

MEDEK

Digitale Heißluftfritteuse 10 Liter

BENUTZERHANDBUCH

MD1008A-SW



Bedienungsanleitung

Bitte sorgfältig lesen und für späteres Nachschlagen aufbewahren

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE WARNHINWEISE	2
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	3
TECHNISCHE DATEN	4
TEILE	4
VERWENDUNG DES GERÄTS	5
KOCHTIPPS	6
REINIGUNG UND WARTUNG	7
KOCHANLEITUNG	8
FEHLERBEHEBUNG	9
GARANTIE UND SERVICE	11

WICHTIGE WARNHINWEISE

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und darf keinesfalls gewerblich oder industriell genutzt werden.

Jede unsachgemäße Verwendung oder Handhabung des Produkts führt zum Erlöschen der Garantie. Prüfen Sie vor dem Anschließen des Produkts, ob Ihre Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt.

Stellen Sie das Gerät auf eine flache, ebene Oberfläche.

Das Netzkabel darf während des Gebrauchs nicht verheddert oder um das Produkt gewickelt sein.

Verwenden Sie das Gerät nicht und schließen Sie es nicht mit nassen Händen und/oder Füßen an das Stromnetz an bzw. trennen Sie es nicht. Ziehen Sie nicht am Anschlusskabel, um den Stecker zu ziehen, und verwenden Sie es nicht als Griff.

WICHTIG. Halten Sie beim Betrieb dieser Heißluftfritteuse auf allen Seiten des Geräts mindestens zehn Zentimeter Freiraum ein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

Stellen Sie Ihre Heißluftfritteuse nicht unter Schränke, Jalousien oder Vorhänge. Überhitzungs-/Brandgefahr. Decken Sie keinen Teil der Fritteuse mit einem Tuch o. Ä. ab, dies führt zu Überhitzung. Brandgefahr.

Dies ist eine Heißluftfritteuse. Sie benötigt nur sehr wenig Öl zum Garen. Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl oder Fett, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.

Verwenden Sie in dieser Heißluftfritteuse ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Tragen Sie stets schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel in die heiße Heißluftfritteuse geben oder herausnehmen.

Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche verwendet werden.

Beim ersten Gebrauch Ihrer Heißluftfritteuse können ein leichter Geruch oder etwas Rauch entstehen. Das ist normal und nur auf das Verbrennen von Herstellungsrückständen zurückzuführen.

Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.

Ziehen Sie bei einer Störung oder Beschädigung sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an einen offiziellen technischen Kundendienst. Öffnen Sie das Gerät nicht, um jegliche Gefahr zu vermeiden. Reparaturen oder Eingriffe am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke durchgeführt werden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Halten Sie das Gerät und sein Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.

Die Geräte sind nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbediensystem betrieben zu werden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

Einzelheiten zur Reinigung der mit Lebensmitteln oder Öl in Kontakt kommenden Flächen finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G gemäß Verordnung.



Achtung, heiße Oberfläche

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber von der Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse. Wischen Sie die Außenseite vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder Papiertuch ab. **WARNUNG:** Tauchen Sie die Heißluftfritteuse oder ihren Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
2. Ziehen Sie am Korbgriff, um den Korb aus der Heißluftfritteuse zu nehmen. Nehmen Sie die Schale am Griff in der Mitte der Schale heraus. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite von Korb und Schale mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser. Korb und Schale sind im oberen Geschirrspülerkorb spülmaschinenfest.
3. **WARNUNG:** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
4. Gründlich abtrocknen.

TECHNISCHE DATEN

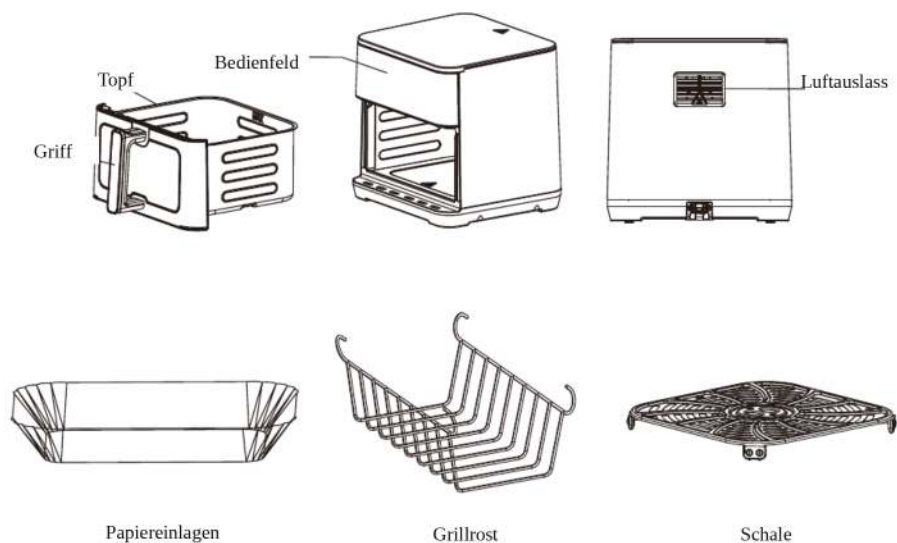
1. Nennspannung: 220-240V~
2. Nennfrequenz: 50-60Hz
3. Nennleistung: 1750W
4. Fassungsvermögen: 10L
5. Nettogewicht: 6,7 kg
6. Produktmaße: 345 x 397 x 343 mm

Produktinformationen zum Stromverbrauch und zur maximalen Zeit bis zum Erreichen des betreffenden Niedrigverbrauchsmodus:

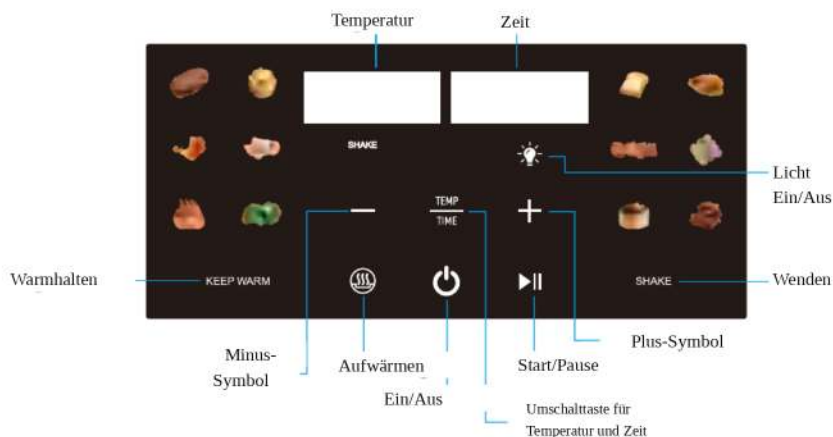
Stromverbrauch im Standby-Modus: 0,38 W

Zeitspanne, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt: 5 Min.

TEILE



VERWENDUNG DES GERÄTS



Dieses Gerät kann eine Vielzahl von Gerichten zubereiten. Angaben zum Einstellen von Temperatur und Zeit finden Sie im Abschnitt „Kochanleitung“.

1. Stecken Sie die Heißluftfritteuse in eine Steckdose.
2. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das LED-Display einzuschalten.
3. Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter.
4. Dies ist die Aufwärm-Taste. Wenn Sie nach dem Garen weitergaren möchten, können Sie diese Taste drücken.
5. Mit dieser Taste wählen und ändern Sie Zeit und Temperatur.
(Die Temperatur- und Zeiteinstellung lässt sich durch Berühren der entsprechenden Symbole weiter anpassen. Um die Zeit anzupassen, drücken Sie einfach die Plus-/Minus-Symbole auf dem Bildschirm; dies erhöht/verringert die Zeit um 1 Minute pro Druck oder schnell durch Gedrückthalten der jeweiligen Taste. Wenn Sie die Zeit eingestellt haben und zur Temperaturtaste wechseln möchten, drücken Sie sie erneut; drücken Sie dann die Plus-/Minus-Symbole; dies erhöht/verringert die Temperatur um 5 Grad pro Druck oder schnell durch Gedrückthalten der jeweiligen Taste.)
6. Wenn Sie die gewünschten Einstellungen gewählt haben, drücken Sie die Taste, um den Gargvorgang zu starten.

7. Wenn die Hälfte der gewählten Garzeit verstrichen ist, leuchtet das Symbol auf und das Gerät gibt fünf Signaltöne ab. Zusätzlich wechselt die Anzeige am Bedienfeld kurz zu „turn food“ (Lebensmittel wenden) und zeigt damit an, dass Sie die Pfanne öffnen und das Gargut wenden können.
8. Drücken Sie das Symbol, um die Beleuchtung einzuschalten, sodass Sie das Garen der Speisen durch das Fenster beobachten können.
9. Das Symbol steht dafür, dass innerhalb der eingestellten Zeit eine Temperatur von 80–100 °C gehalten wird.
10. Nachdem das Programm den Garvorgang beendet hat, dreht sich der Ventilator noch dreißig Sekunden weiter. Nehmen Sie dann den Behälter vorsichtig heraus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

KOCHTIPPS

- Fast alle Speisen, die traditionell im Ofen zubereitet werden, lassen sich mit Heißluft frittieren.
- Speisen garen am besten und gleichmäßigsten, wenn sie eine ähnliche Größe und Dicke haben.
- Kleinere Stücke benötigen weniger Garzeit als größere Stücke.
- Für beste Ergebnisse in kürzester Zeit frittieren Sie die Speisen in kleinen Portionen. Vermeiden Sie nach Möglichkeit das Stapeln oder Schichten.
- Die meisten vorverpackten Speisen müssen vor dem Heißluftfrittieren nicht in Öl gewendet werden. Die meisten enthalten bereits Öl und andere Zutaten, die Bräunung und Knusprigkeit fördern.
- Tiefgekühlte Vorspeisen lassen sich sehr gut mit Heißluft zubereiten. Für beste Ergebnisse legen Sie sie in einer einzigen Schicht auf die Schale.
- Wenn Sie Speisen schichten, schütteln Sie den Korb nach der Hälfte der Zeit (oder wenden Sie die Speisen), um ein gleichmäßiges Garen zu fördern.
- Wenden Sie selbst zubereitete Speisen wie Pommes frites oder anderes Gemüse mit etwas Öl, um Bräunung und Knusprigkeit zu fördern.
- Tupfen Sie frisches Gemüse vor dem Wenden mit Öl und dem Heißluftfrittieren vollständig trocken, um maximale Knusprigkeit zu gewährleisten.
- Heißluftfritteusen eignen sich hervorragend zum Aufwärmen von Speisen. Stellen Sie zum Aufwärmen die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse vor der Reinigung vom Netz getrennt und abgekühlt ist.
- Sobald Heißluftfritteuse und Korb abgekühlt sind, nehmen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse (falls noch nicht geschehen). Nehmen Sie die Schale am Griff heraus. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite von Korb und Schale mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser.

Warnung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.

- Korb und Schale sind im oberen Geschirrspülerkorb spülmaschinenfest.
- Wischen Sie die Außenseite vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder Papiertuch ab.
- Tauchen Sie die Heißluftfritteuse oder ihren Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Trocknen Sie alle Teile vor der Aufbewahrung gründlich ab.
- Bewahren Sie die Heißluftfritteuse an einem kühlen, trockenen Ort auf.

KOCHANLEITUNG

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Wahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

HINWEIS: Beachten Sie, dass diese Einstellungen Richtwerte sind. Da Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir nicht die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

Voreinstellung	Symbol	Temperatur (°C)	Zeit	Gewicht (g)	Wenden
STEAK		200	13-15(min)	300-400	JA
POMMES FRITES		200	18-20(min)	500-700	JA
HÄHNCHEN- SCHENKEL		200	16-18(min)	500-550	JA
SPECK		190	10-12(min)	400-500	NEIN
MEERESFRÜCHTE		180	11-13(min)	300-400	JA
GEMÜSE		200	18-20(min)	600-800	JA
BROT		150	6-8(min)	300-350	NEIN
BRATEN		200	23-25(min)	1500-2000	JA
GRILLEN		200	13-15(min)	500-550	JA
DÖRREN		60	8(h)	150-200	NEIN
KUCHEN		150	23-25(min)	300-400	NEIN
SCHWEINE- FLEISCH		200	18-20(min)	450-500	JA

Die unten empfohlenen Temperaturen und Zeiten beziehen sich auf die angegebenen empfohlenen Mengen und Gewichte. Wenn Sie eine kleinere Menge oder ein geringeres Gewicht verwenden, prüfen Sie die Speisen früher als zur empfohlenen Zeit, da sie wahrscheinlich schneller garen.

Hinweis: Diese Tabelle dient nur als Orientierung und enthält keine genauen Rezepte.

Hinweis: Lassen Sie beim Umgang mit heißen Speisen im Frittierkorb äußerste Vorsicht walten. Bei der Zubereitung fettiger Speisen tropft überschüssiges Öl in den Korb. Leeren Sie den Korb nach jedem Gebrauch.

Beim Backen von Brot darf die Höhe des Brotes die „MAX“-Markierung an der Behälteroberfläche nicht überschreiten, da es sonst das Heizrohr berühren und eine Entzündungsgefahr für das Brot darstellen kann.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an eine Netzsteckdose angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
Die in der Fritteuse frittierten Zutaten sind nicht gar.	Die Menge der Zutaten im Behälter ist zu groß.	Geben Sie kleinere Portionen in den Behälter. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die erforderliche Temperatur ein (siehe Kochanleitung oben).
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die erforderliche Zubereitungszeit ein.
Die Zutaten werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen während des Garvorgangs nach der Hälfte der Zeit geschüttelt/gewendet werden.	Zutaten, die übereinander oder überkreuz liegen (z. B. Pommes), müssen während des Garvorgangs nach der Hälfte der Zeit geschüttelt/gewendet werden (siehe Kochanleitung).

Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Sie haben Snacks verwendet, die für eine herkömmliche Fritteuse gedacht sind.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl für ein knusprigeres Ergebnis.
Der Behälter lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Zutaten im Behälter.	Füllen Sie die Zutaten nicht über die „MAX“-Markierung im Behälter.
	Der Knusper-Einsatz ist nicht richtig im Behälter platziert.	Drücken Sie den Knusper-Einsatz in den Behälter, bis Sie ein „Klick“ hören.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten frittieren, läuft viel Öl in die Pfanne. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann sich stärker als üblich erhitzen. Dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Ergebnis.
	In der Pfanne befinden sich noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch Fett, das sich in der Pfanne erhitzt. Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich.
Frische Pommes werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Pommes vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Pommes gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite zu entfernen.
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, die Pommes vor dem Hinzufügen des Öls gut abzutrocknen.
		Schneiden Sie die Pommes kleiner für ein knusprigeres Ergebnis.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu für ein knusprigeres Ergebnis.

GARANTIE UND SERVICE

Diese eingeschränkte Garantie gilt für ein volles Jahr ab Kaufdatum. Sie gilt nur für den Erstkäufer und ist nicht auf Dritte übertragbar. Die Reparatur oder der Austausch defekter Teile liegt im alleinigen Ermessen des Verkäufers.

Falls eine Reparatur nicht möglich ist, ersetzt der Verkäufer das Produkt/Teil. Reicht eine Reparatur/ein Austausch nicht aus, hat der Verkäufer die Möglichkeit, den Geldwert des zurückgegebenen Produkts oder Bauteils zu erstatten. Nicht von der Garantie abgedeckte Produktmängel umfassen normalen Verschleiß sowie Schäden durch Gebrauch oder versehentliche Fahrlässigkeit, missbräuchliche Verwendung entgegen den Anweisungen oder Reparaturen durch nicht autorisierte Personen. Der Hersteller haftet nicht für beläufig entstandene oder Folgeschäden, die durch solche Umstände entstehen.

Wichtiger Hinweis:

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung für Garantiezwecke auf. Bitte senden Sie das Gerät mit ALLEM mitgelieferten Zubehör zurück.

Der Lieferant behält sich das Recht vor, jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen.

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für Umwelt oder Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Rohstoffen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dieser kann das Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.

Das Gerät entspricht den europäischen Richtlinien 2014/35/EU und 2014/30/EU.

Importeur: Medek France

ADRESSE: 05 rue de Rouen 94700 Maisons-Alfort Frankreich

HERGESTELLT IN CHINA