



MANUALE D'USO

USER MANUAL

UPORABNIŠKI PRIROČNIK

KORISNIČKI PRIRUČNIK



Friggitrice ad aria 12L

12 litre air fryer

Zračni cvrtnik 12 litrov

Zračna friteza od 12 litara

CODICE ART./ARTICLE NO.: 175874.01

220-240 V

50/60 Hz

1600-1800 W





La sicurezza di prodotti
testati e certificati
per te.

Friggitrice ad aria 12L



su www.eurospin.it trovi
la versione digitale del manuale d'uso

☎045.7862000

Dal lunedì al sabato:
9.00-13.30 e 15.30-19.00

INDICE

INFORMAZIONI RELATIVE ALLE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO ...	6
Spiegazione dei simboli	6
Installazione sicura dell'apparecchio	12
CONTENUTO DELLA CONFEZIONE	16
PANORAMICA DELL'APPARECCHIO	17
Accessori	18
Vano di cottura interno	19
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	21
Riscaldamento a vuoto	21
Apertura dello sportello dell'apparecchio	21
Uso degli accessori	21
SUGGERIMENTI SULLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	24
FUNZIONAMENTO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA	25
Impostazione del tempo di cottura e della temperatura	27
Impostazione di un programma automatico	28
Accensione/spegnimento dell'illuminazione	30
Utilizzo della funzione timer	30
Fine del ciclo di cottura	30
PROGRAMMA AUTOMATICO ESSICCAZIONE	31
Preparazione degli alimenti	31
Impostazioni per l'essiccazione	31
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	32
PULIZIA	34
INUTILIZZO PROLUNGATO E TRASPORTO	36
SMALTIMENTO	36
DATI TECNICI	37
INFORMAZIONI SULLA CONFORMITÀ UE	37
GARANZIA	37

INFORMAZIONI RELATIVE ALLE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che sia soddisfatto dell'apparecchio.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le indicazioni di sicurezza. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante del prodotto e, in caso di vendita o cessione dello stesso, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

Spiegazione dei simboli

Quando un paragrafo è contrassegnato da uno dei seguenti simboli di avvertenza è necessario evitare il pericolo indicato per prevenire le possibili conseguenze descritte.



PERICOLO!

Pericolo di morte immediato!



AVVERTENZA!

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



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!



AVVERTENZA!

Pericolo causato da superfici molto calde!



ATTENZIONE!

Avvertenza: possibili lesioni di media o lieve entità!



AVVISO!

Attenersi agli avvisi al fine di evitare danni materiali!



Ulteriori informazioni sull'utilizzo dell'apparecchio!



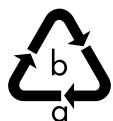
Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!

- Punto elenco/informazioni relative a eventi che si possono verificare durante l'utilizzo
- Istruzioni operative da seguire
- Istruzioni operative da seguire per evitare pericoli



Marchio CE

I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive UE (vedere il capitolo "Informazioni sulla conformità UE").



Etichettatura dei materiali di imballaggio per la separazione dei rifiuti con abbreviazioni (a) e codici numerici (b) con il seguente significato:

a: indicazione aggiuntiva dei materiali

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



Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



Simbolo della corrente alternata

UTILIZZO CONFORME

L'apparecchio può essere utilizzato in diversi modi:

- per friggere, essiccare, arrostitire, cuocere, gratinare, tostare e riscaldare.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico, ma non può essere usato

- nelle cucine allestite per i collaboratori di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- in tenute agricole;
- da parte dei clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast.

L'apparecchio non è destinato all'uso professionale o industriale.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro dispositivo ausiliario non approvato o non fornito da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le indicazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

4

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

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

INDICAZIONI GENERALI



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!

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

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

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

- Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
 - quando l'apparecchio viene sottoposto a pulizia o manutenzione,
 - quando si monta o smonta l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
 - quando non si utilizza più l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è incustodito,
 - in caso di temporale.

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

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

- Seguire le indicazioni aggiuntive relative alla pulizia e pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo "Pulizia" a pagina 34.

INSTALLAZIONE SICURA DELL'APPARECCHIO

- Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro solida e piana.
- Eventualmente posizionare l'apparecchio su una base resistente al calore.
- Non posizionare l'apparecchio sul bordo di un tavolo, in quanto potrebbe rovesciarsi e cadere.
- Per evitare il rischio dovuto a un azzeramento involontario del limitatore di temperatura di sicurezza, l'apparecchio non deve essere munito di un dispositivo di accensione esterno, come ad esempio un timer, oppure collegato a un circuito attivato o disattivato regolarmente da un dispositivo.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio! Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di scottature e pericolo di incendio dovuto al contatto di altri oggetti con superfici molto calde.

- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in modo indipendente e non deve essere incassato o utilizzato all'interno di un mobile.

- Assicurarsi che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti. Mantenere una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti. In particolare non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, carta ecc.).
- Non usare l'apparecchio sotto armadietti pensili oppure oggetti che potrebbero ostacolare la salita del vapore verso l'alto.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di vapori esplosivi e/o infiammabili.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Sussiste il pericolo di cortocircuito a causa di un'installazione non conforme.

- Non utilizzare l'apparecchio in locali umidi e in ambienti molto polverosi.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria e umidità in generale
 - temperature estremamente alte o basse
 - raggi diretti del sole
 - fiamme libere.
- Qualora fuoriesca del fumo scuro dall'apparecchio, staccare immediatamente la spina dalla presa. Aspettare che il fumo si diradi prima di estrarre i cestelli dall'apparecchio.

- In caso di incendio, staccare innanzitutto la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica. Non spegnere l'incendio con l'acqua. Estinguere le fiamme con una coperta antifiama o un estintore adeguato.

UTILIZZO IN SICUREZZA



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio! Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di scottature e pericolo di incendio dovuto al contatto di altri oggetti con superfici molto calde.

L'involucro e lo sportello dell'apparecchio diventano molto caldi durante l'utilizzo.

- Poiché la griglia di fuoriuscita del vapore sulla parte posteriore dell'apparecchio diventa molto calda, non toccarla durante il funzionamento per evitare ustioni.
- Durante il funzionamento toccare solo le maniglie e gli elementi di comando.
- Quando si apre lo sportello dell'apparecchio vi è il pericolo che il vapore che fuoriesce causi scottature. Non tenere il viso direttamente sopra l'apparecchio e non inserire le mani nel vapore.
- Durante il funzionamento, nelle immediate vicinanze dell'apparecchio non devono essere presenti materiali facilmente infiammabili (ad es. tende, canovacci, presine, carta ecc.). Non collocare mai indumenti oppure oggetti sopra o all'interno dell'apparecchio per asciugarli. Pericolo d'incendio.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.

- Non spostare mai l'apparecchio ancora caldo; attendere che si sia completamente raffreddato.
- Assicurarsi che le fessure di ventilazione non siano coperte quando l'apparecchio è in funzione. In caso contrario la cottura delle pietanze non sarà uniforme e l'apparecchio potrebbe subire danni e surriscaldarsi.
- Gli elementi riscaldanti rimangono molto caldi per diverso tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Assicurarsi che nessuno inserisca le mani nel vano interno dell'apparecchio.
- Nel vano interno non utilizzare oggetti metallici ad eccezione della griglia, della vaschetta di sgocciamento e dello spiedo girarrosto, né la pellicola di alluminio. Questi potrebbero causare un surriscaldamento.
- Evitare che le pietanze vengano a contatto con le pareti interne dell'apparecchio.
- Dopo l'uso scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio è completamente privo di corrente soltanto quando la spina è staccata dalla presa di corrente.
- Per evitare lesioni, lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 30 minuti prima di spostarlo o di pulirlo.
- Non utilizzare l'apparecchio come un mobiletto. Non collocare mai carta, cartone, plastica o altri oggetti al suo interno.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione.



ATTENZIONE!

Pericolo per la salute!

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

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

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

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

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

- ▶ Estrarre il prodotto dalla confezione e rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
- ▶ Verificare l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Friggitrice ad aria calda
- Griglie (3x)
- Vaschetta di sgocciolamento
- Spiedo girarrosto
- Cestello girevole
- Supporto (utensile per estrarre lo spiedo girarrosto)
- Istruzioni per l'uso

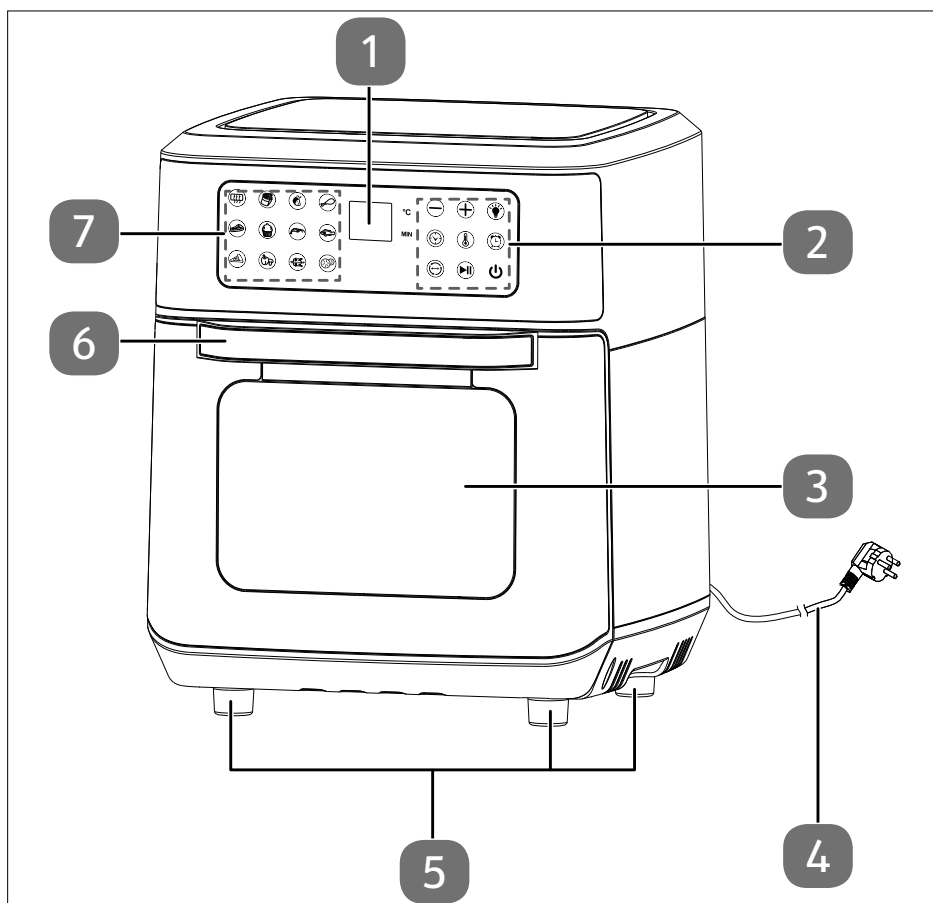


Fig. 1

1. Display digitale per l'indicazione della temperatura di cottura in °C e del tempo di cottura in minuti
2. Pulsanti funzione
3. Sportello dell'apparecchio con finestra
4. Cavo di alimentazione con spina
5. Piedini dell'apparecchio (4x)
6. Maniglia
7. Pulsanti dei programmi di cottura automatici

Accessori

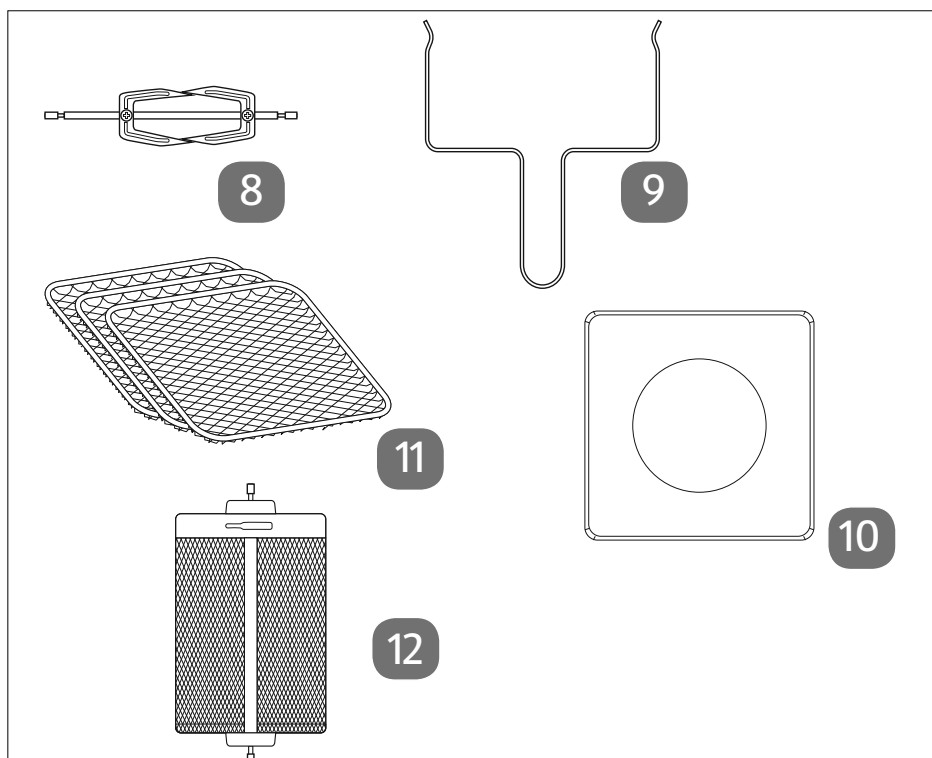


Fig. 2

- 8. Spiedo girarrosto
- 9. Supporto (utensile per estrarre lo spiedo girarrosto)
- 10. Vaschetta di sgocciolamento
- 11. Griglie (3x)
- 12. Cestello girevole

Vano di cottura interno

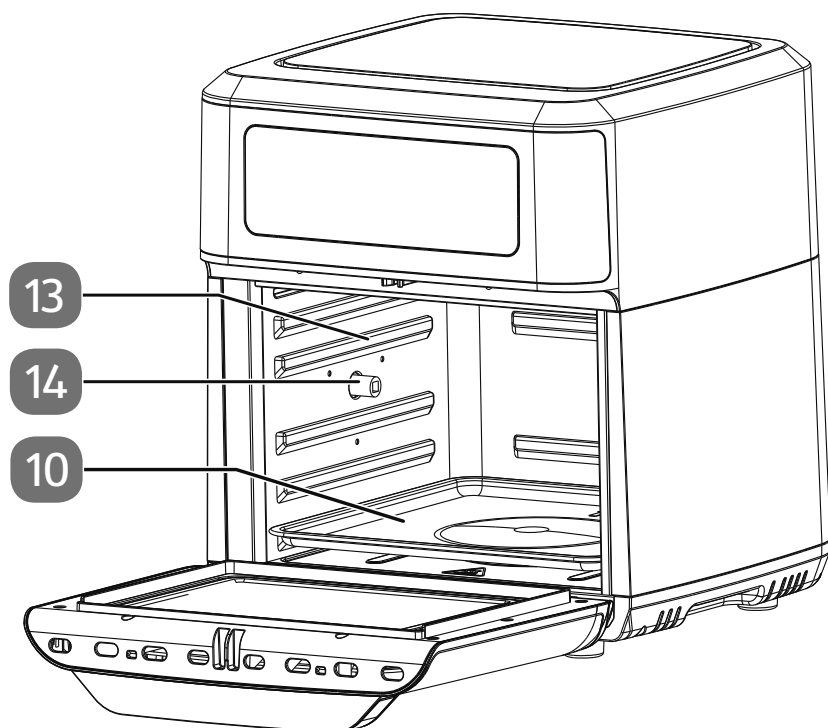


Fig. 3

- 10. Vaschetta di sgocciolamento
- 13. Guida
- 14. Albero di trasmissione per cestello girevole/spiedo girarrosto

Pulsanti funzione

Simbolo	Funzione
	Indicatore della temperatura
	Indicatore del tempo di cottura
 seguito da 	Aumento della temperatura
 seguito da 	Diminuzione della temperatura
 seguito da 	Aumento del tempo di cottura
 seguito da 	Diminuzione del tempo di cottura
	Accensione/spegnimento luce
	Pulsante standby
	Attivazione della funzione timer
	Attivazione/disattivazione della rotazione (per spiedo girarrosto/cestello girevole)
	Avvio/interruzione del programma

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- ▶ Rimuovere dall'apparecchio tutto il materiale dell'imballaggio, gli adesivi e le pellicole.
- ▶ Verificare l'integrità dell'apparecchio e la completezza degli accessori.
- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature a un'altezza di lavoro comoda.
- ▶ Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta e in seguito dopo ogni ulteriore utilizzo, lavare tutti gli accessori con acqua calda e un detersivo per stoviglie delicato.
- ▶ Asciugare accuratamente tutti gli accessori.
- ▶ Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- ▶ Collegare la friggitrice ad aria calda esclusivamente a una presa elettrica con messa a terra installata e protetta a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio. Tutti gli indicatori del pannello dei comandi lampeggiano una volta e viene emesso un segnale acustico. Successivamente il pulsante standby  si accende. L'apparecchio si trova in standby.

Riscaldamento a vuoto

Prima dell'uso è necessario riscaldare l'apparecchio ad alta temperatura una sola volta senza accessori per eliminare eventuali residui di grasso dovuti al processo produttivo.



Durante il primo utilizzo potrebbero svilupparsi odori e fumo causati da residui di produzione. Questo fenomeno è innocuo e scompare velocemente. Prima del primo utilizzo, fare funzionare l'apparecchio per circa 30 minuti alla temperatura massima (vedere il capitolo "Impostazione del tempo di cottura e della temperatura" a pagina 27) assicurando un'aerazione sufficiente.

- ▶ Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima del montaggio o dello spostamento per evitare lesioni.

Apertura dello sportello dell'apparecchio

- ▶ Aprire lo sportello dell'apparecchio (3) tirando la maniglia (6).

Uso degli accessori



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Gli accessori diventano molto caldi durante il funzionamento. Pericolo di ustioni.

- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di sostituirli o rimuoverli.

Griglia

Utilizzare la griglia (11) per essiccare alimenti, preparare pietanze croccanti o riscaldare la pizza.

- Preparare la pietanza secondo la ricetta e collocarla al centro della griglia.

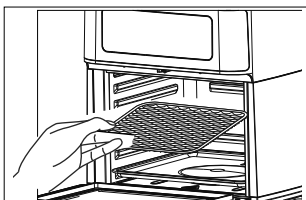


Fig. 4

- Inserire la griglia in una delle due guide superiori (13) e spingerla completamente in sede.



Più è alta la guida in cui si inserisce la griglia, maggiore sarà la temperatura, pertanto le pietanze saranno pronte più rapidamente. Controllare di tanto in tanto le pietanze per evitare che si brucino.

Vaschetta di sgocciolamento

Eventuali residui di alimenti e gocce di grasso vengono raccolti nella vaschetta di sgocciolamento (10). Questo agevola la pulizia del vano interno dell'apparecchio.

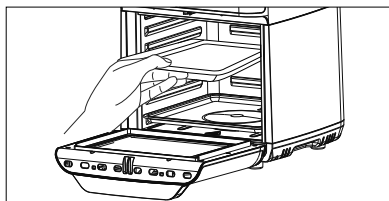


Fig. 5

- Inserire la vaschetta di sgocciolamento nelle guide inferiori prima di ogni cottura in modo da raccogliere le gocce di olio e grasso o i residui di alimenti.

Spiedo girarrosto



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

I rebbi dei fermi sono appositamente molto appuntiti. Sussiste il pericolo di lesioni da punture.

- Non toccare le estremità appuntite.
- Conservare gli accessori in modo adeguato fuori dalla portata dei bambini.

Lo spiedo girarrosto (8) è adatto ad arrostiti o polli interi con un peso massimo di circa 4 kg. Le pietanze da cucinare non devono essere di dimensioni troppo grandi.

- ▶ Preparare le pietanze secondo la ricetta.

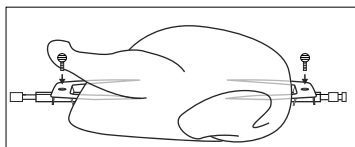


Fig. 6

- ▶ Infilare lo spiedo girarrosto nel pollo/arrosto per tutta la sua lunghezza.
- ▶ Montare i fermi sullo spiedo girarrosto e inserire i rebbi nella carne.
- ▶ Fissare i fermi stringendo le viti.
- ▶ Posizionare lo spiedo girarrosto sull'albero di trasmissione (14) sul lato sinistro del vano di cottura, quindi agganciare lo spiedo girarrosto sul lato destro.

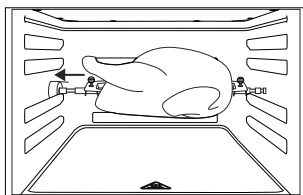


Fig. 7

- ▶ Assicurarsi che l'arrosto o il pollo possa ruotare liberamente.
- ▶ Al termine del ciclo di cottura rimuovere lo spiedo girarrosto con il supporto (9) per evitare ustioni. Per prima cosa sollevare lo spiedo girarrosto a destra, quindi tirarlo a sinistra dell'albero di trasmissione.

Cestello girevole

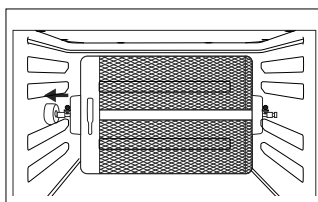


Fig. 8

- ▶ Posizionare il cestello girevole (12) sull'albero di trasmissione sul lato sinistro del vano di cottura, quindi agganciare il cestello girevole sul lato destro.
- ▶ Per evitare ustioni, rimuovere il cestello girevole mediante l'apposito supporto (9). Per prima cosa sollevare il cestello girevole a destra, quindi tirarlo a sinistra dell'albero di trasmissione.

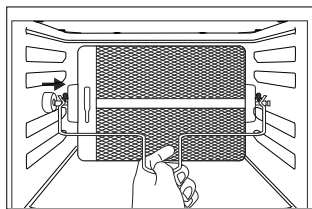


Fig. 9

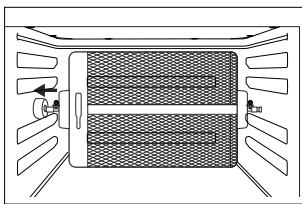


Fig. 10

SUGGERIMENTI SULLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

- ▶ Distribuire uniformemente le pietanze sulla griglia (11).
- ▶ Utilizzare sempre la vaschetta di sgocciolamento (10) per evitare di sporcare il vano di cottura.
- ▶ Quando si utilizzano gli accessori prestare attenzione che gli alimenti non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- ▶ Per risultati di cottura ottimali, girare gli alimenti durante la cottura, soprattutto in presenza di alimenti sovrapposti.
- ▶ Controllare regolarmente il punto di cottura durante il ciclo di cottura per evitare che gli alimenti vengano cotti eccessivamente.
- ▶ Estrarre gli alimenti immediatamente al termine del ciclo di cottura per evitare che vengano cotti eccessivamente.
- ▶ Per la cottura di patate e verdure fresche, utilizzare un po' di olio da cucina per aumentarne la croccantezza.
- ▶ Per i piatti pronti, fare attenzione alle indicazioni di preparazione del produttore.



AVVERTENZA!

Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento, gli accessori e le superfici dell'apparecchio accessibili all'utilizzatore si scaldano notevolmente. Pericolo di ustioni.

- Non toccare l'involucro dell'apparecchio mentre questo è in funzione.
- Durante il funzionamento toccare l'apparecchio solo in corrispondenza della maniglia dello sportello (6).
- Utilizzare il supporto in dotazione (9) per posizionare o rimuovere lo spiedo girarrosto (8) dalla friggitrice ad aria calda. Utilizzare inoltre presine/guanti da cucina per proteggersi dalle scottature.
- Durante l'uso, dall'apparecchio fuoriesce vapore. Tenere le mani lontane dal vapore
- Toccare le pietanze calde soltanto con posate adatte, per esempio con una pinza per griglia.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Sussiste il pericolo d'incendio a causa di oggetti o alimenti infiammabili.

- Non utilizzare la friggitrice ad aria calda con sacchetti per la cottura in forno, carta da forno, pellicola di alluminio, oggetti metallici o infiammabili o ancora contenitori in vetro. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.
- Non cuocere pietanze di pezzatura eccessiva. Tra le pietanze e gli elementi riscaldanti o le pareti deve essere presente una distanza sufficiente.



AVVISO!

Possibili danni materiali!

Un riempimento eccessivo della friggitrice ad aria calda impedisce la chiusura dello sportello dell'apparecchio (3).

- Non forzare la chiusura dello sportello dell'apparecchio.



AVVISO!

Possibili danni materiali!

Gli oggetti appuntiti o le posate in metallo danneggiano il rivestimento antiaderente degli accessori.

- Utilizzare posate in legno o plastica resistenti alle alte temperature.

Impostazione del tempo di cottura e della temperatura

- ▶ Toccare il pulsante standby  per accendere l'apparecchio.

Per impostazione predefinita, la temperatura di cottura è pari a 180 °C e il tempo di cottura è pari a 15 minuti. In tal modo è possibile adattare un programma automatico alla propria ricetta (vedere "Impostazione di un programma automatico" a pagina 28) oppure modificare a piacimento i valori preimpostati sopra riportati.

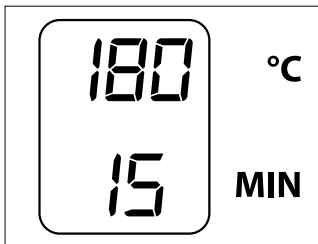


Fig. 11

Il display digitale (1) indica la temperatura di cottura in °C e il tempo di cottura in minuti. La temperatura e il tempo di cottura residuo vengono visualizzati durante il funzionamento.

- ▶ Premere il pulsante del tempo di cottura .
- ▶ Impostare il tempo di cottura desiderato a intervalli di un minuto premendo i pulsanti  o . Tenere premuto più a lungo il pulsante per impostare più velocemente il tempo di cottura desiderato. È possibile impostare un tempo di cottura compreso tra 1 e 60 minuti.
- ▶ Premere il pulsante della temperatura di cottura .
- ▶ Impostare la temperatura di cottura desiderata a intervalli di 5 °C premendo i pulsanti  o . Tenere premuto più a lungo il pulsante per impostare più velocemente la temperatura desiderata. È possibile impostare una temperatura di cottura compresa tra 50 °C e 200 °C.
- ▶ Premere il pulsante  per avviare il ciclo di cottura.



Durante il ciclo di cottura è possibile aprire lo sportello dell'apparecchio (3) per controllare la cottura oppure per girare gli alimenti. Se si apre lo sportello dell'apparecchio durante la cottura, il programma di cottura viene messo in pausa.

- ▶ Per ottenere una cottura uniforme, in base alle necessità girare gli alimenti più volte durante la cottura.

Dopo la chiusura dello sportello dell'apparecchio, il programma di cottura continua per il tempo di cottura restante e alla temperatura di cottura impostata.

Interruzione del ciclo di cottura

- ▶ Per interrompere il ciclo di cottura premere il pulsante .
- ▶ Premere nuovamente il pulsante  per proseguire con il ciclo di cottura.

Impostazione di un programma automatico

Il simbolo del programma di cottura impostato si illumina durante il funzionamento. La temperatura e il tempo di cottura del programma sono indicati sul display digitale (1).

Simbo- lo	Funzione	Peso otti- male (g)	Temperatu- ra di cottura	Tempo di cottura
	Patatine fritte con- gelate	300	200 °C	15 min.
	Carne (ad es. arrosto, bra- ciola)	480	200 °C	12 min.
	Bistecca/braciola	200	180 °C	12 min.
	Pesce	350	180 °C	10 min.
	Gamberetti/ scampi	500	180 °C	8 min.
	Pizza	300	180 °C	20 min.
	Verdura	500	160 °C	10 min.
	Coscia di pollo	300	200 °C	20 min.
	Torta	500	160 °C	25 min.
	Pollo alla griglia	600	200 °C	30 min.
	Essiccazione	220	60 °C	360 min. (è possibile impostare un tempo com- preso tra 0,5 e 12 ore)

Simbo- lo	Funzione	Peso otti- male (g)	Temperatu- ra di cottura	Tempo di cottura
	Preriscaldamento	—	180 °C	3 min.



Le quantità o il numero di pezzi indicati nella tabella rappresentano rispettivamente le quantità ottimali e massimali.

Fare riferimento alla tabella per le impostazioni idonee per ogni pietanza. Le impostazioni possono essere modificate a seconda della quantità, del tipo di alimento o dei propri gusti. Osservare anche le istruzioni di preparazione dei rispettivi produttori degli alimenti.

Quantità maggiori di alimenti richiedono di solito un tempo di cottura più lungo, mentre quantità minori richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore.



Per risultati di cottura ottimali, preriscaldare la friggitrice ad aria calda vuota per almeno 3 minuti prima della cottura.

- ▶ Premere il tasto  per utilizzare il programma automatico di preriscaldamento.
- ▶ Premere il tasto  per avviare il ciclo di preriscaldamento.
- ▶ Dopo il preriscaldamento, collocare le pietanze nel vano di cottura.
- ▶ Selezionare il programma adatto per la propria ricetta.
- ▶ Premere il tasto  per avviare il ciclo di preriscaldamento.

Nei programmi automatici non è necessario inserire il tempo di cottura e la temperatura. Nei programmi automatici tali valori sono preimpostati, ma possono essere modificati in base alle esigenze.

- ▶ Premere il pulsante del programma automatico (7) desiderato. Il simbolo si accende.
- ▶ Premere il pulsante  per avviare il programma di cottura.

La temperatura e il tempo di cottura possono essere modificati in qualsiasi momento:

- ▶ Premere il pulsante della temperatura di cottura .
- ▶ Impostare la temperatura di cottura desiderata a intervalli di 5 °C premendo i pulsanti  o . Tenere premuto più a lungo il pulsante per impostare più velocemente la temperatura desiderata. È possibile impostare una temperatura di cottura compresa tra 50 °C e 200 °C.
- ▶ Premere il pulsante del tempo di cottura .
- ▶ Impostare il tempo di cottura desiderato a intervalli di un minuto premendo i pulsanti  o . Tenere premuto più a lungo il pulsante per impostare più velocemente il tempo di cottura desiderato. È possibile impostare un tempo di cottura compreso tra 1 e 60 minuti.



Nel programma automatico Pollo alla griglia , lo spiedo girarrosto (8) ruota automaticamente. In modalità di rotazione, il pulsante di rotazione  lampeggia.

- ▶ Premere il pulsante di rotazione  per disattivare la modalità di rotazione.

Accensione/spengimento dell'illuminazione

Durante il ciclo di cottura l'illuminazione è accesa per impostazione predefinita.

- ▶ Premere il pulsante  Accensione/spengimento luce per spegnere l'illuminazione.
- ▶ Premere nuovamente il pulsante  Accensione/spengimento luce per accendere l'illuminazione.

Se lo sportello dell'apparecchio (3) viene aperto durante il funzionamento, l'illuminazione del vano di cottura si accende per ragioni di sicurezza, mentre l'elemento riscaldante, l'illuminazione del pannello dei comandi e il motore si spengono.

Utilizzo della funzione timer

Per prima cosa selezionare un programma di cottura come indicato sopra.

Premere il pulsante timer . L'impostazione predefinita del ritardo corrisponde a 3 ore. Questa può essere modificata in base alle necessità:

- ▶ Impostare il ritardo desiderato premendo i pulsanti **+** o **-** (è possibile impostare un tempo compreso tra 0,5 e 8 ore).
- ▶ Premere il pulsante  per avviare il timer.

Durante il funzionamento del timer è attivo solo il pulsante standby .

- ▶ Per disattivare la funzione del timer premere il pulsante standby .
- ▶ Per visualizzare le impostazioni durante il funzionamento del timer, premere il pulsante del timer .

Il ciclo di cottura inizia automaticamente allo scadere del tempo impostato.

Fine del ciclo di cottura

Al termine del ciclo di cottura vengono emessi alcuni segnali acustici e l'apparecchio si spegne.

- ▶ Aprire lo sportello dell'apparecchio (3).
- ▶ Prelevare le pietanze utilizzando guanti da forno o estrarre lo spiedo girarrosto (8) con l'apposito supporto (9).
- ▶ Scollegare la spina (4) dalla presa elettrica.
- ▶ Per arrestare definitivamente il processo di cottura prima del termine, premere il pulsante standby  per spegnere l'apparecchio.
- ▶ Per scollegare completamente l'apparecchio dalla rete elettrica, estrarre la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio lasciando aperto lo sportello dell'apparecchio, quindi pulirlo.

PROGRAMMA AUTOMATICO ESSICCAZIONE

Durante il ciclo di essiccazione, frutta e verdura vengono essiccate a temperature relativamente basse per consentirne la conservazione.

Preparazione degli alimenti

- ▶ Utilizzare esclusivamente alimenti freschi.
- ▶ Nel caso della frutta e della verdura, assicurarsi che sia matura, ma non troppo e che non presenti ammaccature o zone rovinate. Eliminare le zone eventualmente rovinate tagliandole via ampiamente con un coltello.
- ▶ Prima di procedere all'essiccazione degli alimenti, lavarli accuratamente. Rispettare le norme igieniche e lavorare sempre con mani e utensili da cucina puliti.
- ▶ Per garantire un'essiccazione uniforme, tagliare gli alimenti a pezzi della stessa grandezza.
- ▶ Se possibile, utilizzare alimenti tra loro uguali con tempi di essiccazione uguali.
- ▶ Tenere presente che il processo di essiccazione riduce le dimensioni gli alimenti. Pertanto non tagliare gli alimenti a pezzi molto piccoli.
- ▶ Essiccare gli alimenti immediatamente dopo averli preparati.
- ▶ Riempire i cestelli in maniera tale da consentire una distribuzione uniforme dell'aria.

Impostazioni per l'essiccazione

I tempi di essiccazione indicati nella tabella seguente sono indicativi. La durata effettiva del ciclo di essiccazione può variare in funzione della dimensione e della composizione dei pezzi, oltre che del quantitativo utilizzato.

Alimenti da essiccare	Preparazione (valori indicativi)	Temperatura di essiccazione	Tempo di essiccazione in minuti (valori indicativi)
Frutta			
Mele	A fette di 3 mm	60 °C	420-480
Banane	A fette di 3 mm	60 °C	480-600
Ananas	A fette di 10 mm	60 °C	360-480
Fragole	Tagliate a metà	60 °C	360-480
Verdura			
Melanzane	A fette di 3 mm	60 °C	360-480
Pomodori	A fette di 3 mm	60 °C	360-480
Funghi champignon	Tagliati a metà	60 °C	360-480

Alimenti da essiccare	Preparazione (valori indicativi)	Temperatura di essiccazione	Tempo di essiccazione in minuti (valori indicativi)
Carne/pesce			
Manzo Pollo Pesce	A fette sottili (circa 6 mm, marinate)	70 °C	300-420
Erbe aromatiche			
Erbe aromatiche fresche	Lavate, asciugate e con gambo rimosso	60 °C	240

La composizione degli alimenti essiccati varia in base alla durata del ciclo di essiccazione e al tipo di alimento.

erbe aromatiche: friabile

frutta: per lo più morbida, da flessibile a croccante

verdura: da flessibile a friabile

- Per modificare il programma procedere come descritto di seguito "Impostazione del tempo di cottura e della temperatura" a pagina 27.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di anomalie dell'apparecchio, verificare per prima cosa se sia possibile risolvere il problema con l'ausilio del prospetto seguente.

Non tentare mai di riparare autonomamente gli apparecchi. Nel caso sia necessaria una riparazione, rivolgersi al nostro servizio di assistenza o a un altro centro di riparazione specializzato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato all'alimentazione elettrica.	Inserire la spina di alimentazione (4) in una presa con messa a terra.
	Tempo di cottura e temperatura di cottura non impostati.	Impostare il tempo di cottura e la temperatura di cottura.
	Lo sportello dell'apparecchio (3) non è chiuso correttamente.	Controllare che lo sportello dell'apparecchio sia chiuso.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Gli alimenti non sono cotti.	La quantità degli alimenti inseriti è eccessiva.	Cuocere porzioni più piccole per ottenere un risultato uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare una temperatura di cottura più alta.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo.
Le pietanze sono cucinate in modo non uniforme.	Il cestello girevole (12)/lo spiedo girarrosto (8) non è inserito correttamente.	Agganciare correttamente il cestello girevole/lo spiedo girarrosto nel relativo supporto.
Gli stuzzichini fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria calda.	La pietanza preparata è adatta solo a friggitrici tradizionali, non alla cottura ad aria calda.	Per un risultato più croccante utilizzare gli stuzzichini adatti alla cottura in forno o spennellare un po' d'olio sugli stessi.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Le pietanze sono grasse.	Durante la preparazione di pietanze grasse, il grasso cola nella vaschetta di sgocciolamento (10). La presenza di grasso nella vaschetta di sgocciolamento causa un aumento della temperatura. Tuttavia, ciò non compromette né l'apparecchio né il risultato di cottura.
	La vaschetta di sgocciolamento (10) presenta ancora i residui di grasso della cottura precedente.	I residui di grasso bruciano nel vano di cottura. Pulire la vaschetta di sgocciolamento dopo ogni utilizzo.
Le patatine non si friggono in maniera uniforme.	I bastoncini di patate non sono stati lasciati sufficientemente a mollo.	Lasciare i bastoncini a mollo in acqua fredda per circa mezz'ora in modo che perdano l'amido. Asciugarli con carta da cucina prima di inserirli nel cestello.
	La varietà di patate non è adatta. Utilizzare solo varietà di patate adatte (che tengano bene la cottura).	

Problema	Possibile causa	Soluzione
Le patatine fritte fatte in casa non diventano croccanti.	Le patatine sono troppo umide.	La croccantezza dipende dal contenuto di acqua e di amido della varietà di patate e dalla quantità di olio utilizzato. Asciugare accuratamente le patate e ungerle con circa mezzo cucchiaino d'olio. Tagliare le patate in pezzi più piccoli.

PULIZIA



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

- Per evitare il pericolo di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non tenerlo sotto acqua corrente.
- Prima della pulizia, scollegare la spina di alimentazione (4) dalla presa.
- Prestare attenzione che nell'apparecchio non penetrino liquidi od oli.

Possibili danni all'apparecchio dovuti a cortocircuito.

- Non utilizzare materiali duri come pagliette per pentole o simili! I resti della paglietta o della spugna dura eventualmente rimasti nell'apparecchio possono provocare una scossa elettrica.
- Non utilizzare detergenti spray per il forno.
- Una volta pulito il vano di cottura, asciugarlo accuratamente.



AVVERTENZA!

Superfici molto calde!

Pericolo di ustioni a causa di superfici molto calde.

- Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di pulirlo.



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di vetro infranto.

- Non spruzzare acqua sullo sportello dell'apparecchio (3) bollente perché il vetro potrebbe infrangersi.



AVVISO!

Possibili danni materiali!

Pericolo di danni all'apparecchio in caso di operazioni improprie compiute sulle superfici delicate dello stesso.

- Non utilizzare in alcun caso detergenti corrosivi, abrasivi o granulosi, a base di acido acetico, soda o solventi, in quanto possono danneggiare le superfici o le scritte sull'apparecchio.
- Per evitare graffi sulle superfici, non utilizzare materiali duri per la pulizia.
- Rimuovere lo sporco più grossolano con una spatola in legno.
- Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.



Gli accessori sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

- ▶ Estrarre lo spiedo girarrosto (8), la griglia (11) e la vaschetta di sgocciolamento (10).
- ▶ Rimuovere i fermi dallo spiedo girarrosto allentando le viti e facendo scorrere i fermi sullo spiedo per estrarli.
- ▶ Lavare tutti gli accessori con acqua calda e un detersivo per stoviglie delicato prima del primo utilizzo e, in seguito, dopo ogni ulteriore utilizzo. In presenza di residui di grasso considerevoli, immergerli in acqua calda per circa 10 minuti.
- ▶ Per rimuovere i residui di alimenti bruciati e incrostati, ammorbidirli con una soluzione di acqua calda e detersivo delicato.
- ▶ Asciugare accuratamente tutti gli accessori.
- ▶ Per pulire il pannello di comando e le superfici esterne dell'apparecchio utilizzare un panno morbido leggermente inumidito. Assicurarsi che nell'apparecchio non si infiltrino liquidi.
- ▶ Pulire l'interno dell'apparecchio con detersivi caldi e non abrasivi. Utilizzare una spugna inumidita con un detersivo per stoviglie delicato.
- ▶ Nel caso in cui le resistenze fossero sporche, pulirle con una spazzola per i piatti. Rimuovere con cautela eventuali residui di cibo.

INUTILIZZO PROLUNGATO E TRASPORTO

- ▶ Quando non si utilizza l'apparecchio per un lungo periodo, staccare la spina, pulire l'apparecchio e riporlo in un luogo asciutto, al riparo da polvere, gelo e raggi diretti del sole.
- ▶ Per evitare danni al prodotto durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

SMALTIMENTO



IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono prodotti con materiali che possono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente e destinati a un corretto riciclaggio.



APPARECCHIO

Gli apparecchi usati non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine del ciclo di vita dell'apparecchio occorre smaltirlo correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

Consegnare l'apparecchio dismesso a un punto di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio.

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

DATI TECNICI

Modello	MD 11700
Distributore	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Germania
Numero del registro di commercio	HRB 13274
Alimentazione elettrica	220-240 V~, 50/60 Hz
Potenza nominale assorbita	1600-1800 Watt
Dimensioni (L x A x P)	32,2 x 33,9 x 36,5 cm
Capacità	ca. 12 l
Temperature	
Preparazione di alimenti	50-200 °C

INFORMAZIONI SULLA CONFORMITÀ UE



Il produttore dichiara che il presente apparecchio è conforme ai requisiti basilari e alle altre disposizioni rilevanti:

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

GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di tre anni dalla data di acquisto. Fa fede la data riportata sullo scontrino/fattura. In caso di difetto preesistente all'acquisto, viene garantita la sostituzione. Non sono coperte da garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa della negligenza o dalla trascuratezza nell'uso. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di un utilizzo di tipo professionale. Il venditore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose e animali domestici da conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel manuale di istruzioni.



The safety of products
tested and certified
for you.

12 litre air fryer

EN



at www.eurospin.it you will find
the digital version of the user manual

CONTENTS

INFORMATION ABOUT THIS USER MANUAL	42
Explanation of symbols	42
Setting up the appliance safely	48
PACKAGE CONTENTS	52
APPLIANCE OVERVIEW	53
Accessories	54
Internal cooking area	55
BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.....	57
Preheating before first use	57
Opening the appliance door	57
Using the accessories	57
INFORMATION REGARDING PREPARATION	60
OPERATING THE AIR FRYER.....	60
Setting the cooking time and temperature	62
Setting an automatic programme	63
Switching lighting on/off	65
Using the timer function.....	65
End of the cooking process	65
DEHYDRATION AUTOMATIC PROGRAMME	66
Preparing food.....	66
Dehydration settings	66
TROUBLESHOOTING	67
CLEANING.....	69
PROLONGED NON-USE AND TRANSPORT	71
DISPOSAL.....	71
TECHNICAL SPECIFICATIONS	72
EU DECLARATION OF CONFORMITY	72
WARRANTY	72

INFORMATION ABOUT THIS USER MANUAL



Thank you for choosing our product. We hope you enjoy using this appliance.

Read the safety instructions carefully before using the appliance for the first time. Note the warnings on the appliance and in the user manual.

Always keep the user manual close to hand. If you sell the appliance or give it away, please ensure that you also pass on this user manual. It is an essential component of the product.

Explanation of symbols

If a block of text is marked with one of the warning symbols listed below, the hazard described in that text must be avoided to prevent the potential consequences described there from occurring.



DANGER!

Warning: risk of fatal injury!



WARNING!

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



WARNING!

Warning: risk of electric shock!



WARNING!

Warning: danger due to hot surfaces!



CAUTION!

Warning: risk of minor and/or moderate injuries!



NOTICE!

Follow these instructions to prevent damage to the appliance!



More detailed information about using the appliance!



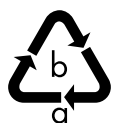
Follow the instructions in the user manual!

- Bullet point/information on steps during operation
- ▶ Instruction to be carried out
- Instruction to be carried out to prevent hazards



CE labelling

Products that feature this symbol meet the requirements of the EU directives (see EU declaration of conformity section).



Packaging material label regarding waste separation includes abbreviations (a) and code number (b) with the following meaning:

a: additional material details

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



Dispose of packaging in compliance with environmental regulations (see section "Disposal")



Dispose of the appliance in compliance with environmental regulations (see section "Disposal")



Symbol for alternating current (AC)

PROPER USE

Your appliance can be used in a range of ways:

- for frying, dehydrating, roasting, baking, gratinating, toasting, cooking and reheating.

This appliance is designed for use in private households, but not for use

- in kitchens for staff in retail outlets, offices and other commercial areas
- on agricultural estates
- by customers in hotels, motels and other accommodation facilities
- in bed-and-breakfast establishments.

The appliance is not intended for commercial or industrial use.

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

GENERAL INFORMATION



WARNING!

Risk of electric shock/short circuit!

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

- Only connect the appliance to a properly installed and easily accessible socket that is close to where you are using the appliance. The local mains voltage must correspond to the technical specifications for the appliance.

- The power socket must be easily accessible so that you can unplug the appliance from the mains quickly if necessary.
- Always hold the plug to pull it out and never pull the cable.
- Do not allow the mains cable to come into contact with hot objects or surfaces (e.g. cooker hob).
- Check the appliance and the mains cable for damage before using the appliance for the first time and after each use.
- Do not use if the appliance or the mains cable is visibly damaged or if the appliance has been dropped.
- Contact our Service team without delay if the appliance has been damaged during transport.
- Do not, under any circumstances, make any unauthorised modifications to the appliance or try to open and/or repair a component yourself.
- Never open the housing or slide objects into the ventilation slots.
- If there is damage to the mains connection cable on this appliance, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or another suitably qualified person. This is necessary to avoid hazards.
- Completely unwind the mains cable.
- Do not kink or crush the mains cable.
- Unplug the appliance from the power socket:
 - when you are cleaning or maintaining the appliance
 - when you are assembling or disassembling the appliance

- if the appliance is damp or wet
- if you are no longer using the appliance
- when the appliance is unattended
- during thunderstorms.

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

- Do not allow the appliance to come into contact with water or other liquids. Keep the appliance, the mains cable and the mains plug away from wash basins, sinks or similar.
- Do not place any objects filled with liquid (e.g. vases or drinks) on or near the appliance.
- Do not operate the appliance on wet surfaces.
- Never touch the appliance or the mains cable/mains plug with damp or wet hands.
- Use the appliance indoors only.
- Do not expose the appliance to extreme conditions.
Avoid:
 - high humidity or wet conditions
 - extremely high or low temperatures
 - direct sunlight
 - naked flames.
- Follow the additional instructions for cleaning and clean surfaces that come into contact with food as described in the "Cleaning" on page 69 section.

SETTING UP THE APPLIANCE SAFELY

- Place the appliance on a stable, level surface.
- Place the appliance on a heat-resistant surface if necessary.
- Never place the appliance on the edge of a table – it could tip over and fall.
- To avoid hazards resulting from an unintentional reset of the safety temperature limiter, the appliance must not be supplied via an external contactor such as a timer or connected to an electrical circuit that is regularly switched on and off via a device.



WARNING!

Risk of fire! Risk of injury!

There is a risk of injury from burns and a fire hazard if hot surfaces come into contact with other objects.

- This appliance may only be used as a free-standing appliance and must not be built in (e.g. in a fitted kitchen) or operated in a cupboard.
- Ensure that the appliance does not come into contact with any other objects during operation. Maintain a distance of at least 10 cm to other objects. Above all, do not set up the appliance near easily flammable materials (curtains, drapes, paper etc.).
- Do not operate the appliance beneath wall cupboards or other objects that could hinder the free upwards flow of steam.
- Do not cover the appliance.
- Do not place any objects on the appliance.

- Never use the appliance near explosive and/or highly flammable steam.



WARNING!

Risk of fire!

There is a risk of short circuiting if the appliance is not used in a suitable environment.

- Do not use the appliance in damp or very dusty environments.
- Do not expose the appliance to extreme conditions. Avoid:
 - high humidity and wet conditions
 - extremely high and low temperatures
 - direct sunlight
 - naked flames
- If the appliance starts to give off dark smoke, pull the mains plug out of the socket immediately. Wait until the appliance has stopped smoking before removing the fryer drawers from the appliance.
- In case of fire, disconnect the appliance from the power supply first. Do not use water to extinguish the fire. Use a fire blanket or a suitable fire extinguisher to extinguish the flames.

SAFE OPERATION



WARNING!

Risk of fire! Risk of injury!

There is a risk of injury from burns and a fire hazard if hot surfaces come into contact with other objects.

The housing and door can become very hot during use.

- As the steam outlet grille on the side of the appliance becomes hot during operation, the grille must not be touched during operation, to avoid burns.
- During operation, touch the appliance only by the handles and control elements.
- There is a risk of burns from steam escaping when you open the door of the appliance. Do not position your head directly above the appliance and do not touch the steam.
- Do not allow any easily flammable material to come into the immediate vicinity of the appliance during operation (e.g. curtains, tea towels, dishcloths, paper etc.). Do not dry textiles or other items on, above or inside the appliance. This poses a risk of fire.
- Do not move the appliance while it is in use.
- Do not move the appliance while it is hot, instead allow the appliance to cool down completely first.
- Take care to ensure that the ventilation slots are not covered while the appliance is in operation. Otherwise the food will not be evenly cooked, the appliance may overheat and become damaged.

- The heating elements remain hot for some time after the appliance is switched off. Make sure that no one reaches into the appliance.
- Do not use any metal objects inside the appliance, even aluminium foil other than the grill rack, drip tray and roasting spit. Doing so may result in overheating.
- Do not allow food to come into contact with the inside walls.
- After use, disconnect the appliance from the power supply. Only when the plug is removed from the power socket is the appliance completely free of voltage.
- Allow the appliance to cool down for about 30 minutes before moving or cleaning it, to prevent risk of injury.
- Do not use the appliance as a cupboard. Never keep paper, card, plastic or other items inside the appliance.
- Use only the accessories supplied.



CAUTION!

Risk to health!

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

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



DANGER!

Risk of choking and suffocation!

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

■ **Keep the plastic packaging out of the reach of children.**

- ▶ Remove the product from the packaging and remove all packaging materials.
- ▶ Please check your purchase to ensure that all items are included. If anything is missing, please contact us within 14 days of purchase.

The following items are supplied with your product:

- Air fryer
- Grill rack (3x)
- Drip tray
- Rotisserie spit
- Rotating basket
- Holder (removal tool for rotisserie spit)
- User manual

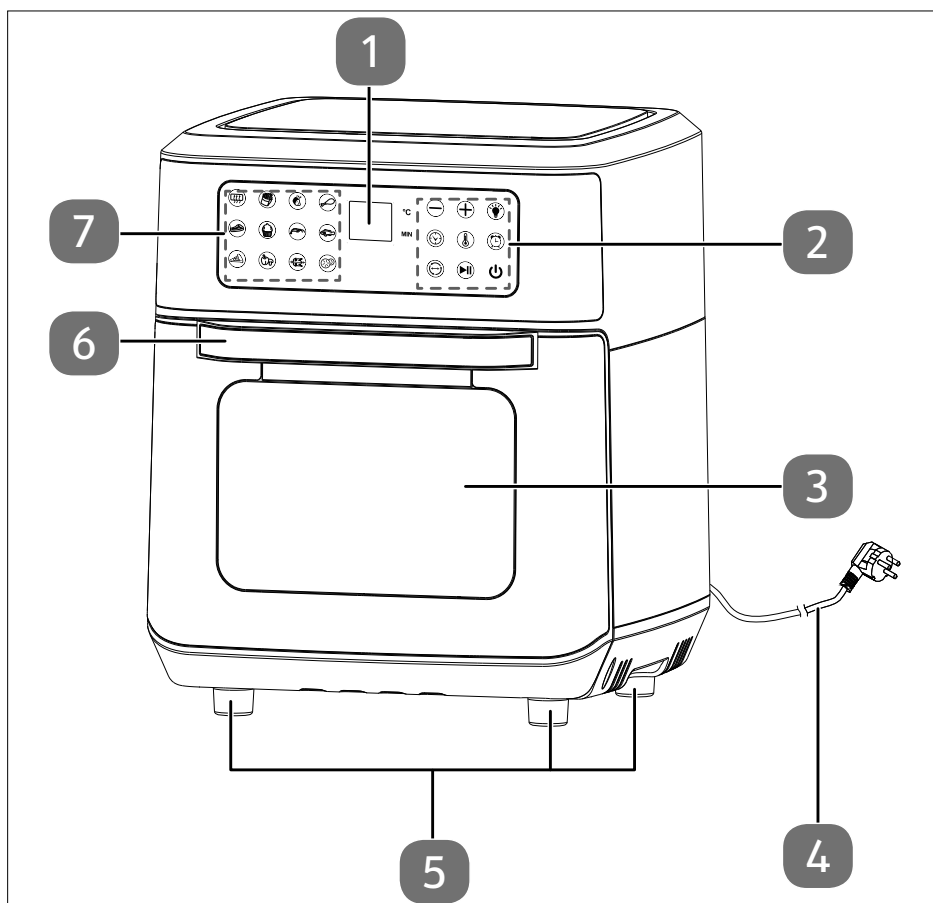


Fig. 1

1. Digital display for cooking temperature in °C and cooking time in minutes
2. Function buttons
3. Appliance door with viewing window
4. Mains cable with mains plug
5. Appliance feet (4x)
6. Door handle
7. Automatic cooking programme buttons

Accessories

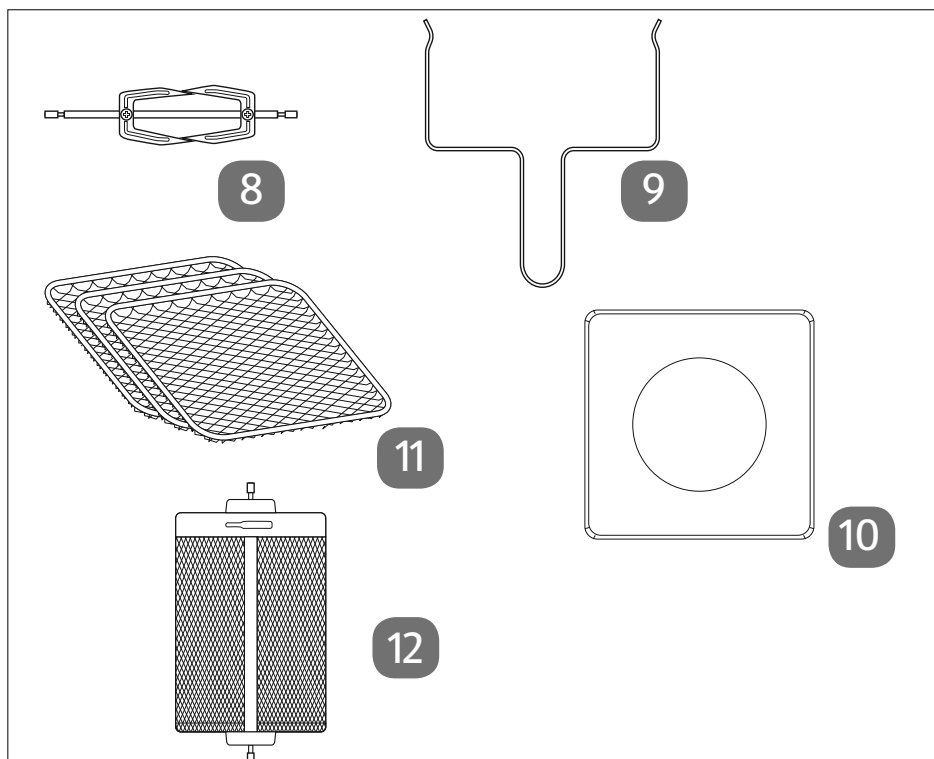


Fig. 2

- 8. Rotisserie spit
- 9. Holder (removal tool for rotisserie spit)
- 10. Drip tray
- 11. Grill rack (3x)
- 12. Rotating basket

Internal cooking area

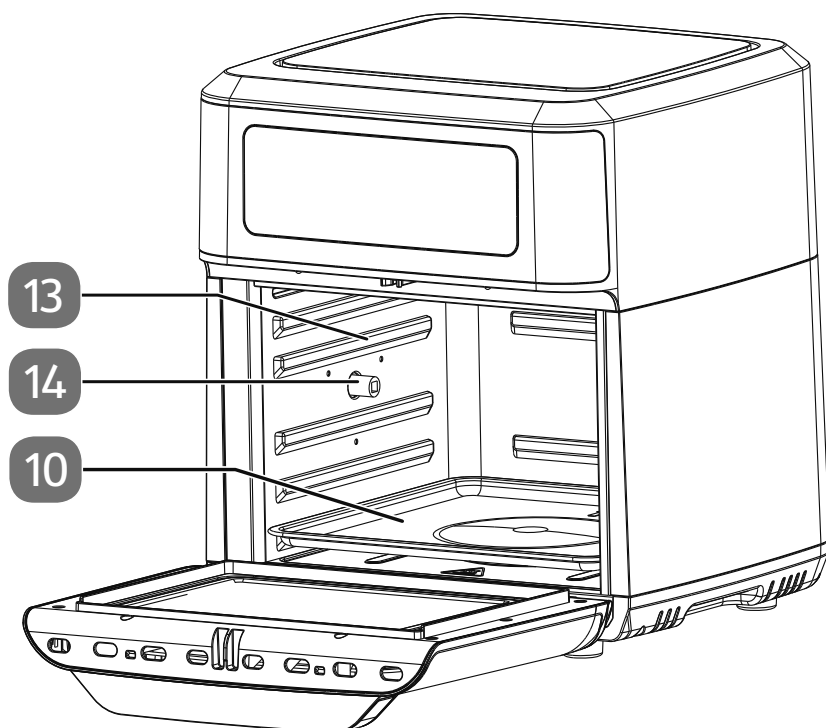
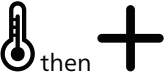
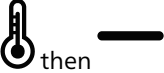
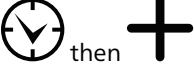
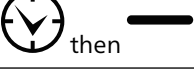


Fig. 3

- 10. Drip tray
- 13. Guide rail
- 14. Drive shaft for rotating basket/rotisserie spit

Function buttons

Symbol	Function
	Temperature display
	Cooking time display
	Increase temperature
	Decrease temperature
	Increase cooking time
	Decrease cooking time
	Switch light on/off
	Standby button
	Switch on timer function
	Switch rotation on/off (for rotisserie spit/rotating basket)
	Start/pause programme

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

- ▶ Remove all packaging, stickers and plastic wrap from the appliance.
- ▶ Check to ensure that the appliance is in perfect condition and that all accessories are included.
- ▶ Place the appliance on a level, dry and heat-resistance work surface at a comfortable working height.
- ▶ Before you use the accessories for the first time, and every other time you use them, clean them all with warm water and mild washing-up liquid.
- ▶ Dry the accessories thoroughly.
- ▶ Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.
- ▶ Only connect the air fryer to a properly installed, earthed and fused socket. The local mains voltage must correspond to the technical specifications for the appliance. All indicators on the control panel flash once and an acoustic signal will sound. Then the standby button  lights up. The appliance is now in standby mode.

Preheating before first use

Before you use the appliance for the first time, it should be heated to a high temperature with no accessories inside to remove any residues of oil left over from the manufacturing process.



When using the appliance for the first time, odour or smoke may develop due to manufacturing residues. However, this is not dangerous and will quickly disappear. Run the appliance for 30 minutes at the highest temperature setting before using it for the first time (see "Setting the cooking time and temperature" on page 62) and ensure adequate ventilation.

- ▶ Allow the appliance to cool down completely before installing or moving to prevent injury.

Opening the appliance door

- ▶ Pull the door handle (6) to open the appliance door (3).

Using the accessories



WARNING!

Risk of injury!

The accessories become extremely hot during operation. There is a risk of burns.

- Allow the appliance and accessories to cool down completely before replacing or removing the accessories.

Grill rack

Use the grill rack (11) for dehydrating, preparing crispy foods or cooking pizza.

- ▶ Prepare the food according to the recipe and place the food in the centre of the grill rack.

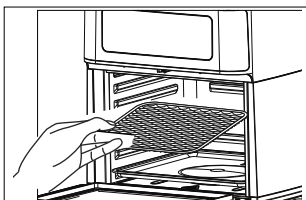


Fig. 4

- ▶ Place the grill rack in one of the two upper guide rails (13) and push it fully inside.



The higher the guide rail selected, the higher the temperature. This means that the cooking process is accelerated. As such, check the food occasionally throughout the cooking process to prevent burning.

Drip tray

Food residues or drops of fat are collected in the drip tray (10). The inside of the appliance can be cleaned more easily.

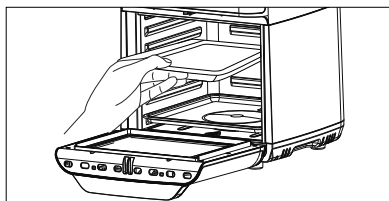


Fig. 5

- ▶ Before each use, push the drip tray into the lowest guide rail to collect drips of oil, grease or residues.

Rotisserie spit



WARNING!

Risk of injury!

The fork prongs are very sharp due to their function. There is a risk of puncture injuries to the skin.

- Do not touch the sharp ends.
- Store the accessories properly out of reach of children.

The rotisserie spit (8) is suitable for joints/hams or whole chickens with a maximum weight of approx. 4 kg. The food must not be too large.

- ▶ Prepare the food according to the recipe.

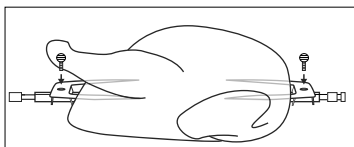


Fig. 6

- ▶ Insert the rotisserie spit through the whole length of the chicken/joint.
- ▶ Mount the fork on the rotisserie spit and insert the prongs into the flesh.
- ▶ Attach the fork by tightening the screws.
- ▶ First place the rotisserie spit onto the drive shaft (14) on the left-hand side in the cooking area and then hook the rotating basket on the right-hand side.

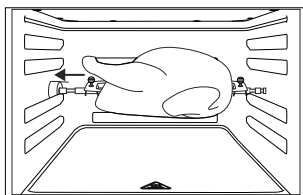


Fig. 7

- ▶ Ensure that the joint or chicken can rotate freely in the oven.
- ▶ After cooking, remove the rotisserie spit using the holder (9) to avoid burns. First lift the right of the rotisserie spit and then pull the left-hand side off the drive shaft.

Rotating basket

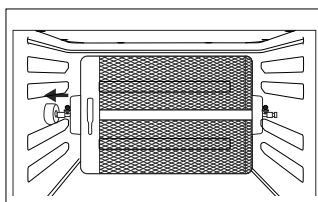


Fig. 8

- ▶ First place the rotating basket (12) onto the drive shaft on the left-hand side in the cooking area and then hook the rotating basket on the right-hand side.
- ▶ Remove the rotating basket using the holder (9) to avoid burns. First lift the right of the rotating basket and then pull the left-hand side off the drive shaft.

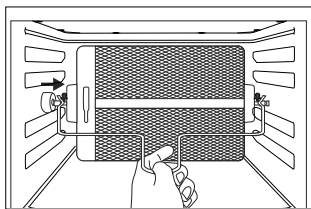


Fig. 9

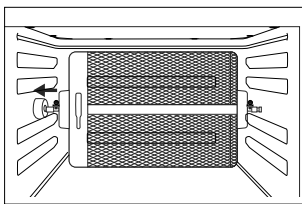


Fig. 10

INFORMATION REGARDING PREPARATION

- ▶ Distribute the food evenly on the grill rack (11).
- ▶ Always use the drip tray (10) to prevent the inside from becoming dirty.
- ▶ When using the accessories, make sure that the food does not come into contact with the heating elements.
- ▶ To achieve optimal cooking results, turn the food throughout the cooking time – especially when food is overlapping.
- ▶ Check the food regularly throughout the cooking time to avoid burning the food.
- ▶ At the end of the cooking time, remove the food immediately to avoid burning the food.
- ▶ When preparing fresh potatoes or fresh vegetables, use a small amount of cooking oil to make the food more crispy.
- ▶ When preparing ready meals, observe the manufacturer's preparation instructions.

OPERATING THE AIR FRYER



WARNING!

Risk of burning!

The accessories and touchable surfaces on the appliance are extremely hot when the appliance is in use. There is a risk of burns.

- Do not touch the housing during use.
- Always take hold of the appliance by the door handle (6) when it is in use.
- Use the holder (9) supplied to position the rotisserie spit (8) in the air fryer or to remove it. In addition, use oven gloves or a cloth to protect yourself from burns.

- Steam escapes during cooking. Do not reach into this steam.
- Only touch the hot food using suitable utensils, e.g. tongs.
- Do not move the appliance while it is in use.



WARNING!

Risk of fire!

There is risk of fire due to flammable objects or food.

- Do not use any type of oven bag, baking paper, aluminium foil, metal or flammable items or glass containers in the air fryer. The appliance could be damaged.
- Do not cook pieces of food that are too large. There must be sufficient space remaining between the food and the heating elements and the walls.



NOTICE!

Possible damage to the appliance!

If too much food is added, the appliance door (3) cannot be closed.

- Do not forcibly close the appliance door.



NOTICE!

Possible damage to the appliance!

Damage to the coating on the accessories due to sharp objects or metal utensils.

- Use heat-resistant wooden or plastic utensils.

Setting the cooking time and temperature

- ▶ Tap on the standby button  to switch on the appliance.

The default setting is a cooking temperature of 180°C and a cooking time of 15 minutes. You can adapt an automatic programme (see “Setting an automatic programme” on page 63) or the default setting specified above to suit your recipe.

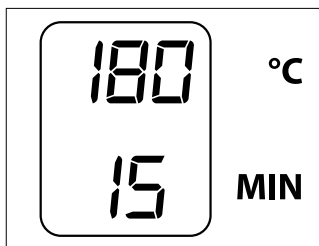


Fig. 11

The digital display (1) shows the cooking temperature in °C and the cooking time in minutes. The cooking temperature and remaining cooking time are shown when the appliance is in use.

- ▶ Press the cooking time button .
- ▶ Use the **+** and **—** buttons to set the cooking time you require in minute increments. Press and hold the button longer to set the required cooking time more quickly. Cooking times from 1 to 60 minutes can be set.
- ▶ Press the cooking temperature button .
- ▶ Use the **+** and **—** buttons to set the cooking temperature you require in 5°C increments. Press and hold the button longer to set the required temperature more quickly. Cooking temperatures of between 50°C and 200°C can be set.
- ▶ Press the  button to start the cooking process.



You can open the appliance door (3) during the cooking process to check the cooking progress or to turn the food. If you open the appliance door during the cooking process, the cooking programme pauses.

- ▶ Turn the food multiple times throughout the cooking time as needed to ensure the food is cooked evenly.

Once the appliance door is closed again, the cooking programme resumes and continues with the remaining cooking time and cooking temperature.

Interrupting the cooking process

- ▶ Press the  button to interrupt the cooking process.
- ▶ Press the  button again to continue the cooking process.

Setting an automatic programme

The symbol of the cooking programme set lights up when the appliance is in use. The cooking temperature and cooking time for the programme are shown on the digital display (1).

Symbol	Function	Optimum weight (g)	Cooking temperature	Cooking time
	Frozen chips	300	200 °C	15 min.
	Meat (e.g. hams, chops)	480	200 °C	12 min.
	Steak/chops	200	180 °C	12 min.
	Fish	350	180 °C	10 min.
	Prawns/shrimps	500	180 °C	8 min.
	Pizza	300	180 °C	20 min.
	Vegetables	500	160 °C	10 min.
	Chicken thighs	300	200 °C	20 min.
	Cakes	500	160 °C	25 min.
	Rotisserie chicken	600	200 °C	30 min.
	Dehydrating	220	60 °C	360 min. (can be set to 0.5 to 12 hours)

Symbol	Function	Optimum weight (g)	Cooking temperature	Cooking time
	Preheating	–	180°C	3 min.



The quantities or numbers of pieces in the table below represent the optimum and maximum quantity.

Refer to the table for the corresponding settings for the respective food. The settings may vary by volume, by the food itself or by your own wishes and taste. Also observe the preparation instructions from the respective food manufacturers.

Larger quantities of food usually require a slightly longer cooking time, smaller quantities a slightly shorter cooking time.



To ensure that food is cooked to perfection, heat up the empty air fryer for at least 3 minutes before cooking.

- ▶ Press the  button to use the preheating automatic programme.
- ▶ Press the  button to start the preheating process.
- ▶ After preheating, place the food in the cooking area.
- ▶ Select the right programme for your recipe.
- ▶ Press the  button to start the preheating process.

When using the automatic programme, it is not necessary to enter the cooking time and temperature. The automatic programme specifies the values automatically, but can be customised.

- ▶ Press the button you want from the automatic programme (7). The symbol lights up.
- ▶ Press the  button to start the cooking programme.

You can amend the cooking temperature or the cooking time at any point:

- ▶ Press the cooking temperature button .
- ▶ Use the  and  buttons to set the cooking temperature you require in 5°C increments. Press and hold the button longer to set the required temperature more quickly. Cooking temperatures of between 50°C and 200°C can be set.
- ▶ Press the cooking time button .
- ▶ Use the  and  buttons to set the cooking time you require in minute increments. Press and hold the button longer to set the required cooking time more quickly. Cooking times from 1 to 60 minutes can be set.



As part of the rotisserie chicken automatic programme , the rotisserie spit (8) automatically rotates. During rotation mode, the rotation button flashes .

- ▶ If you wish to turn off rotation mode, press the rotation button .

Switching lighting on/off

The lighting is switched on by default during the cooking process.

- ▶ Press the switch light on/off button  to switch off the lighting.
- ▶ Press the switch light on/off button  again to switch on the lighting.

For safety reasons, the cooking area lighting, the heating element, the control field lighting and the motor switch off if you open the appliance door (3) when the appliance is in use.

Using the timer function

First select a cooking programme as described above.

Press the timer button . A delay time of 3 hours is set by default. You can make modifications as needed:

- ▶ Use the **+** and **—** buttons to set the start time delay you require (can be set to 0.5 to 8 hours).
- ▶ Press the **▶||** button to start the timer.

Only the standby mode  button is active while the timer is in use.

- ▶ If you want to switch off the timer function, press the standby button .
- ▶ If you want to display the settings while the timer is in use, press the timer button .

The cooking process starts automatically once the set time has elapsed.

End of the cooking process

Once the cooking time has elapsed, acoustic signals will sound and the appliance switches itself off.

- ▶ Open the appliance door (3).
- ▶ Remove the foods using oven gloves or remove the rotisserie spit (8) using the holder (9).
- ▶ Pull the mains plug (4) out of the mains socket.
- ▶ If you would like to stop the cooking process completely before it has finished, press the standby button  to switch off the appliance.
- ▶ In order to de-energise the appliance completely, pull the mains plug out of the socket.
- ▶ Allow the appliance to cool down with the appliance door open and then clean it.

DEHYDRATION AUTOMATIC PROGRAMME

With dehydration, fruits and vegetables are dried at relatively low temperatures to make them suitable for storing.

Preparing food

- ▶ Only use fresh foods.
- ▶ Ensure that fruits and vegetables are ripe, but not overripe, and that they are not bruised or rotten. If necessary, generously cut off the rotten parts.
- ▶ Clean the food thoroughly before the dehydration process. Observe good kitchen hygiene and always work with clean hands and utensils.
- ▶ Cut the food into uniformly sized pieces to ensure even dehydration.
- ▶ Use the same food where possible, because dehydration times may vary.
- ▶ Take into account that dehydration causes the food to shrink. As such, do not cut the food into pieces that are too small.
- ▶ Dehydrate the food immediately after its preparation.
- ▶ Fill the fryer drawers only in one layer to ensure uniform air flow.

Dehydration settings

The dehydration periods in the following table are for guidance only. The actual dehydration period may vary depending on the size, quality of the pieces and the amount used.

Dehydrated food	Preparation (guide values)	Dehydration temperature	Dehydration period in minutes (guide values)
Fruit			
Apple	Slices: 3 mm	60°C	420–480
Banana	Slices: 3 mm	60°C	480–600
Pineapple	Slices: 10 mm	60°C	360–480
Strawberry	Halved	60°C	360–480
Vegetables			
Aubergine	Slices: 3 mm	60°C	360–480
Tomatoes	Slices: 3 mm	60°C	360–480
Mushroom	Halved	60°C	360–480
Meat/fish			
Beef Chicken Fish	Thin slices (approx. 6 mm, marinated)	70 °C	300–420

Dehydrated food	Preparation (guide values)	Dehydration temperature	Dehydration period in minutes (guide values)
Herbs			
Fresh herbs	Washed, patted dry, de-stemmed	60°C	240

The quality of the dehydrated food depends on the dehydration period and the type of food.

Herbs: fragile

Fruit: usually soft, flexible to crisp

Vegetables: flexible to fragile

- ▶ To amend the programme, proceed as described under "Setting the cooking time and temperature" on page 62.

TROUBLESHOOTING

If the appliance stops working properly, please refer to the troubleshooting table shown below to see if you can resolve the problem yourself.

Never attempt to repair the appliance yourself. If a repair is necessary, please contact our Service Centre or a suitable authorised repair workshop.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
The appliance is not working.	The appliance is not connected.	Plug the mains plug (4) into an earthed socket.
	The cooking time and cooking temperature have not been set.	Set the cooking time and cooking temperature.
	The appliance door (3) is not closed properly.	Check whether the appliance door is closed.
The food is not cooked.	The quantity of ingredients is too large.	Cook smaller portions to achieve a consistent result.
	The temperature set is too low.	Select a higher cooking temperature.
	The cooking time is too short.	Select a longer cooking time.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
The food is cooked unevenly.	The rotating basket (12)/rotisserie spit (8) is not mounted correctly.	Hook the rotating basket/rotisserie spit into the mount properly.
Fried snacks are not crispy when they are removed from the air fryer.	The food is only suitable for a traditional fryer, not an air fryer.	Use oven food or sprinkle a little oil on the food to achieve a crispy result.
White smoke is coming out of the appliance.	The food is very fatty.	When preparing fatty foods, the fat from these foods drips into the drip tray (10). The fat causes a higher temperature than usual to develop in the drip tray – this does not impair the appliance or the cooking result.
	The drip tray (10) still contains food residue from a previous cooking process.	Fat residue is burning in the cooking chamber. Clean the drip tray after every use.
Fresh chips are not evenly fried.	The chips have not been sufficiently soaked.	Place the chips in cold water for around 30 minutes to remove the starch. Dry the chips using kitchen paper before adding to the basket.
	The variety of potato is unsuitable. Only use a suitable variety of potato (waxy).	
Fresh chips do not go crisp.	The chips are too moist.	The crispiness is dependent on the water and starch content of the variety of potato used and the quantity of oil. Dry the potatoes carefully and then cover them with about 1/2 tablespoon of oil. Cut the potatoes into smaller pieces.



WARNING!

Risk of electric shock!

There is a risk of electric shock due to live parts.

- The appliance must not be immersed in water or other liquids, or held under running water, because this could cause an electric shock.
- Remove the mains plug (4) from the socket before you start cleaning the appliance.
- Ensure that no liquids or oils penetrate the appliance.

There is a risk of damage to the appliance from short circuiting.

- Do not use hard materials such as scourers or similar. Residues from scourers or hard sponges may remain in the appliance and cause electric shock.
- Do not use oven sprays.
- After cleaning, wipe the cooking area until it is thoroughly dry.



WARNING!

Hot surfaces!

Hot surfaces pose a risk of injury from burning.

- Allow the appliance to cool down for at least 30 minutes before cleaning.



CAUTION!

Risk of injury!

Breaking glass poses a risk of injury.

- Do not spray the appliance door (3) while it is hot, as the glass may break.



NOTICE!

Possible damage to the appliance!

Damage to the appliance due to improper handling of the sensitive surfaces.

- Never use acidic, abrasive or granular, acetic-acid-, soda- or solvent-based cleaning agents. These may damage the appliance surfaces or the printing on it.
- Do not use solid materials to clean the appliance, to avoid scratching the surfaces.
- Remove coarse dirt using a wooden spatula.
- Do not clean the appliance in the dishwasher.



The accessories are dishwasher safe.

- ▶ Remove the rotisserie spit (8), the grill rack (11) and the drip tray (10).
- ▶ Remove the forks from the rotisserie spit by loosening the screws and then sliding the forks off the rotisserie spit.
- ▶ Clean all accessories to be used with warm water and a mild washing-up liquid before using for the first time and after each use. If very dirty, leave to soak in warm water for approx. 10 minutes before cleaning.
- ▶ Soak burnt food in warm, mild soapy water to remove stubborn dirt.
- ▶ Dry the accessories thoroughly.
- ▶ A soft, slightly damp cloth is suitable for cleaning the control panel and outer surfaces of the appliance. Ensure that no liquids penetrate into the appliance.
- ▶ Clean the inside of the appliance with a warm, non-abrasive cleaning agent. Use a sponge moistened with mild washing-up liquid.
- ▶ If the heating elements are dirty, use a washing-up brush. Carefully remove the food residue.

PROLONGED NON-USE AND TRANSPORT

- ▶ If you are not going to use the appliance for an extended period of time, unplug the mains plug, clean the appliance and store the appliance in a dry, dust-free and frost-free environment that is not exposed to direct sunlight.
- ▶ To avoid damaging the product during transport, we recommend that you use the original packaging.

DISPOSAL



PACKAGING

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



APPLIANCE

Do not dispose of old appliances in normal household waste.

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

This involves separating the materials in the appliances for the purpose of recycling and minimising the environmental impact.

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

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	MD 11700
Distributor	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Germany
Commercial register number	HRB 13274
Power supply	220–240 V~, 50/60 Hz
Rated power	1600–1800 watts
Dimensions (W x H x D)	32.2 x 33.9 x 36.5 cm
Capacity	Approx. 12 l
Temperatures	
Preparing foods	50–200°C

EU DECLARATION OF CONFORMITY



The manufacturer hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and the other relevant provisions of:

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

WARRANTY

The appliance is guaranteed for three years from the date of delivery, as shown by the date on the receipt/invoice. In case of defect existing before purchase, the replacement is guaranteed. The warranty does not cover those parts found to be faulty as a result of negligence or careless use. The warranty also excludes all cases of improper use of the appliance or any instances of use of professional type. The seller refuses to accept any liability for damage that may directly or indirectly be caused to people, property or pets as a result of failure to abide by all instructions contained in this manual.



Varnost izdelkov
preizkušena in
potrjena za vas.

Zračni cvrtnik 12 litrov



na www.eurospin.si najdete digitalno različico
uporabniškega priročnika

Brezplačna modra številka!
(080 19 50)
Na voljo smo vam:
PONEDELJEK - PETEK: 7.00 - 20.00
(klici so možni samo znotraj Slovenije)

KAZALO

INFORMACIJE O TEH NAVODILIH ZA UPORABO	76
Pomen znakov	76
Varna postavitve naprave	82
OBSEG DOBAVE	86
PREGLED NAPRAVE	87
Pribor	88
Notranjost naprave	89
PRED PRVO UPORABO	91
Segrevanje prazne pečice	91
Odpiranje vrat naprave	91
Uporaba dodatne opreme	91
NAVODILA ZA PRIPRAVO	94
UPRAVLJANJE CVRTNIKA NA VROČ ZRAK	95
Nastavitev časa priprave in temperature	96
Nastavitev samodejnega programa	97
Vkllop/izkllop osvetlitve	99
Uporaba funkcije časovnika	99
Konec postopka priprave hrane	99
SAMODEJNI PROGRAM SUŠENJA	100
Priprava živil	100
Nastavitve pri sušenju	100
ODPRAVLJANJE TEŽAV	101
ČIŠČENJE	103
DALJŠA NEUPORABA IN PREVOZ	105
ODLAGANJE NAPRAVE MED ODPADKE	105
TEHNIČNI PODATKI	106
INFORMACIJE O SKLADNOSTI ZA EU	106
GARANCIJA	106

INFORMACIJE O TEH NAVODILIH ZA UPORABO



Zahvaljujemo se vam, ker ste se odločili za naš izdelek. Želimo vam veliko veselja ob uporabi naprave.

Pred prvo uporabo pozorno in v celoti preberite varnostna navodila.

Upoštevajte opozorila na napravi in v navodilih za uporabo.

Navodila za uporabo vedno hranite na dosegljivem mestu. Če napravo prodate ali izročite drugi osebi, ji hkrati z napravo obvezno izročite tudi ta navodila za uporabo, saj so pomemben sestavni del izdelka.

Pomen znakov

Če je razdelek besedila označen z enim od naslednjih opozorilnih simbolov, preprečite opisano nevarnost, da se izognete tam opisanim možnim posledicam.



NEVARNOST!

Opozorilo na neposredno smrtno nevarnost!



OPOZORILO!

Opozorilo na morebitno smrtno nevarnost in/ali hude, trajne telesne poškodbe!



OPOZORILO!

Opozorilo na nevarnost zaradi električnega udara!



OPOZORILO!

Opozorilo na nevarnost zaradi vročih površin!



POZOR!

Opozorilo na morebitne zmerne in/ali lažje telesne poškodbe!



OBVESTILO!

Upoštevajte obvestila, da se izognete materialni škodi!



Dodatne informacije o uporabi naprave!



Upoštevajte obvestila v navodilih za uporabo!

- Alineja/informacija o dogodkih med uporabo naprave
- ▶ Navodilo glede ravnanja, ki ga je treba opraviti
- Navodilo glede ravnanja, ki ga morate upoštevati, da se izognete nevarnostim



Oznaka CE

Izdelki, označeni s tem simbolom, izpolnjujejo zahteve direktiv EU (glejte poglavje »Informacije o skladnosti za EU«).



Oznake embalažnega materiala za ločevanje odpadkov s kraticami (a) in št. kode (b), ki imajo naslednji pomen:

a: dodatna specifikacija materiala

b: 1–7: umetne mase/20–22: papir in karton/80–98: sestavljeni materiali.



Embalažo zavrzite na okolju prijazen način (glejte poglavje »Odlaganje med odpadke«).



Napravo zavrzite na okolju prijazen način (glejte poglavje »Odlaganje med odpadke«).



Simbol za izmenični tok

NAMENSKA UPORABA

Naprava omogoča več možnosti uporabe:

- cvrtje, sušenje, peka, gratiniranje, opeka, segrevanje, kuhanje.

Ta naprava je namenjena zasebni uporabi, vendar ne

- v kuhinjah za zaposlene v trgovinah, pisarnah in drugih poslovnih prostorih,
- na kmetijskih posestvih,
- za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih,
- v prenočiščih z zajtrkom.

Naprava ni namenjena za poslovno in industrijsko uporabo.

Upoštevajte, da zaradi nenamenske uporabe preneha veljati garancija:

- Naprave ne spreminjajte brez našega dovoljenja in ne uporabljajte nobenih dodatnih naprav, ki jih ni odobrilo ali dobavilo naše podjetje.
- Uporabljajte le nadomestne dele in dodatno opremo, ki jih je odobrilo ali dobavilo naše podjetje.
- Upoštevajte vse informacije v teh navodilih za uporabo, zlasti varnostna navodila. Vsaka drugačna uporaba velja za nenamensko in lahko povzroči telesne poškodbe ali materialno škodo.

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA – POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA NADALJNJO UPORABO!

- Napravo in dodatno opremo hranite na otrokom nedosegljivem mestu.
- To napravo smejo uporabljati otroci, stari 8 let ali več, in osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi, ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja, če so pod nadzorom ali če so bili poučeni o varni uporabi naprave ter razumejo posledične nevarnosti.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Otroci ne smejo čistiti naprave in izvajati uporabniškega vzdrževanja brez nadzora.
- Otrokom, mlajšim od 8 let, onemogočite dostop do naprave in električnega kabla.

SPLOŠNA NAVODILA



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara/kratkega stika!

Zaradi delov, ki so pod napetostjo, obstaja nevarnost električnega udara/kratkega stika.

- Napravo priklopite samo v pravilno nameščeno in zlahka dosegljivo električno vtičnico, ki je v bližini mesta postavitve naprave. Napetost električnega omrežja na kraju uporabe mora biti skladna s tehničnimi podatki naprave.
- Vtičnica mora biti prosto dostopna, saj se lahko zgodi, da boste morali napravo hitro odklopiti iz električnega omrežja.

- Vedno potegnite električni vtič in ne električnega kabla.
- Pazite, da električni kabel ne pride v stik z vročimi predmeti ali površinami (npr. s kuhalno ploščo).
- Pred prvo uporabo in po vsaki uporabi preverite, da na napravi ter električnem kablu ni poškodb.
- Naprave ne začnite uporabljati, če so na njej oz. na električnem kablu vidne poškodbe ali če je naprava padla na tla.
- Če odkrijete poškodbe, ki so nastale med prevozom, se takoj obrnite na servis.
- V nobenem primeru ne spreminjajte naprave sami ali poskušajte sami odpreti in/ali popraviti katerega koli dela naprave.
- Nikoli ne odpirajte ohišja in ne potiskajte nobenih predmetov skozi prezračevalne reže.
- Če je priključni električni kabel te naprave poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova služba za pomoč strankam ali druga pooblaščen oseba, da preprečite nevarnosti.
- Električni kabel odvijte do konca.
- Električni kabel ne sme biti prepognjen ali ukleščen.
- Električni vtič naprave izvlecite iz vtičnice,
 - ko napravo čistite ali vzdržujete,
 - ko napravo sestavljate ali razstavljate,
 - če je naprava vlažna ali mokra,
 - ko naprave ne uporabljate več,
 - ko naprava ni nadzorovana,
 - med nevihto.

Naprave ne potaplajte v vodo ali druge tekočine, ne držite je pod tekočo vodo in je ne uporabljajte v vlažnih prostorih, saj lahko to povzroči električni udar.

- Napravo zaščitite pred stikom z vodo ali drugimi tekočinami. Naprava, električni kabel in električni vtič ne smejo biti v bližini umivalnikov, odtokov ter podobnega.
- V bližino naprave ali nanjo ne postavljajte posod, napolnjenih z vodo, npr. vaz ali pijač.
- Naprave ne uporabljajte na mokri površini.
- Naprave ali električnega kabla/električnega vtiča se nikoli ne dotikajte z vlažnimi ali mokrimi rokami.
- Napravo uporabljajte izključno v zaprtih prostorih.
- Naprave ne izpostavljajte skrajnim razmeram. Izogibati se morate:
 - visoki vlažnosti zraka ali mokroti,
 - izjemno visokim ali nizkim temperaturam,
 - neposredni sončni svetlobi,
 - odprtemu ognju.
- Upoštevajte dodatna navodila za čiščenje in očistite površine, ki prihajajo v stik z živili, kot je opisano v poglavju »Čiščenje« na strani 103.

VARNA POSTAVITEV NAPRAVE

- Napravo postavite na trdno, ravno površino.
- Po možnosti postavite napravo na podlago, ki ni občutljiva na vročino.
- Naprave ne postavljajte na rob mize, da se ne bi prevrnili in padla na tla.
- Za preprečitev nevarnosti, ki bi nastala zaradi nenamerne ponastavitve zaščite pred pregrevanjem, naprava ne sme biti priključena na električno napajanje prek zunanje stikalne naprave, na primer programske ure, ali biti povezana v električni tokokrog, ki ga stalno vklaplja in izklaplja druga naprava.



OPOZORILO!

Nevarnost požara! Nevarnost telesnih poškodb!

Obstaja nevarnost telesnih poškodb zaradi opeklin, pri stiku vročih površin z drugimi predmeti pa tudi nevarnost požara.

- Ta naprava sme delovati samo kot prostostoječa naprava in je ni dovoljeno vgraditi ali uporabljati v omarici.
- Pazite, da se naprava med delovanjem ne dotika nobenega drugega predmeta. Naprava mora biti od drugih predmetov odmaknjena najmanj 10 cm. Zlasti naprave ne postavljajte v bližino lahko vnetljivih materialov (zaves, papirja itd.).
- Delujoče naprave ne postavljajte pod viseče omarice ali druge predmete, ki bi lahko ovirali prosto odvajanje pare navzgor.
- Naprave ne pokrivajte.

- Na napravo ne polagajte nobenih predmetov.
- Naprave ne uporabljajte v bližini eksplozivnih in/ali vnetljivih hlapov.



OPOZORILO!

Nevarnost požara!

Zaradi neustrezne postavitve obstaja nevarnost kratkega stika.

- Naprave ne uporabljajte v vlažnih ali zelo prašnih prostorih.
- Naprave ne izpostavljajte skrajnim razmeram. Izogibati se morate:
 - visoki vlažnosti zraka ali mokroti,
 - izjemno visokim ali nizkim temperaturam,
 - neposredni sončni svetlobi,
 - odprtemu ognju.
- Če se pojavi temen dim, takoj izvlecite električni vtič iz vtičnice. Počakajte, da se dim poleže, preden vzamete posode za cvrtje iz naprave.
- V primeru požara napravo najprej izklopite iz električnega omrežja. Ne gasite z vodo. Plamene pogasite s požarno odejo ali primernim gasilnim aparatom.

VARNO DELOVANJE



OPOZORILO!

Nevarnost požara! Nevarnost telesnih poškodb!

Obstaja nevarnost telesnih poškodb zaradi opeklin, pri stiku vročih površin z drugimi predmeti pa tudi nevarnost požara.

Ohišje in vrata naprave so pri uporabi zelo vroči.

- Mrežica za odvajanje pare na zadnji strani naprave se zaradi delovanja naprave segreje, zato se je med uporabo ne smete dotikati, da preprečite opekline.
- Pri napravi se med delovanjem dotikajte le ročaje in upravljalnih elementov.
- Ko odprete vrata naprave, obstaja nevarnost opeklin zaradi pare, ki izstopi iz naprave. Glave ne držite neposredno nad napravo in ne segajte v paro.
- Med delovanjem v neposredni okolici naprave ne sme biti lahko gorljivih materialov (npr. zaves, kuhinjskih krp, kuhinjskih prijemalk, papirja ipd.). Na ali v napravi nikoli ne sušite tekstila. Obstaja nevarnost požara.
- Nikoli ne premikajte naprave med delovanjem.
- Ne premikajte segrete naprave, temveč počakajte, da se prej popolnoma ohladi.
- Poskrbite, da med delovanjem naprave prezračevalne odprtine niso pokrite. V nasprotnem primeru se živila ne bodo enakomerno spekla, pride pa lahko tudi do poškodb in pregrevanja naprave.
- Grelni elementi ostanejo še dolgo vroči tudi po izklopu. Pazite, da nihče ne seže v notranjost naprave.

- V notranjosti ne uporabljajte kovinskih predmetov in aluminijaste folije; uporabljate lahko samo mrežasto rešetko za žar, pladenj za odcejanje in nabodalo. To lahko privede do pregrevanja.
- Preprečite stik živil z notranjimi stenami.
- Po uporabi napravo ločite od električnega omrežja. Šele ko omrežni vtič odklopite iz vtičnice, je naprava povsem brez električnega toka.
- Preden napravo premaknete ali čistite, jo pustite ohlajati najmanj 30 minut, s čimer se izognete telesnim poškodbam.
- Naprave ne uporabljajte kot omarico. V napravi nikoli ne shranjujte papirja, kartona, plastike ali drugih predmetov.
- Uporabljajte samo priloženi pribor.



POZOR!

Nevarnost za zdravje!

Zaradi prevroče peke, kuhanja ali priprave na žaru lahko nastanejo zdravju škodljive snovi. Akrilamidi, ki nastanejo v zогlenelih ali zažganih ostankih jedi, lahko povzročijo raka.

- Odstranite prismojene ostanke jedi.
- Jedi med cvrtjem ali pripravo na žaru ne smete preveč zapeči.



NEVARNOST!

Nevarnost zadužitve!

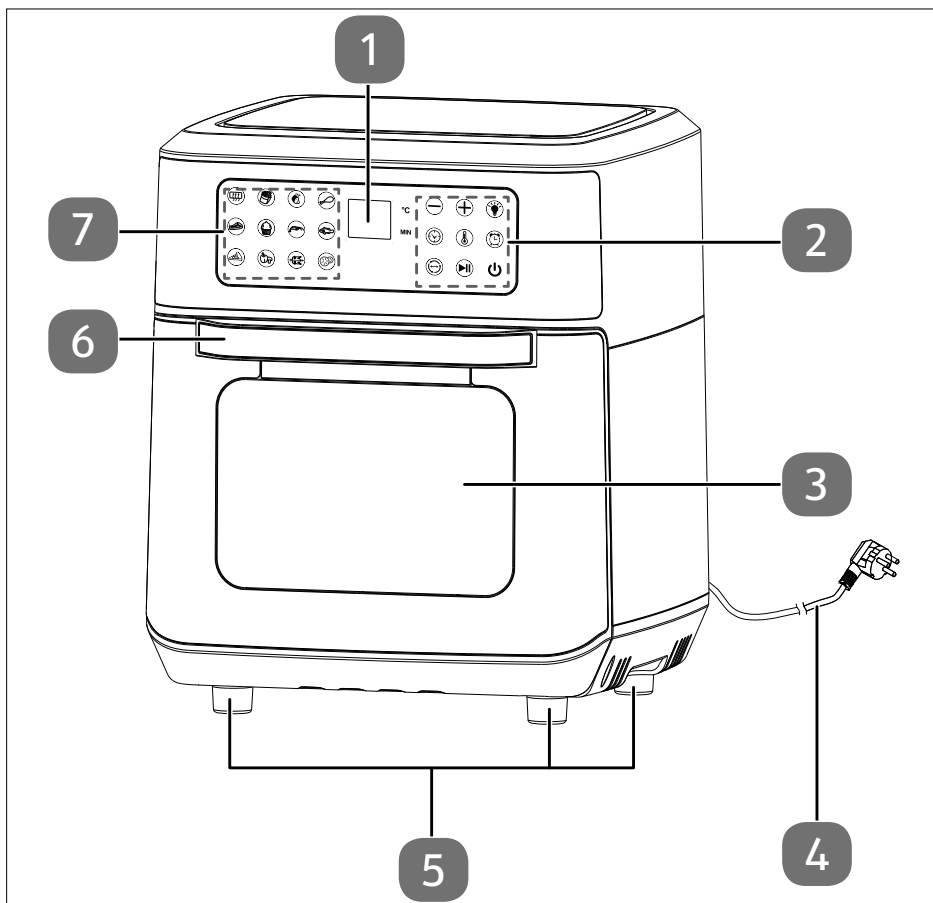
Če kdo pogoltne ali vdihne majhne dele ali folije, obstaja nevarnost zadužitve.

■ Embalažno folijo hranite nedostopno otrokom.

- ▶ Izdelek vzemite iz embalaže in odstranite ves embalažni material.
- ▶ Preverite popolnost dostavljenega kompleta in nas v 14 dneh od nakupa obvestite, če komplet ni popoln.

V vašem kompletu so:

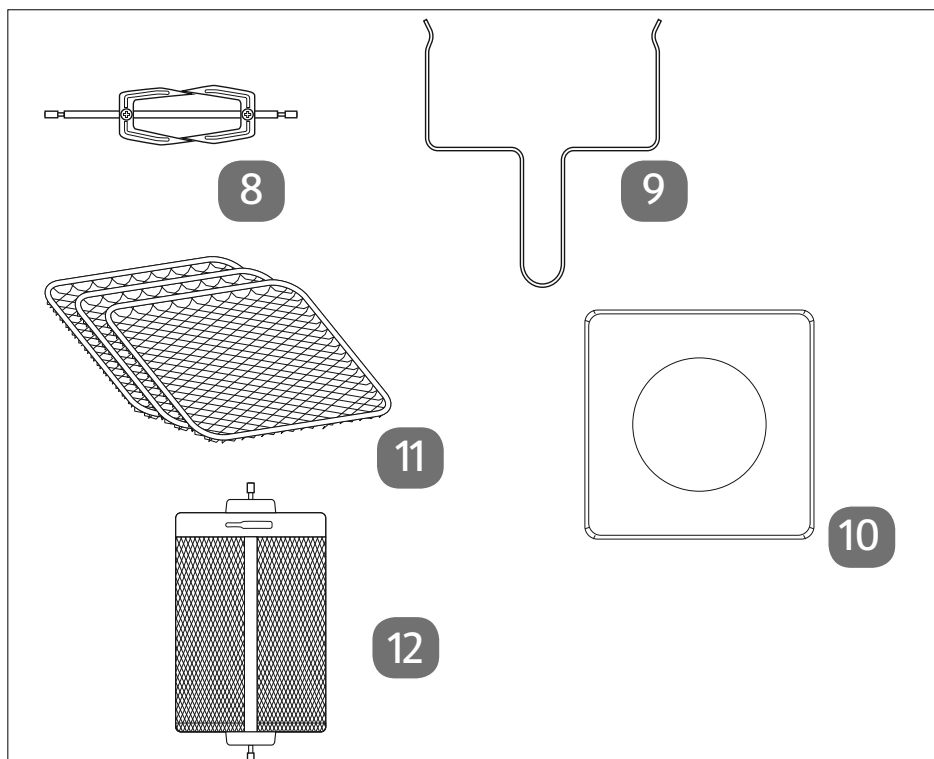
- Cvrtnik na vroč zrak
- Mrežasta rešetka za žar (3x)
- Pladenj za odcejanje
- Vrtljivo nabodalo
- Vrtljiva košara
- Držalo (pripomoček za odstranjevanje vrtljivega nabodala)
- Navodila za uporabo



Slika 1

1. Digitalni zaslon za prikaz temperature priprave v °C in časa priprave v minutah
2. Funkcijske tipke
3. Vrata naprave z okencem
4. Električni kabel z vtičem
5. Noge naprave (4x)
6. Ročaj vrat
7. Tipke za samodejne programe priprave

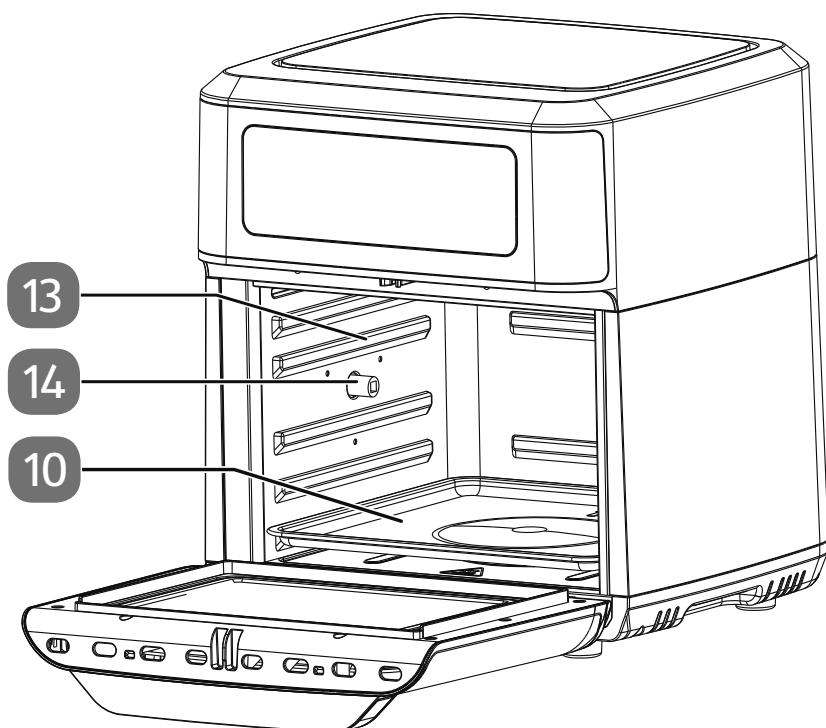
Pribor



Slika 2

- 8. Vrtljivo nabodalo
- 9. Držalo (pripomoček za odstranjevanje vrtljivega nabodala)
- 10. Pladenj za odcejanje
- 11. Mrežasta rešetka za žar (3x)
- 12. Vrtljiva košara

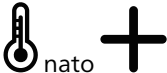
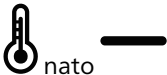
Notranjost naprave



Slika 3

- 10. Pladenj za odcejanje
- 13. Vodilna tirnica
- 14. Pogonska gred za vrtljivo košaro/nabodalo

Funkcijske tipke

Simbol	Funkcija
	Prikaz temperature
	Prikaz časa priprave
	zvišanje temperature
	znižanje temperature
	Podaljšanje časa priprave
	Skrajšanje časa priprave
	Vklop/izklop lučke
	Gumb za stanje pripravljenosti
	Vklop funkcije časovnika
	Vklop/izklop vrtenja (za vrtljivo nabodalo/vrtljivo košaro)
	Zagon/premor programa

PRED PRVO UPORABO

- ▶ Z naprave odstranite ves embalažni material, nalepke in folije.
- ▶ Preverite, ali naprava ni poškodovana in ali so na voljo vsi deli dodatne opreme.
- ▶ Postavite napravo na ravno, suho in toplotno odporno delovno površino na višini, primerni za delo.
- ▶ Pred prvo uporabo in po vsaki nadaljnji uporabi očistite vse dele dodatne opreme s toplo vodo ter blagim detergentom.
- ▶ Dele dodatne opreme dobro posušite.
- ▶ Notranjost in zunanost naprave obrišite z vlažno krpo.
- ▶ Cvrtnik na vroč zrak priklopite samo v ustrezno nameščeno, ozemljeno in električno zaščiteno vtičnico. Napetost električnega omrežja na kraju uporabe mora biti skladna s tehničnimi podatki naprave. Vsi prikazi na upravljalni plošči enkrat utripnejo in oglasi se zvočni signal. Nato zasveti tipka za stanje pripravljenosti . Naprava je v stanju pripravljenosti.

Segrevanje prazne pečice

Pred uporabo morate napravo enkrat močno segreti brez dodatne opreme, da tako uničite ostanke masti, ki so ostali v napravi med proizvodnjo.



Med prvo uporabo se lahko zaradi ostankov proizvodnje pojavita vonj in dim. To ni nevarno in kmalu izgine. Pred prvo uporabo pustite napravo pribl. 30 minut delovati pri najvišji temperaturi (glejte »Nastavitev časa priprave in temperature« na strani 96) in poskrbite za zadostno prezračevanje.

- ▶ Pred namestitvijo ali premikanjem naprave počakajte, da se povsem ohladi, da preprečite poškodbe.

Odpiranje vrat naprave

- ▶ Da odprete vrata naprave (3), povlecite ročaj vrat (6).

Uporaba dodatne opreme



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb!

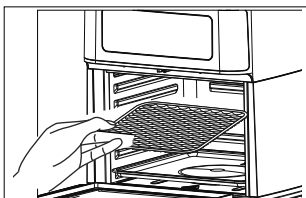
Dodatna oprema se med delovanjem zelo segreje. Obstaja nevarnost opeklin.

- Počakajte, da se naprava in dodatna oprema povsem ohladijo, preden jih zamenjate ali odstranite.

Mrežasta rešetka za žar

Mrežasto rešetko za žar (11) uporabljajte za sušenje, pripravo hrustljivih jedi ali pogrevanje pice.

- ▶ Jedi pripravite po želenem receptu in jih postavite na sredino mrežaste rešetke za žar.



Slika 4

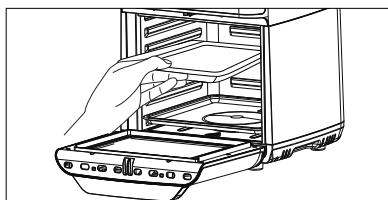
- ▶ Mrežasto rešetko za žar vstavite v eno od obeh zgornjih vodil (13) in jo potisnite do konca.



Višje ko je izbrano vodilo, višja je temperatura, tako da je priprava hitrejša. Med pripravo preverjajte hrano, da se ne prismoči.

Pladenj za odcejanje

Ostanki hrane ali kapljice maščobe se naberejo na pladnju za odcejanje (10). Notranjost naprave je zato mogoče lažje očistiti.



Slika 5

- ▶ Pladenj za odcejanje pred vsako pripravo hrane potisnite v najnižje vodilo, da se bodo v njem nabirale kapljice olja, maščobe ali ostanki hrane.



OPOZORILO!

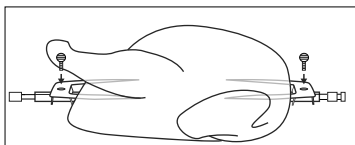
Nevarnost telesnih poškodb!

Zobci vilic so zaradi svoje funkcije zelo ostri. Obstaja nevarnost poškodb zaradi vbadanja v kožo.

- Ne dotikajte se ostrih koncev.
- Dodatno opremo hranite zunaj dosega otrok.

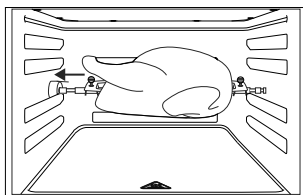
Vrtljivo nabodalo (8) je primerno za pečenko/šunko ali celega piščanca z največjo težo živila približno 4 kg. Živilo ne sme biti preveliko.

- ▶ Pripravite jedi po želenem receptu.



Slika 6

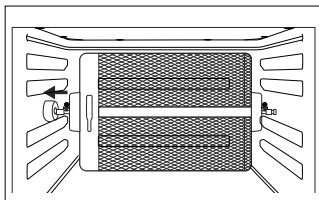
- ▶ Vrtljivo nabodalo potisnite po celotni dolžini skozi piščanca/pečenko.
- ▶ Namestite vilice na vrtljivo nabodalo in potisnite zobce v meso.
- ▶ Pritrdite vilice, tako da privijete vijake.
- ▶ Vrtljivo nabodalo najprej namestite na pogonsko gred (14) na levi strani notranjosti in nato zatakните vrtljivo nabodalo na desni strani.



Slika 7

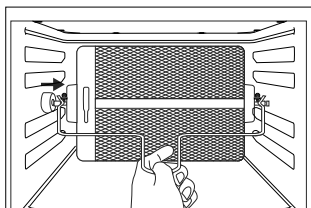
- ▶ Prepričajte se, da se pečenka ali piščanec lahko prosto vrti v pečici.
- ▶ Po kuhanju odstranite vrtljivo nabodalo z držalom (9), da preprečite opekline. Najprej dvignite vrtljivo nabodalo na desni strani in ga nato potegnite s pogonske gredi na levi strani.

Vrtljiva košara

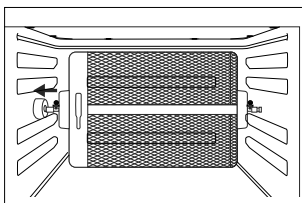


Slika 8

- ▶ Vrtljivo košaro (12) najprej namestite na pogonsko gred na levi strani notranjosti in nato zataknete vrtljivo košaro na desni strani.
- ▶ Da preprečite opekline, uporabite za odstranjevanje vrtljive košare držalo (9). Najprej dvignite vrtljivo košaro na desni strani in ga nato potegnite s pogonske gredi na levi strani.



Slika 9



Slika 10

NAVODILA ZA PRIPRAVO

- ▶ Hrano enakomerno porazdelite po rešetki za žar (11).
- ▶ Da preprečite kontaminacijo notranjosti, vedno uporabite pladenj za odcejanje (10).
- ▶ Pri uporabi dodatne opreme pazite, da hrana ne pride v stik z grelnimi elementi.
- ▶ Za optimalne rezultate hrano med pripravo obračajte – še posebej, če se živila prekrivajo.
- ▶ Da preprečite prekuhanost, med pripravo redno preverjajte pripravljenost.
- ▶ Da se izognete prekuhanju, odstranite jed takoj po času kuhanja.
- ▶ Za svež krompir ali svežo zelenjavo uporabite nekaj olja za kuhanje, da povečate hrustljivost.
- ▶ Pri gotovih jedeh bodite pozorni na navodila proizvajalca za pripravo.



OPOZORILO!

Nevarnost opeklin!

Med delovanjem se dodatna oprema in površine naprave zelo segrejejo. Obstaja nevarnost opeklin.

- Med delovanjem se ne dotikajte ohišja.
- Napravo med delovanjem prijemajte samo za ročaj vrat (6).
- Za nameščanje vrtljivega nabodala (8) v cvrtnik na vroč zrak ali odstranitev iz njega uporabite priloženo držalo (9). Za zaščito pred opeklinami uporabite tudi prijemalko/rokavico.
- Med pripravo se sprošča para. Ne segajte v vročo paro.
- Vroče jedi prijemajte samo z ustreznim priborom, npr. s prijemalko za žar.
- Nikoli ne premikajte naprave med delovanjem.



OPOZORILO!

Nevarnost požara!

Obstaja nevarnost požara zaradi vnetljivih predmetov ali živil.

- V cvrtniku na vroč zrak ne uporabljajte vrečk za peko, papirja za peko, aluminijaste folije, kovinskih ali vnetljivih predmetov in steklenih posod. Naprava se lahko poškoduje.
- Ne pecite prevelikih živil. Med živilom in grelnimi elementi oz. stenami mora ostati zadostna razdalja.



OBVESTILO!

Možnost materialne škode!

Če vstavite preveč hrane, ne boste mogli zapreti vrat naprave (3).

- Vrat naprave ne zapirajte s silo.



OBVESTILO!

Možnost materialne škode!

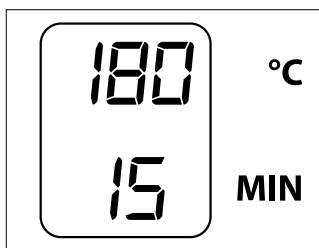
Poškodba prevleke na dodatni opremi zaradi ostrih predmetov ali kovinskega pribora.

- Uporabljajte lesen ali plastičen pribor, ki je odporen proti vročini.

Nastavitev časa priprave in temperature

- ▶ Za vklop naprave tapnite tipko za stanje pripravljenosti .

Privzeto sta predhodno nastavljena temperatura priprave 180 °C in čas priprave 15 minut. Samodejni program (glejte »Nastavitev samodejnega programa« na strani 97) ali zgoraj omenjeno predhodno nastavitev lahko individualno prilagodite svojemu receptu.



Slika 11

Digitalni prikaz (1) prikazuje temperaturo kuhanja v °C in čas kuhanja v minutah. Med delovanjem sta prikazana temperatura in preostali čas priprave.

- ▶ Pritisnite tipko za čas priprave .
- ▶ Želen čas priprave nastavite s tipko **+** ali **—** v korakih po eno minuto. Za hitrejšo nastavitev želenega časa priprave držite tipko pritisnjeno dlje časa. Nastavite lahko čas priprave 1–60 minut.
- ▶ Pritisnite tipko za temperaturo priprave .
- ▶ S tipko **+** ali **—** nastavite želeno temperaturo v korakih po 5 °C. Za hitrejšo nastavitev želene temperature držite tipko pritisnjeno dlje časa. Nastavite lahko temperature 50–200 °C.
- ▶ Da zaženete postopek priprave, pritisnite tipko .



Med postopkom kuhanja lahko odprete vrata naprave (3), da preverite stanje priprave ali hrano obrnete. Če med pripravo odprete vrata naprave, se program priprave prekine.

- ▶ Da dosežete enakomerno kuhanje, med pripravo hrano večkrat obrnite.

Ko vrata naprave zaprete, se program priprave nadaljuje s preostalim časom priprave in temperaturo priprave.

Prekinitev postopka priprave

- ▶ Če želite prekiniti postopek priprave, pritisnite tipko ►||.
- ▶ Za nadaljevanje priprave ponovno pritisnite tipko ►||.

Nastavitev samodejnega programa

Simbol nastavljenega programa priprave sveti med uporabo. Temperatura in čas priprave za program sta prikazana na digitalnem prikazu (1).

Simbol	Funkcija	Optimalna teža (g)	Temperatura priprave	Čas priprave
	Zamrznjen ocvrt krompir	300	200 °C	15 min
	Meso (npr. šunka, kotleti)	480	200 °C	12 min
	Zrezek/zarebrnica	200	180 °C	12 min
	Ribe	350	180 °C	10 min
	Kozice/rakci	500	180 °C	8 min
	Pica	300	180 °C	20 min
	Zelenjava	500	160 °C	10 min
	Piščančja bedra	300	200 °C	20 min
	Kolači	500	160 °C	25 min

Simbol	Funkcija	Optimalna teža (g)	Temperatura priprave	Čas priprave
	Piščanec na žaru	600	200 °C	30 min
	Sušenje	220	60 °C	360 min (nastavljivo od 0,5 do 12 ur)
	Predhodno segrevanje	—	180 °C	3 min



Količine oziroma števila kosov v tabeli predstavljajo optimalno in maksimalno količino.

Ustrezne nastavitve za posamezne jedi so navedene v tabeli. Nastavitve lahko prilagodite glede na količino in vrsto jedi oziroma po svojih željah. Upoštevajte tudi napotke za pripravo, ki jih priporočajo posamezni proizvajalci živil.

Za pripravo večjih količin živil je čas priprave praviloma daljši, za manjše količine pa nekoliko krajši.



Za doseganje optimalnih rezultatov priprave pred pripravo prazen cvrtnik na vroč zrak segrevajte vsaj 3 minute.

- ▶ Pritisnite tipko , da uporabite program za samodejno predgrevanje.
- ▶ Pritisnite tipko  za začetek postopka predgrevanja.
- ▶ Po predgrevanju dajte živila v prostor za pripravo.
- ▶ Izberite ustrezen program za svoj recept.
- ▶ Pritisnite tipko  za začetek postopka predgrevanja.

Pri avtomatskih programih ni treba vnašati časa in temperature priprave. Samodejni programi samodejno določijo vrednosti, vendar jih je mogoče individualno prilagoditi.

- ▶ Pritisnite tipko za zeleni samodejni program (7). Simbol sveti.
- ▶ Pritisnite tipko  za zagon programa kuhanja.

Temperaturo ali čas priprave lahko kadar koli spremenite:

- ▶ Pritisnite tipko za temperaturo priprave .
- ▶ S tipko  ali  nastavite zeleno temperaturo v korakih po 5 °C. Za hitrejšo nastavitve zelene temperature držite tipko pritisnjeno dlje časa. Nastavite lahko temperature 50–200 °C.
- ▶ Pritisnite tipko za čas priprave .
- ▶ Zelen čas priprave nastavite s tipko  ali  v korakih po eno minuto. Za hitrejšo nastavitve zelenega časa priprave držite tipko pritisnjeno dlje časa. Nastavite lahko čas priprave 1–60 minut.



Pri avtomatskem programu za pečenje piščanca na žaru  se vrtljivo nabodalo (8) vrti samodejno. V načinu vrtenja tipka za vrtenje  utripa.

▶ Pritisnite tipko za vrtenje , če želite vrtljivo košaro izklopiti.

Vklop/izklop osvetlitve

Med postopkom priprave je osvetlitev privzeto vklopljena.

- ▶ Za izklop lučke pritisnite tipko  za vklop/izklop lučke.
- ▶ Za vklop lučke ponovno pritisnite tipko  za vklop/izklop lučke.

Če med pripravo odprete vrata naprave (3), se zaradi varnostnih razlogov vklopi osvetlitev notranjosti naprave, medtem pa se ugasnejo grelni element, osvetlitev nadzorne plošče in motor.

Uporaba funkcije časovnika

Najprej izberite program priprave, kot je opisano zgoraj.

Pritisnite tipko časovnika . Privzeto je nastavljen čas zakasnitve 3 ure. Lahko ga prilagodite svojim potrebam:

- ▶ S tipko  ali  nastavite želeni zamik vklopa (nastavite lahko od 0,5 do 8 ur).
- ▶ Pritisnite tipko  za zagon časovnika.

Med uporabo časovnika je aktivna le tipka za stanje pripravljenosti .

- ▶ Če želite funkcijo časovnika izklopiti, pritisnite tipko za stanje pripravljenosti .
- ▶ Če si želite ogledati nastavitve med uporabo časovnika, pritisnite tipko časovnika .

Postopek priprave se začne samodejno po nastavljenem času.

Konec postopka priprave hrane

Ob koncu časa priprave se oglasi pisk in naprava se izklopi.

- ▶ Odprite vrata naprave (3).
- ▶ Jedi vzemite ven z rokavicami za prijemanje vroče posode oziroma uporabite držalo (9), da vzamete ven vrtljivo nabodalo (8).
- ▶ Električni vtič (4) izvlecite iz vtičnice.
- ▶ Če želite predhodno popolnoma ustaviti postopek priprave, pritisnite za izklop naprave tipko za stanje pripravljenosti .
- ▶ Za odklop naprave iz električnega omrežja izvlecite električni vtič iz električne vtičnice.
- ▶ Vrata naprave pustite odprta, da se naprava ohladi, nato pa jo očistite.

SAMODEJNI PROGRAM SUŠENJA

Sušenje vključuje sušenje sadja in zelenjave pri razmeroma nizkih temperaturah, da se pripravi za shrambo.

Priprava živil

- ▶ Uporabljajte le sveža živila.
- ▶ Pri sadju in zelenjavi pazite na to, da je zrelo, a hkrati ne sme biti preveč zrelo, poškodovano ali kjerkoli že nagnito. Gnijoče dele po potrebi izrežite v velikem obsegu.
- ▶ Brez sušenjem temeljito operite živila. Sledite smernicam kuhinjske higiene in hrano pripravljajte le s čistimi rokami ter kuhinjskimi pripomočki.
- ▶ Živila narežite na velike, enotne kose, da zagotovite enakomerno sušenje.
- ▶ Če je mogoče, uporabite ista živila zaradi različnih časov sušenja.
- ▶ Upoštevajte, da se zaradi sušenja živila skrčijo. Zato živil ne narežite na premajhne kose.
- ▶ Živila dajte sušiti takoj po pripravi.
- ▶ Posode za cvrtje napolnite samo v eni plasti, da zagotovite enakomeren pretok zraka.

Nastavitve pri sušenju

Časi sušenja, ki so navedeni v naslednji tabeli, so orientacijske vrednosti. Glede na velikost, konsistenco kosov in uporabljeno količino je lahko dejanski čas sušenja drugačen.

Hrana za sušenje	Priprava (orientacijske vrednosti)	Temperatura sušenja	Čas sušenja v minutah (orientacijske vrednosti)
Sadje			
Jabolko	rezine: 3 mm	60 °C	420–480
Banana	rezine: 3 mm	60 °C	480–600
Ananas	rezine: 10 mm	60 °C	360–480
Jagoda	razpolovite	60 °C	360–480
Zelenjava			
Jajčevci	Rezine: 3 mm	60 °C	360–480
Paradižniki	Rezine: 3 mm	60 °C	360–480
Šampinjoni	razpolovite	60 °C	360–480

Hrana za sušenje	Priprava (orientacijske vrednosti)	Temperatura sušenja	Čas sušenja v minutah (orientacijske vrednosti)
Meso/riba			
Govedina Piščanec Ribe	Tanke rezine (pribl. 6 mm, marinirane)	70 °C	300–420
Zelišča			
Sveža zelišča	Oprana, popivnana, oluščena	60 °C	240

Kakovost posušenih živil je odvisna od časa sušenja in vrste živil.

Zelišča: drobljiva

Sadje: večinoma mehko, upogljivo do hrustljivo

Zelenjava: upogljiva do drobljiva

- Če želite prilagoditi program, nadaljujte, kot je opisano pod »Nastavitev časa priprave in temperature« na strani 96.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Pri motnji naprave si najprej oglejte naslednji pregled morebitnih motenj, saj jo boste morda lahko odpravili sami.

Naprave nikakor ne poskušajte popravljati sami. Če je potrebno popravilo, se obrnite na naš servisni center ali drugo ustrezno strokovno delavnico.

Težava	Možen vzrok	Odpravljanje težav
Naprava ne deluje.	Naprava ni priklopljena.	Električni vtič (4) priklopite v ozemljeno vtičnico.
	Čas in temperature priprave nista bila nastavljena.	Nastavite čas in temperaturo priprave.
	Vrata naprave (3) niso pravilno zaprta.	Preverite, ali so vrata naprave zaprta.

Težava	Možen vzrok	Odpravljanje težav
Jedi niso dovolj pripravljene.	Prevelika količina sestavin.	Pripravljajte manjše porcije, da bo priprava bolj enakomerna.
	Nastavljena temperatura je prenizka.	Izberite višjo temperaturo priprave.
	Čas priprave je prekratek.	Izberite daljši čas priprave.
Jedi so neenakomerno pripravljene.	Vrtljiva košara (12)/ vrtljivo nabodalo (8) ni pravilno vstavljeno.	Vrtljivo košaro/vrtljivo nabodalo pravilno pritrdite v nastavek.
Ocvrti prigrizki niso hrustljavi, ko jih vzamete iz cvrtnika na vroč zrak.	Jed je primerna samo za konvencionalni cvrtnik, ne za cvrtje na vročem zraku.	Uporabite prigrizke, pripravljene v pečici, ali prigrizke pokapajte z oljem, da bodo bolj hrustljavi.
Iz naprave izstopa bel dim.	Živila so mastna.	Med pripravo mastnih živil maščoba kaplja v pladenj za odcejanje (10). Zaradi maščobe v pladnju za odcejanje nastaja večja vročina kot običajno, kar pa ne vpliva na napravo ali rezultat priprave.
	V pladnju za odcejanje (10) so ostanki maščobe od predhodne uporabe.	Ostanki maščobe gorijo v notranjosti cvrtnika. Pladenj za odcejanje očistite po vsaki uporabi.
Svež krompirček se ne ocvre enakomerno.	Narezan krompir ni bil dovolj namočen.	Narezan krompir za približno 1/2 ure položite v hladno vodo, da se sprostí škrob. Preden ga dodate v napravo, ga posušite s kuhinjsko papirnato brisačo.
	Sorta krompirja ni primerna. Uporabljajte samo primerne sorte krompirja (ki se ne razkuha).	

Težava	Možen vzrok	Odpravljanje težav
Svež ocvrt krompirček se ne speče hrustljivo.	Ocvrt krompir je prevlažen.	Hrustljivost je odvisna od količine olja ter vsebnosti vode in škroba, ki se razlikuje glede na sorto krompirja. Skrbno osušite krompir in ga nato premažite s približno 1/2 jedilne žlice olja. Krompir narežite na manjše kose.

ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara!

Zaradi delov, ki prevajajo električno napetost, obstaja nevarnost električnega udara.

- Naprave ni dovoljeno potopiti v vodo ali druge tekočine ali je držati pod tekočo vodo, saj lahko to povzroči električni udar.
- Pred čiščenjem izvlecite električni vtič (4) iz vtičnice.
- Poskrbite, da v napravo ne bodo prodrle tekočine ali olja.

Možnost poškodb naprave zaradi kratkega stika.

- Ne uporabljajte nobenih trdih materialov, kot so strgala in podobno! Delci žičnate ali druge trde gobice lahko ostanejo v napravi in povzročijo električni udar.
- Ne uporabljajte čistila za pečice v pršilu.
- Po čiščenju notranjost pečice temeljito obrišite do suhega.



OPOZORILO!

Vroče površine!

Obstaja nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

- Pred čiščenjem počakajte najmanj 30 minut, da se naprava ohladi.



POZOR!

Nevarnost telesnih poškodb!

Obstaja nevarnost telesnih poškodb zaradi loma stekla.

- Vročih vrat naprave (3) ne pršite z vodo, saj bi lahko steklo počilo.



OBVESTILO!

Možnost materialne škode!

Nevarnost poškodb naprave zaradi nepravilnega ravnanja z občutljivimi površinami.

- Nikoli ne uporabljajte ostrih, smirkovih ali zrnatih čistil oziroma čistil, ki vsebujejo ocetno kislino, sodo ali topila. Ti lahko poškodujejo površine ali tisk na napravi.
- Da preprečite praske na površini, za čiščenje ne uporabljajte trdih materialov.
- Grobo umazanijo odstranite z leseno lopatco.
- Naprave ne perite v pomivalnem stroju.



Dodatna oprema je primerna za pranje v pomivalnem stroju.

- ▶ Odstranite vrtljivo nabodalo (8), rešetko za žar (11) in pladenj za odcejanje (10).
- ▶ Vilice odstranite z vrtljivega nabodala tako, da odvijete vijake in spone potisnete z vrtljivega nabodala.

- ▶ Pred prvo uporabo ter po vsaki naslednji uporabi očistite vso uporabljeno dodatno opremo s toplo vodo in blagim detergentom. Če je oprema zelo mastna, jo približno 10 minut namakajte v topli vodi.
- ▶ Zapečena živila očistite s toplo, blago raztopino detergenta, da odstranite trdovratno umazanijo.
- ▶ Dele dodatne opreme dobro posušite.
- ▶ Za čiščenje upravljalne plošče in zunanjih površin naprave uporabite mehko, rahlo vlažno krpo. Pazite, da v napravo ne vdre nobena tekočina.
- ▶ Notranjost naprave očistite s toplimi, neabrazivnimi čistilnimi sredstvi. Uporabite gobico, navlaženo z blagim detergentom.
- ▶ Umazane grelne palice očistite s ščetko za pomivanje. Ostanke jedi odstranite previdno.

DALJŠA NEUPORABA IN PREVOZ

- ▶ Ko naprave dlje časa ne uporabljate, izvlecite električni vtič iz vtičnice, očistite napravo in jo shranite na suhem mestu brez prahu, možnosti zmrzali ali neposredne sončne svetlobe.
- ▶ Za preprečitev poškodb izdelka med prevozom priporočamo, da uporabite originalno embalažo.

ODLAGANJE NAPRAVE MED ODPADKE



EMBALAŽA

Naprava je zaradi zaščite pred poškodbami med prevozom v embalaži. Embalaža je izdelana iz materialov, ki jih lahko zavržete na okolju prijazen način, da jih bo mogoče strokovno reciklirati.



NAPRAVA

Odpadnih naprav ni dovoljeno odlagati med običajne gospodinjske odpadke.

Skladno z Direktivo 2012/19/EU morate napravo ob koncu njene življenjske dobe oddati na ustreznem zbirnem mestu.

Pri tem se snovi, uporabljene v napravi, odpeljejo v reciklažo, da se prepreči obremenitev okolja.

Odpadno napravo oddajte na zbirnem mestu za električne odpadke ali reciklažnem centru.

Za podrobnejše informacije se obrnite na lokalno podjetje za odstranjevanje odpadkov ali na komunalno upravo.

TEHNIČNI PODATKI

Model	MD 11700
Izdajatelj	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Nemčija
Št. vpisa v trgovinski register	HRB 13274
Električna napetost	220–240 V~, 50/60 Hz
Nazivna moč	1600–1800 vatov
Mere (Š x V x G)	32,2 x 33,9 x 36,5 cm
Zmogljivost	približno 12 l
Temperature	
Priprava živil	50–200 °C

INFORMACIJE O SKLADNOSTI ZA EU



Proizvajalec izjavlja, da je ta naprava skladna s temeljnimi zahtevami in drugimi veljavnimi določili naslednjih direktiv:

- Direktiva 2014/30/EU o elektromagnetni združljivosti
- Direktiva 2014/35/EU o nizki napetosti
- Direktiva 2009/125/ES o okoljsko primerni zasnovi izdelkov
- Direktiva 2011/65/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi (RoHS)

GARANCIJA

Naprava nosi garancijo za obdobje treh let od datuma nakupa. Velja datum na računu/fakturi. V primeru napake, obstoječe pred nakupom, se zagotovi zamenjava. Garancija ne pokriva delov, ki se poškodujejo zaradi malomarnosti pri uporabi. Garancija zapade tudi v vseh primerih neustrezne uporabe naprave in v primerih uporabe naprave v profesionalne namene. Prodajalec odklanja vsakršno odgovornost za morebitno posredno ali neposredno materialno škodo ali poškodbe ljudi ali domačih živali, ki so posledica neupoštevanja navodil iz priročnega priročnika.



**Sigurnost proizvoda testiranih
i certificiranih za vas.**

Zračna friteza od 12 litara



**na web stranici www.eurospin.hr možete pronaći
digitalnu
verziju ovog korisničkog priručnika keramičkog za
èajnika**

SADRŽAJ

INFORMACIJE O OVIM UPUTAMA ZA UPOTREBU	110
Objašnjenje znakova	110
Sigurno postavljanje uređaja	116
SADRŽAJ ISPORUKE	120
PREGLED UREĐAJA.....	121
Pribor	122
Prostor za pripremu	123
PRIJE PRVE UPOTREBE	125
Zagrijavanje praznog uređaja	125
Otvaranje vrata uređaja	125
Korištenje pribora	125
NAPOMENE O PRIPREMI	128
RUKOVANJE FRITEZOM NA VRUĆI ZRAK	128
Namještanje vremena obrade i temperature	130
Namještanje automatskog programa	131
Uključivanje/isključivanje osvjetljenja.....	132
Korištenje funkcije brojača	132
Kraj postupka pripreme hrane	133
AUTOMATSKI PROGRAM ZA ISUŠIVANJE.....	133
Priprema namirnica.....	133
Postavke prilikom isušivanja	133
UKLANJANJE PROBLEMA.....	135
ČIŠĆENJE	137
DULJE RAZDOBLJE NEUPOTREBE I TRANSPORT.....	139
ZBRINJAVANJE	139
TEHNIČKI PODACI	140
EU IZJAVA O SUKLADNOSTI.....	140
JAMSTVO	140

INFORMACIJE O OVIM UPUTAMA ZA UPOTREBU



Zahvaljujemo na odabiru našeg proizvoda. Nadamo se da ćete uživati u ovome uređaju.

Prije pokretanja uređaja pažljivo pročitajte sigurnosne napomene. Obratite pozornost na upozorenja na uređaju i u uputama za upotrebu.

Upute za upotrebu uvijek čuvajte nadohvat ruke. Ako namjeravate prodati uređaj ili ga proslijediti nekome drugome, obavezno priložite ove upute za upotrebu jer su one važan sastavni dio proizvoda.

Objašnjenje znakova

Ako je neki odlomak teksta označen jednim od sljedećih simbola upozorenja, potrebno je radi sprečavanja mogućih posljedica izbjegavati opasnost opisanu u tom tekstu.



OPASNOST!

Upozorenje na izravnu opasnost za život!



UPOZORENJE!

Upozorenje na moguću opasnost za život i/ili teške nepovratne ozljede!



UPOZORENJE!

Upozorenje na opasnost od strujnog udara!



UPOZORENJE!

Upozorenje na opasnost zbog vrućih površina!



POZOR!

Upozorenje na moguće srednje teške ili lakše ozljede!



NAPOMENA!

Pridržavajte se napomena kako biste spriječili materijalnu štetu!



Dodatne informacije za upotrebu uređaja!



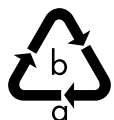
Pridržavajte se napomena u uputama za upotrebu!

- Točka u nabranju / informacije o događajima tijekom rukovanja
- ▶ Upute za rukovanje kojih se treba pridržavati
- Upute za rukovanje koje treba slijediti radi izbjegavanja opasnosti



Oznaka CE

Proizvodi označeni ovim simbolom usklađeni su sa zahtjevima direktiva EU-a (pogledajte poglavlje „Informacije o EU sukladnosti”).



Označavanje ambalažnog materijala prilikom razvrstavanja otpada kraticama (a) i brojem koda (b) sa sljedećim značenjem:

a: dodatna specifikacija materijala

b: 1 – 7: plastika / 20 – 22: papir i karton / 80 – 98: kompozitni materijal



Zbrinite ambalažu na ekološki prihvatljiv način (pogledajte poglavlje „Zbrinjavanje”)



Zbrinite uređaj na ekološki prihvatljiv način (pogledajte poglavlje „Zbrinjavanje”)



Simbol za izmjeničnu struju

NAMJENSKA UPOTREBA

Uređaj vam pruža višestruke mogućnosti korištenja:

- prženje, isušivanje, pečenje, gratiniranje, tostiranje, podgrijavanje, kuhanje.

Ovaj je uređaj namijenjen za upotrebu u kućanstvu, no ne i

- u zajedničkim kuhinjama u trgovinama, uredima i ostalim komercijalnim područjima
- na poljoprivrednim imanjima
- u hotelima, motelima i drugim stambenim prostorima
- u prenoćistima.

Uređaj nije namijenjen za poslovnu ni industrijsku upotrebu.

Imajte na umu da jamstvo prestaje vrijediti u slučaju nenamjenske upotrebe:

- Ne radite preinake na uređaju bez našeg odobrenja i ne upotrebljavajte dodatne uređaje koje nije odobrila ili isporučila naša tvrtka.
- Upotrebljavajte samo rezervne dijelove i pribor koje je isporučila ili odobrila naša tvrtka.
- Pridržavajte se svih informacija u ovim uputama za upotrebu, a posebno sigurnosnih napomena. Svaka druga upotreba smatra se nenamjenskom i može dovesti do ozljeda ili materijalne štete.

SIGURNOSNE NAPOMENE

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE – PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA PONOVNUPOTREBU!

- Uređaj i pribor držite na mjestu koje je izvan dohvata djece.
- Ovaj uređaj smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili psihičkim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja ako su pod nadzorom ili ako su upoznati sa sigurnom upotrebom uređaja i opasnostima koje se mogu pojaviti zbog upotrebe.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Djeca ne smiju provoditi čišćenje i korisničko održavanje bez nadzora.
- Djecu mlađu od osam (8) godina treba držati podalje od uređaja i priključnog kabela.

OPĆE NAPOMENE



UPOZORENJE!

Rizik od strujnog udara / kratkog spoja!

Postoji opasnost od strujnog udara / kratkog spoja zbog dijelova koji provode struju.

- Priključujte uređaj samo na ispravno instaliranu i lako dostupnu utičnicu koja se nalazi u blizini mjesta postavljanja. Lokalni mrežni napon mora biti u skladu s tehničkim podacima uređaja.
- Utičnica mora biti lako dostupna za slučaj da uređaj morate brzo odvojiti od mreže.
- Uvijek povlačite za utikač, a ne za mrežni kabel.

- Pazite na to da mrežni kabel ne dođe u kontakt s vrućim predmetima ni površinama (npr. s pločom štednjaka).
- Prije prve i nakon svake upotrebe provjerite ima li oštećenja na uređaju ili mrežnom kabelu.
- Ne pokrećite uređaj ako na njemu ili mrežnom kabelu ima vidljivih oštećenja ili ako vam je uređaj ispao iz ruku.
- Ako primijetite da je tijekom transporta došlo do oštećenja, odmah se obratite servisu.
- Nipošto nemojte samostalno izvoditi preinake na uređaju ili pokušavati sami otvoriti i/ili popraviti dijelove uređaja.
- Nikada ne otvarajte kućište i ne gurajte predmete kroz otvore za prozračivanje.
- Ako se ošteti mrežni priključak uređaja, proizvođač ili njegova služba za korisnike ili slično kvalificirana osoba moraju ga zamijeniti da bi se izbjegle opasnosti.
- Potpuno odmotajte mrežni kabel.
- Ne savijajte i ne gnječite mrežni kabel.
- Izvucite mrežni utikač uređaja iz utičnice
 - kada čistite ili održavate uređaj
 - kada sastavljate ili rastavljate uređaj
 - ako se uređaj navlažio ili smočio
 - ako više ne upotrebljavate uređaj
 - ako se rad uređaja ne nadzire
 - ako očekujete grmljavinsku oluju.

Uređaj ne uranjajte u vodu ni druge tekućine, ne držite ga pod tekućom vodom i ne upotrebljavajte ga u vlažnim prostorijama jer to može dovesti do strujnog udara.

- Uređaj zaštitite od kontakata s vodom ili drugim tekućinama. Uređaj, mrežni kabel i mrežni utikač držite podalje od umivaonika, sudopera ili sličnog.
- Ne stavljajte predmete napunjene vodom, npr. vaze ili posude s pićem, na uređaj ni u njegovu blizinu.
- Nemojte pokretati uređaj na mokroj podlozi.
- Uređaj ni mrežni kabel / mrežni utikač nikad ne dodirujte vlažnim ili mokrim rukama.
- Uređaj upotrebljavajte isključivo u zatvorenim prostorima.
- Ne izlažite uređaj ekstremnim uvjetima. Potrebno je izbjegavati sljedeće uvjete:
 - visoku vlažnost zraka ili vlagu
 - izrazito visoke ili niske temperature
 - izravnu sunčevu svjetlost
 - otvoreni plamen.
- Obratite pozornost na dodatne napomene o čišćenju i očistite površine koje dolaze u dodir s hranom, kao što je to opisano u poglavlju „Čišćenje“ na stranici 137.

SIGURNO POSTAVLJANJE UREĐAJA

- Uređaj stavite na čvrstu, ravnu površinu.
- Po potrebi postavite uređaj na podlogu otpornu na toplinu.
- Uređaj nemojte stavljati na rub stola jer se može prevrnuti i pasti.
- Da biste izbjegli opasnost zbog slučajnog ponovnog postavljanja zaštitnog ograničavača temperature, uređaj se ne smije napajati putem vanjske uklopno/isklopne naprave, kao npr. vremenskog programatora ili spajati na strujni krug koji neka naprava redovito uključuje i isključuje.



UPOZORENJE!

Opasnost od požara! Opasnost od ozljeda!

Postoji opasnost od opekline i opasnost od požara uslijed kontakta s drugim predmetima preko vrućih površina.

- Ovaj se uređaj smije upotrebljavati isključivo ako je postavljen tako da je odvojen od ostalih predmeta i ne smije se ugrađivati u ormare ni upotrebljavati u njima.
- Pazite na to da uređaj tijekom rada ne bude u kontaktu s drugim predmetima. Održavajte razmak od najmanje 10 cm od drugih predmeta. Posebno ga ne ostavljajte u blizini lakozapaljivih materijala (zastora, zavjesa, papira itd.).
- Uređaj za vrijeme rada ne postavljajte ispod visećih ormara ili drugih predmeta koji bi mogli ometati slobodan odvod pare prema gore.
- Ne prekrivajte uređaj.

- Ne ostavljajte nikakve predmete na uređaju.
- Uređaj ne upotrebljavajte u blizini eksplozivnih i/ili zapaljivih para.



UPOZORENJE!

Opasnost od požara!

Postoji opasnost od kratkog spoja zbog nepropisnog postavljanja.

- Uređaj nemojte upotrebljavati u vlažnim ni veoma prašnjavim prostorima.
- Ne izlažite uređaj ekstremnim uvjetima. Potrebno je izbjegavati sljedeće uvjete:
 - visoku vlažnost zraka ili vlagu
 - izrazito visoke ili niske temperature
 - izravnu sunčevu svjetlost
 - otvoren plamen
- Ako se stvori tamni dim, odmah izvucite utikač iz utičnice. Pričekajte da dim počne jenjavati prije nego što izvadite zdjele za prženje iz uređaja.
- U slučaju požara najprije isključite napajanje uređaja električnom energijom. Ne gasite ga vodom. Požar gasite dekom za gašenje požara ili prikladnim aparatom za gašenje požara.



UPOZORENJE!

Opasnost od požara! Opasnost od ozljeda!

Postoji opasnost od opekline i opasnost od požara uslijed kontakta s drugim predmetima preko vrućih površina.

Tijekom upotrebe kućište i vrata uređaja zagrijavaju se do visoke temperature.

- Budući da rešetka za ispuštanje pare na stražnjoj strani uređaja postaje vruća zbog rada uređaja, ta se rešetka tijekom rada uređaja ne smije dodirivati kako bi se spriječile opekline.
- Tijekom rada dodirujte samo ručke i upravljačke elemente uređaja.
- Kada otvarate vrata uređaja, postoji opasnost od opekline zbog ispuštanja pare. Nemojte držati glavu iznad uređaja, a ruke držite podalje od pare.
- Tijekom rada u neposrednoj blizini uređaja ne smiju se nalaziti vrlo zapaljivi materijali (npr. zavjese, kuhinjske krpe, podmetači za lonce, papir itd.). Tkanine i predmete nikada nemojte sušiti na uređaju, iznad ni unutar uređaja. Postoji opasnost od požara.
- Nikada ne pomičite uređaj tijekom rada.
- Nemojte pomicati zagrijani uređaj, nego ga ostavite da se prethodno u potpunosti ohladi.
- Pripazite na to da tijekom rada uređaja nisu prekriveni ventilacijski otvori. U protivnom, jela se neravnomjerno kuhaju, uređaj se može oštetiti i pregrijati.

- Grijaći elementi ostaju vrući još neko vrijeme nakon isključivanja uređaja. Vodite računa o tome da nitko ne poseže u unutrašnjost uređaja.
- U unutrašnjosti nemojte upotrebljavati metalne predmete ni aluminijsku foliju, osim roštiljske rešetke, zdjele za kapanje i ražnja. To može dovesti do pregrijavanja.
- Spriječite kontakt namirnica s unutrašnjim stijenka-
ma.
- Nakon upotrebe uređaj odvojite od napajanja. Uređaj je u cijelosti odvojen od napajanja samo ako mrežni utikač izvučete iz mrežne utičnice.
- Kako biste spriječili ozljede, pustite uređaj da se ohladi približno 30 minuta prije nego što ga počnete pomicati ili čistiti.
- Uređaj nemojte upotrebljavati za pohranu predmeta. U uređaj nikada nemojte pohranjivati papir, karton, plastiku ni ostale predmete.
- Upotrebljavajte isključivo isporučeni pribor.



POZOR!

Opasnost za zdravlje!

Pečenje, kuhanje ili roštiljanje na previsokoj temperaturi može dovesti do pojave štetnih tvari. Akrilamidi koji nastaju u pougljenjenim ili izgorjelim ostacima hrane mogu izazvati rak.

- Uklonite zagorjele ostatke hrane.
- Ne ostavljajte jela tijekom pečenja ili roštiljanja da previše potamne.



OPASNOST!

Opasnost od gušenja!

Postoji opasnost od gušenja zbog gutanja ili udisanja sitnih dijelova ili folija.

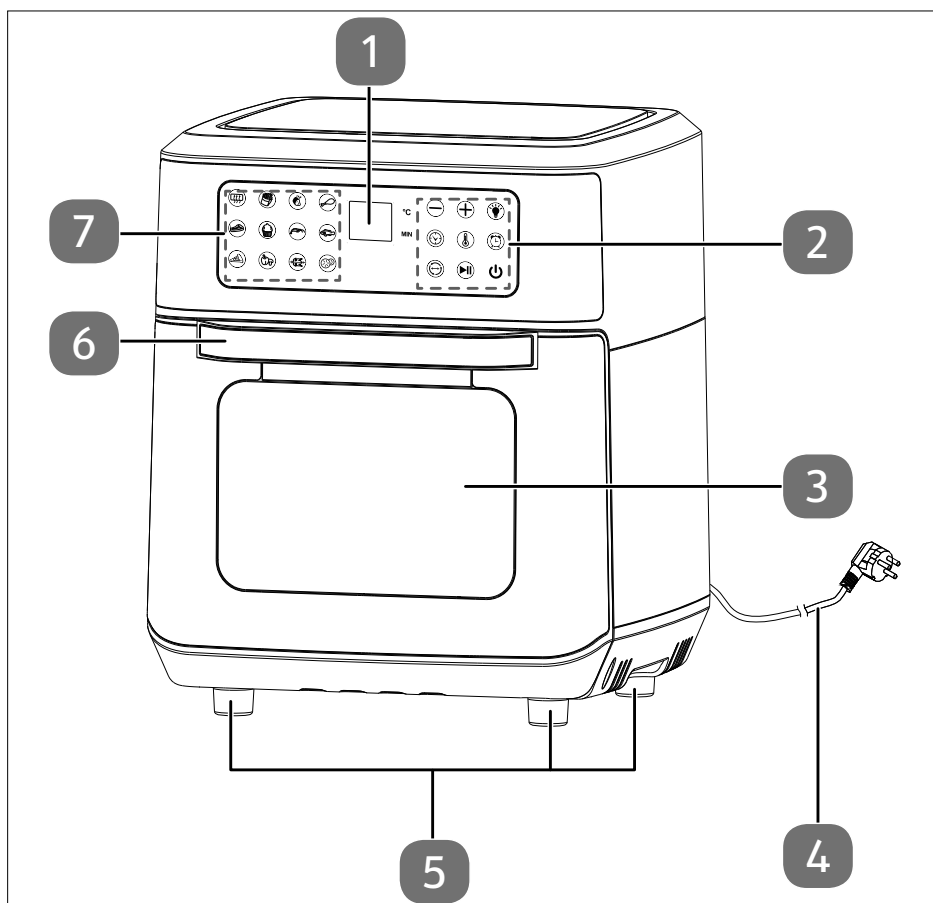
■ Ambalažnu foliju držite izvan dohvata djece.

- ▶ Izvadite proizvod iz ambalaže i uklonite sav ambalažni materijal.
- ▶ Provjerite je li isporuka potpuna, a ako nisu isporučeni svi dijelovi, obratite nam se u roku od 14 dana od kupnje.

Uz kupljeni paket dobili ste sljedeće:

- fritezu na vrući zrak
- roštiljsku rešetku (3x)
- zdjelu za kapanje
- rotirajući ražanj
- rotirajuću košaru
- držač (alat za vađenje rotirajućeg ražnja)
- upute za upotrebu

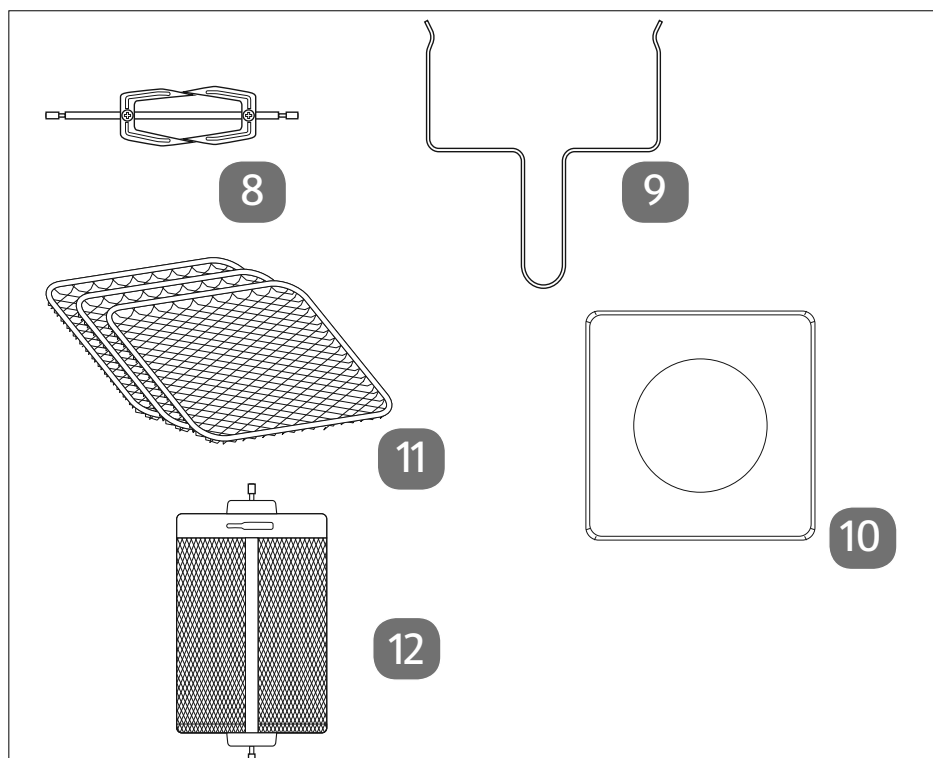
PREGLED UREĐAJA



Sl. 1

1. Digitalni prikaz (prikaz za temperaturu pečenja u °C i vrijeme pečenja u minuta-ma)
2. Funkcijski gumbi
3. Vrata uređaja s prozorčićem
4. Mrežni kabel s mrežnim utikačem
5. Nožice uređaja (4x)
6. Ručka vrata
7. Gumbi za automatske programe pečenja

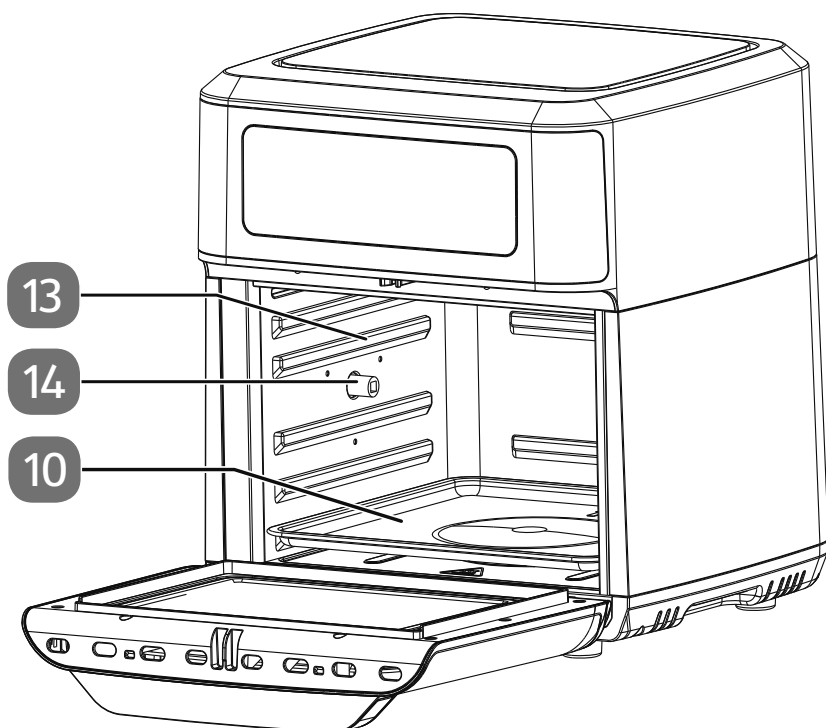
Pribor



Sl. 2

- 8. Rotirajući ražanj
- 9. Držač (alat za vadenje rotirajućeg ražnja)
- 10. Zdjela za kapanje
- 11. Roštiljska rešetka (3x)
- 12. Rotirajuća košara

Prostor za pripremu



Sl. 3

10. Zdjela za kapanje

13. Vodilica

14. Pogonsko vratilo za rotirajuću košaru / rotirajući ražanj

Funkcijski gumbi

Simbol	Funkcija
	Prikaz temperature
	Prikaz vremena pečenja
 zatim 	Povećavanje temperature
 zatim 	Smanjivanje temperature
 zatim 	Povećavanje vremena pečenja
 zatim 	Smanjivanje vremena pečenja
	Uključivanje/isključivanje svjetla
	Gumb za stanje pripravnosti
	Uključivanje funkcije brojača
	Uključivanje/isključivanje rotacije (za rotirajući ražanj / rotirajuću košaru)
	Pokretanje programa / pauza

PRIJE PRVE UPOTREBE

- ▶ Uklonite svu ambalažu, naljepnice i folije s uređaja.
- ▶ Provjerite je li uređaj neoštećen i je li pribor kompletan.
- ▶ Uređaj postavite na ravnu, suhu radnu površinu otpornu na toplinu na primjerenj radnoj visini.
- ▶ Prije prvog puštanja u rad i nakon svake daljnje upotrebe očistite sve dijelove pribora toplom vodom i blagim deterdžentom.
- ▶ Dobro osušite dijelove pribora.
- ▶ Unutrašnjost i vanjsku stranu uređaja obrišite vlažnom krpom.
- ▶ Priključite fritezu na vrući zrak jedino na ispravno instaliranu, uzemljenu i električki osiguranu utičnicu. Lokalni mrežni napon mora biti u skladu s tehničkim podacima uređaja. Svi prikazi na upravljačkoj ploči zatrepere jednom, i oglašava se zvučni signal. Nakon toga svijetli gumb za stanje pripravnosti . Uređaj se nalazi u stanju pripravnosti.

Zagrijavanje praznog uređaja

Prije upotrebe potrebno je jednom uređaj zagrijati na visoku temperaturu, bez ume-tanja pribora, da bi se uklonili ostatci masnoće nastali pripremom hrane.



Pri prvoj upotrebi zbog ostataka zaostalih nakon proizvodnje može doći do stvaranja neugodnih mirisa i dima. Oni nisu opasni i brzo će se raspršiti. Prije prve upotrebe ostavite uređaj da radi na najvišoj temperaturi približno 30 minuta (pogledajte „Namještanje vremena obrade i temperature“ na stranici 130) i osigurajte dostatno prozračivanje.

- ▶ Prije montaže ili transporta pričekajte da se uređaj u potpunosti ohladi kako biste spriječili ozljede.

Otvaranje vrata uređaja

- ▶ Povucite ručku vrata (6) da biste otvorili vrata uređaja (3).

Korištenje pribora



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda!

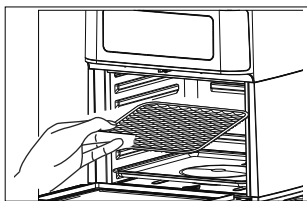
Dijelovi pribora tijekom rada postaju vrlo vrući. Postoji opasnost od opekлина.

- Prije zamjene ili uklanjanja uvijek ostavite da se uređaj i pribor ohlade.

Roštiljska rešetka

Roštiljsku rešetku (11) koristite za isušivanje, pripremanje hrskavih jela i podgrijavanje pizze.

- ▶ Pripremite hranu prema receptima i postavite namirnice na sredinu roštiljske rešetke.



Sl. 4

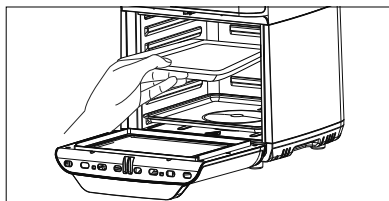
- ▶ Postavite roštiljsku rešetku u jednu od dvije gornje vodilice (13) i ugurajte je do kraja.



Na što se višem mjestu nalazi odabrana vodilica, temperatura će biti viša, pa će se postupak pečenja ubrzati. Zbog toga povremeno provjeravajte jelo kako ono ne bi zagorjelo.

Zdjela za kapanje

Ostatci hrane ili masnoće koji kapaju hvataju se u zdjeli za kapanje (10). Unutrašnjost uređaja može se lakše očistiti.



Sl. 5

- ▶ Prije svakog postupka pripreme hrane zdjelu za kapanje gurnite u najdonju vodilicu kako biste uhvatili ulje, masnoću ili ostatke koji kapaju.

Rotirajući ražanj



UPOZORENJE!

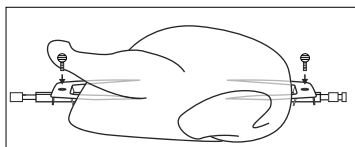
Opasnost od ozljeda!

Zupci vilice zbog svoje su funkcije vrlo oštri. Postoji opasnost od ozljeda ako se ubodete u kožu.

- Stoga nemojte dodirivati oštre vrhove.
- Propisno držite pribor izvan dohvata djece.

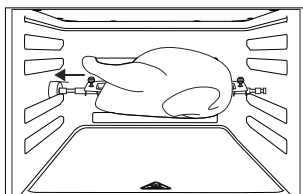
Rotirajući ražanj (8) prikladan je za pečenku/šunku ili cijelo pile maksimalne težine od oko 4 kg. Hrana koju kanite ispeći ne smije biti prevelika.

- ▶ Pripremite jelo prema receptu.



Sl. 6

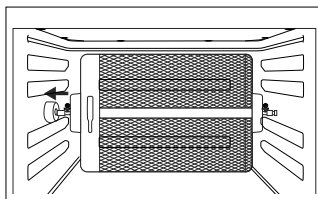
- ▶ Provucite rotirajući ražanj kroz cijelu duljinu pileta/pečenke.
- ▶ Montirajte vilicu na rotirajući ražanj i umetnite zupce u meso.
- ▶ Pričvrstite vilicu tako da pritegnete vijke.
- ▶ Rotirajući ražanj najprije postavite na pogonsko vratilo (14) na lijevoj strani prostora za pripremu, a zatim ga zakačite na desnoj strani.



Sl. 7

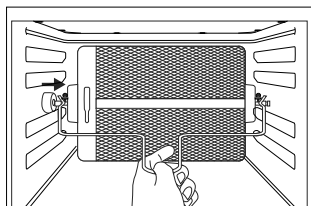
- ▶ Pazite na to da se pečenka ili pile može slobodno okretati u pećnici.
- ▶ Nakon pečenja skinite rotirajući ražanj pomoću držača (9) da biste izbjegli opekline. Najprije podignite rotirajući ražanj s desne strane i zatim ga povucite s lijeve strane s pogonskog vratila.

Rotirajuća košara

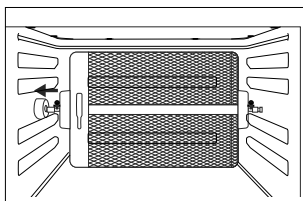


Sl. 8

- ▶ Rotirajuću košaru (12) najprije postavite na pogonsko vratilo na lijevoj strani prostora za pripremu, a zatim je zakačite na desnoj strani.
- ▶ Da biste izbjegli opekline, rotirajuću košaru skinite pomoću držača (9). Najprije podignite rotirajuću košaru s desne strane, a zatim je povucite s lijeve strane s pogonskog vratila.



Sl. 9



Sl. 10

NAPOMENE O PRIPREMI

- ▶ Ravnomjerno raspodijelite namirnice za pečenje na roštiljsku rešetku (11).
- ▶ Uvijek koristite zdjelu za kapanje (10) da biste spriječili onečišćenja unutrašnjosti.
- ▶ Pri upotrebi pribora pazite na to da namirnice nemaju kontakt s grijaćim elementima.
- ▶ Za optimalne rezultate pečenja okrećite namirnice tijekom pečenja – posebno ako su namirnice prekrivene drugim namirnicama.
- ▶ Redovito provjeravajte stanje jela tijekom pečenja kako biste spriječili da se prepeče.
- ▶ Odmah izvadite jela nakon pečenja kako biste spriječili da se prepeku.
- ▶ Da biste povećali hrskavost koristite malo jestivog ulja sa svježim krumpirima ili sa svježim povrćem.
- ▶ Pazite kod gotovih jela na proizvođačeve informacije o pripremi.

UKOVANJE FRITEZOM NA VRUĆI ZRAK



UPOZORENJE!

Opasnost od opekline!

Pribor i površine uređaja koje se mogu dodirivati tijekom upotrebe uređaja postaju vruće. Postoji opasnost od opekline.

- Ne dodirujte kućište tijekom rada.
- Tijekom rada dodirujte samo dršku vrata uređaja (6).
- Koristite isporučeni držač (9) kako biste postavili rotirajući ražanj (8) postavili u fritezu na vrući zrak ili ga iz nje izvadili. Osim toga, upotrebljavajte krpe za lonce / kuhinjske rukavice da biste se zaštitili od opekline.
- Prilikom pečenja izlazi para. Izbjegavajte dodir s parom.
- Vruća jela dodirujte samo odgovarajućim priborom za jelo, npr. hvataljkama za roštilj.
- Nikada ne pomičite uređaj tijekom rada.



UPOZORENJE!

Opasnost od požara!

Postoji opasnost od požara zbog zapaljivih predmeta ili namirnica.

- U fritezi na vrući zrak nemojte upotrebljavati vrećice za pečenje, papir za pečenje, alumi-nijsku foliju, metalne i zapaljive predmete ni staklene posude. Inače se uređaj može ošte-titi.
- Nemojte peći preveliku hranu. Potrebno je održati dovoljan razmak između hrane i gri-jača ili stijenki uređaja.



NAPOMENA!

Moguće oštećenje materijala!

Vrata uređaja (3) ne mogu se zatvoriti ako se ubaci previše hrane.

- Nemojte nasilno zatvarati vrata uređaja.



NAPOMENA!

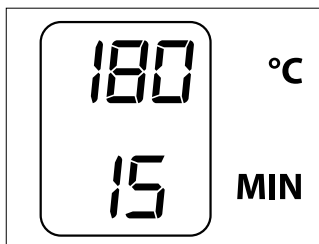
Moguće oštećenje materijala!

Oštećenje premaza dijelova pribora oštrim predmetima ili metalnim priborom za jelo.

- Upotrebljavajte drveni ili plastični pribor za jelo otporan na toplinu.

Namještanje vremena obrade i temperature

► Dodirnite gumb za stanje pripravnosti  kako biste uključili uređaj. Standardno je namještena temperatura pečenja od 180 °C i vrijeme pečenja od 15 minuta. Prema vlastitom receptu možete individualno prilagoditi automatski program (pogledajte „Namještanje automatskog programa“ na stranici 131) ili gore navedenu postavku.



Sl. 11

Digitalni prikaz (1) prikazuje temperaturu pečenja u °C i vrijeme pečenja u minutama. Temperatura pečenja i preostalo vrijeme pečenja prikazuju se tijekom rada uređaja.

- Pritisnite gumb za vrijeme pečenja .
- Gumbima **+** ili **—** namjestite željeno vrijeme pečenja u minutnim koracima. Pritisnite i dulje držite pritisnutima gumbe kako biste brže namjestili željeno vrijeme pečenja. Moguće je namjestiti vremena pečenja od 1 do 60 minuta.
- Pritisnite gumb za temperaturu pečenja .
- Gumbima **+** ili **—** namjestite željenu temperaturu pečenja u koracima od 5 °C. Pritisnite i dulje držite pritisnutima gumbe kako biste brže namjestili željenu temperaturu. Moguće je namjestiti temperature pečenja od 50 °C do 200 °C.
- Pritisnite gumb **▶||** kako biste pokrenuli postupak pripreme hrane.



Tijekom postupka pripreme hrane možete otvoriti vrata uređaja (3) kako biste provjerili stanje jela ili okrenuli namirnice. Ako tijekom postupka pripreme hrane otvorite vrata uređaja, program se pauzira.

- Prema potrebi okrećite namirnice nekoliko puta tijekom pečenja kako bi se ravnomjerno ispekle.

Nakon što zatvorite vrata uređaja, program pečenja nastavlja s preostalim vremenom i temperaturom pečenja.

Prekid postupka pripreme hrane

- Pritisnite gumb **▶||** kako biste prekinuli postupak pripreme hrane.
- Ponovno pritisnite gumb **▶||** kako biste nastavili s postupkom pripreme hrane.

Namještanje automatskog programa

Simbol namještenog programa pečenja svijetli prilikom rada. Digitalni prikaz (1) prikazuje temperaturu i vrijeme pečenja programa.

Simbol	Funkcija	Optimalna težina (g)	Temperatura pečenja	Vrijeme obrade
	Smrznuti pomfrit	300	200 °C	15 min
	Meso (npr. šunka, kotlet)	480	200 °C	12 min
	Odrezak/kotleti	200	180 °C	12 min
	Riba	350	180 °C	10 min
	Kozice/škampi	500	180 °C	8 min
	Pizza	300	180 °C	20 min
	Povrće	500	160 °C	10 min
	Pileći batak	300	200 °C	20 min
	Kolač	500	160 °C	25 min
	Piletina na roštilju	600	200 °C	30 min
	Isušivanje	220	60 °C	360 min (može se namjestiti od 0,5 do 12 sati)
	Prethodno zagrijavanje	–	180 °C	3 min



Količine odnosno brojevi komada navedeni u tablici predstavljaju optimalnu, kao i maksimalnu količinu.

U tablici možete pronaći odgovarajuće postavke jela. Postavke se mogu razlikovati ovisno o količini, namirnici za pečenje ili vašim željama. Također obratite pozornost i na napomene o pripremi odgovarajućeg proizvođača namirnice.

Veće količine namirnica za pečenje u pravilu zahtijevaju ponešto dulje vrijeme za pečenje, a manje količine kraće vrijeme.



Kako biste postigli najbolje rezultate pečenja, fritezu na vrući zrak zagrijte najmanje 3 minuta prije pečenja.

- ▶ Pritisnite gumb  kako biste upotrijebili program automatskog predzagrijavanja.
- ▶ Pritisnite gumb  kako biste pokrenuli postupak predzagrijavanja.
- ▶ Nakon zagrijavanja hranu stavite u prostor za pečenje.
- ▶ Odaberite odgovarajući program za svoj recept.
- ▶ Pritisnite gumb  kako biste pokrenuli postupak predzagrijavanja.

U slučaju automatskih programa nije potrebno unositi vrijeme pečenja ni temperaturu. Automatski programi automatski zadaju vrijednosti koje se, međutim, mogu individualno prilagoditi.

- ▶ Pritisnite željeni gumb automatskog programa (7). Svijetli simbol.
- ▶ Pritisnite gumb  kako biste pokrenuli program pečenja.

U svakom trenutku imate mogućnost promijeniti temperaturu ili vrijeme pečenja:

- ▶ Pritisnite gumb za temperaturu pečenja .
- ▶ Gumbima  ili  namjestite željenu temperaturu pečenja u koracima od 5 °C. Pritisnite i dulje držite pritisnutima gumb kako biste brže namjestili željenu temperaturu. Moguće je namjestiti temperature pečenja od 50 °C do 200 °C.
- ▶ Pritisnite gumb za vrijeme pečenja .
- ▶ Gumbima  ili  namjestite željeno vrijeme pečenja u minutnim koracima. Pritisnite i dulje držite pritisnutima gumb kako biste brže namjestili željeno vrijeme pečenja. Moguće je namjestiti vremena pečenja od 1 do 60 minuta.



U automatskom programu Piletina na roštilju  automatski se okreće rotirajući ražanj (8). Tijekom okretanja svijetli gumb za rotaciju .

- ▶ Pritisnite gumb za rotaciju  ako želite isključiti okretanje.

Uključivanje/isključivanje osvjetljenja

Tijekom postupka pripreme hrane standardno je uključeno svjetlo.

- ▶ Pritisnite gumb  Uključivanje/isključivanje svjetla kako biste isključili svjetlo.
- ▶ Pritisnite gumb  Uključivanje/isključivanje svjetla kako biste uključili svjetlo.

Ako tijekom rada otvorite vrata uređaja (3), zbog sigurnosti isključuje se osvjetljenje prostora za pripremu hrane. U međuvremenu se isključuju grijaći element, osvjetljenje upravljačke ploče i motor.

Korištenje funkcije brojača

Najprije odaberite program pečenja kao što je to gore opisano.

Pritisnite gumb za brojač . Standardno je namještena vremenska odgoda od 3 sata. Prema potrebi je možete prilagoditi:

- ▶ Gumbima  ili  namjestite željeno vrijeme odgode početka (može se namjestiti od 0,5 do 8 sati).
- ▶ Pritisnite gumb  kako biste pokrenuli brojač.

Tijekom korištenja brojača aktivan je samo gumb za stanje pripravnosti .

- ▶ Ako želite isključiti funkciju brojača, pritisnite gumb za stanje pripravnosti .
- ▶ Ako tijekom korištenja brojača želite prikazivanje postavki, pritisnite gumb za brojač .

Postupak pripreme hrane počinje automatski nakon namještenog vremena.

Kraj postupka pripreme hrane

Nakon završetka pečenja oglašava se zvučni signal i uređaj se isključuje.

- ▶ Otvorite vrata uređaja (3).
- ▶ Izvadite hranu rukavicama za pećnicu ili izvadite rotirajući ražanj (8) pomoću držača (9).
- ▶ Izvucite mrežni utikač (4) iz utičnice.
- ▶ Ako želite prije toga potpuno prekinuti postupak pripreme hrane, pritisnite gumb za stanje pripravnosti  kako biste isključili uređaj.
- ▶ Kako biste uređaj u cijelosti odvojili od napajanja, izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ▶ Ostavite uređaj da se ohladi dok su vrata uređaja otvorena pa ga očistite.

AUTOMATSKI PROGRAM ZA ISUŠIVANJE

Tijekom isušivanja voće i povrće suši se na relativno niskim temperaturama kako bi se kasnije moglo skladištiti.

Priprema namirnica

- ▶ Upotrebljavajte isključivo svježe namirnice.
- ▶ Kod voća i povrća pazite na to da budu zreli, ali ne prezreli i da na njima nema nagnječenih niti trulih mjesta. Trula mjesta eventualno izrežite u širokom krugu.
- ▶ Prije postupka isušivanja namirnice temeljito očistite. Pridržavajte se pravila higijene u kuhinji i radite samo čistim rukama i s čistim kuhinjskim posuđem.
- ▶ Namirnice izrežite na komade jednake veličine kako biste zajamčili ravnomjerno isušivanje.
- ▶ Po mogućnosti upotrebljavajte iste namirnice zbog različitih vremena sušenja.
- ▶ Imajte na umu da se namirnice zbog isušivanja skupe. Stoga ne režite namirnice na premale komade.
- ▶ Namirnice isušujte neposredno nakon pripreme.
- ▶ Zdjele za prženje napunite samo u položaju u kojem se jamči ravnomjerno strujanje zraka.

Postavke prilikom isušivanja

Trajanje isušivanja navedeno u tablici u nastavku služi samo za orijentaciju. Stvarno

trajanje sušenja može odstupati od tih vrijednosti, ovisno o veličini i sastavu komada te upotrijebljenoj količini.

Sušene namirnice	Priprema (orijentacijske vrijednosti)	Temperatura isušivanja	Trajanje sušenja u minutama (okvirne vrijednosti)
Voće			
Jabuke	Ploške: 3 mm	60 °C	420 – 480
Banana	Ploške: 3 mm	60 °C	480 – 600
Ananas	Ploške: 10 mm	60 °C	360 – 480
Jagode	polovice	60 °C	360 – 480
Povrće			
Patlidžan	Ploške: 3 mm	60 °C	360 – 480
Rajčice	Ploške: 3 mm	60 °C	360 – 480
Šampinjoni	polovice	60 °C	360 – 480
Meso / riba			
Govedina Pile Riba	tanki fileti (oko 6 mm, marinirani)	70 °C	300 – 420
Začinsko bilje			
svježe začinsko bilje	Oprano, osušeno tupkanjem, bez stabljika	60 °C	240

Sastav namirnica koje se suše ovise o vremenu sušenja i vrsti namirnica.

Začinsko bilje: lomljivo

Voće: većinom mekano, savitljivo do hrskavo

Povrće: savitljivo do lomljivo

- Za prilagođavanje programa postupite na dolje opisani način „Namještanje vremena obrade i temperature“ na stranici 130.

UKLANJANJE PROBLEMA

U slučaju smetnje uređaja najprije provjerite možete li sami riješiti problem pomoću pregleda u nastavku.

Nipošto nemojte sami pokušavati popraviti uređaje. Ako je potreban popravak, obratite se našem servisnom centru ili drugoj odgovarajućoj tehničkoj radionici.

Problem	Mogući uzrok	Uklanjanje problema
Uređaj ne radi.	Uređaj nije priključen.	Utaknite mrežni utikač (4) u uzemljenu utičnicu.
	Vrijeme i temperatura pečenja nisu namješteni.	Namjestite vrijeme i temperaturu pečenja.
	Vrata uređaja (3) nisu propisno zatvorena.	Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena.
Jela nisu pečena.	Količina sastojaka je prevelika.	Pecite manje porcije kako bi se namirnice ravnomjerno ispekle.
	Namještena temperatura je preniska.	Odaberite višu temperaturu pečenja.
	Vrijeme pečenje je prekratko.	Odaberite duže vrijeme pečenja.
Hrana se neravnomjerno peče.	Rotirajuća košara (12) / rotirajući ražanj (8) nije ispravno obješena / obješen.	Propisno zakačite rotirajuću košaru / rotirajući ražanj o priхват.
Pržene grickalice nisu hrskave kada se izvade iz friteze na vrući zrak.	Jelo je prikladno samo za tradicionalnu fritezu, a ne i za pečenje vrućim zrakom.	Koristite grickalice za pećnicu ili nanesite četkicom malo ulja na grickalice kako biste postigli hrskave rezultate.

Problem	Mogući uzrok	Uklanjanje problema
Iz uređaja izlazi bijeli dim.	Jelo je premasno.	Prilikom priprema masnih jela mast kapa u zdjelu za kapanje (10). Zbog masti u zdjeli za kapanje nastaje veća toplina od uobičajene – to ne utječe na uređaj ni na rezultat pečenja.
	U zdjeli za kapanje (10) ostalo je još masti od prethodnog postupka pripreme hrane.	Ostatci masti izgaraju u prostoru za pečenje. Nakon svakog korištenja očistite zdjelu za kapanje.
Svježi pomfrit ne peče se ravnomjerno.	Štapići krumpira nisu dovoljno omekšani.	Štapiće krumpira ostavite oko 1/2 sata u hladnoj vodi kako bi se izdvojio škrob. Prije stavljanja u uređaj osušite namirnice kuhinjskim papirom.
	Vrsta krumpira nije prikladna. Upotrebjavajte samo prikladne vrste krumpira (čvrsti krumpir).	
Svježi pomfrit ne postaje hrskav.	Pomfrit je prevlažan.	Hrskavost ovisi o udjelu vode, udjelu škrobi u vrsti krumpira i količini ulja. Pažljivo osušite krumpir pa ga premažite uljem s oko 1/2 žlice. Izrežite krumpir na manje komade.



UPOZORENJE!

Opasnost od strujnog udara!

Postoji opasnost od strujnog udara zbog dijelova koji vode struju.

- Uređaj se ne smije uranjati u vodu ili druge tekućine ni držati pod mlazom tekuće vode jer to može dovesti do strujnog udara.
- Prije čišćenja izvucite mrežni utikač (4) iz utičnice.
- Pazite na to da u unutrašnjost uređaja ne dospiju nikakve tekućine ili ulja.

Moguća su oštećenja uređaja zbog kratkog spoja.

- Ne upotrebljavajte tvrde materijale poput strugača za tave i slično! Ostatci strugača ili tvrde spužve mogu ostati u uređaju i prouzročiti strujni udar.
- Nemojte upotrebljavati sprej za čišćenje pećnice.
- Nakon čišćenja temeljito osušite prostor za pečenje.



UPOZORENJE!

Vruće površine!

Postoji opasnost od opekline zbog vrućih površina.

- Prije čišćenja ostavite uređaj da se hladi barem 30 minuta.



POZOR!

Opasnost od ozljeda!

Postoji opasnost od ozljeda zbog pucanja stakla.

- Vruća vrata uređaja (3) nemojte prskati vodom jer može doći do pucanja stakla.



NAPOMENA!

Moguće oštećenje materijala!

Opasnost od oštećenja uređaja zbog nepravilnog rukovanja osjetljivim površinama.

- Ni u kojem slučaju nemojte koristiti oštra, abrazivna ili zrnata sredstva za čišćenje koja sadrže octenu kiselinu, sodu ili otapala. Njima se mogu oštetiti površine ili natpisi na uređaju.
- Kako biste izbjegli grebanje površina, za čišćenje nemojte upotrebljavati čvrste materijale.
- Grubu prljavštinu uklanjajte drvenom lopaticom.
- Uređaj nemojte čistiti u perilici posuda.



Pribor se može prati u perilici posuda.

- ▶ Izvadite rotirajući ražanj (8), roštiljsku rešetku (11) i zdjelu za kapanje (10).
- ▶ Skinite vilice s rotirajućeg ražnja otpuštanjem vijaka, te guranjem kopče s rotirajućeg ražnja.
- ▶ Prije prvog i nakon svakog korištenja očistite sve upotrijebljene dijelove pribora toplom vodom i blagim sredstvom za čišćenje. U slučaju tvrdokornog zaprljanja mašću prethodno ostavite dio oko 10 minuta u toploj vodi.
- ▶ Zagorjelu hranu namočite u toplu, blagoj vodi sa sapunicom kako biste uklonili tvrdokornu prljavštinu.
- ▶ Dobro osušite dijelove pribora.

- ▶ Upravljačku ploču i vanjske površine uređaja čistite mekom, blago navlaženom krpom. Pazite na to da u unutrašnjost uređaja ne dospiju nikakve tekućine.
- ▶ Unutrašnjost uređaja očistite toplim, neabrazivnim sredstvom za čišćenje. Upotrijebite spužvu namočenu u blagi deterdžent.
- ▶ U slučaju onečišćenja grijača upotrijebite četkicu za čišćenje. Pažljivo uklonite ostatke hrane.

DULJE RAZDOBLJE NEUPOTREBE I TRANSPORT

- ▶ Ako uređaj ne upotrebljavate duže vrijeme, izvucite mrežni utikač, očistite uređaj i čuvajte ga na suhom mjestu zaštićenom od prašine i mraza i izravnog sunčevog svjetla.
- ▶ Kako biste izbjegli oštećenja prilikom transporta, preporučujemo vam da upotrebljavate originalnu ambalažu.

ZBRINJAVANJE



AMBALAŽA

Zbog zaštite od oštećenja tijekom transporta uređaj se nalazi u ambalaži. Ambalaža je izrađena od materijala koji se mogu odložiti u otpad na ekološki prihvatljiv način i prikladno reciklirati.



UREĐAJ

Otpadni uređaji ne smiju se odlagati u obični kućanski otpad.

U skladu s Direktivom 2012/19/EU uređaj je na kraju životnog vijeka potrebno zbrinuti na pravilan način.

Pritom se materijali koje uređaj sadrži recikliraju i sprečava se zagađenje okoliša.

Otpadni uređaj odnesite na sabirno mjesto za elektronički otpad ili u reciklažno dvorište.

Detaljnije informacije zatražite od lokalnog poduzeća za zbrinjavanje otpada ili svoje općinske uprave.

TEHNIČKI PODACI

Model	MD 11700
Stavlja na tržište	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Njemačka
Br. trgovačkog registra	HRB 13274
Napajanje	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Nazivna potrošnja struje	1600 – 1800 vati
Dimenzije (Š x V x D)	32,2 x 33,9 x 36,5 cm
Kapacitet	oko 12 l
Temperature	
Priprema hrane	50 – 200 °C

EU IZJAVA O SUKLADNOSTI



Proizvođač ovime izjavljuje da je ovaj uređaj u skladu s osnovnim zahtjevima i ostalim relevantnim odredbama:

- Direktivom o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EZ
- Direktivom o niskom naponu 2014/35/EU
- Direktivom o ekološkom dizajnu 2009/125/EC
- Direktivom 2011/65/EU o ograničenju upotrebe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi

JAMSTVO

Aparat je pokriven jamstvom u trajanju od 3 godine polazeći od datuma isporuke, to se može vidjeti na računu/fakturi. U slučaju neispravnosti koja je postojala prije isporuke, zamjena je zajamčena. Neće biti pokriveni jamstvom oni dijelovi za koje se utvrdi da su neispravni zbog nemara ili neoprezne uporabe. Jamstvo također ne pokriva sve slučajeve nepravilne uporabe ili bilo kakve primjere uporabe profesionalnog tipa. Prodavatelj odbija prihvatiti bilo kakvu odgovornost za štetu koja se može izravno ili neizravno nanijeti ljudima, imovini ili kućnim ljubimcima a koja je rezultat nepridržavanja svih uputa sadržanih u ovom priručniku



Friggitrice ad aria 12L

12 litre air fryer

Zračni cvrtnik 12 litrov

Zračna friteza od 12 litara

codice art./article no.: 175874.01

codice EAN 8017596278418

Importato per / Imported for/ Uvoženo za / Uvezeno za:

EUROSPIN ITALIA S.p.A.

Via Campalto 3/D – 37036 San Martino B.A. (VR) Italia / Italy / Italija
da / by / od / od strane:

MEDION AG / Am Zehnthof 77 / D-45307 Essen

Germania / Germany / Nemcija

www.eurospin.it

Prodotto in Cina / MADE IN CHINA / ZEMLJA PORIJEKLA: Kina

Leggere e conservare / Read and keep for future reference /

Preberite in shranite / Pročitati i sačuvati.

MD 11700 / MSN 5007 6750 / 03/2025

