



INSTRUCTION MANUAL
MANUALE DI ISTRUZIONI
MANUEL D'UTILISATION
MANUAL DE USUARIO
GEBRAUCHSANWEISUNG

Modello: SF-01/SF-02/SF-03/SF-04

WELCOME

Dear Customers, Thank you for purchasing the SF-01/SF-02/SF-03/SF-04 by Mediatec Italy. Read this manual carefully before using the appliance, in particular the chapters highlighted in black.

For more information, contact our Customer Service at 0039 199.240.599 (paid service). Suitable only for home use.

BENVENUTI

Gentile Cliente, grazie per aver acquistato SF-01/SF-02/SF-03/SF-04 di Mediatec Italia. Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio in particolare i capitoli evidenziati in nero. Per ulteriori informazioni, contattare il nostro Servizio Clienti al numero 0039 199.240.599 (servizio a pagamento). Utilizzare solo per uso domestico.

BIENVENUE

Cher client, merci d'avoir acheté SF-01/SF-02/SF-03/SF-04 de Mediatec Italia. Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil, en particulier les chapitres indiqués en noir. Pour plus d'informations, veuillez contacter notre service client au 0039 199.240.599 (service payant). Utilisation uniquement à des fins domestiques.

BIENVENIDA

Estimado Cliente, gracias para comprar SF-01/SF-02/SF-03/SF-04 Mediatec Italia. Por favor leer cuidadosamente este manual antes de usar el artículo en especial la fundición los capítulos destacados en Negro. Para más información, contacto la nuestro servicio al cliente una número 0039 199.240.599 (servicio es de pago). Solo para uso doméstico.

WILLKOMMEN

Sehr geehrte Kunden, vielen Dank für den Kauf der SF-01/SF-02/SF-03/SF-04 di Mediatec Italia. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, insbesondere die schwarz hervorgehobenen Kapitel. Für weitere Informationen kontaktieren Sie unseren Kundendienst unter 0039 199.240.599 (kostenpflichtiger Dienst). Nur für Haushaltsgebrauch bestimmt.

CONTENTS

English

Chapter 1 • Intended Use	4
Chapter 2 • Before use	4
Chapter 3 • Safety Cautions	4
Chapter 4 • Description	5
Chapter 5 • Use	5
Chapter 6 • Care And Cleaning	7
Chapter 7 • Problems, Causes, Solutions	8
Chapter 8 • Warranty	9
Chapter 9 • Product Photo	9

Italiano

Capitolo 1 • Uso Previsto	10
Capitolo 2 • Prima Dell'uso	10
Capitolo 3 • Avvertente Di Sicurezza	10
Capitolo 4 • Descrizione	11
Capitolo 5 • Uso	11
Capitolo 6 • Cura e Pulizia	13
Capitolo 7 • Problemi, Cause, Soluzioni	14
Capitolo 8 • Garanzia	15
Capitolo 9 • Immagini Prodotto	15

Français

Chapitre 1 • Utilisation Prévue	16
Chapitre 2 • Avant D'utiliser	16
Chapitre 3 • Avertissements De Sécurité	16
Chapitre 4 • Description	17
Chapitre 5 • Utilisation	17
Chapitre 6 • Nettoyage	19
Chapitre 7 • Problèmes, Causes, Solutions	20
Chapitre 8 • Garantie	21
Chapitre 9 • Foto Del Product	21

Español

Capítulo 1 • Uso Previsto	22
Capítulo 2 • Antes Del Uso	22
Capítulo 3 • Advertencias De Seguridad	22
Capítulo 4 • Descripción	23
Capítulo 5 • Use	23
Capítulo 6 • Care And Cleaning	25
Capítulo 7 • Problemas, Causas, Soluciones	26
Capítulo 8 • Garantía	27
Capítulo 9 • Photo Du Produit	27

Deutsch

Kapitel 1 • Verwendungszweck	28
Kapitel 2 • Vor Gebrauch	28
Kapitel 3 • Sicherheitshinweise	28
Kapitel 4 • Beschreibung	29
Kapitel 5 • Use	29
Kapitel 6 • Reinigung	31
Kapitel 7 • Problem, Ursache, Lösung	32
Kapitel 8 • Garantiebedingungen	33
Kapitel 9 • Produktfoto	33

Chapter 1 • Intended Use

Appliance can be used to cook food. The appliance is not suitable for cooking liquid foods. Any other use of the appliance which is not foreseen relieves manufacturer from any responsibility for damages of any kind, caused by improper use of the appliance itself. The modification or tampering of the device determines the forfeiture of the guarantee. This appliance is intended for the use in domestic and similar environments such as:

- kitchen areas for staff in shops, offices and other work environments;
- by customers in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast environments.

Chapter 2 • Before use

- Remove all packaging, paper, plastic and stickers.
- We advise you to keep the original packaging, as you will not benefit from free assistance provided for damages caused by inappropriate packaging of the product at the time of shipment to a service center.
- Wash the all components that will be in direct contact with the food.
- Check the integrity of the product, if the product is not intact, do not use it and contact the service center immediately.

WARNING!

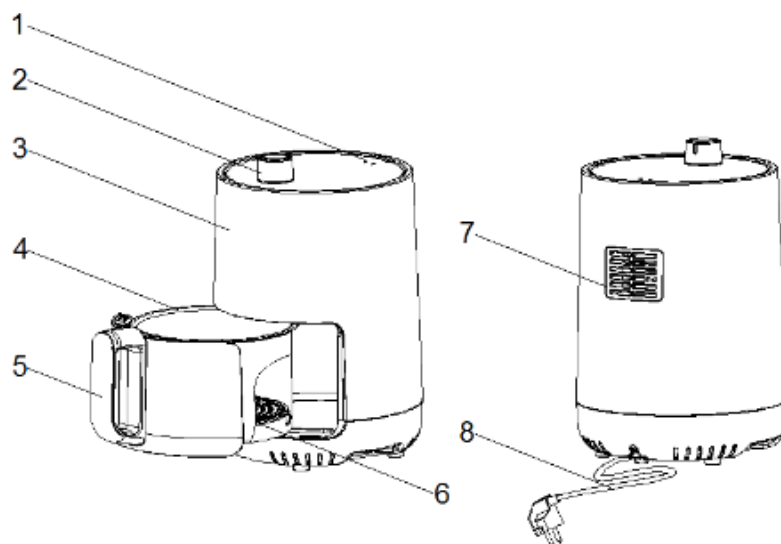
Never immerse parts containing electrical components and the heating elements, in water or other liquids nor rinse it under the tap.

Chapter 3 • Safety Cautions

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:
- Keep the product out of reach of children.
- After removing the packaging, make sure that all components are intact and undamaged. If the product and / or the power cord are damaged, do not switch the product on and contact the customer service to avoid any danger to people or things.
- Do not let children use the product without supervision, the packaging contains, plastic bags, polystyrene, etc. which are potential sources of danger.
- Make sure that the power cord is not in contact with hot and/or sharp surfaces
- Do not use accessories from other manufacturers
- The appliance is intended solely for the use for which it was designed for, any other use of it is considered dangerous and causes the warranty to be void.
- Do not use outdoors, do not expose the appliance to atmospheric agents
- In the event that abnormal situations occur, switch off the appliance immediately and contact the dealer or customer's service
- Do not allow water or other liquids to enter the unit to avoid electric shock.
- Do not use the appliance barefoot
- Do not place the appliance near flammable material (fabrics, curtains ...)
- Failure to comply with the foregoing can compromise your safety and damage the appliance as well as void the warranty

Chapter 4 • Description

1. LED indicators
2. Timer knob
3. Product body
4. Basket
5. Basket handle
6. Grill
7. Air outlet openings
- 8: Power Plug



Chapter 5 • Use

This hot air fryer provides an easy and healthy way to prepare your favorite foods. Using a hot and fast air circulation and a top grill, it is able to prepare numerous dishes. The hot air fryer circulates the heat in every direction and most of the ingredients do not need oil.

Warnings

- Do not connect the appliance or use the control panel with wet, greasy and / or dirty hands.
- During air frying, hot steam is released through the air outlet openings.
- Keep hands and face at a safe distance from steam and air outlet openings.
- Pay attention to hot steam and air when removing the pan from the appliance.
- After each use, wait about 30 minutes for the product to cool down, then only when the appliance is completely cold it will be possible to clean it
- Store the appliance indoors in a cool and dry place
- Do not switch the appliance on for more than 10min when without food
- Always put the ingredients to be fried in the basket to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 10 cm of free space on the back and sides and 10 cm of free space above the appliance.
- Do not cover the air inlet and external air openings while the appliance is operating.
- NEVER fill the basket with oil as this may cause a fire hazard.
- NEVER touch the inside of the appliance while it is operating. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

Preparation for use

- Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
- Do not place the appliance on surfaces that are not heat resistant.
- Put the basket in its lodging
- Connect the power plug
- Do not fill the pan with oil or other liquids.
- Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be interrupted and will affect the final frying result.

Using the appliance

The MEDIATEC oil-free fryer can prepare a wide range of foods.

1. Connect the power plug to a grounded power outlet.
2. Remove the container and the cooking basket
3. Put the ingredients in the basket.
4. Reposition the container in the hot air fryer.

Be sure to carefully align the guides in the body of the fryer.
Never use the appliance without the basket.

Note: if you wish, you can also let the appliance preheat without ingredients. In this case, set the timer to 3/5 minutes and wait for the heating indicator to go off (after about 3 minutes). Then fill the basket and start cooking.

Warning: do not touch the basket during and after use, as it becomes very hot. Hold the container only by the handle.

5. Determine the preparation time required for the ingredients .
6. Activate the control panel as follows.
 - A. The timer starts the countdown of the set preparation time.
 - B. During the hot air frying process, the power light turns on and off from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
 - C. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan

WARNING

Do not press the handle button during the shaking.

Tip: to reduce the weight, you can remove the basket from the container and shake only the basket, taking care not to burn yourself, for this operation it is best to use a kitchen glove. To do this, remove the container, place it on a heat-resistant surface and press the handle button and lift the basket.

7. When the alarm rings, the set preparation time has expired and the cooking is completed. Remove the container from the appliance and place it on a heat-resistant surface.

8. Check if the ingredients are cooked.

If the ingredients are not yet ready, simply replace the container in the appliance and set the timer for a few minutes longer.

9. To remove the ingredients (e.g. potato chips), remove the container from the hot air fryer and place it on a stable, heat-resistant surface, then press the basket release button and lift the basket out of the container.

10. Do not overturn the basket with the container still attached, as the oil and / or excess fats of food are collected in the bottom of the container.

Depending on the type of ingredients in the fryer, steam may escape from the appliance.

11. Empty the basket in a bowl or on a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients from the basket with a pair of pliers

12. When a set of ingredients is ready, the hot air fryer is immediately ready to prepare another batch.

SETTINGS

The table below will help you select the basic settings for the ingredients.

Ingredients differ in origin, size, shape and brand, therefore we can not guarantee the best setting for your ingredients.
As Rapid Air technology instantly heats the air inside the appliance. Smaller ingredients usually require slightly shorter preparation time than the larger ingredients.
Smaller ingredients usually require slightly shorter preparation time than the larger ingredients.
A larger amount of ingredients requires slightly longer preparation time. Shaking the smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the final result and can help prevent unevenly fried ingredients.
Add some oil to the fresh potatoes to get a crunchy result
Do not prepare extremely fatty ingredients such as sausages in the hot air fryer.
Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the hot air fryer
The optimum amount for crispy potato chips is 500 grams.
You can also use the hot air fryer to heat the ingredients. To heat the ingredients to a max of 10 minutes.

Chapter 6 • Care And Cleaning

- The container and the basket can be washed in the dishwasher, or use a common dish detergent and a non-abrasive sponge.
- Clean the appliance, the container compartment and the non-stick coating basket after every use.
- Grasp the handle and remove the container complete with basket from the body of the appliance.
- Press the basket release button and at the same time remove the basket from the container, lifting it upwards.
- Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
- Remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down.

Note: Remove the basket to allow the hot air fryer to cool down faster.

- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- Clean the basket with hot water, a little dish soap and a non-abrasive sponge.
- It is also possible to use degreasing liquid to remove residual dirt.

Tip: If some residue is hard to remove from the basket or the bottom of the container, add a little dish soap.

- Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues

The container and the basket are made of non-stick material: eventual opacity and signs may appear after prolonged use, these do not compromise the cooking and food taste.

CARE AND MAINTENANCE

storing

- 1 Unplug the appliance and allow it to cool.
- 2 Make sure all parts are clean and dry.

Problems	Possible Causes	Solutions
The appliance does not work	The power cord has not been plugged in	Insert the plug into an electrical outlet which must be earthed
	The timer has not been set	Set the timer for the preparation
	The container has not been inserted correctly	reinsert the container inside the appliance
	Overheating protection has gone off	Disconnect the plug and contact the service center immediately
The ingredients are not ready	The amount of ingredients inside the container is too much	Lessen the ingredients in the basket. A smaller quantity of food allows a more uniform cooking
	The temperature set is too low	Turn the temperature setting knob to the required temperature. See the recipe book
	The set preparation time is too low	Add minutes by manually setting the timer
The ingredients are not evenly cooked	Some types of ingredients require to be mixed several times during cooking	The ingredients that are on top or that are covered by others (chips) must be mixed during cooking
Fried snacks are not crispy	You are using types of foods that must be cooked using traditional methods	Use baked food or brush the food before placing it in the basket. WARNING Never pour the oil directly into the basket.
The container has not been correctly positioned	There is too much food in the container	Insert less ingredients into the basket. Less food allows a more uniform cooking
	The basket has not been positioned correctly in the container	Insert the container correctly in its lodging
White smoke is coming out of the appliance	You are cooking food that is too greasy	When frying more fatty ingredients, more oil is deposited in the container. The oil produces white smoke during cooking. This however has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance
	Residues of grease from previous fryings have remained in the container	White smoke is caused by the heating of the grease or oil in the container. Thoroughly clean the container after each use
The potatoes cut into sticks are not evenly fried or they are not sufficiently crispy	You are not using the type of potato suitable for frying	Turn the potatoes often during cooking, rinse them well before cooking to remove all the starch, cut the potatoes into small pieces to facilitate cooking
	The crispness of the fries depends on the amount of water they contain and the amount of oil or fat	

Chapter 8 • Warranty

Your new product is supplied with a warranty of 24 months from the date of purchase. The product must be used in the manner indicated within this manual. Any abuse of any parts of the product will invalidate the warranty.

Chapter 9 • Product Photo



MEDIATEC *Smart Fry*

AirFryer SF-01/02/03/04

220-240V

50/60Hz

Power 900W

Made In P.R.C.

**Imported and distributed by
Best Time S.R.L.**

Viale Europa 98 • 00144 •
Rome (RM) • Italy

Serial

Capitolo 1 • Uso Previsto

Potete utilizzare il seguente apparecchio per cucinare gli alimenti. Il prodotto non è adatto per cucinare cibi liquidi. Ogni altro utilizzo dell'apparecchio non è previsto dal costruttore che si solleva da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso. La modifica o manomissione dell'apparecchio determina la decadenza della garanzia. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:

- aree di cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- da parte di clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti di tipo bed and breakfast

Capitolo 2 • Prima Dell'uso

- Rimuovere tutti gli imballi, carta, plastica e adesivi
- Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto del prodotto al momento della spedizione ad un centro Assistenza
- Lavare le componenti che avranno un contatto diretto con gli alimenti
- Verificare l'integrità del prodotto, qualora il prodotto non dovesse risultare integro, non utilizzarlo e contattare subito il centro assistenza

ATTENZIONE!

Pericolo dovuto ad elettricità. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

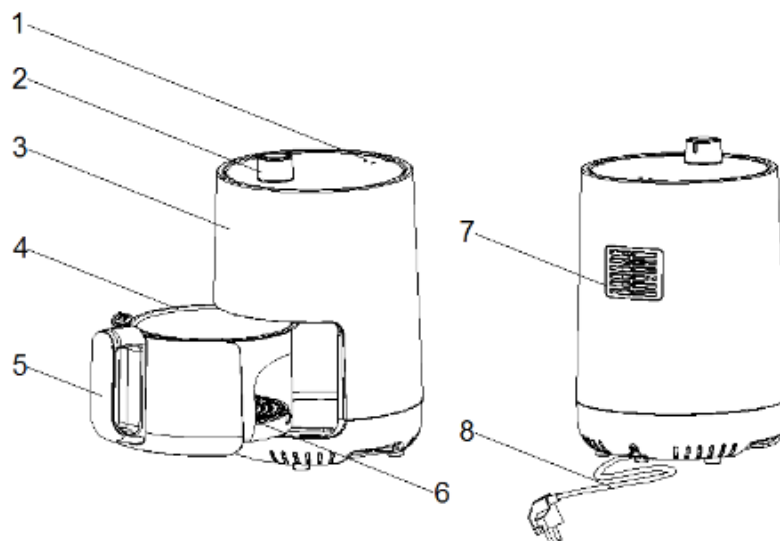
Capitolo 3 • Avvertente Di Sicurezza

- Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Dopo aver rimosso l'imballaggio assicurarsi che tutte le componenti siano integre e non danneggiate. Se il prodotto e/o il cavo di alimentazione fossero danneggiati non accendere il prodotto e contattare il servizio assistenza clienti, per evitare pericoli a cose o persone.
- Non lasciare che i bambini utilizzino il prodotto senza sorveglianza, l'imballo contiene, sacchetti di plastica, polistirolo ecc. e sono potenziali fonti di pericolo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia in contatto con superfici calde e taglienti
- Non utilizzare accessori di altri produttori
- L'apparecchio è destinato al solo uso per il quale è stato concepito, ogni altro utilizzo è da considerarsi pericoloso e causa del decadimento della garanzia
- Non utilizzare in ambienti esterni, non esporre l'apparecchio ad agenti atmosferici
- Nel caso in cui si verificassero situazioni anomale, spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare il rivenditore o il servizio di assistenza
- Non lasciare che acqua o altri liquidi entrino nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Non utilizzare l'apparecchio a piedi nudi
- Non posizionare l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (tessuti, tende...)

- Il mancato rispetto di quanto sopra indicato può compromettere la vostra sicurezza e danneggiare l'apparecchio, nonché far decadere la garanzia

Capitolo 4 • Descrizione

1. Indicatori led
2. Manopola timer
3. Corpo prodotto
4. Cestino
5. Maniglia del cestello
6. Grill
7. Aperture di uscita dell'aria
8. Cavo di alimentazione



Capitolo 5 • Uso

Questa friggitrice ad aria calda offre un modo facile e sano per preparare i tuoi cibi preferiti. Utilizzando una circolazione dell'aria calda e rapida e una griglia superiore, è in grado di preparare numerosi piatti. La friggitrice ad aria calda riscalda il cibo in tutte le direzioni e la maggior parte degli ingredienti non ha bisogno di olio

Warnings

- Non collegare l'apparecchio né utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate, unte e/o sporche.
- Durante la frittura ad aria, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Fare attenzione anche al vapore caldo e all'aria quando si rimuove la teglia dall'apparecchio.
- Dopo ogni utilizzo, attendere circa 30 minuti per il raffreddamento del prodotto, successivamente soltanto quando l'apparecchio sarà completamente freddo sarà possibile procedere alla pulizia dello stesso
- Riporre l'apparecchio al coperto in un luogo fresco e asciutto
- Non accendere l'apparecchio per più di 10min quando non contiene alimenti
- Metti sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che entri in contatto con le resistenze.
- Non posizionare l'apparecchio contro un muro o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non coprire l'ingresso dell'aria e le aperture esterne dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire MAI il cestello con olio poiché ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione. La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta quando l'apparecchio è in funzione

Preparazione per l'uso

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Mettere il cestello nell'apposita sede (Fig.3).
- Collegare la spina di alimentazione
- Non riempire la padella con olio o altri liquidi.
- Non mettere nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria sarà interrotto e influirà sul risultato finale della frittura

Uso dell'apparecchio

La SmartFryer MEDiatec oil-free può preparare un'ampia gamma di alimenti.

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
2. Estrarre il contenitore ed il cestello per la cottura
3. Metti gli ingredienti nel cestello.
4. Riposizionare il contenitore nella friggitrice ad aria calda

Assicurati di allineare attentamente le guide nel corpo della friggitrice.

Non usare mai l'apparecchio senza il cestello.

Nota: se lo desideri, puoi anche lasciare che l'apparecchio preriscaldi senza ingredienti all'interno. In tal caso, impostare il timer a 3/5 minuti e attendere che la spia di riscaldamento si spenga (dopo circa 3 minuti). Quindi riempire il cestello e avviare la cottura.

Attenzione: non toccare il cestello durante e dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Afferrare il contenitore solo tramite l'apposita maniglia.

5. Determinare il tempo di preparazione richiesto per l'ingrediente
6. Attivare il pannello di controllo come segue
 - A. Il timer inizia il conto alla rovescia del tempo di preparazione impostato.
 - B. Durante il processo di frittura ad aria calda, la luce di lavoro si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che l'elemento riscaldante viene acceso e spento per mantenere la temperatura impostata.
 - C L'eccesso di olio dagli ingredienti viene raccolto sul fondo della padella

ATTENZIONE

Non premere il pulsante della maniglia durante l'agitazione.

Suggerimento: per ridurre il peso, è possibile rimuovere il cestello dal vano contenitore e agitare solo il cestello facendo attenzione a non scottarsi, per questa operazione è indicato l'utilizzo di un guanto da cucina. Per fare ciò, estrarre il contenitore, posizionarlo su una superficie resistente al calore e premere il pulsante dell'impugnatura e sollevare il cestello.

7. Quando si sente il segnale acustico dell'allarme il tempo di preparazione impostato è scaduto e la cottura è ultimata. Estraete il contenitore dall'apparecchio e collocatelo su una superficie resistente al calore.

8. Controlla se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, rimetti semplicemente il contenitore nell'apparecchio e imposta il timer su qualche minuto in più.

9. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio patatine fritte), estrarre il contenitore dalla friggitrice ad aria calda e posizionarla su un piano stabile e resistente al calore, quindi premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevare il cestello dal contenitore.

10. Non capovolgere il cestello con il contenitore ancora attaccato, poiché l'olio e/o grassi in eccesso del cibo sono raccolti nel fondo del contenitore. A seconda del tipo di ingredienti nella friggitrice, il vapore potrebbe fuoriuscire dall'apparecchio.

11. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto. **Suggerimento:** per rimuovere gli ingredienti grandi o fragili, sollevare gli ingredienti dal cestello con un paio di pinze

12. Quando una serie di ingredienti è pronta, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

IMPOSTAZIONI

La tabella di seguito ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono indicazioni.

Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire la migliore impostazione per i tuoi ingredienti. Perché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'elettrodomestico. Gli ingredienti più piccoli richiedono solitamente un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto agli ingredienti più grandi. Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo. Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire gli ingredienti fritti in modo non uniforme. Aggiungere dell'olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. - Non preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella friggitrice ad aria calda. - Gli snack che possono essere preparati in un forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda - La quantità ottimale per la preparazione di patatine croccanti è di 500 grammi. È inoltre possibile utilizzare la friggitrice ad aria calda per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti tenere il tutto per un massimo di 10 minuti

Capitolo 6 • Cura e Pulizia

- Il contenitore ed il cestello possono essere lavati in lavastoviglie. In alternativa, utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Il vano contenitore e il cestello di rivestimento antiaderente.
- Afferrare l'impugnatura ed estrarre il contenitore completo di cestello dal corpo dell'apparecchio.
- Premere il pulsante di sblocco del cestello e contemporaneamente estrarre il cestello dal contenitore, sollevandolo verso l'alto.
- Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulirli, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: rimuovere il cestello per lasciare che la friggitrice ad aria calda si raffreddi più velocemente.

- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Pulire il cestello con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare liquido sgrassante per rimuovere lo sporco residuo.

Suggerimento: se la sporcizia è attaccata al cestello o al fondo del contenitore, aggiungere un po' di detersivo per piatti.

- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo

Il contenitore ed il cestello sono in materiale antiaderente: opacità e segni che potrebbero comparire dopo un uso prolungato, sono normali e non compromettono la cottura ed il gusto degli alimenti.

CURA E MANUTENZIONE

Conservazione

- 1 Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- 2 Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Problemi	Possibili Cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona	La spina non è stata inserita nella presa di corrente	Inserire la spina nella presa di corrente elettrica, che deve essere dotata di messa a terra
	Il timer non è stato impostato	Impostare il tempo di preparazione
	Il contenitore non è stato inserito correttamente	Inserire bene il contenitore all'interno dell'apparecchio
	E' intervenuta la protezione da surriscaldamento	Scollegare la presa di corrente contattare subito il centro assistenza
Gli ingredienti non sono pronti	La quantità di ingredienti all'interno del contenitore è troppo elevata	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità consente una cottura più uniforme
	Il tempo di preparazione impostato è troppo basso	Aggiungere minuti di cottura impostando manualmente il timer
Gli ingredienti non sono cotti uniformemente	Alcuni tipi di ingredienti richiedono di essere mescolati più volte durante la cottura	Gli ingredienti che stanno in alto o che sono ricoperti da altri (patatine) devono essere mescolati durante la cottura
Gli snack fritti non sono croccanti	State usando tipi di prodotti che devono essere cucinati con metodi tradizionali	Utilizza alimenti da forno o spennellare gli alimenti prima di inserirli nel cestello, ATTENZIONE mai versare l'olio direttamente nel cestello.
Il contenitore non è stato inserito correttamente	La quantità di ingredienti all'interno del contenitore è troppo elevata	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore permette di ottenere una cottura più uniforme
	Il cestello non è stato inserito correttamente nel contenitore	Inserire bene il cestello all'interno del contenitore
Del fumo bianco esce dall'apparecchio	State preparando ingredienti più grassi	Quando friggete ingredienti più grassi, si deposita più olio nel contenitore. L'olio produce fumo bianco durante la cottura. Questo non ha comunque alcun effetto sulla preparazione degli ingredienti o sull'apparecchio
	Nel contenitore sono rimasti residui di grasso delle precedenti cotture	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso o olio presente nel contenitore. Pulire accuratamente il contenitore dopo ogni utilizzo
Le patate tagliate a bastoncino non sono fritte uniformemente o non sono sufficientemente croccanti	Non state utilizzando il tipo di patata adatto alla frittura	Girare spesso le patate durante la cottura, sciacquarle bene prima della cottura per togliere tutto l'amido presente, tagliate le patate in pezzi piccoli per favorire la cottura
	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di acqua che contengono e dalla quantità di olio o grassi	

Capitolo 8 • Garanzia

Questo prodotto viene fornito con una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto.

Il prodotto deve essere utilizzato secondo le modalità indicate in questo manuale. Qualsiasi uso improprio di qualsiasi parte del prodotto renderà la garanzia invalida.

Capitolo 9 • Immagini Prodotto



MEDIATEC *Smart Fry*

AirFryer SF-01/02/03/04

220-240V

50/60Hz

Power 900W

Made In P.R.C.

**Imported and distributed by
Best Time S.R.L.**

Viale Europa 98 • 00144 •
Rome (RM) • Italy

Serial

Chapitre 1 • Utilisation Prévue

Vous pouvez utiliser l'appareil suivant pour cuire des aliments. Le produit ne convient pas à la cuisson d'aliments liquides. Toute autre utilisation de l'appareil n'est pas prévue par le fabricant qui se dégage de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, causés par une mauvaise utilisation de l'appareil lui-même. La modification ou l'altération de l'appareil détermine la déchéance de la garantie.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:

- des cuisines pour le personnel dans les magasins, les bureaux et d'autres environnements de travail;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
- B&B et similaires

Chapitre 2 • Avant D'utiliser

- Enlever tous les emballages, papiers, plastiques et adhésifs.
- Il est conseillé de conserver l'emballage original, car l'assistance gratuite n'est pas fournie pour les pannes causées par un emballage incorrect du produit au moment de l'expédition à un centre de service.
- Laver les composants qui auront un contact direct avec les aliments.
- Vérifier l'intégrité du produit, si le produit n'est pas intact, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement le centre de service.

ATTENTION!

Danger dû à l'électricité. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

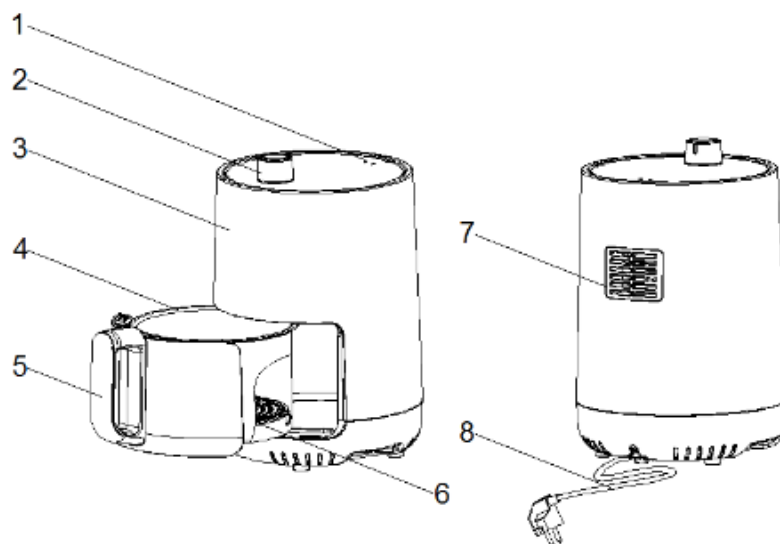
Chapitre 3 • Avertissements De Sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être suivies, y compris les suivantes:

- Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Après avoir retiré l'emballage, assurez-vous que tous les composants sont intacts et pas endommagés. Si le produit et/ou le cordon d'alimentation sont endommagés, ne mettez pas le produit sous tension et contactez le service clientèle pour éviter tout danger pour les personnes ou les objets.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le produit sans surveillance, l'emballage contient, sacs en plastique, polystyrène, etc. et ils sont des sources potentielles de danger.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas en contact avec des surfaces chaudes et coupantes.
- N'utilisez pas d'accessoires d'autres fabricants.
- L'appareil est destiné uniquement à l'usage pour lequel il a été conçu, toute autre utilisation est considérée comme dangereuse et entraîne l'annulation de la garantie.
- Ne utilisez pas à l'extérieur, n'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques.
- En cas de situations anormales, éteignez immédiatement l'appareil et contactez le revendeur ou le service après-vente.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Ne utilisez pas l'appareil pieds nus.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables (tissus, rideaux ...).
- Le non-respect de ce qui précède peut compromettre votre sécurité et endommager l'appareil ainsi qu'annuler la garantie.

Chapitre 4 • Description

1. Indicateurs LED
2. Bouton de minuterie
3. Corps du produit
4. Panier
5. Poignée de panier
6. Gril
7. Ouvertures de sortie d'air
8. Cordon d'alimentation



Chapitre 5 • Utilisation

Cette friteuse à air chaud constitue un moyen facile et sain de préparer vos aliments préférés. Utilisant une circulation d'air chaude et rapide et une grille supérieure, elle est capable de préparer de nombreux plats. La friteuse à air chaud chauffe la nourriture dans toutes les directions et la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

Avertissements

- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec des mains mouillées, grasses et / ou sales.
- Pendant la cuisson à l'air, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage à une distance sécuritaire des ouvertures de sortie de vapeur et d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Après chaque utilisation, attendez environ 30 minutes que le produit refroidisse, puis seulement lorsque l'appareil est complètement froid, il sera possible de le nettoyer.
- Rangez l'appareil à l'intérieur dans un endroit frais et sec.
- Ne mettez pas l'appareil en marche plus de 10 minutes s'il ne contient pas de nourriture.
- Mettre toujours les ingrédients à frire dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les résistances électriques.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre sur le dos et les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures d'air externes lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne remplissez JAMAIS le panier avec de l'huile car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

Préparation à l'utilisation

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces qui ne résistent pas à la chaleur.
- Mettez le panier dans son logement
- Branchez la fiche d'alimentation
- Ne remplissez pas la casserole avec de l'huile ou d'autres liquides.
- Ne posez aucun objet sur l'appareil, le flux d'air sera interrompu et affectera le résultat final de la friture

Using the appliance

La friteuse ... MEDiatec sans huile peut préparer une large gamme d'aliments.

1. Brancher la fiche d'alimentation à une prise mise à la terre.
2. Retirer le conteneur et le panier de cuisson
3. Mettre les ingrédients dans le panier.
4. Repositionner le conteneur dans la friteuse à air chaud
Veillez à bien aligner les guides dans le corps de la friteuse.
Ne jamais utiliser l'appareil sans le panier.

Note: Si vous le souhaitez, vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer sans ingrédients à l'intérieur. Dans ce cas, régler la minuterie sur 3/5 minutes et attendre que l'indicateur de chauffage s'éteigne (après environ 3 minutes). Puis remplir le panier et commencer à cuisiner.

Attention: ne pas toucher le panier pendant et après utilisation, car il devient très chaud. Saisissez le conteneur uniquement par la poignée.

5. Déterminer le temps de préparation requis pour l'ingrédient.
6. Activer le panneau de contrôle comme suit

- A. La minuterie commence le compte à rebours du temps de préparation réglé.
- B. Pendant le processus de friture à l'air chaud, la lampe de travail s'allume et s'éteint de temps en temps. Ceci indique que l'élément chauffant est allumé et éteint pour maintenir la température réglée.
- C. L'excès d'huile des ingrédients est recueilli sur le fond de la casserole.

ATTENTION!

N'appuyez pas sur le bouton de la poignée lorsque vous secouez.

Suggestion: pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier du récipient et secouer uniquement le panier, en prenant soin de ne pas vous brûler, car cette opération indique l'utilisation d'un gant de cuisine. Pour ce faire, retirer le récipient, placer-le sur une surface résistante à la chaleur et appuyer sur le bouton de la poignée et soulever le panier.

7. Lorsque l'alarme retentit, le temps de préparation du set a expiré et la cuisson est terminée. Retirez le récipient de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si elles ne sont pas encore prêtes, remplacez simplement le récipient dans l'appareil et réglez la minuterie quelques minutes de plus.

9. Pour retirer les ingrédients (par exemple frites), retirez le récipient de la friteuse à l'air chaud et placez-le sur un sol stable et résistant à la chaleur, puis appuyez sur le bouton de relâchement du panier et soulevez le panier hors du conteneur.

10. Ne pas renverser le panier avec le récipient toujours attaché, car l'huile et / ou les excès de graisse sont collectés dans le fond du récipient. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de l'appareil.

11. Vider le panier dans un bol ou sur une assiette.

Suggestion: pour retirer les ingrédients grands ou fragiles, soulever les ingrédients du panier avec une paire de pinces

12. Quand une série d'ingrédients est prête, la friteuse à air chaud est immédiatement prête à préparer un autre lot.

PARAMÈTRE

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients.

Note: gardez à l'esprit que ces paramètres sont des indications.

Parce que les ingrédients diffèrent par l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur cadre pour vos ingrédients. Parce que la technologie Rapid Air chauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros. Une quantité majeure d'ingrédients demande un temps de préparation légèrement plus long. Mélanger les ingrédients plus petits à la moitié du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à prévenir que les ingrédients seront frits inégalement. Ajouter l'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir des résultats croustillants. Ne pas préparer d'ingrédients extrêmement gras comme des saucisses dans la friteuse à air chaud. Les casse-croûtes qui peuvent être préparés dans un four peuvent être préparés même dans la friteuse à air chaud. La quantité optimale pour la préparation de frites croustillantes est de 500 grammes. Vous pouvez également utiliser la friteuse de l'air chaud pour chauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients à un maximum de 10 minutes

Chapitre 6 • Nettoyage

- Le conteneur et le panier peuvent être lavés en lave-vaisselle. En alternative, utiliser un normal détergent pour assiettes et une éponge pas abrasive.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Le compartiment à conteneurs et le panier antiadhésif.
- Saisir la poignée et retirer le conteneur complet avec le panier du corps de l'appareil.
- Presser le bouton de déblocage du panier et en même temps extraire le panier du conteneur, en le soulevant vers le haut.
- Ne pas utiliser d'outils de cuisine en métal ou de matériels de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, puisque cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- Retirez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir.

Note: Retirez le panier pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
 - Nettoyez le panier avec de l'eau chaude, un peu de savon à vaisselle et une éponge non abrasive. Il est possible d'utiliser un liquide dégraissant pour éliminer la saleté résiduelle.
- Suggestion:** Si la saleté est attachée au panier ou au fond du conteneur, ajoutez un peu de savon à vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
 - Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

Le conteneur et le panier sont en matériel antiadhésif: opacité et signes qui pourraient paraître après l'emploi prolongé, ils sont normaux et ils ne compromettent pas la cuisson et le goût des aliments.

SOIN ET MAINTENANCE

Conservation

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Problèmes	Causes Possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'a pas été insérée dans la prise	Insérez la fiche dans une prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre
	La minuterie n'a pas été réglée	Définir le temps de préparation
	Le conteneur n'a pas été inséré correctement	Insérer bien le conteneur à l'intérieur de l'appareil
	La protection contre la surchauffe est intervenue	Débranchez la prise de courant et contactez immédiatement le centre de service
Les ingrédients ne sont pas prêts	La quantité d'ingrédients à l'intérieur du conteneur est trop élevée	Insérer moins d'ingrédients dans le panier. Une plus petite quantité permet une cuisson plus uniforme
	La température réglée est trop basse	Tournez le bouton de réglage de la température à la température requise. Voir le livret de recettes
	Le temps de préparation du set est trop bas	Ajoutez des minutes de cuisson en réglant manuellement la minuterie
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément	Certains types d'ingrédients doivent être mélangés plusieurs fois pendant la cuisson	Les ingrédients qui sont sur le dessus ou qui sont couverts par d'autres (frites) doivent être mélangés pendant la cuisson
Les casse-croûte frits ne sont pas croquants	Vous êtes en train d'utiliser certains types de produits qui doivent être cuisinés avec des méthodes traditionnelles	Utiliser des aliments de four ou badigeonner les aliments avant de les insérer dans le panier, ATTENTION, ne jamais verser de l'huile directement dans le panier.
Le conteneur n'a pas été inséré correctement	La quantité d'ingrédients à l'intérieur du conteneur est trop élevée	Insérer moins d'ingrédients dans le panier. Une plus petite quantité permet d'obtenir une cuisson plus uniforme
	Le panier n'a pas été inséré correctement dans le conteneur	Insérer bien le panier à l'intérieur du conteneur
De la fumée blanche sort de l'appareil	Vous êtes en train de préparer des ingrédients plus gras	Lorsque vous faites frire des ingrédients plus gras, plus d'huile est déposée dans le conteneur. L'huile produit de la fumée blanche pendant la cuisson. Ceci n'a cependant aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil
	Les résidus de graisse des cuissons précédentes sont restés dans le conteneur	La fumée blanche est causée du chauffage du gras ou de l'huile présents dans le conteneur. Nettoyer soigneusement le conteneur après chaque utilisation
Les pommes de terre coupées en bâtonnets ne sont pas frites uniformément ou ne sont pas suffisamment croustillantes	Vous n'êtes pas en train d'utiliser le type de pomme de terre adapté à la friture	Tournez les pommes de terre souvent pendant la cuisson, rincez-les bien avant de les faire cuire pour enlever tout l'amidon présent, coupez les pommes de terre en petits morceaux pour faciliter la cuisson.
	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'eau qu'elles contiennent et de la quantité d'huile ou de graisse	

Chapitre 8 • Garantie

Ce produit est accompagné d'une garantie de 12 mois à compter de la date d'achat. Le produit doit être utilisé conformément aux procédures indiquées dans ce manuel. Toute mauvaise utilisation d'une partie du produit annulera la garantie.

Chapitre 9 • Foto Del Producto



MEDIA TEC *Smart Fry*

AirFryer SF-01/02/03/04
220-240V
50/60Hz
Power 900W
Made In P.R.C.

Imported and distributed by
Best Time S.R.L.
Viale Europa 98 • 00144 •
Rome (RM) • Italy

Serial

Capítulo 1 • Uso Previsto

Podéis utilizar el siguiente aparato para cocinar los alimentos. El producto no es adecuado para cocinar alimentos líquidos. Cualquier otro uso del aparato no ha sido previsto por el productor que no se hace responsable de daños de ningún tipo, generados por un empleo impropio del mismo aparato. La modificación o manumisión determina la decadencia de la garantía.

Este aparato está destinado al uso en aplicaciones domésticas similares como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
- de parte de clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial;
- ambientes de tipo bed and breakfast (alojamiento y desayuno)

Capítulo 2 • Antes Del Uso

- Quitar todos los embalajes, papel, plástico y adhesivos
- Se aconseja conservar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no está prevista para las averías causadas por el embalaje no adecuado del producto en el momento del envío a un centro de Asistencia.
- Lavar los componentes que tendrán un contacto directo con los alimentos.
- Comprobar la integridad del producto, en el caso de que el producto no resultara íntegro, no utilizarlo y contactar enseguida el centro asistencia.

¡ATENCIÓN!

Peligro debido a la electricidad. No sumergir el aparato en agua u otros líquidos

Capítulo 3 • Advertencias De Seguridad

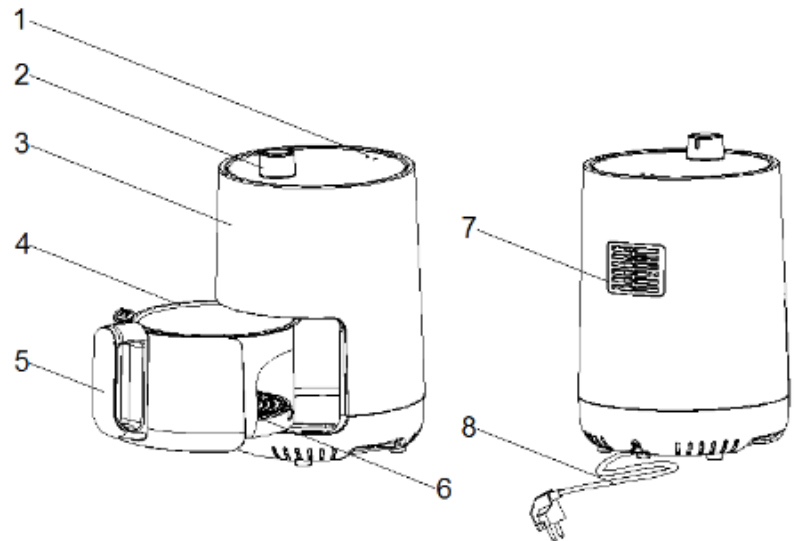
Cuando se utilizan aparatos eléctricos, es necesario seguir siempre las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

- Tener el producto lejos del alcance de los niños.
- Después de haber quitado el embalaje asegurarse de que todos los componentes estén íntegros y no dañados. Si el producto y / o el cable de alimentación estuvieran dañados no encender el producto y contactar el servicio de asistencia clientes, para evitar peligros a cosas o personas.
- No permitir que los niños usen el producto sin vigilancia, el embalaje contiene bolsas de plástico, telgopor, etc y son potenciales fuentes de peligro.
- Asegurarse de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes y cortantes.
- No utilizar accesorios de otros productores.
- El aparato está destinado únicamente para la finalidad para la que fue proyectado, cualquier otro uso se considera peligroso y causa la decadencia de la garantía.
- No utilizar en ambientes externos, no exponer el aparato a los agentes atmosféricos
- En el caso en los que se verifiquen situaciones anómalas, apagar inmediatamente el aparato y contactar al vendedor o al servicio de asistencia
- No permitir que agua u otros líquidos entren en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- No utilizar el aparato con los pies descalzos.

- No poner el aparato cerca de material inflamable (telas, cortinas...)
- El fallido respeto de lo indicado anteriormente puede comprometer vuestra seguridad y dañar el aparato, como también hacer decaer la garantía.

Capítulo 4 • Descripción

1. Indicadores led
2. Perilla temporizadora
3. Carcasa/cuerpo del producto
4. Cesta
5. Manija de la canasta
6. Grill
7. Aberturas de salida del aire
8. Cable de alimentación



Capítulo 5 • Use

Esta freidora de aire caliente ofrece un modo fácil y sano para preparar tu comida preferida. Utilizando una circulación de aire caliente y rápida y una reja superior, tiene la capacidad de preparar numerosos platos. La freidora de aire caliente calienta la comida en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesita aceite.

Warnings

- No conectar el aparato ni utilizar el tablero de control con las manos mojadas, aceitosas y / o sucias
- Durante la fritura de aire, el vapor caliente es emanado a través de las aberturas de salida del aire
- Tener las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las aberturas de salida del aire. Prestar atención también al vapor caliente y al aire cuando se quita la fuente del aparato
- Después de cada uso, esperar aproximadamente 30 minutos para que se enfríe el producto, después, y solo cuando el aparato esté completamente frío, será posible proceder a la limpieza del mismo.
- Guardar el aparato cubierto y en un lugar fresco y seco.
- No encender el aparato por más de 10 minutos cuando no contiene alimentos.
- Pon siempre los ingredientes para freír en el tambor, para evitar que entren en contacto con la resistencia.
- No poner el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Dejar por lo menos 10 centímetros de espacio libre sobre el aparato.
- No cubrir la entrada del aire ni las aberturas externas de aireación o ventilación mientras el aparato esté funcionando.
- No llenar NUNCA el cesto con aceite porque esto podría ocasionar un riesgo de incendio.
- No tocar nunca el interior del aparato mientras esté funcionando. La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta cuando el aparato está funcionando.

Preparación para el uso

- Poner el aparato sobre una superficie estable, horizontal y lisa.
- No poner el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
- Poner la cesta en la base correspondiente
- Conectar el cable de alimentación.
- No llenar la sartén con aceite u otros líquidos.
- No poner nada encima del aparato, el paso del aire se interrumpirá e influirá en el resultado.
- Final de la fritura.

Uso del aparato

La freidora MEDIATEC OIL- FREE puede preparar una amplia gama de alimentos.

1. Conectar el cable de alimentación a un enchufe con puesta a tierra.
2. Extraer el contenedor y la cesta para la cocción
3. Poner los ingredientes en la cesta
4. Volver a poner el contenedor en la freidora de aire caliente

Asegúrate de haber alineado atentamente los carriles en el cuerpo de la freidora. No usar nunca el aparato sin la cesta o canasta.

Nota: si lo deseas, puedes dejar que el aparato se caliente previamente sin ingredientes en su interior. En ese caso, poner el temporizador a 3/5 minutos y esperar que la luz del calentamiento se apague (después de aproximadamente 3 minutos). Luego llenar la cesta y comenzar la cocción.

Atención: no tocar la cesta durante y después del uso, ya que se calienta mucho. Coger el contenedor o tanque solo por la manija.

5. Establecer el tiempo de preparación necesario para el ingrediente-
6. Activar el tablero de control como sigue:
 - A. El temporizador empieza la cuenta regresiva del tiempo de preparación establecido
 - B. Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz de trabajo se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento que calienta el aparato se enciende y se apaga para mantener constante la temperatura seleccionada.
 - C. El exceso de aceite de los alimentos es recogido en el fondo de la sartén.

ATENCIÓN

No pulsar el botón de la manija mientras se sacude

Sugerencia: para reducir el peso, es posible remover la cesta del contenedor y sacudir solo la cesta prestando atención en no quemarse, para esta operación es indicado el uso de un guante de cocina. Para hacer esto, extraer el contenedor, ponerlo sobre una superficie resistente al calor y pulsar el botón de la manija y levantar el cesto.

7. Cuando se oye la señal acústica de la alarma el tiempo de preparación seleccionado ha finalizado y la cocción ha terminado. Extraer el contenedor del aparato y colocarlo sobre una superficie resistente al calor.

8. Controla si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, vuelve a poner simplemente el tanque en el aparato y selecciona algunos minutos más.

9. Para quitar los ingredientes (por ejemplos patatas fritas) extraer el tanque de la freidora con aire caliente y ponerlo sobre una superficie estable y resistente al calor, luego pulsar el botón para desprender la cesta y quitar la cesta del tanque o contenedor

10. No voltear la cesta cuando aún está en el tanque, ya que el aceite o las grasas en exceso de los alimentos quedan en el fondo del tanque

Según el tipo de ingredientes en la freidora, el vapor podría salir del aparato

11. Vaciar la cesta en un bol o en un plato.

Sugerencia: para sacar los ingredientes grandes o frágiles, levantarlos de la cesta con un par de pinzas

12. Cuando una serie de ingredientes está cocinada, la freidora de aire caliente está lista inmediatamente para preparar otro lote.

AJUSTES

La reja siguiente te ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

Nota: tener presente que estos ajustes son indicativos. Ya que los ingredientes difieren por origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para tus ingredientes. Porque la tecnología Rapid Air calienta el aire instantáneamente en el interior del electrodoméstico.

Los ingredientes más pequeños suelen necesitar un tiempo de preparación un poco más breve con respecto a los más grandes. Una cantidad mayor de ingredientes requiere un tiempo de preparación un poco más largo.

Sacudir los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación mejora el resultado final y puede ayudar a prevenir los elementos fritos de manera no uniforme. Agrega aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente.

No preparar ingredientes extremadamente grasos como los chorizos en la freidora de aire caliente.

Los entremeses que pueden ser preparados en el horno, también pueden ser preparados en la freidora de aire caliente. La cantidad correcta para la preparación de patatas crujientes es de 500 gramos.

Además es posible utilizar la freidora de aire caliente para calentar los ingredientes. Para calentar los ingredientes, poner la temperatura a 150°C por un máximo de 10 minutos.

Capítulo 6 • Care And Cleaning

- El tanque y la cesta pueden ser lavados en el lavavajillas. En alternativa, utilizar un normal detergente para platos y una esponja no abrasiva

- Limpiar el aparato después de cada uso. El tanque contenedor y la cesta con revestimiento antiadherente.

- Coger la manija y extraer el tanque con toda la cesta de la carcasa (cuerpo) del aparato

- Pulsar el botón para desprender la cesta y contemporáneamente extraer la cesta del tanque, levantándolo hacia arriba..

- No utilizar herramientas de cocina de metal o materiales de limpieza que raspen para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.

- Quitar el enchufe de la toma de corriente y dejar enfriar el aparato.

Nota: quitar la cesta para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.

- Limpiar el exterior del aparato con un trapo húmedo.

- Limpiar la cesta con agua caliente, un poco de detergente para platos y una esponja no abrasiva. Es posible utilizar líquido desengrasante para quitar la suciedad que queda

Sugerencia: si la suciedad está pegada a la cesta o al fondo del tanque, agregar un poco de detergente para platos

- Limpiar el interior del aparato con agua caliente y esponja no abrasiva.

- Limpiar el elemento que calienta con un cepillo para la limpieza, para remover eventuales residuos de comida.

El tanque y la cesta son de material antiadherente: si se vuelven opacos o aparecen algunas marcas después de mucho uso, es normal y no comprometen la cocción ni el sabor de los alimentos.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Conservación

1. Desconectar el aparato y dejarlo enfriar

2. Asegurarse de que todas las partes estén limpias y secas

Problemas	Posibles Causas	Soluciones
El aparato no funciona	El enchufe no ha sido insertado en la toma de corriente.	Poner el enchufe en la toma de corriente eléctrica, que debe tener descarga a tierra
	El temporizador no ha sido configurado	Seleccionar el tiempo de preparación
	El tanque no ha sido colocado correctamente	Colocar bien el tanque dentro del aparato
	Se ha activado la protección por sobrecalentamiento	Desconectar la toma de corriente, contactar en seguida el centro de asistencia
Los ingredientes no están listos	La cantidad de ingredientes en el interior es demasiado grande	Poner menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad permite una cocción más homogénea
	La temperatura configurada es muy baja	Girar la perilla de selección de temperatura hasta la temperatura necesaria. Consultar el libro de recetas
	El tiempo de preparación configurado es demasiado bajo	Agregar minutos de cocción configurando manualmente el temporizador
Los ingredientes no están cocinados de modo parejo	Algunos tipos de ingredientes necesitan ser mezclados varias veces durante la cocción	Los ingredientes que están encima de otros o que están cubiertos por otros (patatas) deben ser mezclados durante la cocción
Los entremeses fritos no son crujientes	Estáis usando tipos de productos que deben ser cocinados con métodos tradicionales	Utilizar alimentos de horno o pincelar los alimentos antes de ponerlos en la cesta. ATENCIÓN: no verter nunca aceite directamente en la cesta
El tanque no ha sido colocado correctamente	Hay demasiados ingredientes en el interior del tanque	Poner menos ingredientes en la cesta. Una cantidad menor permite obtener una cocción más pareja
	La cesta no ha sido colocada correctamente en el tanque	Colocar bien la cesta dentro del tanque
Sale humo blanco del aparato	Estáís preparando ingredientes más grasos	Cuando se frien ingredientes más grasos, se deposita más aceite en el tanque. El aceite produce humo blanco durante la cocción. Esto no produce ningún efecto en la preparación de los ingredientes o en el aparato
	En el tanque han quedado residuos de grasa de las cocciones precedentes	El humo blanco es causado por el calentamiento del aceite o de la grasa presentes en el tanque. Limpiar muy bien el tanque después de cada uso
Las patatas cortadas en bastoncitos no están fritas de modo parejo o no están muy crujientes	No estáís usando el tipo de patata adecuado para la fritura	Mezclar a menudo las patatas durante la cocción, enjuagarlas bien antes de la cocción para quitarle todo el almidón presente, cortar las patatas en trozos pequeños para favorecer la cocción
	La crocancia de las patatas fritas depende de la cantidad de agua que contienen y de la cantidad de aceite o grasa	

Capítulo 8 • Garantía

Su nuevo producto es provisto de una garantía de 12 meses desde la fecha de compra. El producto deberá ser utilizado de la manera indicada en este manual. Cualquier violación de cualquier parte de este manual invalidará la garantía.

Capítulo 9 • Photo Du Produit



MEDIATEC *Smart Fry*

AirFryer SF-01/02/03/04

220-240V

50/60Hz

Power 900W

Made In P.R.C.

**Imported and distributed by
Best Time S.R.L.**

Viale Europa 98 • 00144 •
Rome (RM) • Italy

Serial

Kapitel 1 • Verwendungszweck

Das Gerät ist zur Lebensmittelzubereitung vorgesehen. Das Gerät ist nicht zum Zubereiten von flüssigen Lebensmittel geeignet. Jede andere Verwendung des Geräts ist nicht vom Hersteller vorgesehen und übernimmt keine Haftung für Schäden jeglicher Art die durch unsachgemäße Verwendung entstanden sind. Die Änderung oder Manipulation des Geräts bestimmt den Verfall der Garantie.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen;

Kapitel 2 • Vor Gebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, Papier, Plastik und Aufkleber
- Es ist ratsam die Originalverpackung aufzubewahren, da der kostenlose Kundendienst nicht für verursachte Schäden durch unsachgemäße Verpackung zur Versendung des Geräts an die Kundendienststelle vorgesehen ist
- Reinigen Sie alle Teile des Geräts, die mit Lebensmittel in direkten Kontakt kommen
- Kontrollieren Sie die Integrität des Geräts, sollte das Gerät Schäden aufweisen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb und wenden sich an den Kundendienst.

VORSICHT!

Stromschlaggefahr. Tauchen Sie niemals das Gerät in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

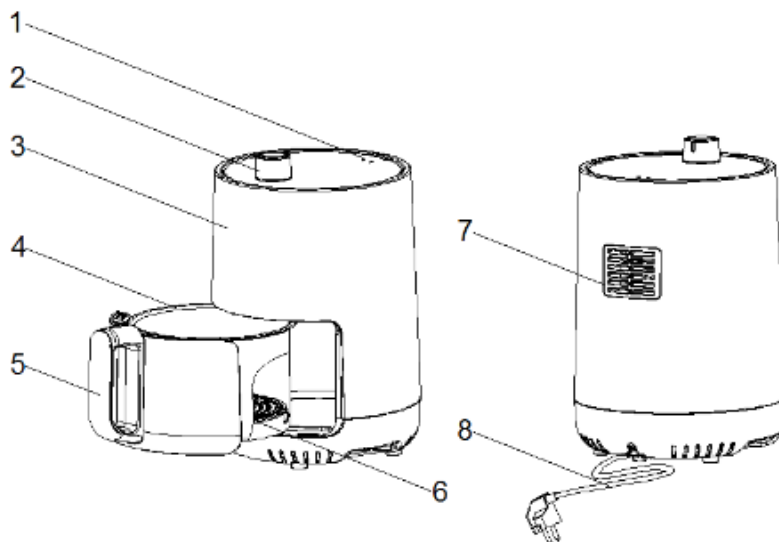
Kapitel 3 • Sicherheitshinweise

- Bei Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsmaßnahmen verfolgt werden, einschließlich diese:
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Nachdem Sie das Gerät aus der Verpackung genommen haben, stellen Sie sicher, dass alle Komponenten intakt und unbeschädigt sind. Sollte das Gerät und/oder das Netzkabel beschädigt sein, schalten Sie das Gerät nicht ein und wenden sich an den Kundendienst, um Gefahr an Personen oder Sachen zu vermeiden
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie nicht beaufsichtigt sind. Die Verpackung enthält Plastiktüten, Styropor usw. und sind potentielle Gefahrquellen
- Achten Sie dass das Netzkabel nicht auf heißen und scharfen Oberflächen liegt
- Verwenden Sie kein Zubehör anderer Hersteller
- Verwenden Sie das Gerät nur für den Zweck für den es konzipiert wurde. Jede andere Verwendung gilt als gefährlich und erlischt die Garantie.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien bestimmt, setzen Sie das Gerät in keine Witterungseinflüsse aus.
- Im Falle anomalem Zustand, schalten Sie das Gerät sofort aus und wenden sich an den Fachhändler oder an den Kundendienst.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen um Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht barfuß.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Materialien (Stoffe, Gardinen...)

- Die Nichtbeachtung wie oben beschrieben, kann Ihre Sicherheit gefährden und das Gerät beschädigen, sowie auch das Erlöschen der Garantie

Kapitel 4 • Beschreibung

1. Bedienelement
2. Timer-Taste
3. Gerätekörper
4. Korb
5. Korbgriff
6. Grill
7. Luftauslässe
8. Netzkabel



Kapitel 5 • Use

Dieser Fritteuse mit heißer Luft bietet eine einfache und gesunde Art Ihre Lieblingsspeisen zuzubereiten. Die Fritteuse verwendet Schnellluftzirkulation und einen Obergrill, sodass Sie viele Gerichte zubereiten können. Die Fritteuse erhitzt Ihre Zutaten gleichzeitig von allen Seiten und bei den meisten Zutaten ist keine Zugabe von Öl notwendig.

Hinweis

- Verbinden Sie das Gerät nicht mit dem Netz und benutzen das Bedienfeld nicht mit nassen, fettigen und/oder oder schmutzigen Händen.
- Während des Heißluftgarens tritt heißer Dampf aus den Luftaustrittöffnungen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicheren Entfernung vom Dampf und den Luftaustrittöffnungen. Achten Sie zudem auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Nach jedem Gebrauch lassen Sie das Gerät ungefähr 30 Minuten abkühlen, erst wenn das Gerät vollkommen abgekühlt ist kann es gereinigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät in einem kühlen und trockenen Ort auf.
- Schalten Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten ein, wenn es keine Nahrung enthält.
- Geben Sie die Zutaten zum frittieren immer in den Korb, damit diese mit den Heizelementen nicht in direkten Kontakt kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einer Wand oder angelehnt an andere Geräte auf. Achten Sie darauf, dass hinter, seitlich und über dem Gerät mindestens 10 cm Abstand ist.
- Decken Sie Lufteinlass und Dampfaustritt während des Betriebs nicht ab.
- Füllen Sie den Korb NIE mit Öl da sonst Brandgefahr entsteht.
- Berühren Sie niemals den Innenbereich des Geräts während es in Betrieb ist. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein wenn das Gerät in Betrieb ist.

Vorbereitung zum Benutz

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, waagrechte und ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Setzen Sie den Korb in sein Gehäuse ein.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder mit anderen Flüssigkeiten.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, der Luftstrom wird unterbrochen und beeinträchtigt das Ergebnis der Frittüre

Bedienung

Die Fritteuse MEDiatec oil-free kann verschiedene Gerichte zubereiten

1. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
2. Entfernen Sie den Behälter und den Kochkorb
3. Geben Sie die Zutaten in den Korb
4. Legen Sie den Behälter wieder in die Heißluftfritteuse

Beachten Sie die Schienen im Gehäuse des Geräts genau anzupassen.

Benutzen Sie niemals das Gerät ohne Korb.

Hinweis: Sie können das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen lassen. Stellen Sie in diesem Fall den Timer auf 3/5 Minuten und warten bis die Temperaturleuchtetaste erlischt (nach zirka 3 Minuten). Erst dann können Sie den Korb füllen und den Garvorgang starten.

Vorsicht: do not touch the basket during and after use, as it becomes very hot. Hold the container only by the handle.

5. Zubereitungs – Leitfaden

6. Betätigen Sie das Bedienelement wie folgt

- A. Der Timer startet den Countdown der eingestellten Vorbereitungszeit.
- B. Während dem Vorgang der Heißluftfritteuse schaltet sich das Arbeitslicht von Zeit zu Zeit ein und aus. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein und ausgeschaltet wird um die eingestellte Temperatur zu behalten.
- C. Überschüssiges Öl von Speisen sammelt sich am Boden der Pfanne an.

ACHTUNG

Drücken Sie beim Schütteln nicht auf die Griffaste.

Hinweis: um das Gewicht zu verringern, können Sie den Korb aus dem Behälterfach entfernen und nur den Korb schütteln. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen, verwenden Sie für diesen Vorgang Ofenhandschuhe. Entfernen Sie den Behälter, stellen ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche, drücken die Griffaste und heben den Korb.

7. Wenn das Signal der Zeitschaltuhr ertönt, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät und stellen Sie diese auf eine hitzebeständige Oberfläche.

8. Prüfen Sie ob die Zutaten fertig sind.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig gegart sind, schieben Sie den Behälter einfach zurück ins Gerät und stellen die Zeitschaltuhr

auf ein paar zusätzliche Minuten ein.

9. Um Zutaten (z.B. Pommes Frites) zu entfernen, nehmen Sie den Behälter aus der Heißluftfritteuse und stellen ihn auf eine ebene hitzebeständige Oberfläche. Drücken Sie dann die Korbfreigabetaste und heben den Korb aus dem Behälter.

10. Den Korb nicht stürzen, wenn der Behälter noch angebracht ist. Das Öl und/oder überschüssige Fette der Garung sind am Boden des Behälters angesammelt.

Je nach Art der Zutaten in der Fritteuse, kann Dampf aus dem Gerät entweichen.

11. Leeren Sie den Inhalt des Korbs in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Hinweis: Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange um die Zutaten aus dem Korb zu heben

12. Wenn Ihre Zutaten fertig sind, können Sie sofort weitere Zutaten in der Heißluftfritteuse zubereiten.

EINSTELLUNGEN

Diese folgende Tabelle hilft Ihnen dabei, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel auszuwählen, die Sie zubereiten möchten. Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen nur um Empfehlungen handelt. Da Zutaten sich in ihrer Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, kann eine optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantiert werden. Die Rapid Air-Technologie erwärmt sofort die Luft im Inneren des Geräts. Die kleineren Zutaten benötigen normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungszeit als die größeren Zutaten. Eine größere Menge an Zutaten erfordert etwas längere Zubereitungszeit. Das Schütteln der kleinsten Zutaten während der Hälfte der Garzeit optimiert das Endergebnis und kann ungleichmäßige frittierte Zutaten vermeiden.

Fügen Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erhalten.

- Bereiten Sie keine extrem fette Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse vor. - Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden. - Die optimale Menge für knusprige Pommes Frites beträgt 500 Gramm. Sie können auch die Heißluftfritteuse verwenden, um die Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 150 ° C für 10 Minuten.

Kapitel 6 • Reinigung

- Reinigen Sie den Behälter und den Korb in der Spülmaschine. Sie können auch mit einem nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung. Den Behälter und den Antihaftbeschichtungskorb.
- Fassen Sie den Griff an und entfernen Sie den Behälter mit dem Korb aus dem Gerät.
- Drücken Sie die Korbfreigabetaste und ziehen gleichzeitig den Korb aus dem Behälter, indem Sie ihn nach oben heben.
- Verwenden Sie keine Metallküchenutensilien oder Scheuermittel zum Reinigen, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.
- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: entfernen Sie den Korb, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.

- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Lappen
- Reinigen Sie den Korb mit warmen Wasser, etwas Spülmittel und mit einem nicht scheuernden Schwamm. Es ist möglich, Entfettungsflüssigkeit zu verwenden, um den Restschmutz zu entfernen.

Empfehlung: wenn der Schmutz am Korb oder am Boden des Behälters haftet, fügen Sie etwas Spülmittel hinzu.

- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit warmen Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
 - Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste um Speisereste zu entfernen.
- Der Behälter und der Korb sind aus nicht haftendem Material hergestellt: Opazität und Anzeichen die nach längerem Gebrauch auftreten können, sind normal und beeinträchtigen nicht den Koch- und Lebensmittelgeschmack.

PFLEGE UND WARTUNG

Aufbewahrung

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2 Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht am Stromnetz angeschlossen	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose an
	Der Timer wurde nicht eingestellt	Stellen Sie die Vorbereitungszeit ein
	Der Behälter wurde nicht richtig eingesetzt	Setzen Sie den Behälter richtig in das Gerät ein
	Überhitzungsschutz hat eingegriffen	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und wenden sich sofort an den Kundendienst
Die Lebensmittel sind nicht vollständig frittiert	Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Behälter	Entfernen Sie einige Lebensmittel aus dem Korb. Eine kleinere Menge ermöglicht ein gleichmäßigeres Garen
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Siehe Rezeptbuch
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz eingestellt	Stellen Sie den Timer manuell ein, indem Sie die Garzeit verlängern
Die Lebensmittel sind ungleichmäßig frittiert	Einige Lebensmittel müssen während der Garzeit mehrere Male geschüttelt werden	Die Lebensmittel, die oben liegen oder die von anderen (Pommes Frites) bedeckt sind, müssen während der Garzeit geschüttelt werden
Fried snacks are not crispy	You are using types of foods that must be cooked using traditional methods	Use baked food or brush the food before placing it in the basket. WARNING Never pour the oil directly into the basket.
The container has not been correctly positioned	There is too much food in the container	Insert less ingredients into the basket. Less food allows a more uniform cooking
	The basket has not been positioned correctly in the container	Insert the container correctly in its lodging
White smoke is coming out of the appliance	You are cooking food that is too greasy	When frying more fatty ingredients, more oil is deposited in the container. The oil produces white smoke during cooking. This however has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance
	Residues of grease from previous fryings have remained in the container	White smoke is caused by the heating of the grease or oil in the container. Thoroughly clean the container after each use
The potatoes cut into sticks are not evenly fried or they are not sufficiently crispy	You are not using the type of potato suitable for frying	Turn the potatoes often during cooking, rinse them well before cooking to remove all the starch, cut the potatoes into small pieces to facilitate cooking
	The crispness of the fries depends on the amount of water they contain and the amount of oil or fat	

Kapitel 8 • Garantiebedingungen

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 12 Monaten ab Kaufdatum. Das Gerät muss gemäß nach diesem Handbuch angegebener Gebrauchsanleitung verwendet werden. Jede unsachgemäße Verwendung eines Teils des Geräts macht die Garantie ungültig.

Kapitel 9 • Produktfoto



MEDIATEC *Smart Fry*

AirFryer SF-01/02/03/04

220-240V

50/60Hz

Power 900W

Made In P.R.C.

**Imported and distributed by
Best Time S.R.L.**

Viale Europa 98 • 00144 •
Rome (RM) • Italy

Serial







www.mediatecitalia.com

CUSTOMER SERVICE

+39 199.240.599 (payable service)

IMPORTED AND DISTRIBUTED BY:

Best Time S.R.L.

Viale Europa, 98
00144 • Rome (RM)
Italy

MADE IN P.R.C.