeit schneller einzustellen.

Im Anzeigefeld (22) wird die Garzeit für Frittiertopf **1** angezeigt, im Anzeigefeld (23) für Frittiertopf **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 Frittiertopf **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 Frittiertöpfe mit den jeweiligen Einstellungen. Die Schaltfläche **▶||** (29) blinkt während des Garvorgangs.

## 8.2. Automatikprogramm einstellen

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

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



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

\* 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 Frittiertöpfe 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 Frittiertopf **1** (18) vorzunehmen.
- ▶ Nehmen Sie wie oben beschrieben die Einstellungen für den Frittiertopf **1** (18) vor.
- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **2** (27), um die Einstellung für Frittiertopf **2** (15) vorzunehmen.
- ▶ Stellen Sie wie oben beschrieben die Garzeit und Gartemperatur oder ein Automatikprogramm für den Frittiertopf **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 Frittiertöpfe mit den jeweiligen Einstellungen.

Die Schaltflächen ►|| und  **SYNC FINISH** (34) blinken während des Garvorgangs.

## 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 Zubereitungshinweise der jeweiligen Lebensmittelhersteller.

Größere Mengen Gargut erfordern in der Regel eine etwas längere Garzeit, 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                                                                                 | Optimal-<br>gewicht<br>(g) | Dauer<br>(min.) | Temp.<br>(°C) | Hinweis                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                         | Maximal-<br>gewicht<br>(g) |                 |               |                                                                                                                                                           |
| Dünne tief-<br>gekühlte Pom-<br>mes frites                                              | 500                        | 24              | 180           | ▶ 3 Minuten vorheizen<br>▶ 3-4x schütteln                                                                                                                 |
|                                                                                         | 640                        | 25              | 180           |                                                                                                                                                           |
| Kleine Kuchen                                                                           | 300                        | 25              | 160           | ▶ Backform verwenden, ca. 6<br>Muffins<br>▶ Nicht schwenken/wenden                                                                                        |
| Hähnchen-<br>schenkel                                                                   | 300<br>(ca. 2 Stück)       | 20              | 200           | ▶ 3 Minuten vorheizen<br>▶ Mit Speiseöl bestreichen<br>▶ 1x wenden                                                                                        |
|                                                                                         | 600<br>(ca. 4 Stück)       | 20              | 200           |                                                                                                                                                           |
| (z. B. Pfan-<br>nengemüse<br>aus Paprika,<br>Champignons,<br>Zucchini, Kar-<br>toffeln) | 500                        | 20              | 180           | ▶ 3 Minuten vorheizen<br>▶ 2 EL Speiseöl hinzufügen<br>▶ 2,5 cm große Stücke vor-<br>bereiten<br>▶ Kartoffelstücke kleiner<br>schneiden<br>▶ 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 Wärmeverlusten. 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 Frittiertopf **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 Frittiertopf **2** (15) abzubrechen.

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



Bei der Sync Finish-Funktion steht die Pausenfunktion für einen Frittiertopf nicht zur Verfügung.

### Programm für beide Frittertöpfe unterbrechen

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

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

- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (15/18) heraus, um den Garzustand zu überprüfen oder die Speisen umzuverteilen.
- ▶ Schieben Sie den Frittiertopf 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 Frittiertöpfe (15/18) an den Griffen (2/5) aus dem Gerät. Stellen Sie die Frittiertöpfe 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 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<br>(Richtwerte) | Dörrtemperatur | Dörrdauer<br>in Minuten<br>(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<br>(Richtwerte)             | Dörrtemperatur | Dörrdauer<br>in Minuten<br>(Richtwerte) |
|------------------------------|------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------|
| <b>Gemüse</b>                |                                          |                |                                         |
| Aubergine                    | Scheiben: 3 mm                           | 60 °C          | 360 – 480                               |
| Tomaten                      | Scheiben: 3 mm                           | 60 °C          | 360 – 480                               |
| Champignon                   | halbieren                                | 60 °C          | 360 – 480                               |
| <b>Fleisch/Fisch</b>         |                                          |                |                                         |
| Rindfleisch<br>Huhn<br>Fisch | dünne Scheiben (ca.<br>6 mm, mariniert)  | 70 °C          | 300 – 420                               |
| <b>Kräuter</b>               |                                          |                |                                         |
| frische Kräu-<br>ter         | Gewaschen, trocken<br>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 Frittier-töpfen.

## 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 Frittiereinsatzes abschieben.
  - ▶ Reinigen Sie die Frittiertöpfe (15/18), die Eckenpolster sowie die Frittiereinsätze (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 Frittiertöpfe sowie die Frittiereinsätze sind spülmaschinengeeignet. 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 Frittiereinsätze, in dem Sie sie in Richtung der langen Seite des Frittiereinsatzes 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.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

## 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.

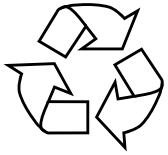
## 12. Fehlerbehebung

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 Frittiertöpfe (15/18) nur bis zu 75 %.                                                                                              |
|                                            | Die Gartemperatur ist zu niedrig.                            | ► Wählen Sie den Frittiertopf <b>1</b> oder Frittiertopf <b>2</b> aus und drücken Sie die Schaltfläche <b>+</b> (25), um die Gartemperatur zu erhöhen. |
|                                            | Die Garzeit ist zu kurz.                                     | ► Wählen Sie den Frittiertopf <b>1</b> oder Frittiertopf <b>2</b> aus und drücken Sie die Schaltfläche <b>+</b> (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 Frittiertöpfe (15/18) mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.                                                     |

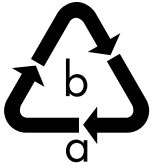
| Problem                                                   | Mögliche Ursache                                                                  | Fehlerbehebung                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.

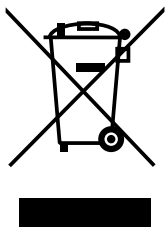
Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt 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<br>Am Zehnthof 77<br>45307 Essen<br>DEUTSCHLAND |
| Modellkennung:                                             | MD 11760                                                  |
| Spannungsversorgung:                                       | 220–240 V~, 50–60 Hz                                      |
| Leistung:                                                  | 2200 – 2600 W                                             |
| Kapazität gesamt:                                          | 8,7 Liter                                                 |
| Nutzzinhalt pro Frittieretopf:                             | 4,3 Liter                                                 |
| Temperaturkontrolle:                                       | 50 – 200 °C                                               |
| Max. Garzeiteinstellung:                                   | 60 Minuten                                                |
| Abmessungen (B × H × T),<br>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](http://community.medion.com).
- Gerne können Sie auch unser Kontaktformular unter [www.medion.com/contact](http://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<br>Sa.: 10:00 - 18:00               | ☎ 0201 22099-111                         |
|                                                              | Haushalt & Heimelektronik                |
|                                                              | ☎ 0201 22099-222                         |
|                                                              | Mobiltelefon; Tablet & Smartphone        |
|                                                              | ☎ 0201 22099-333                         |
| Serviceadresse                                               |                                          |
| <b>MEDION AG</b><br><b>45092 Essen</b><br><b>Deutschland</b> |                                          |
| Österreich                                                   |                                          |
| Öffnungszeiten                                               | Rufnummer                                |
| Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00<br>Sa.: 10:00 - 18:00               | ☎ 01 9287661                             |
| Serviceadresse                                               |                                          |

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

**Schweiz**

**Öffnungszeiten**

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

**Rufnummer**

☎ 0848 - 33 33 32

**Serviceadresse**

**MEDION/LENOVO Service Center**  
**Ifangstrasse 6**  
**8952 Schlieren**  
**Schweiz**

**Belgien & Luxemburg**

**Öffnungszeiten**

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

**Rufnummer (Belgien)**

☎ 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](http://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.

