

medion

Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing

Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso
User manual



Heißluftfritteuse mit Temperaturfühler
Friteuse à air chaud avec sonde de température
Heteluchtfriteuse met temperatuursensor
Freidora de aire con sensor de temperatura
Friggitrice ad aria calda con sonda di temperatura
Air Fryer with temperature probe
Medion Life X20XL (MD 13060)

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.1.	Zeichenerklärung	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3.	Sicherheitshinweise	5
3.1.	Inbetriebnahme und Gebrauch	8
3.2.	Reinigung	9
4.	Lieferumfang	9
5.	Teilebeschreibung	9
6.	Heißluftfritteuse vorbereiten	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.	Vorheizen	16
8.4.	Gerichte aufwärmen	16
8.5.	Empfohlene Einstellungen	16
8.6.	Programm unterbrechen	17
8.7.	Programm beenden	17
8.8.	Garraum-Beleuchtung ein-/ausschalten	18
8.9.	Tastentöne ein-/ausschalten	18
9.	Grillprogramme mit Temperaturfühler	18
10.	Dörren	19
10.1.	Lebensmittel vorbereiten	19
10.2.	Einstellungen beim Dörren	19
11.	Heißluftfritteuse reinigen	21
12.	Längerer Nichtgebrauch und Transport	22
13.	Fehlerbehebung	22
13.1.	Fehlermeldungen	24
13.2.	System-Selbsttest	24
13.3.	System-Reset	24
14.	Technische Daten	25
15.	EU-Konformitätsinformation	25
16.	Ersatzteile	25
17.	Entsorgung	25
18.	Serviceinformationen	27
19.	Impressum	28

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



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

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

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

1.1. Zeichenerklärung

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



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

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



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



Gefahr durch heiße Oberflächen!



Symbol für Wechselstrom

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, wie beispielsweise:

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

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen und industriellen Gebrauch bestimmt.

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

- ▶ Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten 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 SICHERHEITSSICHERHEITSHINWEISEN – SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN!



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch.

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.



WARNUNG!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

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

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung überprüfen Sie das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Nehmen Sie auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vor oder versuchen Sie, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen Gegenstände durch die Belüftungsslitze ein.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, lassen Sie sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder

eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät reinigen oder warten,
 - wenn Sie das Gerät auf- oder abbauen,
 - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
 - bei fehlender Aufsicht,
 - bei Gewitter.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten oder halten Sie es nicht unter fließendes Wasser oder verwenden Sie es in feuchten Räumen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Schützen Sie das Gerät vor Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzste-

cker 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.



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.

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 Frittierkorb immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Legen Sie keine Speisen in den Frittierkorb, 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 den Frittierkorb 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.



ACHTUNG! **Möglicher Sachschaden!**

Chemische Zusätze in Möbelbeschichtungen können das Material der Gerätefüße angreifen und Rückstände auf der Möbeloberfläche 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 „11. Heißluftfritteuse reinigen“ auf Seite 21 beschrieben.

4. Lieferumfang



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.

- 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:

- Heißluftfritteuse
- Kurzanleitung

5. Teilebeschreibung

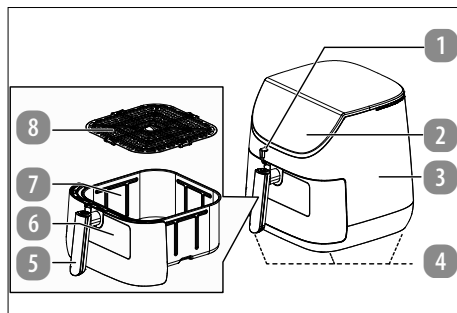


Abb. 1 – Frontseite

1. Temperaturfühler
2. Bedienelement/Anzeigefeld
3. Gehäuse
4. Standfüße (4x)
5. Frittierkorbgriff
6. Sichtfenster
7. Frittierkorb
8. Grillgitter

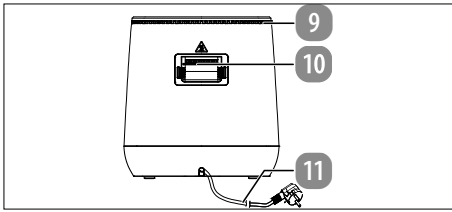


Abb. 2 – Rückseite

- 9. Belüftungsschlitze
- 10. Dampfaustritt
- 11. Netzkabel mit Netzstecker

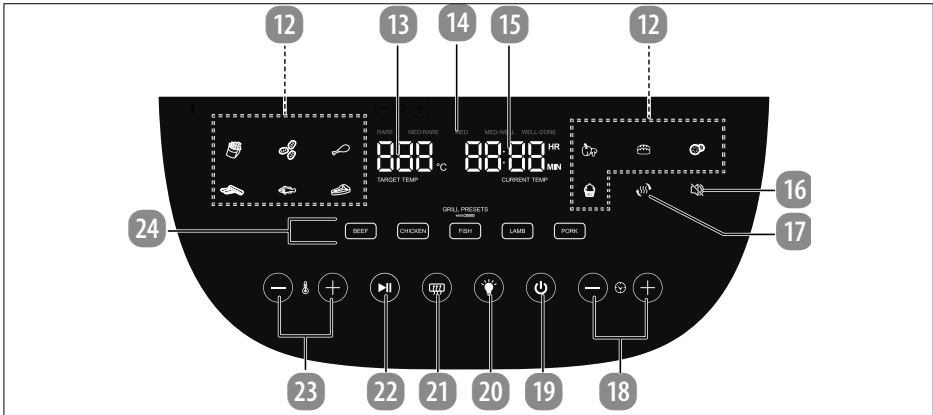


Abb. 3 – Bedienelemente

- 12. Schaltflächen/Kontrollleuchten Automatikprogramme
- 13. Anzeigefeld **TARGET TEMP**: Gartemperatur (eingestellte Temperatur)
- 14. Garstufenanzeige Grillprogramme (**RARE, MED-RARE, MED, MED-WELL, WELL-DONE**)
- 15. Garzeitanzeige/Grillmodus **CURRENT TEMP**: erreichte Temperatur
- 16. Schaltfläche : Tastentöne ausschalten/einschalten
- 17. Schaltfläche : Aufwärmen
- 18. Schaltfläche : Garzeit verlängern/
Schaltfläche : Garzeit verringern
- 19. Schaltfläche : Gerät ein-/ausschalten
- 20. Schaltfläche : Garraum-Beleuchtung ein-/ausschalten
- 21. Schaltfläche : Vorheizen
- 22. Schaltfläche : Programmstart/Pause
- 23. Schaltfläche / : Temperatur erhöhen/Schaltfläche : Temperatur verringern
- 24. Schaltflächen/Kontrollleuchten Grillprogramme (**BEEF, CHICKEN, FISH, LAMB, PORK**)

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 Frittierkorb [7] aus dem Gerät.
- ▶ Spülen Sie den Frittierkorb [7] und den Grillgitter [8] mit heißem Wasser. Trocknen Sie beide Teile gut ab.
- ▶ Fassen Sie den Grillgitter [8] an den Eingrifföffnungen an und setzen Sie ihn in den Frittierkorb [7] waagrecht auf den Topfboden ein.
- ▶ Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchtem Tuch ab.
- ▶ 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. Die Ein-/Aus-Schaltfläche (⏻) [19] leuchtet dauerhaft.



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 laufen.

7. Hinweise zur Zubereitung

- ▶ Verteilen Sie das Gargut im Frittierkorb [7] gleichmäßig. Befüllen Sie den Frittierkorb [7] nur bis zu 75%.

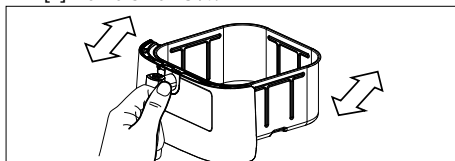


Abb. 4 – Schütteln

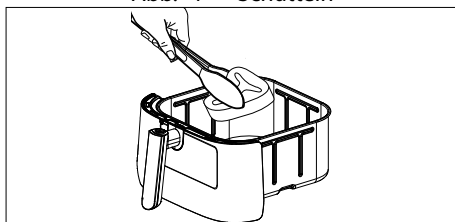


Abb. 5 – Wenden

- ▶ Für optimale Garergebnisse schütteln Sie den Frittierkorb [7] (**siehe Abb. 4**) oder wenden Sie das Lebensmittel (**siehe Abb. 5**) während der Garzeit – vor allem bei überlappenden Lebensmitteln. Nach der Hälfte der Garzeit werden in ausgewählten Programmen 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.

8. Heißluftfritteuse bedienen

WARNUNG!

Brandgefahr!

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

- Füllen Sie den Frittierkorb [7] 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 den Frittierkorb [7] nicht, damit die Speisen nicht die Heizelemente während des Betriebs im Geräteinneren berühren. Befüllen Sie den Frittierkorb [7] nur bis zu 75%.

WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Gerätes und des Zubehörs sehr heiß werden.

- Da das Lüftungsgitter auf der Geräterückseite funktionsbedingt heiß wird, berühren Sie das Lüftungsgitter während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur am Griff [5] und den Bedienelementen!
- Fassen Sie nicht in die Frittierkammer, an den Frittierkorb [7] 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 Frittierkorb [7] 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 Frittierkorb [7] auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.
- Beim Betrieb werden den Frittierkorb [7] 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 Frittierkorb [7] am Frittierkorbgriff [5] aus dem Gerät.
 - ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb [7] mit der Speise. Entnehmen Sie die geeigneten Füllmengen den Tabellen im Kapitel „8.1. Automatikprogramm einstellen“ auf Seite 13 sowie „8.5. Empfohlene Einstellungen“ auf Seite 16.
 - ▶ Halten Sie den Frittierkorb [7] am Frittierkorbgriff [5] 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	Empf. Gewicht (g)	Dauer (Min.)	°C	Signal Umverteilen	Hinweis
Individuell (keine Schaltfläche)		15	180	X	▶ Nach dem Einschalten ist eine Standardgarzeit und -temperatur eingestellt, siehe „8.2. Garzeit und Temperatur individuell einstellen“ auf Seite 15.
 Vorheizen		3	180	X	▶ Führen Sie das Programm ohne Lebensmittel im Frittierkorb durch.
 Aufwärmen		5	170	X	▶ Lebensmittel einlagig, nicht überlappend beladen.
 Pommes frites	500	18	180	■	
 Chicken Nuggets		12	200	■	▶ Lebensmittel einlagig, nicht überlappend beladen.
 Hähnchenschenkel		33	200	■	▶ Mit Speiseöl bestreichen ▶ Lebensmittel einlagig, nicht überlappend beladen.
 TK-Fischstäbchen		14	200	■	▶ Lebensmittel einlagig, nicht überlappend beladen.


Programm	Empf. Gewicht (g)	Dauer (Min.)	°C	Signal Umver- teilen	Hinweis
 gegrillter Fisch		12	180	■	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mit Speiseöl bestreichen ▶ Lebensmittel einlagig, nicht überlappend be- laden.
 Steak (medium)		7	230	■	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Befüllen Sie den Frittier- korb einlagig. ▶ Die voreingestellte Zeit und die Tempera- tur können variieren, abhängig von der Fleischtemperatur und -qualität.
 Gemüse	500	20	170	■	
 Brötchen aufbacken		8	180	■	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Befüllen Sie den Frittier- korb einlagig.
 Dörren		360 (6 Std.)	60	X	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Lebensmittel einlagig, nicht überlappend be- laden
 Kleine Ku- chen		15	160	X	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Backform verwenden ▶ Backformen einlagig mit etwas Abstand ver- teilen. ▶ Nicht schwenken/wen- den







Nach 5 Minuten ohne Schaltflächenbedie- nung schaltet das Gerät in den Standby-Mo- dus.



Die o. g. Automatikprogramme werden ohne Temperaturfühler ausgeführt.

- ▶ Drücken Sie die Ein-/Aus-Schaltfläche  [19], um das Gerät einzuschalten.
- ▶ 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 an- gezeigt.

- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche  [22].

Während des Garvorgangs wird das Symbol des Automatikprogramms, die Temperatur und verbleibende Garzeit sowie die bedienbaren Schaltfläche  [22],  [16],  [20] sowie  [18 bzw. 23] angezeigt.

Sobald die verbleibende Zeit weniger als 1 Minute beträgt, wechselt die Anzeige zu einem 60-Sekunden-Countdown.



Für optimale Garergebnisse schütteln Sie den Frittierkorb [7] oder wenden Sie das Lebensmittel nach Bedarf mehrfach während der Garzeit.

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



Sie können jederzeit nachträglich die Garzeit und Gartemperatur anpassen (siehe „8.2. Garzeit und Temperatur individuell einstellen“).




Um ein optimales Garergebnis zu erreichen, heizen Sie die Heißluftfritteuse vorher mindestens 3 Minuten mit dem Zusatzprogramm

 auf.







Um Wärmeverluste zu vermeiden, wird empfohlen, den Garvorgang erst zu starten, wenn der Frittierkorb [7] vollständig eingeschoben ist.

8.2. Garzeit und Temperatur individuell einstellen




- ▶ Drücken Sie die Ein-/Aus-Schaltfläche  [19], um die Heißluftfritteuse einzuschalten.

Standardmäßig ist eine Garzeit von 15 Minuten und eine Temperatur von 180 °C eingestellt.



Sie können nach Ihrem Rezept ein Automatikprogramm oder die o. g. Voreinstellung individuell anpassen.

- ▶ Drücken Sie die Schaltflächen  /  oder  /  [23], um die Gartemperatur in 5 °C-Schritten zu erhöhen/verringern.


Es sind Temperaturen von 35 °C bis 200 °C – außer beim Programm **STEAK** (max. 230 °C) und **DÖRREN** (max. 90 °C) einstellbar.

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  /  oder  [18], um die Garzeit in Minuten-Schritten zu verlängern/verkürzen.


Es ist eine Garzeit von maximal 60 Minuten – außer beim Programm **STEAK** (max. 20 Minuten) und **DÖRREN** (12 Stunden) einstellbar.

- ▶ Drücken und halten Sie die jeweiligen Schaltfläche  [18 bzw. 23], um die Einstellung von Gartemperatur und Garzeit zu beschleunigen.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  [22], um den Garvorgang zu starten.

8.3. Vorheizen

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  [21], um das Vorheiz-Programm auszuwählen. Führen Sie das Programm ohne Lebensmittel im Frittierkorb [7] durch.

Nach dem Aufheizen werden drei Signaltöne ausgegeben.

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  [22], um den Vorheiz-Vorgang zu starten.
- ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb [7] nach dem Vorheizen mit dem Lebensmittel und starten Sie unmittelbar danach das passende Programm.












Stellt man nach dem Vorheizen die Gartemperatur und -zeit ein, blinkt jeweils die Temperaturanzeige bzw. Garzeitanzeige. Die Einstellungen sind nach 5 Sekunden gespeichert und die Anzeige leuchtet dauerhaft.

8.5. Empfohlene Einstellungen

Gericht	Optimalgewicht (g) Maximalgewicht (g)	Dauer (min.)	Temp. (°C)	Hinweis
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	300	18	180	
	500			
Kleine Kuchen	120	15	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Backform* verwenden ▶ Backformen einlagig mit etwas Abstand verteilen. ▶ Nicht schwenken/wenden
	200			
Hähnchenschenkel	200	33	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mit Speiseöl bestreichen ▶ Lebensmittel einlagig, nicht überlappend beladen.
	400			
Gemüse (z. B. Paprika, Champignons, Zucchini, Kartoffeln)	400	20	170	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 2 EL Speiseöl hinzufügen ▶ 2,5 cm große Stücke vorbereiten ▶ Kartoffelstücke kleiner schneiden
	600			

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

8.4. Gerichte aufwärmen

- ▶ Geben Sie fertig gegarte, aber abgekühlte Gerichte in den Frittierkorb [7].
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  [17]. Entnehmen Sie die Standardeinstellung der o. g. Tabelle. Es ist eine Aufheiztemperatur von 35-200 °C und eine Aufheizzeit 1-60 Minuten einstellbar.
- ▶ Drücken Sie die Schaltflächen  /  oder , um die Garzeit anzupassen.
- ▶ Drücken Sie die Schaltflächen  /  oder  / , um die Temperatur anzupassen.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  [22], um den Warmhaltevorgang zu starten.



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 Gargebnisse schütteln Sie den Frittierkorb [7] oder wenden Sie das Lebensmittel nach Bedarf mehrfach während der Garzeit.



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 Frittierkorb [7] aus dem Gerät herausziehen.

Durch häufiges Herausziehen des Frittierkorbs [4] kommt es zu Wärmeverlusten. Dadurch kann eine Verlängerung der Garzeit erforderlich werden.

Es wird empfohlen je 30 Minuten Garzeit maximal 2 Mal den Frittierkorb kurz herauszuziehen.

8.6. 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 [22] und/oder ziehen Sie den Frittierkorb [7] heraus, um den Garvorgang zu unterbrechen.

Ein Signalton wird ausgegeben. Befindet sich der Frittierkorb nicht im Gerät, wird im Anzeigefeld „- - - - -“ angezeigt.

- ▶ Überprüfen Sie den Garzustand oder verteilen Sie die Speisen um.
- ▶ Schieben Sie den Frittierkorb [7] wieder vollständig in das Gerät.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche [22] erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

Das Programm wird fortgesetzt.



- Wird das Programm länger als 30 Minuten durch Drücken der Schaltfläche [22] oder durch Herausziehen des Frittierkorbs [4] unterbrochen, schaltet das Gerät in den Standby-Zustand.

8.7. Programm beenden


Am Ende der Garzeit schaltet das Heizelement ab und es werden Signaltöne ausgegeben. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden nach. Das Gerät schaltet in den Standby-Zustand: Das Bedienfeld erlischt, die Ein-/Aus-Schaltfläche [19] leuchtet weiterhin.

- ▶ Wenn Sie den Garvorgang vollständig abbrechen wollen, drücken Sie die Ein-/Aus-Schaltfläche [19], bis das Gerät in den Standby-Zustand schaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker [11] aus der Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie den Frittierkorb [7] am Frittierkorbgrieff [5] aus dem Gerät. Stellen Sie den Frittierkorb [7] auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▶ Entnehmen Sie die Lebensmittel aus dem Frittierkorb [7].

8.8. Garraum-Beleuchtung ein-/ausschalten



- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche , um die Beleuchtung im Garraum einzuschalten.

Die Beleuchtung erlischt nach 30 Sekunden automatisch.

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche , um die Beleuchtung im Garraum auszuschalten.

8.9. Tastentöne ein-/ausschalten

Standardmäßig sind die Tastentöne eingeschaltet.

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche , um die Tastentöne stumm zu schalten.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche , um die Tastentöne wieder einzuschalten.

9. Grillprogramme mit Temperaturfühler




Mit dem Temperaturfühler können Sie beim Zubereiten von Fleisch, Geflügel und Fisch die Garstufen überwachen. Die erreichten Garstufen werden während des Grillvorgangs im Anzeigefeld angezeigt:

Garstufe	Bedeutung
rare	Blutig
med-rare	Leicht blutig
med	Medium
med-well	Fast durchgebraten
well-done	Durchgebraten

- ▶ Stecken Sie den Temperaturfühler in die Anschlussbuchse an der Frontseite des Geräts.




Ist der Temperaturfühler nicht eingesteckt, stehen die Grillprogramme nicht zur Verfügung und im Anzeigefeld wird **No Plug** angezeigt.

- ▶ Legen Sie das zu grillende Lebensmittel in den Frittierkorb. Stecken Sie das spitze Ende des Temperaturfühlers in das Lebensmittel, so dass sich die Spitze ungefähr in der Mitte des Stückes befindet.
- ▶ Führen Sie das Kabel durch die Kabeldurchführung am Frittierkorb und schieben Sie den Frittierkorb vollständig in das Gerät ein.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche **BEEF, CHICKEN, FISH, LAMB** oder **PORK**, um ein Grillprogramm auszuwählen.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche   oder  [18] um die Garstufe auszuwählen.

Grillprogramm	Garstufenüberwachung (Innentemperatur]	Garstufe
Rind BEEF	RARE (50 °C)	1
	MED-RARE (55 °C)	2
	MED (65 °C)	3
	MED-WELL (70 °C)	4
	WELL-DONE (80 °C)	5
Hühnerfleisch CHICKEN	WELL-DONE (85 °C)	5
Fisch FISH	WELL-DONE (60 °C)	5

Grillprogramm	Garstufenüberwachung (Innentemperatur)	Garstufe
Lamm LAMB	MED-RARE (55 °C)	3
	MED (60 °C)	4
	WELL-DONE (70 °C)	5
Schwein PORK	WELL-DONE (75 °C)	5

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  [22], um den Grillvorgang zu starten.


Während des Garvorgangs wird auf der linken Seite des Anzeigefelds [13] die eingestellte Temperatur und auf der rechten Seite [15] die bislang erreichte Temperatur angezeigt.

Die Garstufenanzeige [14] zeigt den aktuellen Garzustand des Fleisches an.



Für optimale Garergebnisse wenden Sie das Lebensmittel nach Bedarf während der Garzeit.

Ist die eingestellte Garstufe erreicht, schaltet der Grillvorgang automatisch ab.

- ▶ Wenn Sie den Grillvorgang vollständig abbrechen wollen, drücken Sie die Ein-/Aus-Schaltfläche  [19], bis das Gerät in den Standby-Zustand schaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker [11] aus der Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie den Frittierkorb [7] am Frittierkorbgriff [5] aus dem Gerät. Stellen Sie den Frittierkorb [7] auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▶ Entnehmen Sie das Grillgut aus dem Frittierkorb [7].

10. Dörren

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

10.1. 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.

10.2. 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
Fleisch/Fisch			
Rindfleisch Huhn Fisch	dünne Scheiben (ca. 6 mm, mariniert)	70 °C	300 – 420
Kräuter			
frische Kräuter	Gewaschen, trocken getupft, entstielt	60 °C	240






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

Kräuter: zerbrechlich




Obst: meist weich, biegsam bis knusprig

Gemüse: biegsam bis zerbrechlich

Standardmäßig ist eine Dörrzeit von 6 Stunden und eine Temperatur von 60 °C eingestellt.

- ▶ Wählen Sie die Schaltfläche  [12], um das Automatikprogramm Dörren auszuwählen. Stellen Sie die Dörrdauer/Dörrtemperatur nach Bedarf manuell ein.
- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen  /  oder  /  [23] die gewünschte Dörrtemperatur ein. Im Anzeigefeld [13] wird die Dörrtemperatur angezeigt.


Es ist eine Dörrtemperatur von 40 – 90 °C einstellbar.

- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen  /  oder  [18] die gewünschte Dörrdauer ein. Im Anzeigefeld [15] wird die Dörrzeit angezeigt.




Beim Dörren wird die Dörrzeit in dem Format **XX:XX HR** angezeigt.

Es ist eine Dörrzeit von maximal 12 Stunden möglich.

- ▶ Starten Sie den Dörrvorgang durch Drücken der Schaltfläche  [22].

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

- ▶ Um den Dörrvorgang vorzeitig abzubrechen, drücken Sie die Ein-/Aus-Schaltfläche  [19], bis das Gerät in den Stand-by-Zustand schaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker [11] aus der Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät. Stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▶ Entnehmen Sie das Dörrgut mit einem geeigneten Werkzeug aus dem Frittierkorb.

11. Heißluftfritteuse reinigen

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Ziehen Sie vor der Reinigung grundsätzlich den Netzstecker [11].
- 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 [11].

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 Frittierkorb [7], damit das Gerät schneller abkühlen kann. Stellen Sie den Frittierkorb [7] 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 Gerätes beschädigen.
- Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nicht in der Spülmaschine.

- ▶ Ziehen Sie den Frittierkorb [7] aus dem Gerät. Fassen Sie den Grillgitter [8] am Griff an und ziehen Sie ihn aus dem Frittierkorb [7].
- ▶ Reinigen Sie den Frittierkorb [7] und den Grillgitter [8] 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 Frittierkorb [7] und der Grillgitter [8] 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 [2] und die Außenflächen des Gerätes eignet sich ein weiches, leicht feuchtes Tuch.
- ▶ Ziehen Sie den Temperaturfühler [1] aus der Anschlussbuchse. Wischen Sie ihn mit einem weichen, angefeuchteten Tuch und milder Seifenlauge ab. Lassen Sie ihn vollständig trocknen.

DE

FR

NL

ES

IT




EN

12. Längerer Nichtgebrauch und Transport

- ▶ Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker [11], 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.

13. 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 [11] ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	<ul style="list-style-type: none"> • Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
	Eingabe nicht vollständig.	<ul style="list-style-type: none"> • Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche  [22] (siehe Kapitel „8. Heißluftfritteuse bedienen“).
Die Speisen sind nicht gar.	Die Füllmenge ist zu groß.	<ul style="list-style-type: none"> • Befüllen Sie den Frittierkorb [7] nur bis zu 75%.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie die Schaltfläche  [23], um die Gartemperatur zu erhöhen.
	Die Garzeit ist zu kurz.	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie die Schaltfläche  [18], um die Garzeit zu verlängern.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	• Manche Speisen müssen mehrfach während Garzeit geschüttelt/gewendet werden.
		• Befüllen Sie den Frittierkorb [7] 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 Frittierkorb [7] ist überfüllt.	• Befüllen Sie den Frittierkorb [7] 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 Frittierkorbs [4]. Durch das Fett entsteht im Frittierkorb eine größere Hitze als normalerweise – dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.
	Der Frittierkorb [7] und der Grillgitter [8] weisen noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	• Fettrückstände verbrennen. Säubern Sie den Frittierkorb [7] und den Grillgitter [8] 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.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Die Grillprogramme werden nicht angezeigt.	Temperaturfühler ist nicht eingesteckt	<ul style="list-style-type: none"> Stecken Sie den Temperaturfühler in die Anschlussbuchse.

13.1. Fehlermeldungen





- | | | |
|----------------|--|---|
| E01 | Temperatursensor-Unterbrechung | Schutzbetrieb: Heizung und Lüfter schalten aus. |
| E02 | Temperatursensor-Kurzschluss | 10 Signaltöne werden ausgegeben. |
| E03 | Gerät ist überhitzt

Temperatursensor löst aus, da der Frittierkorb eine Temperatur von 260 °C überschreitet | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sofort Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen. ▶ Erst nach dem Abkühlen auf Raumtemperatur erneut einschalten. ▶ Bei erneuter Fehlermeldung Netzstecker ziehen Kundendienst kontaktieren. |
| E05 | Temperaturfühler-Kurzschluss | |
| No Plug | Temperaturfühler nicht verbunden | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Temperaturfühler wie unter „9. Grillprogramme mit Temperaturfühler“ auf Seite 18 beschrieben verbinden. |

13.2. System-Selbsttest

HINWEIS!

Diese Funktion ist dem Service oder einer Spezialwerkstatt vorbehalten.



- ▶ Drücken Sie die Tasten  /  und  /  innerhalb von 6 Sekunden nach dem Einschalten gleichzeitig für ca. 3 Sekunden, um einen Geräteselbsttest zu starten.

13.3. System-Reset

HINWEIS!

Diese Funktion ist dem Service oder einer Spezialwerkstatt vorbehalten.

Das Gerät befindet sich weder im Standby-Zustand, noch führt es einen Selbsttest durch.

- ▶ Drücken Sie die Tasten  und  für ca. 6 Sekunden gleichzeitig, um das Gerät zurückzusetzen.

14. Technische Daten

Anschrift des Lieferanten:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DEUTSCHLAND
Modellkennung:	MD 13060
Spannungsversorgung:	220–240 V~, 50/60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1700 W
Kapazität gesamt:	ca. 6,6 Liter
Temperaturkontrolle:	35 – 230 °C
Max. Garzeiteinstellung:	60 Minuten
Abmessungen (B x H x T), inkl. Frittierkorbgriff	ca. 31 x 32,8 x 39,5 cm
Gewicht	5,66 kg
Stromverbrauch Standby-Modus	0,5 W
Maximale Zeit bis zum Erreichen des Standby-Modus bei Inaktivität	5 Minuten



15. EU-Konformitätsinformation

CE 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

16. 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.

17. 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



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 pri-

vaten 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.

18. 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 AG 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 Ilfangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz	
Belgien & Luxemburg	
Rufnummer (Belgien)	
☎	02 200 61 98
Rufnummer (Luxemburg)	
☎	800 278 99
Öffnungszeiten	
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	

DE

FR

NL

ES

IT

EN

Serviceadresse

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

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

Aus Gründen der Nachhaltigkeit verzichten wir auf gedruckte Garantiebedingungen, Sie finden unsere Garantiebedingungen ebenfalls in unserem Serviceportal. Sie können auch den untenstehenden QR-Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.



19. Impressum

Copyright 2025

Stand: 18. August 2025

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

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

Sommaire

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation.....	30
1.1. Explication des symboles	30
2. Utilisation conforme	31
3. Consignes de sécurité	31
3.1. Mise en service et utilisation	34
3.2. Nettoyage	35
4. Contenu de la livraison.....	35
5. Description des éléments	35
6. Préparation de la friteuse à air chaud	37
7. Consignes de préparation	37
8. Utilisation de la friteuse à air chaud	38
8.1. Réglage d'un programme automatique	39
8.2. Réglage individuel du temps de cuisson et de la température.....	41
8.3. Préchauffage	42
8.4. Réchauffer des plats.....	42
8.5. Réglages recommandés.....	42
8.6. Interruption du programme	43
8.7. Arrêt du programme	43
8.8. Allumer/éteindre l'éclairage de l'espace de cuisson.....	44
8.9. Activer/désactiver le son des touches	44
9. Programmes de gril avec capteur de température	44
10. Déshydrater	45
10.1. Préparation des aliments	45
10.2. Réglages pour la déshydratation.....	45
11. Nettoyage de la friteuse à air chaud.....	47
12. Non-utilisation prolongée et transport.....	48
13. Dépannage	48
13.1. Messages d'erreur	50
13.2. Autotest du système	50
13.3. Réinitialisation du système	50
14. Caractéristiques techniques	51
15. Information relative à la conformité UE	51
16. Pièces détachées	51
17. Recyclage.....	51
18. Informations relatives au service après-vente	52
19. Mentions légales.....	53

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

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

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

1.1. Explication des symboles

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



DANGER !

Danger de mort imminente !



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



AVIS !

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



Informations complémentaires concernant l'utilisation du produit



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



Risque d'électrocution !



Les surfaces brûlantes présentent un risque !



Symbole de courant alternatif

2. Utilisation conforme

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

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications ménagères similaires, par exemple :

- dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et d'autres secteurs commerciaux ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par des clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel.

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

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

3. Consignes de sécurité

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



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Toute utilisation incorrecte présente un risque de blessure.

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

- Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



AVERTISSEMENT !
**Risque d'électrocution/
 de court-circuit !**

Il existe un risque de choc électrique/court-circuit sur les pièces sous tension.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire et facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil en tirant au niveau de la
- fiche d'alimentation, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets ou des surfaces chaud(e)s (p. ex. plaque de cuisson).
- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- N'allumez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même présente des dommages visibles ou si celui-ci est tombé.
- Si vous constatez un dommage causé pendant le transport, contactez immédiatement le SAV.
- Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque partie de l'appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier et n'introduisez aucun objet dans les fentes d'aération.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé

par le fabricant, son SAV ou une personne de qualification similaire pour éviter tout risque.

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant,
 - lors du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil,
 - lors du montage ou du démontage de l'appareil,
 - si l'appareil est humide ou mouillé,
 - si vous n'utilisez plus l'appareil,
 - en l'absence de surveillance,
 - en cas d'orage.
- Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, ne le passez pas sous l'eau courante et ne l'utilisez pas dans des pièces humides, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Protégez l'appareil de tout contact avec l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimen-

tation à l'écart des lavabos, éviers ou autres.

- Ne posez aucun récipient rempli de liquide, p. ex. un vase ou une boisson, sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il se trouve sur une surface mouillée.
- Ne touchez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - humidité d'air élevée ou humidité,
 - températures extrêmement hautes ou basses,
 - rayonnement direct du soleil,
 - flamme nue.



Aucune action n'est requise de la part de l'utilisateur pour changer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.

3.1. Mise en service et utilisation



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

Les surfaces brûlantes peuvent provoquer un incendie.

- Pour éviter tout risque résultant d'une réinitialisation accidentelle du limiteur de température de sécurité, l'appareil ne doit pas être alimenté via un dispositif de commutation externe tel qu'une minuterie ou être connecté à un circuit électrique qui est régulièrement allumé ou éteint par un dispositif.
- Posez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant chauffer (p. ex. plaques de cuisson, flammes nues).
- Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre en contact avec aucun autre objet. Maintenez une distance d'au moins 10 cm par rapport à d'autres objets. En particulier, ne le placez pas à proximité de matériaux facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- Ne placez pas l'appareil en fonctionnement sous des éléments hauts ou d'autres objets susceptibles d'empêcher la libre évacuation de la vapeur vers le haut.
- Ne recouvrez pas l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- Posez toujours le panier à friture sur une surface résistante à la chaleur.
- Ne mettez pas d'aliments emballés dans du film alimentaire, du film plastique ou d'autres matériaux inflammables dans le panier à friture.
- En cas de dégagement de fumée noire, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant. Attendez que la fumée se soit dissipée avant

de retirer le panier à friture de l'appareil.

- En cas d'incendie, débranchez d'abord l'appareil de la prise de courant. Ne tentez pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteignez les flammes avec une couverture anti-feu ou un extincteur approprié.



ATTENTION ! **Domage matériel possible !**

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

- Si nécessaire, placez l'appareil sur une surface insensible à la chaleur.

3.2. Nettoyage

- Respectez les consignes de nettoyage complémentaires et nettoyez les surfaces qui entrent en contact avec les aliments comme décrit dans le chapitre « 11. Nettoyage de la friteuse à air chaud » en page 47.

4. Contenu de la livraison

⚠ DANGER !

Risque de blessure !

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

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

- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et intacte et informez-nous dans un délai de deux semaines à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Friteuse à air chaud
- Guide de démarrage rapide

5. Description des éléments

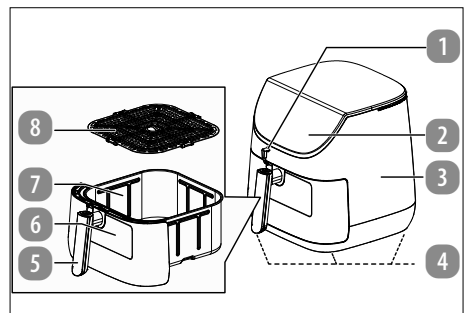


Fig. 1 – Face avant

1. Capteur de température
2. Éléments de commande/panneau d'affichage
3. Boîtier
4. Pieds (4x)
5. Poignée du panier à friture
6. Fenêtre
7. Panier à friture
8. Grille

DE

FR

NL

ES

IT

EN

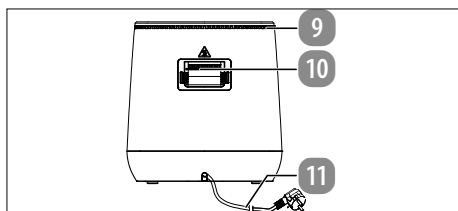


Fig. 2 – Face arrière

- 9. Fentes d'aération
- 10. Fentes d'évacuation de la vapeur
- 11. Cordon d'alimentation avec fiche

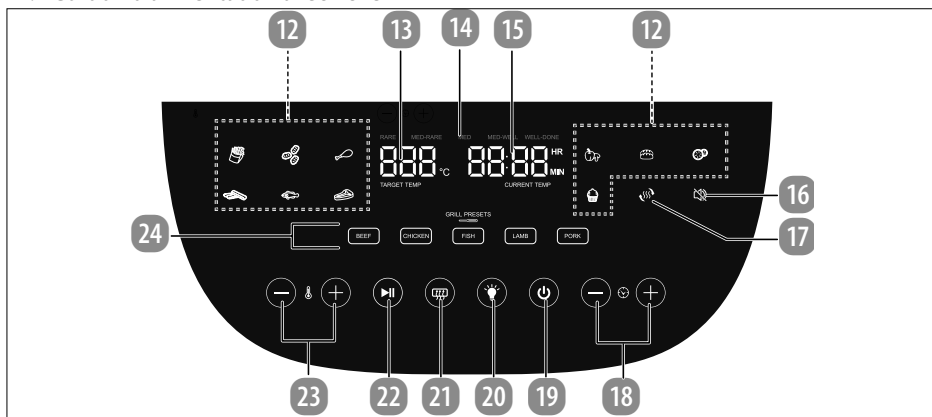



Fig. 3 – Éléments de commande

- 12. Boutons/voyants Programmes automatiques
- 13. Champ d'affichage **TARGET TEMP:** Température de cuisson (température réglée)
- 14. Affichage du niveau de cuisson Programmes de grill (**RARE, MED-RARE, MED, MED-WELL, WELL-DONE**)
- 15. Affichage du temps de cuisson/mode grill **CURRENT TEMP** : température atteinte
- 16. Bouton : désactiver/activer le son des touches
- 17. Bouton : réchauffer
- 18. Bouton : prolonger le temps de cuisson/Bouton : réduire le temps de cuisson
- 19. Bouton : allumer/éteindre l'appareil
- 20. Bouton : allumer/éteindre l'éclairage de l'espace de cuisson
- 21. Bouton : préchauffage
- 22. Bouton : démarrage du programme/ pause
- 23. Bouton / (+) : augmenter la température/Bouton / (-) : diminuer la température
- 24. Boutons/voyants Programmes de grill (**BEEF, CHICKEN, FISH, LAMB, PORK**)

6. Préparation de la friteuse à air chaud

- ▶ Retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.
- ▶ Posez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistant à la chaleur.
- ▶ Sortez le panier à friture [7] de l'appareil.
- ▶ Lavez le panier [7] et la grille [8] dans de l'eau chaude. Séchez soigneusement les deux pièces.
- ▶ Saisissez la grille [8] au niveau des cavités de préhension et placez-la à l'horizontale au fond du panier à friture [7].
- ▶ Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- ▶ Branchez la friteuse à air chaud uniquement sur une prise de courant réglementaire, mise à la terre et protégée électriquement. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.

La friteuse à air chaud émet un signal sonore, tous les boutons et symboles s'allument brièvement. Le bouton marche/arrêt  [19] est allumé en permanence.



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

- Laissez l'appareil fonctionner à la température maximale pendant environ 30 minutes avant la première utilisation.

7. Consignes de préparation

- ▶ Répartissez les aliments uniformément dans le panier à friture [7]. Remplissez le panier à friture [7] à 75 % seulement.

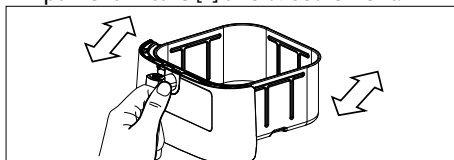


Fig. 4 – Secouer

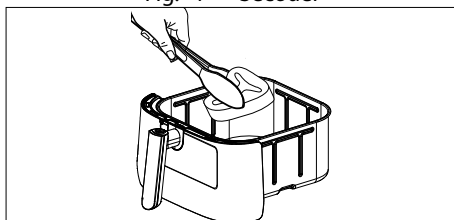


Fig. 5 – Retourner

- ▶ Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez le panier à friture [7] (**voir Fig. 4**) ou retournez les aliments (**voir Fig. 5**) pendant le temps de cuisson, en particulier si les aliments se chevauchent. À la mi-cuisson, des signaux sonores sont émis dans les programmes sélectionnés pour vous rappeler de répartir à nouveau les aliments.
- ▶ Vérifiez régulièrement l'état de cuisson pendant la cuisson pour éviter une surcuisson.
- ▶ Retirez les aliments immédiatement après la cuisson pour éviter une surcuisson.
- ▶ Pour la cuisson de pommes de terre ou de légumes frais, utilisez un peu d'huile pour donner plus de croustillant.
- ▶ Pour les plats cuisinés, respectez les consignes de préparation du fabricant.

8. Utilisation de la friteuse à air chaud

AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

- Ne remplissez pas le panier à friture [7] de graisse ou d'huile comme avec une friteuse à l'huile traditionnelle. Selon la recette, n'ajoutez qu'une petite quantité d'huile alimentaire aux aliments.
- Ne remplissez pas trop le panier à friture [7], afin que les aliments n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants se trouvant à l'intérieur de l'appareil pendant le fonctionnement. Remplissez le panier à friture [7] à 75 % seulement.

AVERTISSEMENT !

Les surfaces brûlantes présentent un risque de blessure !

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

- Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas la grille d'aération située à l'arrière de l'appareil pendant le fonctionnement, car elle chauffe fortement.
- Ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée [5] et des éléments de commande pendant le fonctionnement !
- Ne touchez pas le bac à friture, le panier à friture [7] ou les éléments chauffants.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud, attendez qu'il ait complètement refroidi.

- Si vous sortez le panier à friture [7] pendant ou après la préparation des aliments, il y a un risque de brûlure dû à la vapeur qui s'échappe. Ne mettez pas votre tête directement au-dessus de l'appareil et ne touchez pas à cette vapeur. Posez le panier à friture [7] sur un support résistant à la chaleur.
- Le panier à friture [7] chauffe fortement pendant le fonctionnement, ne le touchez pas. Utilisez des maniques.
- Les éléments chauffants restent chauds pendant un certain temps, même après l'arrêt de l'appareil. Veillez à ce que personne ne mette les mains dans le bac à friture.

ATTENTION !







Risques pour la santé !







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

- Éliminez les résidus alimentaires brûlés.
 - Ne laissez pas les aliments trop noircir lorsque vous les faites cuire ou griller.
-
- ▶ Sortez le panier à friture [7] de l'appareil à l'aide de la poignée du panier à friture [5].
 - ▶ Remplissez le panier à friture [7] avec les aliments. Pour les quantités de remplissage appropriées, reportez-vous aux tableaux des chapitres « 8.1. Réglage d'un programme automatique » en page 39 et « 8.5. Réglages recommandés » en page 42.
 - ▶ Tenez le panier à friture [7] par la poignée [5] et insérez-le complètement dans l'appareil par l'avant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

8.1. Réglage d'un programme automatique

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

Pro-gramme	Poids Poids (g)	Durée (min.)	°C	Signal Répar-tir	Remarque
Individuel (pas de bouton)		15	180	X	▶ Après la mise en marche, une durée et une température de cuisson standard sont réglées, voir « 8.2. Réglage individuel du temps de cuisson et de la température » en page 41.
 Préchauf-fage		3	180	X	▶ Lancez le programme sans aliments dans le panier à friture.
 Réchauffer		5	170	X	▶ Disposer les denrées alimentaires en une seule couche, sans les faire se chevaucher.
 Frites	500	18	180	■	
 Nuggets de poulet		12	200	■	▶ Disposer les denrées alimentaires en une seule couche, sans les faire se chevaucher.
 Pilons de poulet		33	200	■	▶ Badigeonner d'huile ▶ Disposer les denrées alimentaires en une seule couche, sans les faire se chevaucher.
 Bâtonnets de poisson surgelés		14	200	■	▶ Disposer les denrées alimentaires en une seule couche, sans les faire se chevaucher.



Pro-gramme	Poids Poids (g)	Durée (min.)	°C	Signal Répar-tir	Remarque
 Poisson grillé		12	180	■	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Badigeonner d'huile ▶ Disposer les denrées alimentaires en une seule couche, sans les faire se chevaucher.
 Steak (à point)		7	230	■	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Recouvrez le fond du panier à friture d'une seule couche. ▶ La durée et la température pré-réglées peuvent varier en fonction de la température et de la qualité de la viande.
 Légumes	500	20	170	■	
 Faire cuire des petits pains		8	180	■	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Recouvrez le fond du panier à friture d'une seule couche.
 Déshydrater		360 (6 h)	60	X	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Disposer les aliments en une seule couche, sans les faire se chevaucher
 Petits gâteaux		15	160	X	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utiliser un moule ▶ Répartir les moules en une seule couche en laissant un peu d'espace. ▶ Ne pas secouer/retourner







Au bout d'environ 5 minutes sans activation du bouton, l'appareil passe en mode veille.



Les programmes automatiques susmentionnés sont exécutés sans capteur de température.

- ▶ Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt  [19] pour allumer l'appareil.
- ▶ Appuyez sur le bouton du programme automatique pour régler le programme automatique souhaité. Le symbole du programme sélectionné s'allume.
- ▶ La température et le temps de cuisson du programme sélectionné(e)s s'affichent.
- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton  [22].

Pendant la cuisson, le symbole du programme automatique, la température et le temps de cuisson restant ainsi que les boutons , ,  [20] et  [18 ou 23] s'affichent.

Dès que le temps restant est inférieur à 1 minute, l'affichage passe à un compte à rebours de 60 secondes.



Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez le panier à friture [7] ou retournez les aliments plusieurs fois pendant le temps de cuisson si nécessaire.

À la mi-cuisson, 3 signaux sonores sont émis et le champ d'affichage clignote 3 fois pour vous rappeler de répartir à nouveau les aliments (sauf pour les programmes marqués d'un **X** dans le tableau ou les programmes de gril).



Vous pouvez à tout moment modifier le temps et la température de cuisson a posteriori (voir « 8.2. Réglage individuel du temps de cuisson et de la température »).




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







Pour éviter les pertes de chaleur, il est recommandé de ne démarrer la cuisson que lorsque le panier à friture [7] est complètement inséré.

8.2. Réglage individuel du temps de cuisson et de la température




- ▶ Appuyez sur le bouton marche/arrêt  [19] pour allumer la friteuse à air chaud.

Par défaut, le temps de cuisson est réglé sur 15 minutes et la température sur 180 °C.



Vous pouvez adapter individuellement un programme automatique selon votre recette ou le pré-réglage mentionné ci-dessus.

- ▶ Appuyez sur les boutons  /  ou  /  [23] pour augmenter/diminuer la température de cuisson par incréments de 5 °C.


Il est possible de régler des températures de 35 °C à 200 °C, sauf pour les programmes **STEAK** (max. 230 °C) et **DÉSHYDRATATION** (max. 90 °C).

- ▶ Appuyez sur le bouton  /  ou  [18] pour prolonger/réduire le temps de cuisson par paliers d'une minute.


Il est possible de régler un temps de cuisson de 60 minutes maximum, sauf pour les programmes **STEAK** (20 minutes maximum) et **DÉSHYDRATATION** (12 heures).

- ▶ Appuyez sur le bouton correspondant  [18 ou 23] et maintenez-le enfoncé pour accélérer le réglage de la température et du temps de cuisson.
- ▶ Appuyez sur le bouton  [22] pour démarrer la cuisson.

8.3. Préchauffage

- ▶ Appuyez sur le bouton  [21] pour sélectionner le programme de préchauffage. Lancez le programme sans aliments dans le panier à friture [7].

Une fois l'appareil chaud, trois signaux sonores sont émis.

- ▶ Appuyez sur le bouton  [22] pour démarrer le préchauffage.
- ▶ Après le préchauffage, remplissez le panier à friture [7] d'aliments, puis démarrez immédiatement le programme de votre choix.




En cas de réglage de la température et du temps de cuisson après le préchauffage, l'affichage de la température ou du temps de cuisson clignote à chaque fois. Les réglages sont enregistrés au bout de 5 secondes et le voyant est allumé en permanence.









8.5. Réglages recommandés

Plat	Poids optimal (g) Poids maximal (g)	Durée (min.)	Temp. (°C)	Remarque
Frites fines surgelées	300	18	180	
	500			
Petits gâteaux	120	15	160	▶ Utiliser un moule* ▶ Répartir les moules en une seule couche en laissant un peu d'espace. ▶ Ne pas secouer/retourner
	200			
Pilons de poulet	200	33	200	▶ Badigeonner d'huile ▶ Disposer les denrées alimentaires en une seule couche, sans les faire se chevaucher.
	400			
Légumes (p. ex. poivrons, champignons, courgettes, pommes de terre)	400	20	170	▶ Ajouter 2 CS d'huile ▶ Préparer des morceaux de 2,5 cm ▶ Couper les pommes de terre en plus petits morceaux
	600			

8.4. Réchauffer des plats

- ▶ Placez les plats cuits mais refroidis dans le panier à friture [7].
- ▶ Appuyez sur le bouton  [17].

Consultez le tableau ci-dessus pour connaître le réglage par défaut. Il est possible de régler une température de chauffage de 35 à 200 °C et un temps de chauffage de 1 à 60 minutes.

- ▶ Appuyez sur les boutons  /  ou  pour ajuster le temps de cuisson.
- ▶ Appuyez sur les boutons  /  ou  /  pour ajuster la température.
- ▶ Appuyez sur le bouton  [22] pour démarrer la procédure de maintien au chaud.

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



Les quantités ou nombres de pièces indiqués dans le tableau représentent la quantité optimale ainsi que la quantité maximale.

Vous trouverez les réglages correspondants pour chaque plat dans le tableau. Vous pouvez modifier les réglages en fonction des quantités, des aliments ou de vos préférences. Veuillez également respecter les consignes de préparation des divers fabricants de produits alimentaires.

Les grandes quantités d'aliments à frire prolongent généralement le temps de cuisson, tandis que les petites quantités diminuent le temps de cuisson.



- Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez le panier à friture [7] ou retournez les aliments plusieurs fois pendant le temps de cuisson si nécessaire.



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



Pendant la préparation, vous pouvez à tout moment sortir le panier à friture [7] de l'appareil pour contrôler l'état de cuisson.

Sortir trop souvent le panier à friture [7] de l'appareil entraîne des pertes de chaleur. Cela peut entraîner un allongement du temps de cuisson.

Il est recommandé de retirer brièvement le panier à friture au maximum 2 fois toutes les 30 minutes de cuisson.

8.6. Interruption du programme

Pour vérifier l'état de cuisson, changer/adapter le programme ou répartir à nouveau les aliments, vous pouvez interrompre le processus de cuisson.

- ▶ Appuyez sur le bouton [22] et/ou retirez le panier à friture [7] pour interrompre la cuisson.

Un signal sonore est émis. Si le panier à friture ne se trouve pas dans l'appareil, le champ d'affichage indique « - - - - - ».

- ▶ Vérifiez l'état de cuisson ou répartissez à nouveau les aliments.
- ▶ Réinsérez complètement le panier à friture [7] dans l'appareil.
- ▶ Appuyez à nouveau sur le bouton [22] pour poursuivre la cuisson.

Le programme se poursuit.




- Si le programme est interrompu pendant plus de 30 minutes en appuyant sur le bouton [22] ou en retirant le panier à friture [7], l'appareil se met en veille.

8.7. Arrêt du programme


À la fin du temps de cuisson, l'élément chauffant s'éteint et des signaux sonores sont émis. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques secondes. L'appareil passe en mode veille : l'écran de commande s'éteint, le bouton marche/arrêt [19] reste allumé.

- ▶ Si vous souhaitez arrêter complètement la cuisson, appuyez sur le bouton marche/arrêt [19] jusqu'à ce que l'appareil passe en mode veille.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation [11] de la prise de courant.
- ▶ Sortez le panier à friture [7] de l'appareil à l'aide de la poignée du panier à friture [5]. Posez le panier à friture [7] sur un support résistant à la chaleur.
- ▶ Retirez les aliments du panier à friture [7].

8.8. Allumer/éteindre l'éclairage de l'espace de cuisson



- ▶ Appuyez sur le bouton  pour allumer l'éclairage dans l'espace de cuisson.

L'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

- ▶ Appuyez à nouveau sur le bouton  pour éteindre l'éclairage dans l'espace de cuisson.

8.9. Activer/désactiver le son des touches

Par défaut, le son des touches est activé.

- ▶ Appuyez sur le bouton  pour mettre le son des touches en sourdine.
- ▶ Appuyez de nouveau sur le bouton  pour réactiver le son des touches.

9. Programmes de grill avec capteur de température




Le capteur de température vous permet de surveiller les niveaux de cuisson lorsque vous préparez de la viande, de la volaille ou du poisson. Les niveaux de cuisson atteints s'affichent dans le champ d'affichage pendant le processus de grill :

Niveau de cuisson	Signification
rare	bleu
med-rare	saignant
med	à point
med-well	cuit
well-done	bien cuit

- ▶ Branchez le capteur de température dans la prise située sur la face avant de l'appareil.




Si le capteur de température n'est pas branché, les programmes de grill ne sont pas disponibles et le champ d'affichage indique **No Plug**.

- ▶ Placez l'aliment à griller dans le panier à friture. Insérez l'extrémité pointue du capteur de température dans l'aliment de sorte que la pointe se trouve à peu près au milieu du morceau.
- ▶ Passez le câble dans le passe-câble du panier à friture et insérez complètement le panier à friture dans l'appareil.
- ▶ Appuyez sur le bouton **BEEF, CHICKEN, FISH, LAMB** ou **PORK** pour sélectionner un programme de grill.
- ▶ Appuyez sur le bouton   ou  [18] pour sélectionner le niveau de cuisson.

Pro-gramme de grill	Surveillance du niveau de cuisson (température intérieure)	Niveau de cuisson
Bœuf BEEF	RARE (50 °C)	1
	MED-RARE (55 °C)	2
	MED (65 °C)	3
	MED-WELL (70 °C)	4
	WELL-DONE (80 °C)	5
Viande de poulet CHICKEN	WELL-DONE (85 °C)	5
Poisson FISH	WELL-DONE (60 °C)	5

Pro-gramme de grill	Surveillance du niveau de cuisson (température intérieure)	Niveau de cuisson
Agneau LAMB	MED-RARE (55 °C)	3
	MED (60 °C)	4
	WELL-DONE (70 °C)	5
Porc PORK	WELL-DONE (75 °C)	5

- ▶ Appuyez sur le bouton  [22] pour lancer le processus de grill.


Pendant la cuisson, la température réglée s'affiche sur le côté gauche du champ d'affichage [13] et la température atteinte jusqu'à présent sur le côté droit [15].

L'affichage du niveau de cuisson [14] indique l'état de cuisson actuel de la viande.



Pour des résultats de cuisson optimaux, retournez l'aliment si nécessaire pendant la cuisson.

Lorsque le niveau de cuisson sélectionné est atteint, le processus de grill s'arrête automatiquement.

- ▶ Si vous souhaitez annuler complètement le processus de grill, appuyez sur le bouton marche/arrêt  [19] jusqu'à ce que l'appareil se mette en veille.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation [11] de la prise de courant.
- ▶ Sortez le panier à friture [7] de l'appareil à l'aide de la poignée du panier à friture [5]. Posez le panier à friture [7] sur un support résistant à la chaleur.
- ▶ Retirez l'aliment à griller du panier à friture [7].

10. Déshydrater

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

10.1. Préparation des aliments

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

10.2. Réglages pour la déshydratation

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

Aliment dés-hydraté	Préparation (valeurs approximatives)	Température de déshydratation	Durée de déshydratation en minutes (valeurs approximatives)
Fruits			
Pommes	Tranches : 3 mm	60 °C	420 – 480
Banane	Tranches : 3 mm	60 °C	480 – 600
Ananas	Tranches : 10 mm	60 °C	360 – 480
Fraises	Couper en deux	60 °C	360 – 480
Légumes			
Aubergines	Tranches : 3 mm	60 °C	360 – 480
Tomates	Tranches : 3 mm	60 °C	360 – 480
Champignons	Couper en deux	60 °C	360 – 480
Viande/Poisson			
Bœuf Poulet Poisson	Fines tranches (env. 6 mm, marinées)	70 °C	300 – 420
Herbes			
Herbes fraîches	Lavées, séchées, équeu-tées	60 °C	240






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

Herbes aromatiques : fragiles

Fruits : généralement tendres, souples à croquants




Légumes : souples à fragiles

Par défaut, la durée de déshydratation est de 6 heures et la température de 60 °C.

- ▶ Utilisez le bouton  [12] pour sélectionner le programme automatique Déshydratation. Si nécessaire, réglez manuellement la durée/température de déshydratation.
- ▶ À l'aide des boutons  /  ou  /  [23], réglez la température de déshy-

dratation souhaitée. La température de déshydratation s'affiche dans le champ d'affichage [13].


Vous pouvez régler une température de déshydratation de 40 à 90 °C.

- ▶ À l'aide des boutons  /  ou  [18], réglez la température de déshydratation souhaitée. Le temps de déshydratation s'affiche dans le champ d'affichage [15].




Lors de la déshydratation, le temps de déshydratation est affiché dans le format **XX:XX HR.**

Une durée de déshydratation maximale de 12 heures est possible.

- ▶ Démarrez le cycle de déshydratation en appuyant sur le bouton  [22].

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

- ▶ Pour interrompre prématurément le processus de déshydratation, appuyez sur le bouton marche/arrêt  [19] jusqu'à ce que l'appareil se mette en veille.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation [11] de la prise de courant.
- ▶ Retirez le panier à friture de l'appareil en le tenant par la poignée. Posez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- ▶ Retirez l'aliment déshydraté du panier de friture à l'aide d'un outil approprié.

11. Nettoyage de la friteuse à air chaud

AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces sous tension.

- Avant le nettoyage, débranchez toujours la fiche d'alimentation [11].
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil tombait néanmoins dans du liquide, il ne faut en aucun cas le toucher. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation [11]. Ne remettez en aucun cas l'appareil en service. Faites vérifier l'appareil par le fabricant, son SAV ou une personne ayant les mêmes qualifications.

AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les surfaces chaudes présentent un risque de brûlure.

- Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer. Retirez le panier à friture [7] pour que l'appareil puisse refroidir plus rapidement. Posez le panier à friture [7] sur un support résistante à la chaleur.

AVIS !

Endommagement possible de l'appareil !

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

- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs, abrasifs, granuleux ou contenant de l'acide acétique, de la soude ou des solvants. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces ou les inscriptions sur l'appareil.
- Ne nettoyez pas la friteuse à air chaud au lave-vaisselle.


- ▶ Sortez le panier à friture [7] de l'appareil. Saisissez la grille [8] par la poignée et retirez-la du panier à friture [7].
- ▶ Nettoyez le panier à friture [7] et la grille [8] à l'aide d'une éponge et d'eau douce légèrement savonneuse. Rincez les pièces à l'eau claire et séchez-les ensuite soigneusement.
- ▶ Le panier à friture [7] et la grille [8] sont adaptés au lave-vaisselle. Pour un nettoyage en douceur, il est cependant recommandé de laver les pièces à la main comme décrit plus haut.
- ▶ Nettoyez le bac à friture à l'eau chaude avec une éponge douce.
- ▶ Si les éléments chauffants sont sales, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à vaisselle. Enlevez avec précaution les restes d'aliments.
- ▶ Utilisez un chiffon doux et légèrement humide pour le nettoyage du panneau de commande [2] et des surfaces externes de l'appareil.
- ▶ Retirez le capteur de température [1] de la prise. Essuyez-le avec un chiffon doux humidifié et de l'eau savonneuse douce. Laissez-la sécher complètement.

12. Non-utilisation prolongée et transport

- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez la fiche d'alimentation [11], nettoyez l'appareil et rangez-le dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et non exposé aux rayons directs du soleil.
- ▶ Pour éviter tout dommage du produit lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

13. Dépannage

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

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation [11] n'est pas branchée sur une prise de courant.	<ul style="list-style-type: none"> • Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire.
	La saisie est incomplète.	<ul style="list-style-type: none"> • Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton  [22] (voir chapitre « 8. Utilisation de la friteuse à air chaud »).
Les aliments ne sont pas cuits.	La quantité de remplissage est trop élevée.	<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez le panier à friture [7] à 75 % seulement.
	La température de cuisson est trop faible.	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur le bouton  [23] pour augmenter la température de cuisson.
	Le temps de cuisson est trop court.	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur le bouton  [18] pour prolonger le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments sont trop serrés.	<ul style="list-style-type: none"> • Certains aliments doivent être secoués/retournés plusieurs fois pendant le temps de cuisson.
		<ul style="list-style-type: none"> • Remplissez le panier à friture [7] avec des morceaux d'aliments de petite taille. Les petits morceaux cuisent plus uniformément.
Les aliments frits ne sont pas assez croustillants.	Les aliments utilisés sont inadaptés pour la friteuse à air chaud.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez des snacks adaptés au four ou légèrement graissés pour des résultats plus croustillants.

Problème	Cause possible	Dépannage
Impossible de fermer l'appareil.	Le panier à friture [7] est trop plein.	<ul style="list-style-type: none">• Remplissez le panier à friture [7] à 75 % seulement.
Dégagement de fumée blanche dans l'appareil	Les aliments sont très gras.	<ul style="list-style-type: none">• Lors de la préparation d'aliments très gras, la graisse de ces aliments goutte dans le fond du panier à friture [7]. La graisse génère dans la cuve une chaleur plus importante qu'habituellement, cela n'affecte cependant ni l'appareil, ni le résultat de cuisson.
	Le panier à friture [7] et la grille [8] présentent encore des résidus de graisse de la cuisson précédente.	<ul style="list-style-type: none">• Les résidus de graisse brûlent. Nettoyez le panier à friture [7] et la grille [8] après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas dorées uniformément.	Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas trempé assez longtemps.	<ul style="list-style-type: none">• Placez les bâtonnets de pommes de terre dans de l'eau froide pendant environ 1/2 heure afin d'éliminer la fécule. Séchez-les avec du papier absorbant avant de les mettre dans la cuve.
	La variété de pommes de terre utilisée ne convient pas.	
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre sont trop humides.	<ul style="list-style-type: none">• Le croustillant dépend de la teneur en eau et en amidon de la variété de pommes de terre utilisée et de la quantité d'huile.
		<ul style="list-style-type: none">• Séchez soigneusement les pommes de terre et recouvrez-les d'environ une cuillère à soupe d'huile.
		<ul style="list-style-type: none">• Coupez les pommes de terre en plus petits morceaux.
Les programmes de gril ne s'affichent pas.	Le capteur de température n'est pas branché	<ul style="list-style-type: none">• Branchez le capteur de température dans la prise.

13.1. Messages d'erreur

- E01** Interruption du capteur de température
- E02** Court-circuit du capteur de température
- E03** L'appareil est en surchauffe
Le capteur de température se déclenche, car le panier de friture dépasse une température de 260 C
- E05** Court-circuit du capteur de température
- No Plug** Capteur de température non connecté

Mode de protection : le chauffage et le ventilateur s'arrêtent.





10 signaux sonores sont émis.

- ▶ Débrancher immédiatement la fiche d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.
- ▶ Ne le rallumer qu'après l'avoir laissé refroidir à température ambiante.
- ▶ En cas de nouveau message d'erreur, débrancher la fiche d'alimentation. Contacter le service après-vente.
- ▶ Brancher le capteur de température tel que décrit au chapitre « 9. Programmes de grill avec capteur de température » en page 44.

13.2. Autotest du système

! AVIS !

Cette fonction est réservée au service après-vente ou à un atelier spécialisé.



- ▶ Appuyez simultanément sur les boutons  /  et  /  pendant environ 3 secondes dans les 6 secondes suivant la mise sous tension pour lancer un autotest de l'appareil.

13.3. Réinitialisation du système

! AVIS !

Cette fonction est réservée au service après-vente ou à un atelier spécialisé.

L'appareil n'est pas en mode veille et n'effectue pas non plus d'autotest.


- ▶ Appuyez simultanément sur les boutons  et  pendant environ 6 secondes pour réinitialiser l'appareil.

14. Caractéristiques techniques

Adresse du fournisseur :	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALLEMAGNE
Identifiant du modèle :	MD 13060
Alimentation électrique :	220–240 V~, 50/60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1700 W
Capacité totale :	env. 6,6 litres
Réglage de la température :	35 – 230 °C
Réglage du temps de cuisson max. :	60 minutes
Dimensions (I × H × P) avec poignée de panier à friture	Env. 31 × 32,8 × 39,5 cm
Poids	5,66 kg
Consommation électrique en mode veille	0,5 W
Temps maximum avant d'atteindre le mode veille en cas d'inactivité	5 minutes



15. Information relative à la conformité UE

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

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

16. Pièces détachées

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

Vous y trouverez toutes les informations nécessaires concernant votre produit.

17. Recyclage



EMBALLAGE

L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être recyclés de manière écologique et remis à un service de recyclage approprié.



Marquage des emballages pour le tri des déchets avec les abréviations (a) et numéros (b) ayant la signification suivante :

1-7 : Plastiques/20–22 : Papier et carton/80–98 : Matériaux composites



(Applicable uniquement en France)

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

DE

FR

NL

ES

IT

EN



APPAREIL

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

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

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront recyclés, ce qui permet de respecter l'environnement et d'éviter tout effet nocif sur la santé humaine.

Déposez l'appareil usagé auprès d'un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'un centre de tri. Retirez auparavant les piles et éliminez-les séparément dans un centre de collecte de piles usagées.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à la déchetterie locale ou à la municipalité.

18. Informations relatives au service après-vente

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

- Au sein de notre Service-Community, vous pouvez discuter avec d'autres utilisateurs ainsi qu'avec nos collaborateurs pour partager vos expériences et vos connaissances.

Vous pouvez accéder à notre Service-Community ici : community.medion.com.

- Vous pouvez également utiliser notre formulaire de contact disponible ici : www.medion.com/contact.
- Notre équipe du service après-vente se tient également à votre disposition via notre assistance téléphonique ou par courrier.

France	
Hotline SAV	
①	02 55 66 12 45
Horaires d'ouverture	
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	
Adresse du SAV	
MEDION France 75 Rue de la Foucaudière 72100 LE MANS France	
Suisse	
Hotline SAV	
①	0848 - 33 33 32
Horaires d'ouverture	
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	
Adresse du service après-vente	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Suisse	
Belgique & Luxembourg	
Hotline SAV (Belgique)	
①	02 200 61 98
Hotline SAV (Luxembourg)	
①	800 278 99
Horaires d'ouverture	
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	
Adresse du service après-vente	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Pays-Bas	

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

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

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



19. Mentions légales

Copyright 2025

Date : 18. août 2025

Tous droits réservés.

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

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

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MEDION GmbH

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Allemagne

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

Inhoudsopgave

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing	56
1.1. Betekenis van de symbolen	56
2. Gebruiksdoel	57
3. Veiligheidsvoorschriften	57
3.1. Ingebruikname en gebruik.....	60
3.2. Reiniging	61
4. Inhoud van de levering	61
5. Beschrijving van de onderdelen.....	61
6. Airfryer voorbereiden	63
7. Tips voor de bereiding	63
8. Airfryer bedienen.....	64
8.1. Automatisch programma instellen	65
8.2. Bereidingstijd en temperatuur individueel instellen.....	67
8.3. Voorverwarmen	68
8.4. Gerechten opwarmen.....	68
8.5. Aanbevolen instellingen	68
8.6. Programma onderbreken	69
8.7. Programma beëindigen	69
8.8. Verlichting ovenruimte in-/uitschakelen	70
8.9. Toetssignalen in-/uitschakelen	70
9. Grillprogramma's met temperatuursensor	70
10. Drogen.....	71
10.1. Levensmiddelen voorbereiden	71
10.2. Instellingen bij drogen	71
11. Airfryer reinigen	73
12. Langdurig niet-gebruik en transport	74
13. Problemen oplossen	74
13.1. Foutmeldingen	76
13.2. Systeemzelftest	76
13.3. Systeemreset.....	76
14. Technische gegevens	77
15. EU-conformiteitsinformatie	77
16. Reserveonderdelen.....	77
17. Afvalverwerking.....	77
18. Service-informatie	78
19. Colofon	79

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



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

Lees de veiligheidsvoorschriften en de volledige gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing in acht.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Als u het apparaat verkoopt of doorgeeft, geef dan ook altijd deze gebruiksaanwijzing mee, omdat deze een essentieel onderdeel is van het product.

1.1. Betekenis van de symbolen

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



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig en/of licht letsel!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



Meer informatie over het gebruik van het apparaat



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht!



Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



Gevaar door hete oppervlakken!



Symbol voor wisselstroom

2. Gebruiksdoel

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

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

- in keukens voor de medewerkers van winkels, kantoren en andere bedrijven;
- op boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed and breakfasts.

Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel en industrieel gebruik.

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

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

3. Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN – LEES DEZE AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK!



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door verkeerd gebruik.

- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met gebrek aan kennis en ervaring, mits er iemand toezicht op hen houdt of hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en er iemand toezicht op hen houdt.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat en het netsnoer.



WAARSCHUWING!
Gevaar voor elektrische schokken / kortsluiting!

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

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en goed bereikbaar stopcontact in de buurt van het apparaat. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Trek altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
- Let op dat het netsnoer niet in contact komt met hete voorwerpen of oppervlakken (bijvoorbeeld kookplaten).
- Controleer het apparaat en het netsnoer vóór ingebruikname en telkens na gebruik op beschadigen.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar beschadigd is of het apparaat is gevallen.
- Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center.
- Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf te openen en/of te repareren.
- Maak de behuizing nooit open en steek geen voorwerpen door de ventilatieopeningen.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd raakt, laat het dan door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties vervangen om risico's te voorkomen.

- Wikkel het netsnoer helemaal af.
- Voorkom dat er knikken in het netsnoer komen en dat het snoer ergens klem zit.
- Trek in de volgende situaties de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
 - als u het apparaat reinigt of onderhoudt;
 - als u het apparaat monteert of demonteert;
 - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
 - wanneer u het apparaat niet meer gebruikt;
 - wanneer er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
 - het onweert.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof, houd het niet onder stromend water en gebruik het ook niet in vochtige ruimtes, omdat dit tot een elektrische schok kan leiden.
- Bescherm het apparaat tegen contact met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.
- Plaats geen met vloeistoffen gevulde voorwerpen, bijv. vazen of dranken of in de omgeving van het apparaat.
- Schakel het apparaat niet in als het op een natte ondergrond staat.
- Raak het apparaat of het netsnoer of de stekker nooit aan met vochtige of natte handen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid en vocht;
 - extreem hoge en lage temperaturen;
 - direct zonlicht;
 - open vuur.



Er is geen actie van de gebruikers nodig om het product tussen 50 en 60 Hz om te schakelen. Het product past zich zowel voor 50 alsook voor 60 Hz aan.

3.1. Ingebruikname en gebruik



WAARSCHUWING! **Brandgevaar!**

Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.

- Om te voorkomen dat de beveiliging tegen oververhitting per ongeluk wordt uitgeschakeld, mag het apparaat niet van stroom worden voorzien via een extern schakelsysteem (bijvoorbeeld een schakelklok) of zijn verbonden met een stroomkring die regelmatig door een installatie wordt in- en uitgeschakeld.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op een ondergrond die heet kan worden (bijvoorbeeld een kookplaat of open vuur).
- Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in aanraking komt met een ander voorwerp. Plaats het apparaat op een afstand van minimaal 10 cm van andere voorwerpen. Plaats het apparaat vooral niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier, enz.).
- Plaats het apparaat tijdens gebruik niet onder een hangkast of andere voorwerpen die de vrije afvoer van de damp naar boven kunnen belemmeren.
- Dek het apparaat niet af.
- Leg of zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Laat het apparaat nooit aanstaan als er niemand bij is.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- Zet de hete frituurmand altijd op een hittebestendige ondergrond.
- Leg geen etenswaren in de frituurmand die zijn verpakt in vershoudfolie, in plastic folie of andere brandbare materialen.
- Trek als zich donkere rook ontwikkelt onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht tot er minder rook zichtbaar is voordat u de frituurmand uit het apparaat haalt.

- Trek bij brand eerst de stekker uit het stopcontact. Blus niet met water. Blus de vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



ATTENTIE! **Mogelijke materiële schade!**

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

- Plaats het apparaat eventueel op een hittebestendige ondergrond.

3.2. Reiniging

- Neem de overige aanwijzingen in acht en reinig oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen, zoals is beschreven in het hoofdstuk "11. Airfryer reinigen" op blz. 73.

4. Inhoud van de levering



Gevaar voor letsel!

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

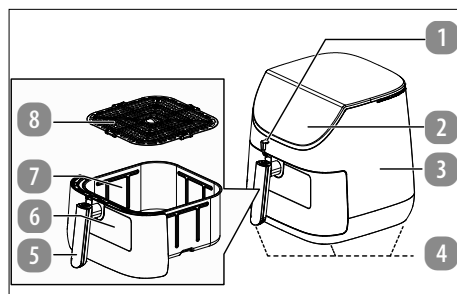
- Bewaar al het gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, stukken polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.
- Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.

- Controleer of de levering volledig en onbeschadigd is, en neem binnen 14 dagen na aankoop contact met ons op als dat niet het geval is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Airfryer
- Beknopte gebruiksaanwijzing

5. Beschrijving van de onderdelen



Afb. 1 – Voorzijde

1. Temperatuursensor
2. Bedieningselementen/display
3. Behuizing
4. Pootjes (4x)
5. Handvat van het frituurmandje
6. Kijkvenster
7. Frituurmand
8. Grillrooster

DE

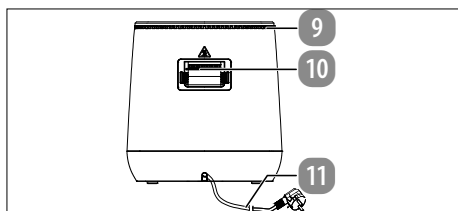
FR

NL

ES

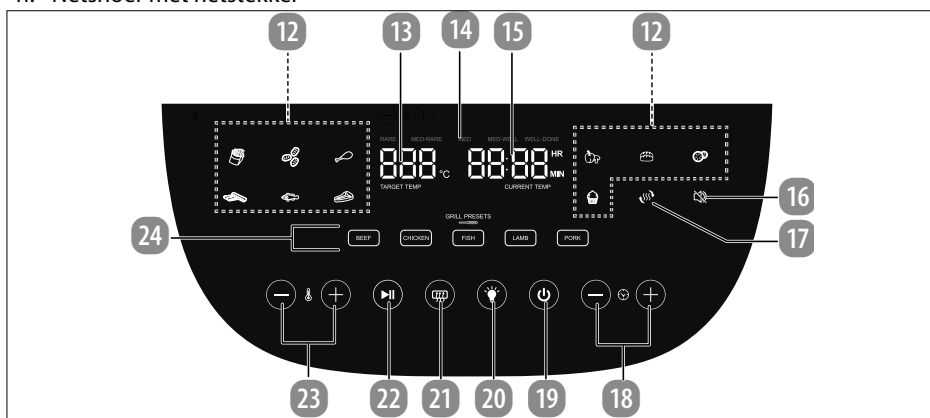
IT

EN



Afb. 2 – Achterkant

- 9. Ventilatieopeningen
- 10. Heteluchtrooster
- 11. Netsnoer met netstekker



Afb. 3 – Bedieningselementen

- 12. Toetsen/controlelampjes automatische programma's
- 13. Indicatieveld **TARGET TEMP**: bereidingstemperatuur (ingestelde temperatuur)
- 14. Aanduiding bereidingsstap grillprogramma's (**RARE, MED-RARE, MED, MED-WELL, WELL-DONE**)
- 15. Aanduiding van de bereidingstijd / grillmodus **CURRENT TEMP**: bereikte temperatuur
- 16. Toets : toetssignalen uitschakelen/ inschakelen
- 17. Toets : opwarmen
- 18. Toets / : bereidingstijd verlengen / Toets / : bereidingstijd verkorten
- 19. Toets : apparaat in-/uitschakelen
- 20. Toets : verlichting ovenruimte in-/uitschakelen
- 21. Toets : voorverwarmen
- 22. Toets : programma starten/pauzeren
- 23. Toets / : temperatuur verhogen / Toets / : temperatuur verlagen
- 24. Toetsen/indicatielampjes grillprogramma's (**BEEF, CHICKEN, FISH, LAMB, PORK**)

6. Airfryer voorbereiden

- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal en haal alle stickers en folie van het apparaat.
- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- ▶ Haal de frituurmand [7] uit het apparaat.
- ▶ Spoel de frituurmand [7] en het inzetrooster [8] af met heet water. Droog beide onderdelen goed af.
- ▶ Neem het grillrooster [8] aan de greepopeningen vast en plaats deze in de frituurmand [7] horizontaal op de bodem.
- ▶ Neem de behuizing af met een vochtige doek.
- ▶ Sluit de airfryer alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard en elektrisch beveiligd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.

De airfryer geeft een geluidssignaal, alle toetsen en symbolen gaan kort branden. De aan-uittoets (⏻) [19] brandt permanent.

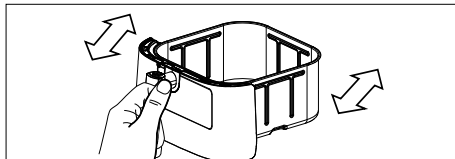


De eerste keer dat het apparaat wordt gebruikt, kunnen er geur- en rookontwikkeling optreden door materiaalresten die zijn achtergebleven tijdens de fabricage. Dit is ongevaarlijk en wordt snel minder.

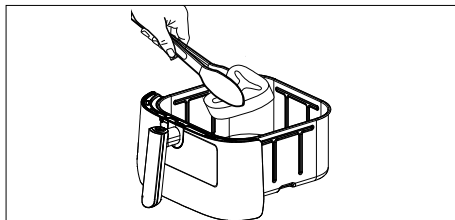
- Laat het apparaat vóór het eerste gebruik ca. 30 minuten op de hoogste temperatuur draaien.

7. Tips voor de bereiding

- ▶ Verdeel het gerecht gelijkmatig over de frituurmand [7]. Vul de frituurmand [7] voor slechts 75%.



Afb. 4 – Schudden



Afb. 5 – Draaien

- ▶ Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u de frituurmand [7] (**zie Afb. 4**) of draait u het gerecht om (**zie Afb. 5**) tijdens het bereiden – vooral bij gerechten die op elkaar liggen. Halverwege de bereidingstijd hoort u in geselecteerde programma's geluidsignalen om u eraan te herinneren het gerecht opnieuw te verdelen.
- ▶ Controleer tijdens de bereidingstijd regelmatig of de gerechten gaar zijn om zo overmatig garen te voorkomen.
- ▶ Haal de gerechten na de bereidingstijd direct uit het apparaat om overmatig garen te voorkomen.
- ▶ Gebruik bij verse aardappelen en verse groente een kleine hoeveelheid bakolie, zodat de gerechten iets knapperiger worden.
- ▶ Let bij kant-en-klaargerechten op de bereidingsinstructies van de fabrikant.

8. Airfryer bedienen



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

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

- Vul de frituurmand [7] niet met vet of bakolie zoals bij een traditionele oliefritteuse. Voeg, afhankelijk van het recept, slechts een kleine hoeveelheid bakolie toe aan het gerecht.
- Doe de frituurmand [7] niet te vol zodat de gerechten de verwarmingselementen tijdens het gebruik aan de binnenkant van het apparaat niet raken. Vul de frituurmand [7] voor slechts 75%.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel door hete oppervlakken!

De oppervlakken van het apparaat en de accessoires die kunnen worden aangeraakt, kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden.

- Omdat het ventilatierooster aan de achterkant van het apparaat door de functie die het heeft heet wordt, mag u het ventilatierooster tijdens het gebruik niet aanraken om brandwonden te voorkomen.
- Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan de handgreep [5] en de bedieningselementen aan!
- Grijp niet in de frituurkamer en raak de frituurmand [7] of de verwarmingselementen niet aan.
- Verplaats het apparaat nooit als het wordt gebruikt.
- Verplaats het apparaat niet als het warm is, maar laat het eerst helemaal afkoelen.

- Als u de frituurmand [7] tijdens of na het bereiden van de gerechten uit het apparaat haalt, bestaat er gevaar voor brandwonden door vrijkomende damp. Houd uw hoofd nooit recht boven het apparaat en zorg ervoor dat uw handen niet in aanraking komen met deze stoom. Plaats de frituurmand [7] op een voor hitte ongevoelig oppervlak.
- Bij het gebruik wordt de frituurmand [7] erg heet, neem deze niet vast. Gebruik ovenwanten.
- De verwarmingselementen blijven nog enige tijd heet nadat het apparaat is uitgeschakeld. Zorg ervoor dat niemand in de frituurkamer grijpt.



VOORZICHTIG!







Gevaar voor de gezondheid!







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

- Verwijder verbrande etensresten.
 - Laat de gerechten bij bakken of grillen niet te donker worden.
-
- ▶ Haal de frituurmand [7] uit het apparaat door aan de handgreep [5] te trekken.
 - ▶ Vul de frituurmand [7] met het gerecht. De vulhoeveelheden vindt u in de tabelen in het hoofdstuk "8.1. Automatisch programma instellen" op blz. 65 en "8.5. Aanbevolen instellingen" op blz. 68.
 - ▶ Houd de frituurmand [7] aan de handgreep [5] van de frituurmand vast en schuif de mand van voren volledig in het apparaat tot deze vastklikt.

8.1. Automatisch programma instellen

Met de automatische programma's kunt u bepaalde levensmiddelen bereiden met een vooraf ingestelde temperatuur en bereidingstijd. U hebt de beschikking over de volgende programma's:

Programma	Aanbevo- len Gewicht (g)	Duur (min.)	°C	Signaal herver- delen	Opmerking
Individueel (geen toets)		15	180	X	▶ Na het inschakelen wordt een standaard bereidingstijd en temperatuur ingesteld, zie "8.2. Bereidingstijd en temperatuur individueel instellen" op blz. 67.
 Voorverwar- men		3	180	X	▶ Voer het programma uit zonder gerecht in de frituurmand.
 Opwarmen		5	170	X	▶ Leg één enkele laag voedsel in de mand, niet overlappend.
 Friet	500	18	180	■	
 Kipnuggets		12	200	■	▶ Leg één enkele laag voedsel in de mand, niet overlappend.
 Kippendij		33	200	■	▶ Insmeren met bakolie ▶ Leg één enkele laag voedsel in de mand, niet overlappend.
 Bevroren vissticks		14	200	■	▶ Leg één enkele laag voedsel in de mand, niet overlappend.


Programma	Aanbevo- len Gewicht (g)	Duur (min.)	°C	Signaal herver- delen	Opmerking
 Gegrilde vis		12	180	■	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Insmeren met bakolie ▶ Leg één enkele laag voedsel in de mand, niet overlappend.
 Steak (medium)		7	230	■	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vul de frituurmand met één enkele laag. ▶ De vooraf ingestelde tijd en de temperatuur kunnen variëren afhankelijk van de temperatuur en kwaliteit van het vlees.
 Groente	500	20	170	■	
 Broodjes afbakken		8	180	■	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vul de frituurmand met één enkele laag.
 Drogen		360 (6 uur)	60	X	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Leg één enkele laag voedsel in de mand, niet overlappend.
 Klein gebak		15	160	X	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bakvorm gebruiken ▶ Verdeel de bakvormen in één enkele laag op een afstand van elkaar. ▶ Niet kantelen/omdraaien








Na 5 minuten zonder toetsbediening schakelt het apparaat over naar de stand-bymodus.



De bovengenoemde automatische programma's worden zonder temperatuursensor uitgevoerd.

- ▶ Druk op de aan-uittoets  [19] om het apparaat in te schakelen.
- ▶ Druk op de toets voor het automatische programma om het gewenste automatische programma in te stellen. Het symbool van het geselecteerde programma licht op.
- ▶ De temperatuur en bereidingstijd van het geselecteerde programma worden weergegeven.

- ▶ Start de bereiding door de toets  [22] in te drukken.

Tijdens het bereidingsproces worden het symbool van het automatische programma, de temperatuur en de resterende bereidings-tijd en de bedienbare toetsen ,  [16],  [20] en  [18 of 23] weergegeven.

Zodra de resterende tijd minder dan 1 minuut is, gaat het display over op 60 seconden aftellen.




Voor optimale bereidingsresultaten schud u de frituurmand [7] of draait u het gerecht indien nodig meerdere keren tijdens de bereidingstijd.

Halverwege de bereidingstijd klinken er 3 geluidssignalen en knippert het display drie keer om u eraan te herinneren het voedsel opnieuw te verdelen (behalve voor programma's met een **X** in de tabel of de grillprogramma's).



U kunt altijd achteraf de bereidingstijd en bereidingstemperatuur aanpassen (zie "8.2. Bereidingstijd en temperatuur individueel instellen").




Om een optimaal bereidingsresultaat te bereiken, verwarmt u de airfryer voordien gedurende minstens 3 minuten met het extra programma  op.







Om warmteverliezen te vermijden, wordt geadviseerd om het bereidingsproces pas te starten als de frituurmand [7] volledig is ingeschoven.

8.2. Bereidingstijd en temperatuur individueel instellen




- ▶ Druk op de aan-uittoets  [19] om de airfryer in te schakelen.

Standaard zijn een bereidingstijd van 15 minuten en een temperatuur van 180 °C ingesteld.



Afhankelijk van het recept kunt u een automatisch programma of de bovengenoemde standaardinstelling individueel aanpassen.

- ▶ Druk op de toetsen  /  of  /  [23] om de bereidingstemperatuur in stappen van 5 °C te verhogen/verlagen.

Temperaturen kunnen worden ingesteld van 35 °C tot 200 °C – behalve voor de programma's **STEAK** (max. 230 °C) en **DROGEN** (max. 90 °C).

- ▶ Druk op de toets  /  of  [18] om de bereidingstijd per minuut te verlengen/verkorten.

Er kan een maximale bereidingstijd van 60 minuten worden ingesteld – behalve voor de programma's **STEAK** (max. 20 minuten) en **DROGEN** (12 uur).

- ▶ Houd de betreffende toets  [18 resp. 23] ingedrukt om de instelling van bereidingstemperatuur en bereidingstijd te versnellen.
- ▶ Druk op de toets  [22] om het bereidingsproces te starten.

DE

FR


NL

ES


IT

EN

8.3. Voorverwarmen

- ▶ Druk op de toets  [21] om het voorverwarmingsprogramma te selecteren. Voer het programma uit zonder gerecht in de frituurmand [7].

Na het verwarmen klinken er drie geluidssignalen.

- ▶ Druk op de toets  [22] om het voorverwarmen te starten.
- ▶ Vul de frituurmand [7] na het voorverwarmen met de gerechten en start onmiddellijk daarna het passende programma.




Als u de bereidingstemperatuur en -tijd instelt na het voorverwarmen, knippert de temperatuurindicatie of de aanduiding van de bereidingstijd. De instellingen worden na 5 seconden opgeslagen en het display licht permanent op.

8.5. Aanbevolen instellingen

Gerecht	Optimaal gewicht (g) Maximaal gewicht (g)	Duur (min.)	Temp. (°C)	Opmerking
Dunne friet uit de diepvries	300	18	180	
	500			
Klein gebak	120	15	160	▶ Bakvorm* gebruiken ▶ Verdeel de bakvormen in één enkele laag op een afstand van elkaar. ▶ Niet kantelen/omdraaien
	200			
Kippendij	200	33	200	▶ Insmeren met bakolie ▶ Leg één enkele laag voedsel in de mand, niet overlappend.
	400			
Groente (bijv. paprika, champignons, courgette, aardappelen)	400	20	170	▶ 2 eetlepels bakolie toevoegen ▶ 2,5 cm grote stukken voorbereiden ▶ Aardappelpartjes kleiner snijden
	600			

* Bakvormen voor het bakken in de airfryer zijn niet bij de levering inbegrepen.

8.4. Gerechten opwarmen

- ▶ Plaats bereide, maar afgekoelde gerechten in de frituurmand [7].
- ▶ Druk op de toets  [17].

Raadpleeg de bovenstaande tabel voor de standaardinstelling. Er kan een verwarmingstemperatuur van 35-200 °C en een verwarmingstijd van 1-60 minuten worden ingesteld.

- ▶ Druk op de toetsen  /  of  om de bereidingstijd aan te passen.
- ▶ Druk op de toetsen  /  of  /  om de temperatuur aan te passen.
- ▶ Druk op de toets  [22] om het warmhoudproces te starten.



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

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

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



- Voor optimale bereidingsresultaten schud u de frituurmand [7] of draait u het gerecht indien nodig meerdere keren tijdens de bereidingstijd.



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



Tijdens de bereiding kunt u altijd ter de controle van de bereidingstoestand de frituurmand [7] uit het apparaat trekken.

Door het vaak uittrekken van de frituurmand [7] ontstaat er warmteverlies. Hierdoor is er mogelijk een langere bereidingstijd nodig.

Er wordt aangeraden om de frituurmand maximaal twee keer per 30 minuten bereidingstijd kort uit te trekken.

8.6. Programma onderbreken

U kunt het bereidingsproces onderbreken om de bereidingsstatus te controleren, het programma te wijzigen / aan te passen of de gerechten opnieuw te verdelen.

- ▶ Druk op de toets [22] en/of trek de frituurmand [7] uit om het bereidingsproces te onderbreken.

Er klinkt een geluidssignaal. Als de frituurmand niet in het apparaat zit, wordt "-----" weergegeven.

- ▶ Controleer de bereidingsstatus of verdeel het gerecht opnieuw.
- ▶ Schuif de frituurmand [7] vervolgens volledig in het apparaat.
- ▶ Druk nogmaals op de toets [22] om het bereidingsproces voort te zetten.

Het programma wordt voortgezet.



- Als het programma langer dan 30 minuten wordt onderbroken door op de toets [22] te drukken of door de frituurmand [7] uit te trekken, schakelt het apparaat over op de stand-bymodus.

8.7. Programma beëindigen

Na afloop van de bereidingstijd schakelt het verwarmingselement zichzelf uit en klinkt er een geluidssignaal. De ventilator draait nog enkele seconden door. Het apparaat schakelt in de stand-bymodus: Het display gaat uit, de aan-uittoets [19] blijft branden.

- ▶ Als u het bereidingsproces volledig wilt afbreken, drukt u op de aan-uittoets [19] tot het apparaat in de stand-bymodus schakelt.
- ▶ Trek de stekker [11] uit het stopcontact.
- ▶ Haal de frituurmand [7] uit het apparaat door aan de handgreep [5] te trekken. Plaats de frituurmand [7] op een hittebestendig oppervlak.
- ▶ Verwijder de gerechten uit de frituurmand [7].

DE

FR

NL

ES


IT

EN

8.8. Verlichting ovenruimte in-/uitschakelen



- ▶ Druk op de toets  om de verlichting in de ovenruimte in te schakelen.

De verlichting gaat na 30 seconden automatisch uit.

- ▶ Druk nogmaals op de toets  om de verlichting in de ovenruimte uit te schakelen.

8.9. Toetssignalen in-/uitschakelen

De toetssignalen zijn standaard ingeschakeld.

- ▶ Druk op de toets  om de toetssignalen te dempen.
- ▶ Druk opnieuw op de toets  om de toetssignalen weer in te schakelen.

9. Grillprogramma's met temperatuursensor

U kunt de temperatuursonde gebruiken om de bereidingsfasen te controleren bij het bereiden van vlees, gevogelte en vis. De bereikte bereidingsniveaus worden tijdens het grillen op het display weergegeven:

Bereidingsgraad	Betekenis
rare	saignant
med-rare	saignant
med	medium
med-well	bijna doorgebakken
well-done	bien cuit

- ▶ Steek de temperatuursensor in de aansluitbus aan de voorkant van het apparaat.



Als de temperatuursensor niet is aangesloten, zijn de grillprogramma's niet beschikbaar en verschijnt op het display **No Plug**.

- ▶ Plaats het te grillen voedsel in de frituurmand. Steek het puntige uiteinde van de temperatuursensor in het voedsel zodat de punt ongeveer in het midden van het stuk zit.
- ▶ Leid de kabel door de kabeldoorvoer op de frituurmand en duw de frituurmand volledig in het apparaat.
- ▶ Druk op de toets **BEEF, CHICKEN, FISH, LAMB** of **PORK** om een grillprogramma te selecteren.
- ▶ Druk op de toets   of  [18] om het programma te selecteren.

Grillprogramma	Controle programma (binnentemperatuur)	Bereidingsgraad
Rund BEEF	RARE (50 °C)	1
	MED-RARE (55 °C)	2
	MED (65 °C)	3
	MED-WELL (70 °C)	4
	WELL-DONE (80 °C)	5
Kippen- vlees CHICKEN	WELL-DONE (85 °C)	5
Vis FISH	WELL-DONE (60 °C)	5

Grillprogramma	Controle programma (binnentemperatuur)	Bereidingsgraad
Lamsvlees LAMB	MED-RARE (55 °C)	3
	MED (60 °C)	4
	WELL-DONE (70 °C)	5
Varken PORK	WELL-DONE (75 °C)	5

- ▶ Druk op de toets  [22] om het grillproces te starten.


Tijdens het bereidingsproces wordt de ingestelde temperatuur aan de linkerkant van het display [13] weergegeven en de tot nu toe bereikte temperatuur aan de rechterkant [15].

De aanduiding van de bereidingsgraad [14] geeft de huidige bereidingsstoestand van het vlees aan.



Voor optimale bereidingsresultaten draait u het voedsel tijdens de bereidingstijd indien nodig om.

Wanneer de ingestelde bereidingsgraad is bereikt is, schakelt het grillproces automatisch uit.

- ▶ Als u het grillproces volledig wilt afbreken, drukt u op de aan-uittoets  [19] tot het apparaat in de stand-bymodus schakelt.
- ▶ Trek de stekker [11] uit het stopcontact.
- ▶ Haal de frituurmand [7] uit het apparaat door aan de handgreep [5] te trekken. Plaats de frituurmand [7] op een hittebestendig oppervlak.
- ▶ Haal het gerecht uit de frituurmand [7].

10. Drogen

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

10.1. Levensmiddelen voorbereiden

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

10.2. Instellingen bij drogen

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

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

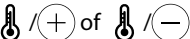
De toestand van de gedroogde levensmiddelen is afhankelijk van de droogduur en het soort levensmiddel.

Kruiden: breekbaar

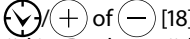
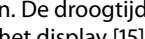
Fruit: meestal zacht, buigbaar tot knap-
perig

Groente: buigbaar tot breekbaar

Standaard zijn een droogtijd van 6 uur en een temperatuur van 60 °C ingesteld.

- ▶ Druk op de toets  [12] om het automatische programma voor drogen te selecteren. Stel de droogduur/droogtemperatuur handmatig naar wens in.
- ▶ Stel met de toetsen  of  [23] de gewenste droogtemperatuur in. De droogtemperatuur wordt weergegeven op het display [13].


De droogtemperatuur kan worden ingesteld van 40 tot 90 °C.

- ▶ Stel met de toetsen  of  [18] de gewenste droogtijd in. De droogtijd wordt weergegeven op het display [15].




Tijdens het drogen wordt de droogtijd in het formaat **XX:XX HR** weergegeven.

De maximale droogtijd bedraagt 12 uur.

- ▶ Start het droogproces door de toets  [22] in te drukken.

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

- ▶ Om het droogproces voortijdig te annuleren, drukt u op de aan/uit-toets  [19] totdat het apparaat naar de stand-by modus overschakelt.
- ▶ Trek de stekker [11] uit het stopcontact.
- ▶ Haal de frituurmand aan het handvat uit het apparaat. Plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
- ▶ Verwijder het gedroogde voedsel uit de frituurmand met een geschikt hulpmiddel.

11. Airfryer reinigen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schok!

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

- Trek vóór de reiniging altijd de stekker [11] uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Als het apparaat toch in een vloeistof is gevallen, mag u het onder geen enkele voorwaarde aanraken. Trek eerst de stekker [11] uit het stopcontact.

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



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- Laat het apparaat vóór het reinigen minimaal 30 minuten afkoelen. Verwijder de frituurmand [7] zodat het apparaat sneller kan afkoelen. Plaats de frituurmand [7] op een voor hitte ongevoelig oppervlak.



LET OP!

Mogelijke beschadiging van het apparaat!

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik in geen geval bijtende, schurende of korrelige reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen die azijnzuur, soda of oplosmiddelen bevatten. Hierdoor kunnen de oppervlakken of bedrukking van het apparaat beschadigd raken.
- Reinig de airfryer niet in de vaatwasser.

- ▶ Haal de frituurmand [7] uit het apparaat. Neem het grillrooster [8] aan de handgreep vast en trek het uit de frituurmand [7].
- ▶ Reinig de frituurmand [7] en het grillrooster [8] met een spons en een milde zeepoplossing. Spoel de onderdelen met schoon water af en droog ze daarna zorgvuldig af.
- ▶ De frituurmand [7] en het grillrooster [8] zijn vaatwasserbestendig. Voor voorzichtig reinigen wordt echter geadviseerd om de onderdelen met de hand af te wassen, zoals hierboven is beschreven.
- ▶ Reinig de frituurkamer met warm water en een zachte spons.
- ▶ Als de verwarmingselementen vuil zijn, reinig deze dan met een afwasborstel. Verwijder etensresten voorzichtig.
- ▶ Het bedieningspaneel [2] en de behuizing van het apparaat kunt u het best reinigen met een zachte, licht vochtige doek.
- ▶ Trek de temperatuursensor [1] uit de aansluitbus. Veeg deze af met een zachte, vochtige doek en een mild sopje. Laat deze volledig drogen.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

12. Langdurig niet-gebruik en transport

- ▶ Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, trek dan de stekker [11] uit het stopcontact, reinig het apparaat en berg het op een droge, stof- en vorstvrije plaats op, waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- ▶ Om beschadigingen van het product bij het transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele verpakking te gebruiken.

13. Problemen oplossen

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
Het apparaat werkt niet.	De stekker [11] zit niet in het stopcontact.	<ul style="list-style-type: none"> • Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact.
	Het apparaat is nog niet helemaal ingesteld.	<ul style="list-style-type: none"> • Start het bereidingsproces door op de toets  [22] te drukken (zie hoofdstuk "8. Airfryer bedienen").
De gerechten zijn niet gaar.	Het apparaat zit te vol.	<ul style="list-style-type: none"> • Vul de frituurmand [7] voor slechts 75%.
	De bereidingstemperatuur is te laag.	<ul style="list-style-type: none"> • Druk op de toets  [23], om de bereidingstemperatuur te verhogen.
	De bereidingstijd is te kort.	<ul style="list-style-type: none"> • Druk op de toets  [18] om de bereidingstijd te verlengen.
Het gerecht is niet gelijkmatig gaar geworden.	De gerechten liggen te dicht tegen elkaar.	<ul style="list-style-type: none"> • Sommige gerechten moeten tijdens de bereidingstijd meerdere keren worden geschud of omgedraaid.
		<ul style="list-style-type: none"> • Vul de frituurmand [7] met kleine stukken. Kleinere stukken worden gelijkmatiger gaar.
De gefrituurde gerechten zijn niet knapperig genoeg.	Er zijn gerechten bereid die niet geschikt zijn voor de airfryer.	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik voor oven geschikte of licht ingevette snacks voor knapperige resultaten.
Het lukt niet om het apparaat te sluiten.	De frituurmand [7] is te vol.	<ul style="list-style-type: none"> • Vul de frituurmand [7] voor slechts 75%.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
Ontwikkeling van witte rook in het apparaat.	De gerechten zijn zeer vet.	<ul style="list-style-type: none">Bij de bereiding van erg vette gerechten druipt er vet op de bodem van de frituurmand [7]. Door dit vet wordt de frituurmand heter dan normaal, maar dit heeft geen nadelige gevolgen voor het apparaat of het bereidingsresultaat.
	De frituurmand [7] en het grillrooster [8] hebben nog vetresten van het vorige bereidingsproces.	<ul style="list-style-type: none">Verbrand de vetresten. Maak de frituurmand [7] en het grillrooster [8] na elk gebruik schoon.
Verse friet wordt niet gelijkmatig gefrituurd.	De friet heeft niet lang genoeg onder water gestaan.	<ul style="list-style-type: none">Leg de friet ca. 1/2 uur in koud water, zodat het zetmeel naar buiten komt. Droog de friet met keukenpapier, voordat u deze in het frituurreservoir doet.
	De soort aardappel is niet geschikt.	
Verse friet wordt niet knapperig.	De aardappels zijn te vochtig.	<ul style="list-style-type: none">Hoe knapperig de friet wordt, hangt af van het water- en zetmeelgehalte van de aardappelsoort en van de hoeveelheid olie.
		<ul style="list-style-type: none">Droog de aardappels zorgvuldig en besprenkel ze vervolgens met circa 1 eetlepel bakolie.
		<ul style="list-style-type: none">Snijd de aardappels in kleinere stukken.
De grillprogramma's worden niet weergegeven.	Temperatuursensor is niet aangesloten	<ul style="list-style-type: none">Steek de temperatuursensor in de aansluitbus.

13.1. Foutmeldingen

E01 Onderbreking temperatuursensor

E02 Kortsluiting temperatuursensor

E03 Apparaat is oververhit

De temperatuursensor wordt geactiveerd omdat de frituurmand een temperatuur van 260 °C overschrijdt

E05 Kortsluiting temperatuursensor

No Plug Temperatuursensor niet aangesloten

Veiligheidsmodus: verwarming en ventilator schakelen uit.





Er worden 10 geluidssignalen weergegeven.

- ▶ Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- ▶ Schakel het apparaat pas weer in als het is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- ▶ Als de foutmelding opnieuw verschijnt, trek dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice.
- ▶ Sluit de temperatuursensor aan zoals beschreven op "9. Grillprogramma's met temperatuursensor" op blz. 70.

13.2. Stroomzelftest

LET OP!

Deze functie is voorbehouden aan de service of een gespecialiseerde werkplaats.



- ▶ Druk binnen 6 seconden na het inschakelen gelijktijdig gedurende ca. 3 seconden op de toetsen  /  en  /  om een zelftest van het apparaat te starten.

13.3. Stroomreset

LET OP!

Deze functie is voorbehouden aan de service of een gespecialiseerde werkplaats.

Het apparaat staat niet in stand-by en voert geen zelftest uit.

- ▶ Druk tegelijkertijd ongeveer 6 seconden op de toetsen  en  om het apparaat te resetten.

14. Technische gegevens

Adres van de leverancier:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DUITSLAND
Modelaanduiding:	MD 13060
Voeding:	220-240 V~, 50/60 Hz
Veiligheidsklasse:	I
Vermogen:	1700 W
Totale inhoud:	ca. 6,6 liter
Temperatuurcontrole:	35 - 230°C
Max. instelling bereidingstijd:	60 minuten
Afmetingen (b x h x d), incl. handgreep van frituurmand	ca. 31 x 32,8 x 39,5 cm
Gewicht	5,66 kg
Stroomverbruik stand-bymodus	0,5 W
Maximale tijd tot stand-bymodus tijdens inactiviteit	5 minuten



15. EU-conformiteitsinformatie

CE Hierbij verklaart MEDION AG dat het product overeenkomt met de volgende eisen van de Europese Unie:

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

16. Reserveonderdelen

Ga voor het nabestellen van reserveonderdelen naar onze MEDION Serviceshop op <https://www.medion.com/medionserviceshop>. Daar vindt u alle juiste informatie over uw product.

17. Afvalverwerking

VERPAKKING



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



Markering op het verpakkingsmateriaal voor het scheiden van afval met de afkortingen (a) en nummers (b) betekenen het volgende: 1-7: kunststoffen/20-22: papier en karton/80-98: composietmaterialen



APPARAAT

Alle apparaten die zijn gemarkeerd met het hiernaast afgebeelde symbool, mogen bij afdanking niet bij het normale huisvuil worden gedaan.

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

DE

FR

NL

ES

IT

EN

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

Geef het afgedankte apparaat af op een inzamelpunt voor afgedankte elektrische apparaten of bij een afvalsorteercentrum. Haal van tevoren de batterijen uit het apparaat en geef deze gescheiden bij een inzamelpunt voor oude batterijen af.

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

18. Service-informatie

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

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

Nederland	
Klantenservice	
☎	0900 - 23 52 534
Openingstijden klantenservice	
Ma - Vr: 08.30 - 17.00 uur	

Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.

Serviceadres	
<p>MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland</p>	
België & Luxemburg	
<p>MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland</p>	
Klantenservice (België)	
☎	02 200 61 98
Klantenservice (Luxemburg)	
☎	800 278 99
Openingstijden klantenservice	
Ma - vr: 09:00 - 19:00	
Serviceadres	
<p>MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland</p>	

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

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

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



19. Colofon

Copyright 2025

Stand: 18. augustus 2025

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

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

Het copyright berust bij de firma:

MEDION GmbH

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Duitsland

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

Índice

1. Información acerca de este manual de instrucciones	82
1.1. Explicación de los símbolos	82
2. Uso conforme a lo previsto	83
3. Indicaciones de seguridad	83
3.1. Puesta en servicio y uso	86
3.2. Limpieza	87
4. Volumen de suministro	87
5. Descripción de las piezas	87
6. Preparación de la freidora de aire caliente	89
7. Indicaciones sobre la preparación de alimentos	89
8. Manejo de la freidora de aire caliente	90
8.1. Ajuste de programas automáticos	91
8.2. Ajuste individual del tiempo y la temperatura de cocción	93
8.3. Precalentar	94
8.4. Calentar platos	94
8.5. Ajustes recomendados	94
8.6. Interrupción del programa	95
8.7. Finalización del programa	95
8.8. Activar/desactivar la iluminación del espacio de cocción	96
8.9. Activar/desactivar los tonos de las teclas	96
9. Programas de grill con sensor de temperatura	96
10. Secar	97
10.1. Preparación de los alimentos	97
10.2. Ajustes para el secado	97
11. Limpieza de la freidora de aire caliente	99
12. Periodo prolongado sin uso y transporte	100
13. Solución de problemas	100
13.1. Mensajes de fallo	102
13.2. Autocomprobación del sistema	102
13.3. Reinicio del sistema	102
14. Datos técnicos	103
15. Información de conformidad UE	103
16. Piezas de repuesto	103
17. Eliminación	103
18. Informaciones de asistencia técnica	104
19. Aviso legal	105

DE

FR

NL

ES

IT

EN

1. Información acerca de este manual de instrucciones



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

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

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

1.1. Explicación de los símbolos

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



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



¡ADVERTENCIA!

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



¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



Información detallada para el uso del aparato



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



Peligro por superficies calientes.



Símbolo de corriente alterna

2. Uso conforme a lo previsto

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

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

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

Este aparato no ha sido diseñado para uso industrial ni comercial.

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

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

3. Indicaciones de seguridad

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



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de lesiones a causa de un uso inadecuado.

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

- La limpieza y el mantenimiento del aparato no pueden ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y lo hagan bajo supervisión.
- Mantenga alejados del aparato y del cable de conexión a los niños menores de 8 años.



¡ADVERTENCIA!
¡Riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito!

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

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma de corriente debidamente instalada y accesible que se encuentre cercana al lugar de instalación. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
- Es necesario poder acceder libremente a la toma de corriente por si se necesita desenchufar con rapidez el aparato en un momento dado.
- Tire siempre de la clavija de enchufe y no del cable de alimentación.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con objetos o superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el aparato o en el cable de alimentación.
- No ponga en marcha el aparato si este o el cable de alimentación presentan daños visibles o si se ha caído el aparato.
- Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.
- Nunca modifique el aparato por cuenta propia ni intente abrir o reparar ningún componente del aparato.
- Nunca abra la carcasa ni introduzca objetos por las ranuras de ventilación.
- Si se daña el cable de conexión a la red eléctrica de este aparato, encargue la sustitución del cable al fabricante, a su servicio de atención al

cliente o a una persona con una cualificación similar para evitar accidentes.

- Desenrolle el cable de alimentación por completo.
- No doble ni aplaste el cable de alimentación.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente en los siguientes casos:
 - cuando limpie o realice el mantenimiento del aparato,
 - cuando monte o desmonte el aparato;
 - cuando el aparato se haya mojado o esté húmedo;
 - cuando no lo vaya a utilizar más;
 - no lo esté vigilando,
 - en caso de tormenta.
- No sumerja el aparato en agua u otros líquidos, no lo enjuague con agua ni lo utilice en espacios húmedos, dado que se podría producir una descarga eléctrica.
- Proteja el aparato del contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de alimentación y la clavija de enchufe alejados

de lavabos, fregaderos y lugares similares.

- No coloque objetos llenos de líquido, p. ej., jarrones o bebidas, sobre el aparato o cerca de este.
- No ponga el aparato en funcionamiento sobre una superficie de apoyo mojada.
- No toque nunca el aparato o el cable de alimentación/ la clavija de enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Utilice el aparato únicamente en interiores.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar lo siguiente:
 - una alta humedad del aire o humedad en general;
 - temperaturas extremadamente altas o bajas,
 - radiación solar directa,
 - llamas abiertas.



No se requiere ninguna acción por parte del usuario para conmutar el producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta por sí solo tanto a 50 como a 60 Hz.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

3.1. Puesta en servicio y uso



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

Existe peligro de incendio debido a superficies calientes.

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

- En caso de incendio, desconecte primero el aparato de la alimentación eléctrica. No apague el fuego con agua. Apague las llamas con una tapadera o con un extintor adecuado.



¡ATENCIÓN!

¡Posibles daños materiales!

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

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

3.2. Limpieza

- Tenga en cuenta otras indicaciones para la limpieza y limpie las superficies que están en contacto con los alimentos según se describe en el capítulo «11. Limpieza de la freidora de aire caliente» en la página 99.

4. Volumen de suministro



¡PELIGRO!

¡Peligro de lesiones!

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

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

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

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- freidora de aire caliente
- Guía breve

5. Descripción de las piezas

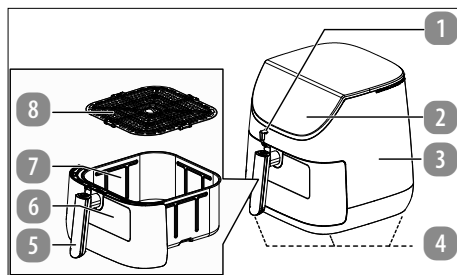


Fig. 1 – Lado frontal

1. Sensor de temperatura
2. Elementos de control/panel de visualización
3. Carcasa
4. Patas de apoyo (4 uds.)
5. Mango de la cesta de freír
6. Ventana
7. Cesta de freír
8. Parrilla para grill

DE

FR

NL

ES

IT

EN

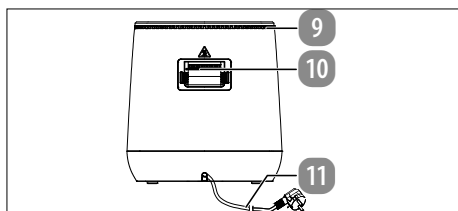


Fig. 2 – Parte trasera

- 9. Ranuras de ventilación
- 10. Salida de vapor
- 11. Cable de alimentación con clavija de enchufe

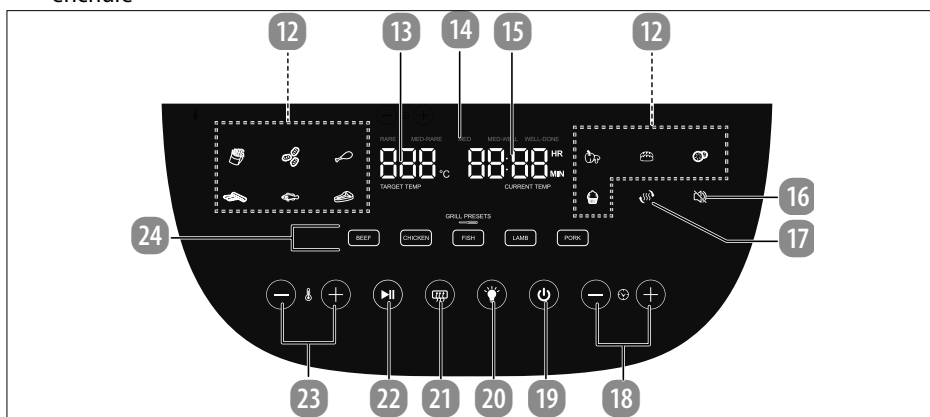



Fig. 3 – Elementos de control

- 12. Botones/testigos luminosos de programas automáticos
- 13. Panel de visualización **TARGET TEMP**: Temperatura de cocción (temperatura ajustada)
- 14. Indicador del nivel de cocción Programas de grill (**RARE, MED-RARE, MED, MED-WELL, WELL-DONE**)
- 15. Indicador del tiempo de cocción/modo de grill **CURRENT TEMP**: temperatura alcanzada
- 16. Botón : desactivar/activar los tonos de las teclas
- 17. Botón : calentar
- 18. Botón : prolongar el tiempo de cocción/botón : reducir el tiempo de cocción
- 19. Botón : encender/apagar el aparato
- 20. Botón : activar/desactivar la iluminación del espacio de cocción
- 21. Botón : precalentar
- 22. Botón : inicio del programa/pausa
- 23. Botón : aumentar temperatura/botón : reducir temperatura
- 24. Botones/testigos luminosos Programas de grill (**BEEF, CHICKEN, FISH, LAMB, PORK**)

6. Preparación de la freidora de aire caliente

- ▶ Retire todo el material de embalaje del aparato, incluidos los adhesivos y plásticos.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- ▶ Saque la cesta de freír [7] del aparato.
- ▶ Lave la cesta de freír [7] y la parrilla para grill [8] con agua caliente. Seque bien las dos piezas.
- ▶ Sujete la parrilla para grill [8] por las aberturas de agarre e introdúzcala en horizontal en la cesta de freír [7] sobre la base del recipiente.
- ▶ Limpie la carcasa con un paño húmedo.
- ▶ Conecte la freidora de aire caliente solo a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.

La freidora de aire caliente emite una señal acústica y todos los botones y símbolos se encienden brevemente. El botón de encendido/apagado  [19] se ilumina de forma permanente.



Durante el primer uso se pueden producir olores y humos causados por restos de la fabricación. Esto no es peligroso y no durará mucho tiempo.

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, póngalo en funcionamiento a temperatura máxima durante 30 minutos aproximadamente.

7. Indicaciones sobre la preparación de alimentos

- ▶ Distribuya los alimentos en la cesta de freír [7] de manera uniforme. Llene la cesta de freír [7] hasta el 75 % de su capacidad como máximo.

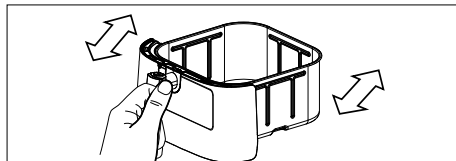


Fig. 4 – Agitar

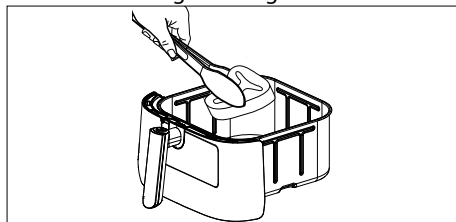


Fig. 5 – Dar la vuelta

- ▶ Para obtener los mejores resultados, agite la cesta de freír [7] (**véase Fig. 4**) o dé la vuelta a los alimentos (**véase Fig. 5**) durante el tiempo de cocción, en especial, si los alimentos se superponen. A mitad del tiempo de cocción, se emiten señales acústicas en los programas seleccionados para recordarle que debe redistribuir los alimentos.
- ▶ Durante el tiempo de cocción, compruebe de forma periódica el estado de cocción para evitar que los alimentos se cocinen de más.
- ▶ Retire los alimentos en el momento una vez superado el tiempo de cocción para evitar que los alimentos se cocinen de más.
- ▶ En el caso de las patatas o de las verduras frescas, utilice un poco de aceite para que queden más crujientes.
- ▶ Para la preparación de platos precocinados, preste atención a las indicaciones del fabricante.

8. Manejo de la freidora de aire caliente



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

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

- No llene la cesta de freír [7] de grasa o aceite, como haría con una freidora de aceite. Añada a los alimentos solo la pequeña cantidad de aceite correspondiente en función de la receta.
- No llene excesivamente la cesta de freír [7]; así evitará que los alimentos toquen los elementos calefactores del interior del aparato durante el funcionamiento. Llene la cesta de freír [7] hasta el 75 % de su capacidad como máximo.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones por superficies calientes!

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

- Para evitar quemaduras, no toque la rejilla de ventilación de la parte posterior del aparato mientras este esté en marcha, pues la rejilla se calienta durante el funcionamiento.
- ¡Durante el funcionamiento, solo se deben tocar el mango [5] y los elementos de control del aparato!
- No toque con las manos la cámara de freír, la cesta de freír [7] ni los elementos calefactores.
- Nunca mueva el aparato cuando está funcionando.
- No mueva el aparato caliente; espere hasta que se enfríe por completo.

- Si retira la cesta de freír [7] durante o después de la preparación de algún plato, existe peligro de sufrir quemaduras a causa del vapor que sale del aparato. Evite poner la cabeza directamente sobre el aparato y mantenga las manos alejadas del vapor.
Coloque la cesta de freír [7] sobre una superficie resistente al calor.
- Durante el funcionamiento, la cesta de freír [7] se calienta mucho: no la toque. Utilice manoplas de cocina.
- Los elementos calefactores siguen calientes durante algún tiempo después de la desconexión. Asegúrese de que nadie pueda tocar la cámara de freír.



¡ATENCIÓN!







¡Peligro para la salud!

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

- Retire los restos de alimentos quemados.
 - Cuando hornee o gratine algún alimento, no deje que se tueste demasiado.
-
- ▶ Saque la cesta de freír [7] del aparato sujetándola por el mango [5].
 - ▶ Introduzca los alimentos en la cesta de freír [7]. Para averiguar las cantidades apropiadas, consulte las tablas del capítulo «8.1. Ajuste de programas automáticos» en la página 91 y «8.5. Ajustes recomendados» en la página 94.
 - ▶ Sostenga la cesta de freír [7] por el mango [5] e introdúzcala por completo en el aparato desde la parte delantera hasta que encaje.

8.1. Ajuste de programas automáticos

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

Programa	Peso recom. (g)	Duración (min)	°C	Señal para redistribuir	Indicación
Personalizado (sin botón)		15	180	X	▶ Tras la conexión, se ajusta un tiempo y una temperatura de cocción estándar, véase «8.2. Ajuste individual del tiempo y la temperatura de cocción» en la página 93.
 Precalentar		3	180	X	▶ Ponga en marcha el programa sin alimentos en la cesta de freír.
 Calentar		5	170	X	▶ Introduzca los alimentos en una sola capa, sin superponerlos.
 Patatas fritas	500	18	180	■	
 Nuggets de pollo		12	200	■	▶ Introduzca los alimentos en una sola capa, sin superponerlos.
 Muslo de pollo		33	200	■	▶ Untar con aceite ▶ Introduzca los alimentos en una sola capa, sin superponerlos.
 Palitos de pescado congelados		14	200	■	▶ Introduzca los alimentos en una sola capa, sin superponerlos.


Programa	Peso recom. (g)	Duración (min)	°C	Señal para redistribuir	Indicación
 Pescado a la plancha		12	180	■	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Untar con aceite alimentario ▶ Introduzca los alimentos en una sola capa, sin superponerlos.
 Bistec (al punto)		7	230	■	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Coloque una sola capa de alimentos en la cesta de freír. ▶ El tiempo y la temperatura preajustados pueden variar en función de la temperatura y la calidad de la carne.
 Verdura	500	20	170	■	
 Hornear panecillos		8	180	■	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Coloque una sola capa de alimentos en la cesta de freír.
 Secar		360 (6 h)	60	X	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Introducir los alimentos en una sola capa, sin superponerlos
 Bizcocho pequeño		15	160	X	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilizar un molde ▶ Extienda los moldes de hornear en una sola capa dejando algo de espacio entre ellos. ▶ No agitar/voltrear








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



Los programas automáticos mencionados anteriormente se ejecutan sin sensor de temperatura.

- ▶ Pulse el botón de encendido/apagado  [I9] para encender el aparato.
- ▶ Pulse el botón de programa automático para ajustar el programa automático deseado. El símbolo del programa seleccionado se enciende.
- ▶ Se muestran la temperatura y el tiempo de cocción del programa seleccionado.

- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón  [22].

Durante el proceso de cocción, aparecen el símbolo del programa automático, la temperatura y el tiempo de cocción restante, así como los botones  [22],  [16],  [20] y  [18 o 23].

En cuanto el tiempo restante es inferior a 1 minuto, la pantalla cambia a una cuenta atrás de 60 segundos.




Para obtener unos resultados de cocción óptimos, agite la cesta de freír [7] o dé la vuelta a los alimentos varias veces durante el tiempo de cocción, según sea necesario.

A mitad del tiempo de cocción, se emiten 3 señales acústicas y el panel de visualización parpadea tres veces para recordarle que debe redistribuir los alimentos (excepto para los programas marcados con una **X** en la tabla o los programas de grill).



Podrá adaptar el tiempo y la temperatura de cocción más adelante en cualquier momento (véase «8.2. Ajuste individual del tiempo y la temperatura de cocción»).




Para lograr un resultado de cocción óptimo, precaliente la freidora de aire caliente durante al menos 3 minutos con el programa adicional .







Para evitar pérdidas de calor, se recomienda iniciar el proceso de cocción una vez que la cesta de freír [7] esté introducida del todo.

8.2. Ajuste individual del tiempo y la temperatura de cocción



- ▶ Pulse el botón de encendido/apagado  [19] para encender la freidora de aire caliente.

El tiempo de cocción estándar es de 15 minutos y la temperatura, de 180 °C.



Según la receta, puede modificar un programa automático o el preajuste anterior para adaptarlos.

- ▶ Pulse los botones  /  o  /  [23] para aumentar/disminuir la temperatura de cocción en tramos de 5 °C.


Las temperaturas pueden ajustarse entre 35 °C y 200 °C, excepto para los programas **BISTEC** (máx. 230 °C) y **SECAR** (máx. 90 °C).

- ▶ Pulse el botón  /  o  [18] para prolongar/reducir el tiempo de cocción en tramos de un minuto.


Se puede programar un tiempo de cocción de 60 minutos como máximo, excepto para los programas **BISTEC** (máx. 20 minutos) y **SECAR** (12 horas).

- ▶ Mantenga pulsado el botón correspondiente  [18 o 23] para acelerar los ajustes de temperatura y tiempo de cocción.
- ▶ Pulse el botón  [22] para iniciar el proceso de cocción.

8.3. Precalentar

- ▶ Pulse el botón  [21] para seleccionar el programa de precalentamiento. Ejecute el programa sin alimentos en la cesta de freír [7].

Tras el calentamiento se emiten tres señales acústicas.

- ▶ Pulse el botón  [22] para iniciar el proceso de precalentamiento.
- ▶ Tras el precalentamiento, introduzca los alimentos en la cesta de freír [7] y ponga en marcha el programa adecuado inmediatamente después.




Si ajusta la temperatura de cocción y el tiempo de cocción después del precalentamiento, el indicador de temperatura o el indicador del tiempo de cocción parpadean. Los ajustes se guardan al cabo de 5 segundos y la pantalla se ilumina de forma permanente.








8.5. Ajustes recomendados

Plato	Peso óptimo (g) Peso máximo (g)	Duración (min)	Temp. (°C)	Indicación
Patatas fritas finas congeladas	300	18	180	
	500			
Bizcocho pequeño	120	15	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilizar un molde* ▶ Extienda los moldes de hornear en una sola capa dejando algo de espacio entre ellos. ▶ No agitar/voltear
	200			
Muslo de pollo	200	33	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Untar con aceite ▶ Introduzca los alimentos en una sola capa, sin superponerlos.
	400			
Verdura (p. ej., pimiento, champiñones, calabacín, patatas)	400	20	170	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Añadir 2 cucharadas de aceite ▶ Preparar trozos de 2,5 cm ▶ Cortar los trozos de patata más pequeños
	600			

8.4. Calentar platos

- ▶ Coloque los platos cocinados pero fríos en la cesta de freír [7].
- ▶ Pulse el botón  [17].

Consulte la configuración estándar en la tabla mencionada anteriormente. Se puede ajustar una temperatura de calentamiento de 35-200 °C y un tiempo de calentamiento de 1-60 minutos.

- ▶ Pulse los botones  /  o  para ajustar el tiempo de cocción.
- ▶ Pulse los botones  /  o  para ajustar la temperatura.
- ▶ Pulse el botón  [22] para iniciar el proceso de mantener los alimentos calientes.

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



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

Los ajustes correspondientes para cada plato se pueden consultar en la tabla. Estos pueden variar según la cantidad, el producto que se vaya a cocinar o sus propias preferencias. Tenga en cuenta también las instrucciones de preparación de los fabricantes de alimentos correspondientes.

Las cantidades grandes de alimentos suelen requerir un poco más de tiempo de cocción, y las cantidades pequeñas, un poco menos.



- Para obtener unos resultados de cocción óptimos, agite la cesta de freír [7] o dé la vuelta a los alimentos varias veces durante el tiempo de cocción, según sea necesario.



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



Durante la preparación, la cesta de freír [7] se puede sacar del aparato en cualquier momento para controlar el estado de cocción. Si la cesta de freír [7] se extrae con mucha frecuencia, se producen pérdidas de calor. Esto puede requerir prolongar el tiempo de cocción.

Se recomienda sacar brevemente la cesta de freír 2 veces como máximo por cada 30 minutos de cocción.

8.6. Interrupción del programa

Puede interrumpir el proceso de cocción para comprobar el estado de cocción, modificar/ajustar el programa o redistribuir los alimentos.

- ▶ Pulse el botón [22] y/o extraiga la cesta de freír [7] para interrumpir el proceso de cocción.

Se emite una señal acústica. Si la cesta de freír no está en el aparato, aparece «- - - - -» en el panel de visualización.

- ▶ Compruebe el estado de cocción o redistribuya los alimentos.
- ▶ Vuelva a introducir completamente la cesta de freír [7] en el aparato.
- ▶ Pulse de nuevo el botón [22] para reanudar el proceso de cocción.

El programa continuará.



- Si el programa se interrumpe durante más de 30 minutos pulsando el botón [22] o sacando la cesta de freír [7], el aparato pasa al modo standby.

8.7. Finalización del programa

Al final del tiempo de cocción, el elemento calefactor se apaga y se emiten unas señales acústicas. El ventilador seguirá funcionando durante unos segundos. El aparato pasa al modo standby: el panel de control se apaga y el botón de encendido/apagado [19] permanece encendido.

- ▶ Si desea cancelar completamente el proceso de cocción, mantenga pulsado el botón de encendido/apagado [19] hasta que el aparato pase al modo standby.
- ▶ Desenchufe la clavija de enchufe [11] de la toma de corriente.

DE

FR

NL

ES

IT


EN

- ▶ Saque la cesta de freír [7] del aparato sujetándola por el mango [5]. Coloque la cesta de freír [7] sobre una superficie resistente al calor.
- ▶ Retire los alimentos de la cesta de freír [7].

8.8. Activar/desactivar la iluminación del espacio de cocción



- ▶ Pulse el botón  para activar la iluminación del espacio de cocción.

La iluminación se desactiva automáticamente a los 30 segundos.

- ▶ Pulse de nuevo el botón  para desactivar la iluminación del espacio de cocción.

8.9. Activar/desactivar los tonos de las teclas

Los tonos de las teclas están activados por defecto.

- ▶ Pulse el botón  para silenciar los tonos de las teclas.
- ▶ Pulse de nuevo el botón  para volver a activar los tonos de las teclas.

9. Programas de grill con sensor de temperatura




El sensor de temperatura se puede utilizar para controlar los niveles de cocción al preparar carne, aves y pescado. Los niveles de cocción alcanzados se muestran en el panel de visualización durante el modo grill:

Nivel de cocción	Significado
rare	Poco hecho
med-rare	Al punto menos
med	Al punto
med-well	Tres cuartos
well-done	Bien hecho

- ▶ Enchufe el sensor de temperatura en la toma de conexión situada en la parte frontal del aparato.



Si el sensor de temperatura no está enchufado, los programas de grill no estarán disponibles y aparecerá **No Plug** en el panel de visualización.

- ▶ Coloque los alimentos que desee cocinar en la cesta de freír. Introduzca el extremo puntiagudo del sensor de temperatura en el alimento de forma que la punta quede aproximadamente en el centro de la pieza.
- ▶ Pase el cable por el pasacables de la cesta de freír e introduzca la cesta de freír completamente en el aparato.
- ▶ Pulse el botón **BEEF, CHICKEN, FISH, LAMB** o **PORK** para seleccionar un programa de grill.
- ▶ Pulse el botón   o  [18] para seleccionar el nivel de cocción.

Programa de grill	Control del nivel de cocción (temperatura interna)	Nivel de cocción
Ternera BEEF	RARE (50 °C)	1
	MED-RARE (55 °C)	2
	MED (65 °C)	3
	MED-WELL (70 °C)	4
	WELL-DONE (80 °C)	5
Carne de pollo CHICKEN	WELL-DONE (85 °C)	5
Pescado FISH	WELL-DONE (60 °C)	5

Programa de grill	Control del nivel de cocción (temperatura interna)	Nivel de cocción
Cordero LAMB	MED-RARE (55 °C)	3
	MED (60 °C)	4
	WELL-DONE (70 °C)	5
Cerdo PORK	WELL-DONE (75 °C)	5

- ▶ Pulse el botón  [22] para iniciar el modo grill.


Durante el proceso de cocción, la temperatura ajustada se muestra en la parte izquierda del panel de visualización [13] y la temperatura alcanzada hasta el momento se muestra en la parte derecha [15].

El indicador del nivel de cocción [14] muestra el estado de cocción actual de la carne.



Para obtener resultados de cocción óptimos, gire los alimentos según sea necesario durante el tiempo de cocción.

Cuando se alcanza el nivel de cocción ajustado, el modo grill se desconecta automáticamente.

- ▶ Si desea cancelar completamente el modo grill, pulse el botón de encendido/apagado  [19] hasta que el aparato pase al modo standby.
- ▶ Desenchufe la clavija de enchufe [11] de la toma de corriente.
- ▶ Saque la cesta de freír [7] del aparato sujetándola por el mango [5]. Coloque la cesta de freír [7] sobre una superficie resistente al calor.
- ▶ Retire los alimentos de la cesta de freír [7].

10. Secar

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

10.1. Preparación de los alimentos

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

10.2. Ajustes para el secado

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

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


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

Aromáticas: quebradizas

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

Verdura: de flexible a quebradiza

El tiempo de secado estándar es de 6 horas y la temperatura, de 60 °C.

- ▶ Pulse el botón  [12] para seleccionar el programa automático de secado. Ajuste de forma manual el tiempo y la temperatura de secado según sea necesario.
- ▶ Utilice los botones [23] para ajustar la temperatura de secado deseada. La temperatura de secado se muestra en el panel de visualización [13].


Puede ajustarse una temperatura de secado de 40 - 90 °C.

- ▶ Utilice el botón o [18] para ajustar la duración de secado deseada. El tiempo de secado se muestra en el panel de visualización [15].




Durante el secado, el tiempo de secado se muestra en el formato **XX:XX HR.**

Se puede ajustar un tiempo de secado de 12 horas como máximo.

- ▶ Inicie el proceso de secado pulsando el botón  [22].

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

- ▶ Para cancelar el proceso de secado antes de tiempo, pulse el botón de encendido/apagado  [19] hasta que el aparato pase al modo standby.
- ▶ Desenchufe la clavija de enchufe [11] de la toma de corriente.
- ▶ Saque la cesta de freír del aparato por el mango. Colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- ▶ Retire los alimentos secos de la cesta de freír con un utensilio adecuado.

11. Limpieza de la freidora de aire caliente



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

- Antes de limpiar el aparato, extraiga siempre la clavija de enchufe [11] de la toma de corriente.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni otros líquidos. En caso de que el aparato se haya caído en algún líquido, no lo toque bajo ningún concepto. Desenchufe primero la clavija de enchufe [11]. No vuelva a poner en marcha el aparato bajo ningún concepto. Encargue la revisión del aparato al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona con una cualificación similar.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

- Deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos como mínimo antes de limpiarlo. Retire la cesta de freír [7] para que el aparato se pueda enfriar más rápido. Coloque la cesta de freír [7] sobre una superficie resistente al calor.



¡AVISO!

¡Posibles daños en el aparato!

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

- No utilice en ningún caso detergentes que sean corrosivos, abrasivos o granulados, o que contengan ácido acético, carbonato de sodio o disolventes. Estos pueden dañar las superficies o la rotulación del aparato.
- No lave la freidora de aire caliente en el lavavajillas.

- ▶ Saque la cesta de freír [7] del aparato. Sujete la parrilla para grill [8] por el mango y sáquela de la cesta de freír [7].
- ▶ Limpie la cesta de freír [7] y la parrilla para grill [8] con una esponja y un poco de agua jabonosa suave. Enjuague las piezas a fondo con agua limpia y séquelas a continuación por completo.
- ▶ La cesta de freír [7] y la parrilla para grill [8] son aptas para el lavavajillas. Sin embargo, para una limpieza suave se recomienda lavar las piezas a mano como se ha descrito con anterioridad.
- ▶ Limpie la cámara de freír con agua caliente y una esponja suave.
- ▶ Si los elementos calefactores están sucios, utilice un cepillo adecuado para limpiarlos. Retire los restos de comida con cuidado.
- ▶ Para la limpieza del panel de control [2] y las superficies exteriores del aparato, utilice un paño suave y ligeramente humedecido.
- ▶ Extraiga el sensor de temperatura [1] de la toma de conexión. Límpielo con un paño suave y húmedo y agua jabonosa suave. Deje que se seque por completo.

DE

FR

NL

ES

IT




EN

12. Periodo prolongado sin uso y transporte

- ▶ Si no va a utilizar el aparato durante un largo tiempo, extraiga la clavija de enchufe [11] de la toma de corriente y limpie y guarde el aparato en un lugar seco, sin polvo, protegido de las heladas y que no esté expuesto a radiación solar directa.
- ▶ Para evitar daños en el producto durante el transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

13. Solución de problemas

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

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	La clavija de enchufe [11] no está conectada a una toma de corriente.	<ul style="list-style-type: none"> • Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada.
	Entrada no completa.	<ul style="list-style-type: none"> • Inicie el proceso de cocción pulsando el botón  [22] (véase el capítulo «8. Manejo de la freidora de aire caliente»).
Los alimentos no están cocidos.	La cantidad de alimento es demasiado grande.	<ul style="list-style-type: none"> • Llene la cesta de freír [7] hasta el 75 % de su capacidad como máximo.
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	<ul style="list-style-type: none"> • Pulse el botón  [23] para aumentar la temperatura de cocción.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	<ul style="list-style-type: none"> • Pulse el botón  [18] para prolongar el tiempo de cocción.
Los alimentos no están cocidos de forma uniforme.	Los alimentos están demasiado apretados.	<ul style="list-style-type: none"> • Es necesario mover o dar la vuelta a algunos alimentos durante el tiempo de cocción.
		<ul style="list-style-type: none"> • Llene la cesta de freír [7] con trozos pequeños. Los trozos pequeños se cocinan de manera más uniforme.
Los alimentos «fritos» no han quedado suficientemente crujientes.	Se han usado alimentos no aptos para una freidora de aire caliente.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice alimentos aptos para el horno o con un poco de grasa para que resulten más crujientes.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se puede cerrar.	La cesta de freír [7] se ha llenado en exceso.	<ul style="list-style-type: none"> Llene la cesta de freír [7] hasta el 75 % de su capacidad como máximo.
Se forma un humo blanco dentro del aparato.	Los alimentos tienen mucha grasa.	<ul style="list-style-type: none"> Cuando se preparan alimentos con mucha grasa, esta gotea en el fondo de la cesta de freír [7]. Esta grasa hace que la temperatura de la cesta de freír aumente más de lo normal, lo que no tiene un efecto negativo ni en el aparato ni en la cocción.
	La cesta de freír [7] y la parrilla para grill [8] todavía tienen restos de grasa del proceso de cocción anterior.	<ul style="list-style-type: none"> Los restos de grasa se queman. Limpie la cesta de freír [7] y la parrilla para grill [8] después de cada uso.
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no se «fríen» de manera uniforme.	Las patatas cortadas no se han remojado lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> Ponga las patatas cortadas a remojo en agua fría durante aprox. 1/2 hora para extraer el almidón. Antes de llenar la cesta, seque las patatas con papel de cocina.
	La clase de patata no es adecuada para freír.	
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no quedan crujientes.	Las patatas están demasiado húmedas.	<ul style="list-style-type: none"> Que las patatas queden crujientes depende del contenido de agua y de almidón de la patata y de la cantidad de aceite.
		<ul style="list-style-type: none"> Seque bien las patatas y rocíelas con una cucharada de aceite aproximadamente.
		<ul style="list-style-type: none"> Corte las patatas en trozos más pequeños.
Los programas de grill no aparecen en la pantalla.	Sensor de temperatura no enchufado	<ul style="list-style-type: none"> Enchufe el sensor de temperatura en la toma de conexión.

13.1. Mensajes de fallo

- E01** Interrupción del sensor de temperatura
- E02** Cortocircuito del sensor de temperatura
- E03** Aparato sobrecalentado
El sensor de temperatura se activa porque la cesta de freír supera una temperatura de 260 °C.
- E05** Cortocircuito del sensor de temperatura
- No Plug** Sensor de temperatura no conectado

Modo de protección: el elemento calefactor y el ventilador se apagan.





Se emiten 10 señales acústicas.

- ▶ Desenchufe inmediatamente la clavija de enchufe de la toma de corriente y espere a que el aparato se enfríe.
 - ▶ No vuelva a encenderlo hasta que se haya enfriado a temperatura ambiente.
 - ▶ Si el mensaje de fallo aparece de nuevo, desenchufe la clavija de enchufe de la toma de corriente y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- ▶ Conecte el sensor de temperatura como se describe en «9. Programas de grill con sensor de temperatura» en la página 96.

13.2. Autocomprobación del sistema

! ¡AVISO!

Esta función está reservada al servicio técnico o a un taller especializado.



- ▶ Pulse simultáneamente los botones  /  y  /  durante aprox. 3 segundos en los 6 segundos siguientes a la conexión para iniciar la autocomprobación del aparato.

13.3. Reinicio del sistema

! ¡AVISO!

Esta función está reservada al servicio técnico o a un taller especializado.

El aparato no está en modo standby ni está realizando una autocomprobación.

- ▶ Pulse simultáneamente los botones  y  durante aprox. 6 segundos para reiniciar el aparato.

14. Datos técnicos

Dirección del proveedor:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALEMANIA
Identificación del modelo:	MD 13060
Alimentación de tensión:	220-240 V~, 50/60 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1700 W
Capacidad total:	aprox. 6,6 litros
Control de la temperatura:	35-230 °C
Ajuste de tiempo de cocción máx.:	60 minutos
Dimensiones (An x Al x P), mango de la cesta de freír incluido	aprox. 31 x 32,8 x 39,5 cm
Peso	5,66 kg
Consumo eléctrico en modo standby	0,5 W
Tiempo máximo hasta cambiar al modo standby en caso de inactividad	5 minutos



15. Información de conformidad UE

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

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

16. Piezas de repuesto

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

Allí encontrará toda la información necesaria sobre su producto.

17. Eliminación



EMBALAJE

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



Identificación de materiales de embalaje para la clasificación de residuos con las abreviaturas (a) y números (b) con el siguiente significado:

1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: **materiales compuestos.**

(Solo para España)



Este símbolo indica la eliminación según el tipo de los materiales de envasado utilizados (azul = papel y cartón; amarillo = plástico, metal, envases compuestos; verde = vidrio).

Utilice las opciones de eliminación que se le ofrecen in situ.



APARATO

Todos los aparatos antiguos marcados con el símbolo adjunto no deben eliminarse con la basura doméstica normal.

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

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

Lleve el aparato usado a un punto de reciclaje o de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos. Extraiga previamente las pilas del aparato y entréguelas separadas a un punto de reciclaje de pilas usadas.

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

18. Informaciones de asistencia técnica

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

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

Hotline de posventa

① (+34) 91 904 28 00

Horario

Lu-Vi: 08:30-17:30

Dirección de asistencia técnica

MEDION Service Center
ENAME, S.A
Parque Industrial de Coimbrões,
LOTE 4 E 5
São João de Lourosa
3500-618 VISEU
Portugal

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

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

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



19. Aviso legal

Copyright 2025

Versión: 18. agosto 2025

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

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

El copyright pertenece a la empresa:

MEDION GmbH

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Alemania

Tenga en cuenta que la dirección indicada arriba no es una dirección para devoluciones.

Póngase siempre primero en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Indice

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso	108
1.1. Spiegazione dei simboli	108
2. Utilizzo conforme	109
3. Indicazioni di sicurezza	109
3.1. Messa in funzione e utilizzo	112
3.2. Pulizia.....	113
4. Contenuto della confezione.....	113
5. Descrizione dei componenti	113
6. Preparazione della friggitrice ad aria.....	115
7. Suggerimenti sulla preparazione degli alimenti	115
8. Funzionamento della friggitrice ad aria calda.....	116
8.1. Impostazione del programma automatico	117
8.2. Impostare singolarmente il tempo di cottura e la temperatura	119
8.3. Preriscaldamento	120
8.4. Riscaldamento delle pietanze	120
8.5. Impostazioni consigliate	120
8.6. Interruzione del programma	121
8.7. Terminare il programma	121
8.8. Accensione/spengimento dell'illuminazione del vano di cottura	122
8.9. Attivazione/disattivazione dei toni dei tasti	122
9. Programmi grill con sensore termico	122
10. Essiccazione	123
10.1. Preparazione degli alimenti.....	123
10.2. Impostazioni per l'essiccazione	123
11. Pulizia della friggitrice ad aria calda	125
12. Inutilizzo prolungato e trasporto	126
13. Risoluzione dei problemi	126
13.1. Messaggi d'errore	128
13.2. Autotest del sistema	128
13.3. Reset del sistema	128
14. Dati tecnici.....	129
15. Informazioni sulla conformità UE	129
16. Ricambi.....	129
17. Smaltimento	129
18. Informazioni relative al servizio di assistenza	130
19. Note legali.....	131

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



La ringraziamo per l'acquisto di questo prodotto. Ci auguriamo che sia di suo gradimento.

Prima della messa in funzione, leggere attentamente queste istruzioni e le indicazioni di sicurezza. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

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

1.1. Spiegazione dei simboli

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



PERICOLO!

Pericolo letale immediato!



AVVERTENZA!

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



ATTENZIONE!

Possibili lesioni di media e/o lieve entità!



AVVISO!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!



Ulteriori informazioni sull'utilizzo del dispositivo



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



Pericolo di scosse elettriche!



Pericolo a causa di superfici molto calde!



Simbolo della corrente alternata

2. Utilizzo conforme

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

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

- nelle cucine allestite per i collaboratori di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- in tenute agricole;
- da parte dei clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast.

L'apparecchio non è destinato all'uso professionale o industriale.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

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

3. Indicazioni di sicurezza

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



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

L'uso improprio comporta il pericolo di lesioni.

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

- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che questi non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!

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

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa elettrica con messa a terra, installata a norma, ben accessibile e posta in prossimità del luogo di utilizzo. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare la spina, non il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con oggetti o superfici calde (ad es. fornelli).
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o in caso di caduta dell'apparecchio.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
- Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio e non introdurre oggetti attraverso le fessure di aerazione.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione dell'apparecchio, farlo sostituire dal produttore, dal

Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.

- Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
 - quando l'apparecchio viene sottoposto a pulizia o manutenzione,
 - quando si monta o smonta l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
 - quando non si utilizza più l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è incustodito,
 - in caso di temporale.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto l'acqua corrente né utilizzarlo in ambienti umidi, poiché tali condizioni potrebbero causare scosse elettriche.
- Evitare che l'apparecchio entri in contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparec-

chio, il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione lontani da lavandini, lavabi e simili.

- Non collocare oggetti contenenti liquidi, per esempio vasi o bevande, sopra o in prossimità dell'apparecchio.
- Non mettere in funzione l'apparecchio su superfici d'appoggio bagnate.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo/la spina di alimentazione con le mani umide o bagnate.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o presenza di liquidi,
 - temperature estremamente alte o basse,
 - raggi diretti del sole,
 - fiamme libere.



Non è necessario alcun intervento da parte dell'utente per commutare il prodotto da 50 a 60 Hz e viceversa. Il prodotto si adatta sia a 50 che a 60 Hz.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

3.1. Messa in funzione e utilizzo



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio causato da superfici molto calde.

- Per evitare il rischio dovuto a un azzeramento involontario del limitatore di temperatura di sicurezza, l'apparecchio non deve essere munito di un dispositivo di accensione esterno, come ad esempio un timer, oppure collegato a un circuito attivato o disattivato regolarmente da un dispositivo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici che possono surriscaldarsi (ad es. piastre elettriche, fornelli).
- Assicurarsi che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti. Mantenere una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti. In particolare non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, carta ecc.).
- Non usare l'apparecchio sotto armadietti pensili oppure oggetti che potrebbero ostacolare la salita del vapore verso l'alto.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di vapori esplosivi e/o infiammabili.
- Appoggiare il cestello caldo sempre su una superficie resistente alle alte temperature.
- Non inserire nel cestello alimenti avvolti con pellicola salvafreschezza, pellicola di plastica o altri materiali infiammabili.
- Qualora fuoriesca del fumo scuro dall'apparecchio, staccare immediatamente la spina dalla presa. Aspettare che il fumo si diradi prima di estrarre il cestello dall'apparecchio.

- In caso di incendio, staccare innanzitutto la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica. Non spegnere l'incendio con l'acqua. Estinguere le fiamme con una coperta antifiama o un estintore adeguato.



ATTENZIONE! **Possibili danni materiali!**

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

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

3.2. Pulizia

- Seguire le indicazioni aggiuntive relative alla pulizia e pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo "11. Pulizia della friggitrice ad aria calda" a pagina 125.

4. Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

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

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

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

La confezione acquistata include:

- Friggitrice ad aria calda
- Guida rapida

5. Descrizione dei componenti

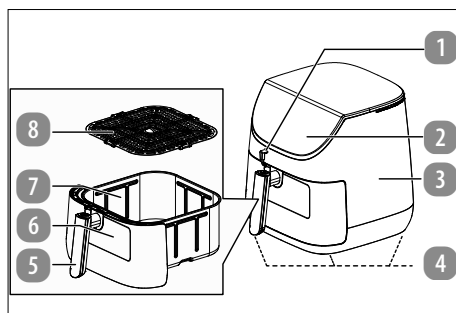


Fig. 1 – Lato anteriore

1. Sensore di temperatura
2. Comandi dell'apparecchio/Campo di visualizzazione
3. Corpo della macchina
4. Piedini di appoggio (4x)
5. Impugnatura del cestello
6. Finestrella
7. Cestello

DE

FR

NL

ES

IT

EN

8. Griglia

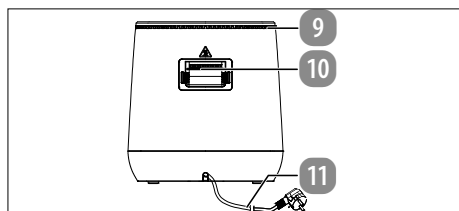


Fig. 2 – Lato posteriore

9. Fessure di aerazione

10. Apertura per la fuoriuscita del vapore

11. Cavo di alimentazione con spina

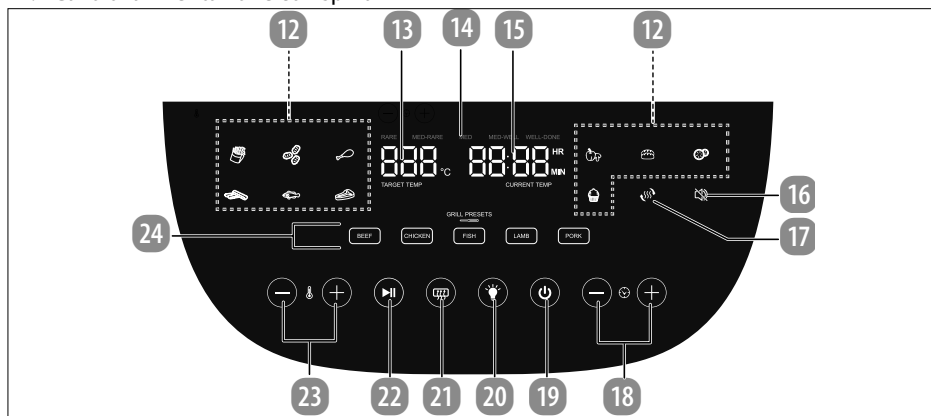













Fig. 3 – Elementi di comando

- 12. Pulsanti/spie per programmi automatici
- 13. Display **TARGET TEMP**: Temperatura di cottura (temperatura impostata)
- 14. Display del livello di cottura per programmi grill (**RARE, MED-RARE, MED, MED-WELL, WELL-DONE**)
- 15. Indicatore del tempo di cottura/modalità griglia **CURRENT TEMP**: temperatura raggiunta
- 16. Pulsante : Disattivazione/attivazione toni dei tasti
- 17. Pulsante : Riscaldare
- 18. Pulsante : prolungamento del tempo di cottura/pulsante : riduzione del tempo di cottura
- 19. Pulsante : Accensione/spegnimento del dispositivo
- 20. Pulsante : Accensione/spegnimento dell'illuminazione del vano di cottura
- 21. Pulsante : Preriscaldamento
- 22. Pulsante : Avvio/interruzione del programma
- 23. Pulsante : aumento della temperatura/pulsante : diminuzione della temperatura
- 24. Pulsanti/spie per programmi grill (**BEEF, CHICKEN, FISH, LAMB, PORK**)

6. Preparazione della friggitrice ad aria

- ▶ Rimuovere dall'apparecchio tutto il materiale dell'imballaggio, gli adesivi e le pellicole.
- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- ▶ Estrarre il cestello [7] dall'apparecchio.
- ▶ Lavare il cestello [7] e la griglia [8] con acqua calda. Asciugare bene entrambi i componenti.
- ▶ Afferrare la griglia [8] sui fori di inserimento e posizionarla nel cestello [7] orizzontalmente sul fondo del contenitore.
- ▶ Pulire l'involucro dell'apparecchio con un panno umido.
- ▶ Collegare la friggitrice ad aria calda esclusivamente a una presa elettrica con messa a terra installata e protetta a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.

La friggitrice ad aria calda emette un segnale acustico, tutti i tasti e i simboli si accendono brevemente. Il pulsante di accensione/spegnimento  [19] si accende con luce fissa.



Al primo utilizzo potrebbero svilupparsi odori e fumo causati da residui del processo produttivo. Questo fenomeno è innocuo e scompare velocemente.

- Lasciare funzionare l'apparecchio alla temperatura massima per circa 30 minuti prima di utilizzarlo per la prima volta.

7. Suggerimenti sulla preparazione degli alimenti

- ▶ Distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello [7]. Riempire il cestello della friggitrice [7] solo fino al 75% della sua capienza.

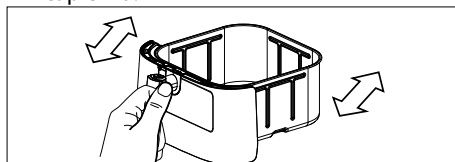


Fig. 4 – Agitare

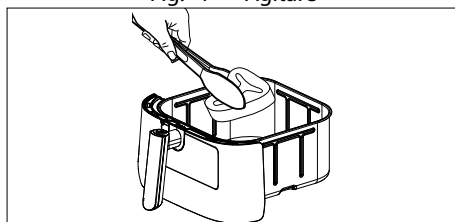


Fig. 5 – Girare

- ▶ Per risultati ottimali scuotere il cestello [7] (**vedere Fig. 4**) oppure girare gli alimenti (**vedere Fig. 5**) durante la cottura, soprattutto quegli alimenti che tendono a sovrapporsi. A metà del tempo di cottura, nei programmi selezionati vengono emessi dei segnali acustici per ricordare di ridistribuire gli alimenti.
- ▶ Controllare regolarmente il punto di cottura durante il ciclo di cottura per evitare che gli alimenti vengano cotti eccessivamente.
- ▶ Estrarre gli alimenti immediatamente al termine del ciclo di cottura per evitare che vengano cotti eccessivamente.
- ▶ Per la cottura di patate e verdure fresche, utilizzare un po' di olio da cucina per aumentarne la croccantezza.
- ▶ Per i piatti pronti, fare attenzione alle indicazioni di preparazione del produttore.

8. Funzionamento della friggitrice ad aria calda

AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

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

- Non riempire il cestello [7] con olio da cucina o grasso come in una normale friggitrice. A seconda della ricetta, aggiungere agli alimenti solo il quantitativo di olio strettamente necessario.
- Non riempire eccessivamente il cestello [7] affinché gli alimenti in esso contenuti non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti durante il funzionamento. Riempire il cestello della friggitrice [7] solo fino al 75% della sua capienza.

AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni a causa di superfici molto calde!

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

- Poiché la griglia di ventilazione nella parte posteriore dell'apparecchio diventa molto calda, non toccarla durante il funzionamento per evitare ustioni.
- Durante il funzionamento toccare solo l'impugnatura [5] e i comandi dell'apparecchio.
- Non afferrare la camera di frittura, il cestello [7] o gli elementi riscaldanti.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non spostare mai l'apparecchio ancora caldo; attendere che si sia completamente raffreddato.

- Se si estrae il cestello [7] durante o dopo la preparazione degli alimenti, sussiste il pericolo di ustioni causate dal vapore che fuoriesce. Non tenere il viso direttamente sopra l'apparecchio e non inserire le mani nel vapore. Posizionare il cestello [7] su una superficie resistente alle alte temperature.
- Durante il funzionamento il cestello [7] diventa molto caldo; non toccarlo. Utilizzare guanti da cucina.
- Gli elementi riscaldanti rimangono molto caldi per diverso tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Assicurarsi che nessuno afferi la camera di frittura.

ATTENZIONE!







Pericolo per la salute!



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

- Rimuovere i resti di cibo bruciati.
 - Evitare che gli alimenti diventino troppo scuri quando si cuociono o grigliano.
-
- ▶ Estrarre il cestello [7] dall'apparecchio afferrandolo dall'impugnatura [5].
 - ▶ Riempire il cestello [7] con gli alimenti. Le giuste quantità sono riportate nella tabella ai capitoli "8.1. Impostazione del programma automatico" a pagina 117 e "8.5. Impostazioni consigliate" a pagina 120.
 - ▶ Tenere il cestello [7] dall'impugnatura [5] e spingerlo completamente nell'apparecchio dalla parte anteriore fino a farlo innestare.

8.1. Impostazione del programma automatico

I programmi automatici permettono di cucinare determinati alimenti con una temperatura e un tempo di cottura preimpostati. Sono disponibili i seguenti programmi:

Programma	Peso cons. Peso (g)	Durata (min.)	°C	Segnale redistribuzione	Avviso
Personalizzato (senza pulsante)		15	180	X	► Dopo l'accensione, vengono impostati un tempo e una temperatura di cottura standard, vedere "8.2. Impostare singolarmente il tempo di cottura e la temperatura" a pagina 119.
 Preriscaldamento		3	180	X	► Eseguire il programma senza alimenti presenti nel cestello.
 Riscaldare		5	170	X	► Posizionare gli alimenti in un unico strato, senza sovrapporli.
 Patatine fritte	500	18	180	■	
 Nugget di pollo		12	200	■	► Posizionare gli alimenti in un unico strato, senza sovrapporli.
 Coscia di pollo		33	200	■	► Spennellare con olio da cucina ► Posizionare gli alimenti in un unico strato, senza sovrapporli.
 Bastoncini di pesce surgelati		14	200	■	► Posizionare gli alimenti in un unico strato, senza sovrapporli.


Programma	Peso cons. Peso (g)	Durata (min.)	°C	Segnale redistribuzione	Avviso
 Pesce alla griglia		12	180	■	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spennellare con olio da cucina ▶ Posizionare gli alimenti in un unico strato, senza sovrapporli.
 Bistecca (media)		7	230	■	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Riempire il cestello con uno singolo strato di alimenti. ▶ Il tempo e la temperatura preimpostati possono variare a seconda della temperatura e della qualità della carne.
 Verdura	500	20	170	■	
 Riscaldare panini		8	180	■	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Riempire il cestello con uno singolo strato di alimenti.
 Essiccazione		360 (6 ore)	60	X	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Posizionare gli alimenti in un unico strato, senza sovrapporli
 Piccoli dolci		15	160	X	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilizzare uno stampo da forno ▶ Posizionare gli stampi da forno in un unico strato lasciando un po' di spazio tra di loro. ▶ Non agitare/girare








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



I programmi automatici sopra menzionati vengono eseguiti senza sensore di temperatura.

- ▶ Per accendere l'apparecchio premere il pulsante di accensione/spengimento  [19].
- ▶ Premere il pulsante del programma automatico per impostare il programma automatico desiderato. L'icona del programma selezionato si accende.
- ▶ Vengono visualizzati la temperatura e il tempo di cottura del programma selezionato.

- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante  [22].

Durante il ciclo di cottura vengono visualizzati l'icona del programma automatico, la temperatura e il tempo di cottura rimanente, nonché i pulsanti  [22],  [16],  [20] e  [18 o 23].

Non appena il tempo rimanente è inferiore a 1 minuto, il display passa a mostrare un conto alla rovescia di 60 secondi.




Per ottenere risultati di cottura ottimali, scuotere il cestello [7] della friggitrice o, se necessario, girare gli alimenti più volte durante la cottura.

A metà del tempo di cottura, vengono emessi 3 segnali acustici e il display lampeggia tre volte per ricordare di ridistribuire il cibo (ad eccezione dei programmi contrassegnati con **X** nella tabella o dei programmi grill).



In seguito, il tempo e la temperatura di cottura possono essere modificati in qualsiasi momento (vedere "8.2. Impostare singolarmente il tempo di cottura e la temperatura").




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







Per evitare perdite di calore, si consiglia di iniziare il ciclo di cottura solo quando il cestello [7] è completamente inserito.

8.2. Impostare singolarmente il tempo di cottura e la temperatura




- ▶ Per accendere la friggitrice ad aria calda premere il pulsante di accensione/spegnimento  [19].

Per impostazione predefinita, il tempo di cottura è di 15 minuti e la temperatura è di 180 °C.




In tal modo è possibile adattare il programma automatico alla propria ricetta oppure modificare a piacimento i valori preimpostati sopra indicati.

- ▶ Premere i pulsanti  /  oppure  /  [23] per aumentare/ridurre la temperatura di cottura a intervalli di 5 °C.

Le temperature possono essere impostate da 35 °C a 200 °C, ad eccezione dei programmi **BISTECCA** (max. 230 °C) ed **ESSICCAZIONE** (max. 90 °C).

- ▶ Premere il pulsante  /  oppure  [18] per aumentare o ridurre il tempo di cottura in incrementi di minuti.

È possibile impostare un tempo di cottura massimo di 60 minuti, ad eccezione dei programmi **BISTECCA** (max. 20 minuti) ed **ESSICCAZIONE** (12 ore).

- ▶ Tenere premuto il relativo pulsante  /  [18 o 23] per accelerare le impostazioni della temperatura e del tempo di cottura.
- ▶ Premere il pulsante  [22] per avviare il ciclo di cottura.

DE

FR


NL

ES


IT

EN

8.3. Preriscaldamento

- ▶ Premere il pulsante  [21] per selezionare il programma di preriscaldamento. Eseguire il programma senza alimenti presenti nel cestello [7].

Dopo il riscaldamento, vengono emessi tre segnali acustici.

- ▶ Premere il pulsante  [22] per avviare il preriscaldamento.
- ▶ Riempire il cestello [7] con gli alimenti al termine del preriscaldamento e avviare subito dopo il programma corrispondente.




Impostando la temperatura e il tempo di cottura dopo il preriscaldamento, l'indicatore della temperatura o del tempo di cottura lampeggia. Le impostazioni vengono salvate dopo 5 secondi e il display si illumina in modo permanente.









8.5. Impostazioni consigliate

Pietanza	Peso ottimale (g)	Durata (min.)	Temp. (°C)	Avviso
	Peso massimo (g)			
Patatine fritte sottili surgelate	300	18	180	
	500			
Piccoli dolci	120	15	160	<ul style="list-style-type: none">▶ Utilizzare uno stampo*▶ Posizionare gli stampi da forno in un unico strato lasciando un po' di spazio tra di loro.▶ Non agitare/girare
	200			
Coscia di pollo	200	33	200	<ul style="list-style-type: none">▶ Spennellare con olio da cucina▶ Posizionare gli alimenti in un unico strato, senza sovrapporli.
	400			
Verdure (ad es. peperoni, funghi, zucchine, patate)	400	20	170	<ul style="list-style-type: none">▶ Aggiungere 2 cucchiaini di olio da cucina▶ Preparare pezzi da 2,5 cm▶ Tagliare le patate in pezzi più piccoli
	600			

8.4. Riscaldamento delle pietanze

- ▶ Posizionare le pietanze cotte ma raffreddate nel cestello [7].
- ▶ Premere il pulsante  [17].

Per le impostazioni predefinite, fare riferimento alla tabella riportata sopra. È possibile impostare una temperatura di riscaldamento tra i 35 e i 200 °C e un tempo di riscaldamento tra 1 e 60 minuti.

- ▶ Premere i pulsanti  /  o  per regolare il tempo di cottura.
- ▶ Premere i pulsanti  /  o  /  per regolare la temperatura.
- ▶ Premere il pulsante  [22] per avviare la fase di mantenimento in caldo.

* Gli stampi per la cottura dei dolci nella friggitrice ad aria calda non sono compresi nella fornitura.



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

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

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



- Per ottenere risultati di cottura ottimali, scuotere il cestello [7] della friggitrice o, se necessario, girare gli alimenti più volte durante la cottura.



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



Durante la preparazione è possibile estrarre il cestello [7] dall'apparecchio per controllare il punto di cottura.

Un'apertura frequente del cestello [7] causerà perdite di calore e potrebbe necessariamente prolungare il tempo di cottura.

Si consiglia di estrarre brevemente il cestello al massimo 2 volte per ogni 30 minuti di cottura.

8.6. Interruzione del programma

È possibile interrompere il ciclo di cottura per controllare il punto di cottura, modificare/regolare il programma o ridistribuire gli alimenti.

- ▶ Premere il pulsante [22] e/o estrarre il cestello [7] per interrompere il ciclo di cottura.

Viene emesso un segnale acustico. Se il cestello non è inserito nell'apparecchio, sul display viene visualizzata l'indicazione "-----".

- ▶ Controllare il punto di cottura o ridistribuire gli alimenti.
- ▶ Successivamente reinserire il cestello [7] completamente all'interno dell'apparecchio.
- ▶ Premere di nuovo il pulsante [22] per proseguire il ciclo di cottura.

Il programma proseguirà.



- Se il programma viene interrotto per più di 30 minuti premendo il pulsante [22] o estraendo il cestello [7], l'apparecchio passa in modalità standby.

8.7. Terminare il programma

Al termine del tempo di cottura l'elemento riscaldante si spegne e vengono emessi dei segnali acustici. La ventola continua a girare per alcuni secondi. L'apparecchio passa alla modalità standby: il pannello di comando si spegne e il pulsante di accensione/spengimento [19] rimane acceso.

- ▶ Se si desidera annullare completamente il ciclo di cottura, premere il pulsante di accensione/spengimento [19] finché l'apparecchio non passa in modalità standby.
- ▶ Scollegare la spina di alimentazione [11] dalla presa di corrente.

DE

FR

NL


ES

IT


EN

- ▶ Estrarre il cestello [7] dall'apparecchio afferrandolo dall'impugnatura [5]. Posizionare il cestello [7] su una superficie resistente alle alte temperature.
- ▶ Estrarre gli alimenti dal cestello [7].

8.8. Accensione/spegnimento dell'illuminazione del vano di cottura



- ▶ Premere il pulsante  per accendere l'illuminazione del vano di cottura.

L'illuminazione si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

- ▶ Premere di nuovo il pulsante  per spegnere l'illuminazione del vano di cottura.

8.9. Attivazione/disattivazione dei toni dei tasti

I toni dei tasti sono attivati per impostazione predefinita.

- ▶ Premere il pulsante  per disattivare i toni dei tasti.
- ▶ Premere nuovamente il pulsante  per riattivare i toni dei tasti.

9. Programmi grill con sensore termico




È possibile utilizzare il sensore termico per monitorare il livello di cottura durante la preparazione di carne, pollame e pesce. Il livello di cottura raggiunto viene visualizzato sul display durante il ciclo di cottura in modalità grill:

Livello di cottura	Significato
rare	Scottata sui bordi
med-rare	Cotta al sangue
med	Cotta a puntino
med-well	Quasi ben cotta
well-done	Ben cotta

- ▶ Inserire il sensore termico nella presa di collegamento sul lato anteriore dell'apparecchio.



Se il sensore termico non è inserito, i programmi della modalità grill non saranno disponibili e sul display verrà visualizzata la scritta **No Plug**.

- ▶ Collocare gli alimenti da grigliare nel cestello. Inserire l'estremità appuntita del sensore termico nell'alimento in modo che la punta si trovi all'incirca al centro del pezzo.
- ▶ Far passare il cavo attraverso il passacavo sul cestello e spingere il cestello fino in fondo all'apparecchio.
- ▶ Premere il pulsante **BEEF, CHICKEN, FISH, LAMB** o **PORK** per selezionare un programma della modalità grill.
- ▶ Premere il pulsante  /  o  [18] per selezionare il livello di cottura.

Modalità grill	Monitoraggio del livello di cottura (temperatura interna)	Livello di cottura
Manzo BEEF	RARE (50 °C)	1
	MED-RARE (55 °C)	2
	MED (65 °C)	3
	MED-WELL (70 °C)	4
	WELL-DONE (80 °C)	5
Carne di pollo CHICKEN	WELL-DONE (85 °C)	5
Pesce FISH	WELL-DONE (60 °C)	5

Modalità grill	Monitoraggio del livello di cottura (temperatura interna)	Livello di cottura
Agnello LAMB	MED-RARE (55 °C)	3
	MED (60 °C)	4
	WELL-DONE (70 °C)	5
Maiale PORK	WELL-DONE (75 °C)	5

- ▶ Premere il pulsante  [22] per avviare il ciclo di cottura in modalità grill.


Durante il ciclo di cottura, la temperatura impostata viene visualizzata sul lato sinistro del display [13] e la temperatura raggiunta fino a quel momento viene visualizzata sul lato destro [15].

L'indicatore del punto di cottura [14] mostra il punto di cottura attuale della carne.



Per ottenere risultati di cottura ottimali, girare gli alimenti secondo necessità durante il tempo di cottura.

Al raggiungimento del livello di cottura impostato, il ciclo di cottura in modalità grill si spegne automaticamente.

- ▶ Se si desidera annullare completamente il ciclo di cottura in modalità grill, premere il pulsante di accensione/spengimento  [19] finché l'apparecchio non passa in modalità standby.
- ▶ Scollegare la spina di alimentazione [11] dalla presa di corrente.
- ▶ Estrarre il cestello [7] dall'apparecchio afferrandolo dall'impugnatura [5]. Posizionare il cestello [7] su una superficie resistente alle alte temperature.
- ▶ Rimuovere gli alimenti dal cestello [7].

10. Essiccazione

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

10.1. Preparazione degli alimenti

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

10.2. Impostazioni per l'essiccazione

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

Alimenti da essiccare	Preparazione (valori indicativi)	Temperatura di essiccazione	Tempo di essiccazione in minuti (valori indicativi)
Frutta			
Mele	A fette di 3 mm	60 °C	420-480
Banane	A fette di 3 mm	60 °C	480-600
Ananas	A fette di 10 mm	60 °C	360-480
Fragole	Tagliati a metà	60 °C	360-480
Verdura			
Melanzane	A fette di 3 mm	60 °C	360-480
Pomodori	A fette di 3 mm	60 °C	360-480
Funghi champignon	Tagliati a metà	60 °C	360-480
Carne/pesce			
Manzo Pollo Pesce	fette sottili (circa 6 mm, marinate)	70 °C	300-420
Erbe aromatiche			
Erbe aromatiche fresche	Lavate, asciugate e con gambo rimosso	60 °C	240




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



erbe aromatiche: friabile

frutta: per lo più morbida, da flessibile a croccante




verdura: da flessibile a friabile

Per impostazione predefinita, il tempo di essiccazione è di 6 minuti e la temperatura è di 60 °C.

- ▶ Premere il pulsante  [12] per selezionare il programma automatico Essiccazione. Impostare manualmente il tempo/la temperatura di essiccazione, se necessario.
- ▶ Impostare la temperatura di essiccazione desiderata premendo i pulsanti  / 

oppure  /  [23]. La temperatura di essiccazione viene visualizzata sul display [13].


È possibile impostare una temperatura compresa tra 40 e 90 °C.

- ▶ Impostare il tempo di essiccazione desiderato premendo i pulsanti  /  oppure  [18]. Il tempo di essiccazione viene visualizzato sul display [15].




Durante l'essiccazione, il tempo di essiccazione viene visualizzato nel formato **XX:XX HR.**

È possibile impostare un tempo di essiccazione massimo di 12 ore.

- ▶ Avviare il ciclo di essiccazione premendo il pulsante  [22].

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

- ▶ Per annullare in anticipo il ciclo di essiccazione, premere il pulsante di accensione/spegnimento  [19] finché l'apparecchio non passa in modalità standby.
- ▶ Scollegare la spina di alimentazione [11] dalla presa di corrente.
- ▶ Estrarre il cestello dall'apparecchio afferrandolo dall'impugnatura. Posizionarlo su una superficie resistente alle alte temperature.
- ▶ Rimuovere l'alimento essiccato dal cestello con un attrezzo adatto.

11. Pulizia della friggitrice ad aria calda

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

- Prima di pulire l'apparecchio, estrarre sempre la spina di alimentazione dalla presa elettrica [11].
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Qualora l'apparecchio fosse caduto in acqua o in altri liquidi, non toccarlo in nessun caso. Estrarre prima la spina di alimentazione [11] dalla presa.
Non rimettere in funzione l'apparecchio in nessun caso. Fare controllare l'apparecchio dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato.

AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di ustioni a causa di superfici molto calde.

- Fare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di pulirlo. Estrarre il

cestello [7] in modo che l'apparecchio si raffreddi più velocemente. Posizionare il cestello [7] su una superficie resistente alle alte temperature.

AVVISO!

Possibili danni all'apparecchio!

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

- Non utilizzare in alcun caso detergenti corrosivi, abrasivi o granulosi, a base di acido acetico, soda o solventi, in quanto possono danneggiare le superfici o le scritte sull'apparecchio.
 - Non lavare la friggitrice ad aria in lavastoviglie.
-
- ▶ Estrarre il cestello [7] dall'apparecchio. Afferrare la griglia [8] per l'impugnatura ed estrarla dal cestello [7].
 - ▶ Pulire il cestello [7] e la griglia [8] con una spugna e un po' di acqua e sapone neutro. Risciacquare accuratamente i componenti con acqua pulita e infine asciugarli con cura.
 - ▶ Il cestello [7] e la griglia [8] sono lavabili in lavastoviglie. Per un lavaggio delicato, si consiglia di lavare le parti a mano come descritto in precedenza.
 - ▶ Pulire la camera di frittura con acqua calda e una spugna morbida.
 - ▶ Nel caso in cui le resistenze fossero sporche, pulirle con una spazzola per i piatti. Rimuovere con cautela eventuali residui di cibo.
 - ▶ Per pulire il pannello di comando [2] e le superfici esterne dell'apparecchio utilizzare un panno morbido leggermente inumidito.
 - ▶ Estrarre il sensore termico [1] dalla presa di collegamento. Pulire con un panno morbido e umido e un po' di sapone neutro. Lasciare asciugare completamente.

DE

FR

NL

ES

IT




EN

12. Inutilizzo prolungato e trasporto

- ▶ Quando non si utilizza l'apparecchio per un lungo periodo, staccare la spina di alimentazione [11], pulire l'apparecchio e riporlo in un luogo asciutto, al riparo da polvere, gelo e raggi diretti del sole.
- ▶ Per evitare danni al prodotto durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

13. Risoluzione dei problemi

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

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non funziona.	La spina di alimentazione [11] non è collegata a una presa elettrica.	<ul style="list-style-type: none"> • Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte.
	Immissione incompleta.	<ul style="list-style-type: none"> • Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante  [22] (vedere capitolo "8. Funzionamento della friggitrice ad aria calda").
Gli alimenti non sono cotti.	La quantità di alimenti è eccessiva.	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire il cestello della friggitrice [7] solo fino al 75% della sua capacità.
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	<ul style="list-style-type: none"> • Premere il pulsante  [23], per aumentare la temperatura di cottura.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	<ul style="list-style-type: none"> • Premere il pulsante  [18] per prolungare il tempo di cottura.
Gli alimenti non sono cotti in maniera uniforme.	Gli alimenti sono troppo vicini l'uno all'altro.	<ul style="list-style-type: none"> • Alcuni alimenti devono essere agitati/girati più volte durante la cottura.
		<ul style="list-style-type: none"> • Riempire il cestello [7] con pezzi piccoli. I pezzi più piccoli si cuociono in maniera più uniforme.
I cibi fritti non sono sufficientemente croccanti.	I cibi utilizzati non sono adatti a essere preparati nella friggitrice ad aria.	<ul style="list-style-type: none"> • Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack idonei alla cottura in forno o leggermente unti.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non si chiude.	Il cestello [7] è troppo pieno.	<ul style="list-style-type: none"> Riempire il cestello della friggitrice [7] solo fino al 75% della sua capienza.
Fumo bianco nell'apparecchio.	Gli alimenti sono molto grassi.	<ul style="list-style-type: none"> Durante la preparazione di alimenti molto grassi, il grasso cola sul fondo del cestello [7], causando un aumento della temperatura. Tuttavia, ciò non compromette né l'apparecchio né il risultato di cottura.
	Il cestello [7] e la griglia [8] presentano ancora residui di grasso del ciclo di cottura precedente.	<ul style="list-style-type: none"> Residui di grasso che bruciano. Pulire il cestello [7] e la griglia [8] dopo ogni utilizzo.
Le patatine non si friggono in maniera uniforme.	I bastoncini di patate non sono stati lasciati sufficientemente a mollo.	<ul style="list-style-type: none"> Lasciare i bastoncini a mollo in acqua fredda per circa mezz'ora in modo che perdano l'amido. Asciugarli con carta da cucina prima di inserirli nel contenitore.
	La varietà di patate non è adatta.	
Le patatine fritte fatte in casa non diventano croccanti.	Le patate sono troppo umide.	<ul style="list-style-type: none"> La croccantezza dipende dal contenuto di acqua e di amido della varietà di patate e dalla quantità di olio utilizzato.
		<ul style="list-style-type: none"> Asciugare accuratamente le patate e ungerle con circa 1 cucchiaio d'olio da cucina.
		<ul style="list-style-type: none"> Tagliare le patate in pezzi più piccoli.
I programmi della modalità grill non vengono visualizzati.	Il sensore termico non è collegato	<ul style="list-style-type: none"> Inserire il sensore termico nella presa di collegamento.

13.1. Messaggi d'errore

E01	Interruzione del sensore di temperatura
E02	Cortocircuito del sensore di temperatura
E03	L'apparecchio si è surriscaldato Il sensore di temperatura interviene perché il cestello ha una temperatura superiore ai 260 °C
E05	Cortocircuito del sensore termico
No Plug	Sensore termico non collegato

Funzionamento di sicurezza: il riscaldamento e la ventola si spengono.



Vengono emessi 10 segnali acustici.

- ▶ Estrarre immediatamente la spina di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Riaccendere l'apparecchio solo dopo che si è raffreddato a temperatura ambiente.
- ▶ Se il messaggio di errore si ripresenta, estrarre la spina di alimentazione e contattare il servizio clienti.
- ▶ Collegare il sensore termico come descritto in "9. Programmi grill con sensore termico" a pagina 122.

13.2. Autotest del sistema

AVVISO!

Questa funzione è riservata al servizio di assistenza o a un'officina specializzata.



- ▶ Premere contemporaneamente i tasti  e  per circa 3 secondi entro 6 secondi dall'accensione per avviare un autotest dell'apparecchio.

13.3. Reset del sistema

AVVISO!

Questa funzione è riservata al servizio di assistenza o a un'officina specializzata.

L'apparecchio non è in modalità standby e non sta eseguendo un autotest.

- ▶ Premere contemporaneamente i tasti  e  per circa 6 secondi per resettare l'apparecchio.

14. Dati tecnici

Indirizzo del fornitore:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANIA
Modello:	MD 13060
Alimentazione di tensione:	220-240 V~, 50/60 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1700 W
Capacità complessiva:	ca. 6,6 litri
Controllo della temperatura:	35 – 230 °C
Impostazione max. tempo di cottura:	60 minuti
Dimensioni (L x A x P), incl. impugnatura del cestello	ca. 31 x 32,8 x 39,5 cm
Peso	5,66 kg
Consumo di energia in modalità standby	0,5 W
Tempo di attesa massimo per l'attivazione della modalità standby durante l'inattività	5 minuti



15. Informazioni sulla conformità UE

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

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

16. Ricambi

Per ordinare i ricambi, visitare il MEDION Serviceshop all'indirizzo <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

dove sono disponibili tutte le informazioni rilevanti sul prodotto acquistato.

17. Smaltimento

IMBALLAGGIO



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



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



APPARECCHIO

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

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

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

Consegnare l'apparecchio usato a un punto di raccolta per rottami di apparecchi elettrici o a un centro di riciclaggio. Prima togliere le batterie dall'apparecchio e consegnarle a un centro di riciclaggio per batterie esauste.

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

18. Informazioni relative al servizio di assistenza

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

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

Assistenza Post-Vendita	
☎	800 580250
Orari di apertura	
Lun.-ven.: 9.00-17.00	
Indirizzo del servizio di assistenza	
Service Trade S.p.a. Via Palazzon 46/C 35010 Campodoro (PD) Italia	

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

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

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

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



19. Note legali

Copyright 2025

Ultimo aggiornamento: 18. agosto 2025

Tutti i diritti riservati.

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

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

Il copyright appartiene all'azienda:

MEDION GmbH

Am Zehnhof 77

45307 Essen

Germania

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

Contents

1. Information about this user manual	134
1.1. Explanation of symbols	134
2. Proper use	135
3. Safety instructions	135
3.1. Initial operation and use	138
3.2. Cleaning	139
4. Package contents	139
5. Description of components	139
6. Preparing the air fryer	141
7. Information regarding preparation	141
8. Operating the air fryer	142
8.1. Setting an automatic programme	143
8.2. Individually setting cooking time and temperature	145
8.3. Preheating	145
8.4. Reheating food	145
8.5. Recommended settings	146
8.6. Interrupting a programme	147
8.7. Ending the programme	147
8.8. Switch the cooking compartment lighting on/off	147
8.9. Switching button tones on/off	147
9. Grill programmes with temperature sensor	147
10. Dehydrating	149
10.1. Preparing food	149
10.2. Dehydration settings	149
11. Cleaning the air fryer	150
12. Prolonged non-use and transport	151
13. Troubleshooting	151
13.1. Error messages	153
13.2. System self-test	154
13.3. System reset	154
14. Technical specifications	154
15. EU declaration of conformity	154
16. Spare parts	154
17. Disposal	155
18. Service information	155
19. Legal Notice	156

1. Information about this user manual



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

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

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

1.1. Explanation of symbols

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



DANGER!

Warning: risk of fatal injury!



WARNING!

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



CAUTION!

Warning: risk of minor and/or moderate injuries!



NOTICE!

Follow these instructions to prevent damage to the appliance!



More detailed information about using the appliance



Follow the instructions in the user manual!



Warning: risk of electric shock!



Danger due to hot surfaces!



Symbol for alternating current (AC)

2. Proper use

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

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

- in kitchens for staff in retail outlets, offices and other commercial areas
- on agricultural estates
- by customers in hotels, motels and other accommodation facilities
- in bed-and-breakfast establishments.

The appliance is not intended for commercial or industrial use.

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

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

3. Safety instructions

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



WARNING!

Risk of injury!

Risk of injury due to improper use.

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

- Do not allow children to clean the appliance or perform maintenance tasks on it unless they are aged 8 years or older and properly supervised.
- Children younger than 8 should be kept away from the appliance and the connection cable.



WARNING!

Risk of electric shock/ short circuit!

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

- Only connect the appliance to a properly installed and easily accessible socket that is close to where you are using the appliance. The local mains voltage must match the voltage stated in the technical specifications for the appliance.
- The power socket must be easily accessible so that you can unplug the appliance from the mains quickly if necessary.
- Always hold the plug to pull it out, and never pull the cable.
- Do not allow the mains cable to come into contact with hot objects or surfaces (e.g. cooker hob).
- Check the appliance and the mains cable for damage before using the appliance for the first time and after each use.
- Do not use if the appliance or the mains cable is visibly damaged or if the appliance has been dropped.
- Contact our Service Centre without delay if the appliance has been damaged during transport.
- Do not, under any circumstances, make any unauthorised modifications to the appliance or try to open and/or repair a component yourself.
- Never open the housing or slide objects into the ventilation slots.
- If there is damage to the mains connection cable on this appliance, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or another suitably qualified person. This is necessary to avoid hazards.

- Completely unwind the mains cable.
- Do not kink or crush the mains cable.
- Unplug the appliance from the socket if:
 - when you are cleaning or maintaining the appliance
 - when you are assembling or disassembling the appliance
 - the appliance is damp or wet
 - if you are no longer using the appliance
 - when the appliance is unattended
 - during thunderstorms.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids, or hold it under running water or use it in damp environments, as this may result in an electric shock.
- Do not allow the appliance to come into contact with water or other liquids. Keep the appliance, the mains cable and the mains plug away from wash basins, sinks or similar.
- Do not place any objects filled with liquid (e.g. vases or drinks) on or near the appliance.
- Do not operate the appliance on wet surfaces.
- Never touch the appliance or the mains cable/mains plug with damp or wet hands.
- Use the appliance indoors only.
- Do not expose the appliance to extreme conditions. Avoid:
 - high humidity or wet conditions
 - extremely high or low temperatures
 - direct sunlight
 - naked flames.



No action is required by the user to switch the product between 50 and 60 Hz. The product is suitable for both 50 and 60 Hz.

3.1. Initial operation and use



WARNING! **Risk of fire!**

Hot surfaces pose a risk of fire.

- To avoid hazards resulting from an unintentional reset of the safety temperature limiter, the appliance must not be supplied via an external contactor such as a timer or connected to an electrical circuit that is regularly switched on and off via a device.
- Place the appliance on a heat-resistant, dry and level surface.
- Do not place the appliance on surfaces that can become hot (e.g. on hotplates, naked flames).
- Ensure that the appliance does not come into contact with any other objects during use. Maintain a distance of at least 10 cm from other objects. Above all, do not set up the appliance near easily flammable materials (curtains, drapes, paper etc.).
- Do not operate the appliance beneath wall cupboards or other objects that could hinder the free upwards flow of steam.
- Do not cover the appliance.
- Do not place any objects on the appliance.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Never use the appliance near explosive or highly flammable steam.
- Always place the hot frying basket on a heat-resistant surface.
- Do not place foods wrapped in cling film, plastic wrap or other flammable materials into the frying basket.
- If the appliance starts to give off dark smoke, pull the mains plug out of the socket immediately. Wait until the appliance has stopped smoking before removing the frying basket from the appliance.

- In case of fire, disconnect the appliance from the power supply first. Do not use water to extinguish the fire. Use a fire blanket or a suitable fire extinguisher to extinguish the flames.



ATTENTION! **Possible material damage!**

Chemical additives in furniture coatings may corrode the material of the appliance feet and cause residue on the furniture surface.

- Place the appliance on a heat-resistant surface if necessary.

3.2. Cleaning

- Follow the additional instructions for cleaning and clean surfaces that come into contact with food as described in section “11. Cleaning the air fryer” on page 150.

4. Package contents

⚠ DANGER!

Risk of injury!

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

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

- ▶ Please check the package contents to ensure that all items are included and in perfect condition. If anything is missing or damaged, contact us within 14 days of purchase.

The following items are supplied with your product:

- Air fryer
- Short manual

5. Description of components

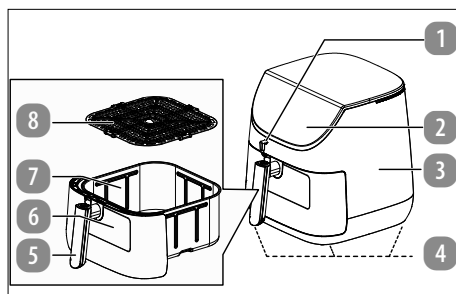


Fig. 1 – Front

1. Temperature sensor
2. Control elements/display panel
3. Housing
4. Feet (4x)
5. Frying basket handle
6. Viewing window
7. Frying basket
8. Grill grid

DE

FR

NL

ES

IT

EN

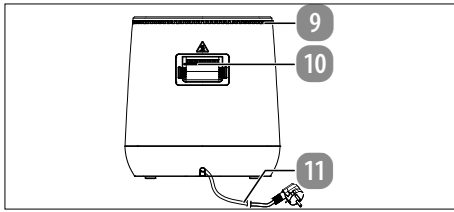


Fig. 2 – Back

- 9. Ventilation slots
- 10. Steam outlet
- 11. Mains cable with mains plug

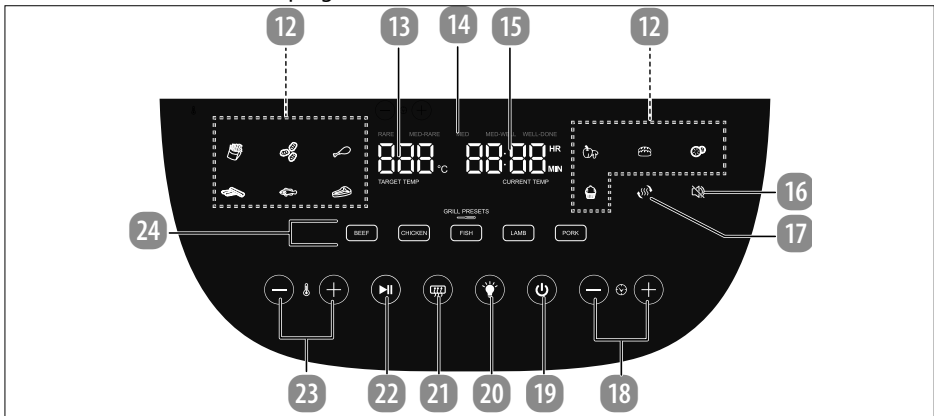



Fig. 3 – Control elements

- 12. Buttons/operating lights for automatic programmes
- 13. Display panel **TARGET TEMP**: Cooking temperature (set temperature)
- 14. Grill programme cooking level display (**RARE, MED-RARE, MED, MED-WELL, WELL-DONE**)
- 15. Cooking time display/grilling mode **CURRENT TEMP**: temperature reached
- 16. button: Switch button tones off/on
- 17. button: Warming up
- 18. button: Extend cooking time / button: Reduce cooking time
- 19. button: Switch the appliance on/off
- 20. button: Switch the cooking compartment lighting on/off
- 21. button: Preheating
- 22. button: Start/pause programme
- 23. button: Increase temperature / button: Reduce temperature
- 24. Grill programme buttons/operating lights (**BEEF, CHICKEN, FISH, LAMB, PORK**)

6. Preparing the air fryer

- ▶ Remove all packaging, stickers and plastic wrap from the appliance.
- ▶ Place the appliance on a heat-resistant, dry and level surface.
- ▶ Pull the frying basket [7] out of the appliance.
- ▶ Rinse the frying basket [7] and the grill grid [8] with hot water. Dry both parts thoroughly.
- ▶ Take hold of the grill grid [8] by the hand holes and place it in the frying basket [7] horizontally on the base of the pan.
- ▶ Wipe the housing using a damp cloth.
- ▶ Only connect the air fryer to a properly installed, earthed and fused socket. The local mains voltage must match the voltage stated in the technical specifications for the appliance.

The air fryer emits an acoustic signal; all buttons and symbols light up briefly. The on/off button  [19] lights up permanently.



When using the appliance for the first time, odour or smoke may develop due to residues caused during manufacturing. However, this is not dangerous and will quickly disappear.

- Allow the appliance to run at its highest temperature setting for approx. 30 minutes before first use.

7. Information regarding preparation

- ▶ Distribute the food evenly in the frying basket [7]. Only fill the frying basket [7] up to 75%.

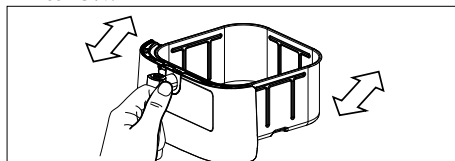


Fig. 4 – Shaking

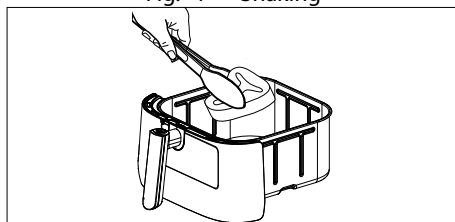


Fig. 5 – Turning

- ▶ To achieve optimal cooking results, shake the frying basket [7] (**see Fig. 4**) or turn the food (**see Fig. 5**) during the cooking time, especially when food is overlapping. Halfway through the cooking time, acoustic signals are emitted in selected programmes to remind you to redistribute the food.
- ▶ Check the food regularly throughout the cooking time to avoid burning the food.
- ▶ At the end of the cooking time, remove the food immediately to avoid burning the food.
- ▶ When preparing fresh potatoes or fresh vegetables, use a small amount of cooking oil to make the food more crispy.
- ▶ When preparing ready meals, observe the manufacturer's preparation instructions.

8. Operating the air fryer

WARNING!

Risk of fire!

Cooking oil/fat and other liquids can catch fire as a result of the high temperatures of the hot air.

- Do not fill the frying basket [7] with fat or oil as you would with a conventional fryer. Add only the appropriate small amount of cooking oil to the food, depending on the recipe.
- Do not overfill the frying basket [7]. Ensure that the food does not touch the heating elements inside the appliance when the appliance is in use. Only fill the frying basket [7] up to 75%.

WARNING!

Risk of injury from hot surfaces!

The touchable surfaces on the appliance and accessories may become hot during operation.

- As the ventilation grille on the side of the appliance becomes hot during operation, do not touch the ventilation grille when the appliance is in use in order to prevent burns.
- During operation, touch the appliance only by the handle [5] and control elements!
- Do not touch the frying chamber, the frying basket [7] or the heating elements.
- Do not move the appliance while it is in use.
- Do not move the appliance while it is hot, instead allow the appliance to cool down completely first.

- Risk of burns from steam escaping when you remove the frying basket [7] during or after food preparation. Do not position your head directly above the appliance and do not touch the steam. Place the frying basket [7] on a heat-resistant surface if necessary.
- The frying basket [7] becomes extremely hot when the appliance is in use. Do not touch. Use oven gloves.
- The heating elements remain hot for some time after the appliance is switched off. Make sure that no one touches the frying chamber.

CAUTION!








Risk to health!






Baking, cooking or grilling at excessive temperatures may produce substances harmful to health. Acrylamide, which forms in charred or burnt food residues, can cause cancer.

- Remove burnt residues from the food.
 - Do not brown the food excessively when baking or grilling.
-
- ▶ Use the frying basket handle [5] to pull the frying basket [7] out of the appliance.
 - ▶ Fill the frying basket [7] with the food. For more information on the recommended fill levels, see the tables in sections “8.1. Setting an automatic programme” on page 143 and “8.5. Recommended settings” on page 146.
 - ▶ Hold the frying basket [7] firmly by the frying basket handle [5] and push it from the front so that it is completely inside the appliance until it clicks into place.

8.1. Setting an automatic programme

With the automatic programmes, you can cook certain foods at a preset temperature and cooking time. The following programmes are available:

Pro-gramme	Recom-mended weight (g)	Time (min.)	°C	Redis-tribute signal	Note
Customised (no button)		15	180	X	▶ After switching on, a standard cooking time and temperature is set, see "8.2. Individually setting cooking time and temperature" on page 145.
 Preheating		3	180	X	▶ Run the programme without food in the frying basket.
 Warming up		5	170	X	▶ Load food in a single layer, not overlapping.
 Chips	500	18	180	■	
 Chicken nuggets		12	200	■	▶ Load food in a single layer, not overlapping.
 Chicken thighs		33	200	■	▶ Coat with cooking oil ▶ Load food in a single layer, not overlapping.
 Frozen fish fingers		14	200	■	▶ Load food in a single layer, not overlapping.
 Grilled fish		12	180	■	▶ Coat with cooking oil ▶ Load food in a single layer, not overlapping.


Pro-gramme	Recom-mended weight (g)	Time (min.)	°C	Redis-tribute signal	Note
 Steak (medium)		7	230	■	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fill the frying basket with a single layer. ▶ The preset time and temperature may vary depending on the meat temperature and quality.
 Vegetables	500	20	170	■	
 Baking bread rolls		8	180	■	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fill the frying basket with a single layer.
 Dehydrating		360 (6 hrs.)	60	X	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Load food in a single layer, not overlapping
 Small cakes		15	160	X	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Use baking tin ▶ Distribute the baking tins with some space between them. ▶ Do not tilt/flip








After 5 minutes, if no buttons are pressed the appliance switches to standby mode.



The automatic programmes mentioned above are performed without a temperature sensor.

- ▶ Press the on/off button  [19] to switch on the appliance.
- ▶ Press the automatic programme button to set the automatic programme you require. The symbol for the selected programme lights up.

- ▶ The temperature and cooking time of the selected programme are displayed.
- ▶ Start the cooking process by pressing the  button [22].

During the cooking process, the symbol of the automatic programme, the temperature and remaining cooking time as well as the  [22],  [16],  [20] and  [18 or 23] buttons are displayed.

Once the remaining time is less than 1 minute, the display changes to a 60-second countdown.



For optimal cooking results, shake the frying basket [7] or turn the food several times during the cooking time as needed.

Halfway through the cooking time, 3 acoustic signals are emitted and the display panel flashes three times to remind you to redistribute the food (except for programmes marked **X** in the table or the grill programmes).



You can adjust the cooking time and cooking temperature at any time later (see “8.2. Individually setting cooking time and temperature”).



To achieve optimum cooking results, heat up the air fryer for at least 3 minutes beforehand using the additional programme.



To prevent heat losses, it is recommended that you do not start cooking until the frying basket [7] is fully inserted.

8.2. Individually setting cooking time and temperature

- ▶ Press the on/off button [19] to switch on the air fryer.

The default setting is a cooking time of 15 minutes and a temperature of 180°C.

You can adapt an automatic programme or the default setting specified above to suit your recipe.

- ▶ Press the / or / [23] buttons to increase/reduce the cooking temperature in 5°C increments.

Temperatures can be set from 35°C to 200°C – except with the **STEAK** (max. 230°C) and **DEHYDRATION** (max. 90°C) programmes.

- ▶ Press the / or / [18] button to extend/reduce the cooking time in minute increments.

A maximum cooking time of 60 minutes can be set – except with the **STEAK** (max. 20 minutes) and **DEHYDRATION** (12 hours) programmes.

- ▶ Press and hold the respective button / [18 or 23] to speed up setting the cooking temperature and cooking time.
- ▶ Press the [22] button to start cooking.

8.3. Preheating

- ▶ Press the [21] button to select the preheating programme. Run the programme without food in the frying basket [7].

After heating up, three acoustic signals are emitted.

- ▶ Press the [22] button to start the preheating process.
- ▶ After preheating, fill the frying basket [7] with food and then start the appropriate programme immediately.



If you set the cooking temperature and time after preheating, the temperature display or cooking time display flashes. The settings are saved after 5 seconds and the display lights up permanently.

8.4. Reheating food

- ▶ Place cooked but cooled food in the frying basket [7].
- ▶ Press the [17] button.

Refer to the table above for the default setting. A heating temperature of 35-200°C and a heating time of 1-60 minutes can be set.

- ▶ Press the / or / buttons to adjust the cooking time.
- ▶ Press the / or / buttons to adjust the temperature.
- ▶ Press the [22] button to start the process of keeping the food warm.

8.5. Recommended settings

Food	Optimum weight (g) Maximum weight (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Note
Thin-cut frozen chips	300	18	180	
	500			
Small cakes	120	15	160	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Use baking tin* ▶ Distribute the baking tins with some space between them. ▶ Do not tilt/flip
	200			
Chicken thighs	200	33	200	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Coat with cooking oil ▶ Load food in a single layer, not overlapping.
	400			
Vegetables (e.g. peppers, mushrooms, courgettes, potatoes)	400	20	170	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Add 2 tbsp cooking oil ▶ Prepare 2.5 cm pieces ▶ Cut pieces of potato into smaller pieces
	600			

* Baking tins for baking in the air fryer are not included in the package contents.



The quantities or numbers of pieces in the table represent the optimum and maximum quantity.

Refer to the table for the corresponding settings for the respective food. The settings may vary by volume, by the food itself or by your own wishes and taste. Also observe the preparation instructions from the respective food manufacturers.

Larger quantities of food usually require a slightly longer cooking time, smaller quantities, a slightly shorter cooking time.



- For optimal cooking results, shake the frying basket [7] or turn the food several times during the cooking time as needed.



If you have not preheated the air fryer, leave the food to cook for an extra 3 minutes.




You can remove the frying basket [7] from the appliance at any time during preparation to avoid burning the food.

Pulling out the frying basket [7] frequently results in heat loss. This can make it necessary to extend the cooking time.


It is recommended that the frying basket is pulled out briefly a maximum of twice for every 30 minutes of cooking time.

8.6. Interrupting a programme

You can interrupt the cooking process to check the cooking progress, change/adjust the programme or redistribute the food.


- ▶ Press the  [22] button and/or pull out the frying basket [7] to interrupt the cooking process.

An acoustic signal is emitted. If the frying basket is not in the appliance, "-----" is displayed in the display panel.


- ▶ Check the cooking progress or redistribute the food.
- ▶ Place the frying basket [7] fully back into the appliance.
- ▶ Press the  [22] button again to continue the cooking process.


The programme will be continued.





- If the programme is interrupted for longer than 30 minutes by pressing the  [22] button or by pulling out the frying basket [7], the appliance switches to standby mode.

8.7. Ending the programme

At the end of the cooking time, the heating element switches off and acoustic signals sound. The fan will continue to run for a few seconds. The appliance switches to standby mode: The control panel goes out; the on/off button  [19] remains illuminated.



- ▶ If you want to cancel the cooking process completely, press the on/off button  [19] until the appliance switches to standby mode.
- ▶ Pull the mains plug [11] out of the socket.
- ▶ Use the frying basket handle [5] to pull the frying basket [7] out of the appliance. Place the frying basket [7] on a heat-resistant surface.
- ▶ Remove the food from the frying basket [7].

8.8. Switch the cooking compartment lighting on/off

- ▶ Press the  button to switch on the lighting in the cooking compartment. The lighting switches off automatically after 30 seconds.
- ▶ Press the  button again to switch off the lighting in the cooking compartment.

8.9. Switching button tones on/off

The button tones are switched on by default.

- ▶ Press the  button to mute the button tones.
- ▶ Press the  button again to switch the button tones back on.

9. Grill programmes with temperature sensor

You can use the temperature sensor to monitor the cooking levels when preparing meat, poultry and fish. The cooking levels reached are shown in the display panel during the grilling process:

Cooking level	Meaning
rare	Bloody
med-rare	Slightly bloody
med	Medium
med-well	Almost cooked through
well-done	Cooked through

- ▶ Insert the temperature sensor into the connection socket on the front of the appliance.



If the temperature sensor is not plugged in, the grill programmes are not available and the display panel shows **No Plug**.

- ▶ Place the food to be grilled in the frying basket. Insert the pointed end of the temperature sensor into the food so that the tip is approximately in the centre of the piece of food.
- ▶ Guide the cable through the cable ducting on the frying basket and push the frying basket fully into the appliance.
- ▶ Press the **BEEF, CHICKEN, FISH, LAMB** or **PORK** button to select a grill programme.
- ▶ Press the / or [18] button to select the cooking level.

Grill programme	Cooking level monitoring (internal temperature)	Cooking level
Beef BEEF	RARE (50°C)	1
	MED-RARE (55°C)	2
	MED (65°C)	3
	MED-WELL (70°C)	4
	WELL-DONE (80°C)	5
Chicken CHICKEN	WELL-DONE (85°C)	5
Fish FISH	WELL-DONE (60°C)	5

Grill programme	Cooking level monitoring (internal temperature)	Cooking level
Lamb LAMB	MED-RARE (55°C)	3
	MED (60°C)	4
	WELL-DONE (70°C)	5
Pork PORK	WELL-DONE (75°C)	5

- ▶ Press the [22] button to start the grilling process.

During the cooking process, the set temperature is shown on the left-hand side of the display panel [13] and the temperature reached so far is shown on the right-hand side [15].

The cooking level display [14] shows the current cooking progress of the meat.



For optimum cooking results, turn the food as required during the cooking time.

When the set cooking level is reached, the grilling process switches off automatically.

- ▶ If you want to stop the grilling process completely, press the on/off button [19] until the appliance switches to stand-by mode.
- ▶ Pull the mains plug [11] out of the socket.
- ▶ Use the frying basket handle [5] to pull the frying basket [7] out of the appliance. Place the frying basket [7] on a heat-resistant surface.
- ▶ Remove the grilled food from the frying basket [7].

10. Dehydrating

With dehydration, fruits and vegetables are dried at relatively low temperatures to make them suitable for storing.

10.1. Preparing food

- ▶ Only use fresh foods.
- ▶ Ensure that fruits and vegetables are ripe, but not overripe, and that they are not bruised or rotten. If necessary, generously cut off the rotten parts.
- ▶ Clean the food thoroughly before the dehydration process. Observe good kitchen hygiene and always work with clean hands and utensils.
- ▶ Cut the food into uniformly sized pieces to ensure even dehydration.

- ▶ Use the same food where possible, because dehydration times may vary.
- ▶ Take into account that dehydration causes the food to shrink. As such, do not cut the food into pieces that are too small.
- ▶ Dehydrate the food immediately after its preparation.
- ▶ Fill the fryer pans only in one layer to ensure uniform air flow.

10.2. Dehydration settings

The dehydration periods in the following table are for guidance only. The actual dehydration period may vary depending on the size, quality of the pieces and the amount used.

Dehydrated food	Preparation (guide values)	Dehydration temperature	Dehydration period in minutes (guide values)
Fruit			
Apple	Slices: 3 mm	60°C	420–480
Banana	Slices: 3 mm	60°C	480–600
Pineapple	Slices: 10 mm	60°C	360–480
Strawberry	Halved	60°C	360–480
Vegetables			
Aubergine	Slices: 3 mm	60°C	360–480
Tomatoes	Slices: 3 mm	60°C	360–480
Mushroom	Halved	60°C	360–480
Meat/fish			
Beef Chicken Fish	Thin slices (approx. 6 mm, marinated)	70°C	300–420
Herbs			
Fresh herbs	Washed, patted dry, destemmed	60°C	240


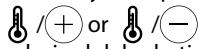
The quality of the dehydrated food depends on the dehydration period and the type of food.

Herbs: fragile

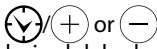
Fruit: usually soft, flexible to crisp

Vegetables: flexible to fragile

The default setting is a dehydration time of 6 hours and a temperature of 60°C.

- ▶ Select the  button [12] to select the dehydration automatic programme. Set the dehydration period/dehydration temperature manually as required.
- ▶ Use the  buttons [23] to set the desired dehydration temperature. The dehydration temperature is shown in the display panel [13].


A dehydration temperature of 40–90°C can be set.

- ▶ Use the  button to set the desired dehydration period. The dehydration time is shown in the display panel [15].




During the dehydration process, the dehydration time is displayed in the **XX:XX HR** format.

It is possible to set a maximum dehydration time of 12 hours.

- ▶ Start the dehydrating process by pressing the  button [22].

At the end of the cooking time, the heating element switches off and acoustic signals sound.

- ▶ To cancel the dehydration process prematurely, press the on/off button  [19] until the appliance switches to standby mode.
- ▶ Pull the mains plug [11] out of the socket.
- ▶ Use the handle to pull the frying basket from the appliance. Place it on a heat-resistant surface.
- ▶ Remove the dehydrated food from the frying basket using a suitable tool.

11. Cleaning the air fryer

WARNING!

Risk of electric shock!

There is a risk of electric shock due to live parts.

- Always disconnect the mains plug [11] before cleaning.
- Never immerse the appliance in water or other liquids. If the appliance does fall into liquid, under no circumstances should you attempt to touch it. First, unplug the mains plug [11]. Do not operate the appliance again under any circumstances. Have the appliance checked by the manufacturer, its customer services department or a similarly qualified person.

WARNING!

Risk of injury!

Hot surfaces pose a risk of injury from burning.

- Allow the appliance to cool down for at least 30 minutes before cleaning. Remove the frying basket [7] to enable the appliance to cool down more quickly. Place the frying basket [7] on a heat-resistant surface if necessary.

NOTICE!

Possibility of damage to the appliance!

There is a risk of damage to the appliance if it is used improperly.

- Never use acidic, abrasive or granular, acetic-acid-, soda- or solvent-based cleaning agents. These may damage the appliance surfaces or the printing on it.
 - Do not clean the air fryer in the dishwasher.
- ▶ Pull the frying basket [7] out of the appliance. Hold the grill grid [8] by the handle and pull it out of the frying basket [7].




- ▶ Clean the frying basket [7] and grill grid [8] using a sponge and a small amount of mild soap solution. Rinse all the parts carefully with clean water and then dry them carefully.
- ▶ The frying basket [7] and the grill grid [8] are dishwasher safe. However, we recommend rinsing by hand as described above for more gentle cleaning.
- ▶ Clean the frying chamber using warm water and a damp sponge.
- ▶ If the heating elements are dirty, use a washing-up brush. Carefully remove the food residue.
- ▶ A soft, slightly damp cloth is suitable for cleaning the control panel [2] and outer surfaces of the appliance.
- ▶ Pull the temperature sensor [1] out of the connection socket. Wipe it with a soft, damp cloth and mild soap solution. Allow it to dry completely.

12. Prolonged non-use and transport

- ▶ If you are not going to use the appliance for an extended period of time, unplug the mains plug [11], clean the appliance and store the appliance in a dry, dust-free and frost-free environment that is not exposed to direct sunlight.
- ▶ To avoid damaging the product during transport, we recommend that you use the original packaging.

13. Troubleshooting

The product left our warehouse in perfect condition. If you do, however, discover a problem, see if you can solve it by using the solutions offered in the following table. If you do not succeed, contact our customer service team.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug [11] is not plugged into a socket.	<ul style="list-style-type: none"> Only connect the appliance to a properly installed power socket.
	Incomplete entry.	<ul style="list-style-type: none"> Start the cooking process by pressing the  button [22] (see section "8. Operating the air fryer").
The food is not cooked.	The fill level is too high.	<ul style="list-style-type: none"> Only fill the frying basket [7] up to 75%.
	The cooking temperature is too low.	<ul style="list-style-type: none"> Press the  button [23] to increase the cooking temperature.
	The cooking time is too short.	<ul style="list-style-type: none"> Press the  button [18] again to extend the cooking time.
The food is not evenly cooked.	The pieces of food are too close together.	<ul style="list-style-type: none"> Many foods need to be shaken/turned several times during the cooking time.
		<ul style="list-style-type: none"> Fill the frying basket [7] with small pieces of food. Smaller pieces cook more evenly.
The fried foods are not crisp enough.	The food is unsuitable for cooking in the air fryer.	<ul style="list-style-type: none"> Use oven-ready or lightly oiled snacks for crispier results.
The appliance cannot be closed.	The frying basket [7] is too full.	<ul style="list-style-type: none"> Only fill the frying basket [7] up to 75%.
White smoke comes out of the appliance.	The food is very fatty.	<ul style="list-style-type: none"> During preparation, fat from these extremely greasy foods drips onto the base of the frying basket [7]. The fat causes a higher temperature than usual to develop in the frying basket – this does not impair the appliance or the cooking result.
	The frying basket [7] and the grill grid [8] still have fat residue from the previous cooking process.	<ul style="list-style-type: none"> Fat residue is burning. Clean the frying basket [7] and the grill grid [8] after each use.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
Fresh chips are not evenly fried.	The chips have not been sufficiently soaked.	<ul style="list-style-type: none"> Place the chips in cold water for around 30 minutes to remove the starch. Dry the chips using kitchen paper before adding to the fryer pan.
	The variety of potato is unsuitable.	
Fresh chips do not go crisp.	The potatoes are too moist.	<ul style="list-style-type: none"> The crispiness is dependent on the water and starch content of the variety of potato used and the quantity of oil.
		<ul style="list-style-type: none"> Dry the potatoes carefully and cover them with about 1 table-spoon of cooking oil.
		<ul style="list-style-type: none"> Cut the potatoes into smaller pieces.
The grill programmes are not displayed.	Temperature sensor is not plugged in	<ul style="list-style-type: none"> Insert the temperature sensor into the connection socket.





13.1. Error messages

- | | | |
|----------------|----------------------------------|---|
| E01 | Temperature sensor interruption | Protected mode: The heating and fan switch off. |
| E02 | Temperature sensor short circuit | 10 acoustic signals are emitted. |
| E03 | The appliance has overheated | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Immediately pull out the mains plug and allow the appliance to cool down. ▶ Only switch on again after it has cooled down to room temperature. ▶ If the error message appears again, pull out the mains plug and contact customer services. |
| E05 | Temperature sensor short circuit | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Connect the temperature sensor as described in "9. Grill programmes with temperature sensor" on page 147. |
| No Plug | Temperature sensor not connected | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Connect the temperature sensor as described in "9. Grill programmes with temperature sensor" on page 147. |

13.2. System self-test

! NOTICE!

This function is reserved for our Service team or a specialist workshop.



- ▶ Press the  /  and  /  buttons simultaneously for approx. 3 seconds within 6 seconds of switching on to start an appliance self-test.

13.3. System reset

! NOTICE!

This function is reserved for our Service team or a specialist workshop.

The appliance is not in standby mode nor is it performing a self-test.

- ▶ Press the  and  buttons simultaneously for approx. 6 seconds to reset the appliance.

14. Technical specifications

Supplier's address:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANY
Model identifier:	MD 13060
Power supply:	220–240 V~, 50/60 Hz
Protection class:	I
Output:	1700 W
Total capacity:	Approx. 6.6 litres
Temperature control:	35–230°C
Max. cooking time:	60 minutes

Dimensions (W × H × D), incl. frying basket handle	Approx. 31 x 32.8 x 39.5 cm
--	--------------------------------

Weight	5.66 kg
--------	---------

Standby mode power consumption	0.5 W
--------------------------------	-------

Maximum time until standby mode is reached during inactivity	5 minutes
--	-----------



15. EU declaration of conformity

 MEDION AG hereby declares that the product conforms to the following European Union requirements:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Ecodesign Directive 2009/125/EC
- RoHS Directive 2011/65/EU

16. Spare parts

Please visit our MEDIONServiceShop at <https://www.medion.com/medionservice-shop> to order any spare parts you need. You will be able to find out all the details about your specific product while you're there.

17. Disposal



PACKAGING

The product has been packaged to protect it from damage in transit. The packaging is made of materials that can be recycled in an environmentally friendly manner.



Observe the following **labels on the** packaging materials regarding waste separation with the abbreviations (a) and numbers (b):

1–7: plastics/20–22: **paper and card-board/80–98: composite materials**



DEVICE

All old appliances marked with the symbol illustrated must not be disposed of in normal household rubbish.

In accordance with Directive 2012/19/EU, the device must be properly disposed of at the end of its service life.

This involves separating the materials in the appliance for the purpose of recycling as well as minimising the environmental impact and negative effects on human health.

Take old devices to a collection point for electrical scrap or a recycling centre. Before doing so, remove the batteries from the device and take them to a separate collection point for used batteries.

Contact your local waste disposal company or your local authority for more information on this subject.

18. Service information

Please contact our Customer Service team if your device ever stops working the way you want or expect it to. There are several ways for you to contact us:

- In our Service-Community, you can meet other users, as well as our staff, and you can exchange your experiences and pass on your knowledge there. You will find our Service-Community at community.medion.com.
- Alternatively, use our contact form at www.medion.com/contact.
- You can also contact our Service team via our hotline or by post.

Hotline number	
☎	0333 3213106
Opening times	
Mon – Fri: 08.00 – 20.00	
Sat – Sun: 10.00 – 16.00	
Service address	
MEDION Electronics Ltd. 120 Faraday Park, Faraday Road, Dorcan Swindon SN3 5JF, Wiltshire United Kingdom	

You can download this and many other sets of operating instructions from our service portal at www.medionservice.com.

We have stopped providing printed copies of our warranty terms and conditions as part of our commitment to sustainability, but you can access the warranty terms and conditions on our service portal.

You can also scan the QR code below and to download the operating instructions onto your mobile device from the service portal.



19. Legal Notice

Copyright 2025

Date: 13. August 2025

All rights reserved.

These operating instructions are protected by copyright.

Mechanical, electronic and any other forms of reproduction are prohibited without the written permission of the manufacturer.

Copyright is owned by the company:

MEDION GmbH
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Germany

Please note that you cannot use the address above for returns. Please always contact our Customer Service team first.