

**Willkommen**  
Bienvenue  
Benvenuti

Sie sind anspruchsvoll und kaufen Qualität – Qualität von LANDI. Wir haben für Sie ein haltbares und bei richtiger Anwendung absolut sicheres Produkt gefunden. Effektives und weitgehend gefahrloses Arbeiten ist aber nur möglich, wenn Sie diese Bedienungsanleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und danach handeln. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung und die Originalverpackung zum späteren Nachschlagen oder zur Weitergabe dieses Produktes auf. Wir wollen, dass Sie sich auch in Zukunft für Geräte und Produkte von LANDI entscheiden werden.

Vous êtes exigeant et achetez des produits de qualité – la qualité signée LANDI. Nous avons conçu pour vous un produit durable et absolument sûr, à condition d'être correctement utilisé. Toutefois, il n'est possible de travailler efficacement et pratiquement sans danger que si vous lisez ce mode d'emploi et les instructions de sécurité qu'il contient et les respectez. Conservez cette notice d'utilisation pour la consulter ultérieurement, ainsi que l'emballage d'origine en cas de transmission de ce produit. Nous voulons que votre choix continue de se porter à l'avenir sur les appareils et produits LANDI.

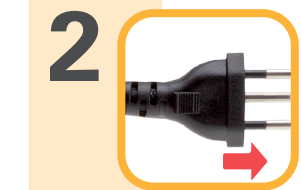
Siete molto esigenti ed acquistate solo prodotti di qualità: la qualità offerta dalla LANDI. Abbiamo costruito per voi un prodotto duraturo e assolutamente sicuro, se usato correttamente. Per poter lavorare con efficienza e la massima sicurezza è però indispensabile che leggete e rispettiate queste istruzioni per l'uso, in particolare le istruzioni per la sicurezza in esse contenute. Conservare le istruzioni per l'uso e la confezione originale per una successiva consultazione o per l'eventuale cessione di questo prodotto. Ci auguriamo che anche in futuro darette la vostra preferenza agli apparecchi e ai prodotti della LANDI.

**Vor Erstgebrauch**  
Avant la première utilisation  
Prima del primo impiego

- ! Vor Erstgebrauch Sicherheitshinweise lesen. Avant la première utilisation, lire les consignes de sécurité.
- Prima del primo impiego leggere le istruzioni per la sicurezza.



**1** Fritierschale und Rost mit heissem Spülwasser/Wasser mit Essig reinigen, trocknen.  
Nettoyer le plat à frire et la grille avec de l'eau chaude de rinçage / de l'eau avec du vinaigre, sécher.  
Pulire la padella e la griglia con acqua calda / acqua e aceto, quindi asciugare.

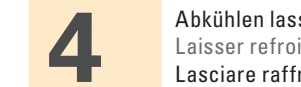


**2** Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare l'apparecchio alla rete



**3** Fritierschale einschieben, Gerät aufheizen  
Insérer le bac de friture, faire chauffer l'appareil  
Inserez il vassoio per frittura, riscaldare l'apparecchio

! Herstellrückstände werden verbrannt. Rauch-/Geruchsentwicklung möglich – lüften!  
Les résidus de fabrication sont carbonisés. Odeurs/fumée est possible – ouvrez une fenêtre!  
Gli scarti si bruciano. Odori/fumo è possibile – aprire una finestra!

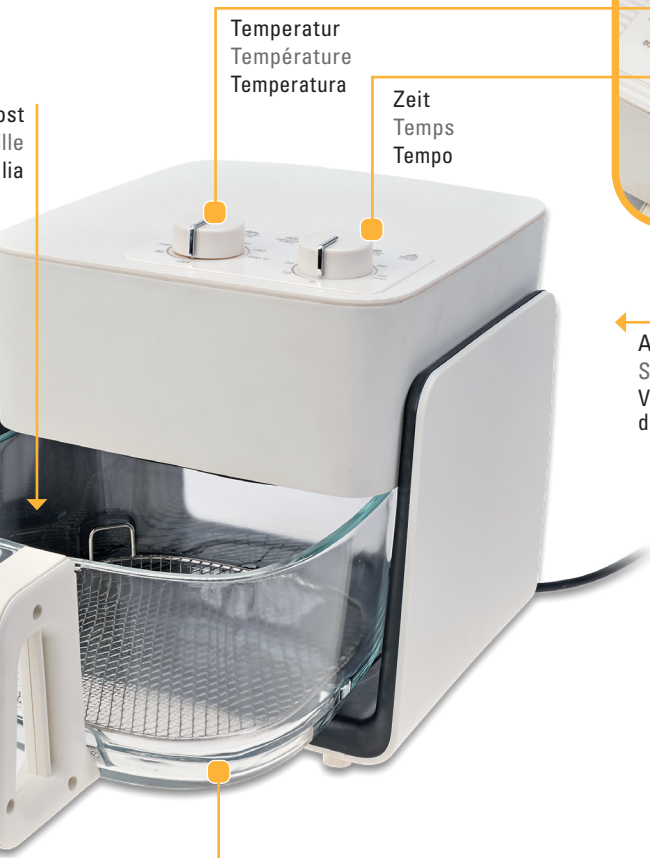


**4** Abkühlen lassen, Gerät reinigen (siehe «Reinigung») / Nettoyer l'appareil (voir «Nettoyage») / Lasciare raffreddare, pulire l'apparecchio (vedere «Pulizia»)

**Gebrauchen**  
Utilisation  
Uso

! Vor dem Gebrauch Sicherheitshinweise lesen. Avant l'utilisation, lire les consignes de sécurité. Prima dell'uso leggere le istruzioni per la sicurezza.

- ! Gerät nur auf ebener, stabiler, trockener Unterlage betreiben.
- N'utiliser l'appareil que sur une surface stable, plane, sèche.
- Mettere in funzione l'apparecchio su una base di appoggio solida e asciutta.



Rost  
Grille  
Griglia

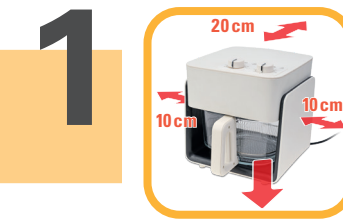
Temperatur  
Température  
Temperatura

Zeit  
Temps  
Tempo

Abluftauslass  
Sortie d'air  
Vano dell'aria di scarico

Handgriff  
Poignée  
Impugnatura

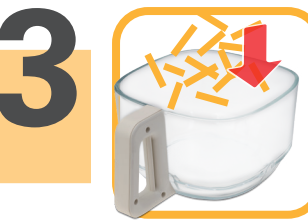
Fritierschale  
Bac de friture  
Vassoio per frittura



**1** Gerät stabil hinstellen  
Placer l'appareil sur un sol stable  
Poggiare l'apparecchio su un piano stabile



**2** Fritierschale entnehmen  
Retirer le bac de friture  
Rimuovere il vassoio per frittura

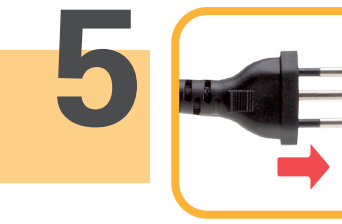


**3** Frittiertgut einfüllen  
Placer les aliments à frire  
Inserez il cibo da friggere

- ! Kein Öl oder andere Flüssigkeiten einfüllen – Brandgefahr! Ne pas verser d'huile ni d'autres liquides – risque d'incendie!
- Non riempite olio o altri liquidi – pericolo d'incendio!



**4** Fritierschale einschieben  
Insérer le bac de friture  
Inserez il vassoio per frittura



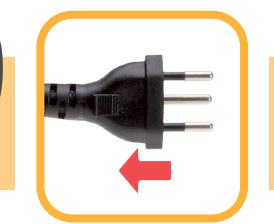
**5** Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare l'apparecchio alla rete

**6 Fehlermatrix**  
Récapitulatif des anomalies  
Anomalia possibili

<b>Gerät funktioniert nicht</b> L'appareil ne fonctionne pas L'apparecchio non funziona	<b>Zubereitung nicht befriedigend</b> Préparation insatisfaisante Preparazione insoddisfacente
Gerät eingesteckt/Sicherung defekt? L'appareil est-il branché/e fusible est-il défectueux? Allacciato/fusibile guasto?	Zu hohe Menge? Falsche Temperatur? Falsche Zeit? Ohne oder mit Öl? Quantité trop élevée? Mauvaise température? Mauvaise durée? Sans ou avec huile? Impostare un tempo troppo alto? Temperatura sbagliata? Tempo sbagliato? Con o senza olio?
Fritierschale eingesetzt? Bac de friture inséré? Vassoio per friggere inserito?	
Eine Zubereitungszeit einstellen. Régler un temps de préparation. Impostate un tempo di preparazione.	



**10** Gerät reinigen (siehe «Reinigung») / Nettoyer l'appareil (voir «Nettoyage») / Pulire l'apparecchio (vedere «Pulizia»)



**9** Gerät ausstecken  
Débrancher l'appareil  
Scollegare l'apparecchio alla rete

- ! Gerät abkühlen lassen. Attention: brûlant!
- Lasciar raffreddare l'apparecchio.



**8** Frittiertgut ausschütten  
Retirer les aliments frits  
Scaricare il cibo da friggere

- ! Vorsicht: Heiss! Attention: brûlant!
- Attenzione: brucia!



**7** Auffangbehälter entnehmen  
Retirer le bac de récupération  
Togliere la vaschetta di raccolta

- ! Das überschüssige Öl von Lebensmitteln sammelt sich im Behälter. L'excédent d'huile des aliments est recueilli dans le bac.
- L'olio in eccesso del cibo si raccoglie nella vaschetta.



**6 Zubereiten**  
Préparer  
Preparare

**6.1**

**Korrekte Anwendung**  
Utilisation correcte  
Uso corretto



**Temperatur und Zeit einstellen**  
Régler la température et le temps  
Regolare la temperatura ed il tempo

- Gerät startet automatisch. L'appareil démarre automatiquement. L'apparecchio si avvia automaticamente.



**Zubereitungszeit abwarten und Frittiertgut beobachten. Attendez le temps de préparation et observez la friture. Attendere il tempo di preparazione e osservare la frittura.**

- Wenn nötig Frittiertgut wenden. Si nécessaire, retourner la friture. Se necessario, girare la padella.



**Gerät stoppt automatisch, wenn der Timer abläuft. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque la minuterie expire. L'apparecchio si spegne automaticamente allo scadere del timer.**

Weiter bei Punkt 7  
Continuer au point 7  
Continuare al punto 7

- ! Keine extrem fettigen Speisen (z.B. Würstchen) in der Heissluftfritteuse zubereiten.
- Ne pas préparer de plats extrêmement gras (par exemple des saucisses) dans la friteuse à air chaud.
- Non preparare cibi estremamente grassi (per esempio wurstel) nella friggitrice ad aria calda.

	Menge* Quantité* Quantità*	Temperatur Température Temperatura	Frittiertzeit Durée de cuisson Tempo di frittura
Gefülltes Gemüse Légumes farcis Verdure ripiene	100–400 g	160°C	8–10 min.
Hamburger Hamburger Hamburger	100–500 g	200°C	7–14 min.
Pouletbrust Blanc de poulet Petto di pollo	100–500 g	200°C	30–40 min.
Pouletschenkel Cuisse de poulet Cosce di pollo	100–500 g	200°C	30–40 min.
Steak/Kotelett Steak/Côtelette Bistecca/Cotoletta	100–500 g	200°C	15–20 min.
Fischstäbchen (gefroren) Poissons panés (congelé) Bastoncini di pesce (gelato)	100–400 g	180°C	10–15 min.
Chicken Nuggets (gefroren) Nuggets de poulet (congelé) Bocconcini di pollo fritti (gelato)	100–500 g	180°C	6–10 min.
Frühlingsrollen Rouleaux de printemps Involtini primavera	100–400 g	200°C	6–10 min.
Tiefgefrorene Pommes Frites surgelées Patatine congelate	300–700 g	200°C	15–18 min.
Süsskartoffeln Patate douce Patate dolci	300–700 g	200°C	45–50 min.
Quiche Quiche Quiche	400 g	180°C	20–22 min.
Muffins Muffins Muffin	300 g	180°C	15–18 min.

**Nach halber Zubereitungszeit: Fritierschale entnehmen und Frittiertgut wenden. A la moitié du temps de préparation : retirer le bac de friture et retourner la friture. A metà del tempo di preparazione: togliere il vassoio per la frittura e girare la frittura.**

**Frittiertgut vorher mit 1/2 Teelöffel Öl bestreichen. Enduire au préalable les aliments à frire avec 1/2 cuillère à café d'huile. Rivestire il cibo da friggere con 1/2 cucchiaino di olio.**

**Backbleck / Ofenform verwenden**  
Utiliser une plaque à pâtisserie / un moule à four  
Utilizzare una teglia da forno

- Die Stopptuhr läuft bei Entnahme der Fritierschale weiter. Bei Bedarf Zeit nachstellen. Le chronomètre continue de fonctionner lorsque le plat à frire est retiré. Ajuster le temps si nécessaire. Il timer continua a funzionare quando si toglie la padella. Se necessario, regolare il tempo.
- Bei den Temperaturen und Zeitangaben handelt es sich um Richtwerte. Bei noch kaltem Gerät die Zeit um 3 Min. verlängern. Les températures et durées sont données à titre indicatif. Prolonger le temps de 3 minutes si l'appareil est encore froid. Le temperature e i tempi sono valori indicativi. Quando l'apparecchio è ancora freddo il tempo si allunga di 3 minuti.

\* Bessere Resultate bei kleinerer Füllmenge.  
\* Meilleurs résultats avec une plus petite quantité de remplissage.  
\* Risultati migliori con quantità inferiori.

