



Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

AMBIANO®

FRITTEUSE

Friteuse | Friggitrice

MD 12814



Deutsch	3
Français.....	37
Italiano	71



Inhalt

Zu dieser Bedienungsanleitung	4
Zeichenerklärung.....	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
Sicherheitshinweise	7
Informationen zu Acrylamid	14
Lieferumfang	15
Geräteübersicht.....	16
Vorderseite	16
Rückseite	17
Bedienpanel	18
Vor dem ersten Gebrauch	18
Geeignetes Frittierfett	19
Lebensmittel vorbereiten	20
Fritteuse verwenden.....	21
Frittierfett einfüllen und Fritteuse bedienen	22
Garen ohne Timer.....	23
Frittieren	23
Gartabelle	25
Nach dem Frittieren.....	25
Überhitzungsschutz.....	26
Längere Nichtverwendung	26
Reinigung und Pflege	26
Geruchs- und Fettdunstfilter austauschen	29
Fehlerbehebung.....	29
Entsorgung	30
Technische Daten.....	31
EU-Konformitätsinformation	32
Serviceinformationen	32
Impressum	33
Datenschutzerklärung	34
Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel	35

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 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.

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.



Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.



Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



Gefahr durch heiße Oberflächen!

- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- Auszuführende Handlungsanweisung



CE-Kennzeichnung

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



Geprüfte Sicherheit

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes.



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



Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



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 Haushalt verwendet zu werden. Es ist nicht für Anwendungen geeignet 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.

Bei gewerblicher Nutzung oder bei Nutzung für andere Zwecke als zum Frittieren von Lebensmitteln übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

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.

Sicherheitshinweise

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



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.
- Schwere Verbrennungen durch heißes Fett/Öl können entstehen, wenn die Fritteuse von einer Arbeitsplatte gezogen wird. Lassen sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsplatte hängen, wo es von Kindern gegriffen werden oder sich mit dem Benutzer verwickeln kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt! Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

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

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



GEFAHR!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.

- Auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen durch die Belüftungsschlitze Gegenstände ein.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät reinigen oder warten,
 - wenn Sie das Gerät auf- oder abbauen,
 - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
 - bei fehlender Aufsicht,
 - bei Gewitter.

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

- Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem.
- Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke auf oder in die Nähe des Geräts stellen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf nasser Stellfläche in Betrieb.
- Das Gerät oder das Netzkabel/den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen berühren.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.

- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.



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.



Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen!

- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie z. B. einer Funksteckdose, betrieben werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird und verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- 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 Abzugs 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 Frittieretemperaturen 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.



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 Gerätedeckel.
- Bevor Sie Teile entfernen oder das Gerät reinigen, lassen Sie es vollständig abkühlen.



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 Gerätedeckel 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.



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 Zubehörteile 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. Beachten Sie dabei auch die max. angegebene Menge der zu frittierenden Lebensmittel (siehe „Gartabelle“ auf Seite 25).
- Sollte die Fritteuse bei stark vereistem Gut einmal überschäumen, ziehen Sie sofort den Netzstecker und heben Sie den Korb aus dem Öl/Fett.

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.

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.

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 frittieren, 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.

Lieferumfang



Erstickungsgefahr!

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

– Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

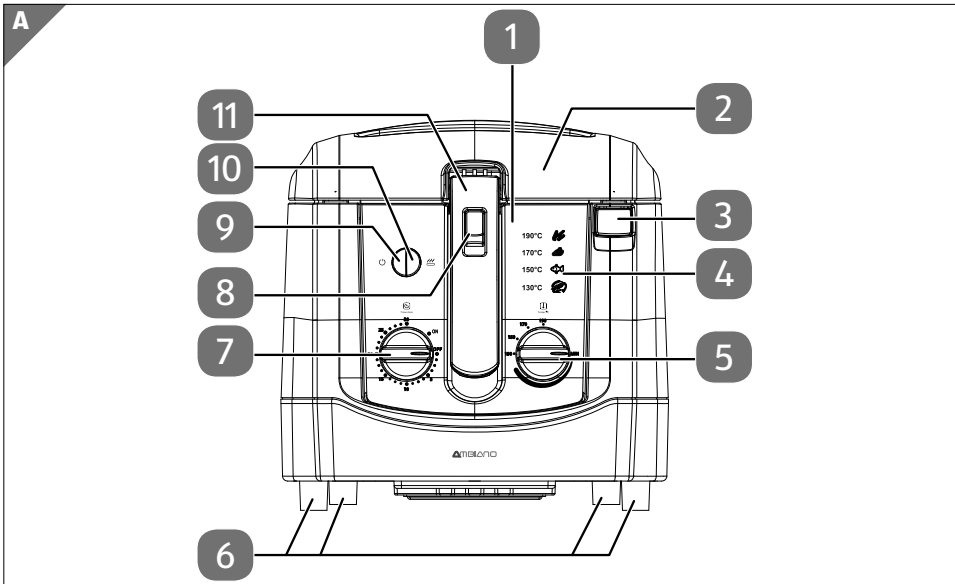
Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit und Unversehrtheit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett oder beschädigt ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Fritteuse
- Geruchs- und Fettdunstfilter im Deckel
- Frittierkorb
- Abnehmbarer Deckel mit Sichtfenster
- Bedienungsanleitung
- Garantiekarte

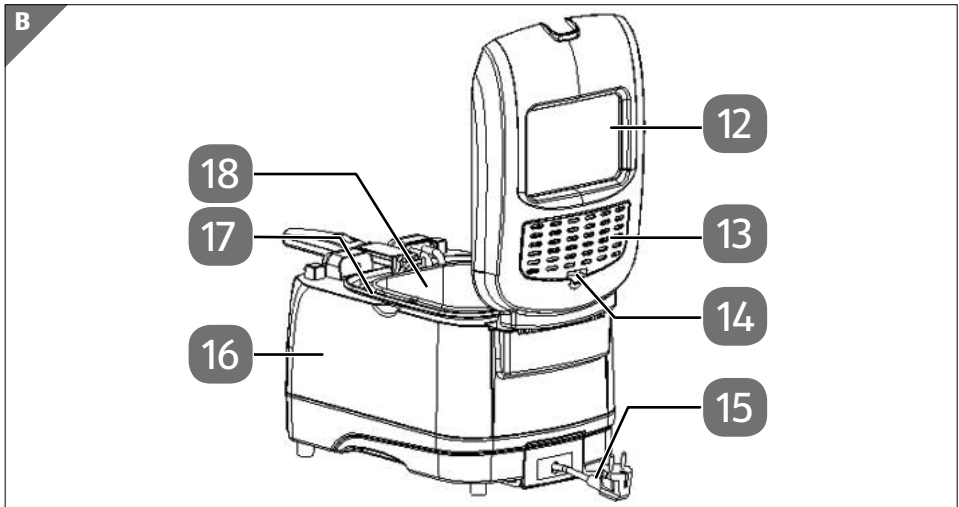
Geräteübersicht

Vorderseite



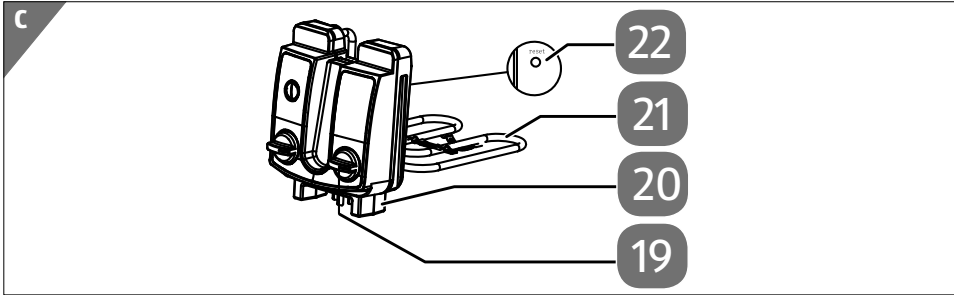
- 1 Bedienpanel
- 2 Abnehmbarer Gerätedeckel
- 3 Entriegelungstaste für den Gerätedeckel
- 4 Frittierbeispiele
- 5 Temperaturregler
- 6 Standfüße
- 7 Garzeitregler
- 8 Entriegelungstaste zum Einklappen des Frittierkorb-Griffs
- 9 Rote Betriebsleuchte: Gerät in Betrieb
- 10 Grüne Betriebsleuchte: Heizvorgang
- 11 Frittierkorb-Griff

Rückseite



- 12 Sichtfenster
- 13 Filterfach für Geruchs- und Fettdunstfilter
- 14 Arretierung für Filterfachklappe
- 15 Netzkabel mit Netzstecker
- 16 Gehäuse
- 17 Frittierbehälter mit **MIN** / **MAX**-Füllstandsmarkierung (nicht dargestellt)
- 18 Frittierkorb

Bedienpanel



- 19 Kontakte
- 20 Rastnasen Bedienpanel
- 21 Heizstäbe
- 22 Restart-Schalter (Zurücksetzen nach Auslösen des Überhitzungsschutzes)

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 (2), indem Sie auf die Entriegelungstaste (3) drücken.
- Um den Frittierkorb (18) heraus zu nehmen, klappen Sie den Frittierkorb-Griff (11) auf, bis dieser waagrecht einrastet.
- Entnehmen Sie das Bedienpanel (1) mit Heizstäben heraus.
- Nehmen Sie den Frittierkorb (18) ebenfalls heraus und reinigen diesen mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Wischen Sie den Frittierbehälter (17) mit einem weichen, angefeuchteten Tuch aus. Trocknen Sie den Frittierkorb (18) und den -behälter (17) sorgfältig ab.
- Setzen Sie den Frittierbehälter (17) wieder ein.
- Setzen Sie das Bedienpanel (1) mit den Rastnasen und Kontakten nach unten zeigend wieder in das Gehäuse (16) ein.
- Setzen Sie den Frittierkorb (18) wieder in den Frittierbehälter (17), sodass der Frittierkorb-Griff (11) in die dafür vorgesehenen Aussparungen passt.
- Setzen Sie den Gerätedeckel (2) mit Sichtfenster (12) ein, falls der Gerätedeckel (2) nicht montiert ist.

Die Fritteuse ist jetzt einsatzbereit.

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.



Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch Fettspritzer auf die heiße Oberfläche des Frittierbehälters.

- 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.



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-maligem 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 Merkmalen:

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

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 (18) 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.



Bestreichen Sie die Innenseite des Sichtfensters (12) mit Öl, damit sich kein Kondenswasser bildet und der Garvorgang kontrolliert werden kann.

Fritteuse verwenden



Brandgefahr!

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

- Erneuern Sie das Öl/Fett regelmäßig.
- Ziehen Sie im Brandfall sofort den Netzstecker und ersticken Sie die Flamme mit dem Gerätedeckel 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.



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 Gerätedeckel.

Das Gehäuse (16) 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 (18), sondern benutzen Sie den dafür vorgesehene Griff bzw. Bedienelementen.



Verwenden Sie ausschließlich das zum Lieferumfang gehörende Zubehör.

Frittierfett einfüllen und Fritteuse bedienen



WARNUNG!

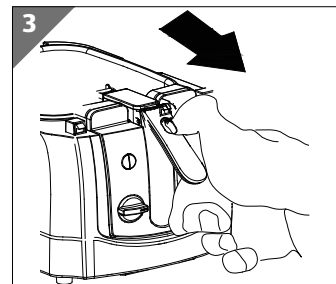
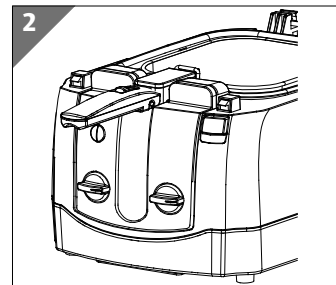
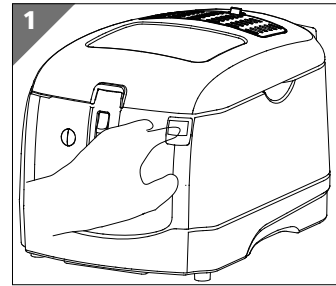
Brandgefahr! Verletzungsgefahr!

- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt! Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Die Fritteuse ist ausgeschaltet: Der Garzeitregler (7) steht auf Position **OFF** und der Temperaturregler (5) auf **MIN.**

- Schmelzen Sie das Frittierfett wie oben beschrieben in einem Topf.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel (2), indem Sie auf die Entriegelungstaste (3) drücken (siehe **Abb. 1**).
- Um den Frittierkorb (18) aus der Fritteuse zu entnehmen, klappen Sie den Fritterkorb-Griff (11) hoch, bis dieser waagrecht einrastet (siehe **Abb. 2**).
- Füllen Sie das geschmolzene Frittierfett in den kalten Frittierbehälter (17). Achten Sie dabei darauf, dass die Markierung **MAX** nicht überschritten und die Markierung **MIN** nicht unterschritten werden darf. Beachten Sie dabei auch die max. angegebene Menge der zu frittierenden Lebensmittel (siehe „Gartabelle“ auf Seite 25).
- Schließen Sie den Gerätedeckel (2), sodass dieser hörbar einrastet.
- Klappen Sie den Frittierkorb-Griff (11) herunter, indem Sie die Entriegelungstaste (8) am Griff nach hinten schieben (8) (siehe **Abb. 3**).
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
- Schalten Sie die Fritteuse ein, indem Sie den Garzeitregler (7) auf die gewünschte Garzeit einstellen (bis max. 30 Minuten).

Die rote Betriebsleuchte (9) zeigt den Netzbetrieb an.



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

Die grüne Betriebsleuchte (10) zeigt den Heizvorgang an.

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.

Ist die Garzeit abgelaufen, ertönt ein Signalton und das Heizen wird beendet. Der Garzeitregler (7) steht dann auf der Position **OFF**.

Garen ohne Timer

Wenn Sie die Garzeit nicht automatisch begrenzen möchten, schalten Sie die Fritteuse ohne Timer ein.

- Schalten Sie den Garzeitregler (7) durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn auf die Position **ON**.

Die rote Betriebsleuchte (9) zeigt den Netzbetrieb an.

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

Die grüne Betriebsleuchte (10) zeigt den Heizvorgang an. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Betriebsleuchte.

Frittieren



Verletzungsgefahr!

Während des Betriebs kann heißer Dampf aus dem Dampfaustritt des Gerätes strömen. Beim Öffnen des Gerätedeckels 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.

Frittieren

- Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb (18).
- Achten Sie darauf, den Frittierkorb (18) nicht zu überladen, ansonsten wird kein gleichmäßiges Garergebnis erzielt.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel (2), indem Sie auf die Entriegelungstaste (3) drücken. Halten Sie ihn dabei leicht fest, um ein zu schnelles Öffnen und somit ein Spritzen oder Tropfen von Kondenswasser oder Fett aus dem Gerätedeckel (2) zu vermeiden.
- Senken Sie den Frittierkorb (18) vorsichtig nach unten ins Frittierfett.
- Setzen Sie den befüllten Frittierkorb (18) so ein, dass er in die für den Frittierkorb vorgesehenen Aussparungen passt.
- Schließen Sie den Gerätedeckel (2) und klappen Sie den Frittierkorb-Griff (11) ein.
- Sie können den Bräunungsgrad der Lebensmittel prüfen, indem Sie durch das Sichtfenster (12) schauen. Öffnen Sie ggf. den Gerätedeckel (2), um den Bräunungsgrad der Lebensmittel besser prüfen zu können. Heben Sie ggf. den Frittierkorb (18) an, um ein Stück des Frittierguts zu probieren.

Sind die Lebensmittel noch nicht durchgegart:

- Schütteln Sie ggf. den Frittierkorb (18), um das Frittiergut gleichmäßig zu verteilen und ein gleichmäßiges Endergebnis zu erhalten.
- Setzen Sie den Frittiervorgang fort.
- Senken Sie den Frittierkorb (18) ab und schließen Sie den Gerätedeckel (2).

Sind die Lebensmittel durchgegart:

- Heben Sie den Frittierkorb (18) aus der Fritteuse. Schütteln Sie den Frittierkorb vorsichtig oder hängen Sie ihn kurz am Frittierbehälterrand ein, um überschüssiges Fett/Öl abtropfen zu lassen.
- 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.
- Ist die Garzeit abgelaufen, ertönt ein Signalton und das Heizen wird beendet. Der Garzeitregler (7) steht dann auf der Position **OFF**.

Gartabelle

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

- Beachten Sie bei Fertiggerichten die Herstellerangaben zur Temperatur- und Garzeiteinstellung.

Frittiergut	Temperatur	Maximalbefüllung	Frittierzeit
Shrimps	150 °C	400 g	3-5 Minuten
Champignons	150 °C	300 g	3-5 Minuten
paniertes Hähnchen	170 °C	400 g	12-14 Minuten
Fischfrikadellen	170 °C	300 g	3-5 Minuten
Filets	170 °C	300 g	5 Minuten
Zwiebeln	190 °C	300 g	2-4 Minuten
Pommes Frites	190 °C	500 g (empfohlen 300 g)	8-10 Minuten
Kartoffelchips	190 °C	500 g (empfohlen 300 g)	10-15 Minuten

Nach dem Frittieren

- Ziehen den Netzstecker (15) aus der Steckdose.
- Entnehmen Sie den Frittierkorb (18).
- Lassen Sie das Gerät und das Fett vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie ggf. das Fett oder Öl, um das Gerät zu reinigen:
 - **Frittierfett**
Das erhärtete Frittierfett kann im Frittierbehälter (17) aufbewahrt und noch einmal verwendet werden. Bewahren Sie den Frittierbehälter (17) dann unbedingt an einem kühlen Ort auf.

oder

Entnehmen Sie den Frittierbehälter (17) 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.

Überhitzungsschutz

- 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.

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.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel (2) und entfernen Sie den Frittierkorb (18).
- Heben Sie das Bedienpanel (1) heraus und drücken Sie den Restart-Schalter (22) auf der Rückseite des Bedienpanels.

Längere Nichtverwendung

Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen

- ziehen Sie den Netzstecker (15),
- lassen Sie das Gerät abkühlen,
- entfernen Sie das Öl/Fett,
- reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung und Pflege“ auf Seite 26 beschrieben und
- bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Reinigung und Pflege

Bei jedem Fettwechsel sollten Frittierbehälter (17), Frittierkorb (18) und Gerätedeckel (2) gründlich gereinigt werden. Eine regelmäßige Reinigung der Fritteuse trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei.



GEFAHR!

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!

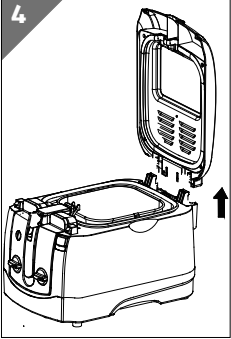
Das Gerät und das Zubehör werden sehr heiß. Öl oder Fett benötigt sehr viel Zeit, um abzukühlen.

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

HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

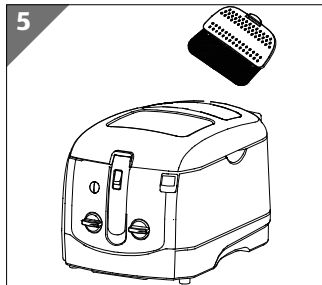
- Das Bedienpanel mit Heizstäben sowie die Bodenplatte mit Anschlussbuchse für das Bedienpanel und mit Netzkabel dürfen nicht mit Wasser gereinigt werden. Verwenden Sie ein nur leicht angefeuchtetes Tuch mit etwas Spülmittel zur Reinigung der Bedienelemente. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Elektronik läuft.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme etc.

Geräteteil	Reinigungshinweise
<p data-bbox="70 165 250 193">Gerätedeckel (2)</p> 	<ul data-bbox="337 165 997 320" style="list-style-type: none">- Nehmen Sie den Gerätedeckel (2) ab, indem Sie diesen senkrecht nach oben ziehen (siehe Abb. 4).- Reinigen Sie den Gerätedeckel (2) mit einem feuchten Tuch und ggf. etwas mildem Spülmittel und trocknen Sie ihn danach gut ab.
<p data-bbox="70 553 213 580">Gehäuse (16)</p>	<ul data-bbox="337 553 964 651" style="list-style-type: none">- Reinigen Sie die Fritteuse von außen nur mit einem feuchten Tuch und ggf. etwas mildem Spülmittel und trocknen Sie sie danach sorgfältig ab.
<p data-bbox="70 655 239 683">Frittierkorb (18)</p>	<ul data-bbox="337 655 969 791" style="list-style-type: none">- Reinigen Sie den Frittierkorb (18) mit einer Spülbürste in warmem Wasser mit Spülmittel. Ggf. vorher etwas einweichen lassen.- Trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
<p data-bbox="70 796 281 823">Frittierbehälter (17)</p>	<ul data-bbox="337 796 997 1003" style="list-style-type: none">- Entleeren Sie den Frittierbehälter (17) vollständig.- Wischen Sie den Frittierbehälter (17) mit einem saugfähigen Küchentuch aus.- Reinigen Sie anschließend den Frittierbehälter (17) mit einem feuchten Tuch und ggf. etwas mildem Spülmittel und trocknen Sie ihn danach sorgfältig ab.



Der Frittierbehälter (17), Frittierkorb (18) und Gerätedeckel (2) sind spülmaschinengeeignet. Entfernen Sie die Geruchs- und Fettdunstfilter, bevor Sie den Gerätedeckel in die Spülmaschine geben.

Geruchs- und Fettdunstfilter austauschen



- Entfernen Sie die Filterfachklappe vom Filterfach (13).
- Entfernen Sie die verbrauchten Filter und ersetzen Sie sie nach etwa 60 Frittiervorgängen durch einen neuen Geruchs- und Fettdunstfilter. Setzen Sie zunächst den weißen und anschließend den schwarzen Filter ein.
- Setzen Sie die Filterfachklappe auf das Filterfach (13) und drücken Sie die Filterfachklappe an, bis sie hörbar einrastet.

Sollten die Geruchs- und Fettdunstfilter einmal verbraucht sein, lassen sich Universalfilter, z. B. von Dunsthauben, auf die Größe zurechtschneiden.

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 (15) 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 (18) mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	– Stellen Sie den Temperaturregler (5) auf die benötigte Temperatur ein.
	Die Garzeit ist zu kurz.	– Stellen Sie den Temperaturregler (5) auf die benötigte Temperatur und frittieren Sie länger.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	– Schütteln Sie den Frittierkorb (18), um die Speisen gleichmäßig zu verteilen. Manche Speisen müssen nach ca. der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.
Starke Raucherentwicklung, 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.

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.

Technische Daten

Stromversorgung:	230 V~, 50 Hz
Leistung:	1800 W
Schutzklasse:	I
Frittierbehälter:	3 Liter (maximal)
Abmessungen (L x B x H):	ca. 38,0 x 27,0 x 26,5 cm ca. 48,0 x 27,0 x 26,5 cm (mit ausgeklapptem Frittierkorb-Griff)



www.tuv.com
ID 1111242648

EU-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.

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.

Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 0848 - 24 24 25
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0848 - 24 24 26
Serviceadresse	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz	



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

Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.

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

Impressum

Copyright © 2021

Stand: 08.10.2021

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.

Datenschutzerklärung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen als Verantwortliche 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.lidi.nrw.de.

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

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung.

Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes ALDI-Produkt.

Ihr Hofer Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer Serviceportal unter www.hofer-service.at.



Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Sommaire

Concernant la présente notice d'utilisation	38
Explication des symboles	38
Utilisation conforme.....	40
Consignes de sécurité	41
Informations relatives à l'acrylamide	48
Contenu de la livraison	49
Vue d'ensemble de l'appareil	50
Face avant	50
Face arrière.....	51
Panneau de commande.....	52
Avant la première utilisation	52
Graisse de friture adaptée	53
Préparation des aliments.....	54
Utilisation de la friteuse	55
Remplissage et utilisation de la graisse de friture et de la friteuse	56
Cuisson sans minuterie	57
Friture d'aliments	57
Tableau de cuisson.....	59
Après utilisation	59
Protection contre la surchauffe	60
Non-utilisation prolongée	60
Nettoyage et entretien.....	60
Changement du filtre à odeurs et à vapeur de graisse	63
Dépannage	63
Recyclage.....	64
Caractéristiques techniques.....	65
Information relative à la conformité UE	65
Informations relatives au service après-vente	66
Mentions légales	67
Déclaration de confidentialité	67
Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR	69

Concernant la présente notice d'utilisation



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

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant de mettre l'appareil en service. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation.

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

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.



Ce terme signalétique désigne un risque de niveau élevé qui, s'il n'est pas évité, entraîne la mort ou une grave blessure.



Ce terme signalétique désigne un risque de niveau moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une grave blessure.



Ce terme signalétique désigne un risque de bas niveau qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère ou modérée.



Ce terme signalétique prévient d'éventuels dommages matériels.



Ce symbole vous donne des informations complémentaires utiles pour l'assemblage ou le fonctionnement de l'appareil.



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



Risque d'électrocution !



Les surfaces brûlantes présentent un risque !

- Énumération/Information sur des événements se produisant en cours d'utilisation
- Action à exécuter



Marquage CE

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



Sécurité contrôlée

Les produits portant ce symbole répondent aux exigences de la loi sur la sécurité des produits.



Marquage des emballages pour le tri des déchets

Marquage avec les abréviations (a) et numéros (b) signifiant : 1-7 : plastique/20-22 : papier et carton/80-98 : matériaux composites



Éliminez l'appareil de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »)



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. Il n'est pas conçu pour être utilisé :

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

En cas d'utilisation à des fins commerciales ou à des fins autres que la friture d'aliments, le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages éventuels.

Veillez 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.

Consignes de sécurité

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



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.
- Les projections de graisses et d'huiles chaudes peuvent entraîner de graves brûlures lors du retrait de la friteuse du plan de travail.
Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser ou pendre du plan de travail : les enfants pourraient l'attraper ou l'utilisateur pourrait s'emmêler dedans.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance ! Éteignez toujours l'appareil lorsque vous quittez la pièce dans laquelle il est installé. Débranchez la fiche de la prise de courant.



DANGER !

Risque de blessure !

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

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



DANGER !

Risque d'électrocution !

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

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire et facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets ou surfaces brûlants (p. ex. plaques électriques).
- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même présente des dommages visibles ou si celui-ci est tombé.
- Si vous constatez un dommage causé lors du transport, contactez immédiatement le SAV.

- Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque partie de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant, son SAV ou par une personne qualifiée pour éviter tout danger.
- N'ouvrez jamais le boîtier et n'introduisez aucun objet dans les fentes d'aération.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant,
 - lors du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil,
 - lors du montage ou du démontage de l'appareil,
 - si l'appareil est humide ou mouillé,
 - si vous n'utilisez plus l'appareil,
 - en l'absence de surveillance,
 - en cas d'orage.

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

- 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 à l'écart des lavabos, éviers ou autres.
- Ne placez aucun récipient rempli de liquide, p. ex. un vase ou une boisson, sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il se trouve sur une surface mouillée.
- Ne touchez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.

- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - humidité de l'air élevée ou contact avec des liquides,
 - températures extrêmement hautes ou basses,
 - rayonnement direct du soleil,
 - flamme nue.



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. Éteindre les flammes avec un couvercle ou une couverture.



Risque d'incendie !

Les surfaces brûlantes peuvent provoquer un incendie.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé tel qu'une prise sans fil.
- Posez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout risque de trébuchement et n'utilisez pas de rallonge.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant chauffer (p. ex. plaques de cuisson, flammes nues, etc.).
- Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre en contact avec aucun autre objet. Maintenez une distance d'au moins 10 cm par rapport à d'autres objets. Ne placez surtout pas l'appareil à proximité de matériaux facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).

- Lorsque l'appareil fonctionne, ne le placez pas sous des éléments suspendus ou d'autres objets susceptibles d'entraver la libre évacuation de la vapeur vers le haut.
- Ne recouvrez pas l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- 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 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 !
- 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 très chaudes 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.



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 cuisine, assurez-vous que cette dernière est éteinte.



Risques pour la santé !

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

- Éliminez les résidus alimentaires brûlés.

- 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 !

Dommages matériels 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.
- Posez 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 d'huile/de graisse chaude dans un récipient en plastique et ne versez pas de graisse ou d'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**. Veillez également à respecter la quantité maximale d'aliments à frire (voir « Tableau de cuisson » en page 59).

- 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.

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.

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.

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.

Contenu de la livraison



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.

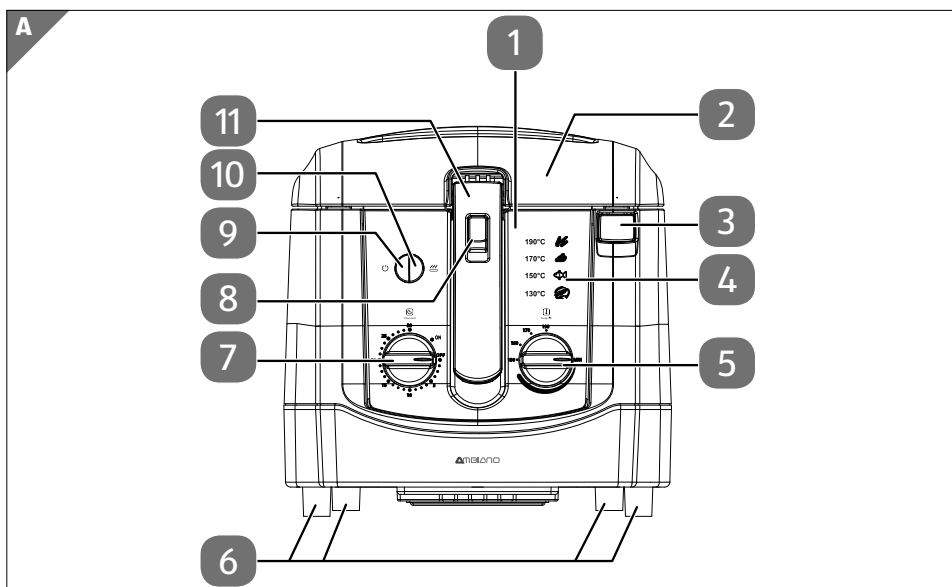
Veillez vérifier que tous les éléments sont présents et nous informer dans un délai de 14 jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Friteuse
- Filtre à odeurs et à vapeur de graisse dans le couvercle
- Panier à friture
- Couvercle amovible avec hublot de contrôle
- Notice d'utilisation
- Carte de garantie

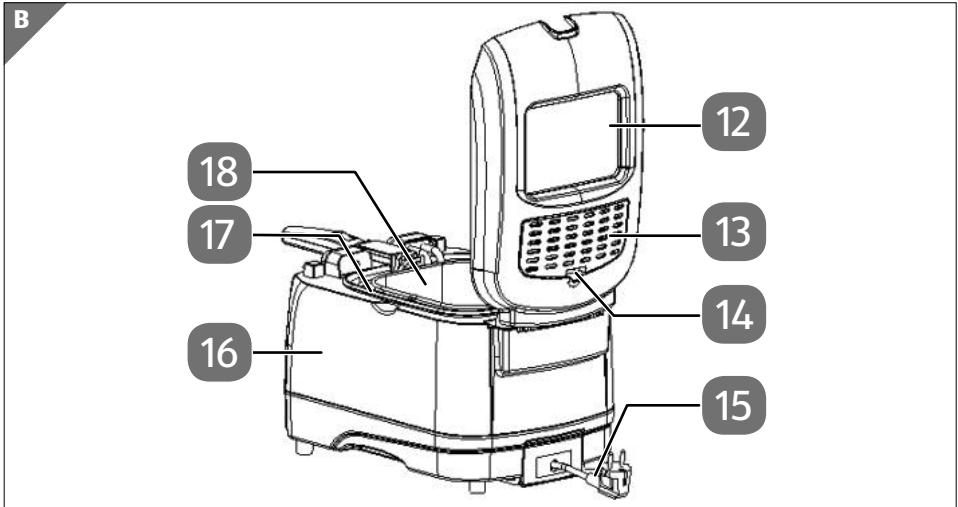
Vue d'ensemble de l'appareil

Face avant



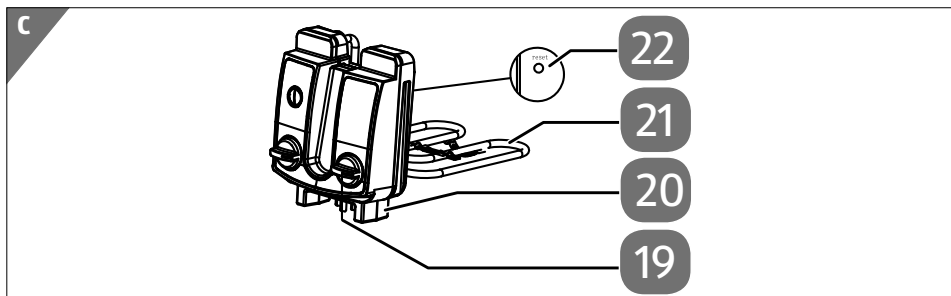
- 1 Panneau de commande
- 2 Couvercle amovible de l'appareil
- 3 Touche de déverrouillage du couvercle de l'appareil
- 4 Exemples de fritures possibles
- 5 Thermostat
- 6 Pieds
- 7 Régulateur du temps de cuisson
- 8 Touche de déverrouillage pour replier la poignée du panier à friture
- 9 Voyant de fonctionnement rouge : appareil en marche
- 10 Voyant de fonctionnement vert : processus de chauffe en cours
- 11 Poignée du panier à friture

Face arrière



- 12 Vitre
- 13 Compartiment du filtre à odeurs et à vapeur de graisse
- 14 Encoche du clapet du compartiment du filtre
- 15 Cordon d'alimentation avec fiche
- 16 Boîtier
- 17 Bac de friture avec repères **MIN/MAX** pour le remplissage (non représentés)
- 18 Panier à friture

Panneau de commande



- 19 Contacts
- 20 Ergots de montage du panneau de commande
- 21 Résistances
- 22 Bouton de réinitialisation (après déclenchement de la protection contre la surchauffe)

Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.
- Posez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Ouvrez le couvercle de l'appareil (2) en appuyant sur la touche de déverrouillage (3).
- Pour sortir le panier à friture (18), déployez la poignée du panier à friture (11) et amenez-la en position horizontale.
- Retirez le panneau de commande (1) avec les résistances.
- Sortez le panier à friture (18) et nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
- Essuyez le bac de friture (17) avec un chiffon doux humidifié. Séchez soigneusement le panier à friture (18) et le bac de friture (17).
- Insérez à nouveau correctement le bac de friture (17).
- Insérez à nouveau le panneau de commande (1) avec les ergots et contacts orientés vers le bas dans le boîtier de l'appareil (16).
- Insérez à nouveau le panier à friture (18) dans le bac de friture (17), de manière à ce que la poignée du panier à friture (11) vienne se loger dans les encoches prévues à cet effet.

- Mettez en place le couvercle de l'appareil (2) avec le hublot (12), si celui-ci n'était pas encore monté.

La friteuse est maintenant opérationnelle.

Graisse de friture adaptée

Privilégiez les huiles végétales pures, comme par exemple la graisse de coco ou d'arachide, qui supportent bien les températures élevées. Tenez toujours 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.



Risque d'incendie !

Risque d'incendie dû aux éclaboussures de graisse sur la surface brûlante du bac de friture.

- 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**.



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.

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 (18), 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.



Badigeonnez l'intérieur du hublot (12) avec de l'huile, de manière à éviter la formation d'eau de condensation et à pouvoir surveiller la cuisson.

Utilisation de la friteuse



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.



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 avec le couvercle fermé.

Le boîtier (16) 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 brûlantes ni le panier à friture (18) chaud, mais utilisez la poignée prévue à cet effet.



Utilisez exclusivement les accessoires fournis.

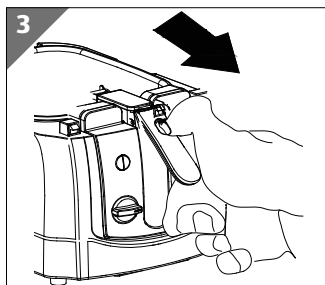
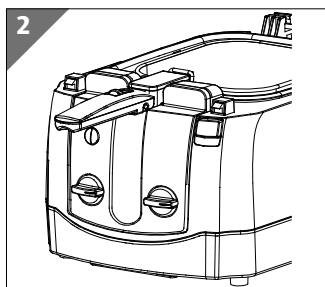
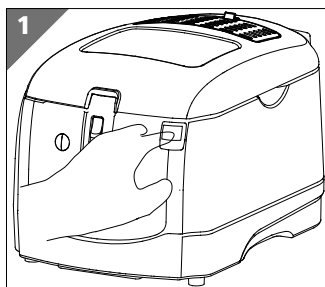
Remplissage et utilisation de la graisse de friture et de la friteuse



Risque d'incendie ! Risque de blessure !

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance ! Éteignez toujours l'appareil lorsque vous quittez la pièce dans laquelle il est installé. Débranchez la fiche de la prise de courant.

La friteuse est éteinte : le régulateur du temps de cuisson (7) est en position **OFF** et le thermostat (5) est sur **MIN**.



- Faites fondre la graisse de friture dans une casserole, comme décrit ci-dessus.
- Ouvrez le couvercle de l'appareil (2) en appuyant sur la touche de déverrouillage (3) (voir **Fig. 1**).
- Pour sortir le panier à friture (18) de la friteuse, dépliez la poignée du panier à friture (11) pour l'amener en position horizontale (voir **Fig. 2**).
- Versez la graisse de friture fondue dans le bac de friture (17) froid. Veillez à ce que le niveau ne dépasse pas le repère **MAX** et à ce qu'il dépasse le repère **MIN**. Veillez également à respecter la quantité maximale d'aliments à frire (voir « Tableau de cuisson » en page 59).
- Fermez le couvercle de l'appareil (2) de manière à ce qu'il s'enclenche.
- Repliez la poignée du panier à friture (11) en poussant la touche de déverrouillage (8) de la poignée vers l'arrière (voir **Fig. 3**).
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire.
- Mettez la friteuse en marche en amenant le régulateur du temps de cuisson (7) sur la durée souhaitée (max. 30 minutes).

Le voyant de fonctionnement rouge (9) indique le fonctionnement sur secteur.

- Réglez la température souhaitée en tournant le thermostat dans le sens horaire sur la température souhaitée (190 °C max).

Le voyant de fonctionnement vert (10) indique que le processus de chauffe est en cours.

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.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un signal sonore et le processus de chauffe est arrêté. Le régulateur du temps de cuisson (7) se trouve alors en position **OFF**.

Cuisson sans minuterie

Si vous ne souhaitez pas configurer de limite automatique du temps de cuisson, allumez la friteuse sans configurer de temps de cuisson.

- Tournez le régulateur du temps de cuisson (7) dans le sens anti-horaire sur la position **ON**.

Le voyant de fonctionnement rouge (9) indique le fonctionnement sur secteur.

- Réglez la température souhaitée en tournant le thermostat dans le sens horaire sur la température souhaitée (190 °C max).

Le voyant de fonctionnement vert (10) indique que le processus de chauffe est en cours. Dès que la température réglée est atteinte, le voyant de fonctionnement vert s'éteint.

Friture d'aliments



Risque de blessure !

Pendant le fonctionnement, de la vapeur chaude peut sortir par les fentes d'évaporation de l'appareil. De la vapeur chaude et potentiellement 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 à frire dans le panier à friture (18).
- Veillez à ne pas surcharger le panier à friture (18), afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme.
- Ouvrez le couvercle de l'appareil (2) en appuyant sur la touche de déverrouillage (3). Retenez le couvercle afin d'éviter une ouverture trop rapide et donc des éclaboussures ou projections d'eau de condensation ou de graisse du couvercle de l'appareil (2).
- Plongez le panier à friture (18) dans la graisse de friture avec précaution.
- Placez le panier à friture (18) de manière à ce qu'il s'insère dans les encoches prévues à cet effet.
- Refermez le couvercle de l'appareil (2) et rabattez la poignée du panier à friture (11).
- Vous pouvez contrôler le degré de brunissement des aliments à travers le hublot (12). Au besoin, ouvrez le couvercle de l'appareil (2) pour mieux évaluer le degré de brunissement des aliments. Soulevez au besoin le panier à friture (18) pour prélever un morceau d'aliment frit.

Si les aliments ne sont pas entièrement cuits :

- secouez le panier à friture (18) afin de répartir uniformément les aliments pour obtenir un résultat de cuisson homogène.
- Poursuivez la cuisson.
- Abaissez à nouveau le panier à friture (18) et fermez le couvercle de l'appareil (2).

Si les aliments sont cuits :

- sortez le panier à friture (18) de la friteuse. Secouez le panier à friture avec précaution ou accrochez-le quelques instants sur le bord du bac de friture afin de laisser écouler l'excédent de graisse/d'huile.
- Placez les aliments dans un récipient de taille suffisante ou dans un tamis. Pour retirer l'excédent de graisse, placez un torchon de cuisine au fond du récipient ou du tamis en question. L'excédent de graisse est absorbé et peut être éliminé à l'aide du torchon.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un signal sonore et le processus de chauffe est arrêté. Le régulateur du temps de cuisson (7) se trouve alors en position **OFF**.

Tableau de cuisson

Les durées indiquées sont uniquement approximatives. Elles peuvent varier en fonction de la quantité d'aliments à frire ou de vos préférences.

- Pour les plats cuisinés, référez-vous aux indications du fabricant pour le réglage de la température et du temps de cuisson.

Aliment à frire	Température	Remplissage maximal	Temps de friture
Crevettes	150 °C	400 g	3 - 5 minutes
Champignons	150 °C	300 g	3 - 5 minutes
Poulet pané	170 °C	400 g	12 - 14 minutes
Fricadelles fraîches	170 °C	300 g	3 - 5 minutes
Filet	170 °C	300 g	5 minutes
Oignons	190 °C	300 g	2 - 4 minutes
Frites	190 °C	500 g (poids recommandé : 300 g)	8 - 10 minutes
Chips de pomme de terre	190 °C	500 g (poids recommandé : 300 g)	10 - 15 minutes

Après utilisation

- Débranchez la fiche d'alimentation (15) de la prise de courant.
- Retirez le panier à friture (18).
- Laissez l'appareil et la graisse entièrement 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 le bac de friture (17) pour être réutilisée. Dans ce cas, conservez le bac de friture (17) impérativement dans un lieu frais.

ou

Sortez le bac de friture (17) de l'appareil et retirez la graisse solide à l'aide d'un racloir 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.

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 entièrement refroidir l'appareil.
- Ouvrez le couvercle de l'appareil (2) et sortez le panier à friture (18).
- Sortez le panneau de commande (1) et appuyez sur le bouton de réinitialisation (22) à l'arrière du panneau de commande.

Non-utilisation prolongée

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée :

- Débranchez la fiche d'alimentation (15)
- Laissez l'appareil refroidir
- Sortez l'huile ou la graisse de l'appareil
- Nettoyez l'appareil comme décrit au paragraphe « Nettoyage et entretien » en page 60
- Rangez l'appareil dans un endroit sec.

Nettoyage et entretien

À chaque changement de graisse, il faut nettoyer minutieusement le bac de friture (17), le panier à friture (18) et le couvercle de l'appareil (2). Un nettoyage régulier de la friteuse contribue à rallonger sa durée de vie.

**DANGER !****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 pour 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 !**

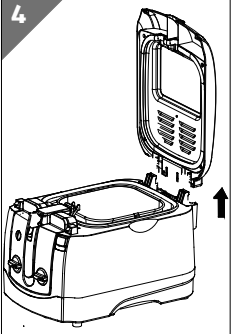
L'appareil et ses accessoires deviennent très chauds en cours d'utilisation. Le refroidissement de l'huile ou de la graisse prend beaucoup de temps.

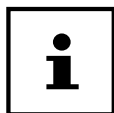
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer, afin d'éviter toute brûlure.

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

- Le panneau de commande et les résistances, ainsi que la plaque de base avec les connecteurs pour le panneau de commande et le cordon d'alimentation ne doivent pas être nettoyés à l'eau. Utilisez simplement un chiffon légèrement humide avec un peu de produit vaisselle pour nettoyer les éléments de commande. Ce faisant, veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil au contact des composants électroniques.
- N'utilisez pas de produits chimiques agressifs, de détergents abrasifs ou d'éponges dures pour nettoyer l'appareil.

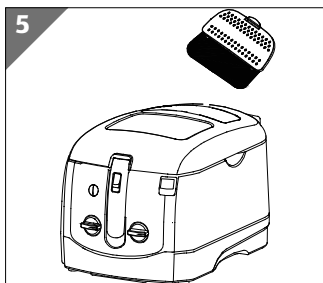
Nettoyage et entretien

Pièce de l'appareil	Consignes de nettoyage
<p>Couvercle de l'appareil (2)</p> 	<ul style="list-style-type: none">- Retirez le couvercle de l'appareil (2) en le tirant à la verticale vers le haut (voir Fig. 4).- Nettoyez le couvercle de l'appareil (2) avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle doux, puis séchez-le bien.
<p>Boîtier (16)</p>	<ul style="list-style-type: none">- Si nécessaire, nettoyez l'extérieur de la friteuse avec une lavette humide et un peu de produit vaisselle doux, puis séchez-le soigneusement.
<p>Panier à friture (18)</p>	<ul style="list-style-type: none">- Nettoyez le panier à friture (18) à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle à l'aide d'une brosse à vaisselle. Au besoin, laissez-le tremper au préalable.- Séchez-le ensuite soigneusement.
<p>Bac de friture (17)</p>	<ul style="list-style-type: none">- Videz entièrement le bac de friture (17).- Essuyez le bac de friture (17) avec un torchon de cuisine absorbant.- Si nécessaire, nettoyez le bac de friture (17) avec une lavette humide et un peu de produit vaisselle doux, puis séchez-le soigneusement.



Le bac de friture (17), le panier à friture (18) et le couvercle de l'appareil (2) peuvent passer au lave-vaisselle. Retirez le filtre à odeurs et à vapeur de graisse avant de placer le couvercle de l'appareil au lave-vaisselle.

Changement du filtre à odeurs et à vapeur de graisse



- Retirez le clapet du compartiment du filtre (13).
- Retirez le filtre usagé et remplacez-le après environ 60 cycles de friture par un nouveau filtre à odeurs et vapeur de graisse. Placez ensuite le filtre blanc, puis le filtre noir.
- Remettez en place le clapet du compartiment du filtre (13) en appuyant dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche audiblement.

Le filtre à odeurs et à vapeur de graisse peut être remplacé au besoin par un filtre universel, p. ex. filtre de hotte, recoupé aux dimensions adéquates.

Dépannage

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

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation (15) n'est pas branchée sur une prise de courant.	- Branchez l'appareil sur une prise de courant réglementaire.
	L'interrupteur de sécurité du panneau de commande/des éléments chauffants n'est pas actionné correctement.	- Vérifiez la position de l'interrupteur de sécurité.

Problème	Cause possible	Dépannage
Les aliments ne sont pas cuits.	La quantité d'aliments est trop importante.	– Remplissez le panier à friture (18) avec de petits morceaux. Les petits morceaux cuisent plus uniformément.
	La température de cuisson est trop faible.	– Réglez le thermostat (5) sur la température requise.
	Le temps de cuisson est trop court.	– Réglez le thermostat (5) sur la température requise et augmentez le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments sont trop serrés.	– Secouez le panier à friture (18) 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.
Les frites faites maison 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 plus petits morceaux.

Recyclage

EMBALLAGE

L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être recyclés de manière écologique en étant soumis à un 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 éliminé 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.

Remettez l'appareil usagé dans un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'une déchetterie.

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

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique :	230 V~, 50 Hz
Puissance :	1800 W
Classe de protection :	I
Bac de friture :	3 litres (max.)
Dimensions (L x l x P) :	env. 38,0 x 27,0 x 26,5 cm env. 48,0 x 27,0 x 26,5 cm (avec la poignée du panier à friture dépliée)



www.tuv.com
ID 1111242648

Information relative à la conformité UE



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

- Directive relative à la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE.

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.

Horaires d'ouverture	Produits multimédia (PC, notebook, etc.)
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 0848 - 24 24 25
	Électroménager et électronique grand public
	☎ 0848 - 24 24 26
Adresse du service après-vente	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Suisse	



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail du SAV www.medionservice.com. Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

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

Mentions légales

Copyright © 2021

Date : 08.10.2021

Tous droits réservés.

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

Toute reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme 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.

Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que nous, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-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.lidi.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.

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'**informations sur les produits**, de **pièces de rechange** ou d'**accessoires**, de données sur les **garanties fabricant** ou sur les **unités de service** ou si vous souhaitez regarder confortablement des **instructions en vidéo** – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet.

Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit ALDI.

Votre portail de services ALDI

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services ALDI sous www.aldi-service.ch.



L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Sommaro

Informazioni sulle presenti istruzioni per l'uso.....	72
Spiegazione dei simboli	72
Utilizzo conforme.....	74
Indicazioni di sicurezza	75
Informazioni sull'acrilammide.....	82
Contenuto della confezione	83
Panoramica dell'apparecchio	84
Lato anteriore	84
Lato posteriore.....	85
Pannello comandi	86
Prima del primo utilizzo	86
Grasso e olio per friggere.....	87
Preparazione degli alimenti	88
Uso della friggitrice	89
Riempimento della friggitrice con olio/grasso liquido e suo utilizzo	90
Cottura senza timer.....	91
Istruzioni per la frittura.....	91
Tabella dei tempi di cottura	93
A fine frittura	93
Protezione da surriscaldamento.....	94
Inutilizzo prolungato.....	94
Pulizia e manutenzione.....	94
Sostituzione del filtro antiodori e antigrasso	97
Risoluzione dei problemi	97
Smaltimento	98
Dati tecnici	99
Informazioni sulla conformità UE.....	99
Informazioni relative al servizio di assistenza	100
Note legali	100
Informativa sulla protezione dei dati personali.....	101
Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR	102

Informazioni sulle presenti istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che sia di vostro gradimento.

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

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

Spiegazione dei simboli

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



Questa parola chiave denota un livello di rischio elevato che, se non viene evitato, causa la morte o gravi lesioni.



Questa parola chiave denota un livello di rischio medio che, se non viene evitato, può causare la morte o gravi lesioni.



Questa parola chiave denota un livello di rischio basso che, se non viene evitato, può causare una lesione lieve o modesta.



Questa parola chiave mette in guardia da possibili danni materiali.



Questo simbolo fornisce informazioni supplementari utili per l'assemblaggio o per il funzionamento.



Attenersi alle indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



Avvertenza: pericolo di scosse elettriche!



Pericolo a causa di superfici molto calde!

- Punto elenco/informazioni relative a eventi che si possono verificare durante l'utilizzo
- Istruzioni operative da seguire



Marchio CE

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



Sicurezza verificata

I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti.



Etichettatura dei materiali di imballaggio per la separazione dei rifiuti

Etichettatura 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 nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



Utilizzo conforme

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

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico. Non è adatto, ad esempio, all'utilizzo:

- 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;

In caso di uso commerciale o per scopi diversi dalla frittura di alimenti, il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni.

L'uso non conforme comporta il decadimento della garanzia:

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

Indicazioni di sicurezza

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



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. Questo 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.
- Il grasso/l'olio caldo può provocare ustioni se la friggitrice viene tirata da un piano di lavoro.
Non lasciare che il cavo di alimentazione penda sopra il bordo del piano di lavoro, in un punto in cui i bambini possono afferrarlo oppure l'utilizzatore può inciamparvi.
- Non azionare l'apparecchio quando è incustodito! Qualora si dovesse uscire dalla stanza, spegnere sempre l'apparecchio. Scollegare la spina dalla presa elettrica.



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.



PERICOLO!

Pericolo di scossa elettrica!

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

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

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

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto acqua corrente e non collocarlo in ambienti umidi. Ciò può provocare scosse elettriche.

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

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



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 esempio, con l'ausilio di un coperchio per pentole o di una coperta.



Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio causato da superfici molto calde!

- Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno né con un sistema di telecomando separato, ad es. una presa radio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- Assicurarsi che non vi sia il rischio di inciampare nel cavo di alimentazione e non utilizzare prolunghie.
- 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 di alimentazione 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 riportate sull'imballaggio.



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.



Pericolo d'incendio!

L'olio/il grasso esausto 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 di alimentazione 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.



Pericolo per la salute!

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

- Rimuovere i resti di cibo 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 un 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**. Rispettare anche le quantità massime indicate per gli alimenti da friggere (vedere "Tabella dei tempi di cottura" a pagina 93).

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

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.

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 fu al centro dell'attenzione quando, nell'aprile del 2002, un'équipe di ricercatori svedesi ne riscontrò la presenza in alcuni alimenti.

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.

Contenuto della confezione



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.

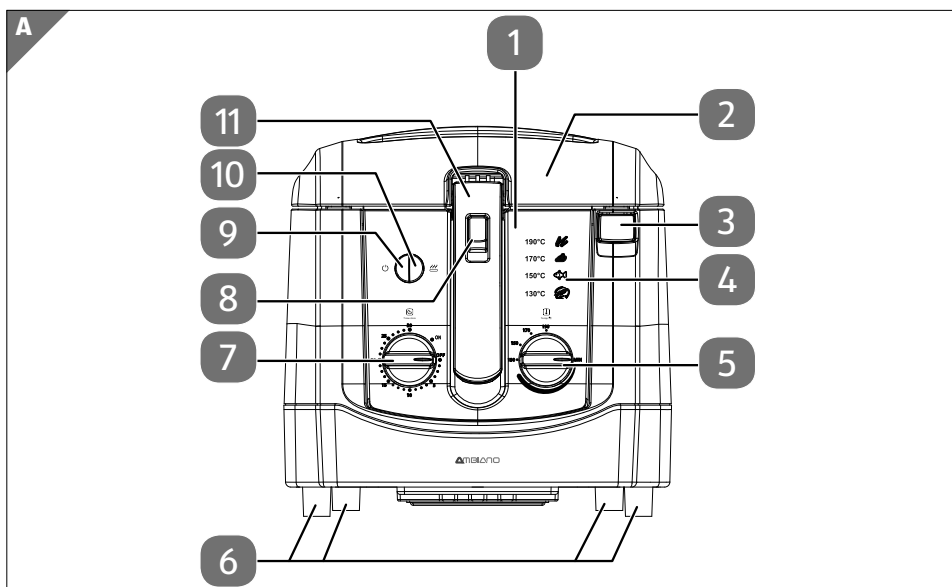
Verificare la completezza e l'integrità della fornitura e comunicarne l'eventuale incompletezza o il danneggiamento entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Friggitrice
- Filtro antiiodori e antigrasso nel coperchio
- Cestello
- Coperchio rimovibile con finestrella
- Istruzioni per l'uso
- Tagliando di garanzia

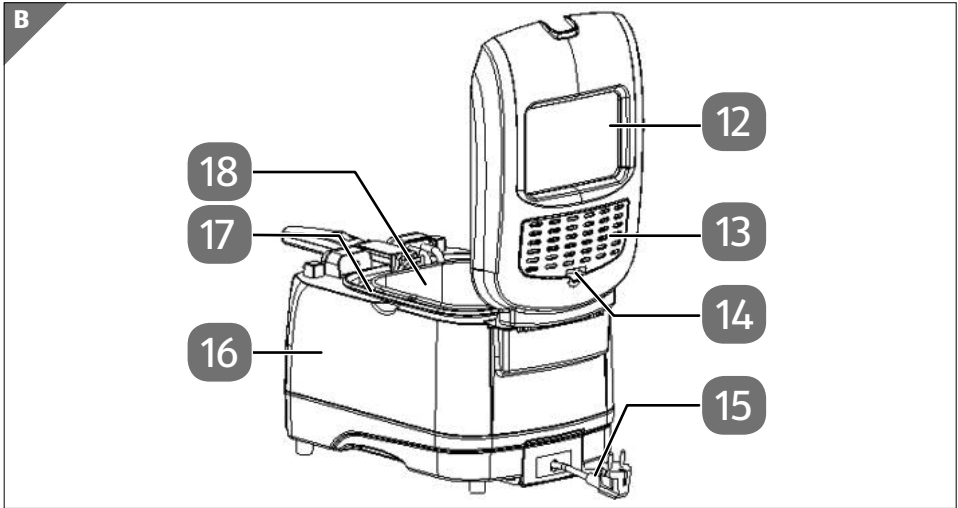
Panoramica dell'apparecchio

Lato anteriore



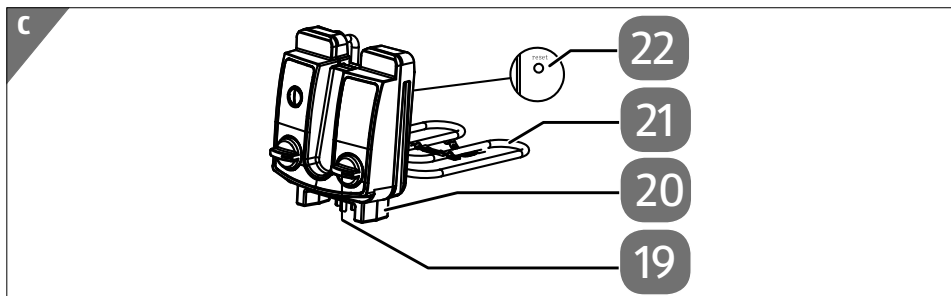
- 1 Pannello comandi
- 2 Coperchio rimovibile
- 3 Pulsante di sblocco per il coperchio
- 4 Esempi di frittura
- 5 Selettore della temperatura
- 6 Piedini di appoggio
- 7 Selettore del tempo di cottura
- 8 Pulsante di sblocco per piegare il manico del cestello
- 9 Spia di funzionamento rossa: apparecchio in funzione
- 10 Spia di funzionamento verde: riscaldamento
- 11 Manico del cestello

Lato posteriore



- 12 Finestrella
- 13 Vano per il filtro antiodori e antigrasso
- 14 Fermo per il coperchio del vano del filtro
- 15 Cavo di alimentazione con spina
- 16 Corpo dell'apparecchio
- 17 Camera di frittura con indicatore di quantità **MIN/MAX** (non raffigurato)
- 18 Cestello

Pannello comandi



- 19 Contatti
- 20 Linguette di arresto pannello comandi
- 21 Resistenze
- 22 Interruttore di reset (ripristino dopo l'attivazione della protezione da surriscaldamento)

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 (2) premendo il pulsante di sblocco (3).
- Per estrarre il cestello (18), piegare il manico del cestello (11) fino a farlo scattare in posizione orizzontale con un clic.
- Rimuovere il pannello comandi (1) insieme alle barre riscaldanti.
- Estrarre il cestello (18) e pulirlo con acqua calda e un po' di detersivo per stoviglie.
- Pulire la camera di frittura (17) con un panno morbido e umido. Asciugare accuratamente il cestello (18) e la camera di frittura (17).
- Inserire di nuovo la camera di frittura (17).
- Reinscrivere il pannello comandi (1) con le linguette e i contatti rivolti verso il basso nel corpo (16).
- Reinscrivere il cestello (18) nella camera di frittura (17) in modo che il manico del cestello (11) si inserisca nelle apposite rientranze.
- Inserire il coperchio (2) con finestrella (12) se il coperchio (2) non è montato.

La friggitrice è ora pronta all'uso.

Grasso e olio per friggere

Si consiglia di utilizzare grassi vegetali puri, come ad es. olio di cocco o di arachidi, che reggono le alte temperature. Osservare eventualmente le indicazioni riportate sull'imballaggio. L'olio di oliva o gli oli con un basso contenuto di acidi grassi insaturi sono adatti solo per frittiture 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 i grassi animali (ad es. strutto, burro, ecc.) non sono adatti per friggere.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio dovuto a schizzi d'olio sulla superficie calda della camera di frittura.

- 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 riportate sull'imballaggio 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

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 agli alimenti in modo da non contaminare troppo l'olio di briciole.
- Prima di inserire nel cestello (18) 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.



Spennellare la superficie interna della finestrella (12) con dell'olio, affinché non si formi acqua di condensa e si possa controllare la cottura.

Uso della friggitrice



Pericolo d'incendio!

L'olio/il grasso esausto 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 di alimentazione 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.



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 (16) 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 (18) caldo con le mani; utilizzare sempre le apposite maniglie o gli elementi di comando.



Usare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione.

Riempimento della friggitrice con olio/grasso liquido e suo utilizzo

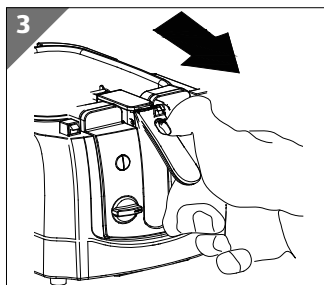
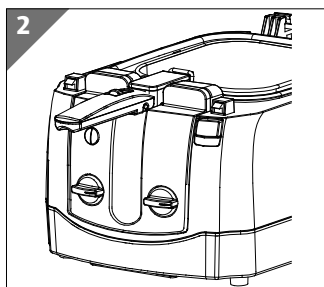
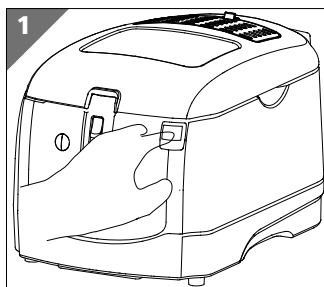


AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio! Pericolo di lesioni!

- Non azionare l'apparecchio quando è incustodito! Qualora si dovesse uscire dalla stanza, spegnere sempre l'apparecchio. Scollegare la spina dalla presa elettrica.

La friggitrice è spenta: il selettore del tempo di cottura (7) si trova su **OFF** e il selettore della temperatura (5) su **MIN**.



- Se si usa grasso per friggere, scioglierlo prima in una pentola come sopra descritto.
- Aprire il coperchio (2) premendo il pulsante di sblocco (3) (vedere la **Fig. 1**).
- Per rimuovere il cestello (18) dalla friggitrice, sollevare il manico del cestello (11) fino a farlo scattare in posizione orizzontale con un clic (vedere la **Fig. 2**).
- Versare l'olio/il grasso fuso nella camera di frittura fredda (17). Fare attenzione a non superare l'indicazione di livello **MAX** e a riempire la camera di frittura almeno fino all'indicazione di livello **MIN**. Rispettare anche le quantità massime indicate per gli alimenti da friggere (vedere "Tabella dei tempi di cottura" a pagina 93).
- Chiudere il coperchio (2) facendolo scattare in posizione con un clic.
- Abbassare il manico del cestello (11) spingendo indietro il pulsante di sblocco (8) (vedere la **Fig. 3**).
- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte.
- Accendere la friggitrice impostando il selettore del tempo di cottura (7) sul tempo di cottura desiderato (fino a max. 30 minuti).

La spia di funzionamento rossa (9) indica che l'apparecchio è in funzione.

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

La spia di funzionamento verde (10) indica che l'apparecchio si sta riscaldando.

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



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

Al termine del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico e il ciclo di riscaldamento viene terminato. Il selettore del tempo di cottura (7) si trova su **OFF**.

Cottura senza timer

Se non si desidera limitare automaticamente il tempo di cottura, accendere la friggitrice senza timer.

- Portare il selettore del tempo di cottura (7) su **ON** ruotandolo in senso antiorario.

La spia di funzionamento rossa (9) indica che l'apparecchio è in funzione.

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

La spia di funzionamento verde (10) indica che l'apparecchio si sta riscaldando. La spia di funzionamento verde si spegne una volta raggiunta la temperatura impostata.

Istruzioni per la frittura



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.

Istruzioni per la frittura

- Inserire gli alimenti da friggere nel cestello (18).
- Assicurarsi di non riempire eccessivamente la friggitrice (18). In caso contrario non si otterrà un risultato di cottura uniforme.
- Aprire il coperchio (2) premendo il pulsante di sblocco (3). Reggerlo leggermente per evitare che si apra troppo rapidamente e quindi che l'acqua di condensa o il grasso schizzi o goccioli dal coperchio (2).
- Abbassare con cautela il cestello (18) e immergerlo nell'olio.
- Inserire il cestello pieno (18) in modo che finisca nelle apposite rientranze.
- Chiudere il coperchio (2) e ripiegare il manico del cestello (11).
- È possibile controllare il grado di doratura degli alimenti guardando attraverso la finestrella (12). Se necessario, aprire il coperchio (2) per controllare il grado di doratura degli alimenti. Se necessario, sollevare il cestello (18) per assaggiare un pezzo di cibo.

Se gli alimenti non sono ancora ben cotti:

- Agitare il cestello (18) per ridistribuire gli alimenti e ottenere una cottura finale uniforme.
- Prolungare il ciclo di frittura.
- Abbassare il cestello (18) nell'olio e chiudere il coperchio della friggitrice (2).

Quando gli alimenti sono cotti:

- Sollevare il cestello (18) ed estrarlo dalla friggitrice. Agitare delicatamente il cestello oppure agganciarlo per poco sul bordo della camera di frittura per far sgocciolare il grasso/olio in eccesso.
- Versare gli alimenti fritti in un recipiente o un colino sufficientemente grandi. Per assorbire il grasso/l'olio in eccesso, coprire il recipiente/colino con della carta da cucina, che poi verrà gettata via.
- Al termine del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico e il ciclo di riscaldamento viene terminato. Il selettore del tempo di cottura (7) si trova su **OFF**.

Tabella dei tempi di cottura

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

- Per i piatti pronti osservare le indicazioni del produttore per quanto riguarda le impostazioni di temperatura e del tempo di cottura.

Alimento	Temperatura	Quantità massima	Tempo di cottura
Gamberi	150 °C	400 g	3-5 minuti
Funghi champignon	150 °C	300 g	3-5 minuti
Pollo panato	170 °C	400 g	12-14 minuti
Polpette di pesce	170 °C	300 g	3-5 minuti
Filetti	170 °C	300 g	5 minuti
Cipolle	190 °C	300 g	2-4 minuti
Patatine fritte	190 °C	500 g (consigliato 300 g)	8-10 minuti
Patatine (chips)	190 °C	500 g (consigliato 300 g)	10-15 minuti

A fine frittura

- Scollegare la spina (15) dalla presa di corrente.
- Estrarre il cestello (18).
- Lasciare raffreddare completamente 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 (17) e riutilizzato. In tal caso conservare la camera di frittura (17) assolutamente in un luogo fresco.

oppure

Estrarre la camera di frittura (17) 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.

Protezione da surriscaldamento

- 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.

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, lasciar prima raffreddare completamente l'apparecchio.
- Aprire il coperchio (2) e rimuovere il cestello (18).
- Sollevare il pannello comandi (1) e premere l'interruttore di reset (22) sul retro del pannello stesso.

Inutilizzo prolungato

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un tempo prolungato,

- staccare la spina di alimentazione (15),
- lasciare raffreddare l'apparecchio,
- rimuovere l'olio/grasso,
- pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione" a pagina 94 e
- conservare l'apparecchio in un luogo asciutto.

Pulizia e manutenzione

A ogni cambio di olio o grasso per friggere, si consiglia di pulire con cura la camera di frittura (17), il cestello (18) e il coperchio (2). Pulire regolarmente la friggitrice contribuisce a prolungare la durata di vita dell'apparecchio.



PERICOLO!

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 di alimentazione dalla presa.
- Pulire l'apparecchio solo dopo aver staccato la spina di alimentazione.



ATTENZIONE!

Pericolo di ustioni!

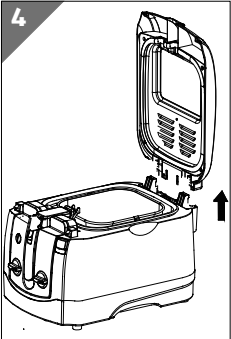
L'apparecchio e gli accessori diventano molto caldi. L'olio/il grasso impiega molto tempo a raffreddarsi.

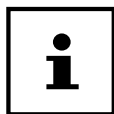
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo per evitare ustioni.

AVVISO!

Possibili danni all'apparecchio!

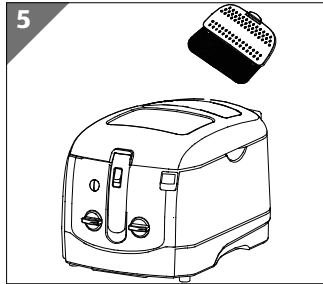
- Il pannello comandi con le barre riscaldanti nonché la piastra termica con presa di collegamento per il pannello comandi e con cavo di alimentazione non devono essere puliti con l'acqua. Per la pulizia degli elementi di comando, utilizzare esclusivamente un panno leggermente umido con un po' di detergente per stoviglie. Assicurarsi che nessun liquido penetri nei componenti elettronici.
- Per la pulizia non utilizzare detersivi chimici aggressivi, detersivi abrasivi, spugne dure, ecc.

Componente	Indicazioni per la pulizia
<p>Coperchio (2)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Rimuovere il coperchio (2) tirandolo verso l'alto in verticale (vedere la Fig. 4). - Pulire il coperchio (2) con un panno umido ed eventualmente un po' di detersivo per stoviglie delicato e asciugarlo con cura.
<p>Corpo (16)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pulire il corpo della friggitrice con un panno umido ed eventualmente un po' di detersivo per stoviglie delicato e asciugarlo con cura.
<p>Cestello (18)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pulire il cestello (18) in acqua calda e detersivo per stoviglie usando una spazzola per piatti. Se necessario, lasciarlo brevemente in ammollo. - Asciugarlo con cura.
<p>Camera di frittura (17)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Svuotare completamente la camera di frittura (17). - Pulire la camera di frittura (17) con un panno o della carta assorbente. - Passarvi quindi un panno umido ed eventualmente un po' di detersivo per stoviglie delicato e asciugare la camera di frittura (17) con cura.



La camera di frittura (17), il cestello (18) e il coperchio (2) sono idonei al lavaggio in lavastoviglie. Rimuovere il filtro antiodori e antigrasso prima di mettere il coperchio in lavastoviglie.

Sostituzione del filtro antiiodori e antigrasso



- Rimuovere il coperchio dal vano del filtro (13).
- Rimuovere il filtro usato e sostituirlo con un nuovo filtro antiiodori e antigrasso dopo circa 60 cicli di frittura. Inserire prima il filtro bianco e poi il filtro nero.
- Posizionare il coperchio sul vano del filtro (13) e premerlo finché non scatta in posizione con un clic.

Qualora non si riuscissero a trovare i filtri antiiodore e antigrasso, si possono tagliare su misura i filtri universali, ad esempio quelli delle cappe da cucina.

Risoluzione dei problemi

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

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non funziona.	La spina di alimentazione (15) non è collegata a una presa elettrica.	- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente installata a regola d'arte.
	L'elemento di comando/riscaldamento con interruttore di sicurezza non è inserito correttamente.	- Controllare la posizione dell'elemento di comando/riscaldamento.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
Gli alimenti non sono cotti.	La quantità di alimenti posizionata all'interno è eccessiva.	- Riempire il cestello (18) con pezzi piccoli. I pezzi più piccoli si cuociono in maniera più uniforme.
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	- Impostare la temperatura desiderata ruotando il selettore della temperatura (5).
	Il tempo di cottura è troppo breve.	- Impostare la temperatura necessaria ruotando il selettore della temperatura (5) e prolungare la frittura.
Gli alimenti non sono cotti in maniera uniforme.	Gli alimenti sono troppo vicini l'uno all'altro.	- Agitare il cestello (18) 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 per friggere.
	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.

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 riportato qui a lato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine della sua vita utile l'apparecchio deve essere smaltito correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

Conferire l'apparecchio usato presso un punto di raccolta per rifiuti elettronici o un centro di riciclaggio.

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

Dati tecnici

Alimentazione elettrica:	230 V~, 50 Hz
Potenza:	1800 W
Classe di protezione:	I
Camera di frittura:	3 litri (max)
Dimensioni (L x P x A):	ca. 38,0 x 27,0 x 26,5 cm ca. 48,0 x 27,0 x 26,5 cm (con manico del cestello alzato)



www.tuv.com
ID 1111242648

Informazioni sulla conformità UE



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.

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 posta o telefonicamente.

Orari di apertura	Prodotti multimediali (PC, notebook ecc.)
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 0848 - 24 24 25
	Elettronica di consumo
	☎ 0848 - 24 24 26
Indirizzo del servizio di assistenza	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Svizzera	



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

Lì sono disponibili anche driver e altri software per diversi dispositivi.

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

Note legali

Copyright © 2021

Ultimo aggiornamento: 08.10.2021

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.

Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio cliente!

La informiamo che noi, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-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.

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori** o **centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet.

I software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.

Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo www.aldi-service.ch.



Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.



CH

Vertrieben durch: | Commercialisé par: |
Commercializzato da:

MEDION AG
AM ZEHNTHOF 77
45307 ESSEN
DEUTSCHLAND/ALLEMAGNE/GERMANIA

KUNDENDIENST · SERVICE APRÈS-VENTE
ASSISTENZA POST-VENDITA 719045



CH

0848 - 24 24 26
0,08 CHF/Min.



www.medion.ch

Modell/Modèle/Modello:
MD 12814

04/2022

3

**JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI DI GARANZIA**