

MEDION®

**Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Handleiding
Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso**



**Edelstahl Kaltzonen Fritteuse mit Sichtfenster
Friteuse à zone froide en acier inoxydable et à
hublot**

**Friteuse van RVS met koude zone en kijkvenster
Freidora con zona fría de acero inoxidable con
ventanilla**

**Friggitrice in acciaio inossidabile a zone fredde
con finestrella**

MEDION® MD 18084

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.1.	Zeichenerklärung	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
3.	Sicherheitshinweise	7
3.1.	Informationen zu Acrylamid	13
4.	Lieferumfang	14
5.	Geräteübersicht	15
5.1.	Bedien-/Heizelement	16
6.	Vor dem ersten Gebrauch	16
7.	Geeignetes Frittierfett	17
8.	Lebensmittel vorbereiten	18
9.	Fritteuse verwenden	18
9.1.	Frittierfett einfüllen und Fritteuse vorheizen	19
10.	Frittieren	20
11.	Gartabelle	21
12.	Nach dem Frittieren	21
13.	Überhitzungsschutz	22
14.	Reinigung und Pflege	22
15.	Fehlerbehebung	23
16.	Entsorgung	25
17.	Technische Daten	25
18.	Konformitätsinformation	25
19.	Serviceinformationen	26
20.	Datenschutzerklärung	29
21.	Impressum	30

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!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



VORSICHT!

Gefahr durch heiße Oberflächen!



Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung



Auszuführende Handlungsanweisung



Auszuführende Sicherheitshinweise



Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinien (siehe Kapitel „Konformitätsinformation“).



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



Der Grüne Punkt kennzeichnet Verkaufsverpackungen in Deutschland, die entweder im Gelben Sack bzw. in der Gelben Tonne, in Altglascontainern oder in der Altpapiertonne gesammelt und vom dualen System gemäß Verpackungsverordnung entsorgt bzw. recycelt werden.



Gerät/Verpackung umweltgerecht entsorgen (siehe „16. Entsorgung“ auf Seite 25)

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Fritteuse darf nur zum Frittieren von Lebensmitteln, z. B. Pommes Frites, Kroketten, Geflügel etc. in haushaltsüblichen Mengen verwendet werden.

- 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.

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

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

3. Sicherheitshinweise

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Gebrauch.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn Sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

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

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



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die 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.
- Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn
 - Sie das Gerät reinigen,
 - das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
 - bei fehlender Aufsicht,
 - bei einem Gewitter.
- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Sie Schäden am Netzkabel oder -stecker feststellen.
- Im Störfall oder wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Das Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Versuchen Sie auf keinen Fall, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen durch die Belüftungsschlitze Gegenstände ein.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Das Gerät gegen Tropf- und Spritzwasser schützen. Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem. Sollte einmal Flüssigkeit ins Gerät eingedrungen sein, sofort den Netzstecker aus der Schutzkontaktsteckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt überprüfen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf nasser Stellfläche oder wenn Sie nasse Hände haben in Betrieb.
- Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.

**GEFAHR!****Explosionsgefahr!**

Wasser wirkt auf heiße Fette und Öle wie ein Brandbeschleuniger und kann zu einer Explosion führen.

- Öl- oder Fettbrände niemals mit Wasser bekämpfen. Flammen z. B. mit einem Topfdeckel oder einer Decke ersticken.



VORSICHT!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

- Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen ab, die heiß werden können (z. B. Herdplatten, offene Flammen).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät im Betrieb keine Berührung mit einem anderen Gegenstand hat. Halten Sie einen Abstand von min. 10 cm zu anderen Gegenständen ein. Stellen Sie es insbesondere nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhängen, Papier etc.) auf.
- Stellen Sie das Gerät im Betrieb nicht unter Hängeschränke oder andere Gegenstände, die den freien 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.
- Gießen Sie kein Fett auf das heiße Heizelement.
- Erneuern Sie das Öl/Fett regelmäßig, da altes und verschmutztes Öl/Fett sich bereits bei den üblichen Frittiertemperaturen selbst entzünden kann. Ziehen Sie im Brandfall sofort den Netzstecker und ersticken Sie die Flamme mit dem Deckel oder einer Decke. Niemals mit Wasser löschen!

- Verwenden Sie nur ausdrücklich zum Frittieren geeignete Frittieröle/-fette, keine Fettmischungen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben auf der Verpackung.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen. Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Gerätes und des Zubehörs sehr heiß werden. Öl oder Fett benötigt sehr viel Zeit, um abzukühlen.

- Bewegen Sie die Fritteuse nicht, solange der Inhalt heiß ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen am Gerät und bewegen Sie Ihre Hände nicht in den Dampfaustrittsbereich.
- Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät und fassen Sie nicht in den austretenden Dampf.
- Berühren Sie den heißen Frittierkorb nicht mit den Händen, sondern benutzen Sie den dafür vorgesehenen Griff.
- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- Achten Sie immer darauf, dass der Frittierkorb richtig eingehängt ist und der Deckel das Gerät vollständig verschließt. Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne aufgesetzten Deckel.
- Bevor Sie Teile entfernen oder das Gerät reinigen, lassen Sie es komplett abkühlen.



VORSICHT!

Gesundheitsgefährdung!

Zu heißes Frittieren kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen.

- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.

-
- Lassen Sie die Speisen nicht zu dunkel frittieren. Frittieren Sie frische Kartoffeln bzw. andere kohlehydratreiche Lebensmittel wie Getreideprodukte bei einer Temperatur von maximal 180 °C, um die Entwicklung vom gesundheitsschädlichen Acrylamid zu vermeiden.



HINWEIS!

Mögliche Materialschäden!

Das Gerät kann bei unsachgemäßen Gebrauch beschädigt werden.

- Das Netzkabel sollten nicht geknickt oder um das Gerät gewickelt werden. Wickeln Sie das Kabel für den Betrieb vollständig ab. Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
Wenn Sie das Gerät auf Holzmöbeln betreiben, sollten Sie eine schützende Unterlage verwenden, um eine Beschädigung empfindlicher Oberflächen zu vermeiden.
- Füllen Sie heißes Öl/Fett nicht in Kunststoffbehälter ein und schütten Sie altes Öl/Fett nicht in den Ausguss. Die Rohrleitungen können bei Erkalten des Fetts verstopfen.
- Die Fritteuse und ihre Zubehöerteile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme etc.
- Heizen Sie das Gerät nicht ohne Inhalt auf. Füllen Sie nicht mehr als in der Gebrauchsanweisung angegeben in den Frittierkorb ein.
- Beachten Sie dabei auch die Füllstandmarkierungen im Inneren des Gerätes: Der Füllstand darf **MAX** nicht überschreiten und **MIN** nicht unterschreiten.
- Sollte die Fritteuse bei stark vereistem Gut einmal überschäumen, so ziehen Sie sofort den Netzstecker und heben Sie den Korb aus dem Öl/Fett.

3.1. Informationen zu Acrylamid

Der Kenntnisstand der wissenschaftlichen Forschung erweitert sich ständig und kann sich bei Drucklegung dieser Bedienungsanleitung bereits geändert haben. Weitere und vor allem aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte der Tagespresse und anderen Medien wie z. B. dem Internet.

3.1.1. Was ist Acrylamid

Acrylamid ist ein Ausgangsstoff für die Kunststoffherstellung. Außerdem wird Acrylamid in der Erzverarbeitung sowie bei der Herstellung von Farbstoffen verwendet. Acrylamid kam in die Schlagzeilen, nachdem es im April 2002 von schwedischen Wissenschaftlern in Lebensmitteln gefunden wurde.

3.1.2. Wie kann die Acrylamid-Belastung gering gehalten werden?

- Acrylamid bildet sich besonders an der Lebensmittel-Oberfläche. Daher ist bezüglich Acrylamid ratsam, beispielsweise größere Pommes Frites oder dickere Kartoffelscheiben zu fritieren, da sie – bezogen auf ihr Gewicht – eine kleinere Oberfläche haben.
- Achten Sie auf möglichst niedrige Temperaturen und kurze Garzeiten. Kartoffelprodukte sollten maximal eine goldgelbe Färbung erhalten. Je dunkler die Pommes Frites oder die Kartoffel-Chips sind, desto höher ist wahrscheinlich auch der Acrylamid-Gehalt in diesen Produkten.
- Wenn Sie Pommes Frites aus rohen Kartoffeln selbst zubereiten, sollten Sie Kartoffeln nicht unter 10 °C lagern.
- Ausgekeimte Kartoffeln oder Kartoffeln mit Grünstellen sollten Sie nicht verarbeiten.

4. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

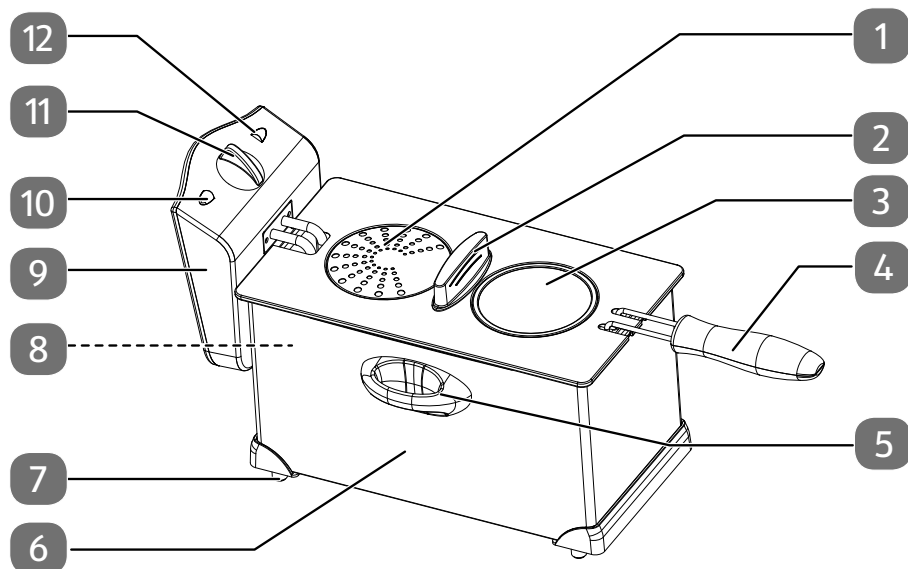
- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

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

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

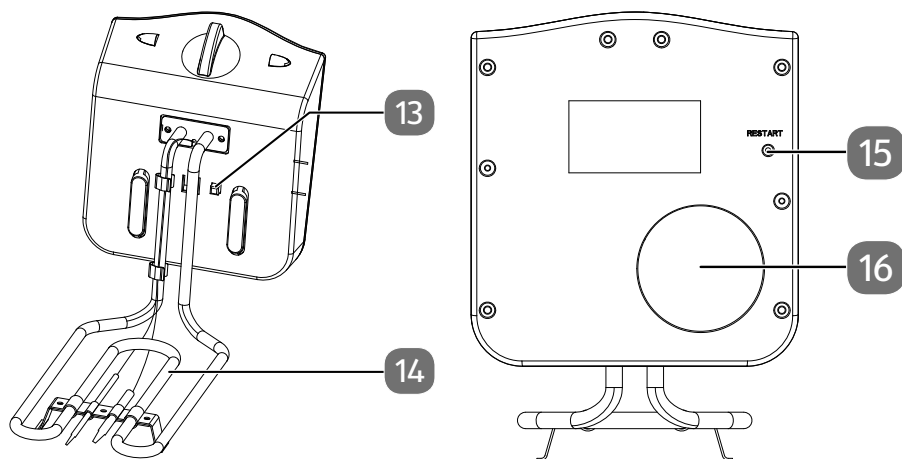
- Kaltzonenfritteuse
- Bedienungsanleitung

5. Geräteübersicht



- 1) Dampfaustritt
- 2) Deckelgriff
- 3) Sichtfenster
- 4) Frittierkorbgriff
- 5) Tragegriff
- 6) Frittierbehälter
- 7) Stellfuß
- 8) Frittierkorb (nicht dargestellt – im Frittierbehälter)
- 9) Bedien-/Heizelement
- 10) Rote Betriebsleuchte: Gerät in Betrieb
- 11) Temperaturregler
- 12) Grüne Betriebsleuchte: Betriebstemperatur erreicht

5.1. Bedien-/Heizelement



- 13) Sicherheitsschalter
- 14) Heizstäbe
- 15) Zurücksetzen-Taste
- 16) Kabelfach

6. Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Folien vom Gerät.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- ▶ Öffnen Sie den Gerätedeckel.
- ▶ Nehmen Sie den Frittierkorb heraus und reinigen Sie den Frittierkorb mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- ▶ Wischen Sie den Frittierbehälter mit einem weichen, angefeuchteten Tuch aus. Trocknen Sie den Frittierkorb und den -behälter sorgfältig ab.
- ▶ Setzen Sie das Bedien-/Heizelement ein, so dass der Sicherheitsschalter betätigt wird.
- ▶ Setzen Sie den Frittierkorb-Griff ein, indem Sie die beiden Streben des Griffs zusammendrücken und in die Löcher an der Halterung im Inneren des Frittierkorbs setzen. Halten Sie mit einer Hand den Korb und ziehen Sie den Griff nach hinten, bis er einrastet.
- ▶ Setzen Sie den Frittierkorb wieder in den Frittierbehälter.

Die Fritteuse ist jetzt einsatzbereit.

7. Geeignetes Frittierfett

Verwenden Sie idealerweise reine Pflanzenfette, wie z.B. Kokos- oder Erdnussfett, das hohe Temperaturen verträgt. Achten Sie ggf. auf Verpackungshinweise. Oliven- oder Erdnussöl mit einem niedrigen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren sind nur für ein kurzes Frittieren geeignet.

Pflanzenöle mit hohem Gehalt an ungesättigten Fettsäuren, z.B. Distel- oder Sonnenblumenöl, sowie tierische Fette, z. B. Schweineschmalz, Butter oder Rindertalg) sind nicht geeignet.



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch Fettspritzer auf dem heißen Heizelement.

- Schmelzen Sie festes Fett zunächst in einem Kochtopf auf dem Herd bei schwacher Hitze. Entfernen Sie auch in der Fritteuse erhärtetes Fett aus dem Gerät und schmelzen Sie es zunächst in einem Topf.
- Füllen Sie das flüssige Fett vorsichtig in die **kalte** Fritteuse.



VORSICHT!

Gesundheitsgefährdung!

Falscher Umgang mit Frittierfett kann gesundheitliche Gefährdungen verursachen:

- Beachten Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung. Verwenden Sie das Frittierfett nicht länger als 6 Monate, filtern Sie das Frittierfett nach jeder Anwendung bzw. tauschen Sie es bei häufigem Gebrauch häufiger aus, z.B.:
 - Zubereitung von Pommes Frites: Wechsel nach 3–5-maligen Frittieren
 - Zubereitung von Fleisch/Fisch oder Quarkbällchen: Wechsel nach jeder Anwendung empfohlen.
- Verwenden Sie kein verdorbenes Frittierfett, mischen Sie es nicht mit frischem Frittierfett.
- Mischen Sie keine unterschiedlichen Fettsorten.

Verdorbenes Frittierfett erkennen Sie an den folgenden Markmalen:

- Braunfärbung
- Rauchentwicklung bei Erhitzung von 180 °C
- zunehmende Zähigkeit des Fettes bei Erhitzung
- unangenehmer Geruch/Geschmack des Fettes und der Lebensmittel.

8. Lebensmittel vorbereiten

- ▶ Trocknen Sie feuchte Lebensmittel sorgfältig ab.
- ▶ Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke, da auf diese Weise die Garzeit verkürzt wird und die Lebensmittel nicht so viel Fett aufnehmen.
- ▶ Beim Frittieren von Kartoffeln achten Sie darauf, dass Sie sie nicht zu klein schneiden, um die Bildung von Acrylamid gering zu halten.
- ▶ Beim Frittieren von panierten Speisen achten Sie darauf, dass die Panade fest am Lebensmittel haftet, damit das Frittierfett nicht zu stark verschmutzt.
- ▶ Schütteln Sie tiefgefrorenes Frittiergut gut ab, damit vorhandene Eisstücke abfallen, bevor Sie es in den Frittierkorb einfüllen. Das Fett kann sonst unkontrolliert herausspritzen.
- ▶ Salzen und würzen Sie das Frittiergut nur nach dem Frittieren, nicht jedoch über der Fritteuse. Sie schonen damit Frittierfett und das Gerät.

9. Fritteuse verwenden



WARNUNG!

Brandgefahr!

Altes und verschmutztes Öl/Fett kann sich bereits bei den üblichen Frittiertemperaturen selbst entzünden.

- Erneuern Sie das Öl/Fett regelmäßig.
- Ziehen Sie im Brandfall sofort den Netzstecker und ersticken Sie die Flamme mit dem Deckel oder einer Decke. Niemals mit Wasser löschen!

Der Gerätesockel ist nicht hitzebeständig.

- Sollten Sie die Fritteuse unter der Dunstabzugshaube Ihres Herdes betreiben wollen, stellen Sie sicher, dass der Herd ausgeschaltet ist.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

- Es besteht Verbrennungsgefahr durch heißes Fett.
- Tragen oder bewegen Sie die Fritteuse keinesfalls, solange sie noch heiß ist oder sich noch heißes Fett darin befindet.
- Betreiben Sie die Fritteuse grundsätzlich mit geschlossenem Deckel.

Das Gehäuse wird während des Betriebs sehr heiß.

- Berühren Sie keine heißen Oberflächen am Gerät und bewegen Sie Ihre Hände nicht in den Dampfaustrittsbereich.
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen oder den heißen Frittierkorb, sondern benutzen Sie die dafür vorgesehenen Griffe.



Verwenden Sie ausschließlich das zum Lieferumfang gehörende Zubehör.

9.1. Frittierfett einfüllen und Fritteuse vorheizen

Die Fritteuse ist ausgeschaltet.

- ▶ Schmelzen Sie das Frittierfett wie oben beschrieben in einem Topf.
- ▶ Öffnen Sie den Deckel.
- ▶ Entnehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse.
- ▶ Füllen Sie das Frittierfett in den Frittierbehälter. Achten Sie dabei darauf, dass die Markierung **MAX** nicht überschritten und die Markierung **MIN** nicht unterschritten werden darf.
- ▶ Schließen Sie den Deckel.
- ▶ Der Temperaturregler sollte auf **OFF** stehen.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.

Die rote Betriebsleuchte zeigt den Netzbetrieb an.

- ▶ Drehen Sie den Temperaturregler auf **ON**.

Die grüne Betriebsleuchte zeigt den Heizvorgang an.

- ▶ Stellen Sie durch Drehen des Temperaturreglers die gewünschte Temperatur ein (bis max. 190 °C).

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Betriebsleuchte.



Während des Betriebs schaltet sich die grüne Betriebsleuchte mehrmals ein und aus, da die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird.

10. Frittieren



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Während des Betriebs kann heißer Dampf aus dem Dampfaustritt des Gerätes strömen. Beim Öffnen des Deckels treten heißer Dampf oder ggf. Fettspritzer aus.

- Geben Sie keine nassen oder feuchten Lebensmittel in die Fritteuse. Seien Sie beim Frittieren immer aufmerksam.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, nicht in den Dampf fassen. Frittiergut nur mit Besteck, z. B. einer Grillzange anfassen.

- ▶ Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb.
- ▶ Achten Sie darauf, den Frittierkorb nicht zu überladen. Sollten Sie mehr einfüllen, wird die oberste Schicht nicht richtig gar.
- ▶ Öffnen Sie den Deckel.
- ▶ Setzen Sie den befüllten Frittierkorb ein.
- ▶ Senken Sie den Frittierkorb vorsichtig nach unten ins Frittierfett.
- ▶ Schließen Sie den Deckel.
- ▶ Gucken Sie durch das Sichtfenster oder öffnen Sie ggf. den Deckel, um den Bräunungsgrad der Lebensmittel zu prüfen und heben Sie ggf. den Frittierkorb an, um ein Stück des Frittierguts zu probieren.

Sind die Lebensmittel noch nicht durchgegart:

- ▶ Schütteln Sie ggf. den Frittierkorb, um das Frittiergut gleichmäßig zu verteilen und ein gleichmäßiges Endergebnis zu erhalten.
- ▶ Setzen Sie den Frittiervorgang fort.
- ▶ Senken Sie den Frittierkorb ab und schließen Sie den Deckel.

Sind die Lebensmittel durchgegart:

- ▶ Heben Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse.
- ▶ Schütten Sie das Frittiergut in ein ausreichend großes Gefäß oder ein Sieb. Um überschüssiges Fett zu entfernen, legen Sie das Gefäß/das Sieb mit einem Haushaltstuch aus. Das überschüssige Fett wird aufgesaugt und kann mit dem Tuch entsorgt werden.

- ▶ Nach dem Frittieren drehen Sie den Temperaturregler auf **OFF** und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

11. Gartabelle

Die angegebenen Zeiten sind lediglich Richtwerte. Sie können sie je nach Menge des Frittierguts oder Ihren eigenen Wünschen variieren.

Frittiergut	Temperatur	Frittierzeit
Frische Pommes frites	190°C	8-10 min.
Tiefgefrorene Pommes frites	190°C	10-15 min.
Fischfilet	170°C	5 min.
Fisch im Teigmantel	170°C	3-5 min.
Zwiebeln	190°C	2-4 min.
Shrimps	130°C	2-4 min.
Pilze	150°C	3-5 min.
Paniertes Hähnchen	170°C	12-14 min.

12. Nach dem Frittieren

- ▶ Drehen Sie den Temperaturregler auf **OFF** und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Entnehmen Sie den Frittierkorb.
- ▶ Lassen Sie das Gerät und das Fett abkühlen.
- ▶ Entfernen Sie ggf. das Fett oder Öl, um das Gerät zu reinigen:
 - **Frittierfett**
Das erhärtete Frittierfett kann in der Fritteuse/dem Frittierbehälter aufbewahrt und noch einmal verwendet werden. Bewahren Sie die Fritteuse/den Frittierbehälter dann unbedingt an einem kühlen Ort auf.
oder
Entnehmen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät und entfernen Sie das feste Fett mit einem Holz- oder Kunststoffschaber.
 - **Frittieröl**
Filtern Sie das verbliebene Frittieröl durch ein feines Sieb und füllen Sie es in Flaschen ab. Bewahren Sie die Flasche/n dunkel und kühl bis zur Wiederverwendung auf.
- ▶ Entsorgen Sie verdorbenes Fett oder Öl in einem Plastikbeutel über den Hausmüll. Schütten Sie das noch flüssige Fett auf keinen Fall in die Toilette bzw. einen Ausguss. Das erhärtende Fett kann die Rohrleitungen verstopfen.

13. Überhitzungsschutz

Falls Sie das Gerät versehentlich einschalten, ohne dass sich Öl oder Fett darin befindet, schaltet der Überhitzungsschutz das Gerät automatisch aus.

- Um den Überhitzungsschutz zu deaktivieren, lassen Sie das Gerät erst vollständig abkühlen und drücken die Restart-Taste auf der Rückseite des Steuerelements.

14. Reinigung und Pflege

Bei jedem Fettwechsel sollten Frittierbehälter, -korb und -deckel gründlich gereinigt werden. Eine regelmäßige Reinigung der Fritteuse trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei.



WARNUNG!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschluss durch Feuchtigkeit

Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

- Falls das Gerät doch in Flüssigkeit gefallen sein sollte, fassen Sie diese unter keinen Umständen an. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker!
- Reinigen Sie das Gerät nur bei gezogenem Netzstecker.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung!

Das Gerät und das Zubehör werden sehr heiß. Öl oder Fett benötigt sehr viel Zeit, um abzukühlen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.



HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

- Die Fritteuse und ihre Zubehöerteile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme etc.

Geräteteil	Reinigungshinweise
Deckel	▶ Reinigen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch und ggf. etwas mildem Spülmittel und trocknen Sie ihn danach gut ab.
Gehäuse	▶ Reinigen Sie die Fritteuse von außen nur mit einem feuchten Tuch und ggf. etwas mildem Spülmittel und trocknen Sie sie danach sorgfältig ab.
Frittierkorb	▶ Reinigen Sie den Frittierkorb mit einer Spülbürste in warmem Wasser mit Spülmittel. Ggf. vorher etwas einweichen lassen. ▶ Trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
Frittierbehälter	▶ Entleeren Sie den Frittierbehälter vollständig. ▶ Wischen Sie den Frittierbehälter mit einem saugfähigen Küchentuch aus. ▶ Reinigen Sie anschließend den Frittierbehälter mit einem feuchten Tuch und ggf. etwas mildem Spülmittel und trocknen Sie ihn danach sorgfältig ab.

15. Fehlerbehebung

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

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	▶ Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
	Bedien-/Heizelement mit Sicherheitsschalter ist nicht richtig eingesetzt.	▶ Überprüfen Sie die Position des Bedien-/Heizelements.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Die Speisen sind nicht gar.	Die Füllmenge ist zu hoch.	► Befüllen Sie den Frittierkorb mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	► Stellen Sie den Temperaturregler auf die benötigte Temperatur ein.
	Die Garzeit ist zu kurz.	► Stellen Sie den Temperaturregler auf die benötigte Temperatur und frittieren Sie länger.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	► Schütteln Sie den Frittierkorb, um die Speisen gleichmäßig zu verteilen. Manche Speisen müssen nach ca. der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.
Starke Rauchentwicklung, schlechter Geruch bzw. Geschmack	Das Frittierfett ist verdorben	► Frittierfett wechseln.
	Das Fett ist nicht zum Frittieren geeignet.	► Frittierfett wechseln und geeignetes Frittierfett verwenden.
Frische Pommes frites werden nicht knusprig	Die Kartoffeln sind zu feucht.	► Die Knusprigkeit hängt vom Wassergehalt der Kartoffelsorte und von der Ölmenge ab.
		► Trocknen Sie die Kartoffeln sorgfältig ab.
		► Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke.

16. Entsorgung



VERPACKUNG

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



GERÄT

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 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.

17. Technische Daten

Stromversorgung:	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistung:	2000 W
Schutzklasse:	I
Frittierbehälter:	3 Liter (maximal)
Gewicht:	2,39 kg
Abmessungen (L x B x H):	ca. 410 x 210 x 260 mm
Umgebungsbedingungen:	
Temperatur:	0 °C bis +40 °C
Luftfeuchtigkeit:	bis maximal 85% (relativ)

18. Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die MEDION AG, dass das Produkt mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

19. Serviceinformationen

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

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

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	

Schweiz	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 0848 - 33 33 32
Serviceadresse	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz	
Belgien	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
Serviceadresse	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	
Luxemburg	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 34-20 808 664
Serviceadresse	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal zum Download zur Verfügung.
Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.
Sie können auch den QR Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

Deutschland	Belgien
 www.medion.com/de/service/start/	 www.medion.com/be/nl/service/start/
Österreich	Luxemburg
 www.medion.com/at/service/start/	 www.medion.com/lu/de/service/start/
Schweiz	
 www.medion.com/ch/de/service/start/	

20. Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen als Verantwortlicher Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten.

In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch unseren betrieblichen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D – 45307 Essen; datenschutz@medion.com unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) an die von uns beauftragten Reparaturdienstleister übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten im Regelfall für die Dauer von drei Jahren, um Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu erfüllen.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Beim Auskunfts- und beim Löschungsrecht gelten jedoch Einschränkungen nach den §§ 34 und 35 BDSG (Art. 23 DS-GVO), Darüber hinaus besteht ein Beschwerderecht bei einer zuständigen Datenschutzaufsichtsbehörde (Art. 77 DS-GVO i. V. m. § 19 BDSG). Für die MEDION AG ist das die Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.

21. Impressum

Copyright © 2021

Stand: 19.02.2021

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.....	32
1.1.	Explication des symboles	32
2.	Utilisation conforme.....	34
3.	Consignes de sécurité.....	35
3.1.	Informations relatives à l'acrylamide	41
4.	Contenu de l'emballage	42
5.	Vue d'ensemble de l'appareil.....	43
5.1.	Élément de commande/chauffant.....	44
6.	Avant la première utilisation	44
7.	Graisse de friture adaptée	45
8.	Préparation des aliments	46
9.	Utiliser la friteuse	46
9.1.	Faites préchauffer la graisse de friture et la friteuse.....	47
10.	Opération de friture	48
11.	Tableau de cuisson	49
12.	Après utilisation.....	49
13.	Protection contre la surchauffe	50
14.	Nettoyage et entretien.....	50
15.	Solution	51
16.	Recyclage	53
17.	Caractéristiques techniques	53
18.	Information relative à la conformité	54
19.	Informations relatives au service après-vente	54
20.	Déclaration de confidentialité.....	57
21.	Mentions légales.....	58

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 marche de l'appareil. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation. Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez l'appareil, remettez-la également impérativement au nouveau propriétaire.

1.1. Explication des symboles

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



DANGER !

Danger de mort imminente !



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



AVIS !

Respectez les consignes pour éviter tout dommage matériel !



Informations complémentaires concernant l'utilisation de l'appareil !



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



AVERTISSEMENT !
Risque d'électrocution !



ATTENTION !
Les surfaces brûlantes présentent un risque !

- Énumération/Information sur des événements se produisant pendant l'utilisation
- Action à exécuter
- Consignes de sécurité à respecter



Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives de l'Union européenne (voir chapitre « Information relative à la conformité »).



Marquage des matériaux d'emballage relevant des consignes de tri. Marquage avec abréviations (a) et numérotation (b) selon la classification suivante : 1-7 : plastiques/20-22 : papier et carton/80-98 : matériaux composites



Éliminez l'appareil/l'emballage de manière écologique (voir « 16. Recyclage » à la page 53).



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.

2. Utilisation conforme

La friteuse ne doit être utilisée que pour faire frire des aliments, comme par exemple des frites, des croquettes, de la volaille, etc. dans des quantités ménagères.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications domestiques similaires telles que :
 - dans les cuisines pour le personnel de magasins, de bureaux ou d'autres domaines professionnels ;
 - dans les exploitations agricoles ;
 - par des clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
 - dans les chambres d'hôtes.

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

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils auxiliaires autres que ceux approuvés ou fournis par nos soins.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires fournis ou approuvés par nos soins.
- Tenez compte de toutes les informations figurant 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.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans, s'ils sont constamment surveillés. Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants.



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, polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur 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.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant
 - avant de nettoyer 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.
- Débranchez toujours l'appareil en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous l'appareil, sur une surface chaude ou des bords coupants.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- N'utilisez en aucun cas l'appareil lorsqu'il est endommagé ou si vous constatez des dommages au niveau du cordon d'alimentation ou de la fiche d'alimentation.
- En cas de dysfonctionnement ou si vous constatez un dommage survenu pendant le transport, adressez-vous immédiatement au SAV.

- Afin d'éviter tout danger, faites réparer le cordon d'alimentation uniquement par un atelier spécialisé qualifié ou contactez le SAV.
- N'essayez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque pièce de l'appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier et n'introduisez aucun objet dans les fentes d'aération.
- Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides et ne le passez pas sous l'eau courante afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- N'exposez pas l'appareil à des gouttes et à des projections d'eau. Évitez tout contact de l'appareil avec de l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation éloignés des lavabos, des éviers, et autres installations comparables. En cas d'infiltration de liquide dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant de type F. Faites contrôler l'appareil par un atelier qualifié.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il se trouve sur une surface mouillée ou si vous avez les mains mouillées.
- Ne saisissez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - Humidité de l'air élevée ou contact avec des liquides,
 - Températures extrêmement hautes ou basses,
 - Rayonnement direct du soleil,
 - Flamme nue.



DANGER !

Risque d'explosion !

En contact avec la graisse et l'huile chaudes, l'eau agit comme un accélérateur de feu et peut provoquer une explosion.

-
- Ne jamais tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Éteuffer les flammes avec un couvercle ou une couverture.



ATTENTION !

Risque d'incendie !

Les surfaces brûlantes peuvent provoquer un incendie.

- Afin d'éviter tout risque provoqué par une réinitialisation accidentelle du limiteur de température de sécurité, l'appareil ne doit pas être alimenté via un dispositif de commutation externe tel qu'une minuterie ni être relié à un circuit électrique qui est allumé ou éteint régulièrement par un dispositif.
- Installez 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 électriques, flammes nues, etc.).
- Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre en contact avec aucun autre objet. Laissez une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et d'autres objets. Ne placez surtout pas l'appareil à proximité de matières facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- Ne posez pas l'appareil en fonctionnement sous des éléments hauts ou d'autres objets qui pourraient entraver l'évacuation libre 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.
- Ne versez pas d'huile sur l'élément chauffant chaud.
- Remplacez régulièrement l'huile/la graisse. En effet, l'huile/la graisse usagée et encrassée peut s'enflammer aux températures de friture habituelles. En cas d'incendie, débranchez im-

médiatement la fiche d'alimentation et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture. Ne tentez pas d'éteindre l'incendie avec de l'eau !

- Utilisez uniquement des graisses ou des huiles adaptées à la friture, aucun mélange de graisses. Respectez les indications du fabricant fournies sur l'emballage.



ATTENTION !

Risque de blessure !

Les surfaces brûlantes présentent un risque de blessure. Les surfaces de contact de l'appareil et des accessoires peuvent devenir brûlantes pendant le fonctionnement. Le refroidissement de l'huile ou de la graisse prend beaucoup de temps.

- Ne déplacez pas la friteuse tant que son contenu est chaud.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil et n'approchez pas vos mains des fentes d'évacuation de la vapeur.
- Ne placez pas votre tête directement au-dessus de l'appareil et évitez tout contact avec cette vapeur.
- Ne touchez pas manuellement le panier à friture chaud; utilisez la poignée prévue.
- Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable avec les poignées (si disponibles) pour éviter tout débordement de l'huile chaude.
- Assurez-vous que le panier est accroché correctement et que le couvercle couvre entièrement l'appareil. N'utilisez jamais la friteuse sans son couvercle.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer des pièces ou de le nettoyer.



ATTENTION !

Risques pour la santé !

Faire frire des aliments à des températures trop élevées peut entraîner la formation de substances nocives pour la santé.

- Enlevez les résidus alimentaires carbonisés.
- Ne laissez pas les aliments trop brunir lors de la cuisson. Faites frire des pommes de terre fraîches ou d'autres aliments riches en hydrates de carbone tels que les produits à base de céréales à une température maximale de 180 °C afin de prévenir la formation d'acrylamide nocif pour la santé.



AVIS !

Détériorations matérielles possibles !

L'appareil peut être endommagé en cas d'utilisation incorrecte.

- Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié, ni enroulé autour de l'appareil. Pour utiliser l'appareil, déroulez entièrement le cordon. Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Installez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
Si vous utilisez l'appareil sur des meubles en bois, servez-vous d'une sous-couche protectrice afin d'éviter d'endommager des surfaces sensibles.
- Ne versez pas de l'huile/de la graisse chaude dans un récipient en plastique et ne versez pas de la graisse ou de l'huile usagée dans l'évier. Le refroidissement de la graisse pourrait boucher les tuyaux.
- La friteuse et ses accessoires ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits chimiques agressifs, de détergents abrasifs ou d'éponges dures pour nettoyer l'appareil.

- Ne faites pas chauffer l'appareil à vide. Ne remplissez pas le panier davantage que le volume indiqué dans la notice d'utilisation.
- Tenez également compte des repères de niveau situés à l'intérieur de l'appareil : Le niveau ne doit pas dépasser le repère **MAX**, mais il doit dépasser le repère **MIN**.
- Si les aliments que vous faites frire sont congelés et que la friteuse déborde, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et retirez le panier de l'huile/de la graisse.

3.1. Informations relatives à l'acrylamide

Les connaissances issues de la recherche scientifique progressent en permanence et elles ont peut-être déjà évolué depuis l'impression de la présente notice d'utilisation. Pour obtenir des informations supplémentaires, mais surtout des informations à jour, veuillez consulter la presse quotidienne ainsi que d'autres médias, comme par exemple Internet.

3.1.1. Qu'est-ce que l'acrylamide ?

L'acrylamide est une matière première employée pour fabriquer des matières plastiques. On utilise également l'acrylamide dans le traitement du minerai et dans la fabrication de colorants. L'acrylamide a fait les gros titres en avril 2002 après que des scientifiques suédois en ont retrouvé dans des produits alimentaires.

3.1.2. Comment faire en sorte que l'exposition à l'acrylamide reste aussi faible que possible ?

- L'acrylamide se forme en particulier à la surface des aliments. Par conséquent, il est conseillé de faire frire de grosses frites ou des rondelles de pommes de terre épaisses, car compte tenu de leur poids, elles présentent une surface moins importante.

-
- Veillez à observer un temps de cuisson court et optez pour des températures les plus faibles possible. Les produits à base de pomme de terre doivent au maximum obtenir une couleur dorée. Plus les frites ou les pommes de terre sont foncées, plus la probabilité de présence d'acrylamide dans ces produits est élevée.
 - Si vous préparez des frites maison à partir de pommes de terre crues, ne stockez pas les pommes de terre à moins de 10 °C.
 - Il convient de ne pas préparer de pommes de terre ayant germé ou présentant des taches vertes.

4. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de suffocation !

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

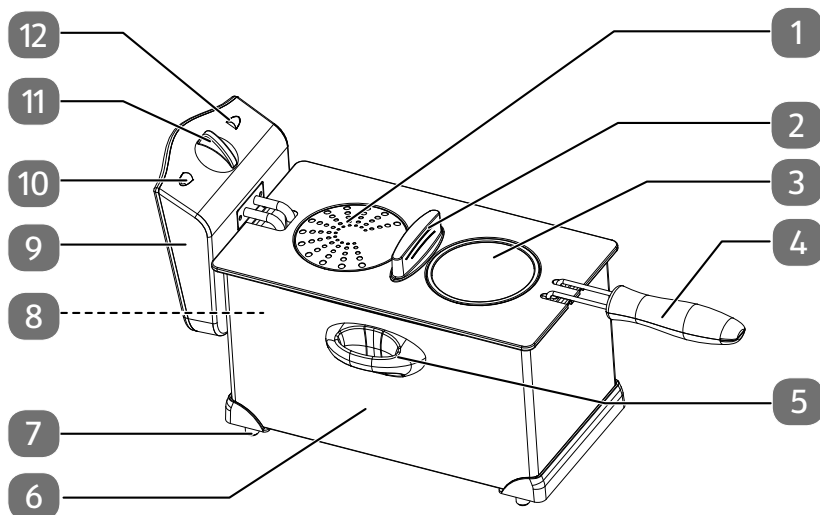
- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.

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

Le produit que vous avez acheté comprend :

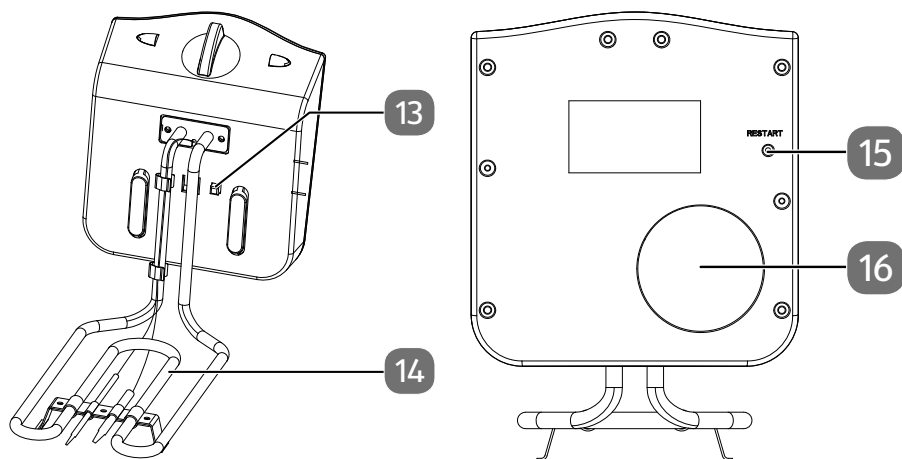
- Friteuse zone froide
- Notice d'utilisation

5. Vue d'ensemble de l'appareil



- 1) Fentes d'évacuation de la vapeur
- 2) Poignée du couvercle
- 3) Vitre
- 4) Poignée du panier à friture
- 5) Poignée
- 6) Bac de friture
- 7) Pied réglable
- 8) Panier à friture (non représenté – dans le bac de friture)
- 9) Élément de commande/chauffant
- 10) Voyant de fonctionnement rouge : appareil en marche
- 11) Thermostat
- 12) Voyant de fonctionnement vert : température de fonctionnement atteinte

5.1. Élément de commande/chauffant



- 13) Interrupteur de sécurité
- 14) Résistances
- 15) Touche de réinitialisation
- 16) Compartiment à câbles

6. Avant la première utilisation

- ▶ Retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.
 - ▶ Installez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
 - ▶ Ouvrez le couvercle de l'appareil.
 - ▶ Sortez le panier et nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
 - ▶ Essuyez le bac de friture avec un chiffon doux humidifié. Séchez soigneusement le panier et le bac de friture.
 - ▶ Positionnez l'élément de fonctionnement de manière à ce que l'interrupteur de sécurité soit actionné.
 - ▶ Introduisez la poignée du panier à friture en pressant les deux montants de la poignée l'un contre l'autre et en les insérant dans les trous du support situé à l'intérieur du panier. Maintenez le panier d'une main et tirez la poignée en arrière jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
 - ▶ Remplacez le panier dans le bac de friture.
- La friteuse est maintenant opérationnelle.

7. Graisse de friture adaptée

Privilégiez les huiles végétales pures, comme par exemple la graisse de coco ou d'arachide. Ces dernières supportent bien les températures élevées. Le cas échéant, tenez compte des indications fournies sur l'emballage. Les huiles d'olive et d'arachide, qui présentent une faible teneur en acides gras insaturés sont uniquement adaptées à un temps de friture court.

Les huiles végétales présentant une teneur élevée en acides gras insaturés, comme par exemple l'huile de tournesol ou de Chardon-Marie, ainsi que les graisses d'origine animale, comme le saindoux, le beurre ou le suif de bœuf, ne sont pas adaptées.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Risque d'incendie dû aux éclaboussures de graisse sur l'élément chauffant chaud.

- Faites d'abord fondre la graisse solide dans une casserole à feu doux. Retirez également la graisse durcie de la friteuse et faites-la d'abord fondre dans une casserole.
- Versez doucement la graisse liquide dans la friteuse froide.



ATTENTION !

Risques pour la santé !

Une mauvaise manipulation de la graisse de friture peut entraîner des risques pour la santé:

- Tenez compte de la date de péremption indiquée sur l'emballage. N'utilisez pas la graisse de friture pendant plus de 6 mois. Filtrez-la après chaque utilisation ou remplacez-la en cas d'utilisation fréquente. Par exemple :
 - Préparation de frites : changement de l'huile après 3 à 5 utilisations.
 - Préparation de viande/poisson ou de beignets au fromage blanc : changement recommandé après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais de graisse de friture gâtée, et ne la mélangez pas avec de la graisse fraîche.
- Ne mélangez pas différents types de graisses.

La graisse de friture gâtée présente les caractéristiques suivantes :

- Coloration marron
- Formation de fumée en cas de chauffe à une température de 180 °C
- Augmentation de la rigidité de la graisse lors du chauffage
- Odeur/goût désagréable de l'huile et des aliments.

8. Préparation des aliments

- ▶ Séchez soigneusement les aliments humides.
- ▶ Coupez les aliments en petits morceaux afin de pouvoir réduire le temps de cuisson et de faire en sorte qu'ils n'absorbent pas trop de graisse.
- ▶ Lorsque vous faites frire des pommes de terre, veillez à ne pas les couper en morceaux trop petits afin que la formation d'acrylamide soit aussi réduite que possible.
- ▶ Lorsque vous faites frire des aliments panés, assurez-vous que la panure adhère suffisamment au produit afin que la graisse de friture ne s'encrasse pas trop.
- ▶ Agitez bien les aliments congelés avant de les placer dans le panier à friture, de manière à faire tomber les éventuels morceaux de glace. Sinon, la fonte de la glace pourrait entraîner des éclaboussures de graisse.
- ▶ Salez et poivrez les aliments à frire après la cuisson, pas au-dessus de la friteuse. Vous protégerez ainsi la graisse de friture et l'appareil.

9. Utiliser la friteuse



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

L'huile/la graisse usagée et encrassée peut s'enflammer aux températures de fritures habituelles.

- Changez régulièrement l'huile/la graisse.
- En cas d'incendie, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture. Ne tentez pas d'éteindre l'incendie avec de l'eau !

Le socle de l'appareil n'est pas résistant à la chaleur.

- Si vous souhaitez utiliser la friteuse sous la hotte de votre cuisinière, assurez-vous que cette dernière est éteinte.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

La graisse chaude présente un risque de brûlure.

- Ne portez et ne déplacez pas la friteuse si elle est encore chaude ou si elle contient encore de la graisse chaude.
- Utilisez toujours la friteuse couvercle fermé.
Le boîtier chauffe fortement pendant le fonctionnement.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil et n'approchez pas vos mains des fentes d'évacuation de la vapeur.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes ni le panier chaud, mais utilisez la poignée prévue à cet effet.



Utilisez exclusivement les accessoires fournis.

9.1. Faites préchauffer la graisse de friture et la friteuse.

La friteuse est éteinte.

- ▶ Faites fondre la graisse de friture dans une casserole, comme décrit ci-dessus.
 - ▶ Ouvrez le couvercle.
 - ▶ Sortez le panier de la friteuse.
 - ▶ Versez la graisse de friture dans le bac. Veillez à ce que le niveau ne dépasse pas le repère **MAX** et à ce qu'il dépasse le repère **MIN**.
 - ▶ Fermez le couvercle.
 - ▶ Le thermostat doit être réglé sur **OFF**.
 - ▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire.
- Le voyant de fonctionnement rouge indique le fonctionnement sur secteur.
- ▶ Tournez le thermostat sur **ON**.

Le voyant de fonctionnement vert indique que le processus de chauffe est en cours.

- ▶ Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat (190 °C max).

Dès que la température réglée est atteinte, le voyant de fonctionnement vert s'éteint.



Pendant le fonctionnement, le voyant de fonctionnement vert s'allume et s'éteint plusieurs fois car la température est contrôlée par thermostat et qu'elle doit être maintenue.

10. Opération de friture



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Pendant le fonctionnement, de la vapeur chaude peut sortir par les fentes d'évaporation de l'appareil. De la vapeur chaude ou, le cas échéant, des éclaboussures de graisse se dégagent à l'ouverture du couvercle.

- N'introduisez pas d'aliments mouillés ou humides dans la friteuse. Soyez vigilant lorsque vous faites frire des aliments.
- Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas la vapeur. Manipulez les aliments à l'aide d'accessoires prévus à cet effet, p. ex. une pince.

- ▶ Placez les aliments dans le panier.
- ▶ Prenez garde à ne pas trop charger le panier. Si vous remplissez trop le panier, la couche supérieure ne sera pas bien cuite.
- ▶ Ouvrez le couvercle.
- ▶ Insérez le panier de friture rempli.
- ▶ Plongez le panier dans la graisse de friture avec précaution.
- ▶ Fermez le couvercle.
- ▶ Regardez par la vitre et, si nécessaire, ouvrez le couvercle pour vérifier la coloration des aliments. Le cas échéant, relevez le panier de friture pour goûter l'un des aliments.

Si les aliments ne sont pas cuits :

- ▶ secouez le panier à friture afin de répartir uniformément les aliments pour obtenir un résultat de cuisson uniforme.
- ▶ Poursuivez la cuisson.
- ▶ Abaissez le panier de friture et fermez le couvercle.

Si les aliments sont cuits :

- ▶ relevez le panier de la friteuse.
- ▶ placez les aliments dans un récipient de taille suffisante ou dans un tamis. Pour retirer l'excédent de graisse, placez le récipient ou le tamis en question dans un torchon de cuisine. L'excédent de graisse est absorbé et peut être éliminé à l'aide du torchon.

- ▶ Après utilisation, tournez le thermostat sur **OFF** et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

11. Tableau de cuisson

Les temps indiqués ne sont fournis qu'à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la quantité d'aliments à frire ou de vos préférences.

Aliment à frire	Température	Temps de friture
Frites fraîches	190 °C	8-10 min.
Frites congelées	190 °C	10-15 min.
Filet de poisson	170 °C	5 min.
Poisson pané	170 °C	3-5 min.
Oignons	190 °C	2-4 min.
Crevettes	130 °C	2-4 min.
Champignons	150 °C	3-5 min.
Poulet pané	170 °C	12-14 min.

12. Après utilisation

- ▶ Tournez le thermostat sur **OFF** et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- ▶ Retirez le panier à friture.
- ▶ Laissez l'appareil et la graisse refroidir.
- ▶ Si nécessaire, retirez la graisse ou l'huile pour nettoyer l'appareil :
 - **Graisse de friture**
La graisse de friture durcie peut être stockée dans la friteuse/dans le bac de friture et être réutilisée. Dans ce cas, stockez impérativement la friteuse/le bac de friture dans un endroit frais
ou
retirez le bac de friture de l'appareil et prélevez la graisse durcie à l'aide d'un racleur en bois ou en plastique.
 - **Huile de friture**
Filtrez l'huile de friture restante à l'aide d'un tamis fin, puis stockez-la dans des bouteilles. Stockez les bouteilles dans un endroit frais et à l'abri de la lumière jusqu'à la prochaine utilisation.
- ▶ Placez la graisse ou l'huile gâtée dans un sac en plastique et éliminez-la avec les déchets ménagers. Ne versez jamais de l'huile sous forme liquide dans les toilettes ou dans un évier. En durcissant, elle pourrait boucher les tuyaux.

13. Protection contre la surchauffe

Si vous allumez accidentellement l'appareil vide, la protection contre la surchauffe de l'appareil se déclenche automatiquement.

- Pour désactiver la protection contre la surchauffe, laissez d'abord l'appareil refroidir complètement, puis appuyez sur la touche de redémarrage située au dos de l'unité de contrôle.

14. Nettoyage et entretien

À chaque changement de graisse, il faut nettoyer minutieusement le bac de friture, le panier et le couvercle. Un nettoyage régulier de la friteuse contribue à rallonger sa durée de vie.



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution/de court-circuit dû à l'humidité !

Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides et ne le passez pas sous l'eau courante afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Si l'appareil devait malgré tout tomber dans un liquide, ne le touchez en aucun cas. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation !
- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise avant de nettoyer l'appareil.



ATTENTION !

Risque de blessure par brûlure !

L'appareil et ses accessoires deviennent très chauds en cours d'utilisation. Le refroidissement de l'huile ou de la graisse prend beaucoup de temps.

- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer, afin d'éviter toute brûlure.

**AVIS !****Domage possible de l'appareil !**

- La friteuse et ses accessoires ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits chimiques agressifs, de détergents abrasifs ou d'éponges dures pour nettoyer l'appareil.

Pièce de l'appareil	Consignes de nettoyage
Couvercle	▶ Si nécessaire, nettoyez le couvercle avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle doux, puis séchez-le bien.
Boîtier	▶ Si nécessaire, nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle doux, puis séchez-le soigneusement.
Panier à friture	▶ Nettoyez le panier à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle à l'aide d'une brosse à vaisselle. Le cas échéant, laissez-le tremper au préalable. ▶ Séchez-le ensuite soigneusement.
Bac de friture	▶ Videz entièrement le bac de friture. ▶ Essuyez le bac de friture avec un torchon de cuisine absorbant. ▶ Si nécessaire, nettoyez le bac de friture avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle doux, puis séchez-le soigneusement.

15. Solution

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

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée sur une prise de courant.	► Branchez l'appareil sur une prise de courant réglementaire.
	L'interrupteur de sécurité de l'élément de fonctionnement n'est pas actionné correctement.	► Vérifiez la position de l'élément de fonctionnement.
Les aliments ne sont pas cuits.	Vous avez mis trop d'aliments dans le panier.	► Mettez les aliments en petits morceaux dans le panier. Les morceaux plus petits cuisent plus uniformément.
	La température de cuisson est trop basse.	► Réglez le thermostat sur la température requise.
	Le temps de cuisson est trop court.	► Réglez le thermostat sur la température requise et augmentez le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments sont trop serrés dans le panier.	► Secouez le panier à friture pour répartir uniformément les aliments. Avec certains aliments, le panier doit être secoué environ à la moitié du temps de cuisson.
Formation de fumée importante, odeur ou goût désagréable	La graisse de friture est gâtée	► Changez la graisse de friture.
	La graisse n'est pas adaptée à la friture.	► Changez la graisse de friture et utilisez de la graisse adéquate.

Problème	Cause possible	Solution
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre sont trop humides.	► Le croustillant dépend de la teneur en eau de la variété de pommes de terre utilisée et de la quantité d'huile.
		► Séchez soigneusement les pommes de terre.
		► Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits.

16. Recyclage



EMBALLAGE

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



APPAREIL

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

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

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront recyclés, ce qui permet de respecter l'environnement.

Déposez l'appareil usagé dans un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou dans un centre de tri.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise d'élimination des déchets locale ou à la municipalité.

17. Caractéristiques techniques

Alimentation électrique :	220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance :	2 000 W
Classe de protection :	I
Bac de friture :	3 litres (max.)
Poids :	2,39 kg
Dimensions (L x P x H):	env. 410 x 210 x 260 mm
Conditions ambiantes :	
Température :	0 °C à +40 °C
Humidité de l'air :	jusqu'à max. 85 % (relative)

18. Information relative à la conformité



L'entreprise Medion AG déclare par la présente que le produit est conforme aux exigences européennes suivantes :

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

19. Informations relatives au service après-vente

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

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

France	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 43 16 60 30
Adresse du service après-vente	
MEDION France 75 Rue de la Foucaudière 72100 LE MANS France	
Suisse	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 7h00 à 23h00 Sam/Dim : 10h00 à 18h00	☎ 0848 - 33 33 32

Adresse du service après-vente	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Suisse	
Belgique	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 - 200 61 98
Adresse du service après-vente	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	
Luxembourg	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 34 - 20 808 664
Adresse du service après-vente	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente.

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

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

France	Belgique
 www.medion.com/fr/service/accueil/	 www.medion.com/be/fr/service/accueil/
Suisse	Luxembourg
 www.medion.com/ch/fr/service/start	 www.medion.com/lu/fr/

20. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que nous, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, sommes responsables du traitement de vos données personnelles.

En matière de protection des données, nous sommes assistés par le délégué à la protection des données personnelles de notre entreprise, que vous pouvez contacter à l'adresse MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D - 45307 Essen ; datenschutz@medion.com. Nous traitons vos données dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations) et basons le traitement de vos données sur le contrat de vente que nous avons conclu.

Nous transmettons vos données aux prestataires de services de réparation que nous avons mandatés dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations). En règle générale, nous conservons vos données personnelles pendant une durée de trois ans afin de respecter vos droits de garantie légaux.

Vous avez le droit d'obtenir des informations sur les données personnelles vous concernant ainsi que de les faire rectifier, supprimer, limiter leur traitement, vous opposer à leur traitement et à leur transmission.

Toutefois, les droits d'information et de suppression sont soumis à des restrictions en vertu des §§ 34 et 35 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG) (art. 23 GDPR), et il existe également un droit de recours auprès d'une autorité de surveillance compétente en matière de protection des données (art. 77 GDPR en relation avec le § 19 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG)). En cas de recours auprès de MEDION AG, adressez-vous au responsable de la protection des données et de la liberté d'information de Rhénanie-du-Nord-Westphalie, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

Le traitement de vos données est nécessaire pour le déroulement de la garantie ; sans la mise à disposition des données nécessaires, le déroulement de la garantie n'est pas possible.

21. Mentions légales

Copyright © 2021

Date : 19.02.2021

Tous droits réservés.

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

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

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Allemagne

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

Inhoudsopgave

1.	Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....	60
1.1.	Betekenis van de symbolen.....	60
2.	Gebruiksdoel.....	62
3.	Veiligheidsvoorschriften	63
3.1.	Informatie over acrylamide	69
4.	Inhoud van de levering	70
5.	Overzicht van het apparaat	71
5.1.	Bedienings-/verwarmingselement.....	72
6.	Vóór het eerste gebruik	72
7.	Geschikt frituurvet	73
8.	Levensmiddelen voorbereiden	74
9.	Friteuse gebruiken	74
9.1.	Frituurvet erin doen en friteuse voorverwarmen.....	75
10.	Frituren.....	76
11.	Bereidingstabel	77
12.	Na het frituren.....	77
13.	Beveiliging tegen oververhitting	78
14.	Reiniging en onderhoud	78
15.	Problemen oplossen.....	79
16.	Afvalverwerking	81
17.	Technische gegevens.....	82
18.	Conformiteitsinformatie	82
19.	Service-informatie.....	82
20.	Privacy statement	84
21.	Colofon	85

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 deze gebruiksaanwijzing mee, omdat dit een wezenlijk 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 genoemde mogelijke risico's te voorkomen.



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk middelzwaar 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!**

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!

**VOORZICHTIG!**

Gevaar door hete oppervlakken!

- Opsommingsteken/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen
- Instructie voor een uit te voeren handeling
- Veiligheidsvoorschriften die in acht moeten worden genomen



Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de EU-richtlijnen (zie het hoofdstuk "Conformiteitsinformatie").



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



Voer het apparaat/de verpakking af volgens de geldende milieuvoorschriften (zie "16. Afvalverwerking" op blz. 81).

2. Gebruiksdoel

De frituse mag alleen voor het frituren van levensmiddelen, bijv. friet, kroketten, gevogelte etc. in huishoudelijke hoeveelheden worden gebruikt.

- 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.

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 hulp- of aanbouwapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.
- 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 letsel of materiële schade veroorzaken.

3. Veiligheidsvoorschriften

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



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel bij verkeerd gebruik.

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen in de leeftijd van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder worden gebruikt, wanneer deze constant onder toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan kennis en/of ervaring, als er iemand toezicht op hen houdt of als hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Het apparaat en het netsnoer moeten op afstand van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen.



GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

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

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



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door stroomvoerende onderdelen.

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De 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.
- Gebruik geen verlengsnoeren.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer:
 - u het apparaat gaat reinigen;
 - het apparaat vochtig of nat is geworden;
 - u het apparaat niet meer gebruikt;
 - er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
 - het onweert.
- Trek altijd aan de stekker, nooit aan het netsnoer.
- Zorg ervoor dat er geen knikken in het netsnoer komen en dat het nergens klem zit.
- Controleer of het netsnoer onbeschadigd is en niet onder het apparaat door, over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt.
- Leg het netsnoer zo neer dat er niemand op kan gaan staan of over kan struikelen.
- Gebruik het apparaat in geen geval als het beschadigd is of als u ziet dat het netsnoer of de stekker is beschadigd.
- Als u transportschade ontdekt, neem dan onmiddellijk contact op met het Service Center.

- Laat het netsnoer uitsluitend repareren bij een professioneel reparatiebedrijf of neem contact op met het Service Center om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Probeer in geen geval zelf een onderdeel van het apparaat open te maken en/of te repareren.
- Open nooit de behuizing en steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen.
- Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof en niet onder stromend water worden gehouden, omdat dit een elektrische schok tot gevolg kan hebben.
- Bescherm het apparaat tegen druipt- en spatwater. Zorg ervoor dat het apparaat niet in aanraking komt met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als er vloeistof in het apparaat terecht is gekomen. Laat het apparaat controleren door een professioneel reparatiebedrijf.
- Schakel het apparaat niet in, als het op een natte ondergrond staat of als u natte handen hebt.
- Raak de netstekker niet aan met natte handen.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid of vocht;
 - extreem hoge en lage temperaturen;
 - direct zonlicht,
 - open vuur.



GEVAAR!

Explosiegevaar!

Water werkt op hete vetten en oliën als een brandversneller en kan tot een explosie leiden.

- Olie- en vetbranden nooit met water bestrijden. Vlammen bijv. met een deksel van een pan of een deken smoren.



VOORZICHTIG!

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 niet ingeschakeld als er niemand bij is.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- Giet geen vet op het hete verwarmingselement.

- Vervang de olie of het vet regelmatig omdat oud en vervuild vet of oude en vervuilde olie al bij de gebruikelijke frituurtemperatuur spontaan kan ontbranden. Haal bij brand onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en smoor de vlam met het deksel of een deken. Nooit met water blussen!
- Gebruik alleen uitdrukkelijk voor het frituren geschikte frituuroliën/-vetten, geen vetmengsels. Neem de desbetreffende voorschriften van de fabrikant op de verpakking in acht.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

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

Olie of vet heeft heel veel tijd nodig om af te koelen.

- Beweeg de friteuse niet zolang de inhoud heet is.
- Zet het apparaat niet op de rand van een tafel, omdat het dan kan kantelen en vallen.
- Raak geen hete oppervlakken op het apparaat aan en beweeg uw handen niet boven de dampen.
- Houd uw hoofd nooit recht boven het apparaat en zorg ervoor dat uw handen niet in aanraking komen met de damp.
- Raak de hete frituurmand niet met de handen aan, maar gebruik de hiervoor bestemde greep.
- Kookgerei moet in een stabiele positie met de handgrepen (indien aanwezig) worden opgesteld om het morsen van de hete vloeistof te vermijden.
- Zorg er altijd voor dat de frituurmand juist is ingehaakt en het deksel het apparaat volledig afsluit. Gebruik de friteuse nooit zonder dat het deksel is geplaatst.
- Voordat u onderdelen verwijdt of het apparaat reinigt, laat u het volledig afkoelen.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor de gezondheid!

Door te heet frituren kunnen stoffen ontstaan die schadelijk zijn voor de gezondheid.

- Verwijder verbrande etensresten.
- De gerechten niet te donker frituren. Frituur verse aardappelen of andere levensmiddelen die rijk zijn aan koolhydraten zoals graanproducten bij een temperatuur van maximaal 180 °C om de ontwikkeling van het voor de gezondheid schadelijke acrylamide te vermijden.



LET OP!

Mogelijke materiële schade!

Bij een onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Het netsnoer mag niet worden geknikt of om het apparaat worden gewikkeld. Rol het snoer vóór gebruik helemaal af. Zorg ervoor dat er geen knikken in het netsnoer komen en dat het nergens klem zit.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
Als u het apparaat op houten meubelen gebruikt, moet u een beschermende onderlegger gebruiken om een beschadiging van gevoelige oppervlakken te vermijden.
- Doe hete olie of heet vet niet in een kunststof bak en gooi oude olie of oud vet niet in de gootsteen weg. De leidingen kunnen bij het afkoelen van het vet verstoppert.
- De friteuse en de accessoires mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd.
- Gebruik voor het reinigen geen agressieve chemische schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen, harde sponzen etc.
- Verwarm het apparaat niet zonder inhoud. Vul de frituurmand niet boven het niveau dat in de gebruiksaanwijzing is aangegeven.

- Neem hierbij ook de niveaumarkeringen binnenin het apparaat in acht: het niveau mag **MAX** niet overschrijden en mag **MIN** niet onderschrijden.
- Als de friteuse bij hard bevroren levensmiddelen overschuimt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neem de mand uit de olie of het vet.

3.1. Informatie over acrylamide

De beschikbare kennis van het wetenschappelijk onderzoek breidt zich permanent uit en kan bij de uitgave van deze gebruiksaanwijzing al veranderd zijn. Andere en vooral actuele informatie vindt u in de dagbladers en andere media, zoals het internet.

3.1.1. Wat is acrylamide?

Acrylamide is een basisstof voor de productie van kunststof. Bovendien wordt acrylamide in de ertsverwerking en bij de productie van kleurstoffen gebruikt. Acrylamide haalde de krantenkoppen nadat het in april 2002 door Zweedse wetenschappers in levensmiddelen werd gevonden.

3.1.2. Hoe kan de acrylamidebelasting laag worden gehouden?

- Acrylamide vormt zich vooral aan het oppervlak van levensmiddelen. Daarom is het voor acrylamide raadzaam om bijvoorbeeld grotere frieten of dikkere aardappelschijven te frituren, omdat die – in verhouding tot hun gewicht – een kleiner oppervlak hebben.
- Let op zo laag mogelijke temperaturen en korte bereidingstijden. Aardappelproducten mogen maximaal een goudgele kleur krijgen. Hoe donkerder frieten of de aardappelchips zijn, hoe hoger waarschijnlijk ook het acrylamidegehalte in deze producten is.
- Als u frieten uit rauwe aardappelen zelf bereidt, mag u aardappelen niet onder 10 °C bewaren.

-
- Uitgekiemde aardappelen of aardappelen met groene plekken mag u niet verwerken.

4. Inhoud van de levering



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

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

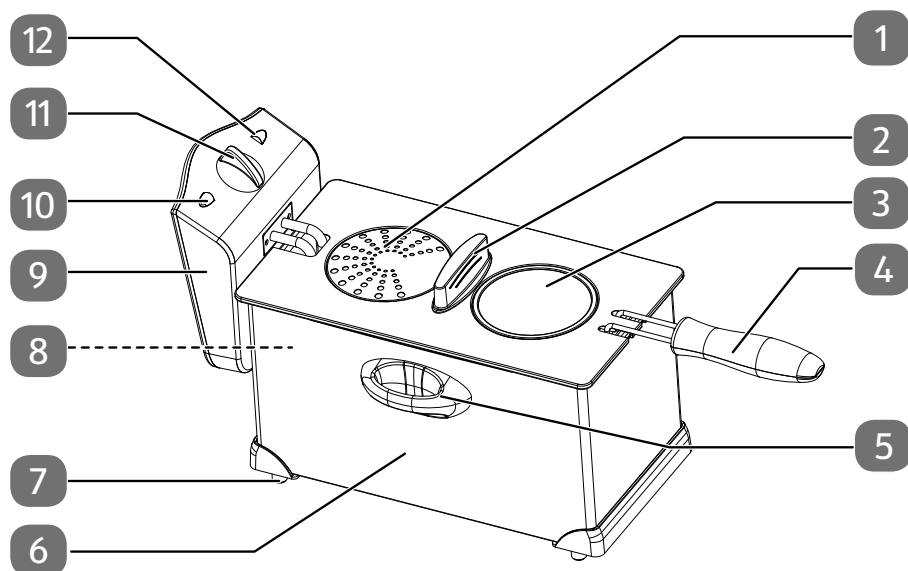
- Houd verpakkingsfolie buiten het bereik van kinderen.

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:

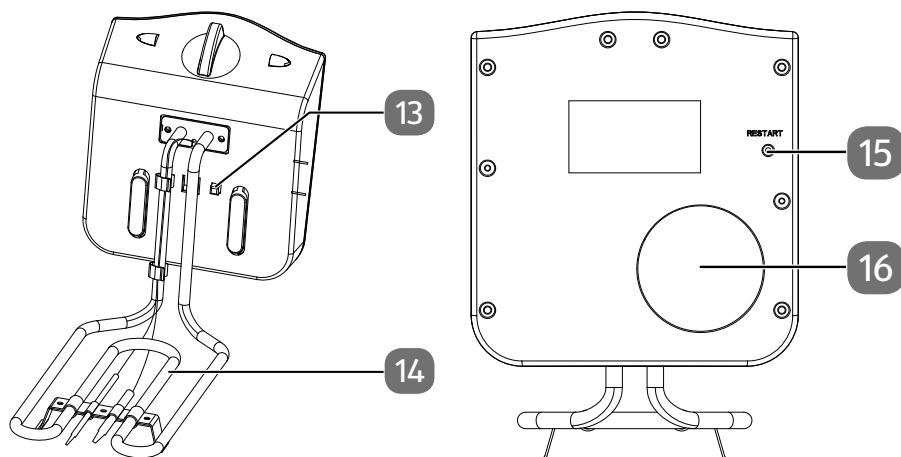
- Koudezonefriteuse
- Gebruiksaanwijzing

5. Overzicht van het apparaat



- 1) Heteluchtrooster
- 2) Dekselgreep
- 3) Kijkvenster
- 4) Greep van der frituurmand
- 5) Draaggreep
- 6) Frituurreservoir
- 7) Stelvoetje
- 8) Frituurmand (niet weergegeven – in de frituurkamer)
- 9) Bedienings-/verwarmingselement
- 10) Rood indicatielampje: apparaat in gebruik
- 11) Temperatuurregelaar
- 12) Groen indicatielampje: bedrijfstemperatuur bereikt

5.1. Bedienings-/verwarmingselement



- 13) Veiligheidsschakelaar
- 14) Verwarmingsstaven
- 15) Resettoets
- 16) Kabelvak

6. Vóór het eerste gebruik

- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal en haal alle stickers en folie van het apparaat.
- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- ▶ Open het deksel van het apparaat.
- ▶ Haal de frituurmand eruit en reinig de frituurmand met warm water en een beetje afwasmiddel.
- ▶ Veeg het frituurreservoir met een zachte, bevochtigde doek uit. Droog de frituurmand en het frituurreservoir zorgvuldig af.
- ▶ Plaats het bedienings-/verwarmingselement zodat de veiligheidsschakelaar wordt bediend.
- ▶ Plaats de frituurmandgreep door de beide pinnen van de greep samen te drukken en in de gaten aan de houder binnenin de frituurmand te plaatsen. Houd met een hand de mand vast en trek de greep naar achteren tot die vastklikt.
- ▶ Plaats de frituurmand weer in het frituurreservoir.

De friteuse is nu gebruiksklaar.

7. Geschikt frituurvet

Gebruik idealiter zuiver plantaardig vet, zoals bijv. kokos- of pindavet, dat hoge temperaturen verdraagt. Let evt. op de aanwijzingen op de verpakking. Olijf- en aardnotenolie met een laag gehalte aan onverzadigde vetzuren zijn alleen geschikt voor kort frituren.

Plantaardige oliën met een hoog gehalte aan onverzadigde vetzuren, bijv. distel- of zonnebloemolie alsook dierlijke vetten, bijv. varkensreuzel, boter of rundervet zijn niet geschikt.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door vetspatten op het hete verwarmingselement.

- Smelt vast vet eerst in een kookpan op het fornuis op een laag vuur. Verwijder ook in de friteuse verhard vet uit het apparaat en smelt het eerst in een pan.
- Doe het vloeibare vet voorzichtig in de **koude** friteuse.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor de gezondheid!

Verkeerd omgaan met frituurvet kan schade aan de gezondheid veroorzaken:

- Neem de minimale houdbaarheidsdatum op de verpakking in acht. Gebruik het frituurvet niet langer dan 6 maanden, filter het frituurvet na elk gebruik of vervang het bij frequent gebruik vaker, bijv.:
 - Bereiding van frieten: na 3-5 keer frituren vervangen
 - Bereiding van vlees/vis of kwarkbolletjes: vervanging na elk gebruik aanbevolen.
- Gebruik geen bedorven frituurvet, meng het niet met vers frituurvet.
- Meng geen verschillende soorten vet.

Bedorven frituurvet herkent u aan de volgende kenmerken:

- Bruine verkleuring
- Rookontwikkeling bij verhitting op 180 °C
- Toenemende taaiheid van het vet bij verhitting
- Onaangename geur/smaak van het vet en de levensmiddelen.

8. Levensmiddelen voorbereiden

- ▶ Droog vochtige levensmiddelen zorgvuldig af.
- ▶ Snij de levensmiddelen in kleine stukjes, omdat op deze manier de bereidingstijd verkort wordt en de levensmiddelen niet zoveel vet opnemen.
- ▶ Bij het frituren van aardappelen erop letten dat u ze niet te klein snijdt om de vorming van acrylamide laag te houden.
- ▶ Bij het frituren van gepaneerde gerechten dient u erop te letten dat het paneermeel goed aan het levensmiddel plakt zodat het frituurvet niet te sterk vervuilt.
- ▶ Schud diepgevroren frituurproducten goed af zodat brokjes ijs eraf vallen voordat u ze in de frituurmand doet. Het vet kan anders ongecontroleerd wegspringen.
- ▶ Zout en kruid het frituurproduct alleen na het frituren, maar niet boven de friteuse. U ontziet hiermee het frituurvet en het apparaat.

9. Friteuse gebruiken



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Oud en vervuild vet of oude en vervuilde olie kunnen al bij de gebruikelijke frituurtemperaturen ontbranden.

- Vervang de olie of het vet regelmatig.
- Haal bij brand onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en smoor de vlam met het deksel of een deken. Nooit met water blussen!

De apparaatsokkel is niet hittebestendig.

- Als u de friteuse onder de afzuigkap van uw fornuis wilt gebruiken, zorg er dan voor dat het fornuis uitgeschakeld.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden door heet vet.

- Draag of beweeg de friteuse in geen geval zolang die nog heet is of als er zich nog heet vet in bevindt.

- Gebruik de friteuse altijd met gesloten deksel.

De behuizing wordt tijdens het gebruik erg heet.

- Raak geen hete oppervlakken op het apparaat aan en beweeg uw handen niet boven de dampen.

- Raak de hete oppervlakken of de hete frituurmand niet aan, maar gebruik de hiervoor bestemde grepen.



Gebruik uitsluitend de bij de leveringsomvang behorende accessoires.

9.1. Frituurvet erin doen en friteuse voorverwarmen

De friteuse is uitgeschakeld.

- ▶ Smelt het frituurvet zoals hierboven beschreven in een pan.
- ▶ Open het deksel.
- ▶ Neem de frituurmand uit de friteuse.
- ▶ Doe het frituurvet in het frituurreservoir. Houd er hierbij rekening mee dat de markering **MAX** niet overschreden en de markering **MIN** niet onderschreden mag worden.
- ▶ Sluit het deksel.
- ▶ De temperatuurregelaar moet op **OFF** staan.
- ▶ Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact.

Het rode indicatielampje geeft de netvoeding weer.

- ▶ Draai de temperatuurregelaar op **ON**.

Het groene indicatielampje geeft het opwarmen aan.

- ▶ Stel de gewenste temperatuur in (tot max. 190 °C) door aan de temperatuurregelaar te draaien.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het groene indicatielampje uit.



Tijdens het gebruik schakelt het groene indicatielampje meerdere keren in en uit omdat de temperatuur thermostatisch gecontroleerd wordt en behouden blijft.

10. Frituren



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Tijdens het gebruik kan hete damp uit de dampuitlaat van het apparaat stromen. Bij het openen van het deksel komen hete damp of evt. vetspatten naar buiten.

- Doe geen natte of vochtige levensmiddelen in de friteuse. Wees bijzonder aandachtig tijdens het frituren.
- Houd uw handen uit de buurt van de stoom om brandwonden te voorkomen. Pak frituurproducten alleen vast met bestek, bijvoorbeeld een grilltang.

- ▶ Doe het frituurproduct in de frituurmand.
- ▶ Zorg ervoor dat de frituurmand niet overladen wordt. Als u er teveel in doet, wordt de bovenste laag niet helemaal gaar.
- ▶ Open het deksel.
- ▶ Plaats de gevulde frituurmand erin.
- ▶ Laat de frituurmand voorzichtig in het frituurvet zakken.
- ▶ Sluit het deksel.
- ▶ Kijk door het inspectievenster of open evt. het deksel om de bruiningsgraad van de levensmiddelen te controleren en til evt. de frituurmand omhoog om een stuk van het frituurproduct te proeven.

Als de levensmiddel nog niet helemaal gaar zijn:

- ▶ Schud evt. de frituurmand om het frituurproduct gelijkmatig te verdelen en een gelijkmatig eindresultaat te krijgen.
- ▶ Ga door met het frituren.
- ▶ Laat de frituurmand zakken en sluit het deksel.

Zijn de levensmiddelen volledig gaar:

- ▶ Neem de frituurmand uit de friteuse.
- ▶ Schud het frituurproduct in een voldoende grote kom of een zeef. Om overtollig vet te verwijderen, legt u een huishouddoek in de kom of zeef. Het overtollige vet wordt opgenomen en kan met de doek worden afgevoerd.

- ▶ Na het frituren draait u de temperatuurregelaar op **OFF** en haalt u de stekker uit het stopcontact.

11. Bereidingstabel

De aangegeven tijden zijn richtwaarden. U kunt afhankelijk van de hoeveelheid frituurproduct of uw eigen wensen een andere tijd aanhouden.

Frituurproduct	Temperatuur	Frituurtijd
Verse frieten	190 °C	8-10 min.
Diepgevroren frieten	190 °C	10-15 min.
Visfilet	170 °C	5 min.
Vis in deeg	170 °C	3-5 min.
Ui	190 °C	2-4 min.
Garnalen	130 °C	2-4 min.
Paddenstoelen	150 °C	3-5 min.
Gepaneerde kip	170 °C	12-14 min.

12. Na het frituren

- ▶ Draai de temperatuurregelaar op **OFF** en haal de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Haal de frituurmand eruit.
- ▶ Laat het apparaat en het vet afkoelen.
- ▶ Verwijder evt. het vet of de olie om het apparaat te reinigen:
 - **Frituurvet**
Het verharde frituurvet kan in de friteuse/het frituurreservoir bewaard en nog eens gebruikt worden. Bewaar de friteuse/het frituurreservoir dan absoluut op een koele plaats.
of
Verwijder het frituurreservoir uit het apparaat en verwijder het vaste vet met een houten of kunststof spatel.
 - **Frituurolie**
Filter de resterende frituurolie door een fijne zeef en giet de olie in flessen. Bewaar de fles(sen) op een donkere en koele plaats tot het volgende gebruik.
- ▶ Gooi bedorven vet of olie in een plastic zak met het huisvuil weg. Gooi het nog vloeibare vet in geen geval in het toilet of een afvoer. Het hard wordende vet kan de leidingen verstopen.

13. Beveiliging tegen oververhitting

Als u het apparaat per ongeluk inschakelt zonder dat er zich olie of vet in bevindt, schakelt de oververhittingsbeveiliging het apparaat automatisch uit.

- ▶ Om de oververhittingsbeveiliging te deactiveren, laat u het apparaat eerst volledig afkoelen en drukt u op de herstarttoets aan de achterkant van het besturingselement.

14. Reiniging en onderhoud

Telkens bij het wisselen van het vet moeten frituurreservoir, -mand en -deksel grondig worden gereinigd. Een regelmatige reiniging van de friteuse draagt bij tot een langere levensduur.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok/kortsluiting door vocht

Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof en niet onder stromend water worden gehouden, omdat dit een elektrische schok tot gevolg kan hebben.

- Als het apparaat toch in een vloeistof is gevallen, mag u het onder geen enkele voorwaarde aanraken. Haal eerst de stekker uit het stopcontact!
- Reinig het apparaat alleen als de stekker uit het stopcontact is getrokken.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel door brandwonden!

Het apparaat en de accessoires worden erg heet. Olie of vet heeft heel veel tijd nodig om af te koelen.

- Laat het apparaat vóór het schoonmaken volledig afkoelen om brandwonden te voorkomen.



LET OP!

Mogelijke beschadiging van het apparaat!

- De friteuse en de accessoires mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd.
- Gebruik voor het reinigen geen agressieve chemische schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen, harde sponzen etc.

Onderdeel apparaat	Reinigingsinstructies
Deksel	▶ Reinig het deksel met een vochtige doek en evt. een beetje mild afwasmiddel en droog het daarna goed af.
Behuizing	▶ Reinig de friteuse van buiten alleen met een vochtige doek en evt. een beetje mild afwasmiddel en droog die daarna zorgvuldig af.
Frituurmand	▶ Reinig de frituurmand met een afwasborstel in warm water met afwasmiddel. Evt. voordien iets laten inweken. ▶ Droog de mand zorgvuldig af.
Frituur- reservoir	▶ Maak het frituurreservoir volledig leeg. ▶ Veeg het frituurreservoir met absorberende vaatdoek uit. ▶ Reinig vervolgens het frituurreservoir met een vochtige doek en evt. een beetje mild afwasmiddel en droog het daarna zorgvuldig af.

15. 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 netstekker zit niet in het stopcontact.	► Sluit het apparaat aan op een volgens voorschrift geïnstalleerd stopcontact.
	Het bedienings-/verwarmingselement met veiligheidsschakelaar is niet juist geplaatst.	► Controleer de positie van het bedienings-/verwarmingselement.
De gerechten zijn niet gaar.	Het apparaat zit te vol.	► Vul de frituurmand met kleine stukken. Kleinere stukken worden gelijkmatiger gaar.
	De bereidings-temperatuur is te laag.	► Stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in.
	De bereidingstijd is te kort.	► Stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in en frituur langer.
Het gerecht is niet gelijkmatig gaar geworden.	De gerechten liggen te dicht tegen elkaar.	► Schud de inhoud van de frituurmand om, zodat deze gelijkmatig wordt verdeeld. Sommige gerechten moeten ongeveer halverwege de bereidingstijd worden omgeschud.
Sterke rookontwikkeling, slechte geur of smaak	Het frituurvet is bedorven	► Frituurvet vervangen.
	Het vet is niet geschikt om te frituren.	► Frituurvet vervangen en geschikt frituurvet gebruiken.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
Verse friet wordt niet knapperig.	De aardappels zijn te vochtig.	► De knapperigheid is afhankelijk van het watergehalte van de aardappelsoort en van de hoeveelheid olie.
		► Droog de aardappels zorgvuldig af.
		► Snijd de aardappels in kleinere stukken.

16. Afvalverwerking



VERPAKKING

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



APPARAAT

Afgedankte apparaten met het hiernaast afgebeelde symbool mogen niet bij het gewone huishoudelijke afval worden gedaan.

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

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu wordt voorkomen.

Geef het afgedankte apparaat af bij een hiervoor bedoeld inzamelpunt of bij een afvalsorteercentrum.

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

17. Technische gegevens

Stroomvoorziening:	220-240 V~, 50/60 Hz
Vermogen:	2000 W
Veiligheidsklasse:	I
Frituurreservoier:	3 liter (maximaal)
Gewicht:	2,39 kg
Afmetingen (lxbxh):	ong. 410 x 210 x 260 mm
Omgevingscondities:	
Temperatuur:	0 °C tot +40 °C
Luchtvochtigheid:	tot maximaal 85 % (relatief)

18. Conformiteitsinformatie



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

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

19. 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 hotline of per post ter beschikking.

Nederland	
Openingstijden Hotline	Klantenservice
Ma - vr: 07.00 - 23.00 uur Za - zo: 10.00 - 18:00 uur	☎ 0900 - 2352534
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.	
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

België	
Openingstijden	Service Hotline
Ma - vr: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

Luxemburg	
Openingstijden	Klantenservice
Ma - vr: 09:00 - 19:00	☎ 34 - 20 808 664
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

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

Daar vindt u ook drivers en andere software voor verschillende apparaten. Ook kunt u de QR-code hiernaast scannen en de gebruiksaanwijzing via het serviceportaal downloaden op uw mobiele eindapparaat.

Nederland	Luxemburg
 www.medion.com/nl/service/start/	 www.medion.com/lu/fr/
België	
 www.medion.com/be/nl/service/start/	

20. Privacy statement

Beste klant!

Wij delen u mee dat wij, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, als verwerkingsverantwoordelijke uw persoonsgegevens verwerken.

In aangelegenheden die te maken hebben met het recht op gegevensbescherming, worden wij bijgestaan door de functionaris voor gegevensbescherming van onze onderneming, die bereikbaar is onder MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com. Wij verwerken uw gegevens ten behoeve van de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijv. reparaties) en baseren ons bij de verwerking van uw gegevens op de met ons gesloten koopovereenkomst.

Wij zullen uw gegevens voor de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijv. reparaties) doorgeven aan de dienstverleners die de reparaties in opdracht van ons uitvoeren. Wij slaan uw persoonsgegevens gewoonlijk op voor de duur van drie jaar om ervoor te zorgen dat uw wettelijke garantieaanspraken kunnen worden vervuld.

U hebt tegenover ons het recht op informatie over de betreffende persoonsgegevens en op rectificatie, wissing, beperking van de verwerking, bezwaar tegen de verwerking en op gegevensoverdraagbaarheid.

Ten aanzien van het recht op informatie en wissing gelden evenwel beperkingen volgens § 34 en § 35 van de Duitse wet bescherming persoonsgegevens (BDSG) (art. 23 AVG). Bovendien hebt u het recht om een klacht in te dienen bij een toezichthoudende autoriteit (art. 77 AVG juncto § 19 BDSG). Voor MEDION AG is dat de functionaris voor gegevensbescherming en informatievrijheid van de deelstaat Noordrijn-Westfalen (Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen), Postbus 200444, 40212 Düsseldorf. www.lidi.nrw.de. De verwerking van uw gegevens is noodzakelijk voor de garantieafwikkeling; zonder dat de vereiste gegevens beschikbaar worden gesteld, is het niet mogelijk om de garantie af te wikkelen.

21. Colofon

Copyright © 2021

Stand: 19.02.2021

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

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

Het copyright berust bij de firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Duitsland

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

Índice

1.	Información acerca de este manual de instrucciones.....	88
1.1.	Explicación de los símbolos.....	88
2.	Uso conforme a lo previsto	90
3.	Indicaciones de seguridad	91
3.1.	Información sobre la acrilamida	97
4.	Volumen de suministro	98
5.	Vista general del aparato	99
5.1.	Elemento de control/calefactor	100
6.	Antes del primer uso	100
7.	Grasa adecuada para freír	101
8.	Preparación de los alimentos	102
9.	Uso de la freidora.....	102
9.1.	Llenado de la freidora con grasa de freír y precalentamiento de la freidora.....	103
10.	Freír.....	104
11.	Tabla de cocción	105
12.	Una vez finalizada la fritura	105
13.	Protección contra sobrecalentamiento	106
14.	Limpieza y mantenimiento	106
15.	Solución.....	107
16.	Eliminación.....	109
17.	Datos técnicos.....	109
18.	Información de conformidad.....	109
19.	Informaciones de asistencia técnica	110
20.	Declaración de privacidad	111
21.	Aviso legal	112

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 para prevenir las posibles consecuencias indicadas.



¡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 más detallada para el uso del aparato.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.

**¡ADVERTENCIA!**

Advertencia de peligro por descarga eléctrica.

**¡ATENCIÓN!**

Peligro por superficies calientes.

- Signo de numeración/información sobre eventos durante el manejo.
- Instrucción operativa que debe ejecutarse.
- Indicaciones de seguridad que deben ejecutarse.



Los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas de la UE (véase el capítulo «Información de conformidad»).



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



Elimine el aparato/embalajes de forma respetuosa con el medioambiente (véase «16. Eliminación» en la página 109).

2. Uso conforme a lo previsto

La freidora únicamente debe utilizarse para freír alimentos, como patatas fritas, croquetas, pollo, etc., en cantidades usuales en el hogar.

- 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.

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 equipo suplementario que no haya sido suministrado o autorizado por nosotros.
- Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados o autorizados 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 sufrir lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones en caso de un uso inadecuado.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños de entre 0 y 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que sean supervisados en todo momento. Este aparato puede ser utilizado por personas con disminución de sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o por personas inexpertas, siempre y cuando lo hagan bajo supervisión o se les haya instruido sobre la manipulación segura del aparato y sobre sus posibles riesgos.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no deben ser ejecutados por niños.



¡PELIGRO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

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

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



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

- Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de red 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.
- No utilice cables de prolongación.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando
 - limpie el aparato,
 - este se haya mojado o esté húmedo,
 - ya no necesite el aparato,
 - no lo esté vigilando,
 - haya tormenta.
- Tire siempre de la clavija de enchufe y no del cable de alimentación.
- No doble ni aplaste el cable de alimentación.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado y que no pase por debajo del aparato, sobre superficies calientes o aristas vivas.
- Coloque el cable de alimentación de forma que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- Nunca utilice el aparato si está dañado o si ha detectado daños en el cable de alimentación o en el enchufe.
- En caso de una avería o si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.
- Repare el cable de alimentación solo a través de un taller autorizado o diríjase a nuestro servicio técnico para evitar accidentes.

- No intente en ningún caso abrir ni arreglar usted mismo piezas del aparato.
- Nunca abra la carcasa ni introduzca objetos por las ranuras de ventilación.
- El aparato no se debe sumergir en agua u otros líquidos, ni enjuagarse con agua, dado que se podría producir una descarga eléctrica.
- Proteja el aparato de gotas y salpicaduras de agua. Evite que entre en 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. En caso de que haya penetrado líquido en el aparato, extraiga inmediatamente el enchufe de la toma de corriente con puesta a tierra. Encargue la comprobación del aparato a un taller cualificado para ello.
- No ponga en marcha el aparato sobre una superficie mojada o si tiene las manos mojadas.
- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- Nunca utilice el aparato al aire libre.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar:
 - una alta humedad del aire o humedad en general,
 - temperaturas extremadamente altas o bajas,
 - la radiación solar directa,
 - llama abierta.



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión!

El agua tiene un efecto acelerante al entrar en contacto con grasas o aceites calientes, pudiendo provocar una explosión.

- Nunca se debe utilizar agua para extinguir aceites o grasas ardiendo. Las llamas deben sofocarse, por ejemplo, con una tapadera o una manta.



¡ATENCIÓN!

¡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 libre 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.
- No vierta grasa sobre el elemento calefactor caliente.
- Cambie el aceite/grasa con frecuencia, ya que, si está usado y sucio, es susceptible de combustión espontánea incluso a las temperaturas habituales para freír. En caso de incendio, desenchufe de inmediato el aparato y sofoque las llamas con una tapadera o una manta. ¡No extinga nunca las llamas con agua!

- Utilice exclusivamente aceites/grasas adecuados expresamente para freír, y nunca mezcle grasas de diferente tipo. Observe las indicaciones del fabricante en el envase correspondiente.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones debido a superficies calientes.

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

El aceite o grasa necesita mucho tiempo para enfriarse.

- No mueva la freidora mientras el contenido esté caliente.
- No coloque el aparato en el borde de una mesa, ya que podría volcar y caerse.
- No toque ninguna superficie caliente del aparato ni mueva sus manos por la zona por la que sale vapor.
- No coloque la cabeza directamente sobre el aparato y mantenga las manos alejadas del vapor.
- No toque la cesta de freír caliente con las manos; utilice el asa prevista para tal fin.
- Los aparatos de cocción se deberían colocar en una posición estable con las asas (si disponen de ellas) para evitar que el líquido caliente se derrame.
- Preste siempre atención a que la cesta de freír esté correctamente enganchada y a que la tapa cierre el aparato por completo. Nunca ponga la freidora en funcionamiento con la tapa quitada.
- Antes de desmontar piezas o de limpiar el aparato, espere a que se enfríe por completo.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro para la salud!

Freír a temperaturas demasiado altas puede producir sustancias nocivas para la salud.

- Retire los restos de alimentos quemados.
- No deje que los alimentos se doren demasiado. Fría las patatas frescas u otros alimentos ricos en hidratos de carbono, como los productos elaborados con cereales, a una temperatura máxima de 180 °C para evitar la formación de acrilamida, nociva para la salud.



¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

El aparato se puede dañar por un uso inadecuado.

- El cable de alimentación no se debe doblar ni enrollar alrededor del aparato. Durante el funcionamiento, desenrolle el cable completamente. No doble ni aplaste el cable de alimentación.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
Si utiliza el aparato sobre un mueble de madera, debería utilizar una base protectora para evitar dañar las superficies delicadas.
- No vierta aceite/grasa caliente en recipientes de plástico ni tire el aceite/grasa usado por el fregadero. Las tuberías se podrían obturar al enfriarse la grasa.
- La freidora y sus accesorios no se pueden lavar en el lavavajillas.
- No utilice productos de limpieza químicos agresivos, productos abrasivos, esponjas duras, etc.
- No caliente el aparato vacío. No llene la cesta de freír más de lo indicado en las instrucciones de uso.

- Observe también las marcas de nivel de llenado en el interior del aparato: el nivel de llenado no debe estar por encima de la marca **MAX** ni por debajo de la marca **MIN**.
- Si la freidora rebosara como consecuencia de un producto muy cubierto de hielo, desenchúfela de inmediato y saque la cesta del aceite/grasa.

3.1. Información sobre la acrilamida

Los conocimientos derivados de la investigación científica se amplían permanentemente y pueden haber cambiado desde el momento de la impresión de este manual de instrucciones. Podrá encontrar información adicional y, sobre todo, actual, en la prensa diaria y en otros medios, como Internet.

3.1.1. ¿Qué es la acrilamida?

La acrilamida es una materia prima que se utiliza para la fabricación de plásticos. Además, la acrilamida se utiliza para el tratamiento de minerales y para la fabricación de colorantes. La acrilamida empezó a generar titulares después de que, en abril de 2002, científicos suecos la encontraran en alimentos.

3.1.2. ¿Cómo mantener bajos los niveles de acrilamida?

- La acrilamida se forma principalmente en la superficie de los alimentos. Por ello es aconsejable, en lo que respecta a la acrilamida, freír las patatas en rodajas o bastones más gruesos, ya que, en comparación con su peso, tienen una menor superficie.
- Asegúrese de freír a la temperatura más baja posible y durante poco tiempo. Los productos a base de patata deberían alcanzar, como máximo, un color amarillo dorado. Cuanto más oscuras estén las patatas fritas, mayor será la probabilidad de que el contenido de acrilamida en estos productos sea alto.
- Si prepara las patatas fritas con patatas frescas, estas no deberían guardarse a temperaturas inferiores a 10 °C.
- Las patatas con raíces o aquellas con partes verdes deberían desecharse.

4. Volumen de suministro



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

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

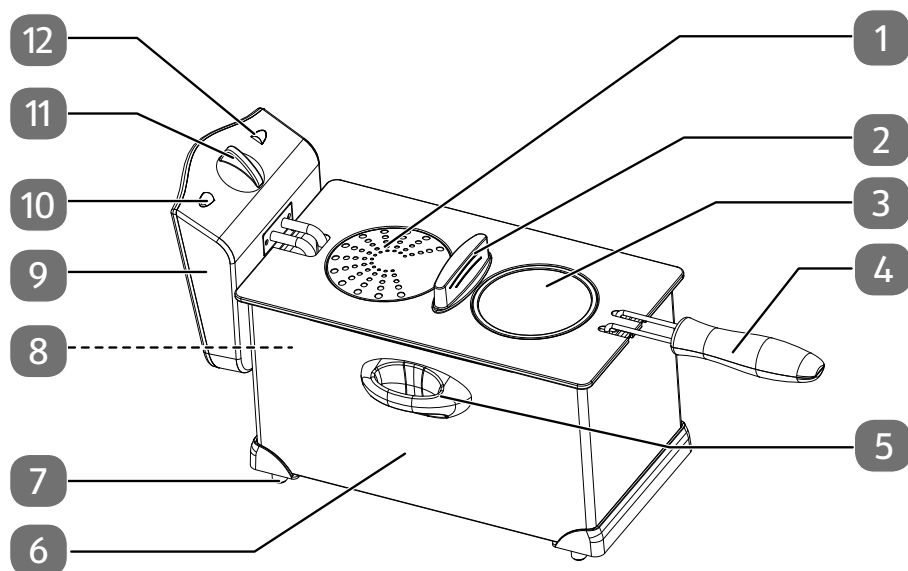
- Mantenga la lámina de plástico del embalaje alejada de los niños.

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

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

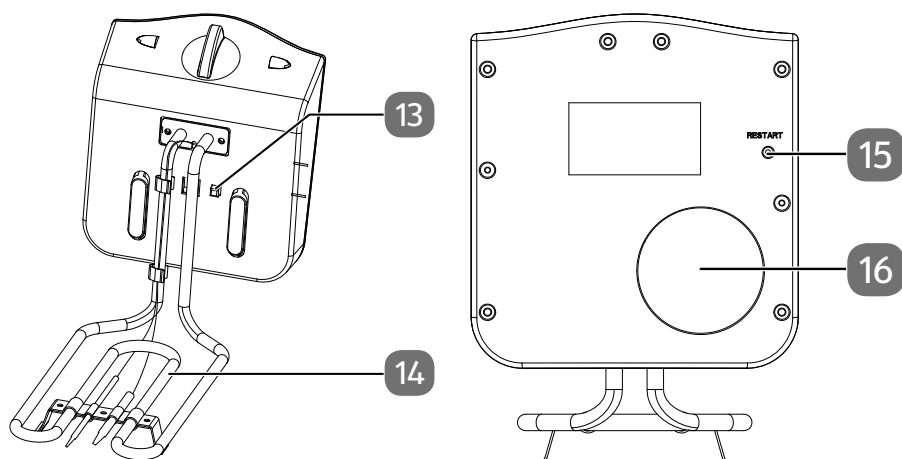
- Freidora con zona fría
- Manual de instrucciones

5. Vista general del aparato



- 1) Salida de vapor
- 2) Asa de la tapa
- 3) Ventana
- 4) Mango de la cesta de freír
- 5) Asa de transporte
- 6) Cámara de freír
- 7) Pie de apoyo
- 8) Cesta de freír (no aparece en la imagen; se encuentra en el interior de la cámara de freír)
- 9) Elemento de control/calefactor
- 10) Piloto de servicio rojo: aparato en funcionamiento
- 11) Regulador de temperatura
- 12) Piloto de servicio verde: temperatura de servicio alcanzada

5.1. Elemento de control/calefactor



- 13) Interruptor de seguridad
- 14) Resistencia
- 15) Tecla de reinicio
- 16) Compartimento para el cable

6. Antes del primer uso

- ▶ 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.
- ▶ Abra la tapa del aparato.
- ▶ Extraiga la cesta de freír y límpiela con agua caliente y un poco de líquido lavavajillas.
- ▶ Limpie el depósito de freír con un paño suave húmedo. Seque minuciosamente la cesta y el depósito de freír.
- ▶ Coloque el elemento de control de tal modo que se accione el interruptor de seguridad.
- ▶ Coloque el mango de la cesta de freír presionando las dos varillas del mango e insertándolas en los orificios del soporte situado en el interior de la cesta de freír. Sujete la cesta con una mano y tire del mango hacia atrás hasta que encastre.
- ▶ Vuelva a colocar la cesta de freír en el depósito de freír.

La freidora está lista para el uso.

7. Grasa adecuada para freír

Lo ideal es que utilice grasas vegetales, como de coco o de cacahuete, ya que soportan temperaturas elevadas. Observe en caso necesario las indicaciones en el envase. El aceite de oliva o de cacahuete, con un bajo contenido de ácidos grasos insaturados, solo es adecuado para frituras de corta duración.

Los aceites vegetales con alto contenido de ácidos grasos insaturados, como el aceite de cártamo o de girasol, así como las grasas animales, como la manteca de cerdo, la mantequilla o el sebo, no son adecuados.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio si caen gotas de grasa en el elemento calefactor caliente.

- Derrita primero la grasa sólida en un cazo a fuego suave. Saque también de la freidora la grasa que haya solidificado en su interior y derrítala en un cazo.
- Vierta la grasa líquida con cuidado en la freidora **fría**.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro para la salud!

El uso incorrecto de la grasa de freír puede suponer un riesgo para la salud:

- Tenga en cuenta la fecha de caducidad en el envase. No utilice la grasa de freír durante más de 6 meses, filtre la grasa de freír después de cada uso o cámbiela con más frecuencia si la utiliza a menudo, por ejemplo:
 - Preparación de patatas fritas: cambiar después de entre 3 y 5 usos.
 - Preparación de carne/pescado o buñuelos dulces: se recomienda cambiar después de cada uso.
- No utilice grasa de freír estropeada ni la mezcle con grasa de freír sin usar.
- No mezcle distintos tipos de grasa.

La grasa de freír estropeada se reconoce por las siguientes características:

- color marrón;
- genera humo al calentarse a 180 °C;
- mayor viscosidad de la grasa al calentarse;
- olor/sabor desagradable de la grasa y del alimento.

8. Preparación de los alimentos

- ▶ Seque minuciosamente los alimentos húmedos.
- ▶ Corte los alimentos en trozos pequeños, ya que así se reduce el tiempo de cocción y los alimentos no absorben tanta grasa.
- ▶ Al freír patatas, preste atención a no cortarlas demasiado pequeñas para reducir, en la medida de lo posible, la formación de acrilamida.
- ▶ Al freír productos empanados, preste atención a que la masa de empanado esté bien pegada al alimento para que la grasa de freír no se ensucie demasiado.
- ▶ Agite bien los productos congelados para que se desprendan los trozos de hielo existentes antes de echarlos a la cesta de freír. De lo contrario, la grasa puede salpicar sin control.
- ▶ Sazone los productos fritos después de freírlos, nunca sobre la freidora. Así no estropeará la grasa de freír ni el aparato.

9. Uso de la freidora



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

El aceite/grasa usado y sucio puede arder incluso a las temperaturas habituales para freír.

- Cambie el aceite/grasa periódicamente.
- En caso de incendio, desenchufe de inmediato el aparato y sofoque las llamas con una tapadera o una manta. ¡No extinga nunca las llamas con agua!

La base del aparato no es resistente al calor.

- Si desea utilizar la freidora debajo de la campana de cocina, asegúrese de que el fogón está apagado.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de sufrir quemaduras con la grasa caliente.

- No cargue ni mueva la freidora mientras esté caliente o contenga grasa caliente.
- La freidora debería utilizarse por norma general con la tapa cerrada.

La carcasa se calienta mucho durante el funcionamiento.

- No toque ninguna superficie caliente del aparato ni mueva sus manos por la zona por la que sale vapor.
- No toque las superficies calientes ni la cesta de freír caliente; utilice las asas previstas para tal fin.



Use únicamente el accesorio incluido en el volumen de suministro.

9.1. Llenado de la freidora con grasa de freír y precalentamiento de la freidora

La freidora está desconectada.

- ▶ Derrita la grasa de freír en un cazo tal y como se describe más arriba.
 - ▶ Abra la tapa.
 - ▶ Extraiga la cesta de freír de la freidora.
 - ▶ Vierta la grasa de freír en el depósito de freír. Preste atención a que la grasa no quede por encima de la marca **MAX** ni por debajo de la marca **MIN**.
 - ▶ Cierre la tapa.
 - ▶ El regulador de temperatura debe encontrarse en **OFF**.
 - ▶ Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada.
- El piloto de servicio rojo indica que la freidora está conectada a la red eléctrica.
- ▶ Gire el regulador de temperatura a **ON**.

El piloto de servicio verde indica el proceso de calentamiento.

- ▶ Ajuste la temperatura deseada girando el regulador de temperatura (hasta un máximo de 190 °C).

El piloto de servicio verde se apaga en cuanto se alcanza la temperatura ajustada.



Durante el funcionamiento, el piloto de servicio verde se enciende y se apaga varias veces, ya que la temperatura se controla y mantiene a través de un termostato.

10. Freír



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Durante el funcionamiento puede salir vapor por la salida de vapor del aparato. Al abrir la tapa sale vapor caliente o incluso puede llegar a salpicar grasa.

- No introduzca alimentos mojados ni húmedos en la freidora. Sea siempre cauteloso mientras está friendo.
- Para evitar quemaduras, no ponga las manos por donde sale vapor caliente. Toque los alimentos fritos solo con cubiertos, p. ej., unas pinzas para grill.

- ▶ Ponga los alimentos que va a freír en la cesta de freír.
- ▶ Procure no sobrecargar la cesta. Si la llena demasiado, la capa superior no se cocinará correctamente.
- ▶ Abra la tapa.
- ▶ Coloque la cesta de freír llena.
- ▶ Baje la cesta con cuidado hasta sumergirla en la grasa de freír.
- ▶ Cierre la tapa.
- ▶ Mire a través de la ventana o abra la tapa si fuera necesario para comprobar el grado de dorado de los alimentos y levante la cesta de freír en el caso de que quiera probar un trozo de alimento.

Si los alimentos no están listos:

- ▶ De ser necesario, agite la cesta de freír para distribuir los alimentos homogéneamente y obtener un resultado final uniforme.
- ▶ Continúe con el proceso de fritura.
- ▶ Baje la cesta de freír y cierre la tapa.

Si los alimentos están listos:

- ▶ Saque la cesta de freír de la freidora.
- ▶ Vuelque la cesta en un recipiente suficientemente grande o en un colador. Para eliminar el excedente de grasa, cubra el recipiente/colador con papel de cocina. El papel absorberá la grasa y a continuación se podrá desechar.

- ▶ Una vez haya terminado de freír, gire el regulador de temperatura a la posición **OFF** y desenchufe la clavija de enchufe de la toma de corriente.

11. Tabla de cocción

Los tiempos indicados solo son valores orientativos. Puede variarlos según la cantidad de producto que vaya a freír o sus propios deseos.

Producto	Temperatura	Tiempo de fritura
Patatas fritas frescas	190 °C	8-10 min
Patatas fritas congeladas	190 °C	10-15 min
Filete de pescado	170 °C	5 min
Pescado rebozado	170 °C	3-5 min
Cebolla	190 °C	2-4 min
Gambas	130 °C	2-4 min
Setas	150 °C	3-5 min
Pollo empanado	170 °C	12-14 min

12. Una vez finalizada la fritura

- ▶ Gire el regulador de temperatura a la posición **OFF** y extraiga la clavija de enchufe de la toma de corriente.
- ▶ Saque la cesta de freír.
- ▶ Deje que el aparato y el aceite se enfríen.
- ▶ De ser necesario, retire la grasa o el aceite para limpiar el aparato:
 - **Grasa de freír**
La grasa de freír solidificada se puede guardar en la freidora/el depósito de freír y volver a utilizarse. En ese caso, guarde la freidora/el depósito de freír en un lugar fresco.
O bien
Extraiga el depósito de freír del aparato y retire la grasa solidificada con una paleta de madera o plástico.
 - **Aceite de freír**
Filtre el aceite de freír sobrante con un colador fino y guárdelo en una botella. Guarde la botella en un lugar fresco y oscuro hasta que vuelva a utilizar el aceite.
- ▶ Tire la grasa o el aceite estropeado a la basura en una bolsa de plástico. En ningún caso se debe tirar la grasa líquida al inodoro o al fregadero. Al solidificarse, la grasa puede obturar las tuberías.

13. Protección contra sobrecalentamiento

Si conecta el aparato por error sin que haya aceite en su interior, la protección contra sobrecalentamiento apaga el aparato automáticamente.

- ▶ Para desactivar la protección contra sobrecalentamiento, espere primero a que el aparato se enfríe por completo y pulse a continuación la tecla de reinicio situada en la parte trasera del elemento de control.

14. Limpieza y mantenimiento

Cada vez que se cambie la grasa se debe limpiar a fondo el depósito y la cesta de freír y la tapa. La limpieza periódica de la freidora alarga su vida útil.



¡ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito por humedad

El aparato no se debe sumergir en agua u otros líquidos, ni enjuagarse con agua, dado que se podría producir una descarga eléctrica.

- En caso de que el aparato se haya caído en algún líquido, no lo toque bajo ningún concepto. ¡Primero desenchufe el aparato!
- El aparato solo debe limpiarse con la clavija de enchufe desenchufada.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de lesiones por quemaduras!

El aparato y el accesorio se calientan mucho. El aceite o grasa necesita mucho tiempo para enfriarse.

- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo para evitar quemaduras.



¡AVISO!

¡Posibles daños en el aparato!

- La freidora y sus accesorios no se pueden lavar en el lavavajillas.
- No utilice productos de limpieza químicos agresivos, productos abrasivos, esponjas duras, etc.

Pieza del aparato	Indicaciones para la limpieza
Tapa	► Limpie la tapa con un paño húmedo y, de ser necesario, con un poco de líquido lavavajillas suave, y séquela después minuciosamente.
Carcasa	► Limpie el exterior de la freidora únicamente con un paño húmedo y, de ser necesario, con un poco de líquido lavavajillas suave, y séquelo después minuciosamente.
Cesta de freír	► Limpie la cesta de freír con un cepillo en agua caliente con líquido lavavajillas. De ser necesario, déjela antes en remojo. ► Séquela minuciosamente.
Depósito de freír	► Vacíe el depósito de freír por completo. ► Limpie el depósito con papel de cocina absorbente. ► A continuación, limpie el depósito con un paño húmedo y, de ser necesario, con un poco de líquido lavavajillas suave, y séquelo después minuciosamente.

15. Solución

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 no está conectada a una toma de corriente.	► Conecte el aparato a una toma de corriente debidamente instalada.
	El elemento de control con interruptor de seguridad no está correctamente colocado.	► Compruebe la posición del elemento de control.

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos no están cocidos.	La cantidad de llenado es demasiado grande.	▶ Llene la cesta de freír con trozos pequeños. Los trozos pequeños se cocinan de manera más uniforme.
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	▶ Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura requerida.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	▶ Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura requerida y fría durante más tiempo.
Los alimentos no están cocidos de forma uniforme.	Los alimentos están demasiado apretados.	▶ Agite la cesta de freír para repartir los alimentos de manera uniforme. Algunos alimentos se deben agitar una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Se genera mucho humo; olor o sabor desagradable.	La grasa de freír está estropeada.	▶ Cambie la grasa de freír.
	La grasa no es adecuada para freír.	▶ Cambie la grasa de freír y utilice grasa de freír adecuada.
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no quedan crujientes.	Las patatas están demasiado húmedas.	▶ Que las patatas queden crujientes depende del contenido de agua de la patata y de la cantidad de aceite.
		▶ Seque bien las patatas.
		▶ Corte las patatas en trozos más pequeños.

16. Eliminación



EMBALAJE

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



APARATO

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

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

De este modo es posible reutilizar o reciclar los materiales y componentes reutilizables del aparato y proteger el medioambiente.

Lleve el aparato usado a un punto de reciclaje o de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

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

17. Datos técnicos

Alimentación eléctrica:	220-240 V~, 50/60 Hz
Potencia:	2000 W
Clase de protección:	I
Depósito de freír:	3 litros (máximo)
Peso:	2,39 kg
Dimensiones (L x An x Al):	aprox. 410 x 210 x 260 mm
Condiciones ambientales:	
Temperatura:	0 °C a +40 °C
Humedad del aire:	hasta máx. 85 % (relativa)

18. Información de conformidad



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

19. Informaciones de asistencia técnica

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

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

Horario	Hotline de posventa
Lu-Vi: 08:30-17:30	☎ (+34) 91 904 28 00
Dirección de asistencia técnica	
MEDION Service Center Visonic S.A. c/ Miguel Faraday, 6 Parque Empresarial “La Carpetania”, N-IV Km. 13 28906 Getafe, Madrid España	



Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio www.medion.com/es/servicio/inicio/. Allí también encontrará controladores y otro software sobre distintos aparatos. También puede escanear el código QR adjunto y cargar el manual de instrucciones en su dispositivo móvil a través del portal de servicio.

20. Declaración de privacidad

Apreciado cliente:

Por el presente le comunicamos que nosotros, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, procesamos sus datos personales en calidad de responsables.

En el caso de las cuestiones legales relacionadas con la protección de datos, estamos a su disposición a través de nuestro responsable de la protección de datos empresarial al que puede localizar en MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D – 45307 Essen; datenschutz@medion.com. Por nuestra parte, procesamos sus datos para fines de ejecución de la garantía y con ello procesos relacionados (p. ej. reparaciones) y, además, nos ayudan al procesar sus datos en el contrato de compra celebrado con nosotros.

Para fines de ejecución de la garantía y con ello procesos relacionados (p. ej. reparaciones) transferiremos sus datos al proveedor de servicios de reparación encargado por nosotros. Por lo general, almacenamos sus datos personales durante tres años para satisfacer sus derechos legales de prestación de garantía.

Frente a nosotros, tiene derecho a información sobre los datos personales que le afectan, así como a corrección, borrado, limitación del procesamiento, revocación contra el procesamiento, así como transferibilidad de los datos.

En el caso del derecho de información y borrado, se aplican sin embargo limitaciones según §§ 34 y 35 de la Ley Federal de Protección de Datos (BDSG) (art. 23 del RGPD). Además, existe un derecho de apelación ante una autoridad de supervisión de la protección de datos responsable (art. 77 del RGPD en combinación con § 19 BDSG). Para MEDION AG es el responsable federal de protección de datos y libertad de información de Renania del Norte-Westfalia, ap. correos 200444, 40212 Düsseldorf. www.lidi.nrw.de.

El procesamiento de sus datos es necesario para la ejecución de la garantía; en caso de no facilitarse dichos datos, no será posible la ejecución de la garantía.

21. Aviso legal

Copyright © 2021

Versión: 19.02.2021

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

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

El copyright pertenece a la empresa:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Alemania

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

Contenuto

1.	Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso	114
1.1.	Spiegazione dei simboli.....	114
2.	Utilizzo conforme	116
3.	Indicazioni sulla sicurezza	117
3.1.	Informazioni sull'acrilammide	123
4.	Contenuto della confezione.....	124
5.	Panoramica dell'apparecchio	125
5.1.	Elemento di comando/elemento riscaldante	126
6.	Prima del primo utilizzo	126
7.	Grasso e olio per friggere.....	127
8.	Preparazione degli alimenti	128
9.	Uso della friggitrice	128
9.1.	Versare l'olio/il grasso liquido nella friggitrice e riscaldarla.....	129
10.	Istruzioni per la frittura	130
11.	Tabella dei tempi di cottura	131
12.	A fine frittura.....	131
13.	Protezione da surriscaldamento	132
14.	Pulizia e manutenzione.....	132
15.	Risoluzione dei problemi	133
16.	Smaltimento.....	135
17.	Dati tecnici	135
18.	Informazioni sulla conformità	135
19.	Informazioni relative al servizio di assistenza	136
20.	Informativa sulla protezione dei dati personali.....	137
21.	Note legali	138

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



Grazie per aver acquistato questo prodotto. Ci auguriamo che sia di vostro gradimento.

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente e interamente le indicazioni sulla sicurezza e le presenti istruzioni per l'uso. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

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

1.1. Spiegazione dei simboli

Quando un paragrafo è contrassegnato da uno dei seguenti simboli di avvertimento, è necessario evitare il pericolo indicato al fine di prevenire le possibili conseguenze descritte.



PERICOLO!

Pericolo di morte immediato!



AVVERTENZA!

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



ATTENZIONE!

Possibili lesioni di moderata o lieve entità!



AVVISO!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!



Ulteriori informazioni sull'utilizzo dell'apparecchio!



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!

**AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche!

**ATTENZIONE!**

Pericolo a causa di superfici molto calde!

- Punto elenco/informazioni relative a eventi che si possono verificare durante l'utilizzo
- Istruzioni da seguire
- Indicazioni di sicurezza da eseguire



I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive UE (vedere il capitolo "Informazioni sulla conformità").



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



Smaltire l'apparecchio/ imballaggio nel rispetto dell'ambiente (vedere "16. Smaltimento" a pagina 135)

2. Utilizzo conforme

La friggitrice deve essere utilizzata esclusivamente per friggere alimenti (ad esempio patatine, crocchette, pollo, ecc.) in quantitativi a uso familiare.

- L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico o simile, 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'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro apparecchio ausiliario non approvato o non fornito da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le indicazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni sulla sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.

3. Indicazioni sulla 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.

- Il presente apparecchio non può essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni. Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da un'età di 8 anni a condizione che siano costantemente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato 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.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione spettanti all'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini.



PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

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

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



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete 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.
- Non utilizzare prolunghe.
- Estrarre la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica, quando
 - si pulisce l'apparecchio,
 - l'apparecchio è umido o bagnato,
 - non si utilizza più l'apparecchio,
 - l'apparecchio è incustodito,
 - in caso di temporale.
- Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare la spina, non il cavo di alimentazione.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che non passi sotto l'apparecchio, su superfici calde o spigoli vivi.
- Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non sia d'inciampo e che nessuno possa calpestarlo.
- Non utilizzare in nessun caso l'apparecchio se è danneggiato o se si riscontrano danni al cavo di alimentazione o alla spina.
- In caso di guasto, o qualora si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
- Al fine di escludere eventuali pericoli, affidare le riparazioni del cavo di alimentazione esclusivamente a un centro specializzato oppure rivolgersi al servizio di assistenza.

- Non provare in alcun caso ad 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.
- Per evitare il pericolo di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non tenerlo sotto acqua corrente.
- Proteggere l'apparecchio da gocce o spruzzi d'acqua. Evitare il contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavandini, lavabi e simili. Qualora nell'apparecchio sia penetrato del liquido, staccare immediatamente la spina dalla presa con messa a terra. Fare controllare l'apparecchio da un centro specializzato.
- Non mettere in funzione l'apparecchio su superfici d'appoggio bagnate o con le mani bagnate.
- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o umidità in generale,
 - temperature estremamente alte o basse,
 - raggi diretti del sole,
 - fiamme libere.



PERICOLO!

Pericolo di esplosione!

A contatto con grasso o olio bollente, l'acqua accelera la combustione e può provocare un'esplosione.

- Pertanto, non usare mai acqua per spegnere fiamme originate da oli o grassi di cucina. Soffocare le fiamme ad es. con l'ausilio di un coperchio per pentole o di una coperta.



ATTENZIONE!

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.
- Non versare olio o grasso sull'elemento riscaldante caldo.
- Cambiare regolarmente l'olio o il grasso poiché l'olio/il grasso esausto o contaminato può infiammarsi già alle temperature di frittura normali. Qualora il grasso/l'olio dovesse infiammarsi, staccare immediatamente la spina e soffocare le fiamme con il coperchio o una coperta. Non usare mai acqua per spegnere le fiamme!

- Usare solo oli o grassi espressamente adatti per friggere. Non mischiare vari tipi di olio o grasso. Osservare le relative indicazioni del produttore sulla confezione.



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di superfici molto calde.

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

L'olio/il grasso impiega molto tempo a raffreddarsi.

- Non spostare la friggitrice finché il contenuto è caldo.
- Non posizionare l'apparecchio sul bordo di un tavolo, in quanto potrebbe rovesciarsi e cadere.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio e non avvicinare le mani all'apertura di fuoriuscita del vapore.
- Non tenere il viso direttamente sopra l'apparecchio e non inserire le mani nel vapore.
- Non toccare il cestello caldo con le mani; usare sempre l'apposita impugnatura.
- Qualsiasi apparecchio per la cottura va posizionato in modo stabile afferrando le apposite maniglie (se presenti) per evitare di versare eventuale liquido caldo.
- Assicurarsi che il cestello sia sempre agganciato correttamente e che il coperchio chiuda perfettamente l'apparecchio. Non usare mai la friggitrice senza il coperchio.
- Prima di rimuovere o estrarre dei componenti o di pulire l'apparecchio, lasciarlo raffreddare completamente.



ATTENZIONE!

Pericolo per la salute!

Friggere a temperature troppo elevate può provocare la formazione di sostanze nocive per la salute.

- Rimuovere eventuali residui di alimenti bruciati.

-
- Evitare che gli alimenti diventino troppo scuri. Friggere le patate fresche o altri alimenti ricchi di carboidrati, come i prodotti a base di cereali, a una temperatura massima di 180 °C per evitare che si formi acrilammide, una sostanza nociva per la salute.



AVVISO!

Possibili danni materiali!

L'apparecchio potrebbe subire danni a causa di utilizzo improprio.

- Non piegare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio. Durante l'utilizzo dell'apparecchio, distendere completamente il cavo di alimentazione. Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
Se si usa la friggitrice su mobili di legno, si consiglia di interporre una base protettiva tra apparecchio e mobile per evitare di danneggiare superfici delicate.
- Non versare l'olio/il grasso caldo in recipienti di plastica e non buttare l'olio/il grasso esausto nel lavandino o nel wc. I tubi di scarico potrebbero otturarsi quando l'olio/il grasso si raffredda.
- La friggitrice e i suoi accessori non devono essere lavati in lavastoviglie.
- Per la pulizia non utilizzare detergenti chimici aggressivi, detergenti abrasivi, spugne dure, ecc.
- Non scaldare l'apparecchio senza contenuto. Non riempire il cestello più di quanto indicato nelle istruzioni per l'uso.
- Osservare le indicazioni relative al livello di riempimento all'interno dell'apparecchio: non superare il livello **MAX** e riempire il cestello almeno fino al livello **MIN**.

- Se l'olio o il grasso nella friggitrice dovesse ribollire eccessivamente in caso di alimenti surgelati troppo ghiacciati, staccare immediatamente la spina dalla presa e sollevare il cestello dall'olio/grasso.

3.1. Informazioni sull'acrilammide

La conoscenza scientifica è in continua evoluzione e può essere già cambiata al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso. Si consiglia pertanto di consultare informazioni dettagliate e soprattutto attuali sui giornali o altri media, ad es. Internet.

3.1.1. Cosa è l'acrilammide?

L'acrilammide è una sostanza usata per la produzione di materie plastiche, ma anche nella lavorazione di minerali e nella produzione di coloranti. L'acrilammide iniziò a fare scalpore quando, nel 2002, un'equipe di ricercatori svedesi ne riscontrò la presenza in alcuni alimenti.

3.1.2. Come ridurre il contenuto di acrilammide?

- L'acrilammide si forma in particolare sulla superficie di alcuni alimenti. A tal riguardo, si consiglia di friggere spicchi o bastoncini di patate relativamente grandi o fette di patate più spesse poiché hanno una superficie minore rapportata al loro peso.
- Friggere possibilmente a temperature basse e con tempi di cottura brevi. I prodotti a base di patate devono ottenere al massimo una colorazione dorata. Più sono scure le patate fritte, più elevato è probabilmente il contenuto di acrilammide di questi prodotti.
- Per le patate fritte fatte in casa, si consiglia di conservare le patate crude a una temperatura non inferiore ai 10 °C.
- È sconsigliato usare patate germogliate o con parti verdi.

4. Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

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

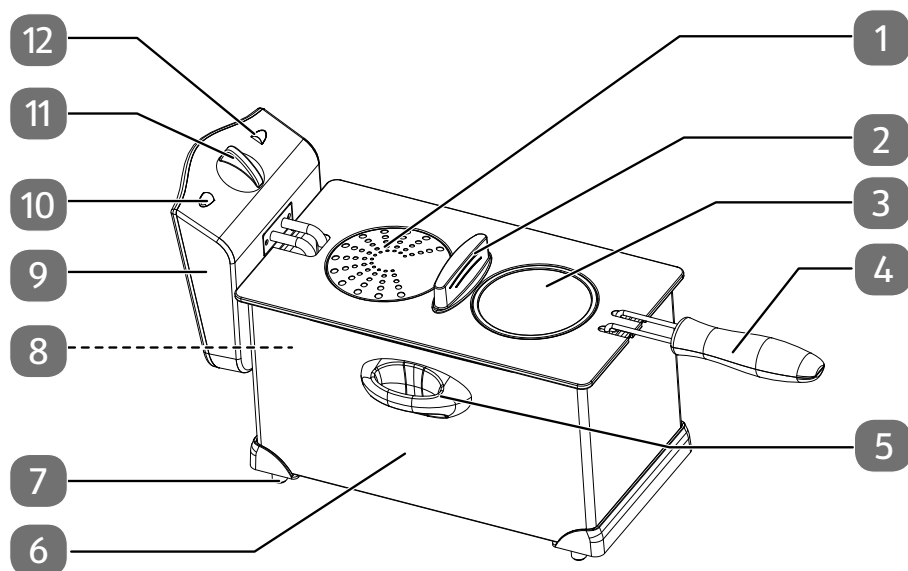
- Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

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

La confezione acquistata include:

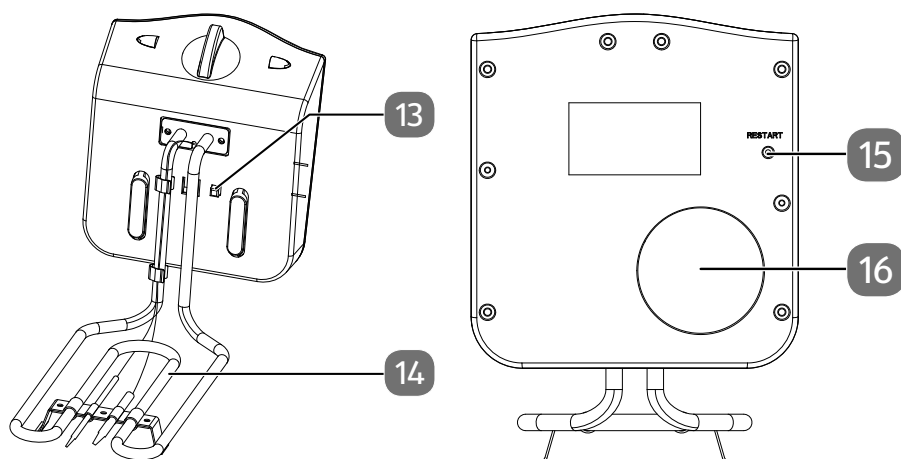
- Friggitrice a zone fredde
- Istruzioni per l'uso

5. Panoramica dell'apparecchio



- 1) Apertura per la fuoriuscita del vapore
- 2) Manico del coperchio
- 3) Oblò
- 4) Impugnatura del cestello
- 5) Maniglia di trasporto
- 6) Camera di frittura
- 7) Piedino di appoggio
- 8) Cestello (non raffigurato - nella camera di frittura)
- 9) Elemento di comando/elemento riscaldante
- 10) Spia di funzionamento rossa: apparecchio in funzione
- 11) Selettore della temperatura
- 12) Spia di funzionamento verde: temperatura di cottura raggiunta

5.1. Elemento di comando/elemento riscaldante



- 13) Interruttore di sicurezza
- 14) Resistenze
- 15) Tasto di reset
- 16) Vano portacavo

6. Prima del primo utilizzo

- ▶ 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.
- ▶ Aprire il coperchio dell'apparecchio.
- ▶ Estrarre il cestello e pulirlo con acqua calda e un po' di detersivo per stoviglie.
- ▶ Pulire la camera di frittura con un panno morbido e umido. Asciugare accuratamente il cestello e la camera di frittura.
- ▶ Inserire l'elemento di comando in modo che venga azionato l'interruttore di sicurezza.
- ▶ Applicare l'impugnatura del cestello premendo le due stecche dell'impugnatura una contro l'altra e inserendole negli appositi fori del supporto all'interno del cestello. Tenere il cestello con una mano e tirare indietro l'impugnatura fino a farla scattare in sede.
- ▶ Riposizionare il cestello nella camera di frittura.

La friggitrice è ora pronto all'uso.

7. Grasso e olio per friggere

Si consiglia di utilizzare grassi vegetali puri, ad es. olio di cocco o di arachidi, che reggono le alte temperature. Osservare eventualmente le indicazioni sulle relative confezioni. L'olio di oliva o oli con un basso contenuto di acidi grassi insaturi sono adatti solo per frittture di breve durata.

Gli oli vegetali con un alto contenuto di acidi grassi insaturi, come ad esempio l'olio di semi di girasole o l'olio di cardo nonché grassi animali (ad es. strutto, burro, ecc.) non sono adatti per friggere.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio dovuto a schizzi d'olio sull'elemento riscaldante rovente.

- Se per friggere si utilizza grasso solido, scioglierlo prima in una pentola a bassa temperatura. Rimuovere anche eventuale grasso solidificato dalla friggitrice e scioglierlo prima in una pentola.
- Versare il grasso liquido con cautela nella friggitrice **fredda**.



ATTENZIONE!

Pericolo per la salute!

Un uso scorretto del grasso/olio per friggere può causare danni alla salute:

- Osservare le indicazioni sulla confezione relative alla data di scadenza. Non utilizzare il grasso/l'olio per friggere per oltre 6 mesi, filtrare il grasso/l'olio dopo ogni ciclo di frittura e cambiarlo regolarmente in caso di utilizzo frequente, ad es.:
 - Preparazione di patatine fritte: rinnovare il grasso/l'olio dopo 3-5 cicli di frittura.
 - Frittura di carne/pesce o frittelle dolci: si consiglia di rinnovare il grasso/l'olio dopo ogni ciclo di frittura.
- Non usare grasso o olio per friggere andato a male, non mischiarlo con grasso o olio nuovo.
- Non mischiare vari tipi di grasso o olio.

Il grasso/olio per friggere andato a male si riconosce dalle seguenti caratteristiche:

- colore scuro
- sviluppo di fumo a partire da 180 °C
- aumento della viscosità quando viene riscaldato
- odore/sapore sgradevole del grasso/olio e degli alimenti

8. Preparazione degli alimenti

- ▶ Asciugare accuratamente gli alimenti prima di friggerli.
- ▶ Tagliare gli alimenti in pezzi piccoli; in tal modo si riduce il tempo di cottura e gli alimenti non assorbiranno troppo olio.
- ▶ Quando si friggono le patate, non tagliarle troppo piccole in modo da ridurre la produzione di acrilammide.
- ▶ Per la frittura di pietanze panate, fare attenzione che la panatura aderisca bene all'alimento in modo da non contaminare troppo l'olio di briciole.
- ▶ Prima di inserire nel cestello alimenti surgelati, agitarli in modo da staccare eventuali pezzi o cristalli di ghiaccio, altrimenti l'olio potrebbe schizzare in maniera incontrollata.
- ▶ Salare o condire gli alimenti solo a frittura ultimata, ma non nella friggitrice in modo da non contaminare l'olio e non compromettere l'apparecchio stesso.

9. Uso della friggitrice



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

L'olio/il grasso vecchio e contaminato può infiammarsi già alle normali temperature di frittura.

- Rinnovare regolarmente l'olio/il grasso.
- Qualora il grasso/l'olio dovesse infiammarsi, staccare immediatamente la spina e soffocare le fiamme con il coperchio o una coperta. Non usare mai acqua per spegnere le fiamme!

La base dell'apparecchio non è resistente al calore.

- Se si vuole usare la friggitrice sotto la cappa aspirante della cucina, assicurarsi che i fornelli siano spenti.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Sussiste il pericolo di ustioni a causa di olio bollente.

- Non spostare o trasportare mai la friggitrice quando è ancora calda o contiene olio caldo.
- Usare la friggitrice sempre con il coperchio ben chiuso.

Il corpo della friggitrice diventa molto caldo durante il funzionamento.

- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio e non avvicinare le mani all'apertura di fuoriuscita del vapore.
- Non toccare mai le superfici calde o il cestello caldo con le mani; utilizzare sempre le apposite impugnature e maniglie.



Usare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione.

9.1. Versare l'olio/il grasso liquido nella friggitrice e riscaldarla.

La friggitrice è spenta.

- ▶ Se si usa grasso per friggere, scioglierlo prima in una pentola come sopra descritto.
 - ▶ Aprire il coperchio.
 - ▶ Estrarre il cestello dalla friggitrice.
 - ▶ Versare l'olio/il grasso liquido nella camera di frittura. Fare attenzione a non superare l'indicazione di livello **MAX** e a riempire la camera di frittura almeno fino all'indicazione di livello **MIN**.
 - ▶ Chiudere il coperchio.
 - ▶ Il selettore della temperatura deve essere posizionato su **OFF**.
 - ▶ Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte.
- La spia di funzionamento rossa indica che l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Ruotare il selettore della temperatura su **ON**.

La spia di funzionamento verde indica che l'apparecchio si sta riscaldando.

- ▶ Impostare la temperatura desiderata ruotando il selettore della temperatura (fino a max. 190 °C).

La spia di funzionamento verde si spegne una volta raggiunta la temperatura impostata.



Durante il funzionamento, la spia verde si accende e si spegne ripetutamente poiché la temperatura viene controllata e regolata dal termostato.

10. Istruzioni per la frittura



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Durante il funzionamento, il vapore caldo può fuoriuscire dall'uscita del vapore dell'apparecchio. Quando si apre il coperchio fuoriesce vapore caldo o potrebbe schizzare dell'olio.

- Non inserire alimenti bagnati o umidi nella friggitrice. Si raccomanda sempre la massima cautela durante la frittura.
- Per evitare ustioni, non toccare il vapore caldo. Toccare gli alimenti da friggere soltanto con delle posate, per esempio con una pinza per griglia.

- ▶ Inserire gli alimenti da friggere nel cestello
- ▶ senza sovraccaricarlo. Inserendo troppi alimenti lo strato superiore non si cuocerebbe bene.
- ▶ Aprire il coperchio.
- ▶ Inserire il cestello con gli alimenti nella friggitrice.
- ▶ Abbassare con cautela il cestello e immergerlo nell'olio.
- ▶ Chiudere il coperchio.
- ▶ Controllare attraverso l'oblò o aprendo il coperchio se gli alimenti hanno raggiunto una perfetta doratura. Per provare eventualmente se gli alimenti sono cotti, sollevare prima il cestello dall'olio.

Se gli alimenti non sono ancora ben cotti:

- ▶ Agitare il cestello per ridistribuire gli alimenti e ottenere una cottura finale uniforme.
- ▶ Prolungare il ciclo di frittura.
- ▶ Abbassare il cestello nell'olio e chiudere il coperchio della friggitrice.

Quando gli alimenti sono cotti:

- ▶ Sollevare il cestello ed estrarlo dalla friggitrice.
- ▶ Versare gli alimenti fritti in un recipiente o un colino sufficientemente grandi. Per assorbire l'olio in eccesso, coprire il recipiente/colino con della carta da cucina che poi si getterà.
- ▶ A fine frittura, ruotare il selettore della temperatura su **OFF** ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

11. Tabella dei tempi di cottura

I tempi di cottura riportati sono valori indicativi. Essi possono variare a seconda della quantità, del tipo di alimento o dei propri gusti.

Alimento	Temperatura	Tempo di cottura
Patatine fritte fatte in casa	190 °C	8-10 min.
Patatine fritte surgelate	190 °C	10-15 min.
Filetto di pesce	170 °C	5 min.
Pesce in pastella	170 °C	3-5 min.
Cipolle	190 °C	2-4 min.
Gamberi	130 °C	2-4 min.
Funghi	150 °C	3-5 min.
Pollo panato	170 °C	12-14 min.

12. A fine frittura

- ▶ Posizionare il selettore della temperatura su **OFF** ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Estrarre il cestello.
- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio e l'olio/il grasso.
- ▶ Rimuovere l'olio o il grasso per pulire l'apparecchio:
 - **Grasso per friggere**

Il grasso per friggere solidificato può essere conservato all'interno della friggitrice/nella camera di frittura e riutilizzato. In tal caso conservare la friggitrice/la camera di frittura assolutamente in un luogo fresco.

Oppure estrarre la camera di frittura dall'apparecchio e rimuovere il grasso solidificato con una spatola di legno o di plastica.

– **Olio per friggere**

Filtrare l'olio residuo in un colino a maglie strette e versarlo in una o più bottiglie. Conservare la/le bottiglia/e con l'olio in un luogo buio e fresco fino al prossimo riutilizzo.

- Smaltire l'olio o il grasso esausto secondo le disposizioni vigenti. Non versare mai l'olio o il grasso liquido nel lavandino o nel wc. I tubi di scarico potrebbero otturarsi quando l'olio/il grasso si solidifica.

13. Protezione da surriscaldamento

Se si accende l'apparecchio involontariamente senza che contenga olio o grasso per friggere, la protezione da surriscaldamento spegnerà automaticamente l'apparecchio.

- Per disattivare la protezione da surriscaldamento, lasciare prima raffreddare completamente l'apparecchio e premere quindi il tasto di reset sulla parte posteriore dell'elemento di comando.

14. Pulizia e manutenzione

A ogni cambio di olio o grasso per friggere, si consiglia di pulire con cura la camera di frittura, il cestello e il coperchio. Pulire regolarmente la friggitrice contribuisce a prolungare la durata di vita dell'apparecchio.



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito a causa di umidità

Per evitare il pericolo di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non tenerlo sotto acqua corrente.

- Qualora l'apparecchio fosse caduto in acqua o in altri liquidi, non toccarlo in nessun caso. Estrarre prima la spina dalla presa!
- Pulire l'apparecchio solo dopo aver staccato la spina.



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni causate da ustioni!

L'apparecchio e gli accessori diventano molto caldi. L'olio/il grasso impiega molto tempo a raffreddarsi.

- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo per evitare ustioni.



AVVISO!

Possibili danni all'apparecchio!

- La friggitrice e i suoi accessori non devono essere lavati in lavastoviglie.
- Per la pulizia non utilizzare detergenti chimici aggressivi, detergenti abrasivi, spugne dure, ecc.

Componente	Indicazioni per la pulizia
Coperchio	► Pulire il coperchio con un panno umido ed eventualmente un po' di detersivo per stoviglie delicato e asciugarlo con cura.
Corpo della friggitrice	► Pulire il corpo della friggitrice con un panno umido ed eventualmente un po' di detersivo per stoviglie delicato e asciugarlo con cura.
Cestello	► Pulire il cestello in acqua calda e detersivo per stoviglie usando una spazzola per piatti. Se necessario, lasciarlo brevemente in ammollo. ► Asciugarlo con cura.
Camera di frittura	► Svuotare completamente la camera di frittura. ► Pulire la camera di frittura con un panno o carta assorbente. ► Passarvi quindi un panno umido ed eventualmente un po' di detersivo per stoviglie delicato e asciugarlo con cura.

15. 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 non è collegata a una presa elettrica.	► Collegare l'apparecchio a una presa di corrente installata a regola d'arte.
	L'elemento di comando con l'interruttore di sicurezza non è inserito correttamente.	► Controllare la posizione dell'elemento di comando.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
Gli alimenti non sono cotti.	La quantità di alimenti all'interno del cestello è eccessiva.	► Riempire il cestello con pezzi piccoli. I pezzi più piccoli si cuociono più velocemente.
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	► Impostare la temperatura desiderata ruotando il selettore della temperatura.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	► Impostare la temperatura necessaria ruotando il selettore della temperatura e prolungare la frittura.
Gli alimenti non sono cotti in maniera uniforme.	Gli alimenti sono troppo vicini l'uno all'altro.	► Agitare il cestello per distribuire gli alimenti in maniera uniforme. Alcuni alimenti devono essere mescolati circa a metà cottura.
Forte sviluppo di fumo, odore o sapore sgradevoli	Il grasso/l'olio per friggere è andato a male.	► Cambiare il grasso/l'olio.
	Il grasso/l'olio non è adatto per la frittura.	► Cambiare il grasso/l'olio e usarne uno adatto per la frittura.
Le patatine fritte fatte in casa non diventano croccanti.	Le patate sono troppo umide.	► La croccantezza dipende dal contenuto di acqua e di amido della varietà di patate e dalla quantità di olio utilizzato.
		► Asciugare bene le patate.
		► Tagliare le patate in pezzi più piccoli.

16. 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.



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 e si ridurrà l'impatto ambientale.

Consegnare il vecchio apparecchio a un punto di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio.

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

17. Dati tecnici

Alimentazione elettrica:	220-240 V~, 50/60 Hz
Potenza:	2000 W
Classe di protezione:	I
Camera di cottura:	3 litri (max)
Peso:	2,39 kg
Dimensioni (L x P x A):	ca. 410 x 210 x 260 mm
Condizioni ambientali:	
Temperatura:	da 0 °C a +40 °C
Umidità dell'aria:	fino all'85% max (relativa)

18. Informazioni sulla conformità



Con la presente, MEDION AG dichiara che il prodotto è conforme ai seguenti requisiti europei:

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

19. Informazioni relative al servizio di assistenza

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

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

Italia	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-17.00	☎ 02 - 360 003 40
Indirizzo del servizio di assistenza	
Teleca Lab S.R.L. Medion c/o Via Daniele da Torricella, 42 42122 Reggio Emilia RE Italia	
Svizzera	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 0848 - 33 33 32
Indirizzo del servizio di assistenza	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Svizzera	

Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza. Lì sono disponibili anche driver e altri software per diversi dispositivi. È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

Italia	Svizzera
 www.medion.com/it/	 www.medion.com/ch/de/service/start/

20. Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio cliente!

La informiamo che noi, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, Germania, siamo responsabili del trattamento dei suoi dati personali.

In materia di protezione dei dati siamo supportati dal nostro incaricato aziendale, che può essere contattato presso MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D - 45307 Essen, Germania; datenschutz@medion.com. Trattiamo i suoi dati ai fini dell'elaborazione della garanzia e dei processi eventualmente connessi (ad es. riparazioni) e basiamo l'elaborazione dei suoi dati sul contratto di acquisto concluso con noi.

Trasmetteremo i suoi dati ai fornitori di servizi di riparazione da noi incaricati per la gestione della garanzia e dei relativi processi (ad es. riparazioni). Di norma, conserviamo i suoi dati personali per un periodo di tre anni al fine di rispettare i suoi diritti di garanzia previsti dalla legge.

Nei nostri confronti ha il diritto all'informazione sui dati personali interessati, nonché alla correzione, cancellazione, limitazione dell'elaborazione, opposizione all'elaborazione e alla trasferibilità dei dati.

I diritti d'informazione e di cancellazione sono tuttavia soggetti a restrizioni ai sensi dei §§ 34 e 35 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG (art. 23 GDPR). Sussiste inoltre un diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 GDPR in combinato disposto con l'articolo 19 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG). Per MEDION AG, si tratta dell'incaricato regionale per la protezione dei dati e la libertà d'informazione della Renania Settentrionale-Vestfalia, casella postale 200444, 40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

L'elaborazione dei suoi dati è necessaria per la gestione della garanzia; senza la disponibilità dei dati necessari tale gestione non è possibile.

21. Note legali

Copyright © 2021

Ultimo aggiornamento: 19.02.2021

Tutti i diritti riservati.

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

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

Il copyright appartiene all'azienda:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Germania

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

