

medion

Kurzanleitung

Guide de démarrage rapide

Korte handleiding

Guía rápida

Guida rapida

Short manual



Doppelzonen-Heißluftfritteuse

Friteuse à air chaud double zone

Airfryer met twee zones

Freidora de aire caliente con dos zonas de cocción

Friggitrice ad aria a doppio cestello

Double zone hot air fryer

MEDION P20 XXL Twin (MD 11760)

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Kurzanleitung	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3.	Sicherheitshinweise	6
3.1.	Inbetriebnahme und Gebrauch	8
3.2.	Reinigung.....	11
4.	Teilebeschreibung	12
5.	Lieferumfang	16
6.	Heißluftfritteuse vorbereiten	16
7.	Heißluftfritteuse bedienen	17
7.1.	Programm unterbrechen.....	19
7.2.	Programm beenden	19
8.	Technische Daten.....	20
9.	EU-Konformitätsinformation.....	20
10.	Ersatzteile.....	20
11.	Entsorgung.....	21

1. Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei dieser Kurzanleitung handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



WARNUNG!

Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise und die vollständige Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Bewahren Sie die Unterlagen immer in Reichweite auf und händigen Sie sie bei Weitergabe an Dritte aus, da sie ein wesentlicher Bestandteil des Produktes ist.



Wo finde ich die vollständige Bedienungsanleitung?

Die vollständige Bedienungsanleitung steht Ihnen durch Scannen des nebenstehenden QR-Codes zum Einsehen und Download zur Verfügung.

Wie nehme ich Kontakt zum Service auf?

Die Kontaktdaten finden Sie in der vollständigen Bedienungsanleitung.



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



WARNUNG!

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



Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!



Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



HINWEIS!

Anweisungen befolgen, um Situationen, die zu Sachschäden führen können, zu vermeiden.



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Symbol für Wechselstrom



Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinien.



In der EU verwendetes
Symbol zur Kennzeich-
nung von Materialien mit
Lebensmittelkontakt wie
z. B. Verpackungen oder
Geräteoberflächen.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät eignet sich zum Backen, Garen und Grillen von Lebensmitteln wie z. B. Gemüse, Pommes und Kartoffelecken (selbstgemacht oder backofenfertig) sowie für die Zubereitung von Fisch, Fleisch und Geflügel.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt und ähnlichen Haushaltsanwendungen verwendet zu werden; beispielsweise:

- in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

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

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

3. Sicherheitshinweise

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

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

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

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



WARNUNG!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

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

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.

- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung überprüfen Sie das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Nehmen Sie auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vor oder versuchen Sie, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen Gegenstände durch die Belüftungsslitze ein.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, lassen Sie sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät reinigen oder warten,
 - wenn Sie das Gerät auf- oder abbauen,
 - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
 - bei fehlender Aufsicht,
 - bei Gewitter.

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

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

3.1. Inbetriebnahme und Gebrauch



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

- Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen ab, die heiß werden können (z. B. Herdplatten, offene Flammen).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät im Betrieb keine Berührung mit einem anderen Gegenstand hat. Halten Sie einen Abstand von min. 10 cm zu anderen Gegenständen ein. Stellen Sie es insbesondere nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhänge, Papier usw.) auf.
- Stellen Sie das Gerät im Betrieb nicht unter Hängeschränke oder andere Gegenstände, die den freien Abzug des Dampfes nach oben behindern könnten.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Verdecken Sie keinesfalls die beiden Lüftungsauslässe auf der Geräterückseite.
- Vermeiden Sie die Blockade der Lüftungsauslässe durch Verunreinigungen oder Einführen von Fremdgegenständen.
- Überprüfen Sie die Luftauslässe auf Blockaden, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
- Stellen Sie die heißen Frittiertöpfe immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Füllen Sie die Frittiertöpfe nicht mit Fett oder Speiseöl wie bei einer Öl-Fritteuse. Geben Sie, je nach Rezept, nur eine entsprechend kleine Menge Speiseöl zum Lebensmittel hinzu.
- Überfüllen Sie die Frittiertöpfe nicht, damit die Speisen nicht die Heizelemente während des Betriebs im Geräteinneren berühren. Befüllen Sie die Frittiertöpfe nur bis zu 75 %.
- Legen Sie keine Speisen in die Frittiertöpfe, die in Frischhaltefolie, in Plastikfolie oder andere brennbare Materialien verpackt sind.

-
- Ziehen Sie bei dunkler Rauchentwicklung sofort den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung nachgelassen hat, bevor Sie die Frittiertöpfe aus dem Gerät nehmen.
 - Trennen Sie im Brandfall das Gerät zuerst von der Stromversorgung. Löschen Sie nicht mit Wasser. Löschen Sie die Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

- Es besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen. Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Gerätes und des Zubehörs sehr heiß werden.
- Da die beiden Lüftungsauslässe auf der Geräterückseite funktionsbedingt heiß werden, berühren Sie die Lüftungsauslässe während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
 - Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur am Griff und den Bedienelementen!
 - Fassen Sie nicht in die Frittierkammer, an die Frittiertöpfe oder die Heizelemente.
 - Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.
 - Bewegen Sie das aufgeheizte Gerät nicht, sondern lassen Sie das Gerät vorher vollständig abkühlen.
 - Wenn Sie die Frittiertöpfe beim oder nach dem Zubereiten der Speisen entnehmen, besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf. Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät und fassen Sie nicht in diesen Dampf. Stellen Sie die Frittiertöpfe auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.
 - Beim Betrieb werden die Frittiertöpfe sehr heiß, fassen Sie sie nicht an. Verwenden Sie Topfhandschuhe.

- Die Heizelemente bleiben auch nach dem Abschalten noch für eine längere Weile heiß. Stellen Sie sicher, dass niemand in die Frittierkammer greift.



VORSICHT!

Gesundheitsgefährdung!

Zu heißes Backen, Garen oder Grillen kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen. Acrylamide, die in verkohlten oder verbrannten Speiseresten entstehen, können Krebs auslösen.

- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.
- Lassen Sie die Speisen beim Backen oder Grillen nicht zu dunkel werden.



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Chemische Zusätze in Möbelbeschichtungen können das Material der Gerätefüße angreifen und Rückstände auf der Möbelloberfläche verursachen.

- Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.

3.2. Reinigung

- Beachten Sie die weiterführenden Hinweise zur Reinigung und reinigen Sie Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Kapitel „Heißluftfritteuse reinigen“ der Bedienungsanleitung beschrieben.

4. Teilebeschreibung

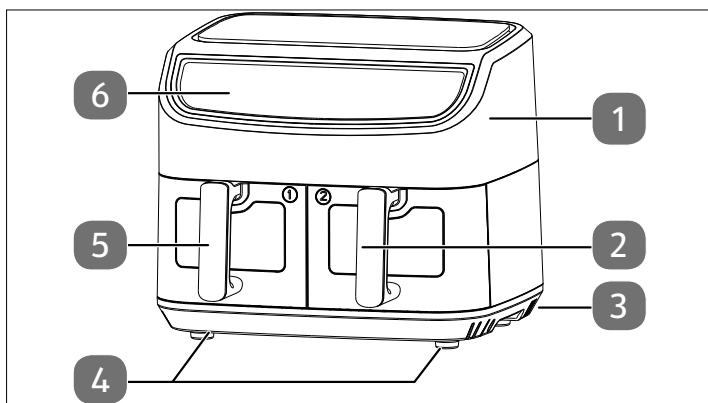


Abb. A – Vorderseite

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

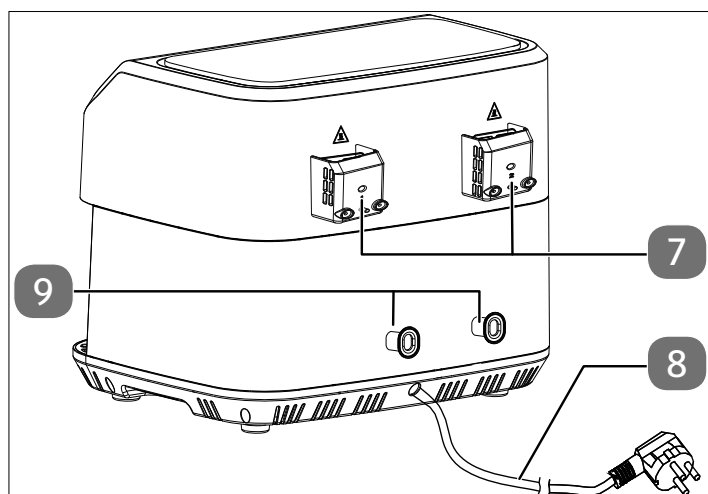


Abb. B – Rückseite

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

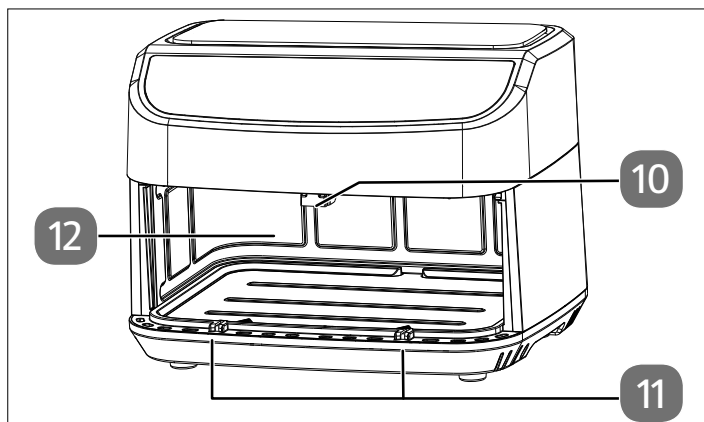


Abb. C – Frittierkammer

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

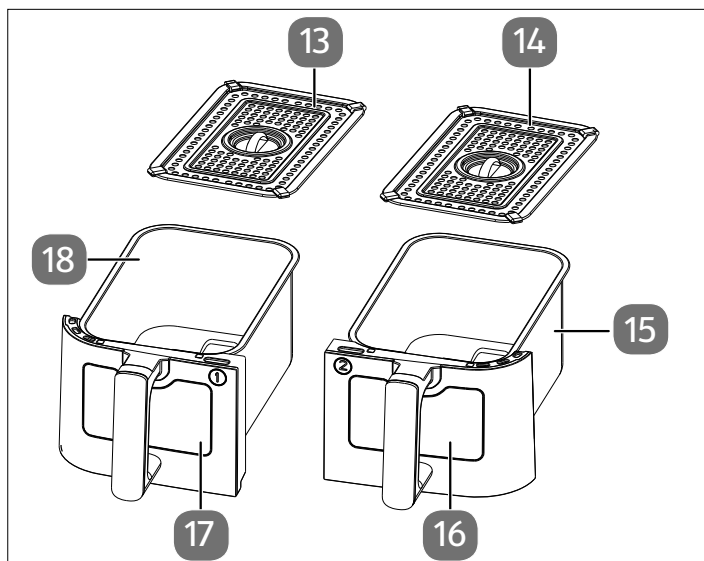


Abb. D – Frittiertöpfe

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

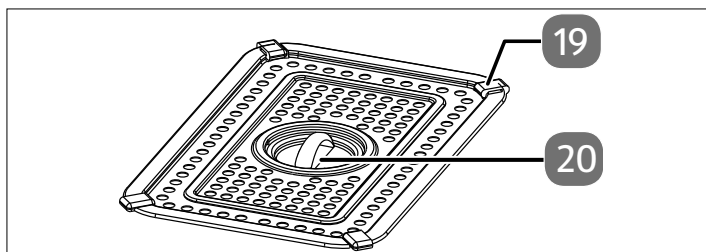


Abb. E – Frittiereinsatz

19. Eckenpolster

20. Griff

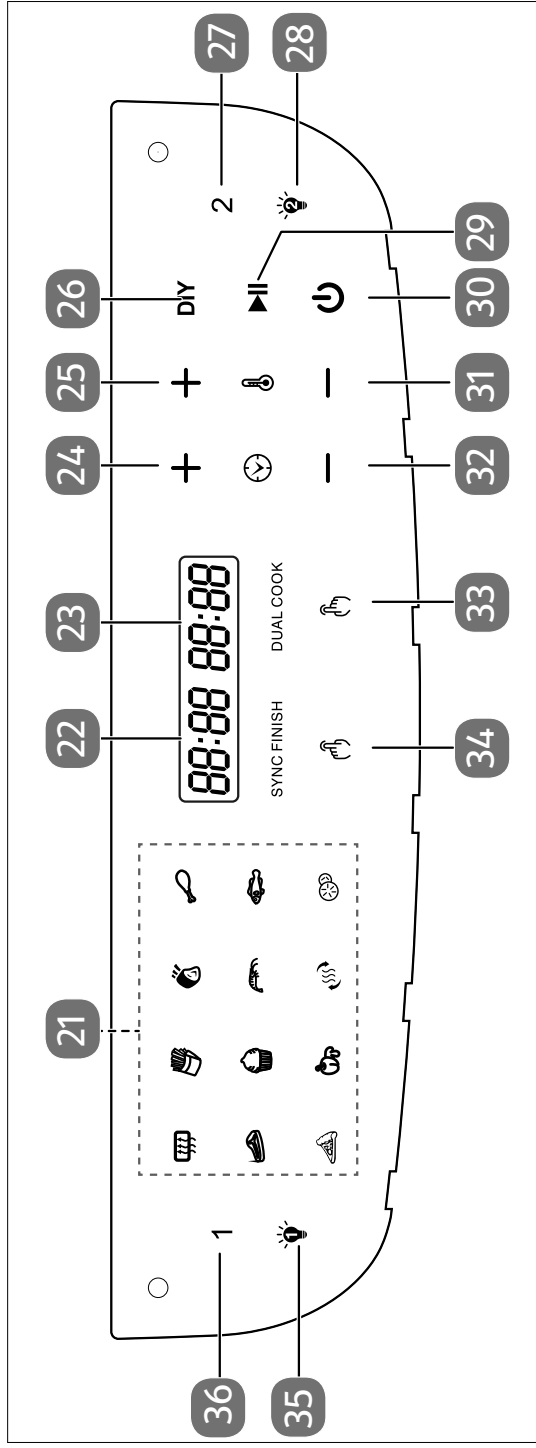


Abb. F – Bedienelemente/Anzeigefeld

- | | |
|--|--|
| 21. Schaltflächen Automatikprogramm-Auswahl | 30. Standby-Schaltfläche |
| 22. Anzeige für Temperatur/Garzeit Zone 1 | 31. Temperatur verringern |
| 23. Anzeige für Temperatur/Garzeit Zone 2 | 32. Garzeit verringern |
| 24. Garzeit verlängern | 33. Dual Cook-Funktion auswählen |
| 25. Temperatur erhöhen | 34. Sync Finish-Funktion auswählen |
| 26. DIY -Schaltfläche: Manuelle Einstellung | 35. Beleuchtung Zone 1 ein- und ausschalten |
| 27. Auswahl-Schaltfläche Zone 2 | 36. Auswahl-Schaltfläche Zone 1 |
| 28. Beleuchtung Zone 2 ein- und ausschalten | |
| 29. Heizvorgang starten/unterbrechen | |

5. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

■ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

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

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Doppelzonen-Heißluftfritteuse
- 2x Frittiereinsatz
- Kurzanleitung
- Bedienungsanleitung (als Download verfügbar, siehe „1. Informationen zu dieser Kurzanleitung“ auf Seite 4)

6. Heißluftfritteuse vorbereiten

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Folien vom Gerät.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- ▶ Ziehen Sie beide Frittiertöpfe (15/18) aus dem Gerät.
- ▶ Spülen Sie beide Frittiertöpfe sowie die Frittiereinsätze (13/14) mit heißem Wasser. Trocknen Sie die Teile gut ab.
- ▶ Fassen Sie jeweils den Frittiereinsatz (13/14) am Griff (20) an und setzen Sie ihn in den Frittiertopf waagrecht auf den Topfboden ein.
- ▶ Schließen Sie die Heißluftfritteuse nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.



Beim ersten Gebrauch kann es aufgrund von Herstellungsrückständen zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist jedoch ungefährlich und lässt schnell nach. Lassen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung ca. 30 Minuten auf der höchsten Temperaturstufe für beide Frittiertöpfe **1** und **2** laufen.

- ▶ Verwenden Sie hierfür die Dual Cook-Funktion (siehe „Dual Cook-Funktion verwenden“ in der Bedienungsanleitung).
- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen — (31) oder + (25) eine Gartemperatur von 200 °C ein.
- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche ►|| (29).
- ▶ Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

7. Heißluftfritteuse bedienen



In der Bedienungsanleitung finden Sie weitere Angaben zur Bedienung:

- **Dual Cook**-Funktion
- **Sync Finish**-Funktion
- Automatikprogramme
- Dörr-Programm
- Empfehlungen zum Einstellen von Garzeit und Temperatur für die Zubereitung einiger Gerichte.



WARNUNG!

Brandgefahr!

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

- Füllen Sie die Frittiertöpfe (15/18) nicht mit Fett oder Speiseöl wie bei einer Öl-Fritteuse. Geben Sie, je nach Rezept, nur eine entsprechend kleine Menge Speiseöl zum Lebensmittel hinzu.
- Überfüllen Sie die Frittiertöpfe nicht. Wir empfehlen die Frittiertöpfe (15/18) für eine einfache Handhabung nur zu 75 % zu befüllen.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen. Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Gerätes und des Zubehörs sehr heiß werden.

- Verwenden Sie Topfhandschuhe.

- ▶ Ziehen Sie die Frittiertöpfe (15/18) aus dem Gerät.
- ▶ Befüllen Sie die Frittiertöpfe mit der Speise. Entnehmen Sie die geeigneten Füllmengen den Tabellen im Kapitel „Automatikprogramm einstellen“ sowie „Empfohlene Einstellungen“ der Bedienungsanleitung.
- ▶ Halten Sie die Frittiertöpfe an den Griffen (2/5) fest und schieben Sie sie von vorne vollständig in das Gerät, bis sie einrasten.
- ▶ Drücken Sie die Standby-Schaltfläche  (30), um die Heißluftfritteuse einzuschalten.
- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone 1 (36), um die Einstellung für Frittierpf 1 (16) vorzunehmen.

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

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



Wenn Sie die Garzeit und Temperatur für die Frittiertöpfe individuell einstellen wollen, überspringen Sie die Auswahl eines Automatikprogramms.

Es stehen Ihnen folgende Automatikprogramme zur Verfügung:

	Vorheizen		Garnelen (frisch oder aufgetaut)
	Pommes frites		Fisch (z. B. Lachsfilet, aufgetaut)
	Fleisch (z. B. Kotelett)		Pizza
	Hähnchenschenkel		Gemüse (z. B. Paprika, Champignons, Zucchini, Kartoffeln)
	Steak (medium)		Aufwärmen
	Kleine Kuchen		Dörren

- ▶ Drücken Sie die entsprechende Automatikprogramm-Schaltfläche (33), um das gewünschte Automatikprogramm einzustellen.
- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen **—** (31) oder **+** (25) die gewünschte Gartemperatur in 5 °C-Schritten ein.
- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen **—** (32) oder **+** (24) die gewünschte Garzeit in Minuten-Schritten ein. Halten Sie die Schaltfläche länger gedrückt, um die gewünschte Garzeit schneller einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **2** (27), um die Einstellung für den Frittiertopf **2** (15) vorzunehmen. Stellen Sie nun die Garzeit und Temperatur ein. Gehen Sie wie oben beschrieben vor.
- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche **▶||** (29).

Der Garvorgang startet für beide Frittiertöpfe mit den jeweiligen Einstellungen. Die Schaltfläche **▶||** (29) blinkt während des Garvorgangs.

7.1. Programm unterbrechen

Programm für einen Frittertopf unterbrechen

- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **1** (36).
- ▶ Drücken Sie anschließend die Schaltfläche ►|| (29), um den Garvorgang für Frittiertopf **1** (18) abzubrechen.

Die Schaltfläche ►|| leuchtet dauerhaft und die Auswahl-Schaltfläche Zone **1** blinkt.

- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **2** (27)
- ▶ Drücken Sie anschließend die Schaltfläche ►|| (29), um den Garvorgang für Frittiertopf **2** (15) abzubrechen.

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

Programm für beide Frittertöpfe unterbrechen

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

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

- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (15/18) heraus, um den Garzustand zu überprüfen oder die Speisen umzuverteilen.
- ▶ Schieben Sie den Frittiertopf wieder vollständig in das Gerät.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche ►|| (29) erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

Die Zeit läuft anschließend automatisch weiter.

7.2. Programm beenden

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

- ▶ Wenn Sie den Garvorgang für beide Zonen vollständig abbrechen wollen, drücken Sie die Standby-Schaltfläche  (30), bis das Gerät ausschaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker (8) aus der Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie die Frittiertöpfe (15/18) an den Griffen (2/5) aus dem Gerät. Stellen Sie die Frittiertöpfe auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▶ Entnehmen Sie die Gerichte mit einem geeigneten Werkzeug aus den Frittiertöpfen (15/18).

8. Technische Daten

Anschrift des Lieferanten:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DEUTSCHLAND
Modellkennung:	MD 11760
Spannungsversorgung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistung:	2200 – 2600 W
Kapazität gesamt:	8,7 Liter
Nutzzinhalt pro Frittiertopf:	4,3 Liter
Temperaturkontrolle:	50 – 200 °C
Max. Garzeiteinstellung:	60 Minuten
Abmessungen (B x H x T), inkl. Griff und Abstandhalter:	40 x 33 x 41 cm

9. EU-Konformitätsinformation

 Hiermit erklärt die MEDION AG, dass das Produkt mit den folgenden Anforderungen der Europäischen Union übereinstimmt:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

10. Ersatzteile

Wenn Sie Ersatzteile nachbestellen möchten, besuchen Sie unseren MEDIONService-
shop unter <https://www.medion.com/medionserviceshop>.
Dort finden Sie alle passenden Informationen zu Ihrem Produkt.

11. Entsorgung



VERPACKUNG

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



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



(Nur für Frankreich)

Das „Triman“-Symbol informiert den Verbraucher darüber, dass das Produkt recycelbar ist, einem erweiterten System der Herstellerverantwortung und in Frankreich einer Sortieranweisung unterliegt.



GERÄT (nur für Deutschland)

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Elektro- bzw. Elektronikgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern sind vom Endnutzer am Ende ihrer Lebenserwartung einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen.

Die Endnutzer haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen und einer separaten Sammlung zuzuführen.

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet, bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und auf Verlangen des Endnutzers unabhängig vom Kauf eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen.

Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten alle Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte des Vertreibers als Verkaufsfläche sowie alle Lager- und Verkaufsflächen des Vertreibers als Gesamtverkaufsfläche. Zudem ist bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln bei Abgabe des

neuen Elektro- bzw. Elektronikgerätes durch Auslieferung bei einem privaten Haushalt die unentgeltliche Abholung des Altgerätes bei diesem Ort der Abgabe auf Geräte der Kategorien 1, 2 und 4 der Anlage 1 zu § 2 Abs. 1 ElektroG beschränkt (Wärmeüberträger, Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 Quadratcentimetern enthalten, Großgeräte).

Zur Abgabe von Altgeräten stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Erfassungstellen sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Altgeräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Kommunalverwaltung erhalten.

Verfügt das Altgerät über Datenspeicher, sollten vor der Rückgabe alle Daten extern gesichert und von dem Altgerät dauerhaft und unwiderruflich gelöscht werden. Endnutzer sind ausschließlich selbst dafür verantwortlich, dass alle personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten gelöscht sind.



GERÄT (für alle anderen deutschsprachigen Länder)

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt und negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

Sommaire

1.	Informations concernant le présent guide de démarrage rapide	24
2.	Utilisation conforme	25
3.	Consignes de sécurité.....	26
3.1.	Mise en service et utilisation	28
3.2.	Nettoyage	31
4.	Description des éléments	32
5.	Contenu de l'emballage	36
6.	Préparer la friteuse à air chaud	36
7.	Utilisation de la friteuse à air chaud	37
7.1.	Interrompre un programme.....	39
7.2.	Terminer le programme	39
8.	Caractéristiques techniques	40
9.	Information sur la conformité UE	40
10.	Pièces détachées.....	40
11.	Recyclage	41

1. Informations concernant le présent guide de démarrage rapide

Ce guide de démarrage rapide est une version papier raccourcie de la notice d'utilisation complète.



AVERTISSEMENT !

Lisez attentivement les consignes de sécurité et la notice d'utilisation complète avant la mise en service. Veuillez tenir compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation afin d'éviter tout dommage corporel ou matériel. Conservez toujours les documents à portée de main et remettez-les si vous les transmettez à des tiers, car ils font partie intégrante du produit.



Où puis-je trouver la notice d'utilisation complète ?

Vous pouvez consulter et télécharger la notice d'utilisation complète en scannant le code QR ci-contre.

Comment puis-je contacter le SAV ?

Vous trouverez les coordonnées dans la notice d'utilisation complète.



DANGER !

Danger de mort imminente !



Danger présentant un risque d'électrocution !



AVERTISSEMENT !

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



Danger dû à des surfaces chaudes !



ATTENTION !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



Instructions de montage ou d'utilisation



AVIS !

Suivre les instructions pour éviter les situations susceptibles d'entraîner des dommages matériels.



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



Symbole de courant alternatif



Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives européennes.



Symbole utilisé dans l'Union européenne pour le marquage des matériaux en contact avec les aliments, tels que les emballages ou les surfaces d'appareil.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

2. Utilisation conforme

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

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications ménagères similaires, p. ex. :

- dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par des clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les chambres d'hôtes.

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

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

3. Consignes de sécurité

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

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



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.



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution/de court-circuit !

Il existe un risque de choc électrique/court-circuit 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 des surfaces chaud(e)s (p. ex. plaque de cuisson).
- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- N'allumez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même présente des dommages visibles ou si celui-ci est tombé.
- Si vous constatez un dommage dû au transport, contactez immédiatement le SAV.
- Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque partie de l'appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier et n'introduisez aucun objet dans les fentes d'aération.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant, son SAV ou une personne de qualification similaire pour éviter tout risque.
- Déroulez 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.

- Protégez l'appareil de tout contact avec l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation à l'écart des lavabos, des éviers ou autres.
- Ne posez aucun récipient rempli de liquide, p. ex. un vase ou une boisson, sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il se trouve sur une surface mouillée.
- Ne touchez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - Humidité d'air élevée ou humidité,
 - Températures extrêmement hautes ou basses,
 - Rayonnement direct du soleil,
 - Flamme nue.

3.1. Mise en service et utilisation



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Les surfaces chaudes peuvent provoquer un incendie.

- Afin d'éviter tout risque provoqué par une réinitialisation accidentelle du limiteur de température de sécurité, l'appareil ne doit pas être alimenté via un dispositif de commutation externe tel qu'une minuterie ni être relié à un circuit électrique qui est allumé ou éteint régulièrement par un dispositif.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant chauffer (p. ex. plaques de cuisson, flammes nues).

- Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre en contact avec aucun autre objet. Laissez une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et d'autres objets. En particulier, ne le placez pas à proximité de matériaux facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- Ne placez pas l'appareil en fonctionnement sous des éléments hauts ou d'autres objets susceptibles d'empêcher la libre évacuation de la vapeur vers le haut.
- Ne recouvrez pas l'appareil.
- Ne recouvrez en aucun cas les deux sorties d'aération situées à l'arrière de l'appareil.
- Veillez à ce que les sorties d'aération ne soient pas bouchées par des impuretés et à ce qu'aucun objet étranger n'y soit introduit.
- Vérifiez que les sorties d'air ne sont pas bloquées avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- Posez toujours les cuves chaudes sur une surface résistant à la chaleur.
- Ne remplissez pas les cuves de graisse ou d'huile comme avec une friteuse à l'huile traditionnelle. Selon la recette, n'ajoutez qu'une petite quantité d'huile alimentaire aux aliments.
- Ne remplissez pas trop les cuves, afin que les aliments n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants se trouvant à l'intérieur de l'appareil pendant le fonctionnement. Remplissez les cuves à 75 % seulement.
- Ne mettez pas d'aliments emballés dans du film alimentaire, du film plastique ou d'autres matériaux inflammables dans les cuves.

-
- En cas de dégagement de fumée noire, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant. Attendez que la fumée se soit dissipée avant de sortir les cuves de l'appareil.
 - En cas d'incendie, débranchez d'abord l'appareil de la prise de courant. Ne tentez pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteignez les flammes avec une couverture anti-feu ou un extincteur approprié.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les surfaces chaudes présentent un risque de blessure. Pendant le fonctionnement, les surfaces de contact de l'appareil et des accessoires peuvent devenir très chaudes.

- Étant donné que les deux sorties d'aération à l'arrière de l'appareil deviennent chaudes en cours d'utilisation, ne les touchez pas. Vous risqueriez de vous brûler.
- Ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée et des éléments de commande pendant le fonctionnement !
- Ne mettez pas les mains dans le bac à friture, sur les cuves ou les éléments chauffants.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud, attendez qu'il ait complètement refroidi.
- Si vous sortez les cuves pendant ou après la préparation des aliments, il y a un risque de brûlure dû à la vapeur. Ne mettez pas votre tête directement au-dessus de l'appareil et ne mettez pas les mains dans cette vapeur.
Placez les cuves sur une surface résistant à la chaleur.
- Les cuves chauffent fortement pendant le fonctionnement, ne les touchez pas. Utilisez des maniques.

- Les éléments chauffants restent chauds pendant un certain temps, même après l'arrêt de l'appareil. Veillez à ce que personne ne mette les mains dans le bac à friture.



ATTENTION !

Risques pour la santé !

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

- Éliminez les résidus alimentaires brûlés.
- Ne laissez pas les aliments trop noircir lorsque vous les faites cuire ou griller.



AVIS !

Risque de dommage !

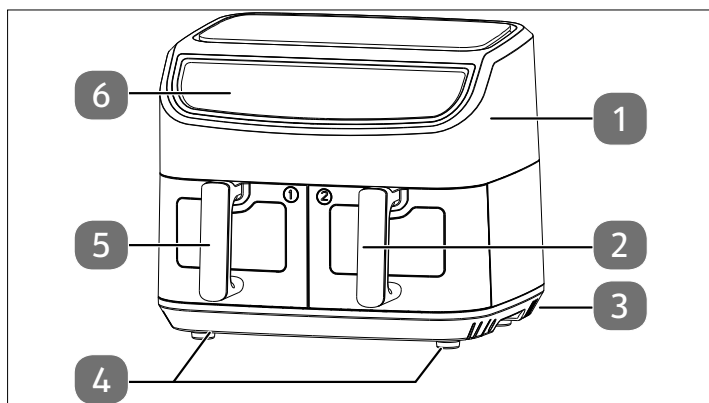
Les additifs chimiques présents dans les revêtements de certains meubles peuvent attaquer le matériau des pieds de l'appareil et provoquer des résidus sur la surface du meuble.

- Si nécessaire, posez l'appareil sur un support résistant à la chaleur.

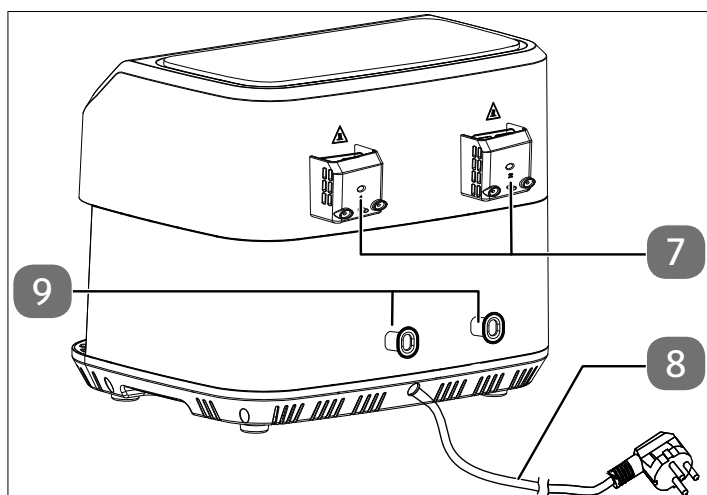
3.2. Nettoyage

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

4. Description des éléments



1. Boîtier
2. Poignée (cuve 2)
3. Fentes d'aération
4. Pieds (4x)
5. Poignée (cuve 1)
6. Éléments de commande/panneau d'affichage



7. Sortie de vapeur
8. Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation
9. Écarteurs/Enrouleur de câble

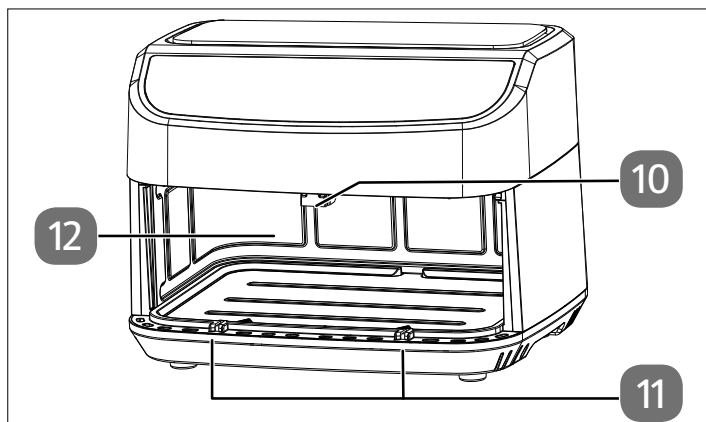


Fig. C – Bac à friture

- 10. Guide de cuve
- 11. Micro-interrupteur
- 12. Bac à friture

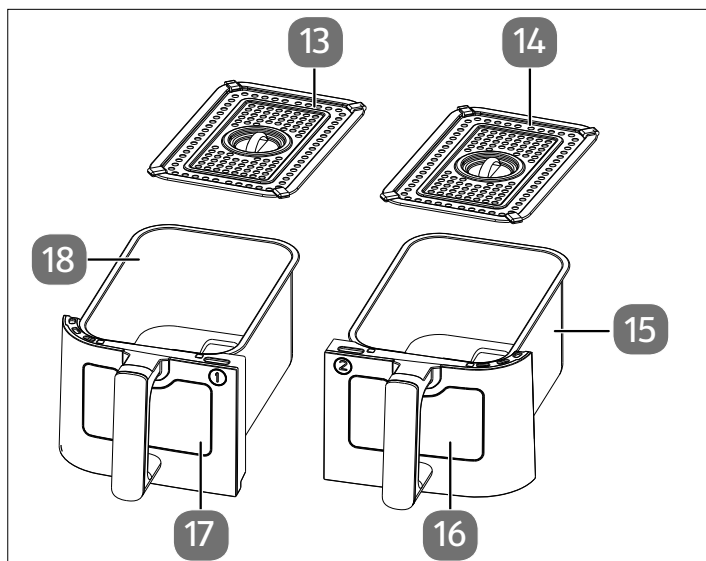


Fig. D – Cuves

- 13. Insert à friture **1**
- 14. Insert à friture **2**
- 15. Cuve **2**
- 16. Vitre **2**
- 17. Vitre **1**
- 18. Cuve **1**

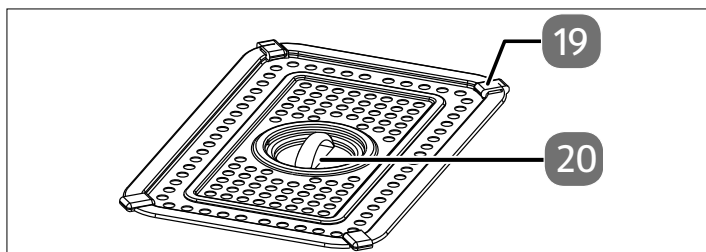


Fig. E – Insert à friture

19. Protections d'angle

20. Poignée

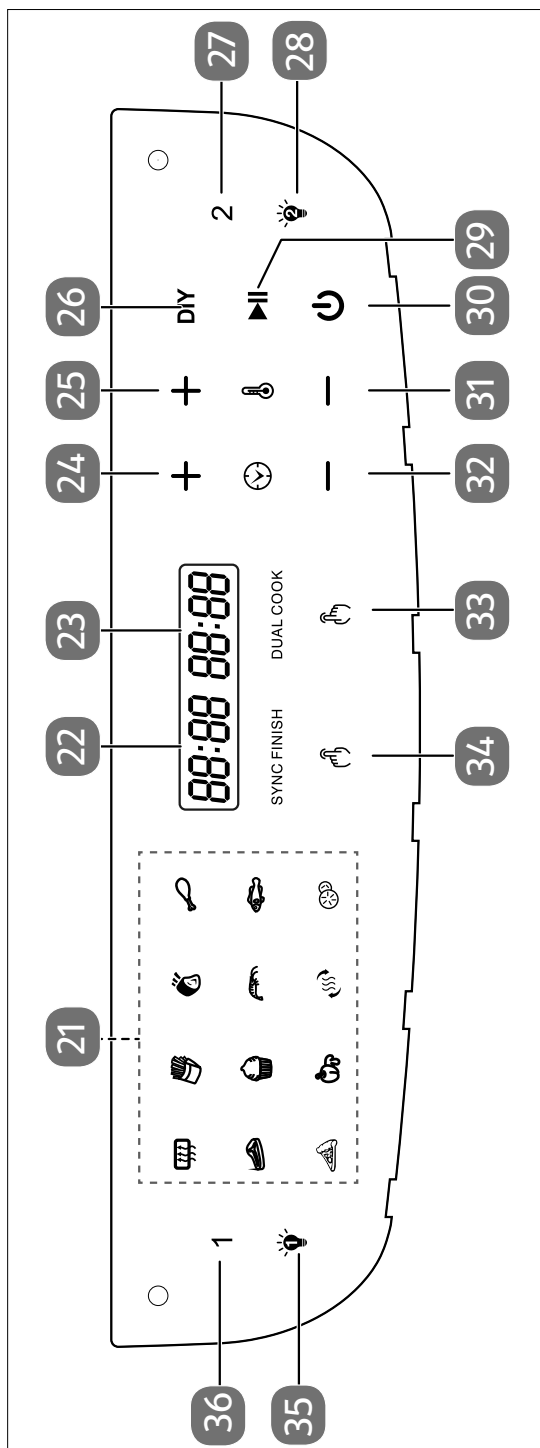


Fig. F – Éléments de commande/Panneau d'affichage

- 21. Bouton de sélection des programmes automatiques
- 22. Affichage de la température/temps de cuisson zone **1**
- 23. Affichage de la température/temps de cuisson zone **2**
- 24. Prolonger le temps de cuisson
- 25. Augmenter la température
- 26. Bouton **DIY** : Réglage manuel
- 27. Bouton de sélection zone **2**
- 28. Activer et désactiver l'éclairage de la zone **2**
- 29. Démarrer/interrompre le processus de chauffage
- 30. Bouton de veille
- 31. Diminuer la température
- 32. Diminuer le temps de cuisson
- 33. Sélectionner la fonction Dual Cook
- 34. Sélectionner la fonction Sync Finish
- 35. Activer et désactiver l'éclairage de la zone **1**
- 36. Bouton de sélection zone **1**

5. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de suffocation !

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

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

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

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Friteuse à air chaud double zone
- 2 inserts à friture
- Guide de démarrage rapide
- Notice d'utilisation (disponible au téléchargement, voir « 1. Informations concernant le présent guide de démarrage rapide » en page 24)

6. Préparer la friteuse à air chaud

- ▶ Retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.
- ▶ Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
- ▶ Sortez les deux cuves (15/18) de l'appareil.
- ▶ Rincez les deux cuves et les inserts à friture (13/14) à l'eau chaude. Séchez soigneusement les pièces.
- ▶ Prenez l'insert à friture (13/14) par la poignée (20) et placez-le à l'horizontale au fond de la cuve.
- ▶ Branchez la friteuse à air chaud uniquement sur une prise de courant réglementaire, mise à la terre et protégée électriquement. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.



Lors de la première utilisation, un dégagement d'odeur ou de fumée dû aux résidus de fabrication de l'appareil est possible. Cela n'est cependant pas dangereux et se dissipe rapidement. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil pendant environ 30 minutes à la température maximale pour les deux cuves **1** et **2**.

- ▶ Utilisez pour ce faire la fonction Dual Cook (voir « Utilisation de la fonction Dual Cook » dans la notice d'utilisation).
- ▶ À l'aide des boutons — (31) ou + (25), réglez la température de cuisson sur 200 °C.
- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton ►|| (29).
- ▶ Veillez à bien aérer la pièce.

7. Utilisation de la friteuse à air chaud



Vous trouverez dans la notice d'utilisation des informations supplémentaires sur l'utilisation :

- Fonction **Dual-Cook**
- Fonction **Sync-Finish**
- Programmes automatiques
- Programme de déshydratation
- Recommandations pour le réglage du temps de cuisson et de la température pour la préparation de certains plats.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

- Ne remplissez pas les cuves (15/18) de graisse ou d'huile comme avec une friteuse à l'huile traditionnelle. Selon la recette, n'ajoutez qu'une petite quantité d'huile alimentaire aux aliments.
- Ne dépassez pas la capacité maximale des cuves. Nous recommandons de ne remplir les cuves (15/18) qu'à 75 % pour faciliter la manipulation.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les surfaces chaudes présentent un risque de blessure. Pendant le fonctionnement, les surfaces de contact de l'appareil et des accessoires peuvent devenir très chaudes.

- Utilisez des maniques.
- ▶ Sortez les cuves (15/18) de l'appareil.
- ▶ Remplissez les cuves avec les aliments. Pour les quantités de remplissage appropriées, reportez-vous aux tableaux des chapitres « Régler un programme automatique » et « Réglages recommandés » de la notice d'utilisation.
- ▶ Tenez les cuves par les poignées (2/5) et poussez-les par l'avant entièrement dans l'appareil jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent.
- ▶ Appuyez sur le bouton de veille  (30) pour allumer la friteuse à air chaud.
- ▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **1** (36) pour régler la cuve **1** (16).

- Appuyez sur le bouton **DIY** (26) pour effectuer les réglages manuellement. Par défaut, le temps de cuisson est réglé sur 15 minutes et la température sur 180 °C. Selon votre recette, vous pouvez définir un programme automatique (voir section suivante) ou ajuster individuellement le préréglage mentionné ci-dessus.



Si vous souhaitez régler le temps de cuisson et la température des cuves individuellement, sautez l'étape de sélection d'un programme automatique.

Les programmes automatiques suivants sont à votre disposition :

	Préchauffage		Crevettes (fraîches ou décongelées)
	Frites		Poisson (filets de saumon décongelés, p. ex.)
	Viande (côtelettes p. ex.)		Pizza
	Pilons de poulet		Légumes (p. ex. poivrons, champignons, courgettes, pommes de terre)
	Steak (à point)		Réchauffer
	Petits gâteaux		Déshydrater

- Appuyez sur le bouton du programme automatique correspondant (33) pour régler le programme automatique souhaité.
- À l'aide du bouton **—** (31) ou **+** (25), réglez la température de cuisson souhaitée par pas de 5 °C.
- À l'aide du bouton **—** (32) ou **+** (24), réglez le temps de cuisson souhaité en pas de minutes. Appuyez plus longuement sur le bouton pour régler plus rapidement le temps de cuisson souhaité.
- Appuyez sur le bouton de sélection zone **2** (27) pour régler la cuve **2** (15). Réglez maintenant la température et le temps de cuisson requis. Pour cela, procédez comme décrit ci-dessus.
- Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton **▶||** (29).

La cuisson démarre pour les deux cuves avec les réglages correspondants. Le bouton **▶||** (29) clignote pendant la cuisson.

7.1. Interrompre un programme

Arrêt du programme pour une cuve

- ▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **1** (36).
- ▶ Appuyez ensuite sur le bouton ►|| (29) pour interrompre la cuisson de la cuve **1** (18).

Le bouton ►|| reste allumé et le bouton de sélection zone **1** clignote.

- ▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **2** (27).
- ▶ Appuyez ensuite sur le bouton ►|| (29) pour interrompre la cuisson de la cuve **2** (15).

Le bouton ►|| reste allumé et le bouton de sélection zone **2** clignote.

Arrêt du programme pour les deux cuves

- ▶ Appuyez sur le bouton ►|| (29) pour interrompre la cuisson de deux cuves (15/18).

Le bouton ►|| (29) cesse de clignoter et un signal sonore est émis.

- ▶ Sortez la cuve (15/18) pour vérifier l'état de cuisson ou secouer les aliments.
- ▶ Réinsérez complètement la cuve dans l'appareil.
- ▶ Appuyez à nouveau sur la touche ►|| (29) pour poursuivre la cuisson.

Le temps de cuisson reprend alors automatiquement.

7.2. Terminer le programme

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

- ▶ Si vous souhaitez interrompre complètement la cuisson pour les deux zones, appuyez sur le bouton de veille  (30) jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation (8) de la prise de courant.
- ▶ Sortez les cuves (15/18) de l'appareil en les tenant par les poignées (2/5). Placez les cuves sur une surface résistant à la chaleur.
- ▶ Retirez les aliments des cuves (15/18) à l'aide d'un ustensile approprié.

8. Caractéristiques techniques

Adresse du fournisseur :	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALLEMAGNE
Identifiant du modèle :	MD 11760
Alimentation électrique :	220–240 V~, 50–60 Hz
Puissance :	2 200 – 2 600 W
Capacité totale :	8,7 litres
Capacité utile par cuve :	4,3 litres
Réglage de la température :	50 à 200 °C
Réglage du temps de cuisson max. :	60 minutes
Dimensions (l x H x P), avec poignée et écarteurs :	40 x 33 x 41 cm

9. Information sur la conformité UE

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

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

10. Pièces détachées

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

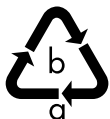
Vous y trouverez toutes les informations nécessaires concernant votre produit.

11. Recyclage



EMBALLAGE

L'appareil est dans un emballage qui le protège des dommages causés pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être éliminés de manière écologique en étant soumis à un recyclage approprié.



Tenez compte du marquage **suivant des** emballages pour le tri des déchets avec les abréviations (a) et numéros (b) :

1-7 : plastiques/20-22 : **Papier et carton**/80-98 : **Matériaux composites**



(Uniquement en France)

Le symbole « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, qu'il est soumis à un système de responsabilité élargi du fabricant et, en France, à des consignes de tri.



APPAREIL

Tous les appareils usagés marqués du symbole ci-contre ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères normales.

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

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil sont ainsi recyclés, ce qui évite la pollution de l'environnement et les effets négatifs sur la santé des personnes.

Remettez l'appareil usagé à un centre 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 votre municipalité.

Sommaire

1.	Informatie over deze beknopte gebruiksaanwijzing	44
2.	Gebruiksdoel	45
3.	Veiligheidsvoorschriften	46
3.1.	Ingebruikname en gebruik.....	48
3.2.	Reiniging	51
4.	Beschrijving van de onderdelen.....	52
5.	Inhoud van de levering	56
6.	Airfryer voorbereiden	56
7.	Airfryer bedienen	57
7.1.	Programma onderbreken.....	59
7.2.	Programma beëindigen.....	59
8.	Technische gegevens.....	60
9.	EU-conformiteitsinformatie.....	60
10.	Reserveonderdelen	60
11.	Afvalverwerking	61

1. Informatie over deze beknopte gebruiksaanwijzing

Deze beknopte gebruiksaanwijzing is een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing.



WAARSCHUWING!

Lees de veiligheidsvoorschriften en de volledige gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Volg de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing op om letsel en materiële schade te voorkomen. Bewaar de documenten zorgvuldig en wanneer u het product doorgeeft aan iemand anders, overhandig dan ook alle documenten, omdat deze een essentieel onderdeel van het product zijn.



Waar vind ik de volledige handleiding?

U kunt de volledige gebruiksaanwijzing bekijken en downloaden door de QR-code hiernaast te scannen.

Hoe neem ik contact op met het Service Center?

De contactgegevens vindt u in de volledige gebruiksaanwijzing.



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



LET OP!

Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die materiële schade tot gevolg kunnen hebben.



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig of licht letsel!



Waarschuwing voor gevaar door hete oppervlakken!



Instructies voor montage of gebruik



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht!



Symbool voor wisselstroom



Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de Europese richtlijnen.



In de EU gebruikt symbool voor de aanduiding van materialen die in contact komen met levensmiddelen, zoals verpakkingen en het oppervlak van apparaten.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

2. Gebruiksdoel

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

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

- in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- op landbouwbedrijven;
- door klanten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed and breakfasts.

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

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

3. Veiligheidsvoorschriften

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

- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met gebrek aan kennis en/of ervaring, mits iemand toezicht op hen houdt of hun instructie heeft gegeven hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij er iemand toezicht op hen houdt.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat en het netsnoer.



GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

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

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



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schok/kortsluiting!

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

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en goed bereikbaar stopcontact in de buurt van het apparaat. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.

- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Trek altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
- Let op dat het netsnoer niet in contact komt met hete voorwerpen of oppervlakken (bijvoorbeeld kookplaten).
- Controleer het apparaat en het netsnoer vóór ingebruikname en telkens na gebruik op beschadigingen.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar beschadigd is of het apparaat is gevallen.
- Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center.
- Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf te openen en/of te repareren.
- Maak de behuizing nooit open en steek geen voorwerpen door de ventilatieopeningen.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd raakt, laat het dan door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties vervangen om risico's te voorkomen.
- Wikkel het netsnoer helemaal af.
- Voorkom dat er knikken in het netsnoer komen en dat het snoer ergens klem zit.
- Trek in de volgende situaties de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
 - als u het apparaat reinigt of onderhoudt;
 - als u het apparaat monteert of demonteert;
 - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
 - wanneer u het apparaat niet meer gebruikt;
 - wanneer er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
 - bij onweer.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof, houd het niet onder stromend water en gebruik het ook niet in vochtige ruimtes, omdat dit tot een elektrische schok kan leiden.

- Bescherm het apparaat tegen contact met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.
- Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of glazen, op of in de buurt van het apparaat.
- Schakel het apparaat niet in als het op een natte ondergrond staat.
- Raak het apparaat of het netsnoer of de stekker nooit aan met vochtige of natte handen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden.
Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid en vocht;
 - extreem hoge en lage temperaturen;
 - direct zonlicht;
 - open vuur.

3.1. Ingebruikname en gebruik



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.

- Om te voorkomen dat de beveiliging tegen oververhitting per ongeluk wordt uitgeschakeld, mag het apparaat niet van stroom worden voorzien via een extern schakelsysteem (bijvoorbeeld een schakelklok) of zijn verbonden met een stroomkring die regelmatig door een installatie wordt in- en uitgeschakeld.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.

- Plaats het apparaat niet op een ondergrond die heet kan worden (bijvoorbeeld een kookplaat of open vuur).
- Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in aanraking komt met een ander voorwerp. Plaats het apparaat op een afstand van minimaal 10 cm van andere voorwerpen. Plaats het apparaat vooral niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier, enz.).
- Plaats het apparaat tijdens gebruik niet onder een hangkast of andere voorwerpen die de vrije afvoer van de damp naar boven kunnen belemmeren.
- Dek het apparaat niet af.
- Dek in geen geval beide ventilatie-uitlaten aan de achterkant van het apparaat af.
- Voorkom dat de ventilatie-uitlaten door verontreinigingen of het inbrengen van vreemde voorwerpen worden geblokkeerd.
- Controleer de ventilatie-uitlaten op blokkades voordat u het apparaat inschakelt.
- Leg of zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Laat het apparaat nooit aanstaan als er niemand bij is.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- Zet het hete frituurreservoir altijd op een hittebestendige ondergrond.
- Vul de frituurreservoirs niet met vet of bakolie zoals bij een traditionele oliefriteuse. Voeg, afhankelijk van het recept, slechts een kleine hoeveelheid bakolie toe aan het gerecht.
- Doe de frituurreservoirs niet te vol om te voorkomen dat de etenswaren tijdens het gebruik in contact komen met de verwarmingselementen aan de binnenkant van het apparaat. Vul de frituurreservoirs tot maximaal 75%.
- Leg geen etenswaren in de frituurreservoirs die zijn verpakt in vershoudfolie, plastic folie of andere brandbare materialen.

-
- Trek als zich donkere rook ontwikkelt onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht tot er minder rook zichtbaar is voordat u de frituurreservoirs uit het apparaat haalt.
 - Trek bij brand eerst de stekker uit het stopcontact. Blus niet met water. Blus de vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

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

- Omdat beide ventilatie-uitlaten aan de achterkant van het apparaat door de functie die ze hebben heet worden, mag u de ventilatie-uitlaten tijdens het gebruik niet aanraken om brandwonden te vermijden.
- Raak tijdens gebruik alleen de greep en de bedieningselementen van het apparaat aan!
- Grijp niet in de frituurkamer en pak de frituurreservoirs en de verwarmingselementen niet vast.
- Verplaats het apparaat nooit als het wordt gebruikt.
- Verplaats het apparaat niet als het warm is, maar laat het eerst helemaal afkoelen.
- Als u de frituurreservoirs tijdens of na het bereiden van de etenswaren uit het apparaat haalt, bestaat er gevaar voor brandwonden door vrijkomende damp. Houd uw hoofd nooit recht boven het apparaat en zorg ervoor dat uw handen niet in aanraking komen met deze damp. Plaats de frituurreservoirs op een hittebestendige ondergrond.
- Bij gebruik worden de frituurreservoirs zeer heet. Raak deze daarom niet aan. Gebruik ovenwanten.

- De verwarmingselementen blijven nog enige tijd heet nadat het apparaat is uitgeschakeld. Zorg ervoor dat niemand in de frituurkamer grijpt.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor de gezondheid!

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

- Verwijder verbrande etensresten.
- Laat de gerechten bij bakken of grillen niet te donker worden.



LET OP!

Gevaar voor beschadiging!

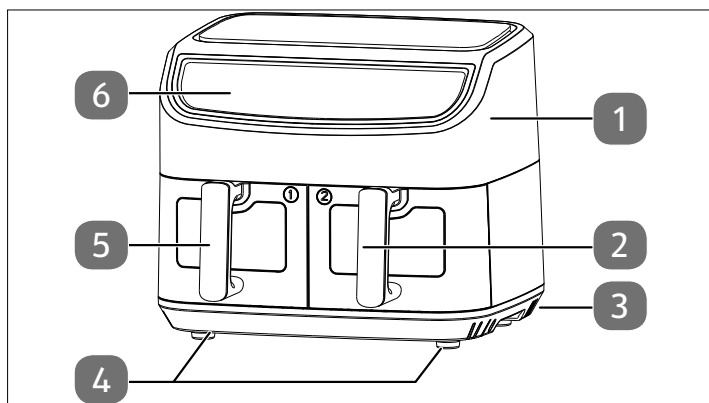
Chemische additieven in meubelcoatings kunnen het materiaal van de pootjes van het apparaat aantasten en vlekken op het meubeloppervlak veroorzaken.

- Plaats het apparaat eventueel op een hittebestendige ondergrond.

3.2. Reiniging

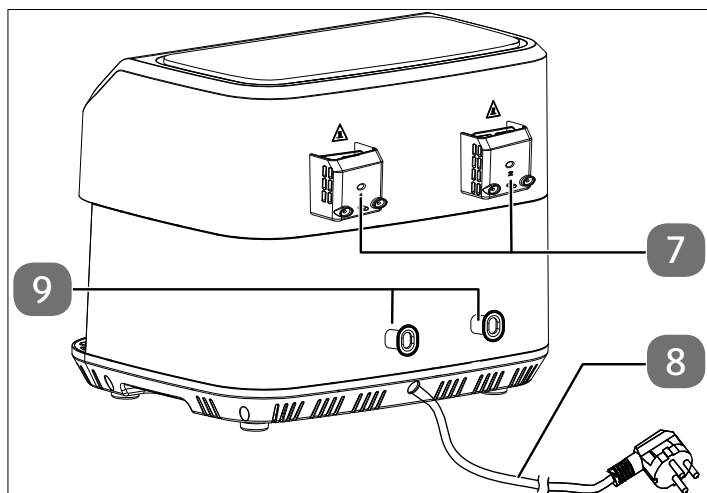
- Neem de uitgebreide aanwijzingen in acht en reinig oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen, zoals is beschreven in het hoofdstuk 'Heteluchtfriteuse reinigen' van de gebruiksaanwijzing.

4. Beschrijving van de onderdelen



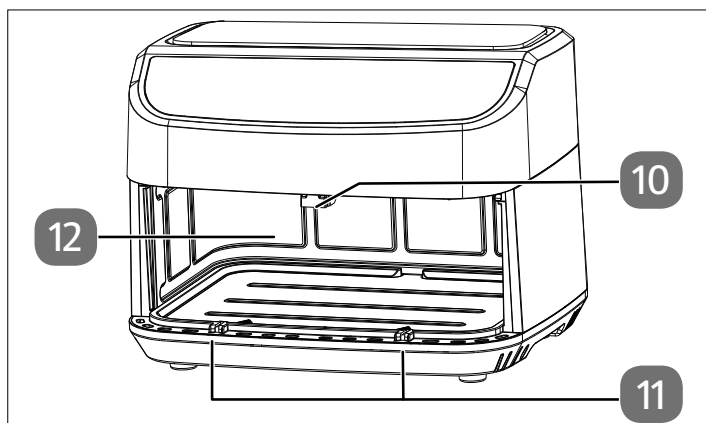
Afb. A – Voorzijde

1. Behuizing
2. Handgreep (frituurreservoir **2**)
3. Ventilatieopeningen
4. Pootjes (4x)
5. Handgreep (frituurreservoir **1**)
6. Bedieningselementen/display



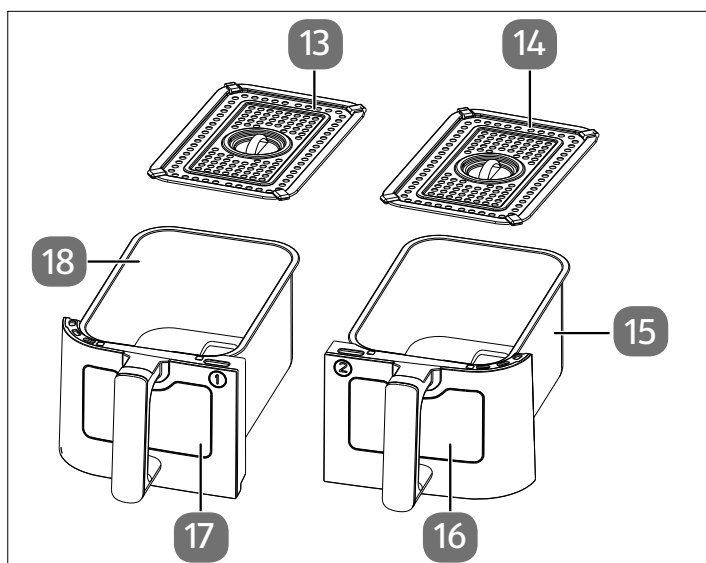
Afb. B – Achterzijde

7. Dampafvoer
8. Netsnoer met netstekker
9. Afstandshouder/kabelopwikkeling



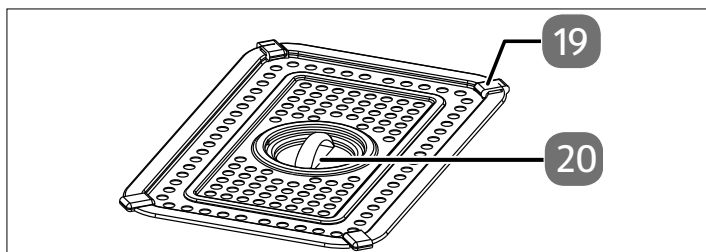
Afb. C – Frituurkamer

- 10. Geleider van frituurreservoir
- 11. Microschakelaars
- 12. Frituurkamer



Afb. D – Frituurreservoirs

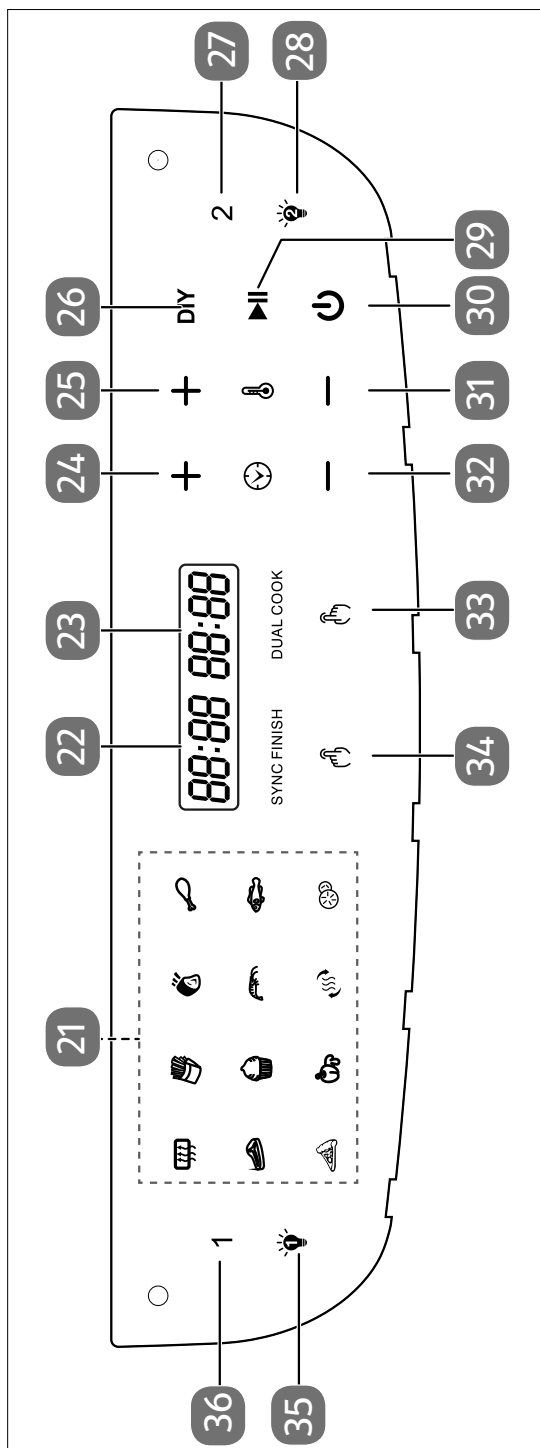
- 13. Inzetrooster **1**
- 14. Inzetrooster **2**
- 15. Frituurreservoir **2**
- 16. Kijkvenster **2**
- 17. Kijkvenster **1**
- 18. Frituurreservoir **1**



Afb. E – Inzetrooster

19. Hoekbescherming

20. Handgreep



Afb. F – Bedieningselementen/display

- 21. Selectietoetsen voor automatisch programma
- 22. Aanduidingen voor temperatuur/bereidingstijd in zone **1**
- 23. Aanduidingen voor temperatuur/bereidingstijd in zone **2**
- 24. Bereidingstijd verlengen
- 25. Temperatuur verhogen
- 26. Toets **DIY**: Handmatig instellen
- 27. Selectietoets zone **2**
- 28. Verlichting zone **2** in- en uitschakelen
- 29. Verwarmingsprocedure starten/onderbreken
- 30. Stand-bytoets
- 31. Temperatuur verlagen
- 32. Bereidingstijd verkorten
- 33. De functie Dual Cook selecteren
- 34. De functie Sync Finish selecteren
- 35. Verlichting zone **1** in- en uitschakelen
- 36. Selectietoets zone **1**

5. Inhoud van de levering



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

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

■ Houd de verpakkingsfolie uit de buurt van kinderen.

- ▶ Controleer of de levering volledig en onbeschadigd is en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop wanneer de levering onvolledig of beschadigd is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Airfryer met twee zones
- 2x inzettrooster
- Korte handleiding
- Gebruiksaanwijzing (beschikbaar als download, zie "1. Informatie over deze beknopte gebruiksaanwijzing" op blz. 44)

6. Airfryer voorbereiden

- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal en verwijder alle stickers en folie van het apparaat.
- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- ▶ Haal beide frituurreservoirs (15/18) uit het apparaat.
- ▶ Spoel de beide frituurreservoirs en de inzettroosters (13/14) af met warm water. Droog de onderdelen goed af.
- ▶ Pak het inzettrooster (13/14) altijd vast bij de handgreep (20) en plaats deze horizontaal op de bodem van het frituurreservoir.
- ▶ Sluit de airfryer alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard en elektrisch beveiligd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.



De eerste keer dat het apparaat wordt gebruikt, kan er door materiaalresten die bij de fabricage zijn achtergebleven, geur- en rookontwikkeling optreden. Dit is ongevaarlijk en wordt snel minder. Laat het apparaat vóór het eerste gebruik circa 30 minuten verwarmen op de hoogste temperatuurstand voor beide frituurreservoirs **1** en **2**.

- ▶ Gebruik hiervoor de functie Dual Cook (zie 'De Dual Cook-functie gebruiken' in de gebruiksaanwijzing).
- ▶ Stel met de toets — (31) of + (25) een bereidingstemperatuur van 200 °C in.
- ▶ Start de bereiding door op de toets ►|| (29) te drukken.
- ▶ Zorg voor voldoende ventilatie.

7. Airfryer bedienen



In de gebruiksaanwijzing vindt u meer informatie over de bediening:

- **Dual Cook**-functie
- **Sync Finish**-functie
- Automatische programma's
- Dörr-programma
- Aanbevelingen voor het instellen van de bereidingstijd en -temperatuur voor de bereiding van sommige gerechten.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

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

- Vul de frituurreservoirs (15/18) niet met vet of bakolie zoals bij een traditionele oliefriteuse. Voeg, afhankelijk van het recept, slechts een kleine hoeveelheid bakolie toe aan het gerecht.
- Doe de frituurreservoirs niet te vol. Voor een gemakkelijk gebruik adviseren we om de frituurreservoirs (15/18) slechts voor 75% te vullen.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

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

- Gebruik ovenwanten.

- ▶ Haal de frituurreservoirs (15/18) uit het apparaat.
- ▶ Vul de frituurreservoirs met de etenswaren. De geschikte vulhoeveelheden vindt u in de tabellen in de hoofdstukken 'Automatisch programma instellen' en 'Aanbevolen instellingen' van de gebruiksaanwijzing.
- ▶ Pak de frituurreservoirs vast aan de handgreep (2/5) en schuif deze vanaf de voorkant volledig in het apparaat tot ze vastklikken.
- ▶ Druk op de stand-bytoets  (30) om de airfryer in te schakelen.
- ▶ Druk op de selectietoets voor zone **1** (36) om de instelling voor frituurreservoir **1** (16) uit te voeren.

► Druk op de toets **DIY** (26) om de instelling handmatig uit te voeren. Standaard zijn een bereidingstijd van 15 minuten en een temperatuur van 180 °C ingesteld. Afhankelijk van het recept kunt u een automatisch programma (zie de onderstaande paragraaf) of de bovengenoemde voorinstelling individueel aanpassen.



Wanneer u de bereidingstijd en de temperatuur voor de frituurreservoirs individueel wilt instellen, slaat u het instellen van een automatisch programma over.

De volgende automatische programma's zijn beschikbaar:

	Voorverwarmen		Garnalen (vers of ontdood)
	Friet		Vis (bijv. zalmfilet, ontdood)
	Vlees (bijv. kotelet)		Pizza
	Kippendij		Groente (bijv. paprika, champignons, courgette, aardappelen)
	Steak (medium)		Opwarmen
	Klein gebak		Drogen

- Druk op de toets voor het betreffende automatische programma (33) om het gewenste automatische programma in te stellen.
- Stel met de toets **—** (31) of **+** (25) de gewenste bereidingstemperatuur in stappen van 5 °C in.
- Stel met de toets **—** (32) of **+** (24) de gewenste bereidingstijd in minuten in. Houd de toets wat langer ingedrukt om de gewenste bereidingstijd sneller in te stellen.
- Druk op de selectietoets voor zone **2** (27) om de instelling voor frituurreservoir **2** (15) uit te voeren. Stel de juiste bereidingstijd en temperatuur in. Ga hiervoor te werk zoals hiervoor is beschreven.
- Start de bereiding door op de toets **▶||** (29) te drukken.

De bereidingstijd start voor beide frituurreservoirs met de betreffende instellingen. De toets **▶||** (29) knippert tijdens het bereiden.

7.1. Programma onderbreken

Programma voor een frituurreservoir onderbreken

- ▶ Druk op de selectietoets voor zone **1** (36).
- ▶ Druk daarna op de toets ►|| (29) om het bereidingsproces voor frituurreservoir **1** (18) te onderbreken.

De toets ►|| brandt continu en de selectietoets voor zone **1** knippert.

- ▶ Druk op de selectietoets voor zone **2** (27).
- ▶ Druk daarna op de toets ►|| (29) om het bereidingsproces voor frituurreservoir **2** (15) te onderbreken.

De toets ►|| brandt continu en de selectietoets voor zone **2** knippert.

Programma voor beide frituurreservoirs onderbreken

- ▶ Druk op de toets ►|| (29) om het bereidingsproces voor beide frituurreservoirs (15/18) te onderbreken.

De toets ►|| (29) stopt met knipperen en er klinkt een geluidssignaal.

- ▶ Trek het frituurreservoir (15/18) eruit om te controleren of de etenswaren gaar zijn of om de etenswaren opnieuw te verdelen.
- ▶ Schuif daarna het frituurreservoir weer volledig in het apparaat.
- ▶ Druk opnieuw op de toets ►|| (29) om het bereidingsproces te hervatten.

De tijd loopt dan automatisch verder.

7.2. Programma beëindigen

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

- ▶ Wanneer u het bereidingsproces voor beide zones helemaal wilt stoppen, drukt u op de stand-bytoets  (30) tot het apparaat uitschakelt.
- ▶ Trek de stekker (8) uit het stopcontact.
- ▶ Trek de frituurreservoirs (15/18) aan de handgrepen (2/5) uit het apparaat. Plaats de frituurreservoirs op een hittebestendige ondergrond.
- ▶ Haal de gerechten met geschikt keukengerei uit de frituurreservoirs (15/18).

8. Technische gegevens

Adres van de leverancier:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DUITSLAND
Modelaanduiding:	MD 11760
Voeding:	220–240 V~, 50–60 Hz
Vermogen:	2200 - 2600 W
Totale inhoud:	8,7 liter
Netto-inhoud per frituurreservoir:	4,3 liter
Temperatuurcontrole:	50 - 200 °C
Max. instelling bereidingstijd:	60 minuten
Afmetingen (b x h x d), incl. handgreep en afstandshouder:	40 x 33 x 41 cm

9. EU-conformiteitsinformatie



Hierbij verklaart MEDION AG dat het product in overeenstemming is met de volgende eisen van de Europese Unie:

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

10. Reserveonderdelen

Ga voor het nabestellen van reserveonderdelen naar onze MEDION Serviceshop op <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Daar vindt u alle juiste informatie over uw product.

11. Afvalverwerking



VERPAKKING

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



Let op de volgende **markering van verpakkingsmateriaal** bij het scheiden van afval met de afkortingen (a) en (b):

1–7: kunststoffen/20–22: **papier en karton**/80–98: **composietmaterialen**



(Alleen voor Frankrijk)

Met het 'Triman'-symbool wordt de gebruiker geïnformeerd dat het product recyclebaar is, onder een uitgebreid systeem voor producentenverantwoordelijkheid valt en dat in Frankrijk een sorteerinstructie van toepassing is.



APPARAAT

Gebruikte apparaten met het hiernaast afgebeelde pictogram mogen niet bij het gewone huishoudelijke afval worden gedeponneerd.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur volgens de voorschriften worden afgevoerd.

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

Lever het apparaat in bij een inzamelpunt voor oude elektrische apparaten of bij een afvalsorteercentrum.

Neem voor meer informatie contact op met het lokale afvalverwerkingsbedrijf of met uw gemeente.

Índice

1.	Información acerca de esta guía breve	64
2.	Uso conforme a lo previsto	65
3.	Indicaciones de seguridad	66
3.1.	Puesta en marcha y uso	68
3.2.	Limpieza	71
4.	Descripción de las piezas	72
5.	Volumen de suministro	76
6.	Preparación de la freidora de aire caliente.....	76
7.	Manejo de la freidora de aire caliente	77
7.1.	Interrupción del programa	79
7.2.	Finalización del programa.....	79
8.	Datos técnicos.....	80
9.	Información de conformidad UE	80
10.	Piezas de repuesto.....	80
11.	Eliminación.....	81

1. Información acerca de esta guía breve

Esta guía breve es una edición impresa resumida del manual de instrucciones completo.



¡ADVERTENCIA!

Lea atentamente las indicaciones de seguridad y el manual de instrucciones completo antes de la puesta en servicio. Preste atención a las advertencias que aparecen en el propio aparato y en el manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales. Mantenga siempre la documentación al alcance de la mano y entréguela con el producto en caso de cesión a terceros, ya que es una parte esencial del mismo.



¿Dónde puedo encontrar el manual de instrucciones completo?

El manual de instrucciones completo está a su disposición escaneando el código QR adjunto para verlo y descargarlo.

¿Cómo me pongo en contacto con el servicio?

Encontrará los datos de contacto en el manual de instrucciones completo.



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



¡ADVERTENCIA!

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



Advertencia de peligro por superficies calientes.



¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



Indicaciones sobre el ensamblaje o el funcionamiento



¡AVISO!

Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar daños materiales.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



Símbolo de corriente alterna



los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas UE.



Símbolo utilizado en la UE para identificar materiales en contacto con alimentos, como embalajes o superficies de aparatos.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

2. Uso conforme a lo previsto

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

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

- en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo similares;
- en empresas agrícolas;
- para clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- en pensiones.

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

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

3. Indicaciones de seguridad

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

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de lesiones!

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

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



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito!

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

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma de corriente debidamente instalada y accesible que se encuentre cercana al lugar de instalación. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.

- Es necesario poder acceder libremente a la toma de corriente por si se necesita desenchufar con rapidez el aparato en un momento dado.
- Tire siempre de la clavija de enchufe y no del cable de alimentación.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con objetos o superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el aparato o en el cable de alimentación.
- No ponga en marcha el aparato si este o el cable de alimentación presentan daños visibles o si se ha caído el aparato.
- Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.
- No modifique nunca el aparato por cuenta propia ni intente abrir y/o reparar ningún componente del aparato.
- No abra nunca la carcasa ni introduzca objetos por las ranuras de ventilación.
- Si se daña el cable de conexión a la red eléctrica de este aparato, encargue la sustitución del cable al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona con una cualificación similar para evitar accidentes.
- Desenrolle el cable de alimentación por completo.
- No doble ni aplaste el cable de alimentación.
- Desenchufe la clavija de enchufe del aparato de la toma de corriente en los siguientes casos:
 - cuando limpie o realice el mantenimiento del aparato,
 - cuando monte o desmonte el aparato,
 - cuando el aparato se haya mojado o esté húmedo,
 - cuando no lo vaya a utilizar más,
 - cuando no lo esté vigilando,
 - en caso de tormenta.

No sumerja el aparato en agua u otros líquidos, no lo enjuague con agua ni lo utilice en espacios húmedos, dado que se podría producir una descarga eléctrica.

- Proteja el aparato del contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de alimentación y la clavija de enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares.
- No coloque objetos llenos de líquido, p. ej., jarrones o bebidas, sobre el aparato o cerca de este.
- No ponga el aparato en funcionamiento sobre una superficie de apoyo mojada.
- No toque nunca el aparato o el cable de alimentación/la clavija de enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Utilice el aparato únicamente en interiores.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar:
 - una alta humedad del aire o humedad en general,
 - temperaturas extremadamente altas o bajas,
 - la radiación solar directa,
 - llama abierta.

3.1. Puesta en marcha y uso



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio debido a superficies calientes.

- Para evitar posibles peligros por restablecer sin querer el limitador de temperatura, el aparato no se debe alimentar con un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito eléctrico que sea activado y desactivado regularmente por un sistema de este tipo.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.

- No coloque el aparato sobre superficies que puedan calentarse (p. ej., placas de cocina, llamas).
- Procure que el aparato no toque otros objetos cuando esté funcionando. Asegúrese de que haya una distancia mínima de 10 cm con otros objetos. Sobre todo, no coloque el aparato cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.).
- Cuando el aparato esté funcionando, no lo coloque debajo de armarios suspendidos u otros objetos que puedan obstaculizar la salida del vapor hacia arriba.
- No cubra el aparato.
- No cubra en ningún caso las dos salidas de ventilación de la parte posterior del aparato.
- No permita que las salidas de ventilación queden bloqueadas por la existencia de suciedad o por la introducción de objetos extraños.
- Antes de encender el aparato, compruebe que las salidas de ventilación no estén bloqueadas.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- No utilice el aparato cerca de gases explosivos y/o inflamables.
- Coloque siempre los recipientes de freír calientes sobre una superficie resistente al calor.
- No llene los recipientes de freír con grasa o aceite, como haría con una freidora de aceite. Añada a los alimentos solo la pequeña cantidad de aceite correspondiente en función de la receta.
- No llene excesivamente los recipientes de freír para que los alimentos no toquen durante el funcionamiento los elementos calefactores en el interior del aparato. Llene los recipientes de freír hasta el 75 % de su capacidad como máximo.

-
- No coloque en los recipientes de freír ningún alimento envuelto en film transparente, en lámina de plástico o en otro material inflamable.
 - En caso de que se produzca humo negro, desconecte de inmediato el enchufe de la toma de corriente. Espere a que el aparato deje de humear antes de sacar los recipientes de freír del aparato.
 - En caso de incendio, desconecte primero el aparato de la alimentación eléctrica. No apague el fuego con agua. Apague las llamas con una tapadera o con un extintor adecuado.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones debido a superficies calientes.

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

- Como las dos salidas de ventilación de la parte trasera del aparato se calientan durante el funcionamiento, no las toque mientras el aparato esté en marcha para evitar quemaduras.
- Durante su funcionamiento, toque el aparato solamente por el mango o los elementos de control.
- No toque con las manos la cámara de freír, los recipientes de freír ni los elementos calefactores.
- Nunca mueva el aparato cuando esté funcionando.
- No mueva el aparato caliente; espere a que el aparato se enfríe completamente.
- Si se retiran los recipientes de freír durante o después de la preparación de algún plato, existe peligro de sufrir quemaduras a causa del vapor que sale del aparato. Evite poner la cabeza directamente sobre el aparato y mantenga las manos alejadas del vapor.
Coloque los recipientes de freír sobre una superficie resistente al calor.

- Durante el funcionamiento, los recipientes de freír se calientan mucho: no los toque. Utilice manoplas de cocina.
- Los elementos calefactores siguen calientes durante algún tiempo después de la desconexión. Asegúrese de que nadie pueda tocar la cámara de freír.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro para la salud!

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

- Retire los restos de alimentos quemados.
- Cuando hornee o gratine algún alimento, no deje que se tueste demasiado.



¡AVISO!

¡Peligro de daños!

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

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

3.2. Limpieza

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

4. Descripción de las piezas

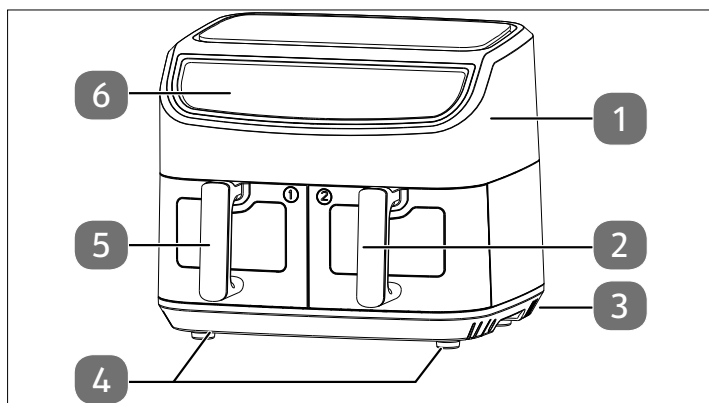


Fig. A: Parte delantera

1. Carcasa
2. Mango (recipiente de freír **2**)
3. Ranuras de ventilación
4. Patas de apoyo (4)
5. Mango (recipiente de freír **1**)
6. Elemento de control/panel de visualización

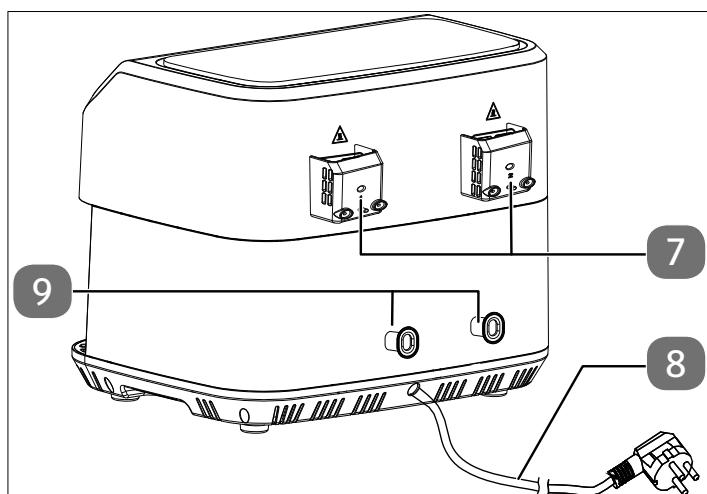


Fig. B: Parte trasera

7. Salida de vapor
8. Cable de alimentación con clavija de enchufe
9. Distanciador/recogecable

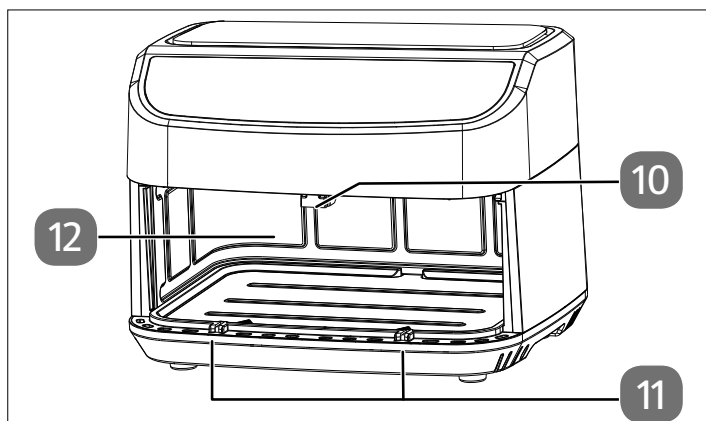


Fig. C: Cámara de freír

- 10. Guía del recipiente de freír
- 11. Microinterruptores
- 12. Cámara de freír

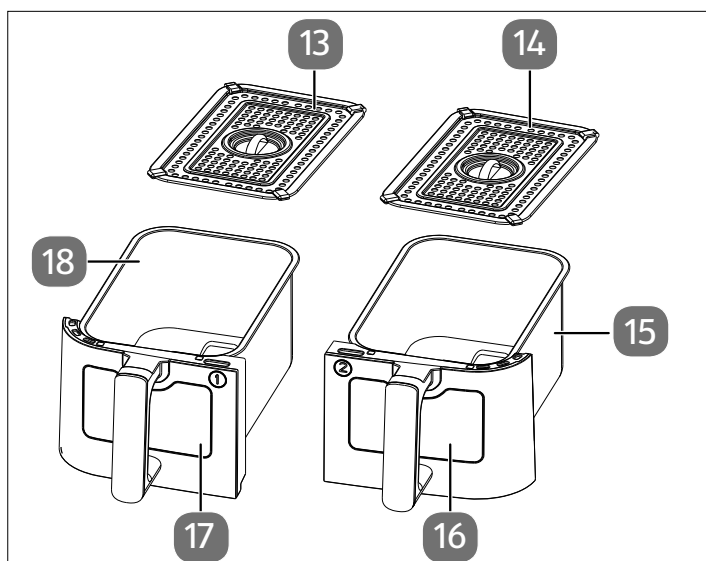


Fig. D: Recipientes de freír

- 13. Accesorio para freír **1**
- 14. Accesorio para freír **2**
- 15. Recipiente de freír **2**
- 16. Ventana **2**
- 17. Ventana **1**
- 18. Recipiente de freír **1**

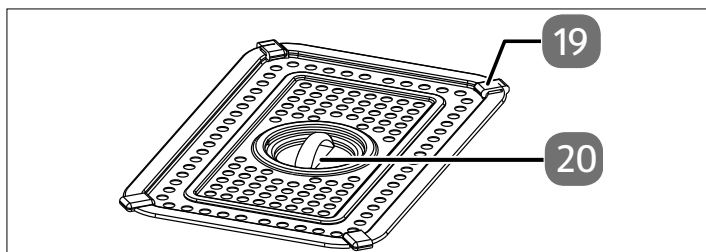


Fig. E: Accesorio para freír

19. Almohadillas de esquina

20. Asa

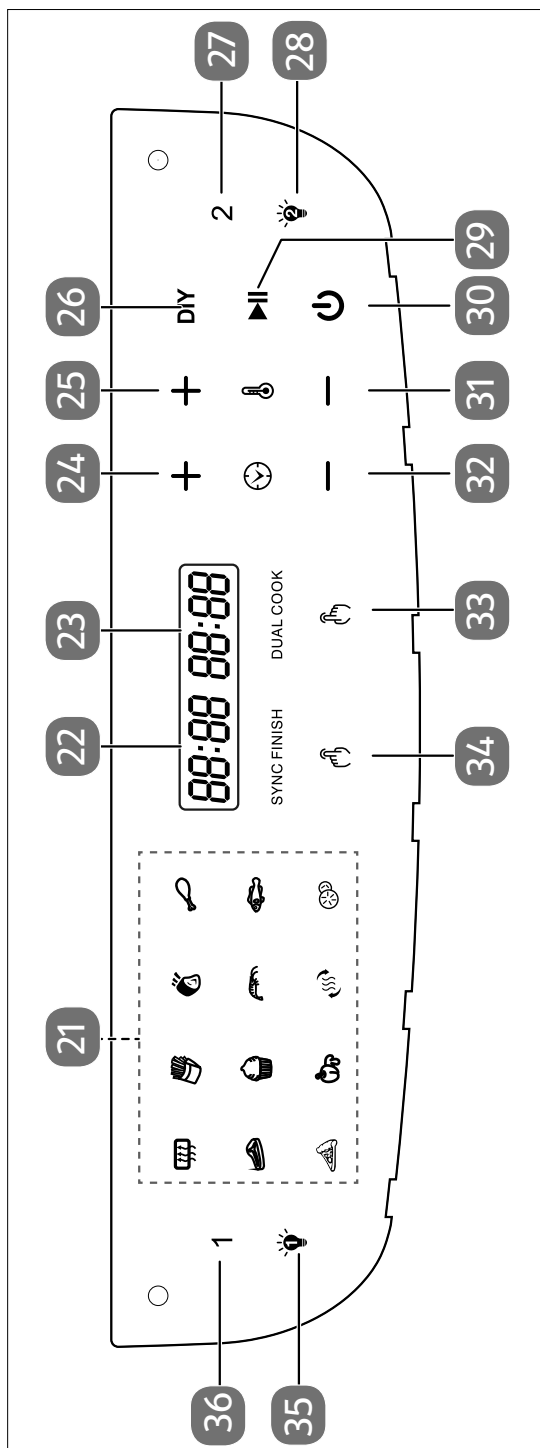


Fig. F: Elemento de control/panel de visualización

- 21. Botones de selección de programa automático
- 22. Panel para la temperatura/tiempo de cocción zona **1**
- 23. Panel para la temperatura/tiempo de cocción zona **2**
- 24. Prolongar el tiempo de cocción
- 25. Aumentar la temperatura
- 26. Botón **DIY**: Ajuste manual
- 27. Botón de selección de zona **2**
- 28. Encender y apagar la zona de iluminación **2**
- 29. Iniciar/interrumpir el proceso de calentamiento
- 30. Botón Standby
- 31. Disminuir la temperatura
- 32. Disminuir el tiempo de cocción
- 33. Seleccionar la función Dual Cook
- 34. Seleccionar la función Sync Finish
- 35. Encender y apagar la zona de iluminación **1**
- 36. Botón de selección de zona **1**

5. Volumen de suministro



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

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

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

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

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- Freidora de aire caliente con dos zonas de cocción
- 2 accesorios para freír
- guía breve
- manual de instrucciones (disponible para su descarga en «1. Información acerca de esta guía breve» en la página 64)

6. Preparación de la freidora de aire caliente

- ▶ Retire todo el material de embalaje del aparato, incluidos los adhesivos y plásticos.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- ▶ Saque los dos recipientes de freír (15/18) del aparato.
- ▶ Lave los dos recipientes de freír y los accesorios para freír (13/14) con agua caliente. Seque bien las piezas.
- ▶ Sujete cada accesorio para freír (13/14) por su mango (20) e introdúzcalo en el recipiente de freír sobre el fondo del recipiente en horizontal.
- ▶ Conecte la freidora de aire caliente solo a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.



Durante el primer uso se pueden producir olores y humos causados por restos de la fabricación. Esto no es peligroso y no durará mucho tiempo. Antes de utilizar el aparato por primera vez, póngalo en funcionamiento a temperatura máxima durante 30 minutos aprox. en los dos recipientes de freír **1** y **2**.

- ▶ Para ello, utilice la función Dual Cook (véase «Usar la función Dual Cook» en el manual de instrucciones).
- ▶ Ajuste con los botones — (31) o + (25) una temperatura de cocción de 200 °C.
- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón ►|| (29).
- ▶ Procure que haya siempre una ventilación suficiente.

7. Manejo de la freidora de aire caliente



Encontrará más información sobre el manejo en el manual de instrucciones:

- Función **Dual Cook**
- Función **Sync Finish**
- Programas automáticos
- Programa de secado
- Recomendaciones para ajustar el tiempo y la temperatura de cocción en la preparación de algunos platos.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

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

- No llene los recipientes de freír (15/18) con grasa o aceite, como haría con una freidora de aceite. Añada a los alimentos solo la pequeña cantidad de aceite correspondiente en función de la receta.
- No llene los recipientes de freír en exceso. Para un fácil manejo, recomendamos llenar los recipientes de freír (15/18) solo hasta el 75 % de su capacidad.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones debido a superficies calientes.

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

- Utilice manoplas de cocina.
- ▶ Saque los recipientes de freír (15/18) del aparato.
- ▶ Llene los recipientes de freír con los alimentos que desee cocinar. Consulte las cantidades apropiadas en las tablas del capítulo «Ajuste del programa automático» y de «Ajustes recomendados» del manual de instrucciones.
- ▶ Sujete los recipientes de freír por los mangos (2/5) e introdúzcalos por completo en el aparato hasta que encajen.
- ▶ Pulse el botón Standby  (30) para encender la freidora de aire caliente.

- ▶ Pulse el botón de selección de la zona **1** (36) para llevar a cabo los ajustes del recipiente de freír **1** (16).
- ▶ Pulse el botón **DIY** (26) para realizar la configuración de forma manual. El tiempo de cocción estándar es de 15 minutos y la temperatura, de 180 °C.

Puede modificar un programa automático (véase el apartado siguiente) o el preajuste anteriormente indicado siguiendo su propia receta.



Si desea modificar el tiempo y la temperatura de cocción de los recipientes de freír, omita la selección de un programa automático.

Tiene a su disposición los siguientes programas automáticos:

	Precalentar		Gambas (frescas o descongeladas)
	Patatas fritas		Pescado (p. ej., lomo de salmón descongelado)
	Carne (p. ej., chuletas)		Pizza
	Muslo de pollo		Verdura (p. ej., pimiento, champiñones, calabacín, patatas)
	Bistec (al punto)		Calentar
	Bizcocho pequeño		Secar

- ▶ Pulse el botón del programa automático que corresponda (33) para ajustar el programa automático deseado.
- ▶ Utilice los botones **—** (31) o **+** (25) para ajustar la temperatura de cocción deseada en tramos de 5 °C.
- ▶ Utilice los botones **—** (32) o **+** (24) para ajustar el tiempo de cocción deseado en tramos de un minuto. Mantenga pulsado el botón durante más tiempo para ajustar el tiempo de cocción deseado más rápido.
- ▶ Pulse el botón de selección de la zona **2** (27) para llevar a cabo los ajustes del recipiente de freír **2** (15). Ajuste ahora el tiempo de cocción y la temperatura. Proceda como se ha indicado más arriba.
- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón **▶||** (29).

El proceso de cocción se inicia con los ajustes respectivos en cada recipiente de freír. El botón **▶||** (29) parpadea durante el proceso de cocción.

7.1. Interrupción del programa

Interrumpir el programa de un recipiente de freír

- ▶ Pulse el botón de selección de la zona **1** (36).
- ▶ Pulse a continuación el botón ►|| (29) para cancelar el proceso de cocción del recipiente de freír **1** (18).

El botón ►|| permanece encendido y el botón de selección de la zona **1** parpadea.

- ▶ Pulse el botón de selección de la zona **2** (27).
- ▶ Pulse a continuación el botón ►|| (29) para cancelar el proceso de cocción del recipiente de freír **2** (15).

El botón ►|| permanece encendido y el botón de selección de la zona **2** parpadea.

Interrumpir el programa de los dos recipientes de freír

- ▶ Pulse el botón ►|| (29) para cancelar el proceso de cocción de los dos recipientes de freír (15/18).

El botón ►|| (29) deja de parpadear y se emite un aviso acústico.

- ▶ Extraiga el recipiente de freír (15/18) para comprobar el estado de cocción o para redistribuir los alimentos.
- ▶ Vuelva a introducir el recipiente de freír por completo en el aparato.
- ▶ Vuelva a pulsar de nuevo el botón ►|| (29) para continuar el proceso de cocción.

A continuación, el tiempo seguirá corriendo automáticamente.

7.2. Finalización del programa

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

- ▶ Si desea detener por completo el proceso de cocción para las dos zonas, pulse el botón Standby  (30) hasta que el aparato se apague.
- ▶ Extraiga la clavija de enchufe (8) de la toma de corriente.
- ▶ Extraiga los recipientes de freír (15/18) del aparato por los mangos (2/5). Coloque los recipientes de freír sobre una superficie resistente al calor.
- ▶ Retire los alimentos de los recipientes de freír (15/18) con una herramienta adecuada.

8. Datos técnicos

Dirección del proveedor:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALEMANIA
Identificación del modelo:	MD 11760
Alimentación de tensión:	220–240 V~, 50–60 Hz
Potencia:	2200–2600 W
Capacidad total:	8,7 litros
Contenido útil por recipiente de freír:	4,3 litros
Control de la temperatura:	50–200 °C
Ajuste de tiempo de cocción máx.:	60 minutos
Dimensiones (an. × al. × pr.), mango y distanciador incluidos:	40 × 33 × 41 cm

9. Información de conformidad UE

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

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

10. Piezas de repuesto

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

Allí encontrará toda la información necesaria sobre su producto.

11. Eliminación



EMBALAJE

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



Observe la siguiente **indicación de los materiales** de embalaje al separar los residuos con las abreviaturas (a) y los números (b):

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



(Solo para Francia)

El símbolo «Triman» informa al consumidor de que el producto es reciclable, que está sujeto a un sistema ampliado de responsabilidad del fabricante y que en Francia se somete a una instrucción para la separación.



APARATO

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

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

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

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

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

Indice

1.	Informazioni relative a questa guida rapida	84
2.	Utilizzo conforme	85
3.	Indicazioni di sicurezza	86
3.1.	Messa in funzione e utilizzo	88
3.2.	Pulizia	91
4.	Descrizione dei componenti	92
5.	Contenuto della confezione.....	96
6.	Preparazione della friggitrice ad aria	96
7.	Funzionamento della friggitrice ad aria	97
7.1.	Interruzione del programma.....	99
7.2.	Terminare il programma	99
8.	Dati tecnici	100
9.	Informazioni sulla conformità UE.....	100
10.	Ricambi	100
11.	Smaltimento.....	101

1. Informazioni relative a questa guida rapida

Questa guida rapida è una versione cartacea riassuntiva delle istruzioni per l'uso complete.



AVVERTENZA!

Prima della messa in funzione, leggere attentamente le istruzioni per l'uso complete e le indicazioni di sicurezza. Per evitare danni a persone e cose, osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso. Tenere sempre a portata di mano la documentazione e includerla con l'apparecchio in caso di cessione a terzi, poiché è parte integrante del prodotto.



Dove posso trovare le istruzioni per l'uso complete?

È possibile visualizzare e scaricare le istruzioni per l'uso complete scansionando il codice QR riportato qui a lato.

Come posso contattare il servizio di assistenza?

I dati di contatto sono riportati nelle istruzioni per l'uso complete.



PERICOLO!

Pericolo di morte immediato!



Pericolo causato da superfici molto calde!



AVVERTENZA!

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



Indicazioni di montaggio o di funzionamento



ATTENZIONE!

Possibili lesioni di media e/o lieve entità!



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



AVVISO!

Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono causare danni materiali.



Simbolo della corrente alternata



Pericolo di scosse elettriche!



I prodotti contrassegnati con questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive UE.



Simbolo usato nell'UE per indicare materiali a contatto con gli alimenti, quali ad esempio imballaggi o superfici di apparecchi.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

2. Utilizzo conforme

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

- in negozi, uffici e ambienti di lavoro simili;
- in ambienti agricoli;
- da parte dei clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

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

3. Indicazioni di sicurezza

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

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



PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

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

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



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!

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

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa elettrica con messa a terra, installata a norma, ben accessibile e posta in prossimità del luogo di utilizzo. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.

- La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare la spina, non il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con oggetti o superfici calde (ad es. fornelli).
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o in caso di caduta dell'apparecchio.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
- Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio e non introdurre oggetti attraverso le fessure di aerazione.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione dell'apparecchio, farlo sostituire dal produttore, dal Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
 - quando l'apparecchio viene sottoposto a pulizia o manutenzione,
 - quando si monta o smonta l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
 - quando non si utilizza più l'apparecchio,

-
- quando l'apparecchio è incustodito,
 - in caso di temporale.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto l'acqua corrente né utilizzarlo in ambienti umidi, poiché tali condizioni potrebbero causare scosse elettriche.

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

3.1. Messa in funzione e utilizzo



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio causato da superfici molto calde.

- Per evitare il rischio dovuto a un azzeramento involontario del limitatore di temperatura di sicurezza, l'apparecchio non deve essere munito di un dispositivo di accensione esterno, come ad esempio un timer, oppure collegato a un circuito attivato o disattivato regolarmente da un dispositivo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.

- Non posizionare l'apparecchio su superfici che possono surriscaldarsi (ad es. piastre elettriche, fornelli).
- Assicurarsi che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti. Mantenere una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti. In particolare non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, carta ecc.).
- Non usare l'apparecchio sotto armadietti pensili oppure oggetti che potrebbero ostacolare la salita del vapore verso l'alto.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non coprire mai le due uscite di ventilazione nella parte posteriore dell'apparecchio.
- Evitare che le uscite di ventilazione vengano ostruite da sporcizia o corpi estranei.
- Prima di accendere l'apparecchio controllare che le uscite di ventilazione non siano ostruite.
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di vapori esplosivi e/o infiammabili.
- Appoggiare i cestelli caldi sempre su una superficie resistente alle alte temperature.
- Non riempire i cestelli con olio da cucina o grasso come in una normale friggitrice. A seconda della ricetta, aggiungere agli alimenti solo il quantitativo di olio strettamente necessario.
- Non riempire eccessivamente i cestelli affinché gli alimenti in essi contenuti non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti durante il funzionamento. Riempire i cestelli solo fino al 75%.
- Non inserire nei cestelli alimenti avvolti con pellicola salvafreschezza, pellicola di plastica o altri materiali infiammabili.

-
- Qualora fuoriesca del fumo scuro dall'apparecchio, staccare immediatamente la spina dalla presa. Aspettare che il fumo si diradi prima di estrarre i cestelli dall'apparecchio.
 - In caso di incendio, staccare innanzitutto la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica. Non spegnere l'incendio con l'acqua. Estinguere le fiamme con una coperta antifiama o un estintore adeguato.



AVVERTENZA!

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.

- Poiché le uscite di ventilazione nella parte posteriore dell'apparecchio diventano molto calde, non toccarle durante il funzionamento per evitare ustioni.
- Durante il funzionamento toccare solo l'impugnatura e i comandi dell'apparecchio!
- Non afferrare la camera di frittura, i cestelli o gli elementi riscaldanti.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non spostare mai l'apparecchio ancora caldo; attendere che si sia completamente raffreddato.
- Se si estraggono i cestelli durante o dopo la preparazione degli alimenti, sussiste il pericolo di ustioni causate dalla fuoriuscita del vapore. Non tenere il viso direttamente sopra l'apparecchio e non inserire le mani nel vapore.
Posizionare i cestelli su una base resistente alle alte temperature.
- Durante il funzionamento i cestelli della friggitrice diventano molto caldi; non toccarli. Utilizzare guanti da cucina.

- Gli elementi riscaldanti rimangono molto caldi per diverso tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Assicurarsi che nessuno afferri la camera di frittura.



ATTENZIONE!

Pericolo per la salute!

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

- Rimuovere i resti di alimenti bruciati.
- Evitare che gli alimenti diventino troppo scuri quando si cuociono o grigliano.



AVVISO!

Pericolo di danni!

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

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

3.2. Pulizia

- Seguire le indicazioni aggiuntive relative alla pulizia e pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo "Pulizia della friggitrice ad aria" nelle istruzioni per l'uso complete.

4. Descrizione dei componenti

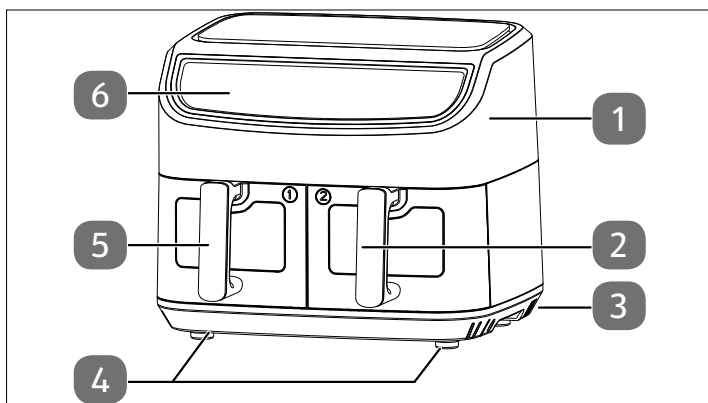


Fig. A – Lato anteriore

1. Involucro dell'apparecchio
2. Impugnatura (cestello **2**)
3. Fessure di aerazione
4. Piedini di appoggio (4x)
5. Impugnatura (cestello **1**)
6. Comandi dell'apparecchio/Campo di visualizzazione

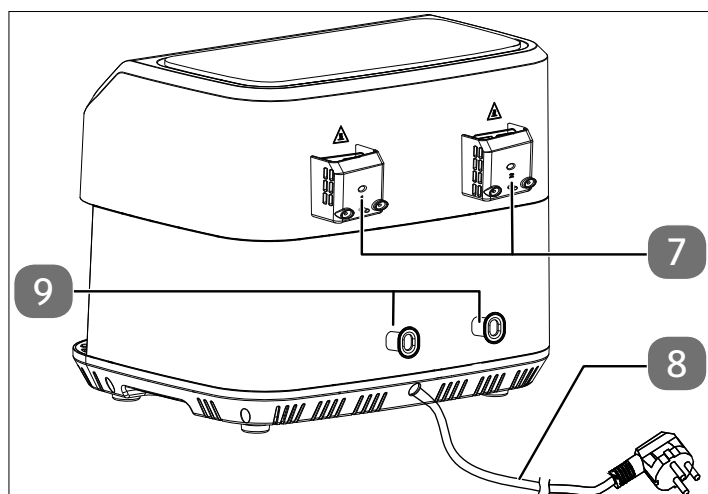


Fig. B – Lato posteriore

7. Apertura per la fuoriuscita del vapore
8. Cavo di alimentazione con spina
9. Distanziatore/supporto avvolgicavo

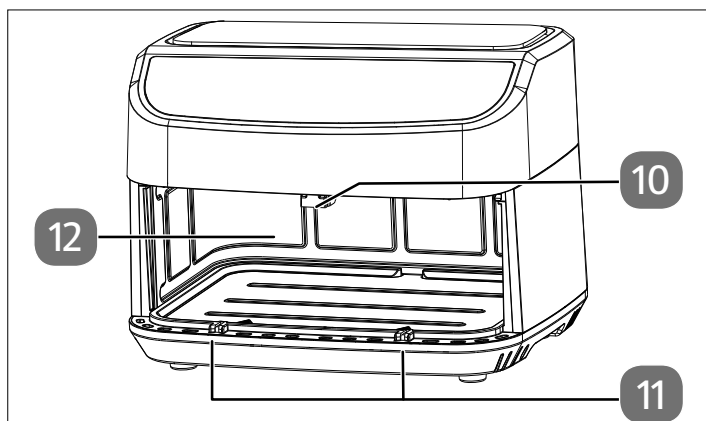


Fig. C – Camera di frittura

- 10. Guida per cestello
- 11. Microinterruttore
- 12. Camera di frittura

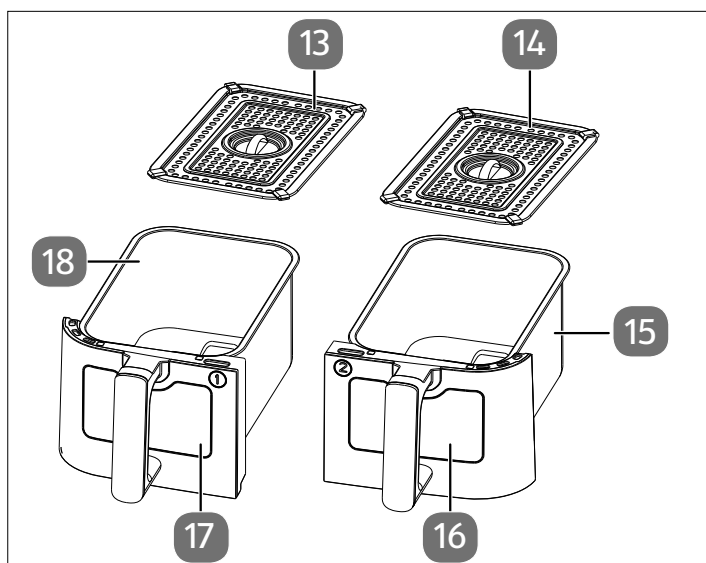


Fig. D – Cestelli

- 13. Inserto **1**
- 14. Inserto **2**
- 15. Cestello **2**
- 16. Finestrella **2**
- 17. Finestrella **1**
- 18. Cestello **1**

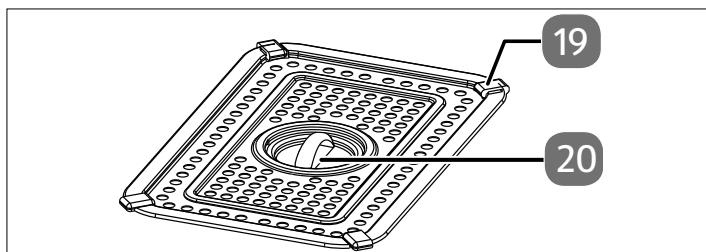


Fig. E – Inserti

19. Paraspigoli

20. Impugnatura

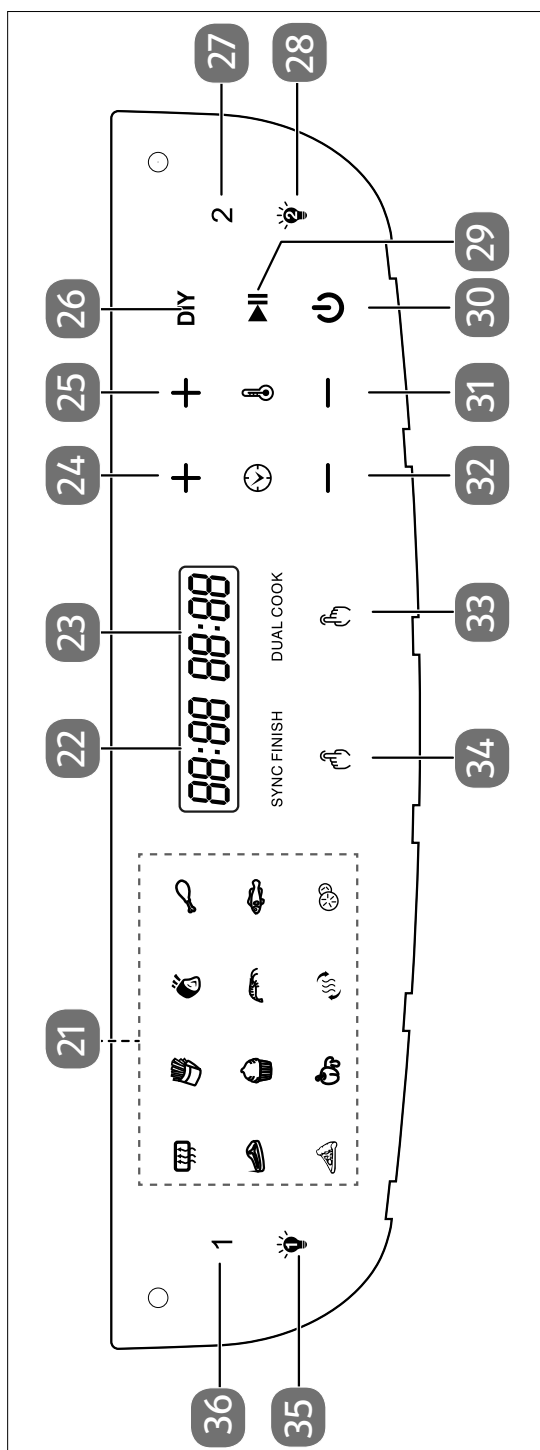


Fig. F – Comandi dell'apparecchio/Campo di visualizzazione

- 21. Pulsanti per la selezione di un programma automatico
- 22. Indicazione di temperatura/tempo di cottura Zona **1**
- 23. Indicazione di temperatura/tempo di cottura Zona **2**
- 24. Aumento del tempo di cottura
- 25. Aumento della temperatura
- 26. **DIY** da te: Impostazione manuale
- 27. Pulsante di selezione Zona **2**
- 28. Accensione e spegnimento delle luci Zona **2**
- 29. Avvio/interruzione del ciclo di riscaldamento
- 30. Pulsante standby
- 31. Diminuzione della temperatura
- 32. Diminuzione del tempo di cottura
- 33. Selezione della funzione Dual Cook
- 34. Selezione della funzione Sync Finish
- 35. Illuminazione Zona **1**
- 36. Pulsante di selezione Zona **1**

5. Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

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

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

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

La confezione acquistata include:

- Friggitrice ad aria a doppio cestello
- 2 inserti della friggitrice
- Guida rapida
- Istruzioni per l'uso (disponibili come download, vedere "1. Informazioni relative a questa guida rapida" a pagina 84)

6. Preparazione della friggitrice ad aria

- ▶ Rimuovere dall'apparecchio tutto il materiale dell'imballaggio, gli adesivi e le pellicole.
- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- ▶ Estrarre entrambi i cestelli (15/18) dalla friggitrice.
- ▶ Lavare entrambi i cestelli e gli inserti (13/14) della friggitrice con acqua calda. Asciugare bene tutti i componenti.
- ▶ Afferrare il rispettivo inserto (13/14) della friggitrice dall'impugnatura (20) e posizionarlo orizzontalmente nel cestello sul fondo della camera.
- ▶ Collegare la friggitrice ad aria calda esclusivamente a una presa elettrica con messa a terra installata e protetta a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.



Durante il primo utilizzo potrebbero svilupparsi odori e fumo causati da residui di produzione. Questo fenomeno è innocuo e scompare velocemente. Prima del primo utilizzo, far funzionare l'apparecchio per circa 30 minuti alla temperatura massima sia per il cestello **1** sia per il **2**.

- ▶ A tale scopo, utilizzare la funzione Dual Cook (vedere "Utilizzo della funzione Dual Cook" nelle istruzioni per l'uso).
- ▶ Impostare la temperatura di cottura a 200 °C premendo il pulsante — (31) oppure + (25).
- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante ►|| (29).
- ▶ Garantire un'aerazione sufficiente.

7. Funzionamento della friggitrice ad aria



Per ulteriori informazioni sul funzionamento, consultare le istruzioni per l'uso:

- Funzione **Dual Cook**
- Funzione **Sync Finish**
- Programmi automatici
- Programma Essiccazione
- Consigli per l'impostazione del tempo e della temperatura di cottura per la preparazione di alcuni piatti.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

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

- Non riempire i cestelli (15/18) con olio da cucina o grasso come in una normale friggitrice. A seconda della ricetta, aggiungere agli alimenti solo il quantitativo di olio strettamente necessario.
- Non riempire eccessivamente i cestelli. Per un uso più agevole dell'apparecchio consigliamo di riempire i cestelli (15/18) solo per il 75%.



AVVERTENZA!

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.

- Utilizzare guanti da cucina.
- ▶ Estrarre i cestelli (15/18) dalla friggitrice.
- ▶ Riempire i cestelli con gli alimenti. Le giuste quantità sono riportate nelle tabelle ai capitoli "Impostazione di un programma automatico" e "Impostazioni consigliate" nelle istruzioni per l'uso.
- ▶ Afferrare i cestelli dalle impugnature (2/5) e inserirli completamente nell'apparecchio spingendoli da davanti finché non scattano in posizione.
- ▶ Premere il pulsante di standby  (30) per accendere la friggitrice ad aria.

- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **1** (36) per eseguire le impostazioni del cestello **1** (16).
- ▶ Premere il pulsante **DIY** (26) per eseguire l'impostazione manualmente. Per impostazione predefinita, il tempo di cottura è di 15 minuti e la temperatura è di 180 °C.

In tal modo è possibile adattare il programma automatico alla propria ricetta (vedere la sezione successiva) oppure modificare i valori preimpostati precedenti.



Se si desidera impostare il tempo di cottura e la temperatura per i singoli cestelli, saltare la selezione di un programma automatico.

Sono disponibili i seguenti programmi automatici:

	Preriscaldamento		Gamberetti (freschi o scongelati)
	Patatine fritte		Pesce (es. filetto di salmone, scongelato)
	Carne (ad es. cotoletta)		Pizza
	Coscia di pollo		Verdure (es. peperoni, funghi, zucchine, patate)
	Bistecca (media)		Riscaldare
	Piccoli dolci		Essiccazione

- ▶ Premere il pulsante relativo al programma automatico (33) per impostare il programma automatico desiderato.
- ▶ Impostare la temperatura di cottura desiderata a intervalli di 5 °C premendo il pulsante (31) oppure (25).
- ▶ Impostare il tempo di cottura desiderato a intervalli di un minuto premendo i pulsanti (32) oppure (24). Tenere premuto più a lungo il pulsante per impostare più velocemente il tempo di cottura desiderato.
- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **2** (27) per eseguire le impostazioni del cestello **2** (15). Impostare quindi il tempo di cottura e la temperatura. Procedere a tal fine come descritto in precedenza.
- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante (29).

Per entrambi i cestelli il ciclo di cottura inizia con le rispettive impostazioni. Durante il processo di cottura, il pulsante (29) lampeggia.

7.1. Interruzione del programma

Interruzione del programma per un solo cestello

- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **1** (36).
- ▶ Premere infine il pulsante ►|| (29) per interrompere il ciclo di cottura per il cestello **1** (18).

Il pulsante ►|| rimane acceso con luce fissa e il pulsante di selezione Zona **1** lampeggia.

- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **2** (27).
- ▶ Premere infine il pulsante ►|| (29) per interrompere il ciclo di cottura per il cestello **2** (15).

Il pulsante ►|| rimane acceso con luce fissa e il pulsante di selezione Zona **2** lampeggia.

Interruzione del programma per entrambi i cestelli

- ▶ Premere il pulsante ►|| (29) per interrompere il ciclo di cottura per entrambi i cestelli (15/18).

Il pulsante ►|| (29) smette di lampeggiare e viene emesso un segnale acustico.

- ▶ Estrarre il cestello (15/18) per verificare il punto di cottura o per ridistribuire gli alimenti.
- ▶ Reinserire il cestello completamente all'interno dell'apparecchio.
- ▶ Premere di nuovo il pulsante ►|| (29) per proseguire il ciclo di cottura.

Il tempo riprende a scorrere automaticamente.

7.2. Terminare il programma

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

- ▶ Per interrompere completamente il ciclo di cottura per entrambe le zone, premere il pulsante standby  (30) fino a spegnere l'apparecchio.
- ▶ Scollegare la spina (8) dalla presa elettrica.
- ▶ Estrarre i cestelli (15/18) dall'apparecchio afferrando le impugnature (2/5). Posizionare i cestelli su una base resistente alle alte temperature.
- ▶ Estrarre le pietanze dai cestelli (15/18) servendosi di un utensile adatto.

8. Dati tecnici

Indirizzo del fornitore:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANIA
Modello:	MD 11760
Alimentazione di tensione:	220–240 V~, 50/60 Hz
Potenza:	2200 – 2600 W
Capacità complessiva:	8,7 litri
Capacità utile per ciascun cestello:	4,3 litri
Controllo della temperatura:	50 – 200 °C
Impostazione max. tempo di cottura:	60 minuti
Dimensioni (La × A × P), incl. impugnatura e distanziatore:	40 x 33 x 41 cm

9. Informazioni sulla conformità UE

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

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

10. Ricambi

Per ordinare i ricambi, visitare il MEDION Service Shop all'indirizzo <https://www.medion.com/medionserviceshop>, dove sono disponibili tutte le informazioni rilevanti sul prodotto acquistato.

11. 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.



Attenersi alla seguente **Etichettatura dei materiali di imballaggio** per la separazione dei rifiuti con le abbreviazioni (a) e i numeri (b):

1-7: plastiche / 20-22: **carta e cartone**/80-98: **materiali compositi**



(Solo per la Francia)

Il simbolo "Triman" informa il consumatore che il prodotto è riciclabile e soggetto a un sistema esteso di responsabilità del produttore e a disposizioni di smistamento applicabili in Francia.



APPARECCHIO

Tutti i prodotti usati contrassegnati con il simbolo 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, riducendo l'impatto ambientale e gli effetti negativi sulla salute umana. Consegnare l'apparecchio dismesso a un punto di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio.

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

Contents

1.	Information about this short manual	104
2.	Proper use	105
3.	Safety instructions	105
3.1.	Initial operation and use.....	108
3.2.	Cleaning.....	110
4.	Description of components	111
5.	Package contents.....	115
6.	Preparing the air fryer.....	115
7.	Operating the air fryer	116
7.1.	Interrupting a programme.....	118
7.2.	Ending the programme	118
8.	Technical specifications	119
9.	EU declaration of conformity.....	119
10.	Spare parts	119
11.	Disposal	120

DE

FR

NL

ES

IT

EN

1. Information about this short manual

This short manual is an abridged printed version of the full user manual.



WARNING!

Carefully read the safety instructions and the full user manual before using the appliance for the first time. Observe the warnings on the appliance and in the user manual to prevent damage to people and property. Keep the documents close to hand and if you give this product to someone else, ensure that you also the documents hand over, as they are an essential component of the product.



Where can I find the full user manual?

The full user manual is available for viewing and downloading by scanning the QR code shown.

How do I contact the customer service team?

The contact details can be found in the full user manual.



DANGER!

Warning: risk of fatal injury!



Warning: danger due to hot surfaces!



WARNING!

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



Notes regarding assembly or operation



CAUTION!

Warning: risk of minor and/or moderate injuries!



Follow the instructions in the user manual!



NOTICE!

Follow instructions to avoid situations that could lead to material damage.



Symbol for alternating current (AC)



Products that feature this symbol meet the requirements of the EU directives.



Warning: risk of electric shock!



Symbol used in the EU to indicate materials that come into contact with food, such as packaging or appliance surfaces.

2. Proper use

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

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

- in shops, offices and other similar working environments
- in agricultural holdings
- by customers in hotels, motels and other accommodation facilities
- in bed-and-breakfast establishments.

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

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

3. Safety instructions

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

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

-
- Children younger than 8 should be kept away from the appliance and the connection cable.



DANGER!

Risk of injury!

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

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



WARNING!

Risk of electric shock/short circuit!

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

- Only connect the appliance to a properly installed and easily accessible socket that is close to where you are using the appliance. The local mains voltage must match the voltage stated in the technical specifications for the appliance.
- The power socket must be easily accessible so that you can unplug the appliance from the mains quickly if necessary.
- Always hold the plug to pull it out and never pull the power cord.
- Do not allow the power cord to come into contact with hot objects or surfaces (e.g. cooker hob).
- Check the appliance and the mains cable for damage before using the appliance for the first time and after each use.
- Do not use if the appliance or the power cord is visibly damaged or if the appliance has been dropped.
- Contact our Service team without delay if the appliance has been damaged during transport.
- Do not, under any circumstances, make any unauthorised modifications to the appliance or try to open and/or repair a component yourself.

- Never open the housing or slide objects into the ventilation slots.
- If there is damage to the mains connection cable on this appliance, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or another suitably qualified person. This is necessary to avoid hazards.
- Completely unwind the mains cable.
- Do not kink or crush the mains cable.
- Unplug the appliance from the socket:
 - when you are cleaning or maintaining the appliance
 - when you are assembling or disassembling the appliance
 - if the appliance is damp or wet
 - if you are no longer using the appliance
 - when the appliance is unattended
 - during thunderstorms.

Do not immerse the appliance in water or other liquids, or hold it under running water or use it in damp environments, as this may result in an electric shock.

- Do not allow the appliance to come into contact with water or other liquids. Keep the appliance, the mains cable and the mains plug away from wash basins, sinks or similar.
- Do not place any objects filled with liquid (e.g. vases or drinks) on or near the appliance.
- Do not operate the appliance on wet surfaces.
- Never touch the appliance or the mains cable/mains plug with damp or wet hands.
- Use the appliance indoors only.
- Do not expose the appliance to extreme conditions. Avoid:
 - high humidity or wet conditions
 - extremely high or low temperatures
 - direct sunlight
 - open flames.

3.1. Initial operation and use



WARNING!

Risk of fire!

Hot surfaces pose a risk of fire.

- To avoid hazards resulting from an unintentional reset of the safety temperature limiter, the appliance must not be supplied via an external contactor such as a timer or connected to an electrical circuit that is regularly switched on and off via a device.
- Place the appliance on a heat-resistant, dry and level surface.
- Do not place the appliance on surfaces that can become hot (e.g. on hotplates, naked flames).
- Ensure that the appliance does not come into contact with any other objects during operation. Maintain a distance of at least 10 cm from other objects. Above all, do not set up the appliance near easily flammable materials (curtains, drapes, paper etc.).
- Do not operate the appliance beneath wall cupboards or other objects that could hinder the free upwards flow of steam.
- Do not cover the appliance.
- Never cover the two ventilation outlets on the back of the appliance.
- Prevent the ventilation outlets from becoming blocked by dirt or inserted foreign objects.
- Check the ventilation outlets for blockages before switching on the appliance.
- Do not place any objects on the appliance.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Never use the appliance near explosive and/or highly flammable steam.
- Always place the hot fryer drawers on a heat-resistant surface.

- Do not fill the fryer drawers with fat or oil as you would with a conventional fryer. Add only the appropriate small amount of cooking oil to the food, depending on the recipe.
- Do not overfill the fryer drawers. Ensure that the food does not touch the heating elements inside the appliance when the appliance is in use. Only fill the fryer drawers up to 75%.
- Do not place foods wrapped in cling film, plastic wrap or other flammable materials into the fryer drawers.
- If the appliance starts to give off dark smoke, pull the mains plug out of the socket immediately. Wait until the appliance has stopped smoking before removing the fryer drawers from the appliance.
- In case of fire, disconnect the appliance from the power supply first. Do not use water to extinguish the fire. Use a fire blanket or a suitable fire extinguisher to extinguish the flames.



WARNING!

Risk of injury!

- There is a risk of injury due to burning on hot surfaces. The touchable surfaces on the appliance and accessories may become hot during operation.
- As the two ventilation outlets on the back of the appliance become hot during operation, do not touch the ventilation outlets when the appliance is in use in order to prevent burns.
 - During operation, touch the appliance only by the handle and control elements!
 - Do not touch the frying chamber, the fryer drawers or the heating element.
 - Do not move the appliance while it is in use.
 - Do not move the appliance while it is hot, instead allow the appliance to cool down completely first.

-
- Risk of burns from steam escaping when you remove the fryer drawers during or after food preparation. Do not position your head directly above the appliance and do not touch the steam.

Place the fryer drawers on a heat-resistant surface.

- The fryer drawers become extremely hot during use. Do not touch. Use oven gloves.
- The heating elements remain hot for some time after the appliance is switched off. Make sure that no one touches the frying chamber.



CAUTION!

Risk to health!

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

- Remove burnt residues from the food.
- Do not brown the food excessively when baking or grilling.



NOTICE!

Risk of damage!

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

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

3.2. Cleaning

- Follow the additional instructions for cleaning and clean surfaces that come into contact with food as described in section "Cleaning the air fryer" in the user manual.

4. Description of components

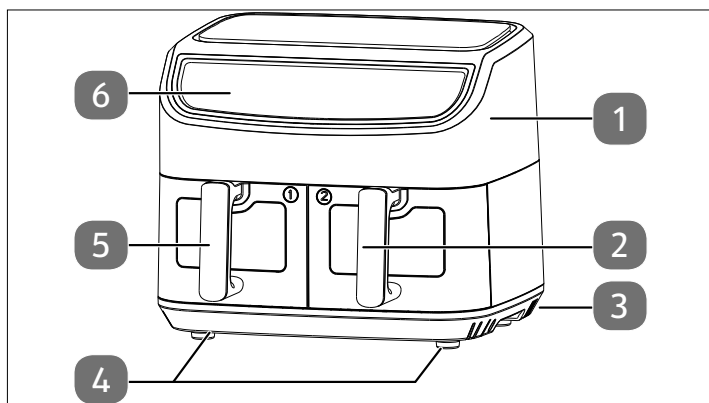


Fig. A – Front

1. Housing
2. Handle (frying drawer **2**)
3. Ventilation slots
4. Feet (4x)
5. Handle (frying drawer **1**)
6. Control elements/display field

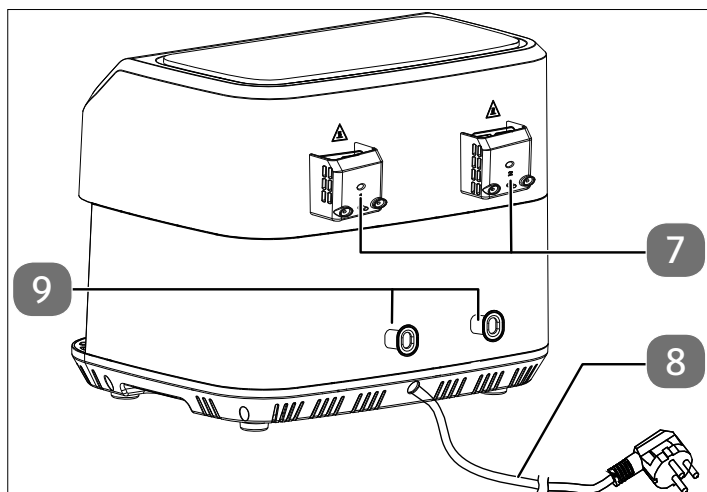


Fig. B – Back

7. Steam outlet
8. Power cord with mains plug
9. Spacers/cable spool

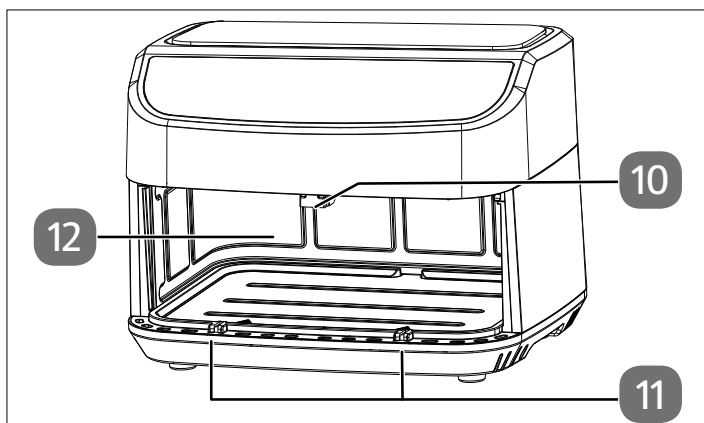


Fig. C – Frying chamber

- 10. Fryer drawer guide
- 11. Microswitch
- 12. Frying chamber

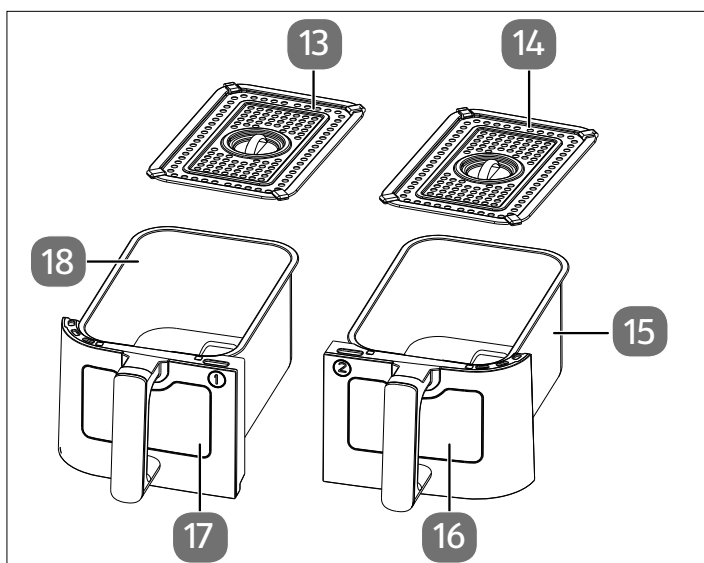


Fig. D – Fryer drawers

- 13. Frying insert **1**
- 14. Frying insert **2**
- 15. Fryer drawer **2**
- 16. Viewing window **2**
- 17. Viewing window **1**
- 18. Fryer drawer **1**

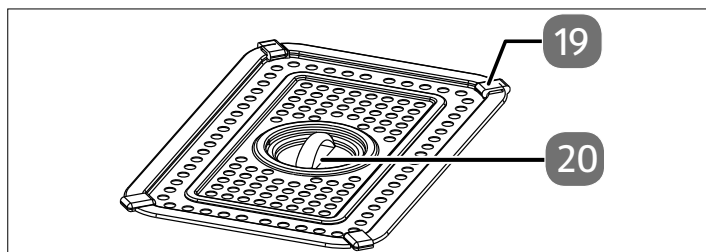


Fig. E – Frying insert

19. Corner pad

20. Handle

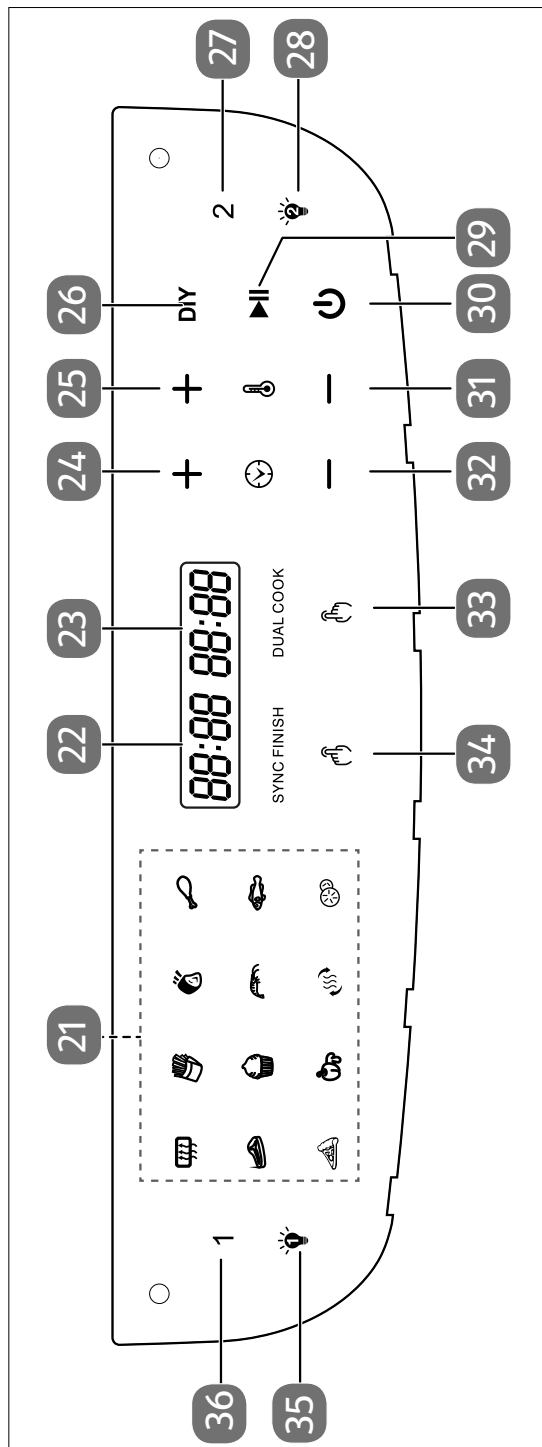


Fig. F – Control elements/display field

- 21. Automatic programme selection button
- 22. Display for temperature/cooking time in zone **1**
- 23. Display for temperature/cooking time in zone **2**
- 24. Extend cooking time
- 25. Increase temperature
- 26. **DIY** button: Manual setting
- 27. Zone **2** selection button
- 28. Switch lighting zone **2** on and off
- 29. Start/pause the heating process
- 30. Standby button
- 31. Decrease temperature
- 32. Decrease cooking time
- 33. Select Dual Cook function
- 34. Select Sync Finish function
- 35. Switch lighting zone **1** on and off
- 36. Zone **1** selection button

5. Package contents



DANGER!

Risk of choking and suffocation!

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

- Keep the plastic packaging out of the reach of children.

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

The following items are supplied with your product:

- Dual zone air fryer
- 2x frying insert
- Short manual
- User manual (available for download, see '1. Information about this short manual' on page 104)

6. Preparing the air fryer

- ▶ Remove all packaging, stickers and plastic wrap from the appliance.
- ▶ Place the appliance on a heat-resistant, dry and level surface.
- ▶ Pull both fryer drawers (15/18) out of the appliance.
- ▶ Rinse both fryer drawers and frying inserts (13/14) with hot water. Dry the parts thoroughly.
- ▶ Take hold of each frying insert (13/14) by the handle (20) and place it in the fryer drawer horizontally on the base of the drawer.
- ▶ Only connect the air fryer to a properly installed, earthed and fused socket. The local mains voltage must match the voltage stated in the technical specifications for the appliance.



When using the appliance for the first time, odour or smoke may develop due to manufacturing residues. However, this is not dangerous and will quickly disappear. Run the appliance for 30 minutes at the highest temperature setting for both fryer drawers **1** and **2** before using it for the first time.

- ▶ Use the Dual Cook function for this (see "Using the Dual Cook function" in the user manual).
- ▶ Use the — (31) and + (25) buttons to set a cooking temperature of 200°C.
- ▶ Start the cooking process by pressing the ►|| button (29).
- ▶ Ensure adequate ventilation.

7. Operating the air fryer



You will find further information on operation in the user manual:

- **Dual Cook** function
- **Sync Finish** function
- Automatic programmes
- Dehydration programme
- Recommendations for setting the cooking time and temperature for the preparation of some dishes.



WARNING!

Risk of fire!

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

- Do not fill the fryer drawers (15/18) with fat or cooking oil as you would with a conventional fryer. Add only the appropriate small amount of cooking oil to the food, depending on the recipe.
- Do not overfill the fryer drawers. We recommend filling the fryer drawers (15/18) only 75% full for ease of use.



WARNING!

Risk of injury!

There is a risk of injury due to burning on hot surfaces. The touchable surfaces on the appliance and accessories may become hot during operation.

- Use oven gloves.

- ▶ Pull the fryer drawers (15/18) out of the appliance.
- ▶ Fill the fryer drawers with the food. For more information on the recommended fill levels, see the tables in section “Recommended settings” in the user manual.
- ▶ Hold the fryer drawers firmly by the handles (2/5) and push them from the front until they are completely inside the appliance and click into place.
- ▶ Press the standby button  (30) to switch on the air fryer.
- ▶ Press the zone **1** selection button (36) to configure the settings for fryer drawer **1** (16).
- ▶ Press the **DIY** button (26) to make the setting manually. The default setting is a cooking time of 15 minutes and a temperature of 180°C.

You can adapt an automatic programme (see following section) or the default setting specified above to suit your recipe.



If you want to set the cooking time and temperature for the fryer drawers individually, skip the selection of an automatic programme.

The following automatic programmes are available:

	Preheating		Prawns (fresh or defrosted)
	Chips		Fish (e.g. salmon fillet, defrosted)
	Meat (e.g. chops)		Pizza
	Chicken thighs		Vegetables (e.g. peppers, mushrooms, courgettes, potatoes)
	Steak (medium)		Warming up
	Small cakes		Dehydrating

- ▶ Press the corresponding automatic programme button (33) to set the automatic programme you require.
- ▶ Use the — (31) and + (25) buttons to set the cooking temperature you require in 5°C increments.
- ▶ Use the — (32) and + (24) buttons to set the cooking time you require in minute increments. Press and hold the button longer to set the required cooking time more quickly.
- ▶ Press the zone **2** selection button (27) to configure the settings for fryer drawer **2** (15). Then set the cooking time and temperature. Proceed as described above.
- ▶ Start the cooking process by pressing the ►|| (29).

The cooking process starts for both fryer drawers with the respective settings. The button ►|| (29) flashes during the cooking process.

7.1. Interrupting a programme

Interrupting the programme for one fryer drawer

- ▶ Press the zone **1** selection button (36).
- ▶ Then press the  button (29) to interrupt the cooking process for fryer drawer **1** (18).

The  button lights up continuously and the zone **1** selection button flashes.

- ▶ Press the zone **2** selection button (27).
- ▶ Then press the  button (29) to interrupt the cooking process for fryer drawer **2** (15).

The  button lights up continuously and the zone **2** selection button flashes.

Interrupting the programme for both fryer drawers

- ▶ Press the  button (29) to interrupt the cooking process for both fryer drawers (15/18).

The  button (29) stops flashing and a signal tone is emitted.

- ▶ Pull out the fryer drawer (15/18) to check cooking progress or to redistribute the food.
- ▶ Place the fryer drawer fully back into the appliance.
- ▶ Press the  button (29) again to continue the cooking process.

The time then continues automatically.

7.2. Ending the programme

At the end of the cooking time, the heating element switches off and signal tones are emitted.

- ▶ If you want to completely abort the cooking for both zones, press and hold the standby button  (30) until the appliance switches off.
- ▶ Pull the mains plug (8) out of the mains socket.
- ▶ Pull the fryer drawers (15/18) out of the appliance using the handles (2/5). Place the fryer drawers on a heat-resistant surface.
- ▶ Remove the food from the fryer drawers (15/18) using a suitable utensil.

8. Technical specifications

Supplier's address:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANY
Model identifier:	MD 11760
Power supply:	220–240 V~, 50–60 Hz
Output:	2200–2600 W
Total capacity:	8.7 litres
Useful capacity per fryer drawer:	4.3 litres
Temperature control:	50–200°C
Max. cooking time:	60 minutes
Dimensions (W × H × D), incl. handle and spacer:	40 × 33 × 41 cm

9. EU declaration of conformity

 MEDION AG hereby declares that the product conforms to the following requirements of the European Union:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Ecodesign Directive 2009/125/EC
- RoHS Directive 2011/65/EU

10. Spare parts

Please visit our MEDION Service Shop at <https://www.medion.com/medionserviceshop> to order any spare parts you need. You will be able to find out all the details about your specific product while you're there.

11. Disposal



PACKAGING

Your appliance has been packaged to protect it from damage during transport. The packaging is made of materials that can be disposed of in an environmentally friendly manner and recycled properly.



Observe the following **labels on the** packaging materials regarding waste separation with the abbreviations (a) and numbers (b):

1–7: plastics/20–22: **paper and cardboard**/80–98: **composite materials**



(France only)

The “Triman” symbol tells the consumer that the product can be recycled, is covered by an extended system of manufacturer’s responsibility and must be sorted by material type in France.



APPLIANCE

Old appliances that carry the symbol illustrated may not be disposed of in ordinary household waste.

In accordance with Directive 2012/19/EU, the appliance must be disposed of correctly at the end of its service life.

This involves separating the materials in the appliance for the purpose of recycling as well as minimising the environmental impact and negative effects on human health.

Take old appliances to an electrical scrap collection point or a recycling centre.

Contact your local waste disposal company or your local authority for more information on this subject.

Prodotto in Cina

