

MIO★STAR



AIR FRYER 3.5 |

Heissluft-Fritteuse | Friteuse à air chaud
Friggitrice ad aria calda

Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen. Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung

gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	15
Hinweise zu dieser Anleitung	5	Störungen	16
Auspacken	5	Aufbewahrung / Wartung	18
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	6	Entsorgung / Recycling	18
Inbetriebnahme	8	Technische Daten	19
- Vor der ersten Inbetriebnahme	8	Konformität CE	19
- Verwendungszweck	8		
- Aufstellen	9		-
- Vor dem ersten Gebrauch	9		
- Frittierbehälter entnehmen	10		
- Frittierbehälter befüllen	10		
- Ein-/Ausschalten	10		
- Frittieren	11		
- Mit Auswahlmenü	11		
- Manuelle Wahl	11		
- Frittiergut wenden / rütteln	12		
- Nach dem Frittieren	12		
- Nach der Anwendung	13		
- Anwendungstipps und Übersicht	13		

Wussten Sie schon?

Unter www.migros-service.ch finden Sie eine grosse Auswahl an Zubehör und Ersatzteilen. Somit können Sie die Lebenszeit Ihres Gerätes deutlich verlängern.

Einfach die Produktbezeichnung oder Artikel-Nr. des Gerätes ins Suchfeld eingeben und das gewünschte Ersatzteil / Zubehör bestellen.

Sicherheitshinweise



Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschließen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

Geben Sie das Gerät nur zusammen mit dieser Bedienungsanleitung an eine dritte Person.

- ⚠️ **WARNUNG!** Bei Nichtbeachtung besteht Stromschlag-, Brand- und/oder Verletzungsgefahr!
- Bitte alle Sicherheits- und anderen Hinweise aufbewahren.
- Stellen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz sicher, dass Netzspannung und Stromart mit den Angaben auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmen.
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (220-240 V / 50-60 Hz) mit einer Absicherung von 10 A betrieben werden.
- ⚠️ **WARNUNG!** Zum Schutz vor elektrischen Schlägen, Gerät, Netzkabel oder Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!
- ⚠️ **VORSICHT! Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder! Bitte halten Sie Kinder fern und beaufsichtigen Sie sie.**
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ih-

- rer Unerfahrenheit oder Unkenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt 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 durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind ab 8 Jahren und beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren von Gerät und Netzstecker/-kabel fernhalten, wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen.
- ⚠️ **VORSICHT!** Während des Betriebs wird das Gehäuse sehr heiss. Nicht berühren! Verbrennungsgefahr!
- ⚠️ **VORSICHT!** im Umgang mit dem heissen Frittierbehälter und der Halterung. Behälter nur am Griff halten. Verwenden Sie immer Topflappen oder einen Handschutz!
- Netzstecker ziehen:
 - bei Nichtgebrauch
 - beim Umplatzen/Transportieren
 - vor dem Reinigen
- Ziehen Sie stets am Netzstecker, nie am Kabel. Netzstecker nicht mit feuchten/nassen Händen berühren.
- **ACHTUNG!** Das Gerät nicht in der Nähe von explosiven/leicht entzündlichen Standorten, Gas- oder elektrischen Heizungen, offenen Feuern, Kerzen oder anderen Hitzequellen

Sicherheitshinweise

- anwenden.
 - Niemals Gerät mit Defekt oder mit defekten Kabeln und Steckern verwenden. Defektes Gerät nicht mehr anwenden und durch den MIGROS-Service kontrollieren lassen. Gerät nicht öffnen!
 - Dieses Gerät ist für den Haushaltgebrauch und nicht für den kommerziellen Dauereinsatz konzipiert.
- Bevor Sie dieses Gerät aufstellen, sind folgende Punkte zu beachten:**
- Gerät auf eine trockene, stabile, ebene und hitzebeständige Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalten. Nicht in direktes Sonnenlicht stellen.
 - ⚠️ **WARNUNG!** Gerät nicht auf, unter oder neben entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen, Küchenvorbauten, Vorhänge, Tapeten, Tüchern etc. stellen. Dampfaustritt und Brandgefahr!
 - Mindestabstand von 10 cm zur Wand und zu anderen Gegenständen einhalten. Nach oben 20 cm.
 - **ACHTUNG!** Lufteinlass und Luftauslass des Gerätes niemals abdecken. Überhitzungsgefahr!
 - **ACHTUNG!** Bedecken Sie dieses Gerät nicht mit anderen Gegenständen. Brandgefahr!
 - Gerät und Netzkabel nicht auf/ neben heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten.
 - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden.
 - Gerät nicht mit feuchten/nassen Händen berühren und bedienen.
 - ⚠️ **VORSICHT!** Während des Betriebs werden die Geräteoberflächen und die frittierten Speisen sehr heiss. Nicht berühren. Verbrühungsgefahr! Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Kinder oder schutzbedürftige Personen anwesend sind.
 - ⚠️ **VORSICHT!** Kontakt mit heissem Dampf und Wasser vermeiden. Verbrühungsgefahr an Gesicht und Händen!
 - Gerät und Frittierbehälter nur an den Traggriffen berühren oder Handschutz tragen.
 - Bei Beschädigungen aller Art, insbesondere am Kabel, Stecker und Gehäuse, die einen gefahrlosen Betrieb des Gerätes nicht mehr zulassen, ist sofort die stromzuführende Netzleitung spannungsfrei zu schalten, dieses Gerät ausser Betrieb zu setzen und gegen erneute Inbetriebnahme zu sichern!
 - **ACHTUNG!** Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden.

Sicherheitshinweise

- den. Netzkabel nicht über heiße Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern bzw. unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Die Netzsteckdose muss sich in der Nähe des Gerätes befinden.
- Der Netzstecker muss jederzeit leicht zugänglich sein.
- Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- **ACHTUNG!** Gerät nicht mit Zeitschaltuhren («Timer»), geschalteten Steckdosenleisten, Verlängerungskabeln und Mehrfachsteckern etc. verwenden. Brandgefahr!
- ⚠ **VORSICHT!** Gerät vor jeder Umplatzierung/Reinigung/Wartung vollständig abkühlen lassen. Verbrennungsgefahr!
- ⚠ **VORSICHT!** Niemals mit Fingern oder mit Gegenständen in das Gerät greifen. Verletzungsgefahr!
- Hängen Sie keine Objekte an dieses Gerät.
- Wir empfehlen das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschließen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - in landwirtschaftlichen Anwesen
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - in Frühstückspensionen

Hinweise zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken

- **Gerät aus der Verpackung nehmen**
- Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob alle Teile vorhanden sind (siehe Abbildung nächste Seite)
- **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (220-240 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
- **Alle Kleber usw. entfernen und entsorgen**
- ⚠ **WARNUNG! Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel**, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden! Erstickungsgefahr!

Tipp:

- Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.)

Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

- Unter www.migros-service.ch können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen

Übersicht der Geräte- und Bedienteile



- | | |
|--|---|
| <p>1. Abdeckung mit Lufteinlass.
 ⚠ VORSICHT! Während des Betriebs heiss!
 Nicht abdecken!</p> <p>2. Anzeige- und Bedienteil</p> <p>3. Heizung mit Gebläse (Innenseite)</p> <p>4. Schutzabdeckung (transparent)</p> <p>5. Griff Frittierbehälter</p> | <p>6. Luftauslass (auf Rückseite).
 ⚠ VORSICHT! Während des Betriebs heiss!
 Nicht abdecken!</p> <p>7. Traggriffe (beidseitig)</p> <p>8. Füße</p> |
|--|---|

Übersicht der Geräte- und Bedienteile



- | | |
|--|---|
| <p>9. Anzeige Rezepte/vorprogrammierte Werte (auswählen mit «M» (13.))</p> <p>10. Wechselanzeige Temperatur/Frittierzeit</p> <p>11. Einstellung Temperatur ⊕/⊖</p> <p>12. Einstellung Frittierzeit ⊕/⊖</p> <p>13. Auswahl vorprogrammierte Werte (werden mit (9.) angezeigt)</p> <p>14. ⏻ Ein-/Austaste (3 Sekunden berühren; Taste funktioniert nur bei ganz eingesetztem Frittierbehälter)</p> | <p>15. Schutzabdeckung (transparent)</p> <p>16. Entriegelungsknopf Frittierbehälter</p> <p>17. Griff Frittierbehälter</p> <p>18. Frittierbehälter mit «MAX»-Markierung.
 ⚠ VORSICHT! Während des Betriebs heiss!</p> <p>19. Halterung für Frittierbehälter.
 ⚠ VORSICHT! Während des Betriebs heiss!</p> <p>20. Einschub Frittierbehälter.
 ⚠ VORSICHT! Während des Betriebs heiss!</p> |
|--|---|

Inbetriebnahme



Vor der ersten Inbetriebnahme

WARNUNG! Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise ab Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen**
- **ACHTUNG!** Keine Gegenstände auf das Gerät stellen. **Brandgefahr!**
- **ACHTUNG!** Gerät nicht abdecken. **Luftinlass und Luftauslass immer freihalten. Brandgefahr!**
- **VORSICHT!** Während des Betriebs Gerät niemals verrücken. **Verbrennungsgefahr!**
- **VORSICHT!** Gehäuse wird während des Betriebs sehr heiss. **Nicht berühren! Verbrennungsgefahr!**
- **Gerät nur in trockenen Räumen anwenden**
- **Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach kompletter Abkühlung erfolgen**

Verwendungszweck

Mit dieser Heissluft-Fritteuse können auf bequeme Art und Weise Lebensmittel fettarm frittiert werden. Eine andere Anwendung ist gefährlich und missbräuchlich.

Hinweis:

- Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt



Inbetriebnahme



Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf einer trockenen, stabilen, ebenen und hitzebeständigen Standfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- **ACHTUNG!** Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten stellen. Dampfaustritt!
- **⚠ WARNUNG!** Darauf achten, dass Netzkabel nicht mit Wasser/Flüssigkeiten in Berührung gelangt. Stromschlaggefahr!
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- **⚠ VORSICHT!** Darauf achten, dass Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird!
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden
- Gerät nicht abdecken



Frittierbehälter



Halterung für Frittierbehälter mit Abtropfblech (innenliegend)



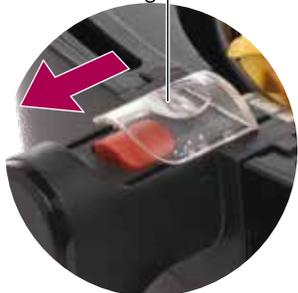
Vor der ersten Gebrauch

- **Netzstecker ziehen**
- Vor dem ersten Gebrauch die Halterung für den Frittierbehälter und den Behälter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel sorgfältig reinigen und gut abtrocknen
- Anschliessend Frittierbehälter wieder in Halterung schieben, bis er einrastet
- Transparente Schutzabdeckung wieder ganz über roten Knopf schieben.
⚠ VORSICHT! Wenn die Abdeckung nicht ganz über den Knopf geschoben ist, besteht beim Einschieben des Behälters die Gefahr den Finger einzuklemmen

Inbetriebnahme



Schutzabdeckung



Frittierbehälter entnehmen

- Griff des Frittierbehälters festhalten und nach aussen ziehen
- Transparente Schutzabdeckung ganz über roten Knopf schieben.
⚠ VORSICHT! Wenn die Schutzabdeckung nicht ganz über den Knopf geschoben ist, besteht beim Einschieben des Behälters die Gefahr, den Finger einzuklemmen

Frittierbehälter befüllen

Die Heissluft-Fritteuse eignet sich für alle Speisen, die sich auch im Backofen garen lassen. Am besten und zeitsparendsten ist es, Tiefkühlprodukte wie beispielsweise Pommes frites zu verwenden. Diese können ohne Zugabe von Öl im Gerät (fertig) frittiert werden.

Hinweis:

- Bitte Tipps und Mengenangaben beachten (s. Seite 13)
- Frittierbehälter mit Speisen befüllen. Behälter nicht überfüllen («MAX»-Markierung beachten) und Speisen gut und luftig verteilen. Für optimale Ergebnisse, muss die heisse Luft des Gerätes gut zwischen den Speisen zirkulieren können
- Kontrollieren, ob die transparente Schutzabdeckung ganz über den roten Knopf geschoben ist
- Frittierbehälter (zusammen mit der unteren Halterung) vorsichtig und ganz in das Gerät schieben (rastet ein)

Hinweis:

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten, wenn der Frittierbehälter nicht korrekt ins Gerät geschoben ist

Ein-/Ausschalten

- Durch Einstecken des Netzsteckers ist das Gerät betriebsbereit (es ertönt ein kurzer Piepstön und alle Anzeigen leuchten kurz auf). Es erscheint die ⏻-Anzeige (14.)
- Das Gerät lässt sich aus Sicherheitsgründen nur bei vollständig eingesetztem Frittierbehälter einschalten
- Gerät einschalten durch langes Berühren des Sensors ⏻ (14.). Das lange Berühren (mindestens 3 Sekunden) verhindert, dass Kinder das Gerät einfach einschalten können

Inbetriebnahme

- Es leuchten in der Anzeige alle Symbole und abwechselnd 200 °C und 15 Minuten
- Durch erneutes kurzes Berühren des Sensors ⏻, startet der Frittiervorgang bei 200 °C und während 15 Minuten
- Durch erneutes langes Berühren des Sensors ⏻, schaltet sich das Gerät aus und alle Anzeigen erlöschen

Frittieren

Der Frittiervorgang kann wie eben beschrieben, gestartet werden. Es stehen noch zwei weitere Möglichkeiten zur Verfügung:

Mit Auswahlmenü

- Gerät durch langes Berühren des Sensors ⏻ einschalten (mindestens 3 Sekunden)
- Durch wiederholtes Drücken der «M»-Taste (13.), kann aus 9 vorprogrammierten Werten ausgewählt werden. Diese werden auf der linken Seite angezeigt (z.B. oben links blinkt «Pommes frites»)
- Wenn das gewünschte Symbol blinkt, durch Berühren des Sensors ⏻ Frittiervorgang starten
- In der Anzeige werden abwechselnd Frittierzeit und Temperatur angezeigt
- Nach Ablauf der gewählten Zeit ertönen mehrere Piepstöne und es leuchten «OFF» und ⏻. Das Gebläse läuft noch einige Sekunden weiter, um die Heizung zu kühlen
- Die Speisen können entnommen werden. Falls Sie den Frittiervorgang verlängern möchten, diesen neu starten

Manuelle Wahl der Frittierzeit und -temperatur

- Gerät durch langes Berühren des Sensors ⏻ einschalten
- Durch wiederholtes Berühren des linken «+ / -»-Sensoren (11.), Temperatur auswählen (von 80 - 200 °C). Wird einer der Sensoren «+ / -» länger berührt, wird der Wert fortlaufend geändert
- Durch wiederholtes Berühren der rechten «+ / -»-Sensoren (12.), Frittierzeit auswählen (von 01 - 60 Minuten). Wird einer der Sensoren «+ / -» länger berührt, wird der Wert fortlaufend geändert

- Durch kurzes Berühren des Sensors \cup , Frittiervorgang starten
- In der Anzeige werden abwechselnd Frittierzeit und Temperatur angezeigt
- Nach Ablauf der gewählten Zeit, ertönen mehrere Piepstöne und es leuchten «OFF» und \cup . Das Gebläse läuft noch einige Sekunden weiter, um die Heizung zu kühlen
- Die Speisen können entnommen werden. Falls Sie den Frittiervorgang verlängern möchten, diesen neu starten

Frittiergut wenden / rütteln

- Je nach Speise (z.B. Pommes frites), müssen diese während des Frittierens mit einer Schaufel gewendet oder mit dem Frittierbehälter gerüttelt werden
- Diesen Vorgang nach einem Drittel oder der Hälfte der Frittierzeit das Frittiergut wenden/rütteln (abhängig von Speisen)
- Dazu Griff festhalten und Frittierbehälter rausziehen (das Gebläse und die Anzeige schalten dabei aus)
- Nach dem Wenden Behälter wieder ganz in das Gerät schieben. Das Gerät und die Anzeige schalten sich wieder ein und der Frittiervorgang wird fortgesetzt
- \triangle VORSICHTIG! Der Frittierbehälter, die Halterung, der Innenbereich des Gerätes und die Speisen sind sehr heiss! Es kann auch Dampf entweichen. Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!

Nach dem Frittieren

- Wenn der Frittiervorgang durch das Gerät beendet wird und «OFF» und \cup leuchten, Griff von Frittierbehälter festhalten und vorsichtig aus dem Gerät ziehen
- \triangle VORSICHTIG! Frittierbehälter und Innenbereich des Gerätes sind nach Gebrauch sehr heiss! Verbrennungsgefahr!
- Frittierbehälter ausschliesslich am Griff festhalten oder berühren!
- Frittierbehälter nach der Entnahme der Speisen nicht auf den Kopf drehen, da sich im Inneren noch heisses Öl befindet.
 \triangle VORSICHTIG! Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!



Nach der Anwendung

- Gerät durch langes Berühren von \cup ausschalten
- **Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen**
- Gerät aus hygienischen Gründen nach der Anwendung immer reinigen (schützt auch vor Rauch- und Geruchsemission).
Siehe nachfolgendes Kapitel «Reinigung»

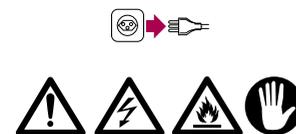
Anwendungstipps und Übersicht

- Kleinere Teile sind schneller gar als grössere
- Grössere Mengen benötigen mehr Zubereitungszeit als kleinere
- Schütteln/wenden des Frittiergutes nach der halben Frittierzeit bringt bessere und gleichmässige Ergebnisse
- Bei frischen Kartoffeln etwas hitzebeständiges Öl beigeben, um knusprigere Ergebnisse zu erhalten. Nach der Beigabe von Öl noch einige Minuten frittieren
- Keine sehr fettigen Speisen wie Würste zubereiten, da sie viel Fett verspritzen (Reinigung)
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, lassen sich auch mit diesem Gerät zubereiten
- Bei Fertigprodukten können auf der Verpackung die Garzeiten und Temperatur für Heissluft als Richtwert verwendet werden
- Die optimale Menge für Pommes frites beträgt rund 500 g
- Backform oder Backpapier in Frittierbehälter verwenden, um Kuchen, Quiche, gefüllte oder heikle Speisen zu backen
- Speisen lassen sich auch aufwärmen: 150 °C und bis 10 Minuten Garzeit wählen
- Auf der nächsten Seite befinden sich einige typische Frittiergerichte mit Richtwerten. Diese können je nach Grösse, Dicke und Qualität der Speisen variieren

Inbetriebnahme

Speise	Menge min.-max. Gramm	Zeit (min.)	Temperatur °C	Wenden/ Rütteln	Bemerkung
Pommes frites / Kartoffeln					
Dünne, gefrorene Pommes frites	300-400	15-20	200	2-3 mal	
Dicke, gefrorene Pommes frites	300-400	20-25	200	2-3 mal	
Kartoffelgratin	400	20-25	200	rütteln	
Fleisch & Geflügel					
Steak	100-400	10-15	180		
Schweinekoteletts	100-400	10-15	180		
Hamburger	100-400	10-15	180		
Würstchen im Schlafröck	100-400	13-15	200		
Pouletschenkel	100-400	25-30	180		
Pouletbrust	100-400	15-20	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	rütteln	Backfertige verwenden
Gefrorene Chicken Nuggets	100-400	6-10	200	rütteln	Backfertige verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Backfertige verwenden
Gefrorene panierte Käse-Snacks	100-400	8-10	180		Backfertige verwenden
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		
Backen					
Kuchen	400	20-25	160		Backform verwenden
Quiche	400	20-22	180		Backform oder Ofenschale verwenden
Muffins	400	15-18	200		Backform verwenden
Süsse Snacks	400	20	160		Backform oder Ofenschale verwenden

Reinigung



- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen
- **⚠ VORSICHT!** Verschiedene Teile des Gerätes sind nach der Anwendung sehr heiss. Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!
- **⚠ WARNUNG!** Gerät und Netzkabel niemals ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!
- Gehäuse mit einem weichen, leicht feuchten Reinigungstuch reinigen und gut abtrocknen
- **ACHTUNG!** Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- **⚠ WARNUNG!** Vermeiden Sie die Benetzung der Schaltflächen und anderer elektrischer Teile
- **ACHTUNG!** Um eine ungehinderte Luftzirkulation zum Motor zu gewähren, Luftauslass (6.) auf der Rückseite immer staubfrei halten
- Frittierbehälter mit Halterung aus Gerät ziehen, damit die Fritteuse schneller abkühlen kann
- **Halterung und Frittierbehälter mit Abtropfblech** mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen
- Um Rückstände zu entfernen, die sich nicht von Hand lösen lassen, Frittierbehälter in Halterung stellen, warmes Wasser einfüllen und etwas Spülmittel dazugeben. Eingebrenntes ca. 10 Minuten einweichen lassen und nachher reinigen. Behälter und Halterung gut abtrocknen
- Darauf achten, dass Speisereste sauber entfernt werden
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuermittel jeglicher Art und geben Sie den Frittierbehälter und die Halterung niemals in den Geschirrspüler, da sie sonst Schaden nehmen

Störungen



- ⚠ VORSICHT! Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen
- Bei nicht fachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch

Mögliche Störungen

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht	Frittierbehälter und unterer Behälter sind nicht komplett in Gerät eingeschoben	Das Gerät funktioniert nur, wenn die beiden Teile ganz ins Gerät eingeschoben sind (= Sicherheitsfunktion)
Das Frittiergut ist nicht genug frittiert	Ein-/Aus-Sensor \cup nur kurz berührt Zu viel Frittiergut in Frittierbehälter	Sensor mindest 3 Sekunden berühren (= Kinderschutz) Weniger Frittiergut verwenden. Kleine Mengen werden gleichmässiger frittiert
Das Frittiergut ist ungleichmässig frittiert	Frittierzeit zu kurz oder Temperatur zu tief	Frittierzeit und/oder Temperatur erhöhen
Das Frittiergut ist ungleichmässig frittiert	Einige Speisen, wie Pommes frites müssen nach der halben Frittierzeit gewendet/geschüttelt werden	Nach Erreichen der halben Frittierzeit Frittiergut schütteln/wenden
Gefrorenes Frittiergut ist nicht knusprig nach dem Frittieren	Frittiergut ist nicht für eine Heissluft-Fritteuse geeignet	Traditionelle Öl-Fritteuse verwenden. Nur Frittiergut verwenden, das für die Heissluft-/Ofenzubereitung geeignet ist
Frittierbehälter kann nicht richtig in Gerät geschoben werden	Frittierbehälter überfüllt oder Frittiergut ist in Gerät gefallen	Frittierbehälter nie überfüllen (siehe «MAX»-Markierung); Richtwerte beachten (ab Seite 13)

Störungen

Sehr starke Rauch-/Geruchsentwicklung

Frittierbehälter überfüllt und Frittiergut berührt Heizspirale an der oberen Innenseite des Gerätes	Frittierbehälter nie überfüllen (siehe «MAX»-Markierung); Richtwerte beachten (ab Seite 13)
Frittiergut berührt nach dem Schütteln/Wenden des Frittierbehälters die Heizspirale an der oberen Innenseite des Gerätes	Nach dem Schütteln darauf achten, dass sich das Frittiergut nicht aufrichten und die Heizung berühren kann
Sehr fetthaltiges Frittiergut, verliert viel Fett. Dieses gelangt auf den Boden des Frittierbehälters oder spritzt an die Heizspirale, wo es sehr stark erhitzt und verbrannt wird	Weniger fetthaltiges Frittiergut wie fettige Würstchen garen
Verbliebene Fettspeuren des letzten Frittiervorgangs im Behälter, die verbrennen	Frittierbehälter nach Gebrauch immer gründlich reinigen

Frische Pommes frites / Kartoffeln sind ungleichmässig gegart

Kartoffelsorte nicht zum Frittieren geeignet	Zum Frittieren geeignete Kartoffelsorte verwenden
Kartoffeln wurden vor dem Frittieren nicht gründlich gewässert	Kartoffeln nach dem Schneiden gründlich mit Wasser abspülen, um die Kartoffelstärke zu entfernen

Frische Pommes frites / Kartoffeln werden nicht knusprig

Kartoffeln werden beim Frittieren nur knusprig, wenn das Verhältnis Öl zu Wasser stimmt	Kartoffeln vor dem Frittieren gut abtrocknen Kartoffeln feiner schneiden Bei frischen Kartoffeln etwas mehr Öl dazugeben
---	--

Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

Unter www.migros-service.ch können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen.

Aufbewahrung / Wartung



Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benützt, sollte es vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren

Wartung

- Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt die Fritteuse keinerlei weitere Wartung. Regelmässig Netzkabel und -stecker auf Beschädigungen kontrollieren
- Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen
- Zubehör- und Ersatzteile können Sie auch einfach unter www.migros-service.ch bestellen



Entsorgung / Recycling



Dieses Produkt darf nicht mit Ihrem anderen Hausmüll entsorgt werden. Als Konsumentin und Konsument sind Sie dazu verpflichtet, alle Elektro- und Elektronikaltgeräte für die fachgerechte Entsorgung dieses gefährlichen Abfalls zurückzugeben. Händler, Hersteller und Importeure wiederum sind verpflichtet, ausgediente Elektro- und Elektronikaltgeräte, die sie im Sortiment führen, kostenlos zurückzunehmen. Das Sammeln und Wiederverwerten von Elektro- und Elektronikaltgeräten schont die natürlichen Ressourcen.

Ausserdem werden Gesundheit und Umwelt durch das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten geschützt. Weitere Informationen über Sammelstellen sowie die Entsorgung und Wiederverwertung von Elektro- und Elektronikaltgeräten erfahren Sie beim Bundesamt für Umwelt (BAFU), bei Ihrem örtlichen Entsorger, dem Fachhändler, wo Sie dieses Gerät gekauft haben, oder beim Hersteller des Geräts.

Technische Daten

Nennspannung	220-240 Volt / 50-60 Hz	
Nennleistung	1400 Watt	
Kapazität Frittierkorb	3.5 Liter	
Masse	Höhe: ca. Breite/Tiefe ca.	31 cm 24.5 /30.5 cm
Gewicht	ca. 4.3 kg	
Materialien	Kunststoff/Metall	
Länge Netzkabel	ca. 65 cm	
Thermostat stufenlos regulierbar	ca. 80 °C - 200 °C	
Funkentstört	Nach EU-Norm	
Zulassung	CE	
M-Garantie	3 Jahre	

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

Konformität CE

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien. Die Konformität wird durch Übereinstimmung der aufgeführten Normen gewährleistet.

2014/35/EU	Niederspannungsrichtlinie (LVD)
2014/30/EU	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
2015/863 EU	Beschränkung (der Verwendung bestimmter) gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)
(EG) Nr. 1275/2008	Okodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch elektrischer und elektronischer Haushalts- und Bürogeräte im Bereitschafts- und im Aus-Zustand
LVD	EN 60335-1 EN 60335-2-13 EN 62233
EMC	EN 55014-1 EN 55014-2 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

MIGROS

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:
Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich

Garantie

Die MIGROS übernimmt während drei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind. Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS

Migros-Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter www.migros-service.ch

 **M-INFOLINE**
CH-0800 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0800 84 0848: Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr; Samstag 08.30 – 17.30 (8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag). www.migros.ch/kontakt

Garantie

MIGROS garantit, pour la durée de trois ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts. MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues. La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures. La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS. Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente. Les accessoires et pièces de rechange peuvent être commandés facilement sur le site: www.migros-service.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0800 84 0848 du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30 (8 cts / min. de 8 h à 17 h, 4 cts / min. de 17 h à 18 h 30 et samedi). www.migros.ch/contact

Garanzia

La MIGROS si assume per tre anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso. La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa. Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne. L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati. Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita. Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su www.migros-service.ch.

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0800 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30 (8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato). www.migros.ch/contacto