



Bedienungs- anleitung

AMBIANO® FRITTEUSE MD 12814



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

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.

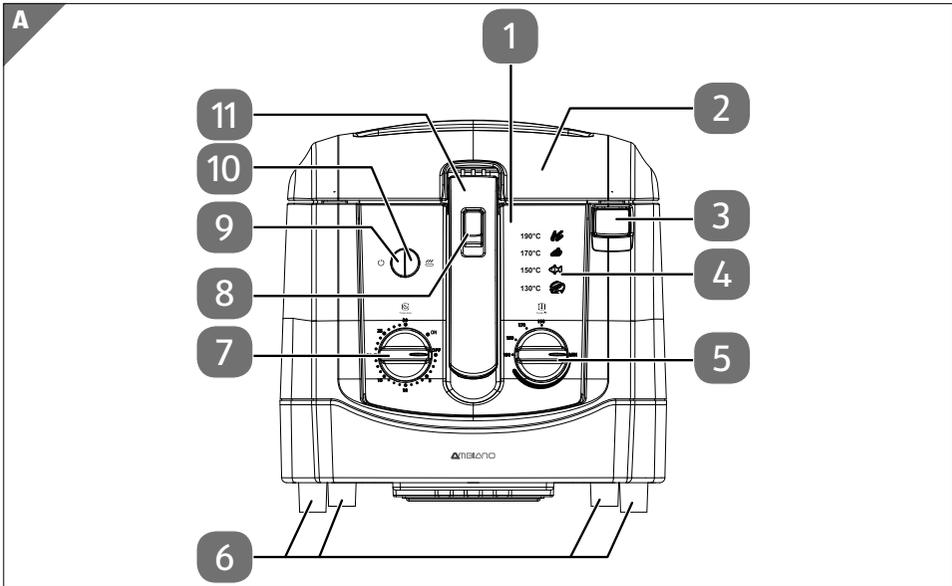
Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit und Unversehrtheit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett oder beschädigt ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

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

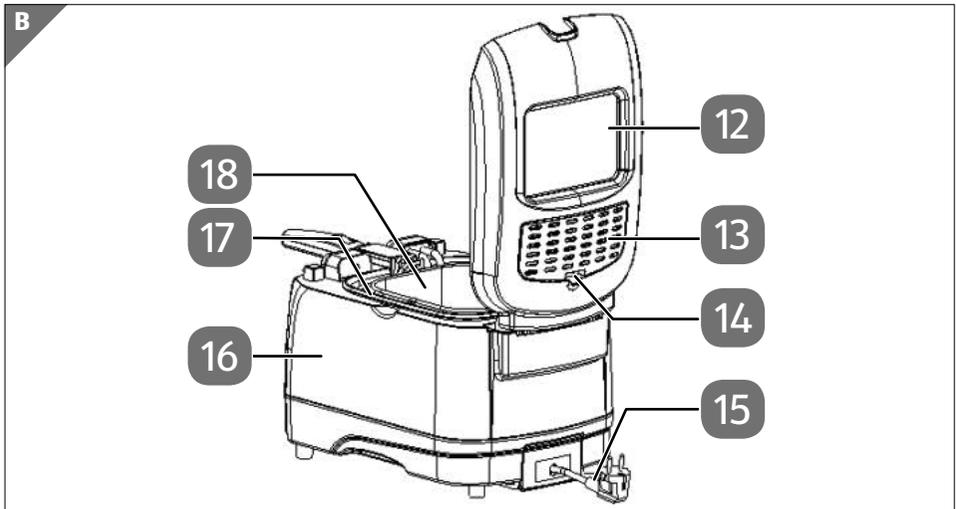
Geräteübersicht

Vorderseite



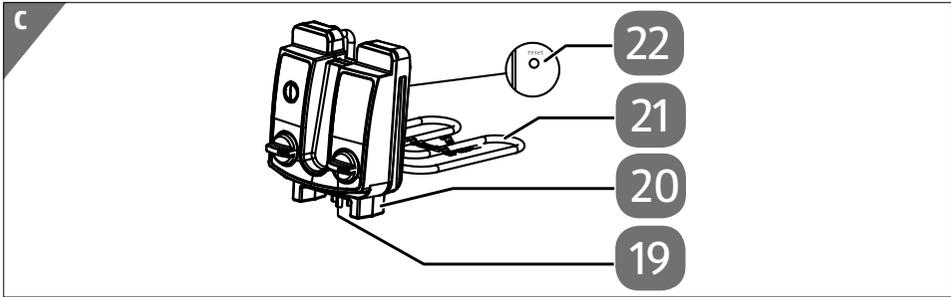
- 1 Bedienpanel
- 2 Abnehmbarer Gerätedeckel
- 3 Entriegelungstaste für den Gerätedeckel
- 4 Frittierbeispiele
- 5 Temperaturregler
- 6 Standfüße
- 7 Garzeitregler
- 8 Entriegelungstaste zum Einklappen des Frittierkorb-Griffs
- 9 Rote Betriebsleuchte: Gerät in Betrieb
- 10 Grüne Betriebsleuchte: Heizvorgang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



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!

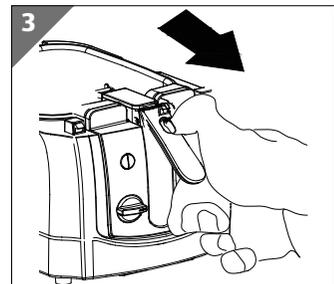
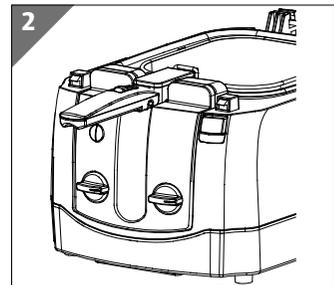
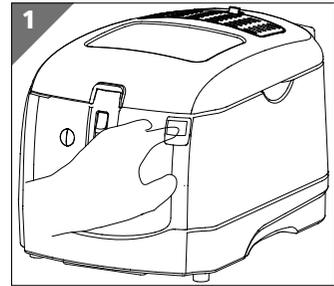
Brandgefahr! Verletzungsgefahr!

- 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 Frittierkorb-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!

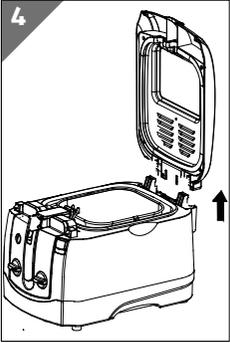
Das Gerät und das Zubehör werden sehr heiß. Öl oder Fett benötigt sehr viel Zeit, um abzukühlen.

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

HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

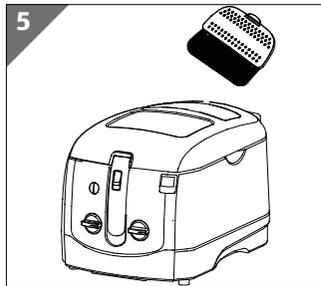
- Das Bedienpanel mit Heizstäben sowie die Bodenplatte mit Anschlussbuchse für das Bedienpanel und mit Netzkabel dürfen nicht mit Wasser gereinigt werden. Verwenden Sie ein nur leicht angefeuchtetes Tuch mit etwas Spülmittel zur Reinigung der Bedienelemente. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit 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 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	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00	☎ 01 928 7661
Sa. / So.: 10:00 - 18:00	
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	



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.



AT

Vertrieben durch:

MEDION AG
AM ZEHNTHOF 77
45307 ESSEN
DEUTSCHLAND

KUNDENDIENST

719044



AT

01 928 7661

(Zum regulären Festnetztarif Ihres
Telefonanbieters.)



www.medion.at

MODELL:
MD 12814

04/2022

3

**JAHRE
GARANTIE**