

**ROSMARINO**<sup>®</sup>  
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

**AIR FRYER**  
ROSMARINO TEMPESENSE 6L



**FREE**  
Air Fryer  
Recipes book  
**INCLUDED**

**MANUAL**

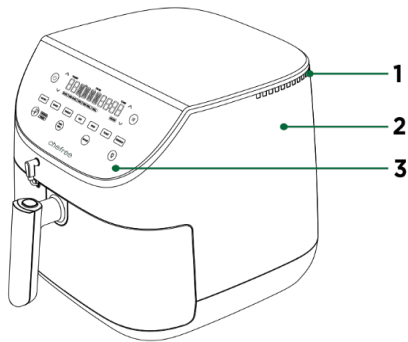
Please read this user manual carefully before use and save it for future reference.

### **1. WARNINGS AND SAFETY PRECAUTIONS**

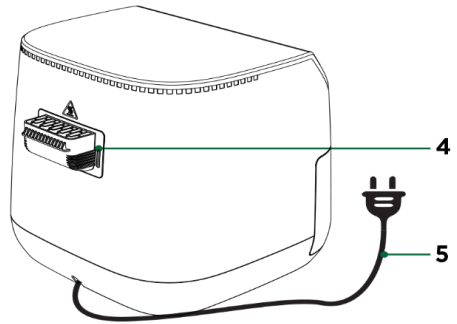
- This appliance is intended for normal household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the user manual, the guarantee becomes void.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental abilities, or persons with lack of experience or not familiar with the appliance, unless supervised or instructed on the appliance use by persons responsible for their safety.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children. Prevent children from playing with the appliance and use close supervision when using the appliance near children.
- Never immerse the cord, plugs or housing, which contains electrical components and heating elements, in water or other liquids nor rinse under the tap. Do not let any water or other liquid enter the appliance.
- Ensure the appliance's voltage matches the local mains voltage before connecting. Connect the appliance only to an earthed wall socket and ensure proper plug insertion.
- Regularly inspect the appliance and the power cord. Do not use the appliance if the plug, cord, or appliance itself is damaged. If damage occurs, stop using the appliance immediately and take it to an authorized service center for repair.
- Never use an electrical socket below the kitchen counter. Do not use an extension cord.
- Never connect this appliance to external timers or remote-control systems to prevent hazards.
- Do not let the appliance operate unattended.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Keep the appliance away from hot surfaces and combustible materials like tablecloths or curtains.
- During use, always ensure there is at least 15cm of space above and on all sides of the appliance for proper air circulation.
- Do not cover air inlet and outlet openings during operation to prevent overheating.
- Immediately unplug the appliance if dark smoke appears and wait for it to stop before removing the basket from the appliance.
- Always place the appliance on a horizontal, level, and stable surface. Do not place it near the edge of the counter and do not move it when in use.
- The surfaces may become hot during use. Use caution when touching the appliance's housing during and after the operation.
- Avoid physical contact with the appliance's interior and basket during or immediately after use to prevent burns or personal injury.
- During operation, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face away from the steam and from the air outlet during operation and when removing the basket from the air fryer.
- Always ensure the basket is properly inserted before operation. Do not use the appliance without the removable basket installed.
- Prevent food contact with heating elements. Do not overfill the basket when cooking.
- Do not fill the basket with oil or frying fat as this may cause a fire hazard.
- To disconnect, press the power button to turn off the appliance, then unplug it from socket when not in use and before cleaning.
- Allow the appliance to cool down before cleaning, disassembly, and storage.
- Do not clean with metal cleaning accessories like metal scouring pads.

## 2. PRODUCT PRESENTATION

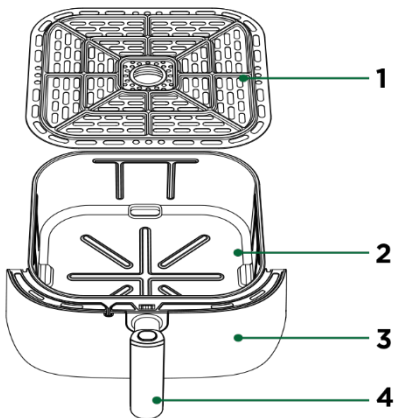
### AIR FRYER



- 1 Air inlet
- 2 Housing
- 3 Control panel

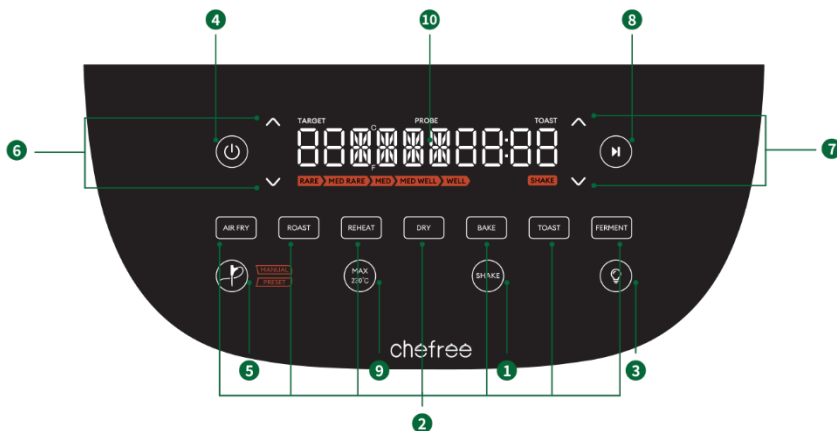


- 4 Air outlet
- 5 Power cord



- 1 Crisper plate
- 2 Basket
- 3 Window
- 4 Basket handle

### CONTROL PANEL



**1. SHAKE button:**

Turns the food shake reminder on/off.

**2. FUNCTION buttons:**

Switch between different cooking modes.

**3. LIGHT button:**

Turns the internal light on/off.

**4. POWER button:**

Turns the appliance on/off.

**5. PROBE CONTROL button:**

Displays the probe operating modes.

**6. TEMPERATURE ADJUSTMENT buttons:**

Adjust the cooking temperature without the probe being activated. With the probe activated:

- a) In "MANUAL" mode, adjust the probe temperature.
- b) In "PRESET" mode, select the ingredient type for which the corresponding cooking temperature has been preset.

**7. TIME ADJUSTMENT buttons:**

Adjust the cooking time without the probe being activated. With the probe activated:

- a) In "MANUAL" mode, these buttons are not functioning.
- b) In "PRESET" mode, adjust the degree of doneness of the ingredients.

**8. START/PAUSE button:**

Starts/pauses/stops the operation.

**9. MAX TEMPERATURE button:**

Sets the temperature of the air fryer to 230°C.

**10. DIGITAL SCREEN:**

Displays temperature, time, messages, and error codes.

**3. BEFORE FIRST USE**

- a) Remove and discard all packaging materials, and stickers or labels from the appliance.
- b) Wash the basket and crisper plate in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The crisper plate and basket are dishwasher safe. DO NOT clean the housing in the dishwasher.

**4. SETUP AND OPERATION**

- a) Place the appliance on a stable, level surface and away from the counter edge.
- b) Put the crisper plate in the basket.
- c) Insert the basket into the air fryer.
- d) Insert the plug into a socket. All indicators and the digital screen light up for 1 second, followed by a buzzing sound. The light comes on automatically for 30 seconds.
- e) Put the ingredients onto the crisper plate in the basket. Never use the basket without the crisper plate. Do not overfill the basket.
- f) Insert the basket into the air fryer. Do not touch the basket during and shortly after use due to high temperatures. Always hold the basket by the handle.
- g) Press the Power button to turn the appliance on. The light comes on for 30 seconds. The default setting is 190°C and 15 minutes.
- h) After selecting the cooking mode or manually setting the temperature and time, press the Start/Pause button to start.
- i) During operation, only the current cooking mode is displayed.
- j) You can pause the operation of the appliance by pressing the Start/Pause button. If you don't press the Start/Pause button again within 30 minutes, the appliance turns off automatically.
- k) Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. Pull the basket out using the handle to shake or turn the ingredients. Slide the basket back into the air fryer and continue to cook.
- l) If you press the Power button during operation to turn off the device, the screen displays "COOL" and starts a 20-second cooling countdown.
- m) When cooking is complete, the device makes a ticking sound and the digital screen displays "End". The

- ticking sound replays after 5, 20 and 60 minutes to remind you that cooking is complete.
- n) Remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface. Check if the ingredients are fully cooked. If not, slide the basket back into the air fryer and adjust the time for additional minutes as needed.

## **5. TIME AND TEMPERATURE ADJUSTMENT DURING OPERATION**

- a) After starting the operation, press the up/down arrow to adjust the cooking time or temperature.
- b) After changing the time or temperature, press the Start/Pause button to confirm the setting.
- c) If you do not press the Start/Pause button to confirm, the appliance will return to the time/temperature setting before change and continue to run after 3 seconds.

## **6. THE SHAKE FUNCTION**

- a) When the SHAKE function is activated, the appliance triggers a reminder when approximately two-thirds of the cooking time has elapsed (non-probe mode) / when the cooking temperature reaches approximately two-thirds of the target temperature (probe mode). The SHAKE symbol will flash, and you will hear a beeping sound (2 beeps per second for 10 seconds).
- b) The SHAKE symbol is continuously displayed after starting operation.
- c) Setting the SHAKE function halfway after starting the operation is not possible.
- d) In the DRY, TOAST and FERMENT modes, the SHAKE function is not available.

## **7. THE LIGHT FUNCTION**

- a) Press the LIGHT button to turn the internal light on/off.
- b) The light will automatically turn off after 30 seconds.
- c) The light will come on for 30 second at the end of cooking, when you remove or re-install the basket, and when you plug in and turn on the appliance.

## **8. THE PROBE**

- a) Insert the probe horizontally into the center of the thickest part of the meat.
- b) Make sure the tip of the probe is not angled towards the bottom or top of the meat.
- c) The probe should be close to the bone (but not touching it) and away from any fat.
- d) DO NOT use the probe with frozen meat or for cuts of meat thinner than 1.5 cm.

## **9. OPERATING MODE (WITHOUT THE PROBE)**

- a) **Manual setting:** Set the temperature and time, then press the Start/Pause button to start the operation.
- b) **Preset mode:** Select one of the cooking modes: AIR FRY, ROAST, REHEAT, DRY, BAKE, TOAST, FERMENT, MAX 230°C. If no cooking mode is selected, the air fryer uses the default mode.
- c) Special time display:  
TOAST mode: time displayed is 2:30 (2 minutes and 30 seconds).  
DRY mode: time displayed is 6:15 (6 hours and 15 minutes).  
FERMENT mode: time displayed is 3:10 (3 minutes and 10 seconds).

## **10. OPERATING MODE (WITH THE PROBE)**

### **Manual mode (user-defined probe target temperature)**

- a) Install the probe into the appliance. If no probe is detected, the display shows "PLUGIN1".
- b) Install the probe into the food. If no probe is inserted into the food or is pulled out of the food, the display shows "PLUGIN2".
- c) Set the probe target temperature. The air fryer turns off when the probe reaches the target temperature.
- d) Press the PROBE button to select the manual probe mode. If no other selection is made, the manual probe mode is the default mode.

- e) The left side shows the target temperature, and the right side shows the probe’s current temperature.
- f) Use the left arrows to adjust the probe target temperature. The default probe target temperature is 75 °C, and the setting range is 40–85 °C.

**Preset mode**

- a) Install the probe into the appliance. If no probe is detected, the display shows “PLUGIN1”.
- b) Install the probe into the food. If no probe is inserted into the food or the probe is pulled out of the food, the display shows “PLUGIN2”.
- c) Press the PROBE button to select the preset probe mode.
- d) The probe target temperature is set automatically according to the selected ingredient type.
- e) Use the left arrows to switch between the preset ingredient types: BEEF / CHICKEN / LAMB / FISH / PORK.
- f) Use the right arrows to set the degree of doneness of the meat (rare, medium rare, medium, medium well, well done).
- g) After starting the operation, the current degree of doneness is displayed on the screen according to the temperature detected by the probe.
- h) Doneness indicator gradually increases as the probe monitors the temperature during cooking.

**11. CLEANING AND MAINTENANCE**

- a) Clean the appliance thoroughly after each use.
- b) Unplug the appliance from the outlet before cleaning and maintenance.
- c) Wipe the housing and the control panel with a damp cloth. Never immerse the appliance in water or any other liquid. Do not put it in the dishwasher.
- d) You can clean the basket and the crisper plate in the dishwasher or wash them by hand. Avoid using hard brushes and metal cleaning accessories.
- e) Air-dry or towel-dry all parts after cleaning.

**12. TROUBLESHOOTING**

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Possible solution</b>
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance in an earthed wall socket.
	The basket is not properly inserted into the appliance.	Make sure the basket is properly inserted.
The food is not cooked.	The quantity of ingredients in the basket is excessive.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Do not overfill the basket.
	The set temperature/time is too low.	Adjust the cooking temperature/time.
The ingredients are fried unevenly.	Certain types of food need to be shaken halfway through the preparation time.	Shake the basket halfway through cooking.
White smoke is coming out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients, or the basket still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Use small amount of oil for cooking. Always clean the basket thoroughly after each use.



## ENVIRONMENTALLY FRIENDLY DISPOSAL

You can help protect the environment!

Remember to follow local regulations: dispose of non-working electrical equipment at a suitable waste disposal center.

## WARRANTY

The warranty provider and authorized service provider is AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovenia, assumes the responsibility that the product will work flawlessly during the warranty period. During the warranty period, which begins with the delivery of the product, we will repair all imperfections and defects on the product that would occur as a result of normal use of the product. Warranty is voided when the product was tampered with by person not authorized by the issuer of the warranty card or that the non-original parts were used for repair. If the product is not repaired within 45 days of receiving the service request, the warranty provider will replace it with a new, identical, and flawless product free of charge. The warranty period will be extended for the number of days the repair took.

The warranty does not cover:

1. mechanical damage and defects due to incorrect use and/or maintenance of the product.
2. damage caused by force majeure.
3. consumables.

The warranty is valid in the country in which the purchase was made and is enforced at the place where the purchase was made or from an authorized reseller for this market, which is specified in the product declaration on the packaging. The invoice for the product is a mandatory attachment to the warranty when it is claimed.

The warranty does not exclude the consumer's rights arising from the seller's liability for defects in the supplied goods. The warranty period lasts 24 months. The importer for individual markets is responsible the product repair.

The consumer claims the warranty at the point of sale where he bought the goods or at another point of sale of the seller in the same territory of the country where he made the purchase. The consumer signs the complaint form at the point of sale and hands it to the seller. After receiving the complaint, the guarantor will contact him within 5 working days.

The consumer can find out about the rights and the procedure for claiming the warranty by contacting the customer support service by e-mail [info@vitapur.si](mailto:info@vitapur.si) or by phone number 03 292 79 90.

The time of guaranteed servicing and provision of spare parts is 3 years from the expiry of the warranty period.

Product: \_\_\_\_\_

Date of delivery of goods: \_\_\_\_\_

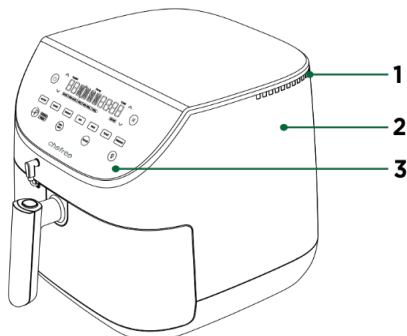
Ju lutemi lexoni me kujdes këtë manual përdorimi para përdorimit dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

## **1. PARALAJMËRIMET DHE MASAT E SIGURISË**

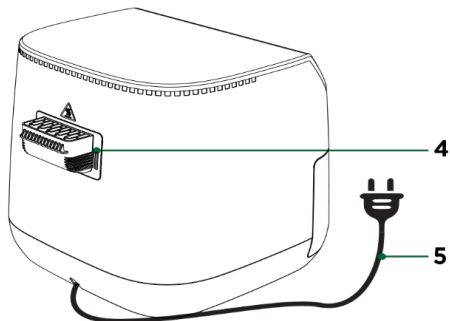
- Kjo pajisje është synuar vetëm për përdorim të zakonshëm shtëpiak. Mos e përdorni këtë pajisje për asgjë tjetër përveç përdorimit të synuar.
- Nëse pajisja përdoret në mënyrë jo të duhur ose për qëllime profesionale ose gjysmë profesionale ose nëse nuk përdoret sipas manualit të përdorimit, garancia bëhet e pavlefshme.
- Kjo pajisje nuk është e destinuar për t'u përdorur nga persona (përfshirë fëmijët) me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, ose persona me mungesë eksperience ose jo të njohur me pajisjen, përveç rasteve kur mbikëqyren ose udhëzohen për përdorimin e pajisjes nga persona përgjegjës për sigurinë e tyre.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin e saj jashtë arritjes së fëmijëve. Parandaloni fëmijët të luajnë me pajisjen dhe përdorni mbikëqyrje të ngushtë kur përdorni pajisjen pranë fëmijëve.
- Asnjëherë mos e zhytni kordonin, prizat ose kapakun, i cili përmban përbërës elektrikë dhe elementë ngrohjeje, në ujë ose lëngje të tjera. as shpëlarje nën rubinet. Mos lejoni që uji ose lëng tjetër të hyjë në pajisje.
- Sigurohuni që voltazhi i pajisjes të përputhet me tensionin e rrjetit lokal përpara lidhjes. Lidhni pajisjen vetëm me një prizë muri të tokëzuar dhe sigurohuni që ta vendosni siç duhet spinën.
- Kontrolloni rregullisht pajisjen dhe kordonin e energjisë. Mos e përdorni pajisjen nëse spina, kordoni ose vetë pajisja është dëmtuar. Nëse ndodh dëmtim, ndaloni menjëherë përdorimin e pajisjes dhe dërgojeni atë në një qendër shërbimi të autorizuar për riparim.
- Asnjëherë mos përdorni një prizë elektrike poshtë banakut të kuzhinës. Mos përdorni kordon zgjatues.
- Mos e lidhni kurrë këtë pajisje me kohëmatës të jashtëm ose sisteme të telekomandës, për të parandaluar rreziket.
- Mos e lini pajisjen të funksionojë pa mbikëqyrje.
- Mos e futni pajisjen në prizë dhe mos e përdorni panelin e kontrollit me duar të lagura.
- Mbajeni pajisjen larg sipërfaqeve të nxehta dhe materialeve të djegshme si mbulesa tavoline ose perde.
- Gjatë përdorimit, gjithmonë sigurohuni që të ketë të paktën 15 cm hapësirë sipër dhe në të gjitha anët e pajisjes për qarkullimin e duhur të ajrit.
- Mos i mbuloni hapjet e hyrjes dhe daljes së ajrit gjatë punës për të parandaluar mbinxehjen.
- Hiqeni menjëherë pajisjen nga priza nëse shfaqet tym i errët dhe prisni që të ndalet përpara se të hiqni shportën nga pajisja.
- Vendoseni gjithmonë pajisjen në një sipërfaqe horizontale, të niveluar dhe të qëndrueshme. Mos e vendosni pranë skajit të banakut dhe mos e lëvizni kur është në përdorim.
- Sipërfaqet mund të nxehen gjatë përdorimit. Kini kujdes kur prekni kutinë e pajisjes gjatë dhe pas funksionimit.
- Shmangni kontaktin fizik me pjesën e brendshme dhe shportën e pajisjes gjatë ose menjëherë pas përdorimit për të parandaluar djegiet ose dëmtimet personale.
- Gjatë funksionimit, avulli i nxehtë lëshohet përmes daljes së ajrit. Mbajini duart dhe fytyrën larg avullit dhe daljes së ajrit gjatë përdorimit dhe kur hiqni shportën nga friteza me ajër.
- Gjithmonë sigurohuni që shporta të jetë futur siç duhet përpara përdorimit. Mos e përdorni pajisjen pa instaluar shportën e lëvizshme.
- Parandaloni kontaktin e ushqimit me elementët ngrohës. Mos e tejmbushni shportën kur gatuar.
- Mos e mbushni shportën me vaj ose yndyrë për skuqje pasi kjo mund të shkaktojë rrezik zjarri.
- Për ta shkëputur, shtypni butonin e ndezjes për të fikur pajisjen, më pas hiqeni nga priza kur nuk është në përdorim dhe para se ta pastroni.
- Lëreni pajisjen të ftohet para pastrimit, çmontimit dhe ruajtjes.
- Mos e pastroni me aksesorë për pastrimin e metaleve, si p.sh. tamponat për pastrimin e metalit.

## 2. PREZANTIMI I PRODUKTIT

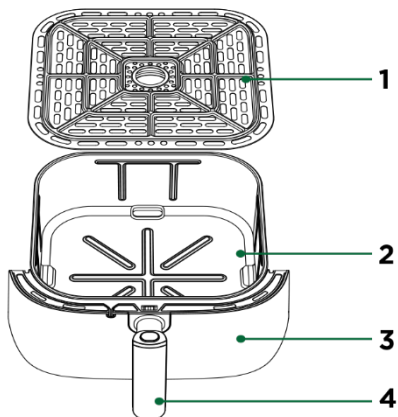
### FRITEZË ME AJËR



- 1 Hyrja e ajrit
- 2 Streha
- 3 Paneli i kontrollit

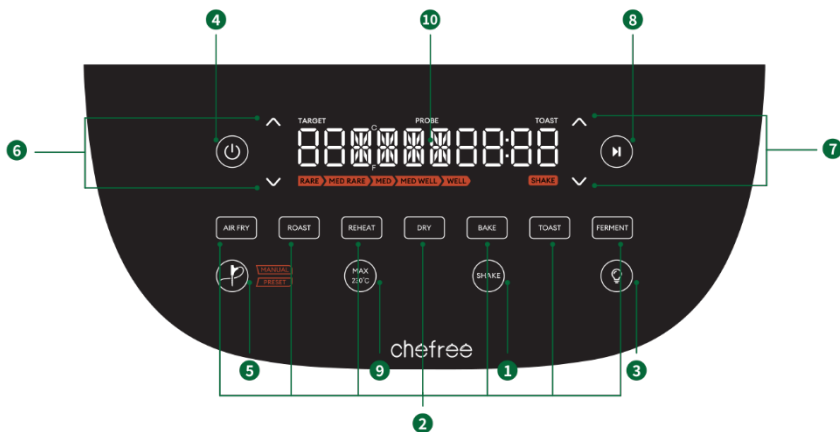


- 4 Dalja e ajrit
- 5 Kablo e energjisë



- 1 Pjatë krisper
- 2 Shporta
- 3 Dritare
- 4 Doreza e shportës

### PANELI I KONTROLLIT



**1. Butoni TUND :**

Ndez/fikë kujtesën e tundjes së ushqimit.

**2. Butoni FUNKSION:**

Kaloni ndërmjet mënyrave të ndryshme të gatimit.

**3. Butoni DRITA:**

Ndez/fik dritën e brendshme.

**4. Butoni ENERGJI:**

Ndez/fik pajisjen.

**5. Butoni KONTROLLI I SONDËS:**

Shfaq mënyrat e funksionimit të sondës.

**6. Butonat RREGULLIMI I TEMPERATURËS:**

Rregulloni temperaturën e gatimit pa u aktivizuar sonda. Me sondë të aktivizuar:

- a) Në modalitetin "MANUAL", rregulloni temperaturën e sondës.
- b) Në modalitetin "PRESET", zgjidhni llojin e përbërësit për të cilin është paracaktuar temperatura përkatëse e gatimit.

**7. Butonat RREGULLIMI I KOHËS:**

Rregulloni kohën e gatimit pa u aktivizuar sonda.

Me sondë të aktivizuar:

- a) Në modalitetin "MANUAL", këta butona nuk funksionojnë.
- b) Në modalitetin "PRESET", rregulloni shkallën e gatishmërisë së përbërësve.

**8. Butoni FILLO/PAUZË:**

Fillon/pauzon/ndalon operacionin.

**9. Butoni TEMPERATURA MAX:**

Vendos temperaturën e fritezës me ajër në 230°C.

**10. EKRANI DIXHITAL:**

Shfaq temperaturën, kohën, mesazhet dhe kodet e gabimit.

**3. PARA PËRDORIMIT TË PARË**

- a) Hiqni dhe hidhni të gjitha materialet e paketimit, ngjitesit ose etiketat nga pajisja.
- b) Lani shportën dhe pjatën e freskët në ujë të nxehtë dhe me sapun, më pas shpëljajeni dhe thajeni tërësisht. Pjata e krisperit dhe shporta mund të lahen në enëlarëse. MOS e pastroni kapakun në enëlarëse.

**4. KONFIGURIMI DHE FUNKSIONIMI**

- a) Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të qëndrueshme, të niveluar dhe larg nga skaji i banakut.
- b) Vendoseni pjatën krisper në shportë.
- c) Futeni shportën në fritezën me ajër.
- d) Fusni spinën në një prizë. Të gjithë treguesit dhe ekrani dixhital ndizen për 1 sekondë, pasuar nga një zhurmë. Drita ndizet automatikisht për 30 sekonda.
- e) Vendosini përbërësit në pjatën krisper në shportë. Asnjëherë mos e përdorni shportën pa pjatën krisper. Mos e tejmbushni shportën.
- f) Fusni shportën në fritezën me ajër. Mos e prekni shportën gjatë dhe menjëherë pas përdorimit për shkak të temperaturave të larta. Mbajeni gjithmonë shportën nga doreza.
- g) Shtypni butonin e energjisë për të ndezur pajisjen. Drita ndizet për 30 sekonda. Cilësimi i parazgjedhur është 190°C dhe 15 minuta.
- h) Pasi të zgjidhni modalitetin e gatimit ose të vendosni manualisht temperaturën dhe kohën, shtypni butonin Fillo/Pauzë për të nisur.
- i) Gjatë funksionimit, shfaqet vetëm mënyra aktuale e gatimit.
- j) Mund ta ndaloni funksionimin e pajisjes duke shtypur butonin Fillo/Ndalo. Nëse nuk e shtypni përsëri butonin Fillo/Pauzë brenda 30 minutave, pajisja fiket automatikisht.
- k) Disa përbërës kërkojnë tundje në gjysmë të kohës së përgatitjes. Tërhiqeni shportën duke përdorur dorezën për të tundur ose kthyer përbërësit. Rrëshqiteni shportën përsëri në fritezën me ajër dhe vazhdoni të gatuar.

- l) Nëse shtypni butonin e energjisë gjatë funksionimit për të fikur pajisjen, ekrani shfaq “COOL” dhe fillon një numërim mbrapsht ftojheje prej 20 sekondash.
- m) Kur gatimi përfundon, pajisja lëshon një tingull tik-tak dhe ekrani dixhital shfaq “Fund”. Tingulli tik-tak riluhet pas 5, 20 dhe 60 minutash për t’ju kujtuar se gatimi ka përfunduar.
- n) Hiqeni shportën nga pajisja dhe vendoseni në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë. Kontrolloni nëse përbërësit janë gatuar plotësisht. Nëse jo, rrëshqisni shportën përsëri në fritezën me ajër dhe rregulloni kohën për minuta shtesë sipas nevojës.

## **5. RREGULLIMI I KOHËS DHE TEMPERATURËS GJATË FUNKSIONIMIT**

- a) Pas fillimit të funksionimit, shtypni shigjetën lart/poshtë për të rregulluar kohën ose temperaturën e gatimit.
- b) Pas ndryshimit të kohës ose temperaturës, shtypni butonin Fillo/Pauzë për të konfirmuar cilësimin.
- c) Nëse nuk shtypni butonin Fillo/Pauzë për të konfirmuar, pajisja do të kthehet në cilësimin e kohës/ temperaturës përpara ndryshimit dhe do të vazhdojë të punojë pas 3 sekondash.

## **6. FUNKSIONI TUND**

- a) Kur aktivizohet funksioni TUND, pajisja aktivizon një rikujtues kur të kenë kaluar afërsisht dy të tretat e kohës së gatimit (modaliteti jo-sondë) / kur temperatura e gatimit arrin afërsisht dy të tretat e temperaturës së synuar (modaliteti i sondës). Simboli TUND do të pulsojë dhe do të dëgjoni një tingull bip (2 bip në sekondë për 10 sekonda).
- b) Simboli TUND shfaqet vazhdimisht pas fillimit të funksionimit.
- c) Vendosja e funksionit TUND në gjysmë pas fillimit të funksionimit nuk është e mundur.
- d) Në modalitetet THAJ, TOST dhe FERMENTO, funksioni TUND nuk disponohet.

## **7. FUNKSIONI DRITA**

- a) Shtypni butonin DRITA për të ndezur/fikur dritën e brendshme.
- b) Drita do të fiket automatikisht pas 30 sekondash.
- c) Drita do të ndizet për 30 sekonda në fund të gatimit, kur hiqni ose riinstaloni shportën dhe kur futni në prizë dhe ndizni pajisjen.

## **8. SONDA**

- a) Fusni sondën horizontalisht në qendër të pjesës më të trashë të mishit.
- b) Sigurohuni që maja e sondës të mos jetë e përkulur drejt fundit ose majës së mishit.
- c) Sonda duhet të jetë afër kockës (por jo duke e prekur) dhe larg çdo yndyre.
- d) MOS e përdorni sondën me mish të ngrirë ose për prerje mishi më të holla se 1,5 cm.

## **9. MODALITETI I FUNKSIONIMIT (PA SONDË)**

- a) **Cilësimi manual:** Caktoni temperaturën dhe kohën, më pas shtypni butonin Fillo/Pauzë për të nisur funksionimin.
- b) **Modaliteti Preset:** Zgjidhni një nga mënyrat e gatimit: AIR FRY (FRITEZË ME AJËR), ROAST (ROSTO), REHEAT (RINGROH), DRY (THAJ), BAKE(PJEK) , TOAST (TOST), FERMENT (FERMENTO), MAX 230°C. Nëse nuk zgjidhet asnjë modalitet gatimi, friteza me ajër përdor modalitetin e paracaktuar.
- c) Shfaqja e veçantë e kohës:  
 Modaliteti TOST: koha e shfaqur është 2:30 (2 minuta e 30 sekonda).  
 Modaliteti THAJ: koha e shfaqur është 6:15 (6 orë e 15 minuta).  
 Modaliteti FERMENTO: koha e shfaqur është 3:10 (3 minuta e 10 sekonda).

## 10. MODALITETI I FUNKSIONIMIT (ME SONDË)

Modaliteti manual (temperatura e synuar e sondës e përcaktuar nga përdoruesi)

- Instaloni sondën në pajisje. Nëse nuk zbulohet asnjë sondë, ekrani shfaq "PLUGIN1".
- Instaloni sondën në ushqim. Nëse asnjë sondë nuk futet në ushqim ose nuk nxirret nga ushqimi, ekrani shfaq "PLUGIN2".
- Caktoni temperaturën e synuar të sondës. Friteza me ajër fiket kur sonda arrin temperaturën e synuar.
- Shtypni butonin SONDË për të zgjedhur modalitetin manual të sondës. Nëse nuk bëhet asnjë përzgjedhje tjetër, modaliteti i sondës manuale është modaliteti i paracaktuar.
- Ana e majtë tregon temperaturën e synuar, dhe ana e djathtë tregon temperaturën aktuale të sondës.
- Përdorni shigjetat majtas për të rregulluar temperaturën e synuar të sondës. Temperatura e paracaktuar e synuar e sondës është 75 °C dhe diapazoni i cilësimit është 40–85 °C.

### Modaliteti Preset

- Instaloni sondën në pajisje. Nëse nuk zbulohet asnjë sondë, ekrani shfaq "PLUGIN1".
- Instaloni sondën në ushqim. Nëse nuk futet asnjë sondë në ushqim ose sonda është nxjerrë nga ushqimi, ekrani shfaq "PLUGIN2".
- Shtypni butonin SONDË për të zgjedhur modalitetin e paracaktuar të sondës.
- Temperatura e synuar e sondës vendoset automatikisht sipas llojit të përbërësit të zgjedhur.
- Përdorni shigjetat majtas për të kaluar midis llojeve të përbërësve të paracaktuar: BEEF (MISH VIÇI / CHICKEN (PULË) / LAMB (QENGJ) / FISH (PESHK) / PORK (DERR). (ALL OF THEM IS "MISH"
- Përdorni shigjetat e djathta për të vendosur shkallën e gatishmërisë së mishit (i rrallë, mesatarisht i rrallë, i mesëm, i mesëm mirë, i bërë mirë).
- Pas fillimit të funksionimit, shkalla aktuale e gatishmërisë shfaqet në ekran sipas temperaturës së zbuluar nga sonda.
- Treguesi i gatishmërisë rritet gradualisht ndërsa sonda monitoron temperaturën gjatë gatimit.

## 11. PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

- Pastroni plotësisht pajisjen pas çdo përdorimi.
- Hiqeni pajisjen nga priza para pastrimit dhe mirëmbajtjes.
- Fshijeni kapakun dhe panelin e kontrollit me një leckë të lagur. Asnjëherë mos e zhytni pajisjen në ujë ose në ndonjë lëng tjetër. Mos e vendosni në enëlarëse.
- Mund t'i pastroni shportën dhe pjatën krisper në enëlarëse ose t'i lani me dorë. Shmangni përdorimin e furçave të forta dhe aksesoreve për pastrimin e metaleve.
- Thajeni me ajër ose thajini me peshqir të gjitha pjesët pas pastrimit.

## 12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja e mundshme
Friteza me ajër nuk funksionon.	Pajisja nuk është në prizë.	Futeni pajisjen në një prizë muri me tokëzim.
	Shporta nuk është futur siç duhet në pajisje.	Sigurohuni që shporta të jetë futur siç duhet.
Ushqimi nuk është i gatuar.	Sasia e përbërësve në shportë është e tepërt.	Vendosni tufa më të vogla të përbërësve në shportë. Mos e tejmbushni shportën.
	Temperatura/koha e caktuar është shumë e ulët.	Rregulloni temperaturën/kohën e gatimit.
Përbërësit janë skuqur në mënyrë të pabarabartë.	Disa lloje ushqimesh duhen tundur në gjysmë të kohës së përgatitjes.	Shkundni shportën në gjysmë të rrugës së gatimit.

Nga pajisja del tymi i bardhë.	Jeni duke përgatitur përbërës të yndyrshëm, ose shporta përmban ende mbetje yndyrore nga përdorimi i mëparshëm.	Tymi i bardhë shkaktohet nga nxejia e yndyrës në shportë. Përdorni një sasi të vogël vaji për gatim. Gjithmonë pastroni plotësisht shportën pas çdo përdorimi.
--------------------------------	---	--



### DEPOZITIMI MIQËSOR NDAJ MJEDISIT

Ju mund të ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit!

Mos harroni të ndiqni rregullat lokale: hidhni pajisjet elektrike që nuk funksionojnë në një qendër të përshtatshme për depozitimin e mbeturinave.

### FLETË GARANCIE

Ofruesi i garancisë dhe tekniku i autorizuar i shërbimit Vitapur d.o.o., Sv Petra Cetinjskog 130, 81000 Podgorica, Mali i Zi, merr përsipër që produkti do të funksionojë në mënyrë të përsosur gjatë periudhës së garancisë. Gjatë periudhës së garancisë, e cila fillon me dorëzimin e produktit, ne do të eliminojmë të gjitha defektet në produkt që mund të ndodhin gjatë përdorimit të këtij të fundit, me kusht që produkti të përdoret në përputhje me qëllimin e tij dhe që të mos përdoret nga persona të pa autorizuar nga garantuesi ose për përdorime përtej funksionit që produkti ka. Nëse produkti nuk është riparuar brenda 15 ditëve nga marrja e kërkesës për riparim, do të zëvendësohet me një produkt të ri, identik dhe të pa dëmtuar, falas. Periudha e garancisë do të zgjatet për aq ditë sa do të kërkojë riparimi i plotë i produktit.

Garancia nuk përfshin:

1. dëmtimin mekanik për shkak të përdorimit jo të saktë dhe mirëmbajtjes të gabuar të produktit;
2. dëmtim të shkaktuar nga forca madhore;
3. konsumim i materialit përbërës të produktit.

Garancia është e vlefshme në territorin e vendit në të cilin është bërë blerja, dhe zbatohet në vendin e blerjes ose tek importuesi i autorizuar për këtë treg, i cili evidentohet në deklaratën e produktit në paketim. Fatura për produktin është një bashkëngjitje e detyrueshme e garancisë kur pretendohet.

Garancia nuk përjashton të drejtat e konsumatorëve që vijnë nga përgjegjësia ligjore e shitësit për dëmtimin e produkteve. Periudha e garancisë është 24 muaj. Importuesi për secilin treg është përgjegjës për shërbimin.

Konsumatori kërkon garancinë në pikën e shitjes ku ka blerë mallin ose në një pikë tjetër shitjeje të shitësit në të njëjtin territor të vendit ku ka bërë blerjen. Konsumatori firmos formularin e ankesës në pikën e shitjes dhe ia dorëzon shitësit. Pas marrjes së ankesës, garantuesi do ta kontaktojë atë brenda 5 ditëve pune.

Konsumatori mund të mësojë për të drejtat dhe procedurën për marrjen e garancisë duke kontaktuar shërbimin e mbështetjes së klientit përmes emailit në [warranty@vitapur.com](mailto:warranty@vitapur.com).

Koha e servisimit të garantuar dhe ofrimit të pjesëve të këmbimit është 3 vjet nga skadimi i periudhës së garancisë.

Emri i produktit: \_\_\_\_\_

Data e dorëzimit / blerjes së produktit: \_\_\_\_\_

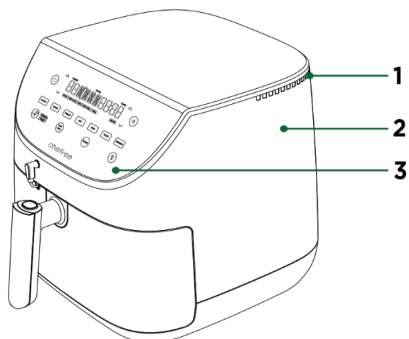
Molimo da pažljivo pročitate ovaj priručnik za korisnike i da ga sačuvate za buduću upotrebu.

## **1. UPOZORENJA I MJERE OPREZA**

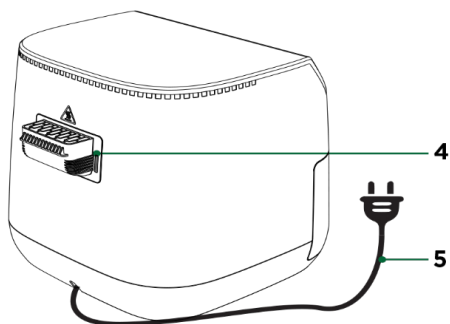
- Ovaj uređaj je namijenjen samo za normalnu upotrebu u kućanstvu. Nemojte koristiti ovaj uređaj za bilo što drugo osim za njegovu namjenu.
- Ako se uređaj koristi nepropisno ili u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe, ili ako se ne koristi u skladu s priručnikom za korisnike, garancija prestaje važiti.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobama s nedostatkom iskustva ili koje nisu upoznate s uređajem, osim ako su pod nadzorom ili ako su im pokazane upute o korištenju uređaja od strane osoba odgovornih za njihovu sigurnost.
- Držite uređaj i njegov kabal izvan dohvata djece. Spriječite djecu da se igraju s uređajem i budite pod strogim nadzorom prilikom korištenja uređaja u blizini djece.
- Nikada ne uranjajte kabal, utikače ili kućište, koje sadrži električne komponente i grijače elemente, u vodu ili druge tekućine. Nemojte ispirati pod mlazom vode. Ne dopustite da voda ili druga tekućina uđu u uređaj.
- Provjerite odgovara li napon uređaja naponu lokalne mreže prije spajanja. Aparat priključite samo na uzemljenu zidnu utičnicu i osigurajte da je utikač pravilno umetnut.
- Redovito provjeravajte uređaj i kabal za napajanje. Nemojte koristiti uređaj ako su utikač, kabal ili sam uređaj oštećeni. Ako se oštećenje pojavi, odmah prestanite koristiti uređaj i odnesite ga u ovlašteni servis na popravak.
- Nikada nemojte koristiti električnu utičnicu ispod kuhinjskog pulta. Nemojte koristiti produžni kabal.
- Nikada ne spajajte ovaj uređaj na vanjske mjerače vremena ili sisteme daljinskog upravljanja kako biste spriječili opasnosti.
- Ne dopustite da uređaj radi bez nadzora.
- Nemojte uključivati uređaj ili upravljati upravljačkom pločom mokrim rukama.
- Držite uređaj podalje od vrućih površina i zapaljivih materijala kao što su stolnjaci i zavjese.
- Tokom upotrebe uvijek osigurajte najmanje 15 cm prostora iznad i sa svih strana uređaja za pravilnu cirkulaciju zraka.
- Ne prekrivajte otvore za ulaz i izlaz zraka tokom rada kako biste spriječili pregrijavanje.
- Ako se pojavi taman dim, odmah isključite aparat iz struje i pričekajte da prestane prije nego što izvadite korpu iz aparata.
- Aparat uvijek postavite na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu. Nemojte ga stavljati blizu ruba pulta i nemojte ga pomicati prilikom rada.
- Površine mogu postati vruće tokom upotrebe. Budite oprezni kada dodirujete kućište uređaja tokom i nakon rada.
- Izbjegavajte fizički kontakt s unutrašnjosti uređaja i korpom tokom ili neposredno nakon upotrebe kako biste spriječili opekline ili ozljede.
- Tokom rada, vruća para izlazi kroz otvor za izlaz zraka. Držite ruke i lice podalje od pare i otvora za zrak tokom rada i kada vadite korpu iz friteze.
- Prije rada uvijek provjerite je li korpa ispravno umetnuta. Nemojte koristiti uređaj bez instalirane uklonjive korpe.
- Spriječite kontakt hrane s grijačima. Nemojte previše napuniti korpu tokom kuhanja.
- Ne punite korpu uljem ili mašću za prženje jer to može uzrokovati opasnost od požara.
- Kako biste je izvadili, pritisnite tipku za napajanje kako biste isključili uređaj, zatim ga isključite iz utičnice kada nije u upotrebi i prije čišćenja.
- Ostavite uređaj da se ohladi prije čišćenja, rastavljanja i skladištenja.
- Ne čistite metalnim priborom za čišćenje poput metalnih jastučića za ribanje.

## 2. PREZENTACIJA PROIZVODA

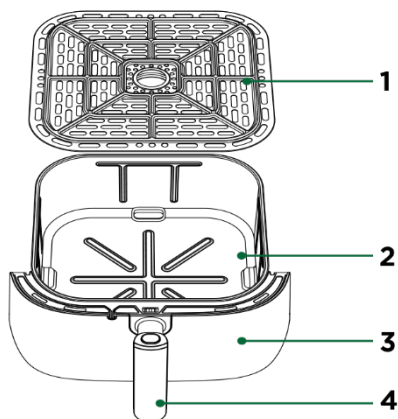
### FRITEZA NA VRUĆI ZRAK



- 1 Otvor za ulaz zraka
- 2 Kućište
- 3 Kontrolna ploča

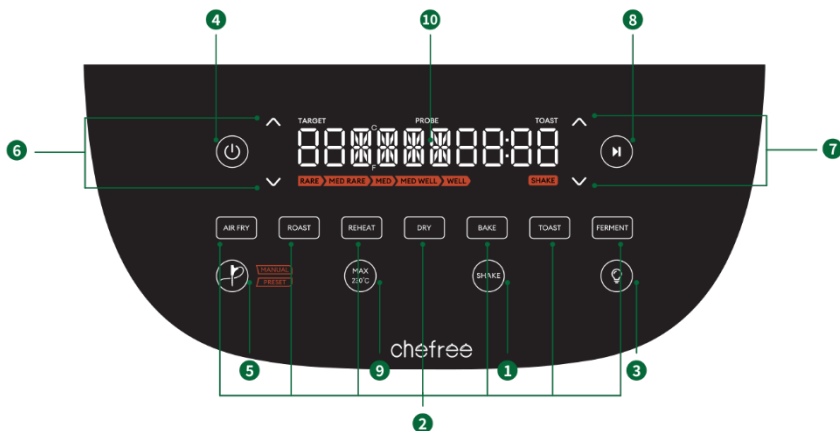


- 4 Otvor za izlaz zraka
- 5 Kabel za napajanje



- 1 Tanjir za pečenje
- 2 Korpa
- 3 Prozor
- 4 Ručka korpe

### KONTROLNA PLOČA



**1. SHAKE tipka:**

Pali ili gasi podsjetnik za miješanje hrane.

**2. FUNCTION tipke:**

Prebacite se na drugi način kuhanja.

**3. LIGHT tipka:**

Pali ili gasi unutarnje svjetlo.

**4. POWER tipka:**

Pali ili gasi uređaj.

**5. PROBE CONTROL tipka:**

Prikazuje načine rada sonde.

**6. NAMJEŠTANJE TEMPERATURE tipke:**

Namjestite temperaturu kuhanja bez aktiviranja sonde. S aktiviranom sondom:

- a) U "MANUAL" načinu rada, namjestite temperaturu sonde.
- b) U "PRESET" načinu, odaberite vrstu sastojka za kojeg namještate odgovarajuću temperaturu kuhanja.

**7. NAMJEŠTANJE VREMENA tipke:**

Namjestite vrijeme kuhanja bez aktiviranja sonde. S aktiviranom sondom:

- a) U "MANUAL" načinu, Ove tipke ne funkcioniraju.
- b) U "PRESET" načinu, namjestite stepen prženosti sastojaka.

**8. START/PAUSE tipka:**

Započinje ili zaustavlja rad.

**9. MAX TEMPERATURE tipka:**

Namješta temperaturu friteze na vrući zrak na 230°C.

**10. DIGITALNI EKRAN:**

Prikazuje temperaturu, vrijeme, poruke i kodove pogreški

**3. PRIJE PRVE UPOTREBE**

- a) Uklonite i odbacite sav materijal za pakiranje, naljepnice ili etikete s uređaja.
- b) Operite korpu i tanjir za pečenje u vrućoj vodi sa sapunom, zatim isperite i temeljito osušite. Tanjir i korpa za pečenje mogu se prati u perilici posuđa. NEMOJTE čistiti kućište uređaja u perilici posuđa.

**4. POSTAVLJANJE I RAD**

- a) Postavite uređaj na stabilnu i ravnu površinu, podalje od ruba ploče.
- b) Stavite tanjir za pečenje u korpu.
- c) Umetnite korpu u fritezu na vrući zrak.
- d) Umetnite utikač u utičnicu. Svi indikatori i digitalni ekran svijetle 1 sekundu, nakon čega slijedi zujanje. Svjetlo se automatski pali na 30 sekundi.
- e) Stavite sastojke na tanjir za pečenje u korpi. Nikada nemojte koristiti korpu bez tanjira za pečenje. Nemojte prepuniti korpu.
- f) Umetnite korpu u fritezu na vrući zrak. Ne dirajte korpu tokom i kratko nakon upotrebe zbog visokih temperatura. Uvijek držite korpu za ručku.
- g) Pritisnite gumb za uključivanje kako biste uključili uređaj. Svjetlo se pali na 30 sekundi. Zadana postavka je 190°C i 15 minuta.
- h) Nakon odabira načina kuhanja ili ručnog postavljanja temperature i vremena, pritisnite tipku Start/Pause za početak rada.
- i) Tokom rada prikazuje se samo trenutni način kuhanja.
- j) Možete zaustaviti rad uređaja pritiskom na tipku Start/Pause. Ako ne pritisnete tipku Start/Pause opet unutar 30 minuta, uređaj će se automatski isključiti.
- k) Neke je sastojke potrebno promiješati na pola vremena pripreme. Izvucite korpu pomoću ručke da protresete ili okrenete sastojke. Gurnite korpu natrag u fritezu i nastavite kuhati.
- l) Ako pritisnete tipku za uključivanje/isključivanje tokom rada kako biste isključili uređaj, na ekranu će se prikazati „COOL“ i započet će odbrojavanje od 20 sekundi za hlađenje.
- m) Kada je kuhanje dovršeno, uređaj proizvodi otkucavajući zvuk i digitalni ekran prikazuje „End“.

Otkucavajući zvuk će se ponovno reproducirati nakon 5, 20 i 60 minuta kako bi Vas podsjetio da je kuhanje završeno.

- n) Izvadite korpu iz uređaja i stavite je na površinu otpornu na toplinu. Provjerite jesu li sastojci potpuno pečeni. Ako nisu, gurnite korpu natrag u fritezu i prema potrebi namjestite vrijeme za dodatne minute rada.

## **5. NAMJEŠTANJE VREMENA I TEMPERATURE TOKOM RADA**

- a) Nakon pokretanja postupka, pritisnite strelicu gore/dolje za namještanje vremena kuhanja ili temperature.
- b) Nakon promjene vremena ili temperature, pritisnite tipku Start/Pause kako biste potvrdili postavku.
- c) Ako ne pritisnete tipku Start/Pause za potvrdu, uređaj će se vratiti na postavku vremena/temperature prije promjene i nastaviti s radom nakon 3 sekunde.

## **6. FUNKCIJA MIJEŠANJA**

- a) Kada je funkcija SHAKE aktivirana, uređaj pokreće podsjetnik kada prođu otprilike dvije trećine vremena kuhanja (način rada bez sonde) / kada temperatura kuhanja dosegne približno dvije trećine ciljane temperature (način rada sa sondom). Simbol SHAKE će treperiti i čut ćete zvučni signal (2 zvučna signala u sekundi tokom 10 sekundi).
- b) SHAKE simbol neprekidno se prikazuje nakon početka rada.
- c) Postavljanje funkcije SHAKE nakon pokretanja postupka nije moguće.
- d) U načinima rada DRY, TOAST i FERMENT, funkcija SHAKE nije dostupna.

## **7. FUNKCIJA OSVJETLJENJA**

- a) Pritisnite tipku LIGHT za uključivanje/isključivanje unutarnjeg svjetla.
- b) Svjetlo će se automatski isključiti nakon 30 sekundi.
- c) Lampica će se upaliti na 30 sekundi na kraju kuhanja, kada izvadite ili ponovno postavite korpu te kada uključite i isključite uređaj.

## **8. SONDA**

- a) Umetnite sondu vodoravno u središte najdebljeg dijela mesa.
- b) Pazite da vrh sonde nije nagnut prema dnu ili vrhu mesa.
- c) Sonda bi trebala biti blizu kosti (ali ne je dodirivati) i dalje od masnoće.
- d) NEMOJTE koristiti sondu sa smrznutim mesom ili za komade mesa tanje od 1,5 cm.

## **9. NAČIN RADA (BEZ SONDE)**

- a) Ručno podešavanje: Namjestite temperaturu i vrijeme te zatim pritisnite tipku Start/Pause kako bi započeli s radom.
- b) Unaprijed postavljen način rada: Odaberite jednu od metoda kuhanja: AIR FRY (PRŽENJE NA VRUĆI ZRAK), ROAST (PEČENJE), REHEAT (ZAGRIJAVANJE), DRY (SUŠENJE), BAKE (PEČENJE), TOAST (TOSTIRANJE), FERMENT (FERMENTACIJA), MAX 230°C. Ako nijedan način kuhanja nije izabran, friteza na vrući zrak koristi zadani način rada.
- c) Poseban prikaz vremena:  
TOAST način rada: vrijeme prikazano je 2:30 (2 minute i 30 sekundi).  
DRY način rada: vrijeme prikazano je 6:15 (6 sati i 15 minuta).  
FERMENT način rada: vrijeme prikazano je 3:10 (3 minute i 10 sekundi).

## **10. NAČIN RADA (SA SONDOM)**

Ručni način (korisnički definirana ciljna temperatura sonde)

- a) Umetnite sondu u uređaj. Ako se sonda ne uoči, ekran će prikazati „PLUGIN1”.

- b) Umetnite sondu u hranu. Ako sonda nije umetnuta u hranu ili ako je izvučena iz hrane, ekran će prikazati „PLUGIN2”.
- c) Postavite ciljnu temperaturu sonde. Friteza na vrući zrak se isključi kada sonda dosegne ciljnu temperaturu.
- d) Pritisnite tipku PROBE kako biste izabrali ručni način sonde. Ako drugi odabir nije napravljen, ručni način sonde je zadani način.
- e) Lijeva strana prikazuje ciljnu temperaturu, a desna strana prikazuje trenutnu temperaturu sonde.
- f) Koristite lijeve strelice kako biste namjestili ciljnu temperaturu sonde. Ciljna temperatura zadane sonde je 75 °C, a raspon postavljanja je 40–85 °C.

#### Unaprijed postavljeni način rada

- a) Umetnite sondu u uređaj. Ako se sonda ne uoči, ekran će prikazati „PLUGIN1”.
- b) Umetnite sondu u hranu. Ako se sonda ne umetne u hranu ili ako je izvučena iz hrane, ekran prikazuje „PLUGIN2”.
- c) Pritisnite tipku PROBE kako biste odabrali unaprijed postavljeni način rada sonde.
- d) Ciljna temperatura sonde se automatski postavlja prema odabranoj vrsti sastojka.
- e) Koristite lijeve strelice kako biste odabrali unaprijed postavljenu vrstu sastojka: BEEF / CHICKEN / LAMB / FISH / PORK (GOVEDINA / PILETINA / JANJETINA / RIBA / SVINJETINA).
- f) Koristite desne strelice da namjestite stepen obrade mesa (blago pečeno, srednje blago pečeno, srednje pečeno, srednje dobro pečeno, vrlo dobro pečeno).
- g) Nakon početka rada, trenutni stepen obrade je prikazan na ekranu prema temperaturi koja je uočena od strane sonde.
- h) Indikator završenosti se postepeno povećava kako sonda prati temperaturu tokom kuhanja.

#### **11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

- a) Temeljito očistite uređaj nakon svake upotrebe.
- b) Ištečajte uređaj iz struje prije čišćenja i održavanja.
- c) Obrišite kućište i kontrolnu ploču s vlažnom krpom. Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili drugu tekućinu. Ne stavljajte ga u perilicu za posuđe.
- d) Možete prati korpu i tanjir za pečenje u perilici posuđa ili ručno. Izbjegavajte korištenje tvrdih četki i metalnih dodataka za čišćenje.
- e) Osušite sve dijelove nakon čišćenja zrakom ili krpom.

#### **12. RJEŠAVANJE PROBLEMA**

<b>Problem</b>	<b>Mogući uzrok</b>	<b>Moguće rješenje</b>
Friteza na vrući zrak ne radi.	Uređaj nije priključen.	Uključite uređaj u više uzemljenu utičnicu.
	Korpa nije pravilno postavljena u uređaj.	Provjerite je li korpa pravilno umetnuta.
Hrana nije skuhana.	Količina sastojaka u korpi je prevelika.	Stavite manje grupe hrane u korpu. Nemojte previše napuniti korpu.
	Postavljena temperatura/vrijeme je prenisko.	Prilagodite vrijeme/temperaturu kuhanja.
Sastojci su nejednako prženi.	Određena vrsta hrane treba biti promiješana na pola puta procesa pripreme.	Protresite korpu na pola vremena kuhanja.

Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Pripremate masne sastojke, ili korpa i dalje sadrži masne ostatke od prijašnje upotrebe.	Masnoća koja se zagrijava u korpi uzrokuje bijeli dim. Koristite male količine ulja za pečenje. Uvijek temeljito očistite korpu nakon svake upotrebe.
-------------------------------	--	---



### EKOLOŠKI PRIHVATLJIVO ODLAGANJE

Možete pomoći zaštititi okoliš!

Ne zaboravite slijediti lokalne propise: neispravnu električnu opremu odložite na odgovarajuće mjesto za odlaganje otpada.

### GARANCIJA

Davalac garancije i ovlaštenu servisera Vitapur d.o.o., Grbavička 4, 71000 Sarajevo, BiH, obavezuje se da će proizvod raditi besprijekorno tokom garantnog perioda. Tokom garantnog roka, koji započinje isporukom proizvoda, uklonićemo sve nedostatke i kvarove na proizvodu koji bi se pojavili tokom upotrebe proizvoda, pod uslovom da se proizvod koristi u skladu sa njegovom namjenom i da proizvod nisu servisirale osobe koje nisu ovlašćene od strane izdavaoca garancije, te da su prilikom korišćenja uređaja upotrebljavani originalni rezervni dijelovi.

Ako proizvod ne bude popravljen u roku od 30 dana od prijema zahtjeva za otklanjanje oštećenja, zamijenimo ga novim, identičnim i ispravnim proizvodom besplatno. Garantni rok će biti produžen za onoliko dana koliko je trajala popravka proizvoda.

Garancija ne pokriva:

1. mehanička oštećenja i oštećenja usljed nepravilne upotrebe i održavanja;
2. oštećenja nastala usljed više sile;
3. potrošni materijal.

Garancija važi na teritoriji zemlje u kojoj je obavljena kupovina, a primjenjuje se na mjestu obavljene kupovine ili kod ovlašćenog uvoznika za ovo tržište, što je navedeno u deklaraciji proizvoda na pakovanju. Račun za proizvod je obavezan prilog uz garanciju kada se isti traži.

Garancija ne isključuje prava potrošača koja proističu iz zakonske odgovornosti prodavca za oštećenja na robi. Garantni rok je 24 mjeseca. Uvoznik za svako tržište je zadužen za uslugu servisiranja.

Potrošač preuzima garanciju na prodajnom mjestu na kojem je kupio robu ili na drugom prodajnom mjestu prodavca na istoj teritoriji zemlje u kojoj je izvršio kupovinu. Potrošač potpisuje obrazac reklamacije na prodajnom mjestu i predaje ga prodavcu. Nakon prijema reklamacije, garant će ga kontaktirati u roku od 5 radnih dana.

O pravima i postupku preuzimanja garancije potrošač se može informirati kontaktiranjem korisničke podrške na e-mail [info@vitapur.ba](mailto:info@vitapur.ba) ili na broj telefona 033 975 998.

Ime proizvoda: \_\_\_\_\_

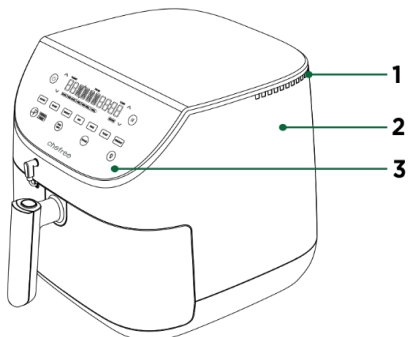
Datum isporuke/preuzimanja proizvoda: \_\_\_\_\_

Молим да прочетете внимателно това ръководство преди употреба и да го запазите за бъдещи справки.

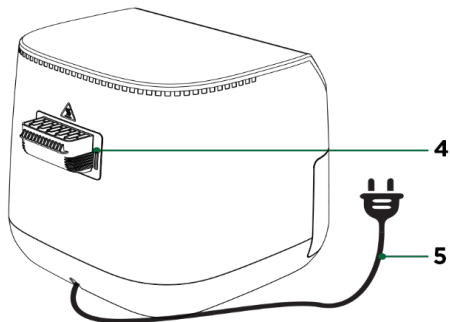
## **1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ И ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ**

- Този уред е предназначен само за обичайна употреба в домакинството. Не използвайте този уред за нищо друго освен за употребата, за която е предназначен.
  - Ако този уред бъде използван неправомерно или за професионални, съответно полупрофесионални цели или не бъде използван в съответствие с ръководството за употреба, гаранцията губи своята валидност.
  - Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или метални способности, или лица с липса на опит или които не са наясно с функциите на уреда, освен ако не са наблюдавани или инструктирани за уреда от лица, отговорни за тяхната безопасност.
  - Дръжте уреда или неговия кабел далеч от обсега на деца. Възпрепятствайте деца да си играят с уреда и внимателно наблюдавайте, когато уредът се използва в близост до деца.
  - Никога не потапяйте кабела, щепселите или корпуса, които съдържат електрически компоненти и загряващи елементи, във вода или други течности, нито го изплаквайте с течаща вода. Не позволявайте да влиза вода в уреда или друга течност.
  - Уверете се, че напрежението на уреда съответства на напрежението на местната мрежа преди да го свържете. Свържете уреда само към заземен контакт в стената и си гарантирайте правилното поставяне на щепсела в контакта.
  - Редовно проверявайте уреда или захранващия кабел. Не използвайте уреда, ако кабелът, щепселът или самият уред са повредени. Ако се появи повреда, спрете веднага да използвате уреда и го занесете в оторизиран сервиз за поправка.
  - Никога не използвайте електрически контакт под кухненския плот. Не използвайте и кабел удължител.
  - Никога не свързвайте този уред към външни таймери или система за дистанционно управление за да предотвратите опасности.
  - Не оставяйте уреда да работи без надзор.
  - Не включвайте уреда и не управлявайте контролния панел с влажни ръце.
  - Дръжте уреда далеч от горещи повърхности и запалими материали като покривки или завеси.
  - По време на употребата, винаги си гарантирайте, че има поне 15 см разстояние над и от всички страни на уреда за правилната циркулация на въздуха.
  - Не покривайте входящите и изходящите отвори за въздуха по време на експлоатацията за да предотвратите прегряване.
  - Изключете веднага уреда, ако се появи тъмен пушек и изчакайте да спре преди да премахнете кошницата от уреда.
  - Винаги поставяйте уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност. Не го поставяйте в близост до ръба на плот и не го местете, когато работи.
  - По време на употребата е възможно повърхностите да загреят. Внимателно докосвайте корпуса на уреда по време и след експлоатацията.
  - Избягвайте физически контакт с вътрешността на уреда и кошницата по време и веднага след употреба за да предотвратите изгаряния или телесна повреда.
  - По време на експлоатацията, през изхода на въздуха излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си далеч от парата и от изхода на въздуха по време на експлоатацията или когато изваждате кошницата от еър фрайъра.
  - Уверявайте се винаги, че кошницата е правилно поставена преди експлоатацията. Не използвайте уреда без да е вградена подвижната кошница.
  - Предотвратявайте контакт на храната със загряващи елементи. Не препълвайте кошницата, когато готвите.
  - Не пълнете кошницата с олио или мазнина за пържене, тъй като това може да причини опасност от пожар.
  - За да изключите, натиснете бутона за захранването за да изключите уреда, след това извадете от контакта, когато не е в употреба и преди почистване.
  - Оставете уреда да се охлади преди почистване, разглобяване и съхранение.
- 20 • Не почиствайте с метални аксесоари за почистване като метални гъбички за почистване.

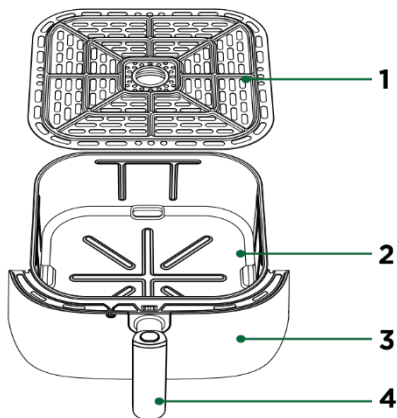
## 2. ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ПРОДУКТА ЕЪР ФРАЙЪР



- 1 Вход за въздух
- 2 Корпус
- 3 Контролен панел

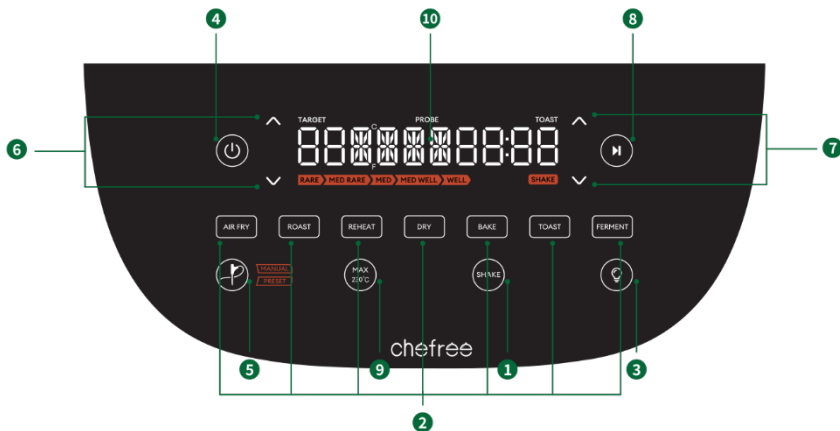


- 4 Изход за въздух
- 5 Захранващ кабел



- 1 Плоча за печене
- 2 Кошница
- 3 Прозорец
- 4 Дръжка на кошница

### КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



**1. SHAKE бутон:**

Включва напомнянето за разклащане на храна изкл./вкл.

**2. FUNCTION бутон:**

Превключва между различните бутони за готвене.

**3. LIGHT бутон:**

Включва вътрешната светлина вкл./изкл.

**4. POWER бутон:**

Включва уреда вкл./изкл.

**5. PROBE CONTROL бутон:**

Показва режимите на работа на сондата.

**6. TEMPERATURE ADJUSTMENT бутони:**

Служи за регулиране на температурата на работа без да се активира сондата.

С активирана сонда:

- а) В режим "MANUAL", наглася температурата на сондата.
- б) В режим "PRESET", изберете вида на съставката, за която е предварително зададена съответната температура на готвене.

**7. TIME ADJUSTMENT бутони:**

Служи за регулиране на времето за готвене без да се активира сондата. С активирана сонда:

- а) В режим "MANUAL", тези бутони не функционират.
- б) В режим "PRESET", нагласете степента на състоянието на съставките.

**8. START/PAUSE бутон:**

Стартира/паузира/спира експлоатацията.

**9. MAX TEMPERATURE бутон:**

Настройва температурата на еър фрайъра на 230°C.

**10. ДИГИТАЛЕН ЕКРАН:**

Показва температурата, времето, съобщенията и грешките кодове.

**3. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА**

- а) Премахнете и изхвърлете всички опаковъчни материали, стикери или етикети от уреда.
- б) Измийте кошницата и плочата за печене с гореща, сапунена вода, след това изплакнете и подсушете изцяло. Плочата за печене и кошницата може да мият в съдомиялна. НЕ почиствайте корпуса в съдомиялна.

**4. НАСТРОЙКА И ЕКСПЛОАТАЦИЯ**

- а) Поставете уреда върху стабилна, равна повърхност и далеч от ръба на плота.
- б) Поставете плочата за печене в кошницата.
- в) Поставете кошницата в еър фрайъра.
- г) Поставете щепсела в контакта. Всички индикатори и дигиталният екран светват за 1 секунда, последвани от бръмчащ звук. Светлината се включва автоматично за 30 секунди.
- д) Разположете съставките върху плочата за печене в кошницата. Никога не използвайте кошницата без плочата за печене, Не препълвайте кошницата.
- е) Поставете кошницата в еър фрайъра. Не докосвайте кошницата по време и малко след употребата заради високите температури. Дръжте кошницата винаги за дръжката.
- ж) Натиснете бутона за стартиране за да включите уреда. Светлината се включва за 30 секунди. Настройката за подразбиране е 190°C и 15 минути.
- з) След като изберете режима за готвене или настроите ръчно температурата и времето, натиснете бутона Start/Pause за да започнете.
- и) По време на експлоатацията се показва само настоящия режим на готвене.
- й) Можете да поставите на пауза експлоатацията на уреда като натиснете бутона Start/Pause. Ако не натиснете отново бутона Start/Pause в рамките на 30 минути, уредът ще се изключи автоматично.

- к) Някои съставки изискват разклащане наполовина на времето за приготвяне. Извадете кошницата като използвате дръжката за да разклатите или да обърнете съставките. Плъзнете кошницата обратно в еър фрайъра и продължете да готвите.
- л) Ако натиснете стартиращия бутон по време на експлоатацията за да изключите уреда, екранът показва "COOL" и започва 20-секундното обратно броене за охлаждане.
- м) Когато готвенето е приключило, уредът започва да издава тиктакащ звук и на дигиталния дисплей се показва "End". Тиктакащият звук се повтаря след 5, 20 и 60 минути за да ви напомни, че готвенето е приключило.
- н) Премахнете кошницата от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност. Проверете, дали съставките са напълно сготвени. Ако не, плъзнете кошницата обратно в еър фрайъра и нагласете времето на допълнителни минути, колкото е необходимо.

## **5. НАСТРОЙВАНЕ НА ВРЕМЕТО И ТЕМПЕРАТУРАТА ПО ВРЕМЕ НА ЕКСПЛОАТАЦИЯ**

- а) След стартиране на експлоатацията, натиснете стрелката нагоре/надолу за да нагласите времето за готвене или температурата.
- б) След промяната на времето или температурата, натиснете бутона Start/Pause за да потвърдите настройката.
- в) Ако не натиснете бутона Start/Pause за да потвърдите, уредът ще се върне към настройката време/температура преди промяната и продължава да работи след 3 секунди.

## **6. ФУНКЦИЯ РАЗКЛАЩАНЕ**

- а) Когато се активира функцията SHAKE, уредът задейства напомняне, когато са изтекли приблизително две- трети от времето за готвене (режим без сонда)/ когато температурата за готвене достигне приблизително две- трети от целевата температура (режим сонда). SHAKE символа ще мигне и ще чуете звуков сигнал (2-звукови сигнала за секунда за 10 секунди).
- б) Символът SHAKE се показва продължително след стартирането на експлоатация.
- в) Настроиването на SHAKE функцията на половината след стартирането на експлоатацията не е възможно.
- г) В режимите DRY, TOAST и FERMENT, функцията SHAKE не е достъпна.

## **7. ФУНКЦИЯ СВЕТЛИНА**

- а) Натиснете бутона LIGHT за да включите вътрешната светлина вкл/изкл.
- б) Светлината ще се включи автоматично след 30 секунди.
- в) Светлината ще се появи след 30 секунди в края на готвенето, когато премахнете или повторно поставите кошницата, а когато включите и изключите уреда.

## **8. СОНДА**

- а) Поставете сондата хоризонтално в центъра на най-дебелата част на месото.
- б) Уверете се, че върхът на сондата не е наклонен към долната или горната част на месото.
- в) Сондата трябва да е близо до костта (но не да я докосва) и далеч от всяка една мазнина.
- г) Не използвайте сондата със замразено месо или за разфасовки на месо по тънки от 1,5 см.

## **9. ОПЕРАЦИОНЕН РЕЖИМ (БЕЗ СОНДА)**

- а) **Ръчна настройка:** Задайте температурата и времето, след това натиснете бутона Start/Pause за да стартирате експлоатацията.
- б) **Предварително зададени режими:** AIR FRY, ROAST, REHEAT, DRY, BAKE, TOAST, FERMENT, MAX 230°C (ПЪРЖЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ, ПЕЧЕНЕ, ПРЕТОПЛЯНЕ, ИЗСУШАВАНЕ, ПРЕПИЧАНЕ, ФЕРМЕНТАЦИЯ, МАКС 230°C). Ако не бъде избран режим на готвене, еър фрайърът използва модул по подразбиране.

в) Специален дисплей за време:

TOAST режим: показаното време е 2:30 (2 минути и 30 секунди).

DRY режим: показаното време е 6:15 (6 часа и 15 минути).

FERMENT режим: показаното време е 3:10 (3 минути и 10 секунди).

## **10. ОПЕРАЦИОНЕН РЕЖИМ (СЪС СОНДА)**

Ръчен режим (определена от потребителя целева температура на сондата)

- а) Инсталирайте пробата към уреда. Ако не бъде разпозната проба, дисплеят ще покаже "PLUGIN1".
- б) Инсталирайте сондата в храната. Ако в храната не бъде поставена бомба или бъде извадена от храната, дисплеят ще покаже "PLUGIN2".
- в) Задайте целевата температура на сондата. Еър фрайърът се изключва, когато бъде достигната целевата температура на сондата.
- г) PROBE бутонът за избор на ръчен режим на сонда. Ако не бъде направена друга селекция, ръчният режим на сондата е режим по подразбиране.
- д) Лявата страна показва целевата температура, а дясната страна показва настоящата температура на сондата.
- е) Използвайте лявата стрелка за да настроите целевата температура на сондата. Целевата температура на сондата по подразбиране е 75 °C, а обхвата на настройката е 40–85 °C.

Предварително зададен режим

- а) Инсталирайте сондата на уреда. Ако не бъде разпозната сонда, дисплеят показва "PLUGIN1".
- б) Инсталирайте сондата в храната. Инсталирайте сондата в храната. Ако в храната не бъде поставена бомба или бъде извадена от храната, дисплеят ще покаже "PLUGIN2".
- в) Натиснете бутона PROBE за да изберете предварително зададения режим на сондата.
- г) Целевата температура на сондата се задава автоматично според избрания вид на продукта.
- д) Използвайте левите стрелки за да превключвате между предварително зададените видове съставки: BEEF / CHICKEN / LAMB / FISH / PORK ( ГОВЕЖДО/ ПИЛЕ/ АГНЕ/РИБА/ СВИНСКО).
- е) Използвайте десните стрелки за да настроите степента на готовност на месото (недопечено, медиум недопечено, медиум, медиум добре изпечено, добре изпечено).
- ж) След стартирането на експлоатацията, настоящата степен на готовност се показва на екрана според температурата, забелязани от сондата.
- з) Индикаторът за готовност постепенно се увеличава, тъй като сондата наблюдава температурата по време на готвене.

## **11. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**

- а) Почиствайте уреда цялостно след всяка употреба.
- б) Изключете уреда от изхода преди почистване и поддръжка.
- в) Почиствайте корпуса и контролния панел с влажна кърпа. Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност. Не го поставяйте в съдомиялна.
- г) Можете да почистите кошницата и плочата за печене в съдомиялна или да ги измиете на ръка . Избягвайте да използвате четки с твърд косъм или метални аксесоари за почистване.
- д) Подсушете на въздух или с кърпа всички части след почистване.

## **12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ**

Проблем	Възможна причина	Възможно решение
Еър фрайърът не работи.	Уредът не е включен.	Включете уреда в заземен контакт.
	Кошницата не е правилно поставена в уреда.	Уверете се, че кошницата е правилно поставена.
Храната не е сготвена.	Количеството от съставки в кошницата е прекалено голямо.	Поставяйте малки партии от съставки в кошницата. Не препълвайте кошницата.
	Зададената температура/време е прекалено ниска.	Нагласете температурата за готвене/ време.

Съставките не са равномерно изпечени.	Определени видове храни трябва да се разклащат през половината време от времето на приготвяне.	Разклатете кошницата наполовина от времето за готвене.
От уреда излиза бял пушек.	Подгответе мазни продукти или кошницата все още съдържа мазни остатъци от предишна употреба.	Белият пушек е в следствие на нагряване на мазнини в кошницата. Използвайте малки количества мазнина за готвене. Почиствайте винаги кошницата цялостно след всяка употреба.



### **ЕКОЛОГОСЪОБРАЗНО ОБЕЗВРЕЖДАНЕ**

Можете да помогнете за опазване на околната среда!

Запомнете да следвате местните регулации: изхвърляйте неработещото електрическо оборудване в подходящ център за изхвърляне на отпадъци.

### **ГАРАНЦИЯ**

Доставчикът на гаранция и оторизираните доставчици на услуга като AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovenia (Словения), поемат отговорността, че този продукт ще работи безупречно по време на гаранционния период. По време на гаранционния период, който започва от доставката на продукта, ще поправяме всички несъвършенства и дефекти по продукта, които биха се появили в резултат на нормалната употреба на продукта. Гаранцията се анулира, когато продуктът е бил манипулиран от лице, което не е упълномощено от еминента на гаранционната карта или ако са били използвани неоригинални части по време на поправката.

Гаранцията не покрива:

1. Механични повреди или дефекти заради неправилната употреба и/или поддръжката на продукта.
2. Щети, причинени от форсмажорни обстоятелства.
3. Консумативи.

Гаранцията е валидна в страни, в които покупката е била направена и се изпълнява на мястото, където покупката е била направена или оторизиран прекупвач за този пазар, който е посочен в продуктовата декларация на опаковката. Фактурата за стоката е задължително приложение към гаранцията при нейното рекламиране. Гаранцията не изключва правата на потребителя, произтичащи от отговорността на продавача за дефекти в доставените артикули.

Гаранционният период продължава 24 месеца. Вносителят за индивидуалните пазари е отговорен за ремонта на продукта. Потребителят претендира гаранцията на мястото на продажба, където е закупил стоката или на друго място на продажба на продавача на същата територия на страната, където е направил покупката. Потребителят подписва формуляра за рекламация на мястото на продажба и го предава на продавача. След получаване на рекламацията, поръчителят ще се свърже с него в рамките на 5 работни дни. Потребителят може да се информира за правата и процедурата за рекламиране на гаранцията, като се свърже с отдела за поддръжка на клиенти на имейл [info@vitarur.bg](mailto:info@vitarur.bg) или на телефон 02 491 70 31.

Срокът за гарантирано обслужване и доставка на резервни части е 3 години от изтичане на гаранционния срок.

Продукт: \_\_\_\_\_

Дата на доставка на артикулите: \_\_\_\_\_

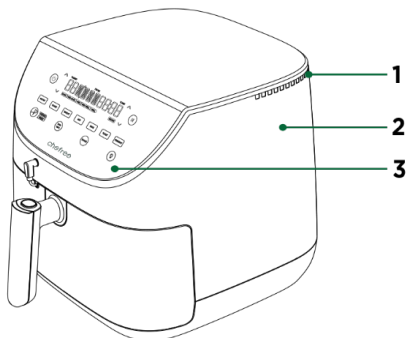
Před použitím si pečlivě přečtěte tento návod k použití a uschovejte jej pro budoucí použití.

## **1. UPOZORNĚNÍ A BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ**

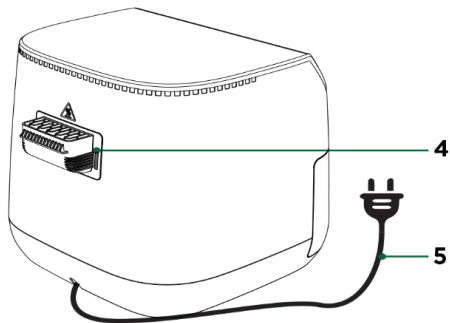
- Tento spotřebič je určen pouze pro běžné použití v domácnosti. Nepoužívejte tento spotřebič k jiným než uvedeným účelům.
- Pokud je spotřebič používán nesprávně nebo k profesionálním či poloprofesionálním účelům nebo pokud není používán v souladu s návodem k použití, záruka zaniká.
- Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami, které nemají zkušenosti nebo nejsou obeznámeny s tímto spotřebičem, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobami odpovědnými za jejich bezpečnost.
- Přístroj a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí. Zabraňte dětem, aby si se spotřebičem hrály, a zajistěte přísný dohled při používání spotřebiče v blízkosti dětí.
- Nikdy neponořujte šňůru, zástrčky nebo kryt obsahující elektrické součásti a topná tělesa do vody nebo jiných tekutin, ani je neoplachujte pod vodovodním kohoutkem. Nedovolte, aby se do spotřebiče dostala voda nebo jiné kapaliny.
- Před připojením se ujistěte, že napětí spotřebiče odpovídá napětí v místní síti. Spotřebič připojujte pouze do uzemněné zásuvky a dbejte na správné zasunutí zástrčky.
- Pravidelně kontrolujte spotřebič a napájecí kabel. Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozená zástrčka, kabel nebo samotný spotřebič. Pokud dojde k poškození, okamžitě přestaňte spotřebič používat a odneste jej do autorizovaného servisu k opravě.
- Nikdy nepoužívejte elektrickou zásuvku pod kuchyňskou linkou. Nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Abyste předešli nebezpečí, nikdy nepřipojujte tento spotřebič k externím časovačům nebo systémům dálkového ovládní.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Nezapojte spotřebič do zásuvky a neobsluhujte ovládací panel mokřima rukama.
- Spotřebič udržujte mimo dosah horkých povrchů a hořlavých materiálů, jako jsou ubrusy nebo záclony.
- Během používání vždy dbejte na to, aby nad spotřebičem a na všech jeho stranách bylo alespoň 15 cm volného prostoru pro správnou cirkulaci vzduchu.
- Během provozu nezakrývejte otvory pro přívod a odvod vzduchu, aby nedošlo k přehřátí.
- Pokud se objeví tmavý kouř, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě a počkejte, až kouř ustane, a teprve poté vyjměte koš ze spotřebiče.
- Spotřebič vždy postavte na vodorovný, plochý a stabilní povrch. Nepokládejte jej blízko okraje pultu a během používání s ním nehýbejte.
- Povrchy mohou být během používání horké. Během provozu a po něm buďte opatrní při dotýkání se krytu spotřebiče.
- Během používání nebo bezprostředně po něm se vyhněte fyzickému kontaktu s vnitřkem spotřebiče a koše, aby nedošlo k popálení nebo zranění osob.
- Během provozu se horká pára uvolňuje výstupem vzduchu. Během provozu a při vyjímání koše z fritézy udržujte ruce a obličej mimo dosah výstupu páry a vzduchu.
- Před použitím se vždy ujistěte, že je koš správně vložen. Nepoužívejte spotřebič bez nasazeného vyjímatelného koše.
- Zabraňte kontaktu potravin s topnými tělesy. Při vaření koš nepřeplyňujte.
- Nenaplňujte koš olejem nebo fritovacím tukem, protože to může způsobit nebezpečí požáru.
- Chcete-li spotřebič odpojit od sítě, vypněte jej stisknutím tlačítka napájení a odpojte jej od sítě, pokud jej nepoužíváte, a před čištěním.
- Před čištěním, demontáží a skladováním nechte spotřebič vychladnout.
- Nečistěte kovovými čistícími pomůckami, jako jsou kovové drátěnky.

## 2. PREZENTACE PRODUKTU

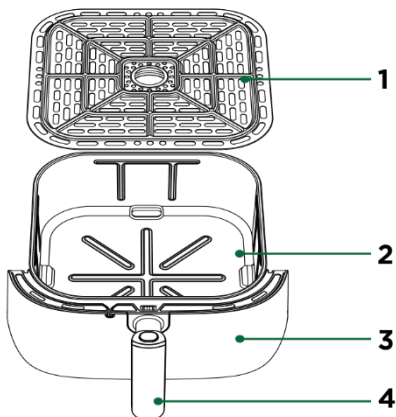
### HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA



- 1 Přívod vzduchu
- 2 Kryt
- 3 Ovládací panel

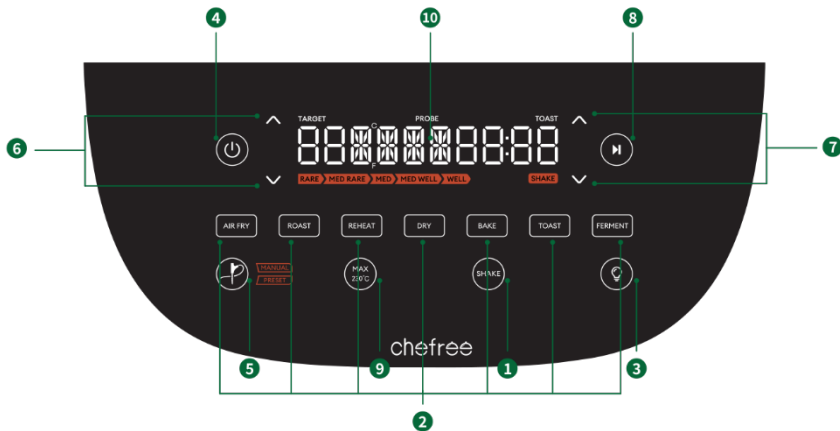


- 4 Výstup vzduchu
- 5 Napájecí kabel



- 1 Talíř Crisper
- 2 Koš
- 3 Okénko
- 4 Rukojeť koše

### OVLÁDACÍ PANEĽ



**1. Tlačítko SHAKE (protřepat):**

Zapnutí/vypnutí připomenutí protřepání jídla.

**2. Tlačítko FUNCTION (funkce):**

Přepínejte mezi různými režimy vaření.

**3. Tlačítko LIGHT (světlo):**

Zapnutí/vypnutí vnitřního světla.

**4. Tlačítko POWER (napájení):**

Zapnutí/vypnutí spotřebiče.

**5. Tlačítko PROBE CONTROL (ovládání sondy):**

Zobrazí provozní režimy sondy.

**6. Tlačítka TEMPERATURE ADJUSTMENT (nastavení teploty):**

Nastavení teploty vaření bez aktivace sondy. S aktivovanou sondou:

- V režimu „MANUAL“ nastavte teplotu sondy.
- V režimu „PRESET“ vyberte typ suroviny, pro kterou byla přednastavena příslušná teplota vaření.

**7. Tlačítka TIME ADJUSTMENT (nastavení času):**

Nastavení doby vaření bez aktivace sondy. S aktivovanou sondou:

- V režimu „MANUAL“ tato tlačítka nefungují.
- V režimu „PRESET“ nastavte stupeň přepečení surovin.

**8. Tlačítko START/PAUSE (spustit/pozastavit):**

Spustí/pozastaví/zastaví provoz.

**9. Tlačítko MAX TEMPERATURE (max. teplota):**

Nastaví teplotu fritézy na 230 °C.

**10. DIGITÁLNÍ DISPLEJ:**

Zobrazuje teplotu, čas, zprávy a chybové kódy.

**3. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM**

- Odstraňte a zlikvidujte všechny obalové materiály a nálepky nebo štítky ze spotřebiče.
- Koš a talíř Crisper umyjte v horké mýdlové vodě, poté je opláchněte a důkladně osušte. Talíř Crisper a koš lze mýt v myčce nádobí. Kryt NEMYJTE v myčce nádobí.

**4. NASTAVENÍ A PROVOZ**

- Spotřebič umístěte na stabilní, rovný povrch a mimo okraj pracovní desky.
- Vložte talíř Crisper do koše.
- Vložte koš do fritézy.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky. Všechny indikátory a digitální displej se rozsvítí na 1 vteřinu, po níž bude následovat bzučivý zvuk. Kontrolka se automaticky rozsvítí na 30 vteřin.
- Příklady vložte do koše na talíř Crisper. Nikdy nepoužívejte koš bez talíře Crisper. Koš nepřeploňujte.
- Vložte koš do fritézy. Během používání a krátce po něm se koše nedotýkejte kvůli jeho vysoké teplotě. Koš vždy držte za rukojeť.
- Spotřebič zapnete stisknutím tlačítka napájení. Kontrolka se rozsvítí na 30 vteřin. Výchozí nastavení je 190 °C a 15 minut.
- Po výběru režimu vaření nebo ručním nastavení teploty a času stiskněte tlačítko spustit/pozastavit pro spuštění.
- Během provozu se zobrazuje pouze aktuální režim vaření.
- Spotřebič můžete pozastavit stisknutím tlačítka spustit/pozastavit. Pokud do 30 minut nestisknete tlačítko spustit/pozastavit, spotřebič se automaticky vypne.
- Příprava některých surovin může vyžadovat přetřesení v polovině doby přípravy. Vytáhněte koš s rukojetí a přetřeste nebo otočte suroviny. Vraťte koš zpět do fritézy a pokračujte v pečení.
- Pokud během provozu stisknete tlačítko napájení, abyste přístroj vypnuli, na displeji se zobrazí nápis „COOL“ a spustí se 20vteřinové odpočítávání chlazení.
- Po dokončení vaření spotřebič vydá tikající zvuk a na digitálním displeji se zobrazí „Konec“. Zvuk tikání se opakuje po 5, 20 a 60 minutách, aby vám připomněl, že vaření je dokončeno.

- n) Vyjměte koš ze spotřebiče a položte jej na žáruvzdorný povrch. Zkontrolujte, zda jsou suroviny zcela uvařené. Pokud tomu tak není, vraťte koš zpět do fritézy a podle potřeby prodlužte dobu pečení o další minuty.

## **5. NASTAVENÍ ČASU A TEPLoty BĚHEM PROVOZU**

- Po zahájení provozu stisknutím šipky nahoru/dolů upravte dobu vaření nebo teplotu.
- Po změně času nebo teploty potvrďte nastavení stisknutím tlačítka spustit/pozastavit.
- Pokud nestisknete tlačítko spustit/pozastavit pro potvrzení, spotřebič se vrátí k nastavení času/teploty před změnou a po 3 vteřinách obnoví provoz.

## **6. FUNKCE SHAKE (PROTŘEPAT)**

- Když je aktivována funkce SHAKE, spotřebič spustí varování, když uplynou přibližně dvě třetiny doby vaření (režim bez sondy) / když teplota vaření dosáhne přibližně dvou třetin cílové teploty (režim sondy). Symbol SHAKE začne blikat a ozve se pípnutí (2 pípnutí za vteřinu po dobu 10 vteřin).
- Po zahájení provozu se nepřetržitě zobrazuje symbol SHAKE.
- Funkci SHAKE není možné nastavit v polovině provozu.
- Funkce SHAKE není k dispozici v režimech DRY (sušení), TOAST (opékání) a FERMENT (fermentace).

## **7. FUNKCE LIGHT (SVĚTLO)**

- Stisknutím tlačítka LIGHT zapnete/vypnete vnitřní osvětlení.
- Světlo se automaticky vypne po 30 vteřinách.
- Kontrolka se rozsvítí na 30 vteřin na konci vaření, při vyjmutí nebo opětovném vložení koše a při zapojení a zapnutí spotřebiče.

## **8. SONDA**

- Zasuňte sondu vodorovně do středu nejlustší části masa.
- Ujistěte se, že hrot sondy není nakloněn směrem ke spodní nebo horní části masa.
- Sonda by měla být blízko kosti (ale neměla by se jí dotýkat) a mimo dosah tuku.
- Sondu NEPOUŽÍVEJTE na mražené maso nebo na kusy masa tenčí než 1,5 cm.

## **9. PROVOZNÍ REŽIM (BEZ SONDY)**

- Manuální nastavení:** Nastavte teplotu a čas a stisknutím tlačítka spustit/pozastavit zahajte provoz.
- Přednastavený režim:** Zvolte jeden z režimů vaření: AIR FRY (smažení na vzduchu), ROAST (pečení), REHEAT (ohřívání), DRY (sušení), BAKE (pečení pečiva/koláčů), TOAST (opékání), FERMENT (fermentace), MAX 230°C. Pokud není zvolen žádný režim pečení, fritéza použije výchozí režim.
- Speciální zobrazení času:  
Režim TOAST (opékání): zobrazený čas je 2:30 (2 minuty a 30 vteřin).  
Režim DRY (sušení): zobrazený čas je 6:15 (6 hodin a 15 minut).  
Režim FERMENT (fermentace): zobrazený čas je 3:10 (3 minuty a 10 vteřin).

## **10. PROVOZNÍ REŽIM (SE SONDOU)**

### **Manuální režim (cílová teplota sondy definovaná uživatelem)**

- Nainstalujte sondu do spotřebiče. Pokud není detekována žádná sonda, zobrazí se na displeji „PLUGIN1“.
- Zasuňte sondu do potraviny. Pokud není do potraviny vložena žádná sonda nebo je sonda z potraviny vyjmuta, na displeji se zobrazí „PLUGIN2“.
- Nastavte cílovou teplotu sondy. Fritéza se vypne, když sonda dosáhne cílové teploty.
- Stisknutím tlačítka PROBE (sonda) zvolte režim ruční sondy. Pokud není provedena žádná jiná volba, je výchozím režimem manuální režim sondy.

- e) Na levé straně se zobrazuje cílová teplota a na pravé straně aktuální teplota sondy.
- f) Pomocí šipek vlevo nastavte cílovou teplotu sondy. Výchozí cílová teplota sondy je 75 °C a rozsah nastavení je 40-85 °C.

**Přednastavený režim**

- a) Nainstalujte sondu do spotřebiče. Pokud není detekována žádná sonda, zobrazí se na displeji „PLUGIN1“.
- b) Zasuňte sondu do potraviny. Pokud není do potraviny vložena žádná sonda nebo je sonda z potraviny vytažena, na displeji se zobrazí „PLUGIN2“.
- c) Stisknutím tlačítka PROBE (sonda) vyberte přednastavený režim sondy.
- d) Cílová teplota sondy se nastaví automaticky podle zvoleného typu přísady.
- e) Šipkami vlevo můžete přepínat mezi přednastavenými typy ingrediencí: BEEF / CHICKEN / LAMB / FISH / PORK (HOVĚZÍ / KUŘECÍ / JEHNĚČÍ / RYBY / VEPŘOVÉ MASO).
- f) Pomocí šipek vpravo nastavte stupeň propečení masa (rare, medium rare, medium, medium well, well done).
- g) Po spuštění provozu se na displeji zobrazí aktuální stupeň přepečení podle teploty zjištěné sondou.
- h) Hodnota indikátoru přepečení se postupně zvyšuje, protože sonda sleduje teplotu během vaření.

**11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**

- a) Po každém použití spotřebič důkladně vyčistěte.
- b) Před čištěním a údržbou odpojte spotřebič ze zásuvky.
- c) Kryt a ovládací panel otřete vlhkým hadříkem. Spotřebič nikdy neponořujte do vody nebo jiné tekutiny. Nevkládejte jej do myčky nádobí.
- d) Koš a talíř Crisper lze mýt v myčce nádobí nebo ručně. Nepoužívejte tvrdé kartáče a kovové čistící příslušenství.
- e) Po vyčištění vysušte všechny díly na vzduchu nebo ručníkem.

**12. ZJIŠŤOVÁNÍ A ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Fritéza nefunguje.	Zařízení není připojeno k síti.	Spotřebič zapojte do uzemněné zásuvky.
	Koš není správně vložen do spotřebiče.	Zkontrolujte, zda je koš správně vložen.
Jídlo se nevaří.	Množství surovin v koši je nadměrné.	Přísady vkládejte do koše po menších dávkách. Koš nepřepĺnujte.
	Nastavená teplota/čas jsou příliš nízké.	Nastavte teplotu/čas vaření.
Suroviny se nesmaží rovnoměrně.	Některé druhy potravin je třeba uprostřed přípravy protřepat.	V polovině vaření koš protřepejte.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete mastné přísady nebo koš stále obsahuje mastné zbytky z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v koši. K vaření používejte malé množství oleje. Po každém použití koš vždy důkladně vyčistěte.



## EKOLOGICKÁ LIKVIDACE

Můžete pomoci chránit životní prostředí!

Nezapomeňte dodržovat místní předpisy: nefunkční elektrické zařízení zlikvidujte ve vhodném středisku pro likvidaci odpadu.

## ZÁRUKA

Poskytovatelem záruky a autorizovaným poskytovatelem služeb je AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovinsko, přebírá odpovědnost za to, že výrobek bude během záruční doby bezchybně fungovat. V záruční době, která začíná dodáním produktu, opravíme všechny nedokonalosti a vady na produktu, které by vznikly běžným používáním produktu. Záruka zaniká, pokud do výrobku zasahovala osoba neoprávněná vydavatelem záručního listu nebo byly k opravě použity neoriginální díly. Pokud nebude produkt opraven do 45 dnů od obdržení servisního požadavku, poskytovatel záruky jej bezplatně vymění za produkt nový, identický a bezchybný. Záruka se prodlužuje o počet dní, které trvala oprava výrobku.

Záruka nepokrývá:

1. mechanické poškození a závady vzniklé v důsledku nesprávného používání a/nebo opotřebení výrobku
2. škody způsobené vyšší mocí.
3. spotřební díly.

Záruka platí v zemi, kde byl produkt zakoupen a uplatňuje se v místě nákupu nebo u autorizovaného prodejce pro tento trh, který je uveden v prohlášení o produktu na obalu. Faktura za produkt je povinnou přílohou záruky při reklamaci.

Záruka nevyklučuje práva spotřebitele vyplývající z odpovědnosti prodávajícího za vady dodaného zboží. Záruční doba trvá 24 měsíců. Za opravu výrobku odpovídá dovozce pro jednotlivé trhy.

Spotřebitel uplatňuje záruku na prodejním místě, kde zboží zakoupil, nebo na jiném prodejním místě prodávajícího na stejném území země, kde provedl nákup. Spotřebitel podepíše reklamační list na prodejním místě a předá jej prodávajícímu. Po obdržení reklamace jej bude garant do 5 pracovních dnů kontaktovat.

Spotřebitel se může informovat o právech a postupu při uplatnění záruky kontaktováním služby zákaznické podpory na e-mailu [info@vitapur-home.cz](mailto:info@vitapur-home.cz) nebo na telefonním čísle +420 228 889 083.

Doba garantovaného servisu a poskytování náhradních dílů je 3 roky od uplynutí záruční doby.

Produkt: \_\_\_\_\_

Datum dodání zboží: \_\_\_\_\_

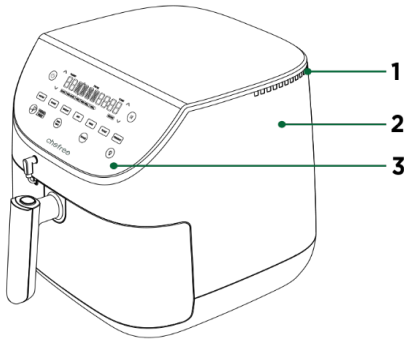
Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Referenz auf.

### **1. WARNHINWEISE UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN**

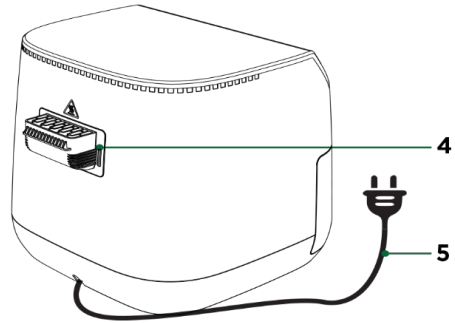
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen.
  - Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke oder wenn es nicht gemäß dem Benutzerhandbuch verwendet wird, erlischt die Garantie.
  - Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung oder nicht vertraut mit dem Gerät vorgesehen, es sei denn, sie werden von Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, beaufsichtigt oder angewiesen.
  - Halten Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Verhindern Sie, dass Kinder mit dem Gerät spielen und beaufsichtigen Sie die Verwendung des Geräts in der Nähe von Kindern genau.
  - Tauchen Sie niemals das Kabel, die Stecker oder das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, in Wasser oder andere Flüssigkeiten, und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen.
  - Stellen Sie sicher, dass die Spannung des Geräts mit der lokalen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie es anschließen. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an und stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig eingesteckt ist.
  - Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Netzkabel. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät selbst beschädigt ist. Wenn ein Schaden auftritt, stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein und bringen Sie es zu einem autorisierten Servicezentrum zur Reparatur.
  - Verwenden Sie niemals eine Steckdose unter der Küchenarbeitsplatte. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
  - Schließen Sie dieses Gerät niemals an externe Timer oder Fernbedienungssysteme an, um Gefahren zu vermeiden.
  - Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
  - Stecken Sie das Gerät nicht ein und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
  - Halten Sie das Gerät von heißen Oberflächen und brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen fern.
  - Stellen Sie während des Betriebs immer sicher, dass mindestens 15 cm Platz über und an allen Seiten des Geräts vorhanden sind, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation zu gewährleisten.
  - Decken Sie die Luftein- und -auslassöffnungen während des Betriebs nicht ab, um Überhitzung zu vermeiden.
  - Ziehen Sie sofort den Stecker des Geräts, wenn dunkler Rauch erscheint, und warten Sie, bis es aufhört, bevor Sie den Korb aus dem Gerät entfernen.
  - Stellen Sie das Gerät immer auf eine horizontale, ebene und stabile Oberfläche. Platzieren Sie es nicht in der Nähe des Randes der Arbeitsplatte und bewegen Sie es nicht während des Gebrauchs.
  - Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gehäuse des Geräts während und nach dem Betrieb berühren.
  - Vermeiden Sie körperlichen Kontakt mit dem Inneren des Geräts und dem Korb während oder unmittelbar nach dem Gebrauch, um Verbrennungen oder Verletzungen zu verhindern.
  - Während des Betriebs wird heißer Dampf durch den Luftauslass freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht vom Dampf und vom Luftauslass während des Betriebs und beim Entfernen des Korbs aus der Heißluftfritteuse fern.
  - Stellen Sie immer sicher, dass der Korb vor dem Betrieb richtig eingesetzt ist. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne den herausnehmbaren Korb.
  - Vermeiden Sie den Kontakt von Lebensmitteln mit den Heizelementen. Überfüllen Sie den Korb beim Kochen nicht.
  - Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder Frittierfett, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
  - Zum Trennen drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung.
  - Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung, dem Auseinanderbauen und der Lagerung abkühlen.
- 32** • Reinigen Sie es nicht mit metallischen Reinigungszubehörteilen wie Stahlwolle.

## 2. PRODUKTPRÄSENTATION

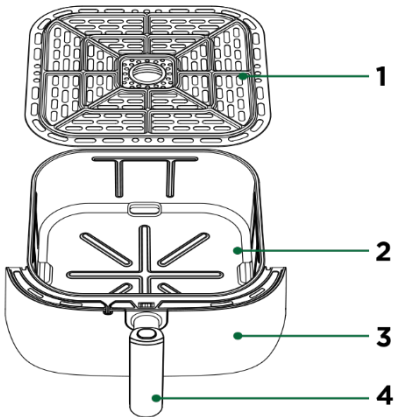
### HEISSLUFTFRITTEUSE



- 1 Lufteinlass
- 2 Gehäuse
- 3 Bedienfeld

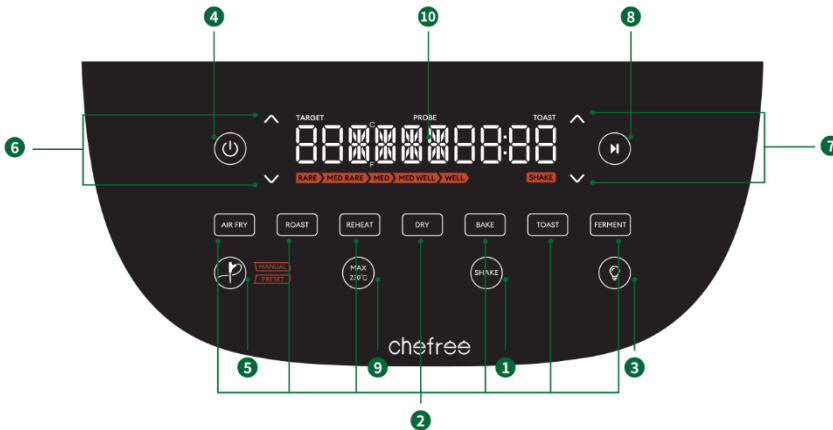


- 4 Luftauslass
- 5 Netzkabel



- 1 Knusperplatte
- 2 Korb
- 3 Sichtfenster
- 4 Korbgriff

### BEDIENFELD



**1. SHAKE-Taste:**

Schaltet die Erinnerung zum Schütteln der Speisen ein/aus.

**2. FUNKTIONSTASTEN:**

Wechselt zwischen verschiedenen Kochmodi.

**3. LICHT-Taste:**

Schaltet das Innenlicht ein/aus.

**4. EIN/AUS-Taste:**

Schaltet das Gerät ein/aus.

**5. PROBENSTEUERUNG-Taste:**

Zeigt die Betriebsmodi der Sonde an.

**6. TEMPERATURANPASSUNGSTASTEN:**

Stellen die Kochtemperatur ein, wenn die Sonde nicht aktiviert ist. Bei aktivierter Sonde:

- a) Im „MANUAL“-Modus die Temperatur der Sonde einstellen
- b) Im „PRESET“-Modus den Zutaten-Typ auswählen, für den die entsprechende Kochtemperatur voreingestellt ist.

**7. ZEITEINSTELLUNGSTASTEN:**

Stellen die Kochzeit ein, wenn die Sonde nicht aktiviert ist. Bei aktivierter Sonde:

- a) Im „MANUAL“-Modus sind diese Tasten nicht funktionsfähig.
- b) Im „PRESET“-Modus den Gargrad der Zutaten einstellen.

**8. START/PAUSE-Taste:**

Startet/pausiert/stoppt den Betrieb.

**9. MAX TEMPERATUR-Taste:**

Stellt die Temperatur der Heißluftfritteuse auf 230 °C ein.

**10. DIGITALBILDSCHIRM:**

Zeigt Temperatur, Zeit, Nachrichten und Fehlercodes an.

**3. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG**

- a) Entfernen und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien sowie Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- b) Waschen Sie den Korb und die Knusperplatte in heißem Seifenwasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich. Die Knusperplatte und der Korb sind spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie das Gehäuse NICHT in der Spülmaschine.

**4. AUFBAU UND BETRIEB**

- a) Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche und weg vom Rand der Arbeitsplatte.
- b) Setzen Sie die Knusperplatte in den Korb ein.
- c) Schieben Sie den Korb in die Heißluftfritteuse.
- d) Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Alle Anzeigen und der Digitalbildschirm leuchten 1 Sekunde lang auf, gefolgt von einem Summton. Das Licht schaltet sich automatisch für 30 Sekunden ein.
- e) Legen Sie die Zutaten auf die Knusperplatte im Korb. Verwenden Sie den Korb niemals ohne die Knusperplatte. Überfüllen Sie den Korb nicht.
- f) Schieben Sie den Korb in die Heißluftfritteuse. Berühren Sie den Korb während und kurz nach der Verwendung aufgrund hoher Temperaturen nicht. Halten Sie den Korb immer am Griff.
- g) Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Das Licht schaltet sich für 30 Sekunden ein. Die Standardeinstellung ist 190 °C und 15 Minuten.
- h) Nach der Auswahl des Kochmodus oder der manuellen Einstellung von Temperatur und Zeit drücken Sie die Start/Pause-Taste, um zu starten.
- i) Während des Betriebs wird nur der aktuelle Kochmodus angezeigt.
- j) Sie können den Betrieb des Geräts durch Drücken der Start/Pause-Taste unterbrechen. Wenn Sie die Start/Pause-Taste nicht innerhalb von 30 Minuten erneut drücken, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- k) Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Ziehen Sie den Korb mit dem Griff heraus, um die Zutaten zu schütteln oder zu wenden. Schieben Sie den Korb zurück in die Heißluftfritteuse und setzen Sie den Kochvorgang fort.

- l) Wenn Sie die Einschalttaste während des Betriebs drücken, um das Gerät auszuschalten, zeigt der Bildschirm „COOL“ an und startet einen 20-sekündigen Abkühlungs-Countdown.
- m) Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Tickgeräusch und der Digitalbildschirm zeigt „End“ an. Das Tickgeräusch wiederholt sich nach 5, 20 und 60 Minuten, um Sie daran zu erinnern, dass der Kochvorgang abgeschlossen ist.
- n) Entfernen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Überprüfen Sie, ob die Zutaten vollständig gekocht sind. Wenn nicht, schieben Sie den Korb zurück in die Heißluftfritteuse und passen Sie die Zeit nach Bedarf an.

## **5. ZEIT- UND TEMPERATURANPASSUNG WÄHREND DES BETRIEBS**

- a) Nach dem Start des Betriebs drücken Sie die Pfeiltasten nach oben/unten, um die Kochzeit oder Temperatur anzupassen.
- b) Nachdem Sie die Zeit oder Temperatur geändert haben, drücken Sie die Start/Pause-Taste, um die Einstellung zu bestätigen.
- c) Wenn Sie die Start/Pause-Taste nicht zur Bestätigung drücken, kehrt das Gerät nach 3 Sekunden zur vorherigen Zeit-/Temperatureinstellung zurück und setzt den Betrieb fort.

## **6. DIE SHAKE-FUNKTION**

- a) Wenn die SHAKE-Funktion aktiviert ist, löst das Gerät eine Erinnerung aus, wenn etwa zwei Drittel der Kochzeit vergangen sind (ohne Sonde) / wenn die Kochtemperatur etwa zwei Drittel der Zieltemperatur erreicht (mit Sonde). Das SHAKE-Symbol blinkt und es ertönt ein Piepton (2 Piepser pro Sekunde für 10 Sekunden).
- b) Das SHAKE-Symbol wird nach dem Start des Betriebs kontinuierlich angezeigt.
- c) Das Einstellen der SHAKE-Funktion nach dem Start des Betriebs ist nicht möglich.
- d) In den Modi DRY, TOAST und FERMENT ist die SHAKE-Funktion nicht verfügbar.

## **7. DIE LICHTFUNKTION**

- a) Drücken Sie die LICHT-Taste, um das Innenlicht ein-/auszuschalten.
- b) Das Licht schaltet sich nach 30 Sekunden automatisch aus.
- c) Das Licht schaltet sich für 30 Sekunden ein, wenn der Kochvorgang endet, wenn Sie den Korb entfernen oder wieder einsetzen und wenn Sie das Gerät einstecken und einschalten.

## **8. DIE SONDE**

- a) Führen Sie die Sonde horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleisches ein.
- b) Stellen Sie sicher, dass die Spitze der Sonde nicht zum Boden oder zur Oberseite des Fleisches zeigt.
- c) Die Sonde sollte nahe am Knochen (aber nicht berührend) und von Fett entfernt sein.
- d) Verwenden Sie die Sonde NICHT mit gefrorenem Fleisch oder für Fleischstücke, die dünner als 1,5 cm sind.

## **9. BETRIEBSMODUS (OHNE SONDE)**

- a) Manueller Modus: Stellen Sie die Temperatur und die Zeit ein und drücken Sie dann die Start/Pause-Taste, um den Betrieb zu starten.
- b) Voreingestellter Modus: Wählen Sie einen der Kochmodi: AIR FRY (HEISSLUFTFRITTIEREN), ROAST (BRATEN), REHEAT (AUFWÄRMEN), DRY (TROCKNEN), BAKE (BACKEN), TOAST (TOASTEN), FERMENT (FERMENTIEREN), MAX 230 °C. Wenn kein Kochmodus ausgewählt ist, verwendet die Heißluftfritteuse den Standardmodus.
- c) Besondere Zeitanzeige:  
 TOAST-Modus: Angezeigte Zeit ist 2:30 (2 Minuten und 30 Sekunden).  
 DRY-Modus: Angezeigte Zeit ist 6:15 (6 Stunden und 15 Minuten).  
 FERMENT-Modus: Angezeigte Zeit ist 3:10 (3 Minuten und 10 Sekunden).

## 10. BETRIEBSMODUS (MIT DER SONDE)

### Manueller Modus (benutzerdefinierte Sonden-Zieltemperatur)

- Installieren Sie die Sonde in das Gerät. Wenn keine Sonde erkannt wird, zeigt die Anzeige „PLUGIN1“.
- Installieren Sie die Sonde in das Lebensmittel. Wenn keine Sonde in das Lebensmittel eingeführt oder herausgezogen wird, zeigt die Anzeige „PLUGIN2“.
- Stellen Sie die Sonden-Zieltemperatur ein. Die Heißluftfritteuse schaltet sich aus, wenn die Sonde die Zieltemperatur erreicht.
- Drücken Sie die SONDE-Taste, um den manuellen Sondenmodus auszuwählen. Wenn keine andere Auswahl getroffen wird, ist der manuelle Sondenmodus der Standardmodus.
- Die linke Seite zeigt die Zieltemperatur an, und die rechte Seite zeigt die aktuelle Temperatur der Sonde an.
- Verwenden Sie die linken Pfeile, um die Sonden-Zieltemperatur einzustellen. Die voreingestellte Sonden-Zieltemperatur ist 75 °C, und der Einstellbereich liegt zwischen 40 und 85 °C.

### Voreingestellter Modus

- Installieren Sie die Sonde in das Gerät. Wenn keine Sonde erkannt wird, zeigt die Anzeige „PLUGIN1“.
- Installieren Sie die Sonde in das Lebensmittel. Wenn keine Sonde in das Lebensmittel eingeführt oder die Sonde aus dem Lebensmittel herausgezogen wird, zeigt die Anzeige „PLUGIN2“.
- Drücken Sie die SONDE-Taste, um den voreingestellten Sondenmodus auszuwählen.
- Die Zieltemperatur der Sonde wird automatisch gemäß dem ausgewählten Zutaten-Typ eingestellt.
- Verwenden Sie die linken Pfeile, um zwischen den voreingestellten Zutaten-Typen zu wechseln: BEEF (RIND) / CHICKEN (HÄHNCHEN) / LAMB (LAMM) / FISH (FISH) / PORK (SCHWEIN).
- Verwenden Sie die rechten Pfeile, um den Gargrad des Fleisches einzustellen (blutig, medium rare, medium, medium well, durchgebraten).
- Nach dem Start des Betriebs wird der aktuelle Gargrad auf dem Bildschirm entsprechend der von der Sonde erkannten Temperatur angezeigt.
- Die Gargrad-Anzeige erhöht sich allmählich, während die Sonde die Temperatur während des Kochens überwacht.

## 11. REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich.
- Ziehen Sie den Stecker des Geräts vor der Reinigung und Wartung aus der Steckdose.
- Wischen Sie das Gehäuse und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stellen Sie es nicht in die Spülmaschine.
- Sie können den Korb und die Knusperplatte in der Spülmaschine reinigen oder von Hand waschen. Vermeiden Sie die Verwendung von harten Bürsten und metallischen Reinigungszubehör.
- Lassen Sie alle Teile nach der Reinigung an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch.

## 12. FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie das Gerät in eine geerdete Steckdose.
	Der Korb ist nicht richtig in das Gerät eingesetzt.	Stellen Sie sicher, dass der Korb richtig eingesetzt ist.
Das Essen ist nicht fertig gekocht.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Korb. Füllen Sie den Korb nicht zu voll.
	Die eingestellte Temperatur/Zeit ist zu niedrig.	Passen Sie die Kochtemperatur/-zeit an.

Die Zutaten werden ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Lebensmittelarten müssen zur Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie den Korb zur Hälfte der Kochzeit.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Zutaten zu oder der Korb enthält noch fettige Rückstände von vorheriger Verwendung.	Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett im Korb verursacht. Verwenden Sie eine kleine Menge Öl zum Kochen. Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch gründlich.



### UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG

Sie können helfen, die Umwelt zu schützen!

Denken Sie daran, die örtlichen Vorschriften zu beachten: Entsorgen Sie nicht funktionierende Elektrogeräte in einem geeigneten Entsorgungszentrum.

### GARANTIE

Der Garantieleisteanbieter und autorisierte Dienstleister ist AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slowenien, übernimmt die Verantwortung dafür, dass das Produkt während der Garantiezeit einwandfrei funktioniert. Während der Garantiezeit Beginnend mit der Lieferung des Produkts reparieren wir alle auftretenden Mängel und Mängel am Produkt als Ergebnis der normalen Verwendung des Produkts. Die Garantie erlischt, wenn das Produkt von einer nicht autorisierten Person manipuliert wurde der Aussteller der Garantiekarte oder dass die nicht originalen Teile zur Reparatur verwendet wurden.

Wenn das Produkt nicht innerhalb von 45 Tagen nach Erhalt der Serviceanfrage repariert wird, ersetzt der Garantieleisteanbieter es durch a neues, identisches und einwandfreies Produkt kostenlos. Die Garantiezeit verlängert sich um die Anzahl der Reparaturtage dauerte.

Die Garantie gilt nicht für:

1. mechanische Schäden und Mängel aufgrund unsachgemäßer Verwendung und / oder Wartung des Produkts;
2. Schäden durch höhere Gewalt;
3. Verbrauchsmaterialien.

Die Garantie gilt in dem Land, in dem der Kauf getätigt wurde, und wird an dem Ort durchgesetzt, an dem der Kauf getätigt wurde hergestellt oder von einem autorisierten Wiederverkäufer für diesen Markt, der in der Produktdeklaration auf der Verpackung angegeben ist. Die Rechnung für das Produkt ist bei Inanspruchnahme der Garantie zwingend eine Anlage. Das Die Garantie schließt die Rechte des Verbrauchers aus der Haftung des Verkäufers für Mängel an der gelieferten Ware nicht aus. Die Garantiezeit beträgt 24 Monate. Der Importeur für einzelne Märkte ist für die Produktreparatur verantwortlich. Der Verbraucher beansprucht die Garantie an der Verkaufsstelle, an der er die Ware gekauft hat, oder an einer anderen Verkaufsstelle des Verkäufers im selben Gebiet des Landes, in dem er den Kauf getätigt hat. Der Verbraucher unterschreibt das Reklamationsformular in der Verkaufsstelle und übergibt es dem Verkäufer. Nach Eingang der Reklamation wird sich der Bürge innerhalb von 5 Werktagen mit ihm in Verbindung setzen.

Der Verbraucher kann sich über die Rechte und das Verfahren zur Inanspruchnahme der Garantie informieren, indem er sich per E-Mail an [hilfe@vitapur.de](mailto:hilfe@vitapur.de) / [hilfe@vitapur.at](mailto:hilfe@vitapur.at) oder unter der Telefonnummer DE: +49316639745 / AT: +43720227905 an den Kundendienst wendet. Die Zeit der garantierten Wartung und Bereitstellung von Ersatzteilen beträgt 3 Jahre ab Ablauf der Gewährleistungsfrist.

Product: \_\_\_\_\_

Datum der Lieferung der Ware: \_\_\_\_\_

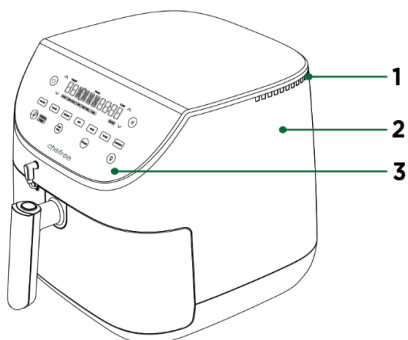
Lugege see kasutusjuhend enne kasutamist hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles.

### **1. HOIATUSED JA OHUTUSABINÕUD**

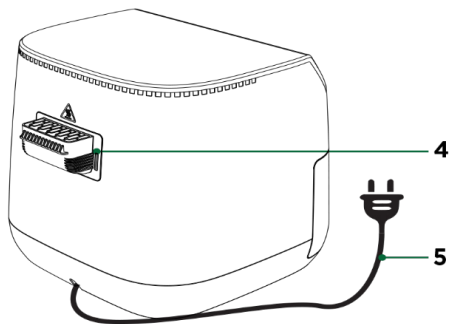
- See seade on ette nähtud ainult tavaliseks majapidamises kasutamiseks. Ärge kasutage seda seadet muul otstarbel kui ettenähtud otstarbel.
- Kui seadet kasutatakse valesti või professionaalsetel või poolprofessionaalsetel eesmärkidel või kui seda ei kasutata vastavalt kasutusjuhendile, kaotab garantii kehtivuse.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed (kaasa arvatud lapsed) või isikud, kellel on vähe kogemusi või kes ei tunne seadet, välja arvatud juhul, kui nende eest vastutavad isikud juhendavad neid seadme kasutamise kohta või neid juhendavad. ohutus.
- Hoidke seade ja selle juhe lastele kättesaamatus kohas. Vältige lastel seadmega mängimist ja kasutage seadet laste läheduses hoolika järelevalve all.
- Ärge kunagi katke elektrilisi komponente ja kütteelemente sisaldavat juhet, pistikuid või korpust vette või muudesse vedelikesse. ega loputa kraani all. Ärge laske seadmesse sattuda vett ega muid vedelikke.
- Enne ühendamist veenduge, et seadme pinge ühtiks kohaliku võrgupingega. Ühendage seade ainult maandatud seinakontakti ja veenduge, et pistik on korralikult sisestatud.
- Kontrollige seadet ja toitejuhet regulaarselt. Ärge kasutage seadet, kui pistik, juhe või seade ise on kahjustatud. Kahjustuste ilmnemisel lõpetage kohe seadme kasutamine ja viige see parandamiseks volitatud teeninduskeskusesse.
- Ärge kunagi kasutage köögilaua all olevat pistikupesa. Ärge kasutage pikendusjuhet.
- Ohtude vältimiseks ärge kunagi ühendage seda seadet väliste taimerite või kaugjuhtimissüsteemidega.
- Ärge laske seadmel järelevalveta töötada.
- Ärge ühendage seadet vooluvõrku ega kasutage juhtpaneeli märgade kätega.
- Hoidke seade eemal kuumadest pindadest ja süttivatest materjalidest, nagu laudlinad või kardinad.
- Veenduge, et seadme kohal ja külgedel oleks alati vähemalt 15 cm vaba ruumi õigeks õhuringluseks.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge katke töö ajal õhu sisse- ja väljalaskeavasid.
- Eemaldage seade viivitamatult vooluvõrgust, kui ilmub tumedat suitsu ja oodake, kuni see lakkab, enne kui eemaldate korvi seadmest.
- Asetage seade alati horisontaalsele, tasasele ja stabiilsele pinnale. Ärge asetage seda leti serva lähedale ega liigutage seda kasutamise ajal.
- Pinnad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Olge seadme korpuse puudutamisel töö ajal ja pärast seda ettevaatlik.
- Põletuste või kehavigastuste vältimiseks vältige füüsilist kokkupuudet seadme sisemuse ja korviga kasutamise ajal või vahetult pärast seda.
- Töötamise ajal eraldub õhu väljalaskeava kaudu kuum aur. Hoidke käed ja nägu aurust ja õhu väljalaskeavast eemal töötamise ajal ja korvi fritüürist eemaldamisel.
- Enne kasutamist veenduge, et korv on korralikult sisestatud. Ärge kasutage seadet ilma eemaldatava korvita.
- Vältige toidu kokkupuudet kütteelementidega. Ärge täitke korvi toiduvalmistamise ajal üle.
- Ärge täitke korvi õli või praerasvaga, kuna see võib põhjustada tuleohtu.
- Ühenduse katkestamiseks vajutage seadme väljalülitamiseks toitenuppu, seejärel eemaldage see pistikupesast, kui seda ei kasutata ja enne puhastamist.
- Enne puhastamist, lahtivõtmist ja ladustamist laske seadmel jahtuda.
- Ärge puhastage metallist puhastustarvikutega, nagu metallist küürimislapid.

## 2. TOOTE ESITLEMINE

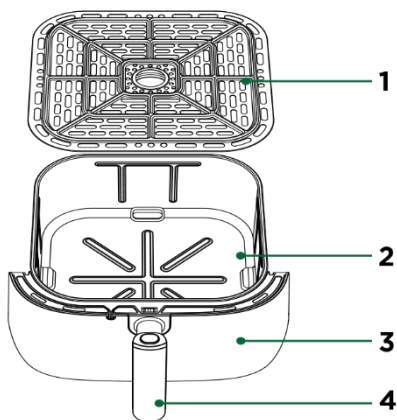
### ÕHUFRIITÜÜR



- 1 Õhudüüs
- 2 Korpus
- 3 Juhtpaneel

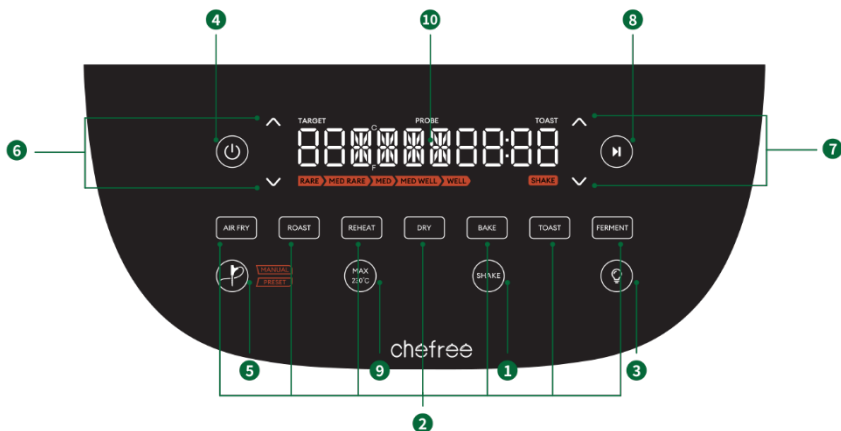


- 4 Õhuväljapääs
- 5 Voolujuhe



- 1 Krõbestamise osa
- 2 Korv
- 3 Vaateaken
- 4 Korvi käepide

### JUHTPANEEL



**1. SEGAMISE nupp:**

Toidu segamise meeldetuletus on/off.

**2. FUNKTSIOONI nupud:**

Vaheta erinevate küpsetusrežiimide vahel.

**3. VALGUSE nupp:**

Lülita sisemine lamp on/off.

**4. OLEKU nupp:**

Seadme olek on/off.

**5. SONDI KONTROLL nupp:**

Kuvab sondi töörežiimid.

**6. TEMPERAATUURI SEADISTUS nupud:**

Muuda küpsetamiseks mõeldud temperatuuri ilma sondi aktiveerimata. Sondi aktiveerides:

- a) "MANUAL" režiim, seadista sondi temperatuuri.
- b) "PRESET" režiim, vali sobivate koostisosade tüüp, mis vastavad eelseadistatud küpsetamiseks mõeldud temperatuurile.

**7. AJA SEADISTAMISE buttons:**

Seadista aega ilma sondi kasutamata. Sondi aktiveerides:

- a) "MANUAL" režiim, these buttons are not functioning.
- b) "PRESET" režiim, vali koostisosade valmiduse aste.

**8. START/PAUS nupp:**

Start/paus/stopp tegevusele.

**9. MAX TEMPERAATUURI nupp:**

Seadistab õhufritiüri temperatuuri 230°C.

**10. DIGITAALNE EKRAAN:**

Näitab temperatuuri, aega, sõnumeid ja veateateid.

**3. ENNE ESIMEST KASUTAMIST**

- a) Eemaldage ja visake seadmelt ära kõik pakkematerjalid ning kleebised või sildid.
- b) Peske korv ja krõbedamisplaat kuumas seebivees, seejärel loputage ja kuivatage hoolikalt. Krõbedamaks taldrik ja korv on nõudepesumasinas pestavad. ÄRGE peske korpust nõudepesumasinas.

**4. SEADISTAMINE JA KASUTAMINE**

- a) Asetage seade stabiilsele, tasasele pinnale ja eemale vastuservast.
- b) Pane krõbedamisplaat korvi.
- c) Sisestage korv fritiüri.
- d) Sisestage pistik pistikupessa. Kõik indikaatorid ja digiekraan süttivad 1 sekundiks, millele järgneb sumisev heli. Tuli süttib automaatselt 30 sekundiks.
- e) Pange koostisosad korvis olevale krõbedamisplaadile. Ärge kunagi kasutage korvi ilma krõbedamisplaadita. Ärge täitke korvi üle.
- f) Sisestage korv fritiüri. Ärge puudutage korvi kasutamise ajal ega vahetult pärast seda kõrgete temperatuuride tõttu. Hoidke korvi alati käepidemest.
- g) Seadme sisselülitamiseks vajutage toitenuppu. Tuli süttib 30 sekundiks. Vaikesäte on 190°C ja 15 minutit.
- h) Pärast küpsetusrežiimi valimist või temperatuuri ja aja käsitsi seadistamist vajutage käivitamiseks nuppu Start/Paus.
- i) Töötamise ajal kuvatakse ainult praegune küpsetusrežiim.
- j) Seadme töö saate peatada, vajutades nuppu Start/Paus. Kui te 30 minuti jooksul uuesti nuppu Start/Paus ei vajuta, lülitub seade automaatselt välja.
- k) Mõned koostisosad vajavad poole valmistamise ajal loksutamist. Koostisainete raputamiseks või pööramiseks tõmmake korv käepidemest välja. Lükake korv tagasi fritiüri ja jätkake küpsetamist.
- l) Kui vajutate seadme väljalülitamiseks töötamise ajal toitenuppu, kuvatakse ekraanil „COOL” ja käivitatakse 20-sekundiline jahutusloendur.
- m) Kui küpsetamine on lõppenud, kostab seade tiksuvat heli ja digitaalsel ekraanil kuvatakse teade

“Lõpp”. Tiksutav heli kostub uuesti 5, 20 ja 60 minuti pärast, tuletades meelde, et toiduvalmistamine on lõppenud.

- n) Eemaldage korv seadmest ja asetage see kuumakindlale pinnale. Kontrollige, kas koostisosad on täielikult keedetud. Kui ei, siis lükake korv tagasi õhkfritüüri ja reguleerige aega vastavalt vajadusele lisaminutite võrra.

## **5. AJA JA TEMPERAATUURI SEADISTAMINE KASUTAMISE AJAL**

- a) Pärast toimingut alustamist vajutage küpsetusaja või temperatuuri reguleerimiseks üles/alla noolt.
- b) Pärast kellaaja või temperatuuri muutmist vajutage seadistuse kinnitamiseks nuppu Start/Paus.
- c) Kui te ei vajuta kinnitamiseks nuppu Start/Paus, naaseb seade enne muutmist seatud kellaaja/temperatuuri seadistusele ja jätkab töötamist 3 sekundi pärast.

## **6. SEGAMISE FUNKTSIOON**

- a) Kui funktsioon SHAKE on aktiveeritud, käivitab seade meeldetuletuse, kui umbes kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud (mittesondi režiim) / kui küpsetustemperatuur jõuab ligikaudu kahe kolmandikuni sihttemperatuurist (sondi režiim). SHAKE sümbol hakkab vilkuma ja kuulete piiksuvat heli (2 piiksu sekundis 10 sekundi jooksul).
- b) Pärast töö alustamist kuvatakse pidevalt sümbolit SHAKE.
- c) Funktsiooni SHAKE seadistamine pooleldi pärast toimingut käivitamist ei ole võimalik.
- d) Režiimides DRY, TOAST ja FERMENT pole funktsioon SHAKE saadaval.

## **7. LAMBI FUNKTSIOON**

- a) Vajutage sisevalgustuse sisse/välja lülitamiseks nuppu LIGHT.
- b) Tuli lülitub automaatselt välja 30 sekundi pärast.
- c) Kui süttib 30 sekundiks toiduvalmistamise lõpus, kui eemaldate või uuesti paigaldate korvi ning kui ühendate seadme ja lülitate sisse.

## **8. SOND**

- a) Sisestage sond horisontaalselt liha kõige paksema osa keskele.
- b) Veenduge, et sondi ots ei oleks kaldu liha põhja või ülaosa poole.
- c) Sond peaks olema luu lähedal (kuid mitte seda puudutama) ja eemal rasvast.
- d) ÄRGE kasutage andurit külmutatud liha või õhukeste kui 1,5 cm lihaliikide puhul.

## **9. TÖÖREŽIIM (ILMA SONDITA)**

- a) Manuaalsed seaded: Seadistage temperatuur ja aeg, seejärel vajutage toimingut alustamiseks nuppu Start/Paus.
- b) Eelseadistatud režiim: Vali üks küpsetusrežiim: AIR FRY (õhufritüürimine), ROAST (röstimine), REHEAT (uuesti soojendamine), DRY (kuivatamine), BAKE (küpsetamine), TOAST (röstima), FERMENT (fermenteerima), MAX 230°C. Kui režiimi ei ole valitud, siis õhufritüür kasutab vaikimisi seadet.
- c) Eriline ajarežiim:
  - TOAST režiim: näidatakse aega 2:30 (2 minutit ja 30 sekundit).
  - DRY režiim: näidatakse aega 6:15 (6 tundi ja 15 minutit).
  - FERMENT režiim: näidatakse aega 3:10 (3 minutit ja 10 sekundit).

## **10. TÖÖREŽIIM (SONDIGA)**

Manuaalne režiim (kasutaja poolt valitud sondi temperatuur)

- a) Paigaldage sond seadmesse. Kui sondi ei tuvastata, kuvatakse ekraanil “PLUGIN1”.
- b) Paigaldage sond toidu sisse. Kui sondi ei sisestata toidu sisse või kui see on toidust välja tõmmatud, kuvatakse ekraanil “PLUGIN2”.

- c) Määrake sondi sihttemperatuur. Õhufritüür lülitub välja, kui sond saavutab sihttemperatuuri.
- d) Manuaalse sondirežiimi valimiseks vajutage nuppu PROBE. Kui muud valikut ei tehta, on vaikerežiim käsitsi sondirežiim.
- e) Vasak pool näitab sihttemperatuuri ja parem külg näitab sondi hetketemperatuuri.
- f) Kasutage vasakpoolseid nooli, et reguleerida sondi sihttemperatuuri. Vaikimisi sondi sihttemperatuur on 75 °C ja seadistusvahemik 40–85 °C.

#### Eelseadistatud režiim

- a) Paigaldage sond seadmesse. Kui sondi ei tuvastata, kuvatakse ekraanil "PLUGIN1".
- b) Paigaldage sond toidu sisse. Kui sondi ei sisestata toidu sisse või kui sond on toidust välja tõmmatud, kuvatakse ekraanil "PLUGIN2".
- c) Eelseadistatud sondi režiimi valimiseks vajutage nuppu PROBE.
- d) Sondi sihttemperatuur seatakse automaatselt vastavalt valitud koostisosale tüübile.
- e) Kasutage vasaknooli, et vahetada eelseadistatud koostisainete tüüpide vahel: BEEF (veiseliha) / CHICKEN (kana) / LAMB (lammas) / FISH (kala) / PORK (sealiha).
- f) Kasutage parempoolseid nooli, et määrata liha küpsusaste (harv, keskmine haruldane, keskmine, keskmine hästi, hästi küpsetatud).
- g) Pärast toimingut käivitamist kuvatakse ekraanil praegune küpsusaste vastavalt sondi tuvastatud temperatuurile.
- h) Valmisoleku indikaator tõuseb järk-järgult, kuna sond jälgib küpsetamise ajal temperatuuri.

### **11. PUHASTAMINE JA HOOLDUS**

- a) Puhastage seadet pärast iga kasutuskorda põhjalikult.
- b) Enne puhastamist ja hooldamist eemaldage seade vooluvõrgust.
- c) Pühkige korpust ja juhtpaneeli niiske lapiga. Ärge kunagi kastke seadet vette või muusse vedelikku. Ärge pange seda nõudepesumasinasse.
- d) Korvi ja krõbedamisplaati võid pesta nõudepesumasinas või pesta käsitsi. Vältige kõvade harjade ja metallipuhastustarvikute kasutamist.
- e) Pärast puhastamist kuivatage kõik osad õhu käes või rätikuga.

### **12. TÕRKEOTSING**

<b>Probleem</b>	<b>Võimalik põhjus</b>	<b>Võimalik lahendus</b>
Õhufritüür ei tööta.	Seade ei ole vooluvõrgus.	Ühendage seade maandusega vooluvõrku.
	Korv ei ole korrektselt seadmesse sisestatud.	Veenduge, et korv oleks korrektselt sisestatud.
Toit ei ole küpsunud.	Koostisosade kogus on korvis liiga suur.	Pane väiksem kogus koostisosi korvi. Veendu, et korv ei oleks ületäidetud.
	Seadistatud aeg või temperatuur on liiga väike.	Seadista küpsetamise aega või temperatuuri.
Koostisosad on ebahühtlaselt küpsunud.	Mõningaid koostisosi on vajalik poole pealt segada või raputada.	Sega või raputa korvi poole küpsetamise pealt.
Seadmest tuleb valget suitsu.	Valmistate suure rasvasisaldusega tooteid või seade on eelmisest korrast veel rasvane.	Valge suitsu põhjustab korvis kuumelev rasv. Kasutage toiduvalmistamiseks väikest kogust õli. Puhastage korv alati pärast iga kasutuskorda põhjalikult.



## KESKKONNASÖBRALIK UTILISEERIMINE

Sina saad aidata loodust säästa!

Ärge unustage järgida kohalikke eeskirju: visake mittetöötavad elektriseadmed sobivasse jäätmekäitluskeskusesse.

## **GARANTII**

Garantii pakkuja ja volitatud teenusepakkuja on AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Sloveenia, võtab endale vastutuse selle eest, et toode töötab garantiiaja jooksul laitmatult. Garantii ajal,

mis algab toote kohaletoiemetamisest, parandame kõik tootel esinevad puudused ja defektid toote tavapärase kasutamise tulemusena. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet rikub garantiikaardi väljastaja poolt mittevolitatud isik või kui remondiks kasutati mitteoriginaalseid osi. Kui toodet ei parandata 45 päeva jooksul pärast hooldustaotluse saamist, asendab garantiipakkuja selle uue, identse ja veatu tootega tasuta. Garantii aeg pikeneb remonditööpäevade arvu võrra.

Garantii ei hõlma:

1. mehaanilised kahjustused ja defektid, mis on tingitud toote ebaõigest kasutamisest ja/või hooldusest.
2. vääramatu jõu tõttu tekkinud kahju.
3. tarbekaubad.

Garantii kehtib riigis, kus ost tehti ja see jõustub ostu sooritamise kohasvalmistatud või selle turu jaoks volitatud edasimüüjalt, mis on märgitud pakendil olevas tootedeklaratsioonis.

Arve toote eest on selle väljanõudmisel garantii kohustuslik lisand.

Garantii ei välista tarbija õigusi, mis tulenevad müüja vastutusest tarnitud kaubal esinevate puuduste eest.

Garantii aeg kestab 24 kuud. Toote parandamise eest vastutab üksikute turgude maaletooja.

Tarbija taotleb garantiid müügikohas, kust ta kauba ostis, või müüja teises müügikohas, mis asub selle riigi territooriumil, kus ta ostu sooritas. Tarbija allkirjastab kaebuse vormi müügikohas ja annab selle müüjale. Peale pretensiooni laekumist võtab käendaja temaga ühendust 5 tööpäeva jooksul.

Tarbija saab õiguste ja garantii sissenõudmise korra kohta tutvuda pöördudes klienditoe poole e-posti aadressi [warranty@vitapur.com](mailto:warranty@vitapur.com).

Garantiihoolduse ja varuosade tarnimise aeg on 3 aastat alates garantiiaja lõppemisest.

Toode: \_\_\_\_\_

Kauba kohaletoiemetamise kuupäev: \_\_\_\_\_

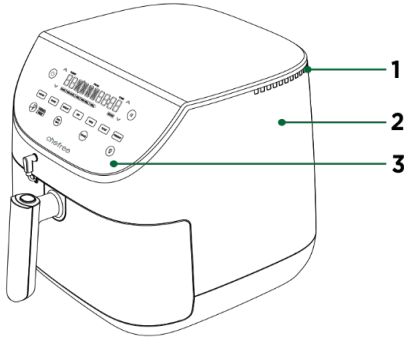
Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant la première utilisation et conservez-la pour toute référence ultérieure.

## **1. AVERTISSEMENTS ET PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ**

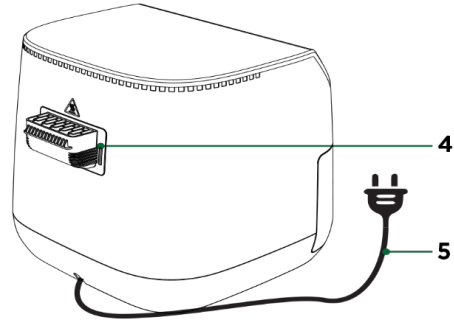
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément au manuel d'utilisation, la garantie est annulée.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou non familiarisées avec l'appareil, à moins qu'elles ne soient supervisées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par des personnes responsables de leur sécurité.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. Empêchez les enfants de jouer avec l'appareil et surveillez étroitement l'appareil lorsqu'il est utilisé à proximité d'enfants.
- N'immergez jamais le cordon, les fiches ou le boîtier, qui contient des composants électriques et des éléments chauffants, dans l'eau ou d'autres liquides, ni les rincer sous le robinet. Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil.
- Assurez-vous que la tension de l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de le brancher. Ne branchez l'appareil que sur une prise murale reliée à la terre et veillez à ce que la fiche soit correctement insérée.
- Inspectez régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon ou l'appareil lui-même est endommagé. Si l'appareil est endommagé, cessez immédiatement de l'utiliser et confiez-le à un réparateur qualifié pour le faire réparer.
- N'utilisez jamais une prise électrique située en-dessous du plan de travail de la cuisine. N'utilisez pas de rallonge électrique.
- Ne connectez jamais cet appareil à des minuteries externes ou à des systèmes de commande à distance afin d'éviter tout risque.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas l'écran de contrôle avec les mains mouillées.
- Tenez l'appareil éloigné des surfaces chaudes et des matériaux combustibles tels que les nappes ou les rideaux.
- Pendant l'utilisation, veillez à ce qu'il y ait toujours au moins 15 cm d'espace au-dessus et sur tous les côtés de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter toute surchauffe.
- Débranchez immédiatement l'appareil en cas d'apparition de fumée noire et attendez qu'elle s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.
- Placez toujours l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable. Ne le placez pas près du bord du plan de travail et ne le déplacez pas lorsque vous l'utilisez.
- Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Faites preuve de prudence lorsque vous touchez le boîtier de l'appareil pendant et après l'opération.
- Évitez tout contact physique avec l'intérieur et le panier de l'appareil pendant ou immédiatement après l'utilisation afin d'éviter les brûlures ou les blessures.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur chaude s'échappe par la sortie d'air. Tenez vos mains et votre visage à l'écart de la vapeur et de la sortie d'air pendant le fonctionnement et lorsque vous retirez le panier de la friteuse.
- Assurez-vous toujours que le panier soit correctement inséré avant d'utiliser l'appareil. N'utilisez pas l'appareil si le panier amovible n'est pas installé.
- Évitez que les aliments n'entrent en contact avec les éléments chauffants. Ne remplissez pas trop le panier lors de la cuisson.
- Ne remplissez pas le panier avec de l'huile ou de la graisse de friture, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Pour déconnecter l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation pour l'éteindre, puis débranchez-le de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter et de le ranger.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des accessoires de nettoyage métalliques tels que des brosses à récurer métalliques.

## 2. PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

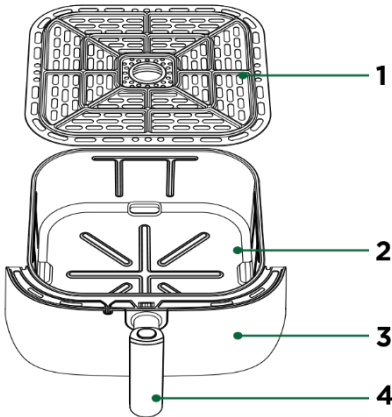
### FRITEUSE À AIR



- 1 Entrée d'air
- 2 Boîtier
- 3 Écran de contrôle

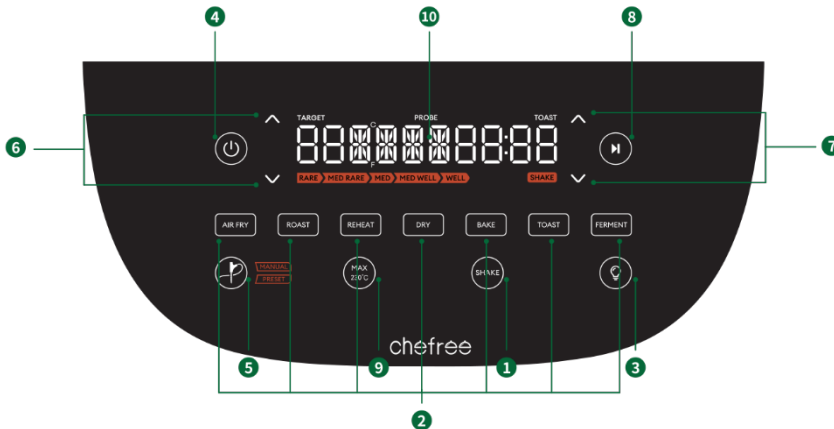


- 4 Sortie d'air
- 5 Cordon d'alimentation



- 1 Plaque à frire
- 2 Panier
- 3 Tiroir
- 4 Poignée du panier

### ÉCRAN DE CONTRÔLE



**1. Bouton SHAKE (agiter) :**

Active/désactive le rappel d'agiter les aliments.

**2. Boutons de fonctions :**

Passer d'un mode de cuisson à l'autre.

**3. Bouton d'éclairage :**

Permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage interne.

**4. Bouton ON/OFF :**

Allumer/éteindre l'appareil.

**5. Bouton de réglage de la sonde :**

Afficher les modes de fonctionnement de la sonde.

**6. Boutons de réglage de la température :**

Régler la température de cuisson sans que la sonde ne soit activée. Avec la sonde activée :

- a) En mode "MANUAL", ajuster la température de la sonde.
- b) En mode "PRESET", sélectionner le type d'ingrédient pour lequel la température de cuisson correspondante a été prédéfinie.

**7. Boutons de réglage de la minuterie :**

Régler le temps de cuisson sans que la sonde ne soit activée. Avec la sonde activée :

- a) En mode "MANUAL", ces boutons ne fonctionnent pas.
- b) En mode "PRESET", ajuster le degré de cuisson des ingrédients.

**8. Bouton START/PAUSE :**

Démarrer/mettre en pause/arrêter l'appareil.

**9. Bouton de température maximum :**

Régler la température de la friteuse sur 230°C.

**10. Écran digital :**

Afficher la température, le temps, les messages et les codes d'erreur.

**3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

- a) Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
- b) Lavez le panier et la plaque à frire à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. La plaque à frire et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle. NE PAS laver le boîtier au lave-vaisselle.

**4. CONFIGURATION ET UTILISATION**

- a) Placez l'appareil sur une surface stable et plane, à distance du bord du plan de travail.
- b) Placez la plaque à frire dans le panier.
- c) Insérez le panier dans la friteuse.
- d) Branchez la fiche dans une prise de courant. Tous les voyants et l'écran digital s'allument pendant 1 seconde, suivis d'un signal sonore. La lumière s'allume automatiquement pendant 30 secondes.
- e) Placez les ingrédients sur la plaque à frire du panier. N'utilisez jamais le panier sans la plaque à frire. Ne remplissez pas trop le panier.
- f) Insérez le panier dans la friteuse. Ne touchez pas le panier pendant et juste après l'utilisation en raison des températures élevées. Tenez toujours le panier par sa poignée.
- g) Appuyez sur le bouton ON/OFF pour mettre l'appareil en marche. Le voyant s'allume pendant 30 secondes. Le réglage par défaut est 190°C et 15 minutes.
- h) Après avoir sélectionné le mode de cuisson ou réglé manuellement la température et la durée, appuyez sur le bouton Start/Pause pour démarrer.
- i) Pendant le fonctionnement, seul le mode de cuisson en cours est affiché.
- j) Vous pouvez interrompre le fonctionnement de l'appareil en appuyant sur le bouton Start/Pause. Si vous n'appuyez pas à nouveau sur le bouton Start/Pause dans les 30 minutes qui suivent, l'appareil s'éteint automatiquement.
- k) Certains ingrédients doivent être remués à la moitié du temps de préparation. Tirez le panier à l'aide de sa poignée pour agiter ou retourner les ingrédients. Remettez le panier dans la friteuse et poursuivez la cuisson.
- l) Si vous appuyez sur le bouton ON/OFF pendant le fonctionnement de l'appareil pour l'éteindre, l'écran

affiche « COOL » et démarre un compte à rebours de refroidissement de 20 secondes.

- m) Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un tic-tac et l'écran numérique affiche « End ». Le tic-tac se répète au bout de 5, 20 et 60 minutes pour vous rappeler que la cuisson est terminée.
- n) Retirez le panier de l'appareil et posez-le sur une surface résistante à la chaleur. Vérifiez que les ingrédients sont bien cuits. Si ce n'est pas le cas, remettez le panier dans la friteuse et réglez le minuteur pour quelques minutes de cuisson supplémentaires si nécessaire.

## **5. RÉGLAGE DU MINUTEUR ET DE LA TEMPÉRATURE EN COURS DE FONCTIONNEMENT**

- a) Après avoir démarré l'opération, appuyez sur la flèche haut/bas pour régler le temps de cuisson ou la température.
- b) Après avoir modifié la durée ou la température, appuyez sur le bouton Start/Pause pour confirmer le réglage.
- c) Si vous n'appuyez pas sur le bouton Start/Pause pour confirmer, l'appareil reviendra au réglage de la durée/température avant le changement et continuera à fonctionner après 3 secondes.

## **6. FONCTION AGITER**

- a) Lorsque la fonction SHAKE (agiter) est activée, l'appareil déclenche un rappel lorsqu'environ deux tiers du temps de cuisson se sont écoulés (mode sans sonde) / lorsque la température de cuisson atteint environ deux tiers de la température cible (mode avec sonde). Le symbole SHAKE clignote et un signal sonore retentit (2 bips par seconde pendant 10 secondes).
- b) Le symbole SHAKE est affiché en permanence après le démarrage de l'appareil.
- c) Il n'est pas possible de régler la fonction SHAKE à mi-chemin après le début de l'opération.
- d) La fonction SHAKE n'est pas disponible dans les modes DRY (sécher), TOAST (griller) et FERMENT (fermenter).

## **7. FONCTION ÉCLAIRAGE**

- a) Appuyez sur le bouton LIGHT pour allumer/éteindre la lumière interne.
- b) La lumière s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.
- c) La lumière s'allume pendant 30 secondes à la fin de la cuisson, lorsque vous retirez ou réinstallez le panier, et lorsque vous branchez et mettez l'appareil en marche.

## **8. SONDE**

- a) Insérez la sonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse de la viande.
- b) Veillez à ce que la pointe de la sonde ne soit pas orientée vers le bas ou le haut de la viande.
- c) La sonde doit être proche de l'os (sans le toucher) et éloignée de toute graisse.
- d) NE PAS utiliser la sonde avec de la viande congelée ou pour des morceaux de viande d'une épaisseur inférieure à 1,5 cm.

## **9. MODE DE FONCTIONNEMENT (SANS LA SONDE)**

- a) **Mode MANUAL** : Réglez la température et la durée, puis appuyez sur la touche Start/Pause pour lancer l'opération.
- b) **Mode PRESET** : Sélectionnez l'un des modes de cuisson : AIR FRY (frire à l'air), ROAST (rôtir), REHEAT (réchauffer), DRY (sécher), BAKE (cuire), TOAST (griller), FERMENT (fermenter), MAX 230°C (230°C maximum). Si aucun mode de cuisson n'est sélectionné, la friteuse utilise le mode par défaut
- c) Affichage spécial de la durée :
  - Mode TOAST (griller) : le temps affiché est de 2:30 (2 minutes et 30 secondes).
  - Mode DRY (sécher) : le temps affiché est 6:15 (6 heures et 15 minutes).
  - Mode FERMENT (fermenter) : le temps affiché est 3:10 (3 minutes et 10 secondes).

## 10. MODE DE FONCTIONNEMENT (AVEC LA SONDE)

Mode **MANUAL** (température cible de la sonde définie par l'utilisateur)

- Installez la sonde dans l'appareil. Si aucune sonde n'est détectée, l'écran affiche « PLUGIN1 ».
- Insérez la sonde dans un aliment. Si aucune sonde n'est insérée dans un aliment ou si la sonde est retirée des aliments, l'écran affiche « PLUGIN2 ».
- Réglez la température cible de la sonde. La friteuse s'éteint lorsque la sonde atteint la température cible.
- Appuyez sur la bouton **PROBE** pour sélectionner le mode de sonde **MANUAL** (manuel). Si aucune autre sélection n'est effectuée, le mode manuel de la sonde est le mode par défaut.
- La partie gauche indique la température cible et la partie droite indique la température actuelle de la sonde.
- Utilisez les flèches de gauche pour ajuster la température cible de la sonde. La température cible par défaut de la sonde est de 75 °C et la plage de réglage s'étend de 40 à 85 °C.

Mode **PRESET**

- Installez la sonde dans l'appareil. Si aucune sonde n'est détectée, l'écran affiche « PLUGIN1 ».
- Insérez la sonde dans un aliment. Si aucune sonde n'est insérée dans un aliment ou si la sonde est retirée des aliments, l'écran affiche « PLUGIN2 ».
- Appuyez sur la bouton **PROBE** pour sélectionner le mode de sonde **PRESET** (préréglé).
- La température cible de la sonde est réglée automatiquement en fonction du type d'ingrédient sélectionné.
- Utilisez les flèches de gauche pour passer d'un type d'ingrédient à l'autre : **BEEF / CHICKEN / LAMB / FISH / PORK** (bœuf / poulet / agneau / poisson / porc).
- Les flèches de droite permettent de régler le degré de cuisson de la viande (saignant, moyennement saignant, moyen, moyennement bien, bien cuit).
- Après le démarrage de l'opération, le degré de cuisson actuel s'affiche à l'écran en fonction de la température détectée par la sonde.
- L'indicateur de cuisson augmente progressivement au fur et à mesure que la sonde surveille la température pendant la cuisson.

## 11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder au nettoyage et à l'entretien.
- Essuyez le boîtier et l'écran digital avec un chiffon humide. N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- Vous pouvez nettoyer le panier et la plaque à frire dans le lave-vaisselle ou les laver à la main. Évitez d'utiliser des brosses dures et des accessoires de nettoyage en métal.
- Séchez toutes les pièces à l'air libre ou à l'aide d'une serviette après le nettoyage.

## 12. DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution possible
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil dans une prise murale avec mise à la terre.
	Le panier n'est pas correctement inséré dans l'appareil.	Assurez-vous que le panier est correctement inséré.
Les aliments ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Ne remplissez pas trop le panier.
	La température/minuterie sélectionnée est trop basse.	Ajustez la température et le temps de cuisson.

Les ingrédients ne sont pas frits de manière uniforme.	Certains types d'aliments doivent être remués à la moitié du temps de préparation.	Agitez le panier à mi-cuisson.
Une fumée blanche se dégage de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras ou le panier contient encore des résidus gras/graisses d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est due à la chauffe des matières grasses dans le panier. Utilisez une petite quantité d'huile pour la cuisson. Nettoyez toujours soigneusement le panier après chaque utilisation.



### RECYCLAGE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Vous pouvez contribuer à la protection de l'environnement !

N'oubliez pas de respecter la réglementation locale : apportez les appareils électriques hors d'usage dans un centre de gestion des déchets approprié.

### GARANTIE

Le fournisseur de garantie et le prestataire de services agréé sont AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovénie, qui assument la responsabilité que le produit fonctionnera parfaitement pendant la période de garantie. Pendant la période de garantie, qui commence à la livraison du produit, nous réparerons tous les défauts et les imperfections du produit qui surviendraient en raison d'une utilisation normale du produit. La garantie est annulée si le produit a été manipulé par une personne non autorisée par l'émetteur de la carte de garantie ou si des pièces non originales ont été utilisées pour la réparation.

Si le produit n'est pas réparé dans un délai de 45 jours après réception de la demande de service, le fournisseur de garantie le remplacera par un produit neuf, identique et sans défaut, gratuitement. La période de garantie sera prolongée du nombre de jours nécessaires à la réparation.

La garantie ne couvre pas :

1. Les dommages mécaniques et les défauts dus à une utilisation et/ou à un entretien incorrects du produit.
2. Les dommages causés par un cas de force majeure.
3. Les consommables.

La garantie est valable dans le pays où l'achat a été effectué et est applicable à l'endroit où l'achat a été effectué ou auprès d'un revendeur agréé pour ce marché, tel que spécifié dans la déclaration de produit sur l'emballage. La facture du produit est une pièce jointe obligatoire à la garantie lorsqu'elle est réclamée.

La garantie n'exclut pas les droits du consommateur découlant de la responsabilité du vendeur pour les défauts des marchandises fournies. La période de garantie est de 24 mois. L'importateur pour les marchés individuels est responsable de la réparation du produit. Le consommateur fait valoir la garantie au point de vente où il a acheté le bien ou dans un autre point de vente du vendeur sur le même territoire du pays où il a effectué l'achat. Le consommateur signe le formulaire de réclamation au point de vente et le remet au vendeur. Après réception de la réclamation, le garant le contactera dans un délai de 5 jours ouvrés.

Le consommateur peut s'informer sur les droits et la procédure pour faire valoir la garantie en contactant le service client par e- [warranty@vitapur.com](mailto:warranty@vitapur.com). Le délai de maintenance garanti et de fourniture de pièces de rechange est de 3 ans à compter de l'expiration de la période de garantie.

Produit : \_\_\_\_\_

Date de livraison des marchandises : \_\_\_\_\_

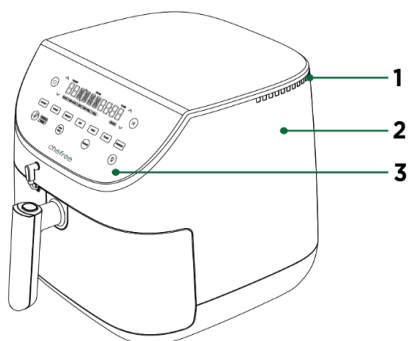
Molimo da pažljivo pročitate ovaj priručnik za korisnike i da ga sačuvate za buduću uporabu.

## **1. UPOZORENJA I MJERE OPREZA**

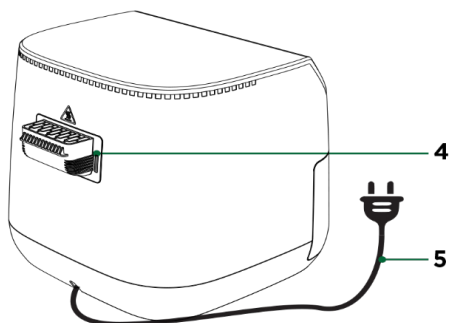
- Ovaj uređaj je namijenjen samo za normalnu uporabu u kućanstvu. Nemojte koristiti ovaj uređaj za bilo što drugo osim za njegovu namjenu.
- Ako se uređaj koristi nepropisno ili u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe, ili ako se ne koristi u skladu s priručnikom za korisnike, jamstvo prestaje važiti.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobama s nedostatkom iskustva ili koje nisu upoznate s uređajem, osim ako su pod nadzorom ili ako su im pokazane upute o korištenju uređaja od strane osoba odgovornih za njihovu sigurnost.
- Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece. Spriječite djecu da se igraju s uređajem i budite pod strogim nadzorom prilikom korištenja uređaja u blizini djece.
- Nikada ne uranjajte kabel, utikače ili kućište, koje sadrži električne komponente i grijače elemente, u vodu ili druge tekućine. Nemojte ispirati pod mlazom vode. Ne dopustite da voda ili druga tekućina uđu u uređaj.
- Provjerite odgovara li napon uređaja naponu lokalne mreže prije spajanja. Aparat priključite samo na uzemljenu zidnu utičnicu i osigurajte da je utikač pravilno umetnut.
- Redovito provjeravajte uređaj i kabel za napajanje. Nemojte koristiti uređaj ako su utikač, kabel ili sam uređaj oštećeni. Ako se oštećenje pojavi, odmah prestanite koristiti uređaj i odnesite ga u ovlašteni servis na popravak.
- Nikada nemojte koristiti električnu utičnicu ispod kuhinjskog pulta. Nemojte koristiti produžni kabel.
- Nikada ne spajajte ovaj uređaj na vanjske mjerače vremena ili sustave daljinskog upravljanja kako biste spriječili opasnosti.
- Ne dopustite da uređaj radi bez nadzora.
- Nemojte uključivati uređaj ili upravljati upravljačkom pločom mokrim rukama.
- Držite uređaj podalje od vrućih površina i zapaljivih materijala kao što su stolnjaci i zavjese.
- Tijekom uporabe uvijek osigurajte najmanje 15 cm prostora iznad i sa svih strana uređaja za pravilnu cirkulaciju zraka.
- Ne prekrivajte otvore za ulaz i izlaz zrak tijekom rada kako biste spriječili pregrijavanje.
- Ako se pojavi taman dim, odmah isključite aparat iz struje i pričekajte da prestane prije nego što izvadite košaru iz aparata.
- Aparat uvijek postavite na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu. Nemojte ga stavljati blizu ruba pulta i nemojte ga pomicati prilikom rada.
- Površine mogu postati vruće tijekom uporabe. Budite oprezni kada dodirujete kućište uređaja tijekom i nakon rada.
- Izbjegavajte fizički kontakt s unutrašnjosti uređaja i košarom tijekom ili neposredno nakon upotrebe kako biste spriječili opekline ili ozljede.
- Tijekom rada, vruća para izlazi kroz otvor za izlaz zraka. Držite ruke i lice podalje od pare i otvora za zrak tijekom rada i kada vadite košaru iz friteze.
- Prije rada uvijek provjerite je li košara ispravno umetnuta. Nemojte koristiti uređaj bez instalirane uklonjive košare.
- Spriječite kontakt hrane s grijačima. Nemojte previše napuniti košaru tijekom kuhanja.
- Ne puniti košaru uljem ili mašću za prženje jer to može uzrokovati opasnost od požara.
- Kako biste ju izvadili, pritisnite tipku za napajanje kako biste isključili uređaj, zatim ga isključite iz utičnice kada nije u upotrebi i prije čišćenja.
- Ostavite uređaj da se ohladi prije čišćenja, rastavljanja i skladištenja.
- Ne čistite metalnim priborom za čišćenje poput metalnih jastučića za ribanje.

## 2. PREZENTACIJA PROIZVODA

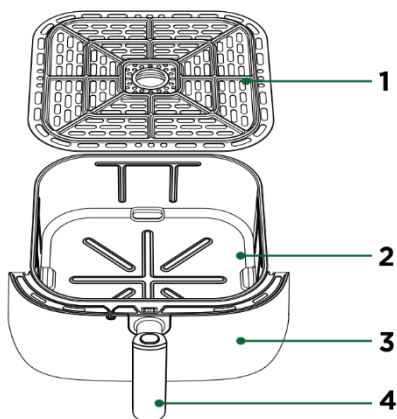
### FRITEZA NA VRUĆI ZRAK



- 1 Otvor za ulaz zraka
- 2 Kućište
- 3 Kontrolna ploča

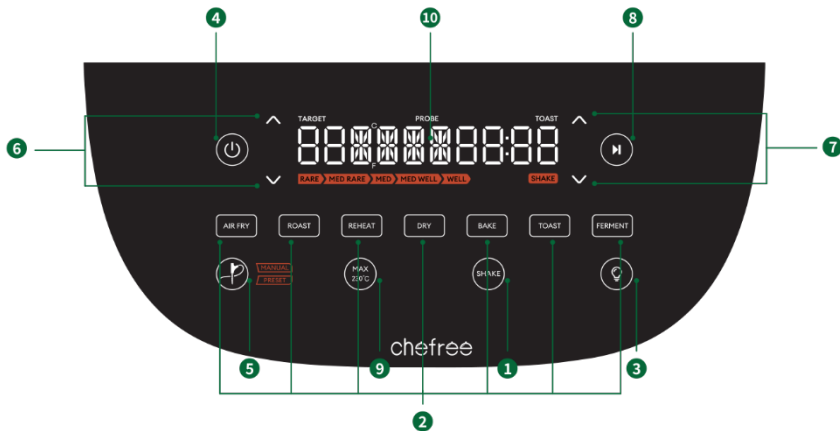


- 4 Otvor za izlaz zraka
- 5 Kabel za napajanje



- 1 Tanjur za pečenje
- 2 Košara
- 3 Prozor
- 4 Ručka košare

### KONTROLNA PLOČA



**1. SHAKE tipka:**

Pali ili gasi podsjetnik za miješanje hrane.

**2. FUNCTION tipke:**

Prebacite se na drugi način kuhanja.

**3. LIGHT tipka:**

Pali ili gasi unutarnje svjetlo.

**4. POWER tipka:**

Pali ili gasi uređaj.

**5. PROBE CONTROL tipka:**

Prikazuje načine rada sonde.

**6. NAMJEŠTANJE TEMPERATURE tipke:**

Namjestite temperaturu kuhanja bez aktiviranja sonde.

S aktiviranom sondom:

a) U "MANUAL" načinu rada, namjestite temperaturu sonde.

b) U "PRESET" načinu, odaberite vrstu sastojka za kojeg namještate odgovarajuću temperaturu kuhanja.

**7. NAMJEŠTANJE VREMENA tipke:**

Namjestite vrijeme kuhanja bez aktiviranja sonde. S aktiviranom sondom:

a) U "MANUAL" načinu, Ove tipke ne funkcioniraju.

b) U "PRESET" načinu, namjestite stupanj prženosti sastojaka.

**8. START/PAUSE tipka:**

Započinje ili zaustavlja rad.

**9. MAX TEMPERATURE tipka:**

Namješta temperaturu friteze na vrući zrak na 230°C.

**10. DIGITALNI ZASLON:**

Prikazuje temperaturu, vrijeme, poruke i kodove pogreški.

**3. PRIJE PRVE UPORABE**

a) Uklonite i odbacite sav materijal za pakiranje, naljepnice ili etikete s uređaja.

b) Operite košaru i tanjur za pečenje u vrućoj vodi sa sapunom, zatim isperite i temeljito osušite. Tanjur i košara za pečenje mogu se prati u perilici posuđa. NEMOJTE čistiti kućište uređaja u perilici posuđa.

**4. POSTAVLJANJE I RAD**

a) Postavite uređaj na stabilnu i ravnu površinu, podalje od ruba ploče.

b) Stavite tanjur za pečenje u košaru.

c) Umetnite košaru u fritezu na vrući zrak.

d) Umetnite utikač u utičnicu. Svi indikatori i digitalni zaslon svijetle 1 sekundu, nakon čega slijedi zujanje. Svjetlo se automatski pali na 30 sekundi.

e) Stavite sastojke na tanjur za pečenje u košari. Nikada nemojte koristiti košaru bez tanjura za pečenje. Nemojte prepuniti košaru.

f) Umetnite košaru u fritezu na vrući zrak. Ne dirajte košaru tijekom i kratko nakon upotrebe zbog visokih temperatura. Uvijek držite košaru za ručku.

g) Pritisnite gumb za uključivanje kako biste uključili uređaj. Svjetlo se pali na 30 sekundi. Zada postavka je 190°C i 15 minuta.

h) Nakon odabira načina kuhanja ili ručnog postavljanja temperature i vremena, pritisnite tipku Start/Pause za početak rada.

i) Tijekom rada prikazuje se samo trenutni način kuhanja.

j) Možete zaustaviti rad uređaja pritiskom na tipku Start/Pause. Ako ne pritisnete tipku Start/Pause opet unutar 30 minuta, uređaj će se automatski isključiti.

k) Neke je sastojke potrebno promiješati na pola vremena pripreme. Izvucite košaru pomoću ručke da protresete ili okrenete sastojke. Gurnite košaru natrag u fritezu i nastavite kuhati.

l) Ako pritisnete tipku za uključivanje/isključivanje tijekom rada kako biste isključili uređaj, na ekranu će se prikazati „COOL“ i započet će odbrojavanje od 20 sekundi za hlađenje.

m) Kada je kuhanje dovršeno, uređaj proizvodi otkucavajući zvuk i digitalni zaslon prikazuje „End“. Otkucavajući zvuk će se ponovno reproducirati nakon 5, 20 i 60 minuta kako bi Vas podsjetio da je kuhanje završeno.

- n) Izvadite košaru iz uređaja i stavite ju na površinu otpornu na toplinu. Provjerite jesu li sastojci potpuno pečeni. Ako nisu, gurnite košaru natrag u fritezu i prema potrebi namjestite vrijeme za dodatne minute rada.

## **5. NAMJEŠTANJE VREMENA I TEMPERATURE TIJEKOM RADA**

- a) Nakon pokretanja postupka, pritisnite strelicu gore/dolje za namještanje vremena kuhanja ili temperature.
- b) Nakon promjene vremena ili temperature, pritisnite tipku Start/Pause kako biste potvrdili postavku.
- c) Ako ne pritisnete tipku Start/Pause za potvrdu, uređaj će se vratiti na postavku vremena/temperature prije promjene i nastaviti s radom nakon 3 sekunde.

## **6. FUNKCIJA MIJEŠANJA**

- a) Kada je funkcija SHAKE aktivirana, uređaj pokreće podsjetnik kada prođu otprilike dvije trećine vremena kuhanja (način rada bez sonde) / kada temperatura kuhanja dosegne približno dvije trećine ciljane temperature (način rada sa sondom). Simbol SHAKE će treperiti i čut ćete zvučni signal (2 zvučna signala u sekundi tijekom 10 sekundi).
- b) SHAKE simbol neprekidno se prikazuje nakon početka rada.
- c) Postavljanje funkcije SHAKE nakon pokretanja postupka nije moguće.
- d) U načinima rada DRY, TOAST i FERMENT, funkcija SHAKE nije dostupna.

## **7. FUNKCIJA OSVJETLJENJA**

- a) Pritisnite tipku LIGHT za uključivanje/isključivanje unutarnjeg svjetla.
- b) Svjetlo će se automatski isključiti nakon 30 sekundi.
- c) Lampica će se upaliti na 30 sekundi na kraju kuhanja, kada izvadite ili ponovno postavite košaru te kada uključite i isključite uređaj.

## **8. SONDA**

- a) Umetnite sondu vodoravno u središte najdebljeg dijela mesa.
- b) Pazite da vrh sonde nije nagnut prema dnu ili vrhu mesa.
- c) Sonda bi trebala biti blizu kosti (ali ne ju dodirivati) i dalje od masnoće.
- d) NEMOJTE koristiti sondu sa smrznutim mesom ili za komade mesa tanje od 1,5 cm.

## **9. NAČIN RADA (BEZ SONDE)**

- a) Ručno podešavanje: Namjestite temperaturu i vrijeme te zatim pritisnite tipku Start/Pause kako bi započeli s radom.
- b) Unaprijed postavljen način rada: Odaberite jednu od metoda kuhanja: AIR FRY (PRŽENJE NA VRUĆI ZRAK), ROAST (PEČENJE), REHEAT (ZAGRIJAVANJE), DRY (SUŠENJE), BAKE (PEČENJE), TOAST (TOSTIRANJE), FERMENT (FERMENTACIJA), MAX 230°C. Ako nijedan način kuhanja nije izabran, friteza na vrući zrak koristi zadani način rada.
- c) Poseban prikaz vremena:  
TOAST način rada: vrijeme prikazano je 2:30 (2 minute i 30 sekundi).  
DRY način rada: vrijeme prikazano je 6:15 (6 sati i 15 minuta).  
FERMENT način rada: vrijeme prikazano je 3:10 (3 minute i 10 sekundi).

## **10. NAČIN RADA (SA SONDOM)**

Ručni način (korisnički definirana ciljna temperatura sonde)

- a) Umetnite sondu u uređaj. Ako se sonda ne uoči, zaslon će prikazati „PLUGIN1”.
- b) Umetnite sondu u hranu. Ako sonda nije umetnuta u hranu ili ako je izvučena iz hrane, zaslon će prikazati „PLUGIN2”.

- c) Postavite ciljnu temperaturu sonde. Friteza na vrući zrak se isključuje kada sonda dosegne ciljnu temperaturu.
- d) Pritisnite tipku PROBE kako biste izabrali ručni način sonde. Ako drugi odabir nije napravljen, ručni način sonde je zadani način.
- e) Lijeva strana prikazuje ciljnu temperaturu, a desna strana prikazuje trenutnu temperaturu sonde.
- f) Koristite lijeve strelice kako biste namjestili ciljnu temperaturu sonde. Ciljna temperatura zadane sonde je 75 °C, a raspon postavljanja je 40–85 °C.

#### Unaprijed postavljeni način rada

- a) Umetnite sondu u uređaj. Ako se sonda ne uoči, zaslon će prikazati „PLUGIN1”.
- b) Umetnite sondu u hranu. Ako se sonda ne umetne u hranu ili ako je izvučena iz hrane, zaslon prikazuje „PLUGIN2”.
- c) Pritisnite tipku PROBE kako biste odabrali unaprijed postavljeni način rada sonde.
- d) Ciljna temperatura sonde se automatski postavlja prema odabranoj vrsti sastojka.
- e) Koristite lijeve strelice kako biste odabrali unaprijed postavljenu vrstu sastojka: BEEF / CHICKEN / LAMB / FISH / PORK (GOVEDINA / PILETINA / JANJETINA / RIBA / SVINJETINA).
- f) Koristite desne strelice da namjestite stupanj završenosti mesa (blago pečeno, srednje blago pečeno, srednje pečeno, srednje dobro pečeno, vrlo dobro pečeno).
- g) Nakon početka rada, trenutni stupanj završenosti je prikazan na ekranu prema temperaturi koja je uočena od strane sonde.
- h) Indikator završenosti se postepeno povećava kako sonda prati temperaturu tijekom kuhanja.

### **11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

- a) Temeljito očistite uređaj nakon svake uporabe.
- b) Ištečajte uređaj iz struje prije čišćenja i održavanja.
- c) Obrišite kućište i kontrolnu ploču s vlažnom krpom. Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili drugu tekućinu. Ne stavljajte ga u perilicu za posuđe.
- d) Možete prati košaru i tanjur za pečenje u perilici posuđa ili ručno. Izbjegavajte korištenje tvrdih četki i metalnih dodataka za čišćenje.
- e) Osušite sve dijelove nakon čišćenja zrakom ili ručnikom.

### **12. RJEŠAVANJE PROBLEMA**

<b>Problem</b>	<b>Mogući uzrok</b>	<b>Moguće rješenje</b>
Friteza na vrući zrak ne radi.	Uređaj nije priključen.	Uključite uređaj u više uzemljenu utičnicu.
	Košara nije pravilno postavljena u uređaj.	Provjerite je li košara pravilno umetnuta.
Hrana nije skuhana.	Količina sastojaka u košari je prevelika.	Stavite manje grupe hrane u košaru. Nemojte previše napuniti košaru.
	Postavljena temperatura/vrijeme je prenisko.	Prilagodite vrijeme/temperaturu kuhanja.
Sastojci su nejednako prženi.	Određena vrsta hrane treba biti promiješana na pola puta procesa pripreme.	Protresite košaru na pola vremena kuhanja.
Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Pripremate masne sastojke, ili košara i dalje sadrži masne ostatke od prijašnje upotrebe.	Masnoća koja se zagrijava u košari uzrokuje bijeli dim. Koristite male količine ulja za pečenje. Uvijek temeljito očistite košaru nakon svake uporabe.



## EKOLOŠKI PRIHVATLJIVO ODLAGANJE

Možete pomoći zaštititi okoliš!

Ne zaboravite slijediti lokalne propise: neispravnu električnu opremu odložite na odgovarajuće mjesto za odlaganje otpada.

## JAMSTVENI LIST

Davatelj jamstva i ovlašteni serviser AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovenija, preuzimaju obvezu da će proizvod raditi besprijekorno tijekom jamstvenog roka. Tijekom jamstvenog roka, koji započinje s isporukom proizvoda, uklonit ćemo sve nedostatke na proizvodu koji bi se pojavili tijekom pravilne uporabe proizvoda, pod uvjetom da proizvod nije predan kod neovlaštenog serviseru i da je izvornik rezervnih dijelova.

Ako se proizvod ne popravi u roku od 45 dana od primitka zahtjeva za otklanjanje oštećenja, besplatno ćemo ga zamijeniti novim, identičnim i besprijekornim proizvodom. Jamstveni rok produljit će se za toliko dana koliko je trajao popravak proizvoda.

Jamstvo ne pokriva:

1. mehanička oštećenja i oštećenja zbog nepravilne uporabe i održavanja;
2. šteta nastala uslijed više sile;
3. potrošni materijal.

Jamstvo vrijedi na području zemlje u kojoj je kupnja izvršena, a provodi se na mjestu gdje je kupnja izvršena ili kod ovlaštenog uvoznika za ovo tržište, što je navedeno u deklaraciji proizvoda na ambalaži. Račun za proizvod je obavezni prilog uz jamstvo prilikom reklamacije.

Jamstvo ne isključuje prava potrošača koja proizlaze iz odgovornosti prodavatelja za oštećenja robe. Jamstveni rok je 24 mjeseca. Uvoznik za pojedina tržišta je zadužen za uslugu.

Potrošač jamstvo zahtijeva na prodajnom mjestu gdje je robu kupio ili na drugom prodajnom mjestu prodavatelja na istom području države u kojoj je kupio. Potrošač potpisuje obrazac za prigovor na prodajnom mjestu i predaje ga prodavatelju. Nakon zaprimljenog prigovora, jamac će ga kontaktirati u roku od 5 radnih dana.

Potrošač se o pravima i postupku ostvarivanja jamstva može informirati kontaktiranjem korisničke podrške na e-mail adresu [info@vitapur.hr](mailto:info@vitapur.hr) ili na broj telefona 01 63 96 612.

Vrijeme zajamčenog servisiranja i nabave rezervnih dijelova je 3 godine od isteka jamstvenog roka.

Naziv proizvoda: \_\_\_\_\_

Datum isporuke robe: \_\_\_\_\_

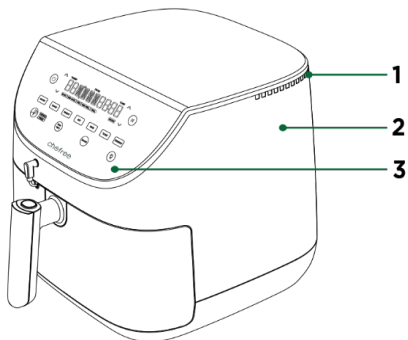
A termék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi felhasználás céljából.

### **1. FIGYELMEZTETÉSEK ÉS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK**

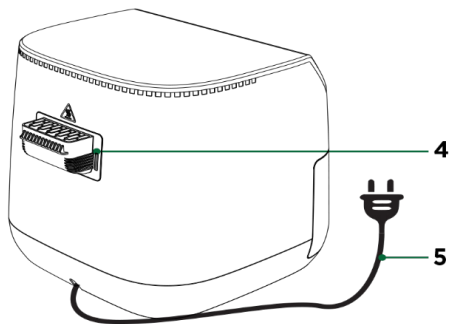
- Ez a készülék csak normál háztartási használatra való. A készüléket csak arra használja, amire gyártották.
- Ha a készüléket nem megfelelően, vagy szakmai vagy félprofi célokra használják, vagy ha nem a felhasználói kézikönyvnek megfelelően használják, a garancia érvényét veszti.
- Ezt a készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is), vagy olyan személyek, akiknek nincs tapasztalata vagy nem ismerik a készüléket, kivéve, ha a készülék használatát a biztonságukért felelős személyek felügyelik vagy utasítják.
- A készüléket és a vezetékeit gyermekek elől elzárva kell tartani. Akadályozza meg, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel, és szigorú felügyeletet alkalmazzon, amikor a készüléket gyermekek közelében használja.
- Soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba az elektromos alkatrészeket és fűtőelemeket tartalmazó kábelt, dugókat vagy házat, és ne öblítse le a csap alatt. Ne hagyja, hogy víz vagy más folyadék kerüljön a készülékbe.
- Csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék feszültsége megegyezik a helyi hálózati feszültséggel. A készüléket csak földelt fali aljzathoz csatlakoztassa, és győződjön meg a dugasz megfelelő behelyezéséről.
- Rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a tápkábelt. Ne használja a készüléket, ha a csatlakozó, a kábel vagy maga a készülék sérült. Ha megsérül, azonnal hagyja abba a készülék használatát, és vigye el javításra egy hivatalos szervizközpontba.
- Soha ne használjon elektromos aljzatot a konyhapult alatt. Ne használjon hosszabbítót.
- Soha ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítőkhöz vagy távirányító rendszerekhez a veszélyek megelőzése érdekében.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működni.
- Ne csatlakoztassa a készüléket, és ne működtesse a kezelőpanelt nedves kézzel.
- Tartsa távol a készüléket forró felületektől és gyúlékony anyagoktól, például asztalterítőktől vagy függönyöktől.
- Használat közben mindig győződjön meg arról, hogy legalább 15 cm hely van a készülék felett és minden oldalán a megfelelő légáramlás érdekében.
- Működés közben ne takarja le a levegő bemeneti és kimeneti nyílásait a túlmelegedés megelőzése érdekében.
- Azonnal húzza ki a készüléket a konnektorból, ha sötét füst jelenik meg, és várja meg, amíg leáll, mielőtt kiveszi a kosarat a készülékből.
- A készüléket mindig vízszintes és stabil felületre helyezze. Ne helyezze a pult széléhez közel, és ne mozgassa használat közben.
- A felületek használat közben felforrósodhatnak. Legyen óvatos, amikor megérinti a készülék burkolatát a működés közben és után.
- Az égési sérülések vagy személyi sérülések megelőzése érdekében használat közben vagy közvetlenül használat után kerülje a készülék belsejével és kosarával való fizikai érintkezést.
- Működés közben forró gőz szabadul fel a légkimeneten keresztül. Tartsa távol a kezét és az arcát a gőztől és a levegőkimenettől működés közben és a kosárnak a légsütőből való eltávolításakor.
- Üzemeltetés előtt mindig győződjön meg arról, hogy a kosár megfelelően van behelyezve. Ne használja a készüléket a kivehető kosár behelyezése nélkül.
- Akadályozza meg, hogy az étel fűtőelemekkel érintkezzen. Főzés közben ne töltse túl a kosarat.
- Ne töltse fel a kosarat olajjal vagy sütőzsírral, mert ez tűzveszélyt okozhat.
- A leválasztáshoz nyomja meg a bekapcsológombot a készülék kikapcsolásához, majd húzza ki a konnektorból, amikor nem használja, és tisztítás előtt.
- Tisztítás, szétszerelés és tárolás előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- Ne tisztítsa fémtisztító tartozékokkal, például fém súrolópárnákkal.

## 2. A TERMÉK BEMUTATÁSA

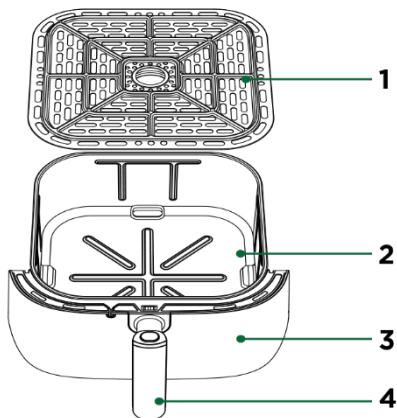
### AIR FRYER



- 1 Légbevezető
- 2 Ház
- 3 Vezérlőpult

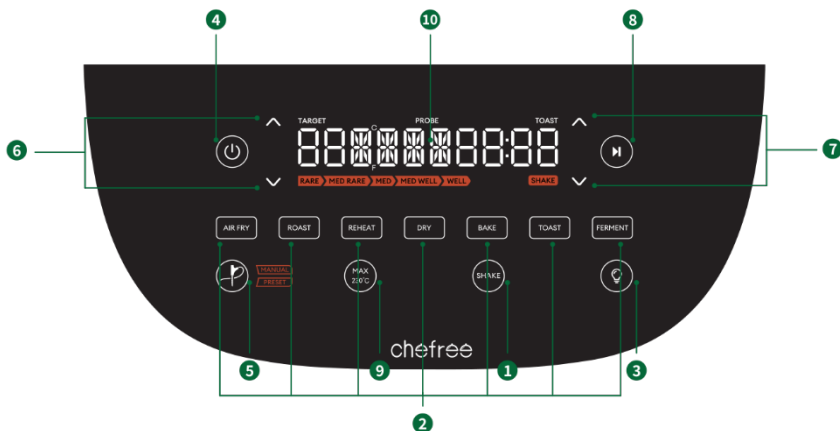


- 4 Levegő kilépés
- 5 Hálózati vezeték



- 1 Roston sütő tányér
- 2 Kosár
- 3 Ablak
- 4 Kosárfogantyú

### VEZÉRLŐPULT



**1. RÁZÓGOMB:**

Be-/kikapcsolja az ételrázás emlékeztetőt.

**2. FUNKCIÓGOMBOK:**

Váltás a különböző sütési módok között.

**3. VILÁGÍTÁS gomb:**

Be-/kikapcsolja a belső lámpát.

**4. BEKAPCSOLÓGOMB:**

Be-/kikapcsolja a készüléket.

**5. SZONDA VEZÉRLŐGOMB:**

Megjeleníti a szonda üzemmódjait.

**6. HŐMÉRSÉKLET-BEÁLLÍTÓ GOMBOK:**

Állítsa be a sütési hőmérsékletet a szonda aktiválása nélkül. Aktivált szondával:

- a) „KÉZI” üzemmódban állítsa be a szonda hőmérsékletét.
- b) „ELŐRE BEÁLLÍTOTT” üzemmódban válassza ki azt az összetevőtípust, amelyhez a megfelelő főzési hőmérsékletet előre beállította.

**7. IDŐBEÁLLÍTÓ GOMBOK:**

Állítsa be a sütési időt a szonda aktiválása nélkül. Aktivált szondával:

- a) „KÉZI” üzemmódban ezek a gombok nem működnek.
- b) „ELŐRE BEÁLLÍTOTT” üzemmódban állítsa be az összetevők adományozási fokát.

**8. START/SZÜNET gomb:**

Elindítja/szünetelteti/leállítja a műveletet.

**9. MAX. HŐMÉRSÉKLET gomb:**

A légsütő hőmérsékletét 230°C-ra állítja.

**10. DIGITÁLIS KÉPERNYŐ:**

Megjeleníti a hőmérsékletet, az időt, az üzeneteket és a hibakódokat.

**3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT**

- a) Távolítsa el és dobjon ki minden csomagolóanyagot, matricát vagy címkét a készülékből.
- b) Mossa ki a kosarat és a ropogós tálat forró, szappanos vízben, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg. A roston sütő tányér és a kosár mosogatógépben mosható. NE tisztítsa a mosogatógép házáat.

**4. BEÁLLÍTÁS ÉS MŰKÖDTETÉS**

- a) Helyezze a készüléket stabil, vízszintes felületre, távol az ellenszélről.
- b) Helyezze a tálcát a kosárba.
- c) Helyezze be a kosarat a légsütőbe.
- d) Dugja be a csatlakozót egy aljzatba. Minden jelzőfény és a digitális képernyő 1 másodpercig világít, majd egy zümmögő hang hallható. A lámpa 30 másodpercre automatikusan felgyullad.
- e) Helyezze az összetevőket a kosárban lévő frissítő roston sütő tányérra. Soha ne használja a kosarat a frissítőlemez nélkül. Ne töltse túl a kosarat.
- f) Helyezze be a kosarat a légsütőbe. A magas hőmérséklet miatt ne érintse meg a kosarat használat közben és röviddel utána. Mindig tartsa a kosarat a fogatúnál fogva.
- g) Nyomja meg a bekapcsológombot a készülék bekapcsolásához. A lámpa 30 másodpercre felgyullad. Az alapértelmezett beállítás 190°C és 15 perc.
- h) A főzési mód kiválasztása vagy a hőmérséklet és az idő kézi beállítása után nyomja meg a Start/Szünet gombot az indításhoz.
- i) Működés közben csak az aktuális sütési mód jelenik meg.
- j) A Start/Szünet gomb megnyomásával szüneteltetheti a készülék működését. Ha 30 percen belül nem nyomja meg újra a Start/Szünet gombot, a készülék automatikusan kikapcsol.
- k) Egyes összetevőket az elkészítési idő felénél fel kell rázni. Húzza ki a kosarat a fogatú segítségével az összetevők rázásához vagy forgatásához. Csúsztassa vissza a kosarat a légsütőbe, és folytassa a sütést.
- l) Ha működés közben megnyomja a bekapcsológombot a készülék kikapcsolásához, a képernyőn megjelenik a „COOL” (hűtés) felirat, és 20 másodperces hűtési visszazámlálás indul.

- m) Amikor a sütés befejeződött, a készülék ketyegő hangot ad ki, és a digitális képernyőn megjelenik a „Vége” felirat. A ketyegő hang 5, 20 és 60 perc elteltével visszajátszódik, hogy emlékeztesse Önt arra, hogy a főzés befejeződött.
- n) Vegye ki a kosarat a készülékből, és helyezze hőálló felületre. Ellenőrizze, hogy az összetevők teljesen meg vannak-e főzve. Ha nem, csúsztassa vissza a kosarat a légsütőbe, és szükség szerint állítsa be az időt további percekre.

### **5. IDŐ ÉS HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA MŰKÖDÉS KÖZBEN**

- a) A művelet megkezdése után nyomja meg a fel/le nyilat a sütési idő vagy a hőmérséklet beállításához.
- b) Az idő vagy a hőmérséklet módosítása után nyomja meg a Start/Szünet gombot a beállítás megerősítéséhez.
- c) Ha nem nyomja meg a Start/Szünet gombot a megerősítéshez, a készülék a módosítás előtt visszatér az idő/hőmérséklet beállításhoz, és 3 másodperc után tovább működik.

### **6. A RÁZÁS FUNKCIÓ**

- a) Amikor a RÁZÁS funkció be van kapcsolva, a készülék emlékeztetőt indít, amikor a sütési idő körülbelül kétharmada letelt (nem szonda üzemmód) / amikor a sütési hőmérséklet eléri a célhőmérséklet körülbelül kétharmadát (szonda üzemmód). A RÁZKÓDÁS szimbólum villogni kezd, és sípoló hangot fog hallani (másodpercenként 2 sípolás 10 másodpercig).
- b) A RÁZÁS szimbólum folyamatosan megjelenik a működés megkezdése után.
- c) A RÁZÁS funkció beállítása a művelet megkezdése után féluton nem lehetséges.
- d) SZÁRAZ, PIRÍTÓS és erjesztett üzemmódban A RÁZÁS funkció nem elérhető.

### **7. A VILÁGÍTÁS FUNKCIÓ**

- a) Nyomja meg a LIGHT (VILÁGÍTÁS) gombot a belső világítás be-/kikapcsolásához.
- b) A lámpa 30 másodperc elteltével automatikusan kialszik.
- c) A jelzőfény 30 másodpercre felgyullad a sütés végén, amikor eltávolítja vagy visszahelyezi a kosarat, valamint amikor csatlakoztatja és bekapcsolja a készüléket.

### **8. A SZONDA**

- a) Helyezze a szondát vízszintesen a hús legvastagabb részének közepébe.
- b) Győződjön meg róla, hogy a szonda csúcsa nem hajlik a hús alja vagy teteje felé.
- c) A szondának közel kell lennie a csonthoz (de nem szabad hozzáérnie), és távol kell lennie minden zsírtól.
- d) NE használja a szondát fagyasztott hússal vagy 1,5 cm-nél vékonyabb húsdarabokkal.

### **9. ÜZEMMÓD (SZONDA NÉLKÜL)**

- a) **Kézi beállítás:** Állítsa be a hőmérsékletet és az időt, majd nyomja meg a Start/Szünet gombot a művelet elindításához.
- b) **Előre beállított üzemmód:** Válasszon a következő sütési módok közül : AIR FRY (légkeveréses sütés), ROAST (sütés), REHEAT (újra melegítés), DRY (szárítás), BAKE (sütés), TOAST (pirítás), FERMENT (fermentálás), MAX 230°C. Ha nincs kiválasztva főzési mód, a légsütő az alapértelmezett módot használja.
- c) **Speciális idő kijelzése:**  
PIRÍTÁS üzemmód: a kijelzett idő 2:30 (2 perc és 30 másodperc).  
SZÁRÍTÁS üzemmód: a kijelzett idő 6:15 (6 óra és 15 perc).  
FERMENTÁLÁS mód: a kijelzett idő 3:10 (3 perc 10 másodperc).

## 10. ÜZEMMÓD (SZONDAÁVAL)

Kézi üzemmód (a szonda felhasználói célhőmérséklete)

- Szerelje be a szondát a készülékbe. Ha nem észlel szondát, a kijelzőn a „PLUGIN1” felirat jelenik meg.
- Szerelje be a szondát az ételbe. Ha az élelmiszerbe nem helyez be szondát, vagy azt kihúzza az élelmiszerből, a kijelzőn a „PLUGIN2” felirat jelenik meg.
- Állítsa be a szonda célhőmérsékletét. A légsütő kikapcsol, amikor a szonda eléri a célhőmérsékletet.
- Nyomja meg a SZONDA gombot a kézi szonda üzemmód kiválasztásához. Ha nincs más választás, a kézi szonda üzemmód az alapértelmezett üzemmód.
- A bal oldalon a célhőmérséklet, a jobb oldalon pedig a szonda aktuális hőmérséklete látható.
- Használja a bal nyilakat a szonda célhőmérsékletének beállításához. A szonda alapértelmezett célhőmérséklete 75 °C, a beállítási tartomány pedig 40–85 °C.

Előre beállított üzemmód

- Szerelje be a szondát a készülékbe. Ha nem észlel szondát, a kijelzőn a „PLUGIN1” felirat jelenik meg.
- Szerelje be a szondát az ételbe. Ha nincs szonda az élelmiszerbe helyezve, vagy a szondát kihúzzák az élelmiszerből, a kijelzőn a „PLUGIN2” felirat jelenik meg.
- Nyomja meg a SZONDA gombot az előre beállított szonda üzemmód kiválasztásához.
- A szonda célhőmérséklete automatikusan a kiválasztott összetevő típusának megfelelően kerül beállításra.
- Használja a bal nyilakat az előre beállított összetevő típusok közötti váltáshoz: BEEF / CHICKEN / LAMB / FISH / PORK. (MARHA / CSIRKE / BÁRÁNY / HAL / SERTÉS.)
- A jobb nyilakkal állítsa be a hús átsütésének mértékét (ritka, közepes ritka, közepes, közepes jól, jól átsütve).
- A művelet megkezdése után az aktuális adományozási fok jelenik meg a képernyőn a szonda által észlelt hőmérsékletnek megfelelően.
- A hangosságjelző fokozatosan növekszik, mivel a szonda sütés közben figyeli a hőmérsékletet.

## 11. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a készüléket.
- Tisztítás és karbantartás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Törölje le a házat és a kezelőpanelt nedves ruhával. A készüléket soha ne helyezze vízbe vagy bármilyen más folyadékba. Ne tegye mosogatógépbe.
- A kosarat és a hűtőlemez mosogatógépben tisztíthatja, vagy kézzel moshatja. Kerülje a kemény kefék és fémtisztító tartozékok használatát.
- Tisztítás után minden alkatrészt szárítson meg levegőn vagy törölközőn.

## 12. HIBAELHÁRÍTÁS

Hibajelenség	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A légsütő nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a készüléket egy földelő fali aljzathoz.
	A kosár nincs megfelelően behelyezve a készülékbe.	Győződjön meg róla, hogy a kosár megfelelően van behelyezve.
Az étel nincs megfőzve.	A kosárban lévő összetevők mennyisége túlzott.	Tegyen kisebb mennyiségű összetevőt a kosárba. Ne töltse túl a kosarat.
	A beállított hőmérséklet/idő túl alacsony.	Állítsa be a sütési hőmérsékletet/időt.

Az összetevők egyenlőtlenül vannak megsütve.	Bizonyos típusú ételeket az elkészítési idő felénél fel kell rázni.	Rázza fel a kosarat a főzés felénél.
Fehér füst áramlik ki a készülékből.	Zsíros összetevőket készít, vagy a kosár még mindig tartalmaz az előző használatból származó zsíros maradványokat.	A fehér füstöt a kosárban lévő zsír felmelegedése okozza. Használjon kis mennyiségű olajat a főzéshez. Minden használat után alaposan tisztítsa meg a kosarat.



### KÖRNYEZETBARÁT ÁRTALMATLANÍTÁS

Segíthet a környezet védelmében!

Ne feledje betartani a helyi előírásokat: a nem működő elektromos berendezéseket megfelelő hulladékkezelő központban ártalmatlanítsa.

### GARANCIA

A jótállás biztosítója és a hivatalos szervizszolgáltató az AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Szlovénia, felelősséget vállal azért, hogy a termék garanciális időszak alatti működése kifogástalan legyen. A jótállási idő alatt, amely a termék kiszállításával kezdődik, a termék minden hiányosságát és hibáját kijavítjuk, amely a termék normál használatának eredményeként fordul elő. A garancia érvénytelenné válik, amennyiben a terméket a jótállási kártya kibocsátója által nem felhatalmazott személy manipulálta, vagy ha a javításhoz nem eredeti alkatrészeket használtak fel. Ha a terméket a szervizelés kérévényezésétől számított 45 napon belül nem javítják meg, a jótállás biztosítója kicseréli egy új, azonos és hibátlan termékre ingyenesen. A jótállás ideje meghosszabbodik az igénybe vett javítási napok számával.

A garancia nem terjed ki a következőkre:

1. a termék nem megfelelő használatából és/vagy karbantartásából eredő mechanikai sérülések és hibák.
2. rendkívüli események okozta kár.
3. fogyóeszközök.

A garancia abban az országban érvényes, ahol a vásárlás történt, és a vásárlás helyszínén érvényesül, vagy egy erre a piacra felhatalmazott viszonteladónál, amely a csomagoláson található terméknnyilatkozatban megtalálható. A termékről szóló számla az érvényesítéskor a garancia kötelező melléklete.

A jótállás nem zárja ki a fogyasztó jogait, amelyek az eladó felelősségéből származnak a szállított áruk hibáiért. A jótállás ideje 24 hónap. Az egyes piacokon az importőr felelős a termék javításáért.

A fogyasztó a jótállást azon az értékesítési helyen érvényesíti, ahol az árut vásárolta, vagy az eladó másik értékesítési pontján, azon ország területén, ahol a vásárlást végezte. A fogyasztó az értékesítés helyén aláírja a reklamációs űrlapot, és átadja az eladónak. A reklamáció beérkezését követően a kezes 5 munkanapon belül felveszi vele a kapcsolatot.

A fogyasztó a jogokról és a jótállási igény érvényesítésének módjáról az info@vitapur.hu e-mail címen vagy a +36 1 700 9748 es telefonszámon az ügyfélszolgálatnál tájékozódhat.

A garanciális szervizelés és alkatrészellátás ideje a jótállási idő lejártától számított 3 év.

Termék: \_\_\_\_\_

Az áru kiszállításának dátuma: \_\_\_\_\_

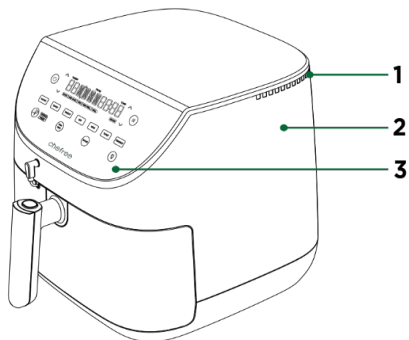
Leggere attentamente il presente manuale prima dell'utilizzo e conservarlo per future consultazioni.

## **1. AVVERTENZE E PRECAUZIONI DI SICUREZZA**

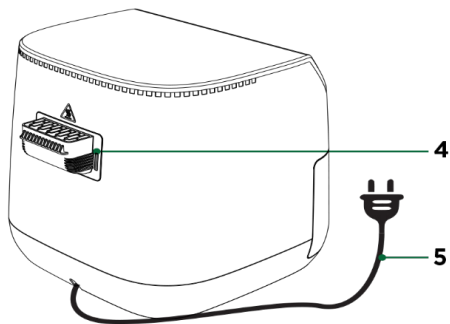
- Questo prodotto è destinato esclusivamente al normale uso domestico. Non utilizzarlo per scopi diversi da quelli previsti.
- Se l'elettrodomestico viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali, o se non viene utilizzato secondo le istruzioni per l'uso, la garanzia decade.
- Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o di persone prive di esperienza e familiarità con l'elettrodomestico, a meno che non siano sorvegliate o istruite sull'utilizzo dell'elettrodomestico da persone responsabili della loro sicurezza.
- Tenere l'elettrodomestico e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini. Evitare che i bambini giochino con l'elettrodomestico e prestare la massima attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.
- Non immergere mai il cavo, le spine o il corpo dell'elettrodomestico, che contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti, in acqua o altri liquidi, né sciacquare sotto il rubinetto. Non lasciare che l'acqua o altri liquidi penetrino nell'elettrodomestico.
- Prima di collegare l'elettrodomestico, accertarsi che la sua tensione corrisponda a quella della rete elettrica locale. Collegare l'elettrodomestico solo a una presa a muro con messa a terra e assicurarsi che la spina sia inserita correttamente.
- Controllare regolarmente l'elettrodomestico e il cavo di alimentazione. Non utilizzare l'elettrodomestico se la spina, il cavo o l'elettrodomestico stesso sono danneggiati. In caso di danni, interrompere immediatamente l'uso dell'elettrodomestico e portarlo presso un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
- Non utilizzare mai una presa elettrica sotto il bancone della cucina. Non utilizzare prolunghe.
- Non collegare mai l'elettrodomestico a timer esterni o a sistemi di controllo a distanza per evitare rischi.
- Non lasciare senza sorveglianza l'elettrodomestico in funzionamento.
- Non collegare l'elettrodomestico e non azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Tenere l'elettrodomestico lontano da superfici calde e materiali combustibili come tovaglie o tende.
- Durante l'utilizzo, assicurarsi sempre che sopra e su tutti i lati dell'elettrodomestico vi siano almeno 15 cm di spazio per una corretta circolazione dell'aria.
- Non coprire le aperture di ingresso e uscita dell'aria durante il funzionamento per evitare il surriscaldamento.
- Se compare del fumo scuro, staccare immediatamente la spina dell'elettrodomestico e attendere che il fumo smetta di fuoriuscire prima di rimuovere il cestello dall'elettrodomestico.
- Collocare sempre l'elettrodomestico su una superficie orizzontale, piana e stabile. Non posizionarlo vicino al bordo del bancone e non spostarlo durante l'utilizzo.
- Durante l'uso, le superfici possono diventare calde. Fare attenzione quando si tocca il corpo dell'elettrodomestico durante e dopo l'utilizzo.
- Evitare il contatto fisico con l'interno e il cestello dell'elettrodomestico durante o subito dopo l'utilizzo per evitare ustioni o lesioni personali.
- Durante l'utilizzo, il vapore caldo fuoriesce dall'uscita dell'aria. Tenere mani e viso lontani dal vapore e dall'uscita dell'aria durante il funzionamento e quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria.
- Assicurarsi sempre che il cestello sia inserito correttamente prima dell'uso. Non utilizzare l'elettrodomestico senza prima aver inserito il cestello estraibile.
- Evitare il contatto degli alimenti con gli elementi riscaldanti. Non riempire eccessivamente il cestello durante la cottura.
- Non riempire il cestello con olio o grasso di frittura per evitare il rischio di incendio.
- Per scollegare l'elettrodomestico, premere il pulsante di accensione per spegnerlo, quindi staccarlo dalla presa di corrente quando non è in uso e prima della pulizia.
- Lasciare raffreddare l'elettrodomestico prima di pulirlo, smontarlo e riporlo.
- Non pulire con accessori per la pulizia in metallo, come le pagliette.

## 2. PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO

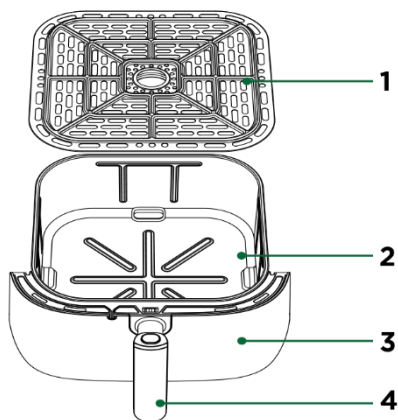
### FRIGGITRICE AD ARIA



- 1 Ingresso dell'aria
- 2 Corpo
- 3 Pannello di controllo

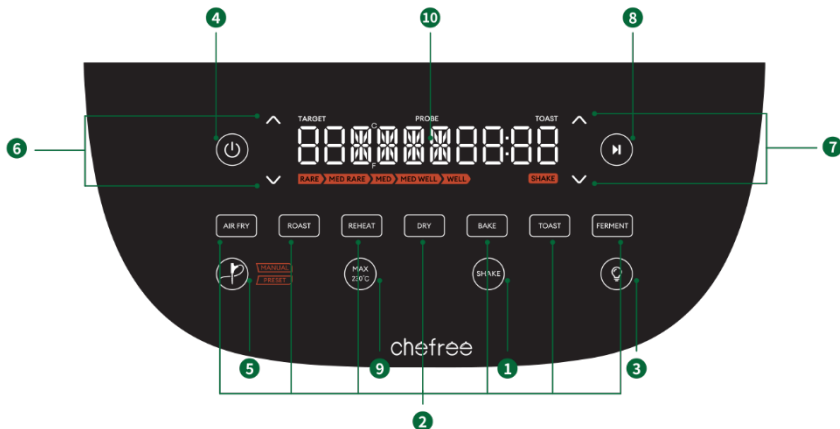


- 4 Uscita dell'aria
- 5 Cavo di alimentazione



- 1 Vassoio crisper
- 2 Cestello
- 3 Finestra
- 4 Impugnatura del cestello

### PANNELLO DI CONTROLLO



**1. Tasto SHAKE:**

Attiva/disattiva il promemoria dello scuotimento del cibo.

**2. Tasti FUNZIONE:**

Consentono di passare da una modalità di cottura all'altra.

**3. Tasto LUCE:**

Accende/spegne la luce interna.

**4. Tasto di ACCENSIONE:**

Accende/spegne l'elettrodomestico.

**5. Tasto di CONTROLLO DELLA SONDA:**

Mostra le modalità operative della sonda.

**6. Tasti di REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA:**

Consentono di regolare la temperatura di cottura senza attivare la sonda. Con la sonda attivata:

- a) In modalità "MANUAL", regolare la temperatura della sonda.
- b) In modalità "PRESET", selezionare il tipo di ingrediente per il quale è stata preimpostata la temperatura di cottura corrispondente.

**7. Tasti di REGOLAZIONE DEL TEMPO:**

Consentono di stabilire il tempo di cottura senza attivare la sonda. Con la sonda attivata:

- a) In modalità "MANUAL", questi tasti non funzionano.
- b) In modalità "PRESET", regolare il grado di cottura degli ingredienti.

**8. Tasti AVVIO/PAUSA:**

Avviano/mettono in pausa/arrestano il funzionamento.

**9. Tasto TEMPERATURA MAX:**

Imposta la temperatura della friggitrice a 230°C.

**10. SCHERMO DIGITALE:**

Mostra la temperatura, il tempo, i messaggi e i codici di errore.

**3. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

- a) Rimuovere ed eliminare tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e le etichette dall'elettrodomestico.
- b) Lavare il cestello e il vassoio crisper in acqua calda e sapone, quindi sciacquare e asciugare con cura. Il vassoio crisper e il cestello sono lavabili in lavastoviglie. NON pulire il corpo dell'elettrodomestico in lavastoviglie.

**4. CONFIGURAZIONE E FUNZIONAMENTO**

- a) Posizionare l'elettrodomestico su una superficie stabile e piana, lontano dal bordo.
- b) Inserire il vassoio crisper nel cestello.
- c) Inserire il cestello nella friggitrice ad aria.
- d) Inserire la spina in una presa di corrente. Tutti gli indicatori e lo schermo digitale si accendono per 1 secondo, seguiti da un ronzio. La spia si accende automaticamente per 30 secondi.
- e) Mettere gli ingredienti sul vassoio crisper nel cestello. Non utilizzare mai il cestello senza il vassoio crisper. Non riempire eccessivamente il cestello.
- f) Inserire il cestello nella friggitrice ad aria. Non toccare il cestello durante e subito dopo l'utilizzo a causa delle alte temperature. Tenere sempre il cestello per l'impugnatura.
- g) Premere il pulsante di accensione per accendere l'elettrodomestico. La spia si accende per 30 secondi. L'impostazione predefinita è 190°C e 15 minuti.
- h) Dopo aver selezionato la modalità di cottura o aver impostato manualmente la temperatura e il tempo, premere il tasto di Avvio/Pausa per iniziare.
- i) Durante il funzionamento, viene mostrata solo la modalità di cottura corrente.
- j) È possibile mettere in pausa l'elettrodomestico premendo il tasto di Avvio/Pausa. Se non si preme nuovamente il tasto di Avvio/Pausa entro 30 minuti, l'elettrodomestico si spegne automaticamente.
- k) È necessario scuotere alcuni ingredienti a metà del tempo di cottura. Estrarre il cestello usando l'impugnatura per scuotere o girare gli ingredienti. Inserire nuovamente il cestello nella friggitrice ad aria e proseguire con la cottura.

- l) Se durante il funzionamento si preme il pulsante di accensione per spegnere il dispositivo, sullo schermo viene visualizzato il messaggio "COOL" e inizia un conto alla rovescia di 20 secondi per il raffreddamento.
- m) Al termine della cottura, l'elettrodomestico emette un ticchettio e lo schermo digitale mostra il messaggio "End". Il ticchettio si ripete dopo 5, 20 e 60 minuti per ricordare che la cottura è terminata.
- n) Estrarre il cestello dall'elettrodomestico e posizionarlo su una superficie resistente al calore. Accertarsi che gli ingredienti siano completamente cotti; in caso contrario, reinserire il cestello nella friggitrice ad aria e, se necessario, aggiungere altri minuti al tempo di cottura.

## **5. REGOLAZIONE DEL TEMPO E DELLA TEMPERATURA DURANTE L'UTILIZZO**

- a) Dopo aver acceso l'elettrodomestico, premere la freccia su/giù per impostare il tempo o la temperatura di cottura.
- b) Dopo aver modificato il tempo o la temperatura, premere il tasto di Avvio/Pausa per confermare le impostazioni.
- c) Se non si preme il tasto di Avvio/Pausa per confermare, l'elettrodomestico torna all'impostazione di tempo/temperatura precedente alla modifica e continua a funzionare dopo 3 secondi.

## **6. FUNZIONE DI SCUOTIMENTO**

- a) Attivando la funzione SHAKE, l'elettrodomestico avvia un promemoria quando sono trascorsi circa due terzi del tempo di cottura (modalità senza sonda) o quando la temperatura di cottura raggiunge circa i due terzi di quella nominale (modalità con sonda). Il simbolo SHAKE lampeggia e il dispositivo emette un segnale acustico (2 bip al secondo per 10 secondi).
- b) Il simbolo SHAKE viene mostrato continuamente dopo l'avvio dell'elettrodomestico.
- c) Non è possibile impostare la funzione SHAKE dopo aver avviato l'elettrodomestico.
- d) La funzione SHAKE non è disponibile nelle modalità DRY, TOAST e FERMENT.

## **7. FUNZIONE LUCE**

- a) Premere il pulsante LUCE per accendere/spegnere la luce interna.
- b) La luce si spegne automaticamente dopo 30 secondi.
- c) La luce si accende per 30 secondi al termine della cottura, quando si rimuove o si reinserisce il cestello e quando si collega e si accende l'elettrodomestico.

## **8. SONDA**

- a) Inserire la sonda orizzontalmente, al centro della parte più spessa della carne.
- b) Assicurarci che la punta della sonda non sia inclinata verso la parte inferiore o superiore della carne.
- c) La sonda deve essere vicina all'osso (senza toccarlo) e lontana dal grasso.
- d) NON utilizzare la sonda con carne congelata o per tagli di carne più sottili di 1,5 cm.

## **9. MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO (SENZA SONDA)**

- a) **Impostazione manuale:** impostare la temperatura e il tempo, quindi premere il tasto di Avvio/Pausa per avviare la cottura.
- b) **Modalità preset:** Selezionare una delle modalità di cottura: AIR FRY (frittura ad aria), ROAST (arrosto), REHEAT (riscaldamento), DRY (essiccazione), BAKE (cottura al forno), TOAST (tostatura), FERMENT (lievitazione), MAX 230°C. Se non viene selezionata alcuna modalità di cottura, la friggitrice ad aria utilizza la modalità predefinita.
- c) **Visualizzazione tempo speciale:**
  - Modalità TOAST: il tempo mostrato è 2:30 (2 minuti e 30 secondi).
  - Modalità DRY: il tempo mostrato è 6:15 (6 ore e 15 minuti).
  - Modalità FERMENT: il tempo mostrato è 3:10 (3 minuti e 10 secondi).

## 10. MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO (CON SONDA)

Modalità manuale (temperatura target della sonda stabilita dall'utente)

- Installare la sonda nell'elettrodomestico. Se non viene rilevata alcuna sonda, il display mostra il messaggio "PLUGIN1".
- Inserire la sonda nell'alimento. Se la sonda non viene inserita o viene estratta dall'alimento, il display mostra il messaggio "PLUGIN2".
- Impostare la temperatura target della sonda. La friggitrice ad aria si spegne quando la sonda raggiunge questo valore di temperatura.
- Premere il tasto SONDA per selezionare la modalità sonda manuale. Se non vengono effettuate altre selezioni, la modalità sonda manuale è quella predefinita.
- Il lato sinistro mostra la temperatura target e il lato destro la temperatura attuale della sonda.
- Utilizzare le frecce a sinistra per regolare la temperatura target della sonda. La temperatura target predefinita della sonda è 75°C e l'intervallo di impostazione è 40-85°C.

Modalità preset

- Installare la sonda nell'elettrodomestico. Se non viene rilevata alcuna sonda, il display mostra il messaggio "PLUGIN1".
- Inserire la sonda nell'alimento. Se la sonda non viene inserita o viene estratta dall'alimento, il display mostra il messaggio "PLUGIN2".
- Premere il tasto SONDA per selezionare la modalità sonda preset.
- La temperatura target della sonda viene impostata automaticamente in base al tipo di ingrediente selezionato.
- Utilizzare le frecce a sinistra per passare da un tipo di ingrediente all'altro: BEEF/CHICKEN/LAMB/FISH/PORK (MANZO/POLLO/AGNELLO/PESCE/MAIALE).
- Utilizzare le frecce a destra per impostare il grado di cottura della carne (al sangue, moderatamente al sangue, media cottura, moderatamente ben cotta, ben cotta).
- Dopo aver avviato la cottura, sullo schermo viene visualizzato il grado di cottura attuale in base alla temperatura rilevata dalla sonda.
- L'indicatore di cottura aumenta gradualmente man mano che la sonda monitora la temperatura durante la cottura.

## 11. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire accuratamente l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia e alla manutenzione.
- Pulire il corpo e il pannello di controllo dell'elettrodomestico con un panno umido. Non immergere mai l'elettrodomestico in acqua o in altri liquidi. Non lavarlo in lavastoviglie.
- È possibile lavare il cestello e il vassoio crisper in lavastoviglie o a mano. Evitare di utilizzare spazzole dure e accessori metallici per la pulizia.
- Dopo la pulizia, asciugare tutte le parti all'aria o con un asciugamano.

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	L'elettrodomestico non è collegato alla presa di corrente.	Collegare l'elettrodomestico a una presa di corrente con messa a terra.
	Il cestello non è inserito correttamente nell'elettrodomestico.	Assicurarsi che il cestello sia inserito correttamente.

Il cibo non è cotto.	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.	Mettere nel cestello piccole quantità di ingredienti, evitando di riempirlo eccessivamente.
	La temperatura e/o il tempo impostati sono troppo bassi.	Regolare la temperatura e/o il tempo di cottura.
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme.	Alcuni tipi di alimenti devono essere scossi a metà del tempo di cottura.	Scuotere il cestello a metà cottura.
Dall'elettrodomestico fuoriesce del fumo bianco.	Si stanno cuocendo ingredienti grassi o il cestello contiene residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel cestello. Utilizzare una piccola quantità di olio per cucinare. Pulire accuratamente il cestello dopo ogni utilizzo.



### SMALTIMENTO ECOCOMPATIBILE

Potete contribuire a proteggere l'ambiente!

Ricordate di attenervi alle normative locali: smaltite le apparecchiature elettriche non funzionanti presso un apposito centro di smaltimento rifiuti.

### GARANZIA

Il fornitore della garanzia e centro di assistenza autorizzato è AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovenia, e si assume la responsabilità del perfetto funzionamento del prodotto durante il periodo coperto da garanzia. Durante il periodo di garanzia, che inizia con la consegna del prodotto, ci impegniamo a riparare tutte le imperfezioni e i difetti del prodotto che potrebbero verificarsi a seguito del normale utilizzo dello stesso. La garanzia decade quando il prodotto è stato manomesso da persona non autorizzata dall'emittente del certificato di garanzia o per la riparazione sono state utilizzate parti non originali.

Se il prodotto non viene riparato entro 45 giorni dalla ricezione della richiesta di assistenza, il fornitore della garanzia provvederà a sostituirlo gratuitamente con un prodotto nuovo, identico e privo di difetti. Il periodo di garanzia verrà esteso per il numero di giorni necessari per la riparazione.

La garanzia non copre:

1. danni e difetti meccanici dovuti ad uso e/o manutenzione non corretti del prodotto;
2. danni causati da forza maggiore;
3. materiali di consumo.

La garanzia è valida nel Paese in cui è stato effettuato l'acquisto e viene applicata nel luogo in cui è stato effettuato l'acquisto o presso un rivenditore autorizzato per tale settore, specificato nella dichiarazione di prodotto sulla confezione. La fattura del prodotto è un allegato obbligatorio alla garanzia quando viene richiesta.

La garanzia non esclude i diritti del consumatore derivanti dalla responsabilità del rivenditore per difetti nella merce fornita. La garanzia dura 24 mesi. L'importatore per i singoli mercati è responsabile della riparazione del prodotto. Il consumatore fa valere la garanzia nel punto vendita in cui ha acquistato la merce o presso un altro punto vendita del venditore nello stesso territorio del Paese in cui ha effettuato l'acquisto. Il consumatore firma il modulo di reclamo nel punto vendita e lo consegna al venditore. Dopo aver ricevuto il reclamo, il garante lo contatterà entro 5 giorni lavorativi. Il consumatore può informarsi sui diritti e sulla procedura per richiedere la garanzia contattando il servizio di assistenza clienti via e-mail all'indirizzo [warranty@vitapur.com](mailto:warranty@vitapur.com). Il periodo di assistenza garantita e fornitura di pezzi di ricambio è di 3 anni dalla scadenza del periodo di garanzia.

Prodotto: \_\_\_\_\_

Data di consegna del prodotto: \_\_\_\_\_

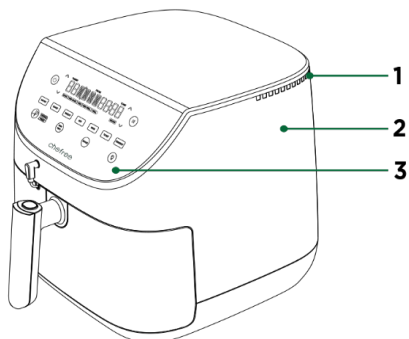
Prieš naudodami atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą ir išsaugokite jį ateičiai.

## **1. ĮSPĖJIMAI IR SAUGOS PRIEMONĖS**

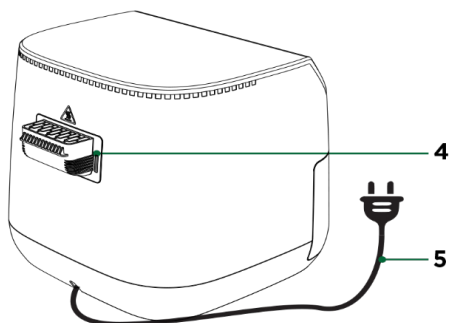
- Šis prietaisas skirtas tik įprastam naudojimui namų ūkyje. Nenaudokite šio prietaiso kitiems tikslams, nei numatyta.
- Jei prietaisas naudojamas netinkamai, profesionaliems ar pusiau profesionaliems tikslams arba jei jis naudojamas ne pagal naudojimo instrukciją, garantija nustoja galioti.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotais fiziniais, jutimaisiais ar protiniais gebėjimais arba asmenims, neturintiems patirties ar nesuspėjusiems su prietaisu, nebent juos prižiūrėtų ar instruktuoję apie prietaiso naudojimą asmenys, atsakingi už jų saugumą.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu ir atidžiai prižiūrėkite, kai prietaisą naudojate šalia vaikų.
- Niekada nemerkite laido, kištukų ar korpuso, kuriame yra elektrinių komponentų ir kaitinimo elementų, į vandenį ar kitus skysčius, taip pat neplaukite po čiaupu. Neleiskite, kad į prietaisą patektų vandens ar kito skysčio.
- Prieš prijungdami prietaisą įsitinkinkite, kad jo įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą. Prietaisą prijunkite tik prie įžeminto sieninio kištukinio lizdo ir užtikrinkite tinkamą kištuko įkišimą.
- Reguliariai tikrinkite prietaisą ir maitinimo laidą. Nenaudokite prietaiso, jei kištukas, laidas ar pats prietaisas yra pažeistas. Jei atsiranda pažeidimų, nedelsdami nustokite naudoti prietaisą ir nuneškite jį į įgaliojantį techninės priežiūros centrą, kad būtų sutaisytas.
- Niekada nenaudokite elektros lizdo, esančio po virtuvės stalviršiu. Nenaudokite prailgintuvo.
- Kad išvengtumėte pavojaus, niekada neprijunkite šio prietaiso prie išorinių laikmačių ar nuotolinio valdymo sistemų.
- Neleiskite prietaisui veikti be priežiūros.
- Neįjunkite prietaiso į elektros tinklą ir nenaudokite valdymo skydelio šlapiomis rankomis.
- Laikykite prietaisą atokiau nuo karštų paviršių ir degių medžiagų, pavyzdžiui, staltiesių ar užuolaidų.
- Naudodami prietaisą visada pasirūpinkite, kad virš jo ir iš visų pusių būtų bent 15 cm erdvės, kad tinkamai cirkuliuotų oras.
- Kad prietaisas neperkaistų, naudojimo metu neuždenkite oro įleidimo ir išleidimo angų.
- Pasirodžius tamsiems dūmams, nedelsdami išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir palaukite, kol dūmai nustos skliti, prieš išimdami krepšį iš prietaiso.
- Visada statykite prietaisą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus. Nestatykite jo netoli stalviršio krašto ir nejudinkite jo, kai jis naudojamas.
- Naudojimo metu paviršiai gali įkaisti. Atsargiai elkitės liečiant prietaiso korpusą darbo metu ir po jo.
- Naudojimo metu arba iš karto po jo venkite fizinio sąlyčio su prietaiso vidumi ir krepšeliu, kad išvengtumėte nudegimų ar kūno sužalojimų.
- Eksploatacijos metu per oro išleidimo angą išsiskiria karšti garai. Veikimo metu ir išimdami krepšį iš oro keptuvės laikykite rankas ir veidą atokiau nuo garų ir oro išleidimo angos.
- Prieš pradėdami naudoti, visada įsitinkinkite, kad krepšelis yra tinkamai įdėtas. Nenaudokite prietaiso neįdėję išimamo krepšelio.
- Saugokite maistą nuo sąlyčio su kaitinimo elementais. Gamindami maistą neperpildykite krepšelio.
- Neužpildykite krepšelio aliejumi ar kepimo riebalais, nes tai gali sukelti gaisro pavojų.
- Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite maitinimo mygtuką, kad prietaisas išsijungtų, o nenaudojamą ir prieš valymą ištraukite jį iš elektros lizdo.
- Prieš valydami, išsardydami ir laikydami leiskite prietaisui atvėsti.
- Nevalykite su metaliniais valymo reikmenimis, pavyzdžiui, metalinėmis šveitimo trinkelėmis.

## 2. PRIETAISO PRISTATYMAS

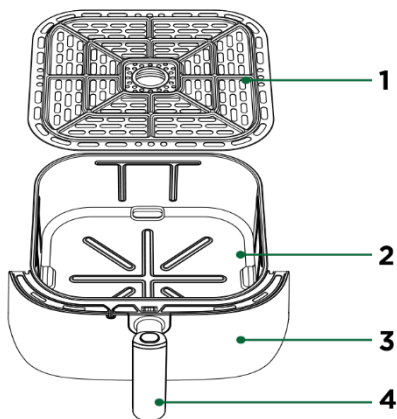
### ORO GRUZDINTUVĖ



- 1 Oro įleidimo anga
- 2 Korpusas
- 3 Valdymo skydelis

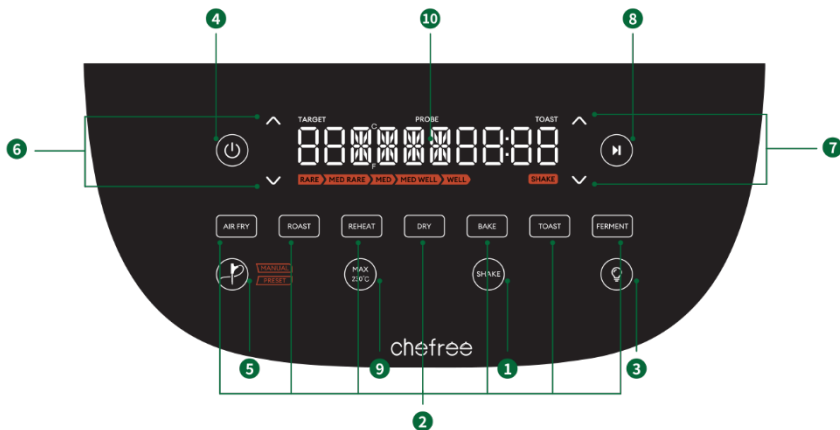


- 4 Oro išleidimo anga
- 5 Maitinimo laidas



- 1 Džiovinimo plokštė
- 2 Krepšys
- 3 Langas
- 4 Krepšio rankena

### VALDYMO SKYDELIS



**1. KRATYMO mygtukas:**

Ijungiamas ir išjungiamas maisto pakratymo priminimas.

**2. FUNKCIJŲ mygtukai:**

Perjunkite skirtingus gaminimo režimus.

**3. ŠVIESOS mygtukas:**

Ijungia ir išjungia vidinį apšvietimą.

**4. MAITINIMO mygtukas:**

Ijungia ir išjungia prietaisą.

**5. DAVIKLIO VALDYMO mygtukas:**

Rodomi daviklio darbo režimai.

**6. TEMPERATŪROS REGULIAVIMO mygtukai:**

Reguliuokite kepimo temperatūrą neįjungę daviklio. Kai daviklis įjungtas:

- a) „MANUAL“ (liet. rankiniu) režimu reguliuokite daviklio temperatūrą.
- b) „PRESET“ (liet. iš anksto nustatytu) režimu pasirinkite ingredientų tipą, kuriam iš anksto nustatyta atitinkama kepimo temperatūra.

**7. LAIKO REGULIAVIMO mygtukai:**

Kepimo laiką reguliuokite neįjungę daviklio. Kai daviklis įjungtas:

- a) „MANUAL“ (liet. rankiniu) režimu šie mygtukai neveikia.
- b) „PRESET“ (liet. iš anksto nustatytu) režimu reguliuokite ingredientų apkepimo laipsnį.

**8. PALEIDIMO / PAUZĖS mygtukas:**

Paleidžia / sustabdo / išjungia veikimą.

**9. MAKSIMALIOS TEMPERATŪROS mygtukas:**

Nustato oro gruzdintuvės temperatūrą 230 °C.

**10. SKAITMENINIS EKRAVAS:**

Rodoma temperatūra, laikas, pranešimai ir klaidų kodai.

**3. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ**

- a) Nuo prietaiso nuimkite ir išmeskite visas pakavimo medžiagas, lipdukus ar etiketes.
- b) Išplaukite krepšį ir džiovavimo plokštę karštime muiluotame vandenyje, tada kruopščiai išskalaukite ir išdžiovinkite. Džiovavimo plokštę ir krepšį galima plauti indaplovėje. NEPLAUKITE korpuso indaplovėje.

**4. NUSTATYMAS IR VALDYMAS**

- a) Pastatykite prietaisą ant stabilaus, lygaus paviršiaus, atokiau nuo stalviršio krašto.
- b) Į krepšį įdėkite džiovavimo plokštę.
- c) Įdėkite krepšį į grudintuvę.
- d) Įkiškite kištuką į elektros lizdą. Visi indikatoriai ir skaitmeninis ekranas užsidega 1 sekundę, o po to pasigirsta bumbtelėjimas. Šviesa automatiškai įsijungia 30 sekundžių.
- e) Sudėkite ingredientus ant krepšyje esančios džiovavimo plokštės. Niekada nenaudokite krepšio be džiovavimo plokštės. Neperpildykite krepšio.
- f) Įdėkite krepšį į grudintuvę. Dėl aukštos temperatūros naudojimo metu ir netrukus po jos nelieskite krepšio. Visada laikykite krepšį už rankenos.
- g) Paspauskite maitinimo mygtuką, kad įjungtumėte prietaisą. Lemputė įsijungia 30 sekundžių. Numatytoji nuostata yra 190 °C ir 15 minučių.
- h) Pasirinkę gaminimo režimą arba rankiniu būdu nustatę temperatūrą ir laiką, paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką, kad pradėtumėte.
- i) Veikimo metu rodomas tik dabartinis gaminimo režimas.
- j) Prietaiso veikimą galite pristabdyti paspausdami paleidimo / pauzės mygtuką. Jei per 30 minučių vėl nepaspausite paleidimo / pauzės mygtuko, prietaisas išsijungs automatiškai.
- k) Kai kuriuos ingredientus reikia pakratyti įpusėjus ruošimo laikui. Ištraukite krepšį naudodami rankeną, kad pakratytumėte arba apverstumėte ingredientus. Įstumkite krepšį atgal į oro gruzdintuvę ir toliau kepkite.
- l) Jei veikimo metu paspaudžiante maitinimo mygtuką, norėdami išjungti prietaisą, ekrane rodomas

užrašas „COOL“ (liet. vėsinimas) ir pradėdamas 20 sekundžių vėsinimo atgalinis skaičiavimas.

- m) Baigus kepti, prietaisas skleidžia tiksintį garsą, o skaitmeniniame ekrane rodomas užrašas „End“ (liet. pabaiga). Tiksėjimo garsas kartojasi po 5, 20 ir 60 minučių, kad primintų, jog gaminimas baigtas.
- n) Išimkite krepšį iš prietaiso ir padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus. Patikrinkite, ar ingredientai visiškai iškepę. Jei ne, įstumkite krepšį atgal į gruzdintuvę ir, jei reikia, pakoreguokite laiką dar kelioms minutėms.

## **5. LAIKO IR TEMPERATŪROS REGULIAVIMAS VEIKIMO METU**

- a) Paleidę funkciją, paspauskite rodyklę aukštyn / žemyn, kad sureguliuotumėte kepimo laiką arba temperatūrą.
- b) Pakeitę laiką arba temperatūrą, paspauskite paleidimo/pauzės mygtuką, kad patvirtintumėte nustatymą.
- c) Jei nepaspausite paleidimo / pauzės mygtuko, kad patvirtintumėte, po 3 sekundžių prietaisas grįš į prieš pakeitimą buvusį laiką ir temperatūros nustatymą ir toliau tęs darbą.

## **6. KRATYMO FUNKCIJA**

- a) Kai įjungta „SHAKE“ (liet. kratymo) funkcija, prietaisas įjungia priminimą, kai praeina maždaug du trečdaliai kepimo laiko (ne daviklio režimas) / kai kepimo temperatūra pasiekia maždaug du trečdalius tikslinės temperatūros (daviklio režimas). „SHAKE“ simbolis mirksės ir išgirsite pyptelėjimą (2 pyptelėjimai per sekundę 10 sekundžių).
- b) Pradėjus veikti, nuolat rodomas „SHAKE“ simbolis.
- c) Pradėjus veikti, „SHAKE“ funkcijos nustatymas įpusėjęs veikimui negalimas.
- d) Naudojant režimus „DRY“, „TOAST“ ir „FERMENT“, „SHAKE“ funkcija nėra prieinama.

## **7. APŠVIETIMO FUNKCIJA**

- a) Paspauskite mygtuką „LIGHT“, kad įjungtumėte arba išjungtumėte vidinį apšvietimą
- b) Po 30 sekundžių šviesa automatiškai išsijungs.
- c) Pasibaigus maisto ruošimui, išėmus arba iš naujo įdėjus krepšį, taip pat prijungus prie elektros tinklo ir įjungus prietaisą, lemputė užsidega 30 sekundžių.

## **8. DAVIKLIS**

- a) Įkiškite daviklį horizontaliai į storiausios mėsos dalies vidurį.
- b) Įsitikinkite, kad daviklio galas nėra nukreiptas į mėsos apačią ar viršų.
- c) Daviklis turi būti arti kaulo (bet jo neliesti) ir toliau nuo riebalų.
- d) NENAUDOKITE daviklio šaldytai mėsei arba plonesniems nei 1,5 cm mėsos gabalams.

## **9. VEIKIMO REŽIMAS (BE DAVIKLIO)**

- a) Rankinis nustatymas: nustatykite temperatūrą ir laiką, tada paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką, kad paleistumėte veikimą.
- b) Iš anksto nustatytas režimas: pasirinkite vieną iš kepimo režimų: AIR FRY (kepti ore), ROAST (gruzdinti), REHEAT (pašildyti), DRY (džiovinti), BAKE (kepti), TOAST (skruzdinti), FERMENT (fermentuoti), MAX 230°C (maks. 230°C). Jei nepasirinktas joks kepimo režimas, gruzdintuvėje naudojamas numatytasis režimas.
- c) Specialus laiko rodymas:
  - „TOAST“ režimas: rodomas laikas yra 2:30 (2 minutės ir 30 sekundžių).
  - „DRY“ režimas: rodomas laikas yra 6:15 (6 valandos ir 15 minučių).
  - „FERMENT“ režimas: rodomas laikas yra 3:10 (3 minutės ir 10 sekundžių).

## **10. VEIKIMO REŽIMAS (SU DAVIKLIU)**

Rankinis režimas (naudotojo nustatyta siektina daviklio temperatūra)

- a) Įstatykite daviklį į prietaisą. Jei daviklis neaptiktas, ekrane rodomas užrašas „PLUGIN1“.

- b) Įdėkite daviklį į maisto produktą. Jei daviklis neįkišamas į produktą arba ištraukiamas iš maisto produkto, ekrane rodomas užrašas „PLUGIN2“.
- c) Nustatykite daviklio tikslią temperatūrą. Gruzdintuvė išsijungia, kai daviklis pasiekia tikslią temperatūrą.
- d) Paspauskite mygtuką „PROBE“, kad pasirinktumėte rankinio daviklio režimą. Jei nepasirenkama jokia kita parinktis, rankinio daviklio režimas yra numatytasis režimas.
- e) Kairėje pusėje rodoma siektina temperatūra, o dešinėje pusėje rodoma esama daviklio temperatūra.
- f) Kairiosiomis rodyklėmis reguliuokite daviklio tikslią temperatūrą. Numatytoji tiksli daviklio temperatūra yra 75 °C, o nustatymo intervalas yra 40-85 °C.

**Išankstinių nustatymų režimas**

- a) Įstatykite daviklį į prietaisą. Jei daviklis neaptiktas, ekrane rodomas užrašas „PLUGIN1“.
- b) Įdėkite daviklį į maisto produktą. Jei daviklis neįkišamas į produktą arba jei daviklis ištraukiamas iš maisto produkto, ekrane rodomas užrašas „PLUGIN2“.
- c) Paspauskite mygtuką „PROBE“, kad pasirinktumėte iš anksto nustatytą daviklio režimą.
- d) Daviklio tikslią temperatūrą nustatoma automatiškai pagal pasirinktą ingredientų tipą
- e) Rodyklėmis į kairę perjunkite iš anksto nustatytus ingredientų tipus: BEEF / CHICKEN / LAMB / FISH / PORK (jautiena / vištiena / ėriena / žuvis / kiauliena).
- f) Dešiniuosius rodyklėmis nustatykite mėsos iškepimo laipsnį („rare“, „medium rare“, „medium“, „medium well“, „well done“).
- g) Pradėjus veikti, ekrane rodomas esamas mėsos iškepimo laipsnis pagal daviklio nustatytą temperatūrą.
- h) Kepimo temperatūros indikatorius palaipsniui didėja, nes kepimo metu daviklis seka temperatūrą.

**11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

- a) Po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite prietaisą.
- b) Prieš valydami ir atlikdami techninę priežiūrą ištraukite prietaisą iš elektros lizdo.
- c) Korpusą ir valdymo skydelį nuvalykite drėgna šluoste. Niekada nemerkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį. Nedėkite jo į indaplovę.
- d) Krepšį ir džiovinimo plokštę galite plauti indaplovėje arba plauti rankomis. Venkite naudoti kietus šepetis ir metalinius valymo reikmenis.
- e) Po valymo visas dalis išdžiovinkite oru arba rankšluosčiu.

**12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS**

<b>Problema</b>	<b>Galima priežastis</b>	<b>Galimas sprendimas</b>
Oro gruzdintuvė neveikia.	Prietaisas neįjungtas į elektros tinklą.	Įjunkite prietaisą į sieninį kištukinį lizdą su žemikliu.
	Krepšys netinkamai įdėtas į prietaisą.	Įsitikinkite, kad krepšys tinkamai įdėtas.
Maistas nėra paruoštas.	Krepšyje yra per daug ingredientų.	Į krepšį dėkite mažesnes ingredientų partijas. Neperpildykite krepšio.
	Nustatyta temperatūra ir laikas yra per maži.	Sureguliuokite kepimo temperatūrą ir (arba) laiką.
Ingredientai kepami netolygiai.	Kai kurių rūšių maistą reikia pakratyti įpusėjus ruošimo laikui.	Įpusėjus kepimui krepšį pakratykite.

Iš prietaiso rūksta balti dūmai.	Ruošiate riebius ingredientus arba krepšyje vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.	Balti dūmai atsiranda dėl krepšyje įkaitusių riebalų. Kepimui naudokite nedidelį kiekį aliejaus. Po kiekvieno naudojimo visada kruopščiai išvalykite krepšį.
----------------------------------	---	--



### **APLINKAI NEKENKSMINGAS ŠALINIMAS**

Jūs galite padėti saugoti aplinką!

Nepamirškite laikytis vietinių nuostatų: neveikiančią elektros įrangą išmeskite tinkamame atliekų šalinimo centre.

### **GARANTIJA**

Garantijos teikėjas ir įgaliotasis paslaugų teikėjas yra „AD Vita d.o.o.“, Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovėnija, prisiima atsakomybę, kad gaminys garantiniu laikotarpiu veiks nepriekaištingai. Garantiniu laikotarpiu, kuris prasideda nuo gaminio pristatymo, mes ištaisysime visus gaminio trūkumus ir defektus, kurie atsirastų dėl įprasto gaminio naudojimo. Garantija netenka galios, kai gaminį gadino asmuo, neįgaliotas garantinės kortelės išdavėjo, arba kai remontui buvo panaudotos neoriginalios dalys. Jei gaminys nesuremontuojamas per 45 dienas nuo techninės priežiūros prašymo gavimo dienos, garantijos teikėjas nemokamai jį pakeičia į naują, identišką ir nepriekaištingą gaminį. Garantinis laikotarpis bus pratęstas tiek dienų, kiek atliktas remontas truko.

Garantija netaikoma:

1. mechaniniams pažeidimams ir defektams, atsiradusiems dėl netinkamo gaminio naudojimo ir (arba) priežiūros.
2. žalos, atsiradusios dėl force majeure aplinkybių.
3. eksploatacinėms medžiagoms.

Garantija galioja toje šalyje, kurioje buvo įsigyta prekė, ir taikoma toje vietoje, kurioje buvo įsigyta prekė arba iš įgalioto šios rinkos pardavėjo, kuris nurodytas gaminio deklaracijoje ant pakuotės. Sąskaita už prekę yra privalomas garantijos priedas, kai ji reikalaujama.

Garantija nepanaikina vartotojo teisių, kylančių iš pardavėjo atsakomybės už pateiktų prekių defektus. Garantijos laikotarpis trunka 24 mėnesius. Už gaminio remontą atsako importuotojas atskiroms rinkoms.

Vartotojas pretenduoja į garantiją prekybos vietoje, kurioje pirko prekes, arba kitoje pardavėjo pardavimo vietoje toje pačioje šalyje, kurioje pirko, teritorijoje. Vartotojas pasirašo skundo formą pardavimo vietoje ir įteikia pardavėjui. Gavęs skundą laiduotojas susisieks su juo per 5 darbo dienas.

Vartotojas apie teises ir garantijos pareiškimo tvarką gali sužinoti susisiekęs su klientų aptarnavimo tarnyba el. paštu [warranty@vitapur.com](mailto:warranty@vitapur.com).

Garantinio aptarnavimo ir atsarginių dalių tiekimo laikas yra 3 metai nuo garantinio laikotarpio pabaigos.

Prekė: \_\_\_\_\_

Prekių pristatymo data: \_\_\_\_\_

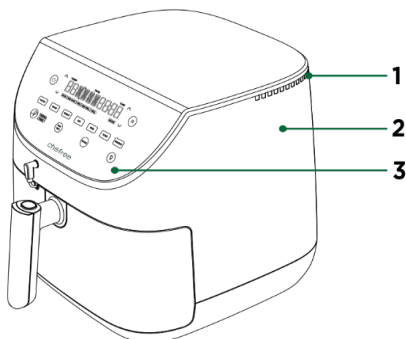
Pirms lietošanas, lūdzu, uzmanīgi izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu un saglabājiet to turpmākai atsaucei.

## **1. BRĪDINĀJUMI UN DROŠĪBAS PASĀKUMI**

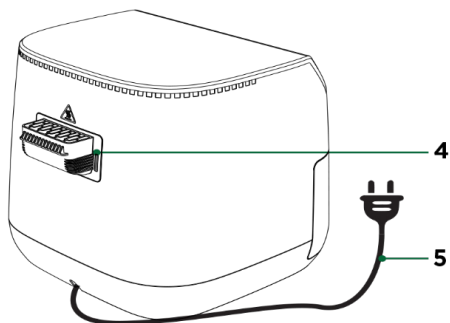
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Nelietojiet to citiem mērķiem, kā vien paredzētajiem.
- Ja ierīci lieto nepareizi, profesionāliem, daļēji profesionāliem mērķiem, vai ja to neizmanto saskaņā ar lietotāja rokasgrāmatu, garantija zaudē spēku.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, personām ar pieredzes trūkumu vai personām, kas nav pazīstamas ar ierīci, ja vien nav nozīmētas atbildīgās personas, kas atbild par viņu drošību, neuzrauga vai nav instruējušas tos ierīces lietošanā.
- Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā. Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci un esiet uzmanīgi, lietojot ierīci bērnu tuvumā.
- Nekad nemērciet vadu, kontaktdakšas vai korpusu, kas satur elektriskos komponentus un sildelementus, ūdenī vai citos šķidrumos. Neskalojiet to zem krāna! Neļaujiet ierīcē iekļūt ūdenim vai citam šķidrumsam.
- Pirms pievienošanas kontaktligzdai pārliecinieties, vai ierīces spriegums atbilst vietējam tīkla spriegumam. Pievienojiet ierīci tikai iezemētai sienas kontaktligzdai un nodrošiniet pareizu kontaktdakšas ievietošanu.
- Regulāri pārbaudiet ierīci un strāvas vadu. Nelietojiet ierīci, ja kontaktdakša, vads vai pati ierīce ir bojāta. Ja rodas bojājumi, nekavējoties pārtrauciet ierīces lietošanu un nogādājiet to autorizētā servisa centrā remontam.
- Nekad neizmantojiet elektrības kontaktligzdu zem virtuves letes. Nelietojiet pagarinātāju.
- Nekad nepievienojiet šo ierīci ārējiem taimeriem vai tālvadības sistēmām.
- Neļaujiet ierīcei darboties bez uzraudzības.
- Nepievienojiet ierīci elektrotīklam un nelietojiet vadības paneli ar mitrām rokām.
- Turiet ierīci prom no karstām virsmām un degošiem materiāliem, piemēram, galdautiem vai aizkariem.
- Lietošanas laikā vienmēr pārliecinieties, ka virs un no visām ierīces pusēm ir vismaz 15 cm vietas, lai nodrošinātu pareizu gaisa cirkulāciju.
- Kad ierīce darbojās, neaizsedziet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, lai novērstu tās pārkaršanu.
- Nekavējoties atvienojiet ierīci, ja parādās tumši dūmi.
- Pirms cepšanas groza izņemšanas no ierīces pagaidiet, līdz tā beidz darboties.
- Vienmēr novietojiet ierīci uz horizontālas, līdzenas un stabilas virsmas. Nenovietojiet to pie letes malas un nepārvietojiet to, kad to lietojat.
- Lietošanas laikā virsmas var sakarst. Esiet piesardzīgs, pieskaroties ierīces korpusam arī pēc tās darbības laika.
- Izvairieties no fiziskas saskares ar ierīces iekšējo daļu (tai skaitā grozu) lietošanas laikā vai tūlīt pēc tās, lai izvairītos no apdegumiem vai miesas bojājumiem.
- Darbības laikā karstais tvaiks tiek izvadīts caur gaisa izplūdi. Turiet rokas un seju prom no tvaika tā izplūdes laikā, kā arī tad, kad tiek izņemts grozs.
- Pirms lietošanas vienmēr pārliecinieties, vai grozs ir pareizi ievietots. Nelietojiet ierīci, ja grozs nav ievietots.
- Novērsiet pārtikas saskari ar sildelementiem. Gatavojot ēdienu, nepārpildiet grozu.
- Nepiepildiet grozu ar eļļu vai cepamajiem taukiem, jo tas var izraisīt ugunsbīstamību.
- Lai izslēgtu ierīci, nospiediet barošanas pogu; pēc tam atvienojiet ierīci no kontaktligzdas (arī tad, kad to nelietojat, vai veicat ierīces tīrīšanu).
- Pirms tīrīšanas, demontāžas un uzglabāšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
- Netīriet ierīci ar metāla tīrīšanas piederumiem, piemēram, metāla sūklīti.

## 2. IERĪCES APRAKSTS

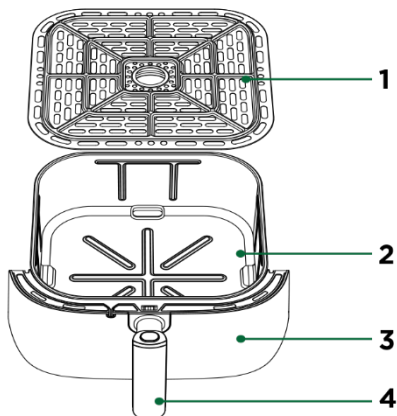
### KARSTĀ GAISA FRITERIS



- 1 Gaisa ieplūdes atvere
- 2 Korpuss
- 3 Vadības panelis

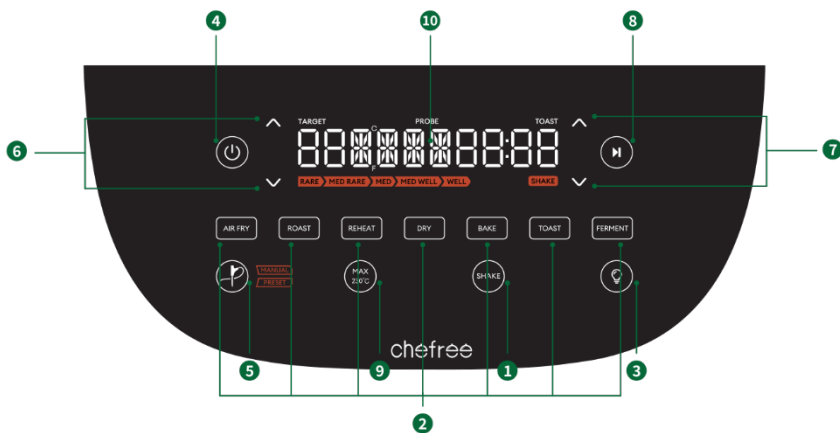


- 4 Gaisa izplūdes atvere
- 5 Strāvas vads



- 1 Apbrūnināšanas virsma
- 2 Grozs
- 3 Logs
- 4 Groza rokturis

### VADĪBAS PANELIS



**1. Poga SHAKE:**

Ieslēdz/izslēdz atgādinājumu par pārtikas kratīšanu.

**2. FUNKCIJU pogas:**

Pārslēdzieties starp dažādiem gatavošanas režīmiem.

**3. Poga LIGHT:**

Ieslēdz/izslēdz iekšējo gaismu.

**4. BAROŠANAS poga:**

Ieslēdz/izslēdz ierīci.

**5. ZONDES VADĪBAS poga:**

Parāda zondes darbības režīmus.

**6. TEMPERATŪRAS REGULĒŠANAS pogas:**

Noregulējiet gatavošanas temperatūru, neaktivizējot zondi. Kad zonde ir aktivizēta:

- a) Režīmā "MANUAL" iespējams noregulēt zondes temperatūru.
- b) Režīmā "PRESET" iespējams atlasīt sastāvdaļas veidu, kuram ir iepriekš iestatīta atbilstošā gatavošanas temperatūra.

**3. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS**

- a) Noņemiet un izmetiet visus iepakojumus, uzlīmes vai etiķetes.
- b) Nomazgājiet grozu un apbrūnināšanas virsmu karstā ziepjūdenī, pēc tam rūpīgi noskalojiet un nosusiniet. Apbrūnināšanas virsmu un grozu drīkst likt trauku mazgājamajā mašīnā. **NELIECIET** korpusu trauku mazgājamā mašīnā!

**4. IESTATĪŠANA UN DARBĪBA**

- a) Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas virsmas un tālāk no letes malas.
- b) Ielieciet apbrūnināšanas virsmu grozā.
- c) Ievietojiet grozu ierīcē.
- d) Ievietojiet kontaktdakšu kontaktligzdā. Visi indikatori un digitālais ekrāns iedegsies uz 1 sekundi, kam sekos skaņas signāls. Uz 30 sekundēm automātiski iedegsies gaisma.
- e) Uzlieciet sastāvdaļas uz apbrūnināšanas virsmas grozā. Nekad nelietojiet grozu bez apbrūnināšanas virsmas. Nepārpildiet grozu.
- f) Ievietojiet grozu ierīcē. Nepieskarieties grozam lietošanas laikā un neilgi pēc tās, augstās temperatūras dēļ. Vienmēr turiet grozu aiz roktura.
- g) Nospiediet barošanas pogu, lai ieslēgtu ierīci. Uz 30 sekundēm, iedegsies gaisma. Noklusējuma iestatījums ir 190°C un 15 minūtes.
- h) Kad esat izvēlējies gatavošanas režīmu vai manuāli iestatījis temperatūru un laiku, nospiediet pogu Sākt/pauze, lai sāktu.
- i) Darbības laikā tiek parādīts tikai pašreizējais gatavošanas režīms.
- j) Jūs varat apturēt ierīces darbību, nospiežot pogu Sākt/Pauze. Ja 30 minūšu laikā vēlreiz nospiežat pogu Sākt/Pauze - ierīce automātiski izslēgsies.
- k) Dažām sastāvdaļām ir nepieciešama kratīšana tās gatavošanas laikā. Izvelciet grozu un turiet to aiz roktura, lai sakratītu vai apgrieztu sastāvdaļas. Iebīdiet grozu atpakaļ ierīcē un turpiniet gatavot.
- l) Ja darbības laikā tiek nospiesta barošanas poga, lai izslēgtu ierīci, ekrānā parādās uzraksts "COOL" un sākās 20 sekunžu dzesēšanas atpakaļskaitīšana.

**7. LAIKA REGULĒŠANAS pogas:**

Noregulējiet gatavošanas laiku, neaktivizējot zondi. Kad zonde ir aktivizēta:

- a) Režīmā "MANUAL" šīs pogas nedarbojas.
- b) Režīmā "PRESET" iespējams pielāgot sastāvdaļu gatavības pakāpi.

**8. Poga SĀKT/PAUZE:**

Sāk/ietur pauzi/pārtrauc darbību.

**9. Poga MAX TEMPERATŪRA:**

Iestata ierīces temperatūru uz 230°C.

**10. DIGITĀLAIS EKRĀNS:**

Parāda temperatūru, laiku, ziņojumus un kļūdu kodus.

- m) Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce veic skaņas signālu un digitālajā ekrānā parādās uzraksts "End". Skaņa atkārtojas pēc 5, 20 un 60 minūtēm, lai atgādinātu, ka gatavošana ir pabeigta.
- n) Izņemiet grozu no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas. Pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir pilnībā pagatavotas. Ja nē, ievietojiet grozu atpakaļ ierīcē un pēc vajadzības pielāgojiet papildu laiku.

## **5. LAIKA UN TEMPERATŪRAS REGULĒŠANA DARBĪBAS LAIKĀ**

- a) Pēc darbības uzsākšanas nospiediet augšupvērsto/lejupvērsto bultiņu, lai pielāgotu gatavošanas laiku vai temperatūru.
- b) Pēc laika vai temperatūras maiņas nospiediet pogu Sākt/Pauze, lai apstiprinātu iestatījumu.
- c) Ja nospiedīsiet pogu Sākt/Pauze, lai apstiprinātu, ierīce atgriezīsies pie laika/temperatūras iestatījuma pirms izmaiņām un sāks darbību pēc 3 sekundēm.

## **6. KRATĪŠANAS FUNKCIJA**

- a) Kad funkcija SHAKE ir aktivizēta, ierīce iestata atgādinājumu, kad ir pagājušas aptuveni divas trešdaļas gatavošanas laika (režīms, kas nav iestatīta zonde) un, kad gatavošanas temperatūra sasniedz aptuveni divas trešdaļas no mērķa temperatūras (zondes režīmā). Mirgos simbols SHAKE un jūs dzirdēsiet skaņas signālu (2 pīkstieni sekundē 10 sekundes).
- b) Pēc darbības sākšanas SHAKE simbols mirgos nepārtraukti.
- c) Funkcijas SHAKE iestatīšana līdz pusei pēc darbības sākšanas nav iespējama.
- d) Režīmos DRY, TOAST un FERMENT funkcija SHAKE nav pieejama.

## **7. GAISMAS FUNKCIJA**

- a) Nospiediet pogu LIGHT, lai ieslēgtu/izslēgtu iekšējo gaismu.
- b) Gaisma automātiski izslēgsies pēc 30 sekundēm.
- c) Gaisma iedegsies uz 30 sekundēm gatavošanas beigās, kad izņemsiet vai atkārtoti ievietosiet grozu, kā arī tad, kad pievienosiet un ieslēgsiet ierīci.

## **8. ZONDE**

- a) Ievietojiet zondi horizontāli gaļas biezākās daļas centrā.
- b) Pārlicinieties, ka zondes gals nav vērsts pret gaļas apakšdaļu vai augšdaļu.
- c) Zondei jābūt tuvu kaulam (bet nepieskaroties tam) un prom no taukiem.
- d) NEIZMANTOJIET zondi ar saldētu gaļu vai gaļas izcirtņiem, kas ir plānāki par 1,5 cm.

## **9. DARBA REŽĪMS (BEZ ZONDES)**

- a) Manuāla iestatīšana: iestatiet temperatūru un laiku, pēc tam nospiediet pogu Sākt/pauze, lai sāktu darbību.
- b) Iepriekšiestatīšanas režīms: Izvēlieties vienu no gatavošanas režīmiem: AIR FRY (KARSTĀ GAISA CEPŠANA), ROAST (APCEPŠANA), REHEAT (UZSILDĪŠANA), DRY (ŽĀVĒŠANA), BAKE (CEPŠANA), TOAST (GRAUZDĒŠANA), FERMENT (RAUDZĒŠANA), MAX 230°C (MAKSIMĀLI 230°C). Ja gatavošanas režīms nav izvēlēts, ierīce izmanto noklusējuma režīmu.
- c) Gatavošanas laiks:  
TOAST režīms: iestatītais laiks ir 2:30 (2 minūtes un 30 sekundes).  
DRY režīms: iestatītais laiks ir 6:15 (6 stundas un 15 minūtes).  
FERMENT režīms: iestatītais laiks ir 3:10 (3 minūtes un 10 sekundes).

## **10. DARBA REŽĪMS (AR ZONDI)**

Manuālais režīms (lietotāja definēta zondes mērķa temperatūra)

- a) Uzstādiet zondi ierīcē. Ja zonde netiek atrasta, displejā tiek parādīts "PLUGIN1".

- b) Uzstādiet zondi pārtikā. Ja pārtikā nav ievietota zonde vai tā nav izvilkota no ēdiena, displejā tiek parādīts "PLUGIN2".
- c) Iestatiet zondes mērķa temperatūru. Ierīce izslēdzas, kad zonde sasniedz mērķa temperatūru.
- d) Nospiediet pogu PROBE, lai izvēlētos manuālo zondes režīmu. Ja nav veikta cita izvēle, manuālais zondes režīms ir noklusējuma režīms.
- e) Kreisajā pusē ir redzama mērķa temperatūra, bet labajā pusē - zondes pašreizējā temperatūra.
- f) Izmantojiet kreisās bultiņas, lai regulētu zondes mērķa temperatūru. Standarta zondes mērķa temperatūra ir 75 °C, un iestatījuma diapazons ir 40–85 °C.

#### Iepriekšiestatīts režīms

- a) Uzstādiet zondi ierīcē. Ja zonde netiek atrasta, displejā tiek parādīts "PLUGIN1".
- b) Uzstādiet zondi pārtikā. Ja pārtikā nav ievietota zonde vai zonde nav izvilkota no ēdiena, displejā tiek parādīts "PLUGIN2".
- c) Nospiediet pogu PROBE, lai atlasītu iepriekš iestatīto zondes režīmu.
- d) Zondes mērķa temperatūra tiek iestatīta automātiski atbilstoši izvēlētajam sastāvdaļas veidam.
- e) Izmantojiet kreisās bultiņas, lai pārslēgtos starp iepriekš iestatītajiem sastāvdaļu veidiem: BEEF (LIELLOPU GAĻA) / CHICKEN (VISTAS GAĻA) / LAMB (JĒRA GAĻA) / FISH (ZIVS) / PORK (CŪKGALA).
- f) Izmantojiet labās bultiņas, lai iestatītu gaļas gatavības pakāpi (jēli, vidēji jēli, vidēji, vidēji labi, labi).
- g) Pēc darbības uzsākšanas ekrānā tiek parādīta pašreizējā gatavības pakāpe atbilstoši zondes noteiktajai temperatūrai.
- h) Gatavības indikators pakāpeniski palielinās, jo zonde uzrauga temperatūru gatavošanas laikā.

### **11. TĪRĪŠANA UN APKOPE**

- a) Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet ierīci.
- b) Pirms tīrīšanas un apkopes atvienojiet ierīci no kontaktligzdas.
- c) Noslaukiet korpusu un vadības paneli ar mitru drānu. Nekad nemērciet ierīci ūdenī vai citā šķīdumā. Nelieciet to trauku mazgājamā mašīnā.
- d) Jūs drīkstat likt grozu un aprūnināšanas virsmu trauku mazgājamā mašīnā vai mazgāt tos ar rokām. Izvairieties no cieto sūkļu un metāla tīrīšanas piederumu lietošanas.
- e) Pēc mazgāšanas atļaujiet detaļām nožūt vai nosusiniet ar dvieli.

### **12. PROBLĒMU NOVĒRŠANA**

<b>Problēma</b>	<b>Iespējamais iemesls</b>	<b>Iespējamais risinājums</b>
Ierīce nedarbojas.	Ierīce nav pievienota.	Pievienojiet ierīci zemētai sienas kontaktligzdai.
	Grozs nav pareizi ievietots ierīcē.	Pārliedcinieties, vai grozs ir pareizi ievietots.
Ēdiens nav pagatavots.	Sastāvdaļu daudzums grozā ir pārmērīgs.	Ielieciet grozā mazākas partijas. Nepārpildiet grozu.
	Iestatītā temperatūra/laiks ir pārāk zems.	Noregulējiet gatavošanas temperatūru / laiku.
Sastāvdaļas cepas nevienmērīgi.	Daži pārtikas veidi ir jāsakrata, kad ir pagājušas aptuveni divas trešdaļas gatavošanas laika.	Darbības laikā grozu sakrata.

No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat taukainas sastāvdaļas, vai arī grozā joprojām ir taukaini atlikumi no iepriekšējās lietošanas.	Baltus dūmus izraisa tauku sildīšana grozā. Gatavošanai izmantot nelielu daudzumu eļļas. Pēc katras lietošanas reizes vienmēr rūpīgi notīriet grozu.
--------------------------------	--	--



### VIDEI DRAUDZĪGA PĀRSTRĀDE

Jūs varat palīdzēt aizsargāt vidi!

Atcerieties ievērot valsts noteikumus: pārstrādājiet nestrādājošas elektroiekārtas piemērotā atkritumu centrā.

### **GARANTĪJA**

Garantijas un pilnvarotais pakalpojumu sniedzējs ir AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovēnija, kurš uzņemas atbildību par to, ka produkts garantijas laikā darbosies nevainojami. Garantijas laikā, kas sākas ar produkta piegādi, mēs novērsīsim visas produkta nepilnības un defektus, kas varētu rasties normālas produkta lietošanas rezultātā. Garantija zaudē spēku, ja izstrādājumā ir iejaukusies persona, kuru nav pilnvarojis garantijas kartes izsniedzējs, vai ja remontam ir izmantotas neoriģinālās detaļas.

Ja 45 dienu laikā, pēc servisa pieprasījuma saņemšanas, ražojums netiek salabots, garantijas sniedzējs to nomaina pret jaunu, identisku un nevainojamu produktu bez maksas. Garantijas termiņš tiks pagarināts par tik dienām, cik dienu remonts ir bijis nepieciešams.

Garantija neattiecas uz:

1. mehāniskiem bojājumiem un defektiem, kas radušies nepareizas produkta lietošanas un/vai apkopes dēļ.
2. bojājumiem, kas radušies nepārvaramas varas apstākļu dēļ.
3. ekspluatācijas materiāliem.

Garantija ir spēkā valstī, kurā tika veikts pirkuums, un tā tiek īstenota vietā, kur tika veikts pirkuums, vai arī no šī tirgus autorizēta tālākpārdevēja, kas norādīts produkta deklarācijā uz iepakojuma. Rēķins par precī ir obligāts garantijas pielikums, to pieprasot.

Garantija neizslēdz patērētāja tiesības, kas izriet no pārdevēja atbildības par piegādāto preču defektiem. Garantijas termiņš ir 24 mēneši. Importētājs individuālajos tirgos, ir atbildīgs par preces remontu.

Patērētājs pieprasa garantiju tirdzniecības vietā, kurā viņš iegādājās preces, vai citā pārdevēja tirdzniecības vietā tajā pašā valsts teritorijā, kurā viņš veica pirkuumu. Patērētājs paraksta sūdzības veidlapu tirdzniecības vietā un nodod to pārdevējam. Pēc sūdzības saņemšanas galvotājs ar viņu sazināsies 5 darba dienu laikā.

Par tiesībām un garantijas pieprasīšanas kārtību patērētājs var uzzināt, sazinoties ar klientu atbalsta dienestu pa e-pastu [warranty@vitapur.com](mailto:warranty@vitapur.com).

Garantētās apkopes un rezerves daļu nodrošināšanas laiks ir 3 gadi no garantijas termiņa beigām.

Produkts: \_\_\_\_\_

Preces piegādes datums: \_\_\_\_\_

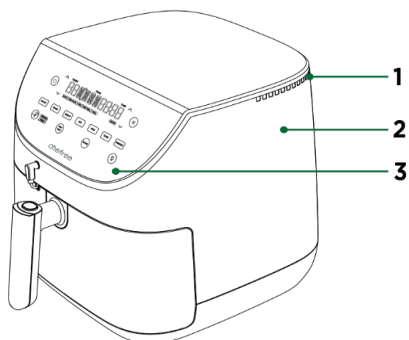
Ве молиме внимателно прочитајте го ова упатство за употреба пред употреба и зачувајте го за понатамошна употреба.

## **1. ПРЕДУПРЕДУВАЊА И БЕЗБЕДНОСНИ МЕРКИ**

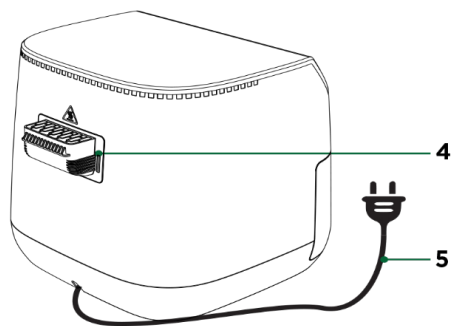
- Овој апарат е наменет само за домашна употреба. Не го користете овој апарат за ништо друго освен за наменетата употреба.
- Ако апаратот се користи неправилно или за професионални или полупрофесионални цели или ако не се користи според упатството за употреба, гаранцијата станува неважечка.
- Овој апарат не е наменет за употреба од лица (вклучувајќи деца) со намалени физички, сензорни или ментални способности, или лица со недостаток на искуство или не се запознаени со апаратот, освен ако не се надгледувани или инструкции за употребата на апаратот од лица одговорни за нивната безбедноста.
- Чувајте го апаратот и неговиот кабел подалеку од дофат на деца. Спречете ги децата да си играат со апаратот и внимавајте кога го користите апаратот во близина на деца.
- Никогаш не потопувајте го кабелот, приклучоците или куќиштето што содржи електрични компоненти и грејни елементи во вода или други течности, не го плакнете под чешмата. Не дозволувајте вода или друга течност да влезе во апаратот.
- Уверете се дека напонот на апаратот одговара на напонот на локалната мрежа пред да го приклучите. Поврзете го апаратот само во заземјен сиден штекер и погрижете се правилно да го вметнете приклучокот.
- Редовно проверувајте го апаратот и кабелот за напојување. Не користете го апаратот ако приклучокот, кабелот или самиот уред се оштетени. Доколку дојде до оштетување, веднаш престанете да го користите апаратот и однесете го во овластен сервисен центар за поправка.
- Никогаш не користете електричен штекер под кујнскиот пулт. Не користете продолжен кабел.
- Никогаш не поврзувајте го овој апарат со надворешни тајмери или системи за далечинско управување за да спречите опасности.
- Не дозволувајте апаратот да работи без надзор.
- Не приклучувајте го апаратот и не ракувајте со контролната табла со влажни раце.
- Чувајте го апаратот подалеку од жешки површини и запаливи материјали како покривки или завеси.
- За време на употребата, секогаш внимавајте да има најмалку 15 cm простор над и од сите страни на апаратот за правилна циркулација на воздухот.
- Не покривајте ги отворите за влез и излез на воздух за време на работата за да спречите прегревање.
- Веднаш исклучете го апаратот ако се појави темен чад и почекајте да престане пред да ја извадите корпата од апаратот.
- Секогаш поставувајте го апаратот на хоризонтална, рамна и стабилна површина. Не ставајте го во близина на работ на шалтерот и не го поместувајте кога го користите.
- Површините може да се загреат при употреба. Внимавајте кога го допирате куќиштето на апаратот за време и по операцијата.
- Избегнувајте физички контакт со внатрешноста и корпата на апаратот за време или веднаш по употребата за да спречите изгореници или лични повреди.
- За време на работата, топла пареа се ослободува низ излезот за воздух. Држете ги рацете и лицето подалеку од пареата и од излезот за воздух за време на работата и кога ја вадите корпата од фритезата за воздух.
- Секогаш уверувајте се дека корпата е правилно ставена пред работа. Не користете го апаратот без инсталирана отстранлива корпа.
- Спречете контакт на храна со грејните елементи. Не ја преполнувајте корпата кога готвите.
- Не полнете ја корпата со масло или маснотии за пржење бидејќи тоа може да предизвика опасност од пожар.
- За да го исклучите, притиснете го копчето за вклучување за да го исклучите апаратот, а потоа исклучете го од штекерот кога не го користите и пред да го чистите.
- Оставете го апаратот да се олади пред чистење, расклопување и складирање.
- Не чистете со метални додаточи за чистење како метални перничкиња за чистење.

## 2. ПРЕСТАВУВАЊЕ НА ПРОИЗВОДОТ

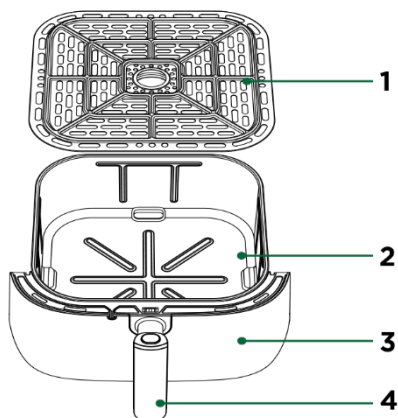
### ФРИТЕЗА НА ВОЗДУХ



- 1 Влез на воздух
- 2 Куќиште
- 3 Контролна табла

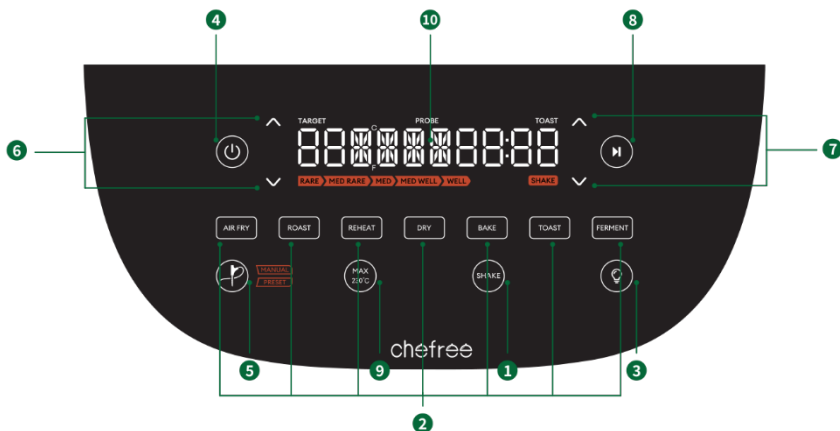


- 4 Излез на воздух
- 5 Кабел за напојување



- 1 Криспер чинија
- 2 Корпа
- 3 Прозорец
- 4 Рачка на корпа

### КОНТРОЛНА ТАБЛА



**1. Копче SHAKE (тресење):**

Го вклучува/исклучува потсетникот за тресење храна.

**2. Копчиња FUNCTION (функција):**

Се префрлува помеѓу различни режими на готвење.

**3. Копче LIGHT (светлина):**

Го вклучува/исклучува внатрешното светло.

**4. Копче POWER (вклучување/исклучување):**

Го вклучува/исклучува апаратот.

**5. Копче PROBE CONTROL (контрола на сонда):**

Ги прикажува режимите на работа на сондата.

**6. Копчиња TEMPERATURE ADJUSTMENT (прилагодување на температура):**

Ја прилагодуваат температурата на готвење без да се активира сондата. Со активирана сонда:

- a) Во "MANUAL" режим, ја прилагодува температурата на сондата.
- b) Во "PRESET" режим, го избира типот на состојка за која е претходно поставена соодветната температура за готвење.

**7. Копчиња TIME ADJUSTMENT**

**(прилагодување на време):**

Го прилагодуваат времето за готвење без да се активира сондата. Со активирана сонда:

- a) Во "MANUAL" режим, овие копчиња не функционираат.
- b) Во "PRESET" режим, го прилагодуваат степенот на подготвеност на состојките.

**8. Копче START/PAUSE (старт/пауза):**

Го започнува/паузира/запира работењето.

**9. Копче MAX TEMPERATURE (максимална температура):**

Ја поставува температурата на фритезата на 230°C.

**10. DIGITAL SCREEN (дигитален екран):**

Прикажува температура, време, пораки и кодови за грешка.

**3. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА**

- a) Отстранете ги и фрлете ги сите материјали за пакување и налепниците или етикетите од апаратот.
- b) Измијте ја корпата и криспер чинијата во топла вода со сапуница, а потоа исплакнете и исушете ги темелно. Криспер чинијата и корпата се безбедни за миење садови. НЕ го чистете куќиштето во машината за миење садови.

**4. ПОСТАВУВАЊЕ И РАБОТА**

- a) Поставете го апаратот на стабилна, рамна површина и подалеку од работ на бројачот.
- b) Ставете ја криспер чинијата во корпата.
- v) Вметнете ја корпата во фритезата на воздух.
- г) Вметнете го приклучокот во штекер. Сите индикатори и дигиталниот екран светат 1 секунда, проследени со звук на зуење. Светлото се пали автоматски 30 секунди.
- д) Ставете ги состојките на криспер чинијата во корпата. Никогаш не користете ја корпата без криспер чинија. Не ја преполнувајте корпата.
- ѓ) Вметнете ја корпата во фритезата на воздух. Не допирајте ја корпата за време и кратко време по употребата поради високи температури. Секогаш држете ја корпата за рачката.
- е) Притиснете го копчето за вклучување за да го вклучите апаратот. Светлото се пали 30 секунди. Стандардната поставка е 190°C и 15 минути.
- ж) Откако ќе го изберете режимот за готвење или рачно ќе ги поставите температурата и времето, притиснете го копчето Старт/Пауза за да започнете.
- з) За време на работата, се прикажува само моменталниот режим на готвење.
- с) Можете да ја паузирате работата на апаратот со притискање на копчето Старт/Пауза. Ако повторно не го притиснете копчето Старт/Пауза во рок од 30 минути, апаратот автоматски се исклучува.
- и) Некои состојки бараат протресување на половина од времето на подготовка. Извлечете ја корпата користејќи ја рачката за да ги протресете или завртите состојките. Повлечете ја

корпата назад во пржењето и продолжете со готвењето.

- ј) Ако го притиснете копчето за вклучување за време на работата за да го исклучите уредот, на екранот се прикажува „COOL“ и започнува одбројувањето за ладење од 20 секунди.
- к) Кога готвењето е завршено, уредот испушта звук на отчукување и на дигиталниот екран се прикажува „End“. Звукот за отчукување се повторува по 5, 20 и 60 минути за да ве потсети дека готвењето е завршено.
- л) Извадете ја корпата од апаратот и ставете ја на површина отпорна на топлина. Проверете дали состојките се целосно зготвени. Ако не се целосно зготвени, повлечете ја корпата назад во фритезата и прилагодете го времето за дополнителни минути по потреба.

#### **5. ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ВРЕМЕТО И ТЕМПЕРАТУРАТА ЗА ВРЕМЕ НА РАБОТА**

- а) Откако ќе ја започнете работата, притиснете ја стрелката нагоре/надолу за да го прилагодите времето или температурата на готвење.
- б) Откако ќе го промените времето или температурата, притиснете го копчето Старт/Пауза за да ја потврдите поставката.
- в) Ако не го притиснете копчето Старт/Пауза за да потврдите, апаратот ќе се врати на поставката за време/температура пред промената и ќе продолжи да работи по 3 секунди.

#### **6. ФУНКЦИЈА НА ТРЕСЕЊЕ (SHAKE)**

- а) Кога е активирана функцијата SHAKE (тресење), апаратот активира потсетник кога ќе поминат приближно две третини од времето за готвење (режим без сонда) / кога температурата на готвење достигнува приближно две третини од целната температура (режим на сонда). Символот SHAKE ќе трепка и ќе слушнете звучен звук (2 звучни сигнали во секунда за 10 секунди).
- б) Символот SHAKE постојано се прикажува по започнувањето на работата.
- в) Поставувањето на функцијата SHAKE до половина по започнувањето на работа не е можно.
- г) Во режимите DRY (суво), TOAST (тост) и FERMENT (ферментира), функцијата SHAKE не е достапна.

#### **7. ФУНКЦИЈА НА СВЕТЛИНА (LIGHT)**

- а) Притиснете го копчето LIGHT (светлина) за да го вклучите/исклучите внатрешното светло.
- б) Светлото автоматски ќе се исклучи по 30 секунди.
- в) Светлото ќе светне 30 секунди на крајот од готвењето, кога ќе ја извадите или повторно ќе ја поставите корпата и кога ќе го приклучите и вклучите апаратот.

#### **8. СОНДА**

- а) Вметнете ја сондата хоризонтално во центарот на најдебелиот дел од месото.
- б) Проверете дали врвот на сондата не е под агол кон дното или горниот дел од месото.
- в) Сондата треба да биде блиску до коската (но не да ја допира) и подалеку од каква било маст.
- г) НЕ ја користете сондата со замрзнато месо или за парчиња месо потенки од 1,5 cm.

#### **9. РЕЖИМ НА РАБОТА (БЕЗ СОНДА)**

- а) Рачно поставување: Поставете ги температурата и времето, а потоа притиснете го копчето Старт/Пауза за да започнете со работа.
- б) Претходно поставен режим: Изберете еден од режимите за готвење one of the cooking modes: AIR FRY (на воздух), ROAST (скара), REHEAT (подгревање), DRY (суво), BAKE (печење), TOAST (тост), FERMENT (ферментирање), MAX 230°C (максимално 230°C). Ако не е избран режим за готвење, фритезата го користи стандардниот режим.
- в) Специјален приказ на време:  
TOAST (тост) режим: прикажаното време е 2:30 (2 минути и 30 секунди).  
DRY (суво) режим: прикажаното време е 6:15 (6 часа и 15 минути).  
FERMENT (ферментирање) режим: прикажаното време е 3:10 (3 минути и 10 секунди).

#### **10. РЕЖИМ НА РАБОТА (СО СОНДАТА)**

Рачен режим (целна температура на сондата дефинирана од корисникот)

- а) Инсталирајте ја сондата во апаратот. Ако не се открие сонда, на екранот се прикажува

„PLUGIN1“.

- б) Инсталирајте ја сондата во храната. Ако сонда не е вметната во храната или е извлечена од храната, на екранот се прикажува „PLUGIN2“.
- в) Поставете ја целната температура на сондата. Фритезата се исклучува кога сондата ќе ја достигне целната температура.
- г) Притиснете го копчето PROBE за да го изберете режимот на рачна сонда. Ако не се направи друг избор, режимот на рачна сонда е стандардниот режим.
- д) Левата страна ја покажува целната температура, а десната страна ја покажува моменталната температура на сондата.
- ѓ) Користете ги левите стрелки за да ја прилагодите целната температура на сондата. Стандардната целна температура на сондата е 75 °C, а опсегот на дотерување е 40–85 °C.

**Претходно поставен режим**

- а) Инсталирајте ја сондата во апаратот. Ако не се открие сонда, на екранот се прикажува „PLUGIN1“.
- б) Инсталирајте ја сондата во храната. Ако не е ставена сонда во храната или сондата е извлечена од храната, на екранот се прикажува „PLUGIN2“.
- в) Притиснете го копчето PROBE за да го изберете претходно поставениот режим на сонда.
- г) Целната температура на сондата се поставува автоматски според избраниот тип на состојка.
- д) Користете ги левите стрелки за да се префрлате помеѓу претходно поставените типови на состојки: BEEF / CHICKEN / LAMB / FISH / PORK (ГОВЕДСКО / ПИЛЕШКО / ЈАГНЕШКО / РИБА / СВИНСКО).
- ѓ) Користете ги десните стрелки за да го поставите степенот на подготвеност на месото (ретко, средно ретко, средно, средно добро, добро направено).
- е) По започнувањето на операцијата, на екранот се прикажува моменталниот степен на подготвеност според температурата што ја детектира сондата.
- ж) Индикаторот за подготвеност постепено се зголемува додека сондата ја следи температурата за време на готвењето.

**11. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ**

- а) Чистете го апаратот темелно по секоја употреба.
- б) Исклучете го апаратот од штекерот пред чистење и одржување.
- в) Избришете го куќиштето и контролната табла со влажна крпа. Никога не го потопувајте апаратот во вода или која било друга течност. Не ставајте го во машина за миење садови.
- г) Можете да ги исчистите корпата и криспер чинијата во машината за миење садови или да ги измиете со рака. Избегнувајте користење тврди четки и додатоци за чистење метал.
- д) Сите делови по чистењето да се исушат на воздух или со пешкир.

**12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ**

Проблем	Можна причина	Решение на проблем
Фритезата не работи.	Апаратот не е приклучен.	Приклучете го апаратот во ѕиден штекер за заземјување.
	Корпата не е правилно ставена во апаратот.	Проверете дали корпата е правилно вметната.
Храната не е зготвена.	Количината на состојки во корпата е преголема.	Во корпата ставете помали серии состојки. Не ја преполнувајте корпата.
	Поставената температура/време е премногу ниска.	Прилагодете ја температурата/ времето на готвење.
Состојките не се подеднакво испржени.	Одредени видови храна треба да се протресат на половина од времето на подготовка.	Протресете ја корпата до половина од готвењето.

Бел чад излегува од апаратот.	Подготвуваате мрсни состојки или корпата сè уште содржи мрсни остатоци од претходната употреба.	Белиот чад е предизвикан од загревањето на маснотите во корпата. Користете мала количина на масло за готвење. Секогаш чистете ја корпата темелно после секоја употреба.
-------------------------------	---	---



### ОДРЖЛИВО УПРАВУВАЊЕ СО ОТПАД

Можете да помогнете во заштитата на животната средина!

Не заборавате да ги следите локалните прописи: фрлете ја неработната електрична опрема во соодветен центар за отстранување отпад.

### ГАРАНЦИЈА

Давателот на гаранцијата и овластен сервисер е АД ВИТА д.о.о., Товарнишка 76, 3210 Словенске Коњице, Словенија, и ја презема одговорноста дека производот ќе работи беспрекорно за време на периодот на гаранција. Во текот на периодот на гаранција којшто започнува со доставата на производот, ќе ги поправиме сите несовершености и дефекти на производот што би се појавиле како резултат на нормалното користење на производот. Гаранцијата е поништена кога производот бил манипулиран од лице кое не е овластено од издавачот на гарантната картичка или кога неоригиналните делови биле користени за поправка. Доколку производот не се поправи за 45 дена од добивањето на барањето за услуга, давателот на гаранцијата ќе го замени со нов, идентичен и беспрекорен производ бесплатно. Гарантниот период ќе биде продолжен за бројот на денови додека траела поправката.

Гаранцијата не опфаќа:

1. механички оштетувања и дефекти поради неправилно користење и/или одржување на производот.
2. штета предизвикана од виша сила.
3. потрошен материјал.

Гаранцијата е важечка за земјата во којашто е извршено купувањето и се спроведува на местото каде што е извршено купувањето или од овластен препродавач за овој пазар, што е наведено во декларацијата на производот на пакувањето. Фактурата за производот е задолжителен прилог на гаранцијата кога се бара. Гаранцијата не ги исклучува правата на потрошувачот кои произлегуваат од одговорноста на продавачот за дефекти на испорачаниот производ. Периодот на гаранција трае 24 месеци. За поправка на производот е одговорен увозникот за поединечни пазари.

Потрошувачот ја бара гаранцијата на продажното место каде што ја купил стоката или на друго продажно место на продавачот на истата територија на земјата каде што ја извршил набавката. Потрошувачот го потпишува формуларот за жалба на продажното место и го предава на продавачот. По приемот на приговорот, гарантот ќе го контактира во рок од 5 работни дена.

Потрошувачот може да дознае за правата и постапката за барање гаранција контактирајќи ја службата за поддршка на корисниците преку е-пошта на [warranty@vitapur.com](mailto:warranty@vitapur.com).

Времето на гарантирано сервисирање и обезбедување на резервни делови е 3 години од истекот на гарантниот рок.

Производ: \_\_\_\_\_

Датум на испорака на производот: \_\_\_\_\_

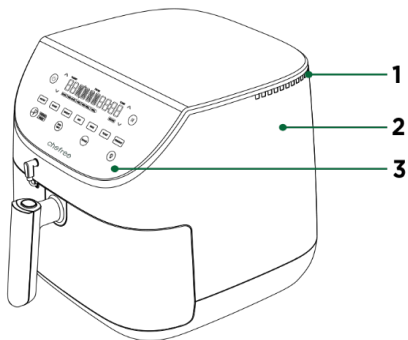
Molimo da pažljivo pročitate ovaj priručnik za korisnike i da ga sačuvate za buduću upotrebu.

## **1. UPOZORENJA I MJERE OPREZA**

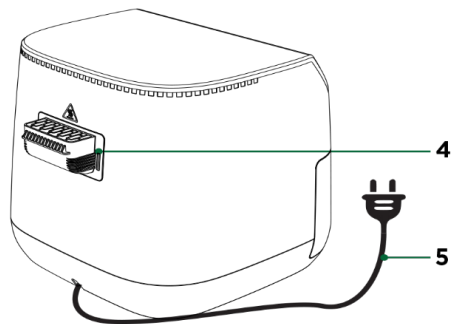
- Ovaj uređaj je namijenjen samo za normalnu upotrebu u domaćinstvu. Nemojte koristiti ovaj uređaj za bilo šta drugo osim za njegovu namjenu.
- Ako se uređaj koristi nepropisno ili u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe, ili ako se ne koristi u skladu s priručnikom za korisnike, garancija prestaje da važi.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za korišćenje od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, senzibilnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobama s nedostatkom iskustva ili koje nisu upoznate s uređajem, osim ako su pod nadzorom ili ako su im pojašnjena uputstva o korišćenju uređaja od strane osoba odgovornih za njihovu sigurnost.
- Držite uređaj i njegov kabal izvan dohvata djece. Spriječite djecu da se igraju s uređajem i budite pod strogim nadzorom prilikom korišćenja uređaja u blizini djece.
- Nikada ne uranjajte kabal, utikače ili kućište, koje sadrži električne komponente i elemente koji se zagrijavaju, u vodu ili druge tečnosti. Nemojte ispirati pod mlazom vode. Ne dopustite da voda ili druga tečnost uđu u uređaj.
- Provjerite odgovara li napon uređaja naponu lokalne mreže prije spajanja. Aparat priključite samo na uzemljenu zidnu utičnicu i osigurajte da je utikač pravilno postavljen.
- Redovno provjeravajte uređaj i kabal za napajanje. Nemojte koristiti uređaj ako su utikač, kabal ili sam uređaj oštećeni. Ako se oštećenje pojavi, odmah prestanite koristiti uređaj i odnesite ga u ovlašćeni servis na popravku.
- Nikada nemojte koristiti električnu utičnicu ispod kuhinjskog pulta. Nemojte koristiti produžni kabal.
- Nikada ne spajajte ovaj uređaj na spoljašnje mjerače vremena ili sistem daljinskog upravljanja kako biste spriječili opasnosti.
- Ne dopustite da uređaj radi bez nadzora.
- Nemojte uključivati uređaj ili upravljati upravljačkom pločom mokrim rukama.
- Držite uređaj dalje od vrućih površina i zapaljivih materijala kao što su stolnjaci i zavjese.
- Tokom upotrebe uvijek osigurajte najmanje 15cm prostora iznad i sa svih strana uređaja za pravilnu cirkulaciju vazduha.
- Ne prekrivajte otvore za ulaz i izlaz vazduha tokom rada kako biste spriječili pregrijavanje.
- Ako se pojavi taman dim, odmah isključite aparat iz struje i pričekajte da prestane prije nego što izvadite korpe iz aparata.
- Aparat uvijek postavite na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu. Nemojte ga stavljati blizu ruba pulta i nemojte ga pomjerati prilikom rada.
- Površine mogu postati vruće tokom upotrebe. Budite oprezni kada dodirujete kućište uređaja tokom i nakon rada.
- Izbjegavajte fizički kontakt s unutrašnjosti uređaja i korpom tokom ili neposredno nakon upotrebe kako biste spriječili opekotine ili povrede.
- Tokom rada, vruća para izlazi kroz otvor za izlaz vazduha. Držite ruke i lice dalje od pare i otvora za vazduh tokom rada i kada izvlačite korpu iz friteze.
- Prije rada uvijek provjerite je li korpa ispravno stavljena. Nemojte koristiti uređaj bez instalirane uklonjive korpe.
- Spriječite kontakt hrane s grijačima. Nemojte previše napuniti korpu tokom kuvanja.
- Ne punite korpu uljem ili mašću za prženje jer to može uzrokovati opasnost od požara.
- Kako biste je izvadili, pritisnite tipku za napajanje kako biste isključili uređaj, zatim ga isključite iz utičnice kada nije u upotrebi i prije čišćenja.
- Ostavite uređaj da se ohladi prije čišćenja, rastavljanja i skladištenja.
- Ne čistite metalnim priborom za čišćenje poput metalnih suđera za čišćenje.

## 2. PREZENTACIJA PROIZVODA

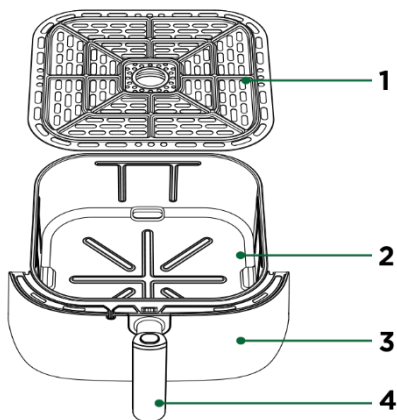
### FRITEZA NA VRUĆI VAZDUH



- 1 Otvor za ulaz vazduha
- 2 Kućište
- 3 Kontrolna ploča

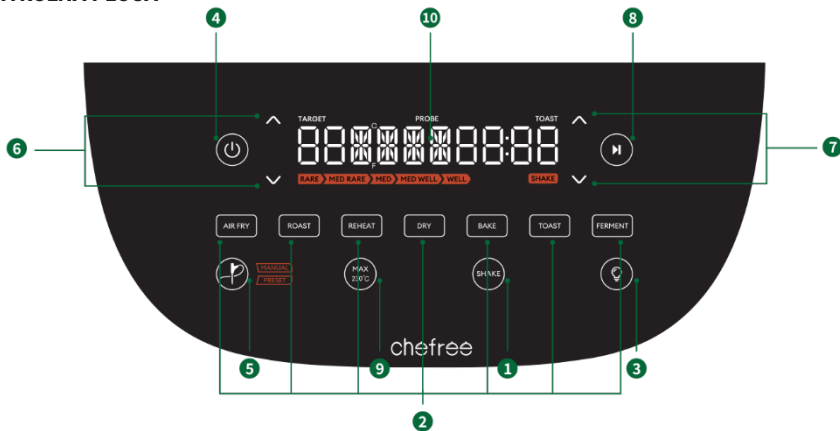


- 4 Otvor za izlaz vazduha
- 5 Kabal za napajanje



- 1 Tanjir za pečenje
- 2 Korpa
- 3 Prozor
- 4 Ručka korpe

### KONTROLNA PLOČA



**1. SHAKE tipka:**

Pali ili gasi podsjetnik za miješanje hrane.

**2. FUNCTION tipke:**

Prebacite se na drugi način kuvanja.

**3. LIGHT tipka:**

Pali ili gasi unutrašnje svjetlo.

**4. POWER tipka:**

Pali ili gasi uređaj.

**5. PROBE CONTROL tipka:**

Prikazuje načine rada sonde.

**6. NAMJEŠTANJE TEMPERATURE tipke:**

Namjestite temperaturu kuvanja bez aktiviranja sonde.

S aktiviranom sondom:

- a) U "MANUAL" načinu rada, namjestite temperaturu sonde.
- b) U "PRESET" načinu, odaberite vrstu sastojka za koji namještate odgovarajuću temperaturu kuvanja.

**7. NAMJEŠTANJE VREMENA tipke:**

Namjestite vrijeme kuvanja bez aktiviranja sonde. S aktiviranom sondom:

- a) U "MANUAL" načinu, ove tipke ne funkcionišu.
- b) U "PRESET" načinu, namjestite stepen prženosti sastojaka.

**8. START/PAUSE tipka:**

Započinje ili zaustavlja rad.

**9. MAX TEMPERATURE tipka:**

Namješta temperaturu friteze na vrući vazduh na 230°C.

**10. DIGITALNI EKRAN:**

Prikazuje temperaturu, vrijeme, poruke i kodove greški.

**3. PRIJE PRVE UPOTREBE**

- a) Uklonite i odbacite sav materijal za pakovanje, naljepnice ili etikete s uređaja.
- b) Operite korpu i tanjir za pečenje u vrućoj vodi sa sapunom, zatim isperite i temeljno osušite. Tanjir i korpa za pečenje mogu se prati u mašini za pranje posuđa. NEMOJTE čistiti kućište uređaja u mašini za pranje posuđa.

**4. POSTAVLJANJE I RAD**

- a) Postavite uređaj na stabilnu i ravnu površinu, dalje od ruba ploče.
- b) Stavite tanjir za pečenje u korpu.
- c) Ubacite korpu u fritezu na vrući vazduh.
- d) Umetnite utikač u utičnicu. Svi indikatori i digitalni zaslon svijetle 1 sekund, nakon čega slijedi zujanje. Svjetlo se automatski pali na 30 sekundi.
- e) Stavite sastojke na tanjir za pečenje u korpi. Nikada nemojte koristiti korpu bez tanjira za pečenje. Nemojte prepuniti korpu.
- f) Ubacite korpu u fritezu na vrući vazduh. Ne dirajte korpu tokom i kratko nakon upotrebe zbog visokih temperatura. Uvijek držite korpu za ručku.
- g) Pritisnite gumb za uključivanje kako biste uključili uređaj. Svjetlo se pali na 30 sekundi. Zadana postavka je 190°C i 15 minuta.
- h) Nakon odabira načina kuvanja ili ručnog postavljanja temperature i vremena, pritisnite tipku Start/Pause za početak rada.
- i) Tokom rada prikazuje se samo trenutni način kuvanja.
- j) Možete zaustaviti rad uređaja pritiskom na tipku Start/Pause. Ako ne pritisnete tipku Start/Pause opet u toku 30 minuta, uređaj će se automatski isključiti.
- k) Neke je sastojke potrebno promiješati na pola vremena pripreme. Izvucite korpu pomoću ručke da protresete ili okrenete sastojke. Vratite korpu nazad u fritezu i nastavite kuvati.
- l) Ako pritisnete tipku za uključivanje/isključivanje tokom rada kako biste isključili uređaj, na ekranu će se prikazati „COOL“ i zapoćeće odbrojavanje od 20 sekundi za hlađenje.
- m) Kada je kuvanje dovršeno, uređaj proizvodi otkucavajući zvuk i digitalni ekran prikazuje „End“.

Otkucavajući zvuk će se ponovo reprodukovati nakon 5, 20 i 60 minuta kako bi Vas podsjetio da je kuvanje završeno.

- n) Izvadite korpu iz uređaja i stavite je na površinu otpornu na toplotu. Provjerite da li su sastojci potpuno pečeni. Ako nisu, vratite korpu nazad u fritezu i prema potrebi namjestite vrijeme za dodatne minute rada.

#### **5. NAMJEŠTANJE VREMENA I TEMPERATURE TOKOM RADA**

- a) Nakon pokretanja postupka, pritisnite strelicu gore/dolje za namještanje vremena kuvanja ili temperature.
- b) Nakon promjene vremena ili temperature, pritisnite tipku Start/Pause kako biste potvrdili postavku.
- c) Ako ne pritisnete tipku Start/Pause za potvrdu, uređaj će se vratiti na postavku vremena/temperature prije promjene i nastaviti s radom nakon 3 sekunde.

#### **6. FUNKCIJA MIJEŠANJA**

- a) Kada je funkcija SHAKE aktivirana, uređaj pokreće podsjetnik kada prođu otprilike dvije trećine vremena kuvanja (način rada bez sonde) / kada temperatura kuvanja dostigne približno dvije trećine ciljne temperature (način rada sa sondom), simbol SHAKE će treperiti i čućete zvučni signal (2 zvučna signala u sekundi tokom 10 sekundi).
- b) SHAKE simbol neprekidno se prikazuje nakon početka rada.
- c) Postavljanje funkcije SHAKE nakon pokretanja postupka nije moguće.
- d) U načinima rada DRY, TOAST i FERMENT, funkcija SHAKE nije dostupna.

#### **7. FUNKCIJA OSVJETLJENJA**

- a) Pritisnite tipku LIGHT za uključivanje/isključivanje unutrašnjeg svijetla.
- b) Svijetlo će se automatski isključiti nakon 30 sekundi.
- c) Lampica će se upaliti na 30 sekundi na kraju kuvanja, kada izvadite ili ponovo postavite korpu i kada uključite i isključite uređaj.

#### **8. SONDA**

- a) Postavite sondu vodoravno u središte najdebljeg dijela mesa.
- b) Pazite da vrh sonde nije nagnut prema dnu ili vrhu mesa.
- c) Sonda bi trebala biti blizu kosti (ali da je ne dodiruje) i dalje od masnoće.
- d) NEMOJTE koristiti sondu sa smrznutim mesom ili za komade mesa tanje od 1,5cm.

#### **9. NAČIN RADA (BEZ SONDE)**

- a) Ručno podešavanje: Podesite temperaturu i vrijeme pa zatim pritisnite tipku Start/Pause kako bi započeli s radom.
- b) Unaprijed postavljen način rada: Odaberite jednu od metoda kuvanja: AIR FRY (PRŽENJE NA VRUĆI VAZDUH), ROAST (PEČENJE), REHEAT (ZAGRIJAVANJE), DRY (SUŠENJE), BAKE (PEČENJE), TOAST (TOSTIRANJE), FERMENT (FERMENTACIJA), MAX 230°C. Ako nijedan način kuvanja nije izabran, friteza na vrući VAZDUH koristi zadati način rada.
- c) Poseban prikaz vremena:  
TOAST način rada: vrijeme prikazano je 2:30 (2 minuta i 30 sekundi).  
DRY način rada: vrijeme prikazano je 6:15 (6 sati i 15 minuta).  
FERMENT način rada: vrijeme prikazano je 3:10 (3 minuta i 10 sekundi).

#### **10. NAČIN RADA (SA SONDOM)**

Ručni način (korisnički definisana ciljna temperatura sonde)

- a) Postavite sondu u uređaj. Ako se sonda ne uoči, ekran će prikazati „PLUGIN1”.

- b) Postavite sondu u hranu. Ako sonda nije uronjena u hranu ili ako je izvučena iz hrane, ekran će prikazati „PLUGIN2”.
- c) Postavite ciljnu temperaturu sonde. Friteza na vrući vazduh se isključi kada sonda dostigne ciljnu temperaturu.
- d) Pritisnite tipku PROBE kako biste izabrali ručni način sonde. Ako drugi odabir nije podešen, ručni način sonde je zadati način.
- e) Lijeva strana prikazuje ciljnu temperaturu, a desna strana prikazuje trenutnu temperaturu sonde.
- f) Koristite lijeve strelice kako biste namjestili ciljnu temperaturu sonde. Ciljna temperatura zadate sonde je 75 °C, a raspon postavljanja je 40–85 °C.

#### Unaprijed postavljeni način rada

- a) Postavite sondu u uređaj. Ako se sonda ne uoči, ekran će prikazati „PLUGIN1”.
- b) Postavite sondu u hranu. Ako se sonda ne uroni u hranu ili ako je izvučena iz hrane, ekran prikazuje „PLUGIN2”.
- c) Pritisnite tipku PROBE kako biste odabrali unaprijed postavljeni način rada sonde.
- d) Ciljna temperatura sonde se automatski postavlja prema odabranoj vrsti sastojka.
- e) Koristite lijeve strelice kako biste odabrali unaprijed postavljenu vrstu sastojka: BEEF / CHICKEN / LAMB / FISH / PORK (GOVEDINA / PILETINA / JAGNJETINA / RIBA / SVINJETINA).
- f) Koristite desne strelice da namjestite stepen pečenosti mesa (blago pečeno, srednje blago pečeno, srednje pečeno, srednje dobro pečeno, vrlo dobro pečeno).
- g) Nakon početka rada, trenutni stepen pečenosti je prikazan na ekranu prema temperaturi koja je uočena od strane sonde.
- h) Indikator pečenosti se postepeno povećava kako sonda prati temperaturu tokom kuvanja.

### **11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

- a) Temeljno očistite uređaj nakon svake upotrebe.
- b) Isključite uređaj iz struje prije čišćenja i održavanja.
- c) Obrišite kućište i kontrolnu ploču s vlažnom krpom. Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili drugu tečnost. Ne stavljajte ga u mašinu za pranje posuđa.
- d) Možete prati korpu i tanjir za pečenje u mašini za pranje posuđa ili ručno. Izbjegavajte korišćenje tvrdih četki i metalnih dodataka za čišćenje.
- e) Osušite sve dijelove nakon čišćenja vazduhom ili krpom.

### **12. RJEŠAVANJE PROBLEMA**

<b>Problem</b>	<b>Mogući uzrok</b>	<b>Moguće rješenje</b>
Friteza na vrući vazduh ne radi.	Uređaj nije priključen.	Uključite uređaj u više uzemljenu utičnicu.
	Korpa nije pravilno postavljena u uređaj.	Provjerite da li je korpa pravilno postavljena.
Hrana nije skuvana.	Količina sastojaka u korpi je prevelika.	Stavite manje grupe hrane u korpu. Nemojte previše napuniti korpu.
	Postavljena temperatura/vrijeme je prenisko.	Prilagodite vrijeme/temperaturu kuvanja.
Sastojci su nejednako prženi.	Određena vrsta hrane treba biti promiješana na pola puta procesa pripreme.	Protresite korpu na pola vremena kuvanja.

Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Pripremate masne sastojke, ili korpa i dalje sadrži masne ostatke od prethodne upotrebe.	Masnoća koja se zagrijava u korpi uzrokuje bijeli dim. Koristite male količine ulja za pečenje. Uvijek temeljno očistite korpu nakon svake upotrebe.
-------------------------------	--	--



### EKOLOŠKI PRIHVATLJIVO ODLAGANJE

Možete pomoći zaštititi okolinu!

Ne zaboravite slijediti lokalne propise: neispravnu električnu opremu odložite na odgovarajuće mjesto za odlaganje otpada.

### GARANCIJA

Davalac garancije i ovlašćeni serviser Vitapur d.o.o., Sv Petra Cetinjskog 130, 81000 Podgorica, Crna Gora, obavezuje se da će proizvod raditi besprekorno tokom garantnog perioda. Tokom garantnog roka, koji započinje isporukom proizvoda, uklonimo sve nedostatke i kvarove na proizvodu koji bi se pojavili tokom upotrebe proizvoda, pod uslovom da se proizvod koristi u skladu sa njegovom namjenom i da proizvod nisu servisirale osobe koje nisu ovlašćene od strane izdavaoca garancije, te da su prilikom korišćenja uređaja upotrebljavani originalni rezervni dijelovi.

Ako proizvod ne bude popravljen u roku od 45 dana od prijema zahtjeva za otklanjanje oštećenja, zamijenimo ga novim, identičnim i ispravnim proizvodom besplatno. Garantni rok će biti produžen za onoliko dana koliko je trajala popravka proizvoda.

Garancija ne pokriva:

1. mehanička oštećenja i oštećenja usljed nepravilne upotrebe i održavanja;
2. oštećenja nastala usljed više sile;
3. potrošni materijal.

Garancija važi na teritoriji zemlje u kojoj je obavljena kupovina, a primjenjuje se na mjestu obavljene kupovine ili kod ovlašćenog uvoznika za ovo tržište, što je navedeno u deklaraciji proizvoda na pakovanju. Račun za proizvod je obavezan prilog kad se koristi garancija.

Garancija ne isključuje prava potrošača koja proističu iz zakonske odgovornosti prodavca za oštećenja na robi. Garantni rok je 24 mjeseca. Uvoznik za svako tržište je zadužen za uslugu servisiranja.

Potrošač preuzima garanciju na prodajnom mestu gde je kupio robu ili na drugom prodajnom mestu prodavca na istoj teritoriji zemlje u kojoj je izvršio kupovinu. Potrošač potpisuje obrazac reklamacije na prodajnom mestu i predaje ga prodavcu. Po prijemu reklamacije garant će ga kontaktirati u roku od 5 radnih dana.

O pravima i postupku preuzimanja garancije potrošač se može informisati kontaktiranjem korisničke podrške na e-mail [info@vitapur.me](mailto:info@vitapur.me) ili na broj telefona 067 00 26 10.

Vreme garantovanog servisiranja i obezbeđenja rezervnih delova je 3 godine od isteka garantnog roka.

Ime proizvoda: \_\_\_\_\_

Datum isporuke/preuzimanja proizvoda: \_\_\_\_\_

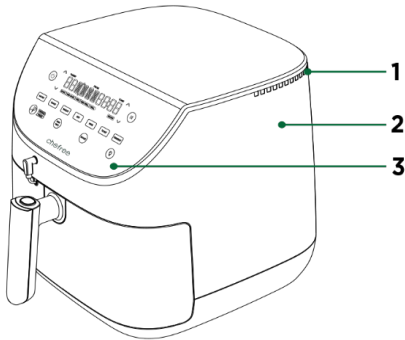
Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door vóór gebruik en bewaar het voor toekomstig gebruik.

### **1. WAARSCHUWINGEN EN VEILIGHEIDSMATREGELEN**

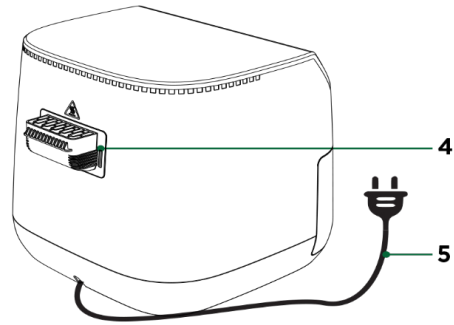
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
- Als het apparaat niet op de juiste manier of voor professionele of semi-professionele doeleinden wordt gebruikt, of als het niet volgens de gebruikershandleiding wordt gebruikt, vervalt de garantie.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen met gebrek aan ervaring of die niet vertrouwd zijn met het apparaat, tenzij onder toezicht of met instructies over het gebruik van het apparaat door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen en houd nauwlettend toezicht wanneer u het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt.
- Dompel het snoer, de stekkers of de behuizing, die elektrische onderdelen en verwarmingselementen bevat, nooit onder in water of andere vloeistoffen en spoel het nooit af onder de kraan. Laat geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen.
- Controleer voor het aansluiten of de spanning van het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact en zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Controleer het apparaat en het stroomsnoer regelmatig. Gebruik het apparaat niet als de stekker, het snoer of het apparaat zelf beschadigd zijn. Als er schade optreedt, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en breng het naar een erkend servicecentrum voor reparatie.
- Gebruik nooit een stopcontact onder het aanrecht en gebruik geen verlengsnoer.
- Sluit dit apparaat nooit aan op externe timers of systemen met afstandsbediening om gevaren te voorkomen.
- Laat het apparaat niet werken zonder toezicht.
- Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Houd het apparaat uit de buurt van hete oppervlakken en brandbare materialen zoals tafelkleden of gordijnen.
- Zorg tijdens het gebruik altijd voor minstens 15 cm ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat voor een goede luchtcirculatie.
- Dek de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen tijdens het gebruik niet af om oververhitting te voorkomen.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als er donkere rook verschijnt en wacht tot de rook is verdwenen voordat u het mandje uit het apparaat haalt.
- Plaats het apparaat altijd op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond. Plaats het niet in de buurt van de rand van het aanrecht en verplaats het niet wanneer het in gebruik is.
- De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden. Wees voorzichtig wanneer u de behuizing van het apparaat aanraakt tijdens en na de werking.
- Vermijd lichamelijk contact met de binnenkant en het mandje van het apparaat tijdens of onmiddellijk na gebruik om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.
- Tijdens het gebruik komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van de stoom en de luchtuitlaat tijdens het gebruik en wanneer u het mandje uit de airfryer haalt.
- Zorg er altijd voor dat het mandje goed geplaatst is voordat u het apparaat gebruikt. Gebruik het apparaat niet zonder dat het verwijderbare mandje geplaatst is.
- Voorkom dat voedsel in contact komt met verwarmingselementen. Doe het mandje niet te vol tijdens het koken.
- Vul het mandje niet met olie of frituurvet, dit kan brand veroorzaken.
- Om de stekker uit het stopcontact te halen, drukt u op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen en haalt u de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt, demonteert en opbergt.
- Reinig het apparaat niet met metalen reinigungsaccessoires zoals metalen schuurspansjes.

## 2. PRODUCTPRESENTATIE

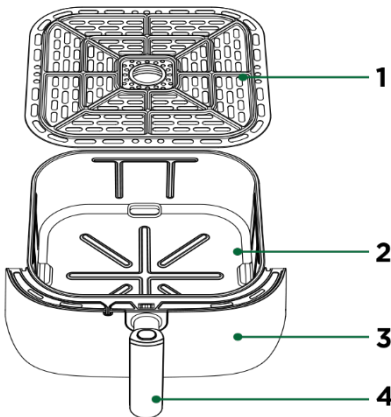
### AIRFRYER



- 1 Luchtinlaat
- 2 Behuizing
- 3 Bedieningspaneel

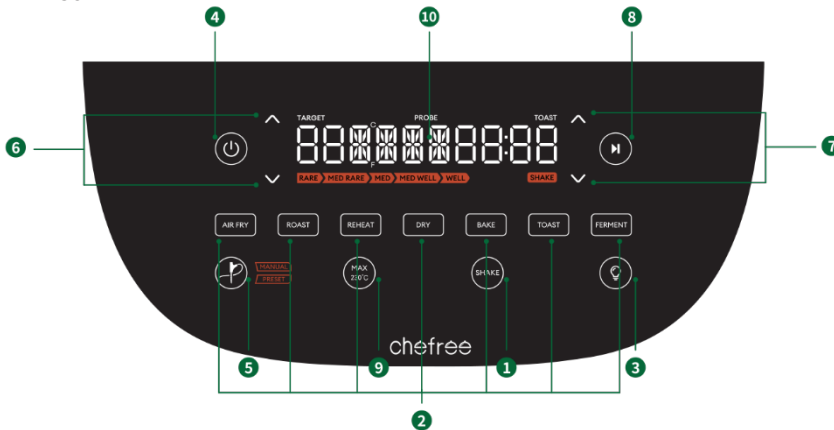


- 4 Luchtuitlaat
- 5 Stroomsnoer



- 1 Crisperplaat
- 2 Mandje
- 3 Raampje
- 4 Handgreep van het mandje

### BEDIENINGSPANEEL



**1. SCHUD-knop:**

Schakelt de herinnering voor het schudden van voedsel in/uit.

**2. FUNCTIE-knoppen:**

Wissel tussen verschillende kookstanden.

**3. LICHT-knop:**

Schakelt de interne verlichting aan/uit.

**4. AAN/UIT-knop:**

Zet het apparaat aan/uit.

**5. SENSORBESTURING knop:**

Geeft de bedrijfsmodi van de sensor weer.

**6. TEMPERATUUR AANPASSEN knoppen:**

Stel de kooktemperatuur in zonder dat de sensor geactiveerd is. Met de sensor geactiveerd:

- a) Pas in de modus "MANUEEL" de temperatuur van de sensor aan.
- b) In de modus "PRESET" selecteert u het ingrediënttype waarvoor de bijbehorende kooktemperatuur vooraf is ingesteld.

**7. TIJD INSTELLEN knoppen**

Stel de kooktijd in zonder dat de sensor geactiveerd is. Met de sensor geactiveerd:

- a) In de modus "MANUEEL" werken deze knoppen niet.
- b) In de "PRESET" modus kunt u de gaarheidsgraad van de ingrediënten instellen.

**8. START/PAUZE-knop:**

Start/pauzeert/stopt de werking.

**9. MAX. TEMPERATUUR knop:**

Stelt de temperatuur van de airfryer in op 230°C.

**10. DIGITAAL SCHERM:**

Toont temperatuur, tijd, berichten en foutcodes.

**3. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK**

- a) Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers of etiketten van het apparaat en gooi deze weg.
- b) Was het mandje en de crisperplaat in heet water met zeep, spoel ze af en maak ze grondig droog. De crisperplaat en het mandje kunnen in de vaatwasser. Reinig de behuizing NIET in de vaatwasser.

**4. INSTELLING EN BEDIENING**

- a) Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond en niet op de rand van het aanrecht.
- b) Plaats de crisperplaat in het mandje.
- c) Plaats het mandje in de airfryer.
- d) Steek de stekker in het stopcontact. Alle indicatoren en het digitale scherm lichten 1 seconde op, gevolgd door een zoemend geluid. Het lampje gaat automatisch 30 seconden branden.
- e) Leg de ingrediënten op de groenteplaat in het mandje. Gebruik het mandje nooit zonder de groenteplaat. Doe het mandje niet te vol.
- f) Plaats het mandje in de airfryer. Raak het mandje tijdens en kort na gebruik niet aan in verband met de hoge temperaturen. Houd het mandje altijd bij het handvat vast.
- g) Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. Het lampje gaat 30 seconden branden. De standaardinstelling is 190°C en 15 minuten.
- h) Na het selecteren van de kookstand of het handmatig instellen van de temperatuur en tijd, drukt u op de Start/Pauze-knop om te starten.
- i) Tijdens de werking wordt alleen de huidige kookstand weergegeven.
- j) U kunt de werking van het apparaat pauzeren door op de knop Start/Pauze te drukken. Als u niet binnen 30 minuten opnieuw op de knop Start/Pauze drukt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.
- k) Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Trek het mandje eruit met behulp van het handvat om de ingrediënten te schudden of te draaien. Schuif het mandje terug in de airfryer en ga verder met bakken.
- l) Als u tijdens het gebruik op de aan/uit-knop drukt om het apparaat uit te schakelen, verschijnt "COOL" op het scherm en begint het apparaat 20 seconden af te koelen.

- m) Als het koken klaar is, maakt het apparaat een tikkend geluid en verschijnt er “End” op het digitale scherm. Het tikkende geluid wordt na 5, 20 en 60 minuten herhaald om u eraan te herinneren dat het koken voltooid is.
- n) Haal het mandje uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak. Controleer of de ingrediënten volledig gaar zijn. Als dat niet het geval is, schuift u het mandje terug in de airfryer en stelt u de tijd zo nodig bij voor extra minuten.

#### **5. TIJD- EN TEMPERATUUREGELING TIJDENS DE WERKING**

- a) Druk na het starten van de werking op de pijl omhoog/omlaag om de kooktijd of temperatuur aan te passen.
- b) Druk na het wijzigen van de tijd of temperatuur op de knop Start/Pauze om de instelling te bevestigen.
- c) Als u niet op de knop Start/Pauze drukt om te bevestigen, zal het apparaat terugkeren naar de instelling van de tijd/temperatuur vóór de wijziging en na 3 seconden doorgaan met werken.

#### **6. DE SCHUD-FUNCTIE**

- a) Wanneer de SCHUD-functie geactiveerd is, geeft het apparaat een herinnering wanneer ongeveer tweederde van de kooktijd verstrekken is (modus zonder sensor) / wanneer de kooktemperatuur ongeveer tweederde van de doeltemperatuur bereikt (modus met sensor). Het SCHUD-symbool knippert en u hoort een piepend geluid (2 pieptonen per seconde gedurende 10 seconden).
- b) Het SCHUD-symbool wordt continu weergegeven na het starten van de werking.
- c) Het is niet mogelijk om de SCHUD-functie halverwege in te stellen na het starten van de bediening.
- d) In de modi DRY, TOAST en FERMENT is de SCHUD-functie niet beschikbaar.

#### **7. DE LICHT-FUNCTIE**

- a) Druk op de LICHT-knop om de interne verlichting aan/uit te zetten.
- b) Het lampje gaat na 30 seconden automatisch uit.
- c) Het lampje gaat 30 seconden branden aan het einde van het koken, wanneer u het mandje verwijdt of opnieuw plaatst, en wanneer u de stekker in het stopcontact steekt en het apparaat inschakelt.

#### **8. DE SENSOR**

- a) Steek de sensor horizontaal in het midden van het dikste gedeelte van het vlees.
- b) Zorg ervoor dat de punt van de sensor niet naar de onderkant of bovenkant van het vlees wijst.
- c) De sensor moet zich dicht bij het bot bevinden (maar mag het niet aanraken) en uit de buurt van vet.
- d) Gebruik de sensor NIET voor bevroren vlees of voor stukken vlees dunner dan 1,5 cm.

#### **9. WERKINGSMODUS (ZONDER DE SENSOR)**

- a) Manuele instelling: Stel de temperatuur en tijd in en druk vervolgens op de knop Start/Pauze om de werking te starten.
- b) Preset modus: Selecteer een van de kookstanden: AIRFRY (AIRFRYEN), ROAST (BRADEN), REHEAT (OPWARMEN), DRY (DROGEN), BAKE (BAKKEN), TOAST (ROOSTEREN), FERMENT (GISTEN), MAX 230°C. Als er geen kookmodus is geselecteerd, gebruikt de airfryer de standaardmodus.
- c) Speciale tijdweergave:  
TOAST modus: de weergegeven tijd is 2:30 (2 minuten en 30 seconden).  
DRY modus: de weergegeven tijd is 6:15 (6 uur en 15 minuten).  
FERMENT modus: de weergegeven tijd is 3:10 (3 minuten en 10 seconden).

#### **10. WERKINGSMODUS (MET DE SENSOR)**

Manuele modus (door de gebruiker ingestelde richttemperatuur van de sensor)

- a) Installeer de sensor in het apparaat. Als er geen sensor wordt gedetecteerd, verschijnt “PLUGIN1” op het scherm.
- b) Plaats de sensor in het voedsel. Als er geen sensor in het voedsel wordt geplaatst of deze uit het voedsel wordt getrokken, verschijnt “PLUGIN2” op het scherm.
- c) Stel de doeltemperatuur van de sensor in. De airfryer schakelt uit wanneer de sensor de doeltemperatuur bereikt.

- d) Druk op de knop SENSOR om de manuele sensormodus te selecteren. Als er geen andere selectie wordt gemaakt, is de manuele sensormodus de standaardmodus.
- e) De linkerkant toont de doeltemperatuur en de rechterkant toont de huidige temperatuur van de sensor.
- f) Gebruik de linker pijlen om de doeltemperatuur van de sensor aan te passen. De standaard doeltemperatuur van de sensor is 75 °C en het instelbereik is 40-85 °C.

#### Preset modus

- a) Installeer de sensor in het apparaat. Als er geen sensor wordt gedetecteerd, verschijnt "PLUGIN1" op het scherm.
- b) Plaats de sensor in het voedsel. Als er geen sensor in het voedsel wordt geplaatst of als de sensor uit het voedsel wordt gehaald, verschijnt "PLUGIN2" op het scherm.
- c) Druk op de knop SENSOR om de vooraf ingestelde sensormodus te selecteren.
- d) De richttemperatuur van de sensor wordt automatisch ingesteld op basis van het geselecteerde ingrediënttype.
- e) Gebruik de linkerpijltjes om tussen de vooraf ingestelde ingrediënttypes te schakelen: BEEF / CHICKEN / LAMB / FISH / PORK (RUND / KIP / LAM / VIS / VARKEN).
- f) Gebruik de rechterpijlen om de gaarheidsgraad van het vlees in te stellen (rauw, mediumrauw, medium, doorbakken).
- g) Na het starten van de werking wordt de huidige gaarheidsgraad op het scherm weergegeven aan de hand van de temperatuur die door de sensor wordt gedetecteerd.
- h) De gaarheidsindicator neemt geleidelijk toe naarmate de sensor de temperatuur tijdens het koken controleert.

### **11. REINIGING EN ONDERHOUD**

- a) Reinig het apparaat grondig na elk gebruik.
- b) Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt en onderhoud uitvoert.
- c) Veeg de behuizing en het bedieningspaneel schoon met een vochtige doek. Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Zet het apparaat niet in de vaatwasser.
- d) U kunt het mandje en de crisperplaat in de vaatwasser reinigen of met de hand afwassen. Vermijd het gebruik van harde borstels en metalen reinigungsaccessoires.
- e) Droog alle onderdelen na het schoonmaken aan de lucht of met een handdoek.

### **12. PROBLEMEN OPLOSSEN**

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Mogelijke oplossing</b>
De airfryer werkt niet.	Het apparaat zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact.
	Het mandje is niet goed in het apparaat geplaatst.	Controleer of het mandje goed geplaatst is.
Het eten is niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in het mandje is te veel.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in het mandje. Doe het mandje niet te vol.
	De ingestelde temperatuur/tijd is te laag.	Pas de kooktemperatuur/-tijd aan.
De ingrediënten worden ongelijk gebakken.	Bepaalde soorten voedsel moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Schud het mandje halverwege het koken.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette ingrediënten, of het mandje bevat nog vetresten van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door het opwarmen van vet in het mandje. Gebruik een kleine hoeveelheid olie voor het koken. Reinig het mandje altijd grondig na elk gebruik.



## MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING

U kunt helpen het milieu te beschermen!

Houd u aan de plaatselijke voorschriften: gooi niet-werkende elektrische apparatuur weg bij een daarvoor geschikt afvalverwerkingscentrum.

## **GARANTIE**

De garantieaanbieder en geautoriseerde serviceaanbieder is AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovenië, neemt de verantwoordelijkheid op zich dat het product tijdens de garantieperiode foutloos zal functioneren. Gedurende de garantieperiode, die begint bij de levering van het product, zullen wij alle gebreken en defecten aan het product repareren die optreden als gevolg van normaal gebruik van het product. De garantie vervalt wanneer het product is gemanipuleerd door een persoon die niet gemachtigd is door de uitgever van de garantiekaart, of wanneer er niet-originele onderdelen zijn gebruikt voor reparatie.

Als het product niet binnen 45 dagen na ontvangst van het verzoek om service wordt gerepareerd, zal de garantieaanbieder het gratis vervangen door een nieuw, identiek en foutloos product. De garantieperiode wordt verlengd met het aantal dagen dat de reparatie in beslag neemt.

De garantie dekt niet:

1. mechanische schade en defecten als gevolg van incorrect gebruik en/of onderhoud van het product.
2. schade veroorzaakt door overmacht.
3. verbruiksartikelen.

De garantie is geldig in het land waarin de aankoop is gedaan en wordt gehandhaafd op de plaats waar de aankoop is gedaan of bij een geautoriseerde wederverkoper voor deze markt, zoals gespecificeerd in de productverklaring op de verpakking. De factuur van het product is een verplichte bijlage bij de garantie wanneer deze wordt geclaimd.

De garantie sluit de rechten van de consument niet uit die voortvloeien uit de aansprakelijkheid van de verkoper voor gebreken aan de geleverde goederen. De garantieperiode duurt 24 maanden. De importeur voor individuele markten is verantwoordelijk voor de reparatie van het product.

De consument claimt de garantie in het verkooppunt waar hij de goederen heeft gekocht of in een ander verkooppunt van de verkoper in hetzelfde gebied als het land waar hij de aankoop heeft gedaan. De consument ondertekent het klachtenformulier in het verkooppunt en overhandigt dit aan de verkoper. Na ontvangst van de klacht neemt de garantsteller binnen 5 werkdagen contact met hem op.

De consument kan meer te weten komen over de rechten en de procedure voor het claimen van de garantie door contact op te nemen met de klantenservice via e-mail op [warranty@vitapur.com](mailto:warranty@vitapur.com).

De duur van gegarandeerd onderhoud en levering van reserveonderdelen bedraagt 3 jaar vanaf het verstrijken van de garantieperiode.

Product: \_\_\_\_\_

Datum van levering van goederen: \_\_\_\_\_

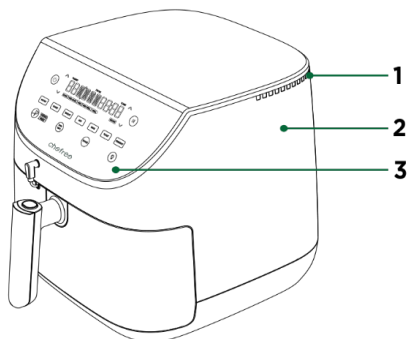
Przed użyciem należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość.

## **1. OSTRZEŻENIA I ŚRODKI OSTROŻNOŚĆ**

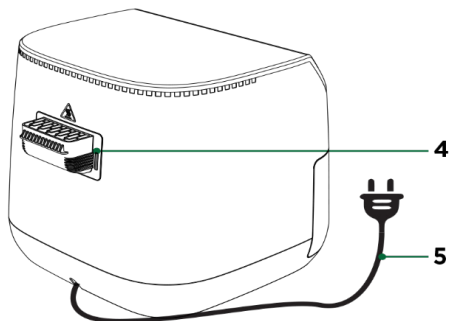
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie używaj tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Jeżeli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, lub jeśli nie jest używane zgodnie z instrukcją obsługi, gwarancja traci ważność.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby nieposiadające doświadczenia lub niezaznajomione z urządzeniem, chyba że są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem i zachowaj ścisły nadzór podczas korzystania z urządzenia w pobliżu dzieci.
- Nigdy nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani obudowy zawierającej elementy elektryczne i elementy grzejne, w wodzie lub innych cieczach. ani nie płuż pod kranem. Nie pozwól, aby do urządzenia dostała się woda lub inna ciecz.
- Przed podłączeniem upewnij się, że napięcie urządzenia odpowiada napięciu w lokalnej sieci elektrycznej. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego i zwracać uwagę na prawidłowe włożenie wtyczki.
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód lub samo urządzenie są uszkodzone. W przypadku wystąpienia uszkodzeń należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia i zanieść je do autoryzowanego centrum serwisowego w celu naprawy.
- Nigdy nie używaj gniazdka elektrycznego pod blatem kuchennym. Nie używaj przedłużacza.
- Nigdy nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznych timerów lub systemów zdalnego sterowania, aby zapobiec zagrożeniom.
- Nie pozostawiaj urządzenia włączonego bez nadzoru.
- Nie podłączaj urządzenia do prądu ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Trzymaj urządzenie z dala od gorących powierzchni i materiałów palnych, takich jak obrusy lub zasłony.
- Podczas użytkowania zawsze upewnij się, że nad i po obu stronach urządzenia jest co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
- Nie zakrywaj otworów wlotowych i wylotowych powietrza podczas pracy, aby zapobiec przegrzaniu.
- Jeżeli pojawi się ciemny dym, natychmiast odłącz urządzenie i poczekaj, aż przestanie działać, zanim wyjmiesz kosz z urządzenia.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na poziomej, poziomej i stabilnej powierzchni. Nie umieszczaj go w pobliżu krawędzi blatu i nie przesuwaj go podczas użytkowania.
- Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Zachowaj ostrożność podczas dotykania obudowy urządzenia w trakcie i po użyciu.
- Unikaj fizycznego kontaktu z wnętrzem urządzenia i koszem podczas lub bezpośrednio po użyciu, aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała.
- Podczas pracy przez wylot powietrza wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz z dala od pary i wylotu powietrza podczas pracy i wyjmowania kosza z frytkownicy.
- Przed użyciem zawsze upewnij się, że kosz jest prawidłowo włożony. Nie używaj urządzenia bez zamontowanego wyjmowanego kosza.
- Unikaj kontaktu żywności z elementami grzejnymi. Nie przepelniaj kosza podczas gotowania.
- Nie napełniaj kosza olejem ani tłuszczem do smażenia, gdyż może to spowodować ryzyko pożaru.
- Aby odłączyć urządzenie, naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć urządzenie, a następnie odłącz je od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem.
- Przed czyszczeniem, demontażem i przechowywaniem poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie czyść metalowymi akcesoriami do czyszczenia, takimi jak metalowe czyściki.

## 2. PRZEDSTAWIENIE PRODUKTU

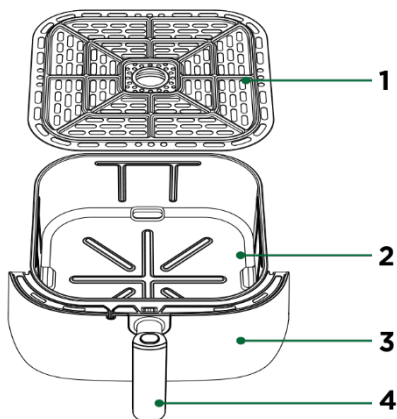
### FRYTKOWNICA POWIETRZNA



- 1 Włot powietrza
- 2 Obudowa
- 3 Panel sterowania

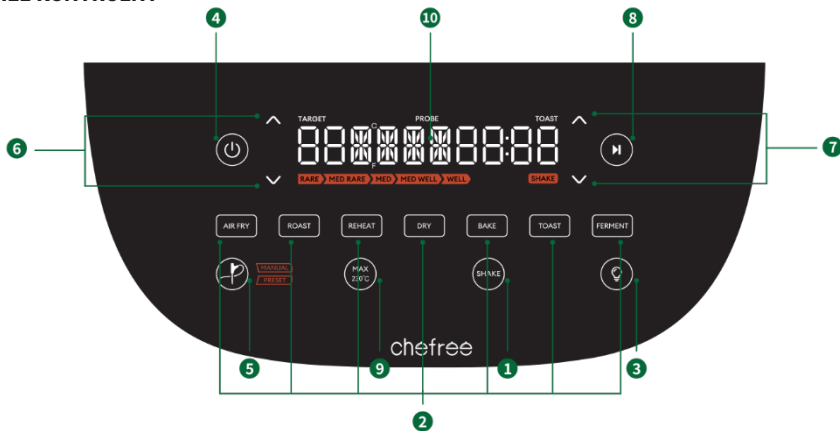


- 4 Włot powietrza
- 5 Kable zasilający



- 1 Talerz crisper
- 2 Kosz
- 3 Okienko
- 4 Rączka kosza

### PANEL KONTROLNY



**1. Przycisk WSTRZAŚNIJ:**

Włącza/wyłącza przypomnienie o shake'u.

**2. Przyciski FUNKCYJNE:**

Przełączanie pomiędzy różnymi trybami gotowania.

**3. Przycisk ŚWIATŁO:**

Włącza/wyłącza wewnętrzne światło.

**4. Przycisk ZASILANIA:**

Włącza/wyłącza urządzenie.

**5. Przycisk KONTROLA SONDY:**

Wyświetla tryby pracy sondy.

**6. Przyciski REGULACJA TEMPERATURY:**

Dostosuj temperaturę gotowania bez aktywowania sondy. Przy włączonej sondzie:

- a) W trybie „MANUAL” wyreguluj temperaturę sondy.
- b) W trybie „PRESET” wybierz rodzaj składnika, dla którego została ustawiona odpowiednia temperatura gotowania.

**7. Przyciski REGULACJA CZASU:**

Dostosuj czas gotowania bez włączania sondy. Przy włączonej sondzie:

- a) W trybie „MANUAL” te przyciski nie działają.
- b) W trybie „PRESET” dostosuj stopień wysmażenia składników.

**8. Przycisk START/PAUZA:**

Rozpoczyna/wstrzymuje/zatrzymuje operację.

**9. Przycisk TEMPERATURA MAKSYMALNA:**

Ustawia temperaturę frytownicy na 230°C.

**10. EKRAŃ CYFROWY:**

Wyświetla temperaturę, czas, komunikaty i kody błędów.

**3. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

- a) Usuń i wyrzuć wszystkie materiały opakowaniowe oraz naklejki i etykiety z urządzenia.
- b) Umyj koszyk i talerz na owoce w gorącej wodzie z mydłem, następnie oplucz i dokładnie osusz. Talerz i kosz na warzywa można myć w zmywarce. NIE czyścić obudowy w zmywarce.

**4. KONFIGURACJA I OBSŁUGA**

- a) Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej powierzchni, z dala od krawędzi blatu.
- b) Włóż talerz crispser do kosza.
- c) Włóż kosz do frytkownicy.
- d) Włóż wtyczkę do gniazdka. Wszystkie wskaźniki i ekran cyfrowy zapalą się na 1 sekundę, po czym rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Światło włącza się automatycznie na 30 sekund.
- e) Umieść składniki na talerzu na owoce i warzywa w koszu. Nigdy nie używaj kosza bez talerza na owoce świeże. Nie przepelniaj kosza.
- f) Włóż kosz do frytkownicy. Nie dotykaj koszyka w trakcie i krótko po użyciu ze względu na wysoką temperaturę. Zawsze trzymaj kosz za uchwyt.
- g) Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Światło włącza się na 30 sekund. Ustawienie domyślne to 190°C i 15 minut.
- h) Po wybraniu trybu gotowania lub ręcznym ustawieniu temperatury i czasu naciśnij przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć.
- i) Podczas pracy wyświetlany jest tylko bieżący tryb gotowania.
- j) Można wstrzymać pracę urządzenia, naciskając przycisk Start/Pauza. Jeśli w ciągu 30 minut nie naciśniesz ponownie przycisku Start/Pauza, urządzenie wyłączy się automatycznie.
- k) Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania. Wyciągnij kosz za pomocą uchwytu, aby potrząsnąć lub obrócić składniki. Wsuń kosz z powrotem do frytkownicy i kontynuuj gotowanie.
- l) Jeżeli podczas pracy naciśniesz przycisk zasilania w celu wyłączenia urządzenia, na ekranie wyświetli się komunikat „COOL” i rozpocznie się 20-sekundowe odliczanie chłodzenia.
- m) Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda dźwięk tykania, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się komunikat „Koniec”. Tykający dźwięk odtwarza się po 5, 20 i 60 minutach, aby przypomnieć o

zakończeniu gotowania.

- n) Wyjmij kosz z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na ciepło. Sprawdź, czy składniki są całkowicie ugotowane. Jeśli nie, wsuń kosz z powrotem do frytkownicy i w razie potrzeby dostosuj czas na dodatkowe minuty.

## **5. REGULACJA CZASU I TEMPERATURY PODCZAS PRACY**

- a) Po rozpoczęciu operacji naciśnij strzałkę w górę/w dół, aby dostosować czas gotowania lub temperaturę.
- b) Po zmianie czasu lub temperatury naciśnij przycisk Start/Pauza, aby potwierdzić ustawienie.
- c) Jeśli nie naciśniesz przycisku Start/Pauza w celu potwierdzenia, urządzenie powróci do ustawienia czasu/temperatury sprzed zmiany i będzie kontynuować pracę po 3 sekundach.

## **6. FUNKCJA WSTRZAŚNIĘCIA**

- a) Gdy włączona jest funkcja WSTRZAŚNIJ, urządzenie uruchamia przypomnienie, gdy upłynie około dwie trzecie czasu gotowania (tryb bez sondy) / gdy temperatura gotowania osiągnie około dwie trzecie temperatury docelowej (tryb sondy). Symbol WSTRZAŚNIĘCIA zacznie migać i usłyszysz sygnał dźwiękowy (2 sygnały dźwiękowe na sekundę przez 10 sekund).
- b) Symbol WSTRZAŚNIJ jest stale wyświetlany po rozpoczęciu pracy.
- c) Ustawienie funkcji SHAKE w połowie po rozpoczęciu pracy nie jest możliwe.
- d) W trybach SUSZENIA, TOAST i FERMENT funkcja WSTRZAŚNIĘCIA nie jest dostępna.

## **7. FUNKCJA ŚWIATŁA**

- a) Naciśnij przycisk LIGHT, aby włączyć/wyłączyć wewnętrzne światło.
- b) Światło wyłączy się automatycznie po 30 sekundach.
- c) Lampka zaświeci się na 30 sekund po zakończeniu gotowania, po wyjęciu lub ponownym założeniu kosza oraz po podłączeniu i włączeniu urządzenia.

## **8. SONDA**

- a) Włóż sondę poziomo w środek najgrubszej części mięsa.
- b) Upewnij się, że końcówka sondy nie jest skierowana pod kątem w stronę dołu lub góry mięsa.
- c) Sonda powinna znajdować się blisko kości (ale jej nie dotykać) i z dala od tłuszczu.
- d) NIE używaj sondy do mięsa mrożonego lub kawałków mięsa cieńszych niż 1,5 cm.

## **9. TRYB PRACY (BEZ CZUJNIKA)**

- a) Ustawienie ręczne: Ustaw temperaturę i czas, a następnie naciśnij przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć operację.
- b) Tryb zaprogramowany: Wybierz jeden z trybów gotowania: FRYTOWANIE NA POWIETRZE, PIECZENIE, ODGRZEWANIE, SUSZENIE, PIECZENIE, TOAST, FERMENTACJA, MAKS. 230°C. Jeśli nie zostanie wybrany żaden tryb gotowania, frytkownica użyje trybu domyślnego.
- c) Wyświetlanie czasu specjalnego:  
Tryb TOAST: wyświetlany czas to 2:30 (2 minuty i 30 sekund).  
Tryb DRY: wyświetlany czas to 6:15 (6 godzin i 15 minut).  
Tryb FERMENT: wyświetlany czas to 3:10 (3 minuty i 10 sekund).

## **10. TRYB PRACY (Z CZUJNIKIEM)**

Manuele modus (door de gebruiker ingestelde richttemperatuur van de sensor)

Tryb ręczny (temperatura docelowa sondy zdefiniowana przez użytkownika)

- a) Zainstaluj sondę w urządzeniu. Jeżeli nie zostanie wykryta żadna sonda, na wyświetlaczu pojawi się „PLUGIN1”.

- b) Zamontuj sondę w żywności. Jeżeli do potrawy nie zostanie włożona ani wyjęta sonda, na wyświetlaczu pojawi się „PLUGIN2”.
- c) Ustaw temperaturę docelową sondy. Frytownica wyłącza się, gdy sonda osiągnie temperaturę docelową.
- d) Naciśnij przycisk PROBE, aby wybrać tryb sondy ręcznej. Jeżeli nie dokonano innego wyboru, trybem domyślnym jest tryb sondy ręcznej.
- e) Lewa strona pokazuje temperaturę docelową, a prawa strona pokazuje aktualną temperaturę sondy.
- f) Użyj strzałek w lewo, aby ustawić temperaturę docelową sondy. Domyślna temperatura docelowa sondy wynosi 75°C, a zakres ustawień wynosi 40–85°C.

#### Tryb wstępnie ustawiony

- a) Zainstaluj sondę w urządzeniu. Jeżeli nie zostanie wykryta żadna sonda, na wyświetlaczu pojawi się „PLUGIN1”.
- b) Zamontuj sondę w żywności. Jeśli do potrawy nie zostanie włożona żadna sonda lub zostanie ona wyjęta z potrawy, na wyświetlaczu pojawi się „PLUGIN2”.
- c) Naciśnij przycisk PROBE, aby wybrać ustawiony tryb sondy.
- d) Docelowa temperatura sondy jest ustawiana automatycznie w zależności od wybranego rodzaju składnika.
- e) Użyj strzałek w lewo, aby przełączać się pomiędzy wstępnie ustawionymi typami składników: BEEF / CHICKEN / LAMB / FISH / PORK (WOŁOWINA / KURCZAK / JAGNIĘCINA / RYBA / WIEPRZOWINA) .
- f) Za pomocą strzałek w prawo ustaw stopień wysmażenia mięsa (rzadkie, średnio rzadkie, średnie, średnio dobrze wysmażone, dobrze wysmażone).
- g) Po rozpoczęciu pracy na ekranie wyświetlany jest aktualny stopień wypieczenia, zgodnie z temperaturą zmierzoną przez sondę.
- h) Wskaźnik wypieczenia stopniowo wzrasta, gdy sonda monitoruje temperaturę podczas gotowania.

### **11. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

- a) Dokładnie wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- b) Przed czyszczeniem i konserwacją odłącz urządzenie od gniazdka.
- c) Przetrzyj obudowę i panel sterowania wilgotną szmatką. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie. Nie wkładaj go do zmywarki.
- d) Kosz i talerz na owoce świeże można myć w zmywarce lub myć ręcznie. Unikaj używania twardych szczotek i metalowych akcesoriów do czyszczenia.
- e) Po czyszczeniu wysuszyć wszystkie części na powietrzu lub ręcznikiem.

### **12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

<b>Problem</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Możliwe rozwiązanie</b>
Frytownica nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Podłącz urządzenie do gniazdka ściennego z uziemieniem.
	Kosz nie jest prawidłowo włożony do urządzenia.	Upewnij się, że kosz jest prawidłowo włożony.
Jedzenie nie jest ugotowane.	Ilość składników w koszyku jest nadmierna.	Do koszyka włóż mniejsze partie składników. Nie przepelniaj kosza.
	Ustawiona temperatura/czas jest za niska.	Dostosuj temperaturę/czas gotowania.

Składniki są smażone nierównomiernie.	Niektóre rodzaje żywności należy przekroić w połowie czasu przygotowania.	W połowie gotowania potrząśnij koszykiem.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste produkty lub w koszu nadal znajdują się tłuste pozostałości po poprzednim użyciu.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w koszu. Do smażenia używaj niewielkiej ilości oleju. Zawsze dokładnie czyść kosz po każdym użyciu.



### UTYLIZACJA PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA

Możesz pomóc chronić środowisko!

Pamiętaj o przestrzeganiu lokalnych przepisów: niedziałający sprzęt elektryczny należy utylizować w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów.

### GWARANCJA

Dostawcą gwarancji i autoryzowanym dostawcą usług jest firma AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Słowenia, która przyjmuje na siebie odpowiedzialność za bezawaryjną pracę produktu w okresie gwarancyjnym. W okresie gwarancyjnym, który rozpoczyna się od dostarczenia produktu, usuniemy wszelkie niedoskonałości i wady produktu, które mogą wystąpić w wyniku normalnego użytkowania produktu. Gwarancja traci ważność, jeżeli produkt został naruszony przez osobę nieupoważnioną przez wystawcę karty gwarancyjnej lub gdy do naprawy użyto nieoryginalnych części. Jeśli produkt nie zostanie naprawiony w ciągu 45 dni od otrzymania zgłoszenia serwisowego, dostawca gwarancji wymieni go na nowy, identyczny i nieskazitelny produkt za darmo. Okres gwarancji zostanie wydłużony o liczbę dni naprawy.

Gwarancja nie obejmuje:

1. uszkodzeń mechanicznych i wad powstałych w wyniku nieprawidłowego użytkowania i/lub konserwacji produktu.
2. szkód spowodowanych siłą wyższą.
3. materiałów eksploatacyjnych.

Gwarancja jest ważna w kraju, w którym dokonano zakupu i jest egzekwowana w miejscu, w którym dokonano zakupu lub u autoryzowanego sprzedawcy na rynek, który został określony w deklaracji produktu na opakowaniu. Faktura za produkt jest obowiązkowym załącznikiem do gwarancji w przypadku reklamacji.

Gwarancja nie wyłącza uprawnień konsumenta wynikających z odpowiedzialności sprzedawcy za wady dostarczonego towaru. Okres gwarancji trwa 24 miesiące. Za naprawę produktu odpowiada importer na poszczególne rynki.

Konsument korzysta z rękojmi w punkcie sprzedaży, w którym kupił towar lub w innym punkcie sprzedaży sprzedawcy na tym samym terytorium kraju, w którym dokonał zakupu. Konsument podpisuje formularz reklamacyjny w punkcie sprzedaży i przekazuje go sprzedawcy. Po otrzymaniu reklamacji gwarant skontaktuje się z nim w ciągu 5 dni roboczych.

Konsument może dowiedzieć się o prawach i procedurze ubiegania się o gwarancję, kontaktując się z obsługą klienta pod adresem e-mail [info@vitapur-home.pl](mailto:info@vitapur-home.pl) lub pod numerem telefonu 22 103 64 13.

Czas gwarantowanego serwisu i dostarczenia części zamiennych wynosi 3 lata od upływu okresu gwarancyjnego.

Produkt: \_\_\_\_\_

Data dostawy towaru: \_\_\_\_\_

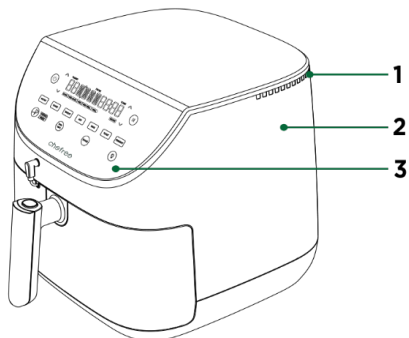
Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de utilizarea produsului și să-l păstrați pentru consultarea ulterioară.

## **1. AVERTISMENTE ȘI PRECAUȚII**

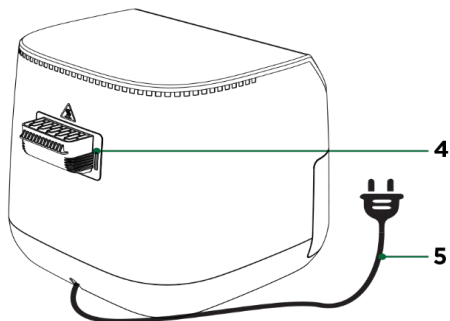
- Acest aparat este destinat utilizării casnice în limitele obișnuite. Nu utilizați acest aparat în niciun alt scop.
- Dacă aparatul este utilizat necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semi-profesionale sau dacă nu este utilizat conform acestui manual, garanția devine nulă.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse, persoane cu lipsă de experiență sau persoane care nu sunt familiarizate cu aparatul, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către persoane responsabile de siguranța acestora.
- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul și supravegheați-i atent când utilizați aparatul în apropierea acestora.
- Nu scufundați niciodată cablul, ștecherul sau carcasa care conține componente electrice și elemente de încălzire în apă sau alte lichide. Nu clătiți aceste piese la robinet. Nu lăsați apa sau alt lichid să intre în aparat.
- Asigurați-vă că tensiunea de funcționare a aparatului corespunde tensiunii rețelei electrice înainte de conectare. Conectați aparatul la o priză de perete cu împământare și asigurați-vă că ștecherul este introdus corect.
- Inspectați regulat aparatul și cablul de alimentare. Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul sau aparatul în sine prezintă deteriorări. Dacă există deteriorări, opriți imediat aparatul și duceți-l la un service autorizat pentru reparații.
- Nu utilizați niciodată o priză situată sub blatul de bucătărie. Nu utilizați prelungitoare.
- Pentru a preveni pericolele, nu conectați niciodată acest aparat la temporizatoare externe sau sisteme de telecomandă.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Nu conectați aparatul la priză și nu acționați panoul de control cu mâinile ude.
- Puneți aparatul departe de suprafețe fierbinți și materialele combustibile, precum fețele de masă sau perdelele.
- În timpul utilizării, asigurați-vă că există cel puțin 15 cm de spațiu liber în lateralul și deasupra aparatului pentru o circulație adecvată a aerului.
- Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării pentru a preveni supraîncălzirea.
- Scoateți imediat ștecherul din priză dacă observați un fum negru și așteptați ca aparatul să se oprească înainte de a scoate coșul.
- Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, plană și stabilă. Nu îl așezați pe marginea blatului și nu îl mutați în timpul funcționării.
- Suprafețele pot fi fierbinți în timpul utilizării. Aveți grijă când atingeți carcasa aparatului în timpul și după funcționarea acestuia.
- Evitați contactul cu interiorul și coșul aparatului în timpul sau imediat după utilizarea acestuia pentru a preveni arsurile.
- În timpul funcționării, aburul fierbinte este eliberat prin orificiul de evacuare. Țineți mâinile și fața departe de abur și de orificiul de evacuare în timpul funcționării și atunci când scoateți coșul din friteuză.
- Verificați dacă coșul este introdus corect înainte de utilizare. Nu utilizați aparatul fără coș.
- Preveniți contactul alimentelor cu elementele de încălzire. Nu umpleți excesiv coșul.
- Nu umpleți coșul cu ulei sau grăsime pentru prăjire, deoarece acest lucru poate cauza un incendiu.
- Pentru deconectare, apăsați butonul de pornire/oprire pentru a opri aparatul, apoi scoateți-l din priză. Faceți acest lucru atunci când nu îl utilizați și înainte de curățare.
- Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare, dezasamblare și depozitare.
- Nu curățați aparatul cu accesorii metalice, cum ar fi bureții de sârmă.

## 2. PREZENTAREA PRODUSULUI

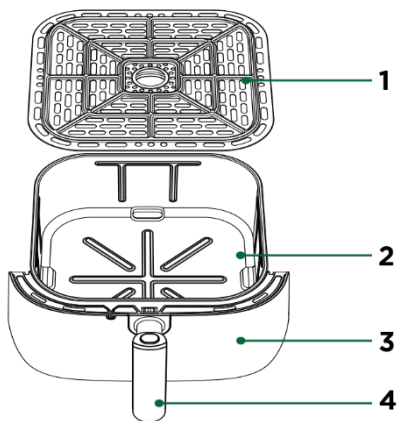
### FRITEUZA CU AER CALD



- 1 Admisie aer
- 2 Carcasă
- 3 Panou de control

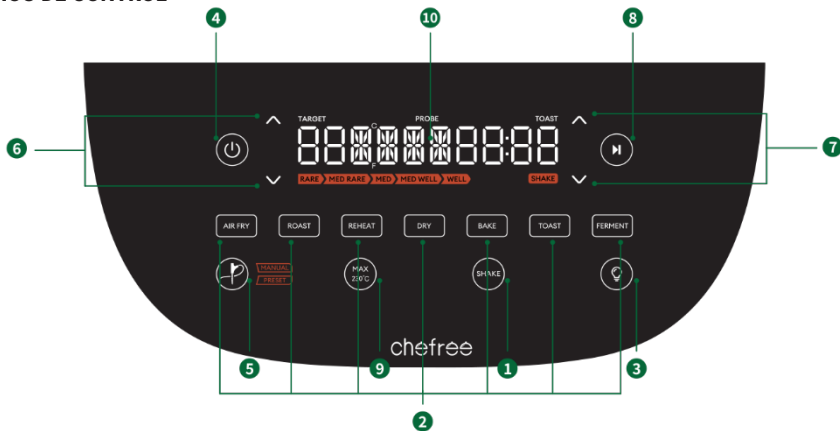


- 4 Evacuare aer
- 5 Cablu de alimentare



- 1 Accesoriu pentru rumenire
- 2 Coș
- 3 Fereastră
- 4 Mâner coș

### PANOU DE CONTROL



**1. Buton SHAKE:**

Activează/dezactivează alarma pentru amestecarea alimentelor.

**2. Butoane FUNCȚIE:**

Permit alegerea programului de gătire.

**3. Buton LUMINĂ:**

Pornește/oprește lumina din interior.

**4. Buton POWER:**

Pornește/oprește aparatul.

**5. Buton PROBE CONTROL:**

Afișează modul de funcționare a sondei.

**6. Butoane de REGLARE A TEMPERATURII:**

Reglează temperatura fără ca sonda să fie activată. Cu sonda activată:

- a) În modul MANUAL, reglați temperatura sondei.
- b) În modul PRESETARE, selectați tipul de ingrediente pentru care a fost presetată temperatura de gătit.

**7. Butoane REGLARE TIMP:**

Reglați timpul de gătire fără ca sonda să fie activată. Cu sonda activată:

- a) În modul MANUAL, aceste butoane nu funcționează.
- b) În modul PRESETARE, reglați gradul de coacere a ingredientelor.

**8. Buton START/PAUZĂ:**

Pornește/oprește temporar/oprește definitiv operațiunea.

**9. Buton TEMPERATURĂ MAXIMĂ:**

Setează temperatura friteuzei la 230 °C.

**10. ECRAN DIGITAL:**

Afișează temperatura, ora, mesajele și codurile de eroare.

**3. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

- a) Îndepărtați și aruncați toate ambalajele și autocolantele sau etichetele de pe aparat.
- b) Spălați coșul și accesoriul pentru rumenire cu apă fierbinte și detergent de vase, apoi clătiți-le și uscați-le bine. Accesoriul și coșul pot fi introduse în mașina de spălat vase. NU curățați carcasa în mașina de spălat vase.

**4. INSTALARE ȘI OPERARE**

- a) Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și plană și departe de marginea blatului.
- b) Puneți accesoriul pentru rumenire în coș.
- c) Introduceți coșul în friteuză.
- d) Introduceți ștecherul în priză. Toate indicatoarele și ecranul digital se vor aprinde timp de 1 secundă, după care veți auzi un sunet. Lumina se va aprinde automat timp de 30 de secunde.
- e) Puneți ingredientele în coș. Nu folosiți niciodată coșul fără accesoriul pentru rumenire. Nu umpleți excesiv coșul.
- f) Introduceți coșul în friteuza cu aer cald. Nu atingeți coșul în timpul și la scurt timp după utilizare din cauza temperaturilor ridicate. Țineți coșul doar de mâner.
- g) Apăsăți butonul de pornire. Lumina se va aprinde timp de 30 de secunde. Setarea implicită este 190 °C și 15 minute.
- h) După selectarea modului de gătire sau setarea manuală a temperaturii și a timpului, apăsați butonul Start/Pauză.
- i) În timpul funcționării, este afișat doar modul de gătit selectat.
- j) Puteți întrerupe funcționarea aparatului apăsând butonul Start/Pauză. Dacă nu apăsați din nou butonul Start/Pauză în decurs de 30 de minute, aparatul se va opri automat.
- k) Anumite ingrediente necesită amestecare la jumătatea duratei de timp necesare preparării. Trageți coșul folosind mânerul pentru a amesteca sau întoarce ingredientele. Introduceți coșul înapoi în friteuză și continuați să gătiți.
- l) Dacă apăsați butonul de pornire în timpul funcționării pentru a opri dispozitivul, ecranul va afișa COOL și va începe numărătoarea inversă pentru răcire (20 de secunde).
- m) La finalizarea procesului, dispozitivul emite un sunet, iar ecranul digital afișează mesajul End. Sunetul se repetă după 5, 20 și 60 de minute pentru a vă aminti că procesul a fost finalizat.

- n) Scoateți coșul din aparat și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură. Verificați dacă ingredientele sunt gătite complet. În caz contrar, introduceți coșul înapoi în friteuză și reglați timpul pentru a găti în continuare ingredientele.

### **5. REGLAREA TIMPULUI ȘI A TEMPERATURII ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII**

- După începerea procesului, apăsați săgeata sus/jos pentru a regla timpul sau temperatura de gătire.
- După modificarea orei sau temperaturii, apăsați butonul Start/Pauză pentru a confirma setarea.
- Dacă nu apăsați butonul Start/Pauză pentru a confirma, aparatul va reveni la setarea anterioară după 3 secunde și va continua să funcționeze.

### **6. FUNCȚIA DE AMESTECARE**

- Când funcția SHAKE este activată, aparatul trimite o notificare la aproximativ două treimi din timpul de gătire (modul fără sondă) sau atunci când temperatura atinge aproximativ două treimi din temperatura țintă (modul cu sondă). Simbolul SHAKE va clipi și veți auzi două bipuri pe secundă timp de 10 secunde.
- Simbolul SHAKE este afișat continuu după pornirea procesului.
- Setarea funcției SHAKE la jumătatea procesului nu este posibilă.
- Funcția SHAKE nu este disponibilă în modurile DRY (deshidratare), TOAST și FERMENT (fermentare).

### **7. FUNCȚIA DE ILUMINARE**

- Apăsați butonul LUMINĂ pentru a porni/opri lumina internă.
- Lumina se va stinge automat după 30 de secunde.
- Lumina va sta aprinsă timp de 30 de secunde la sfârșitul procesului, când scoateți sau reintroduceți coșul și când conectați și porniți aparatul.

### **8. SONDA**

- Introduceți sonda orizontal în centrul celei mai groase părți a cărnii.
- Asigurați-vă că vârful sondei nu este înclinat spre partea de jos sau de sus a cărnii.
- Sonda trebuie să fie aproape de os (dar să nu-l atingă) și departe de grăsime.
- NU folosiți sonda pentru carnea congelată sau pentru bucăți de carne mai subțiri de 1,5 cm.

### **9. MOD DE OPERARE (FĂRĂ SONDĂ)**

- Setare manuală: Setați temperatura și timpul, apoi apăsați butonul Start/Pauză pentru a începe procesul.
- Presetare: Selectați unul dintre modurile de gătire: AIR FRY (prăjire cu aer cald), ROAST (rumenire), REHEAT (reîncălzire), DRY (deshidratare), BAKE (coacere), TOAST, FERMENT (fermentare), MAX 230°C (temperatura maximă 230 °C). Dacă nu selectați niciun mod de gătire, friteuza va folosi modul implicit.
- Excepții de afișare a timpului:  
Modul TOAST: timpul afișat este 2:30 (2 minute și 30 secunde).  
Modul DESHIDRATARE: timpul afișat este 6:15 (6 ore și 15 minute)  
Modul FERMENTARE: timpul afișat este 3:10 (3 minute și 10 secunde).

### **10. MOD DE OPERARE (CU SONDĂ)**

Mod manual (temperatura țintă a sondei definită de utilizator)

- Instalați sonda în aparat. Dacă sonda nu este detectată, afișajul arată mesajul PLUGIN1.
- Introduceți sonda în alimente. Dacă sonda nu este introdusă în alimente sau este scoasă din alimente, afișajul arată mesajul PLUGIN2.
- Setați temperatura țintă a sondei. Friteuza se oprește atunci când sonda atinge temperatura țintă.
- Apăsați butonul PROBE pentru a selecta modul manual. În lipsa unei alte selecții, modul manual este modul implicit.
- Partea stângă arată temperatura țintă, iar partea dreaptă arată temperatura curentă a sondei.
- Utilizați săgețile din stânga pentru a regla temperatura țintă a sondei. Temperatura țintă implicită a sondei este de 75 °C, iar intervalul de setare este 40–85 °C.

**Presetare**

- Instalați sonda în aparat. Dacă sonda nu este detectată, afișajul arată PLUGIN1.
- Introduceți sonda în alimente. Dacă sonda nu este introdusă în alimente sau este scoasă din alimente, afișajul arată mesajul PLUGIN2.
- Apăsăți butonul PROBE pentru a selecta modul presetat.
- Temperatura țintă a sondei este setată automat în funcție de alimentul selectat.
- Folosiți săgețile din stânga pentru a alege alimentul: BEEF / CHICKEN / LAMB / FISH / PORK (CARNE DE VITĂ / PUI / MIEL / PEȘTE / PORC).
- Folosiți săgețile din dreapta pentru a seta gradul de coacere a cărnii (în sânge, în sânge spre mediu, mediu, mediu spre bine făcut, bine făcut).
- După începerea procesului, pe ecran este afișat gradul de coacere în funcție de temperatura detectată de sondă.
- Indicatorul de gătire crește treptat pe măsură ce sonda monitorizează temperatura.

**11. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE**

- Curățați bine aparatul după fiecare utilizare.
- Scoateți aparatul din priză înainte de curățare și întreținere.
- Ștergeți carcasa și panoul de control cu o cârpă umedă. Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid. Nu puneți aparatul în mașina de spălat vase.
- Puteți curăța coșul și accesoriul pentru rumenire în mașina de spălat vase sau le puteți spăla manual. Evitați să folosiți perii dure și accesorii metalice.
- După curățare, uscați în mod natural sau ștergeți cu prosopul uscat toate piesele.

**12. DEPANARE**

Problemă	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Friteuza nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Conectați aparatul la o priză de perete cu împământare.
	Coșul nu este introdus corect în aparat.	Verificați dacă coșul este introdus corect.
Mâncarea nu este gătită.	Cantitatea de ingrediente din coș este excesivă.	Puneți loturi mai mici de ingrediente în coș. Nu umpleți excesiv coșul.
	Temperatura/timpul setat are un nivel prea scăzut.	Reglați temperatura/timpul de gătire.
Ingredientele sunt găsite inegal.	Anumite tipuri de alimente trebuie amestecate la jumătatea timpului de preparare.	Scuturați coșul la jumătatea procesului.
Din aparat iese fum alb.	Gătiți ingrediente grase sau coșul prezintă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în coș. Utilizați o cantitate mică de ulei. Curățați bine coșul după fiecare utilizare.

**PROTECȚIA MEDIULUI**

Puteți contribui la protejarea mediului!

Nu uita să respectați reglementările locale: duceți echipamentele electrice care nu mai funcționează la un centru pentru eliminarea deșeurilor.

## **GARANȚIE**

Compania Vitapur Home SRL cu sediul în București, strada Johann Strauss 2A, declară pe propria răspundere ca produsele comercializate sunt în conformitate cu normele de calitate în vigoare în Uniunea Europeană. În condițiile legii 449/2003, vânzătorul este răspunzător față de cumpărător pentru orice lipsă a conformității existente la momentul livrării produselor. În cazul constatării lipsei conformității, consumatorul are dreptul de a solicita vânzătorului, în termen de 24 de ore de la momentul constatării, neconformității, repararea sau înlocuirea produsului.

În cazul în care produsul nu este reparat în termen de 45 zile de la primirea cererii, acesta va fi înlocuit gratuit cu un produs nou în cadrul aceluiași termen. Perioada de garanție va fi prelungită din momentul primirii produsului reparat sau a produsului nou.

Garanția nu acoperă:

1. Vătămări mecanice și erori cauzate de utilizarea și întreținerea necorespunzătoare;
2. Defecțiuni cauzate de forța majoră;
3. Consumabile.

Garanția este valabilă pe teritoriul țării în care a fost efectuată achiziția și se exercită în locul în care a fost efectuată achiziția sau la importatorul autorizat pentru piața respectivă, care este menționată în declarația produsului pe ambalaj. Garanția nu împiedică drepturile consumatorului care decurg din răspunderea vânzătorului pentru defectele de bunuri.

Factura pentru produs este un atașament obligatoriu la garanție atunci când este revendicat.

Consumatorul pretinde garanția la punctul de vânzare de unde a cumpărat bunul sau la un alt punct de vânzare al vânzătorului pe același teritoriu al țării în care a făcut achiziția. Consumatorul semnează formularul de reclamație la punctul de vânzare și îl înmânează vânzătorului. După primirea plângerii, garantul îl va contacta în termen de 5 zile lucrătoare.

Consumatorul se poate afla despre drepturile și procedura de revendicare a garanției contactând serviciul de asistență clienți prin email la [warranty@vitapur.com](mailto:warranty@vitapur.com).

Timpul de service garantat și de furnizare a pieselor de schimb este de 3 ani de la expirarea perioadei de garanție.

Perioada de garanție este de 24 de luni.

Nume produs: \_\_\_\_\_

Data livrării mărfurilor: \_\_\_\_\_

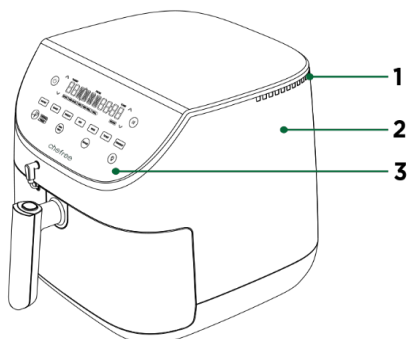
Pred uporabo natančno preberite navodila in jih shranite za nadaljnjo uporabo.

### **1. OPOZORILA IN VARNOSTNA NAVODILA**

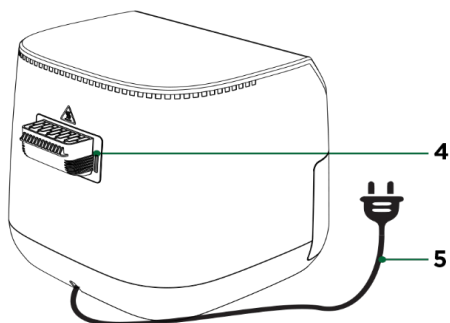
- Ta naprava je namenjena samo običajno uporabi v gospodinjstvu. Ne uporabljajte je drugače, kot je predvideno v tem priročniku.
- Če napravo uporabljate nepravilno, za profesionalne ali polprofesionalne namene ali če je ne uporabljate v skladu z uporabniškim priročnikom, je garancija neveljavna.
- Ta naprava ni namenjena za uporabo s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s strani oseb, ki nimajo izkušenj ali niso seznanjene z napravo, razen če jih pri uporabi naprave nadzorujejo ali poučujejo osebe, ki so odgovorne za njihovo varnost.
- Napravo in kabel hranite izven dosega otrok. Otrokom preprečite igranje z aparatom in skrbno nadzorujte uporabo naprave v bližini otrok.
- Kabla, vtičev ali ohišja, ki vsebuje električne komponente in grelne elemente, nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine ter jih ne spirajte pod tekočo vodo. Pazite, da v napravo ne prodre nobena voda ali druga tekočina.
- Pred priključitvijo se prepričajte, da napetost naprave ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja. Napravo priključite samo v ozemljeno stensko vtičnico in poskrbite za pravilno vstavitve vtiča.
- Redno pregledujte napravo in napajalni kabel. Naprave ne uporabljajte, če so vtič, kabel ali naprava poškodovani. Če pride do poškodb, napravo takoj prenehajte uporabljati in jo odnesite na popravilo k pooblaščenemu serviserju.
- Nikoli ne uporabljajte električne vtičnice pod kuhinjskim pultom. Ne uporabljajte podaljška.
- Naprave nikoli ne priključite na zunanje časovnike ali sisteme daljinskega upravljanja, da preprečite nevarnost.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Naprave ne priključite v električno omrežje in ne upravljajte upravljalne plošče z mokrimi rokami.
- Napravo hranite stran od vročih površin in vnetljivih materialov, kot so namizni prti ali zavese.
- Med uporabo vedno poskrbite, da je nad napravo in na vseh straneh vsaj 15 cm prostega prostora za pravilno kroženje zraka.
- Med delovanjem ne pokrivajte odprtina za dovod in odvod zraka, da preprečite pregrevanje.
- Če se pojavi temen dim, napravo takoj izključite iz električnega omrežja in počakajte, da dim preneha izhajati iz naprave, preden iz naprave odstranite košaro.
- Napravo vedno postavite na vodoravno, ravno in stabilno površino. Ne postavljajte je blizu roba pulta in je ne premikajte med uporabo.
- Površine naprave lahko med uporabo postanejo vroče. Bodite previdni pri dotikanju ohišja naprave med delovanjem in po njem.
- Med uporabo ali takoj po njej se izogibajte fizičnemu stiku z notranjostjo naprave in košaro, da preprečite opekline ali telesne poškodbe.
- Med delovanjem skozi odvod zraka izhaja vroča para. Med delovanjem naprave in odstranjevanjem košare iz cvrtnika na vroč zrak imejte roke in obraz stran od pare in odvoda zraka.
- Pred uporabo se vedno prepričajte, da je košara pravilno vstavljena. Naprave ne uporabljajte brez nameščene odstranljive košare.
- Preprečite stik živil z grelnimi elementi. Med kuhanjem košare ne napolnite preveč.
- Košare ne napolnite z oljem ali maščobo za cvrtje, saj to lahko povzroči nevarnost požara.
- Napravo izklopite s pritiskom na gumb za vklop in jo izključite iz vtičnice, kadar je ne uporabljate in pred čiščenjem.
- Pred čiščenjem razstavljanjem in shranjevanjem počakajte, da se naprava ohladi.
- Ne čistite s kovinskimi pripomočki za čiščenje, kot so žičnate gobice.

## 2. PREDSTAVITEV IZDELKA

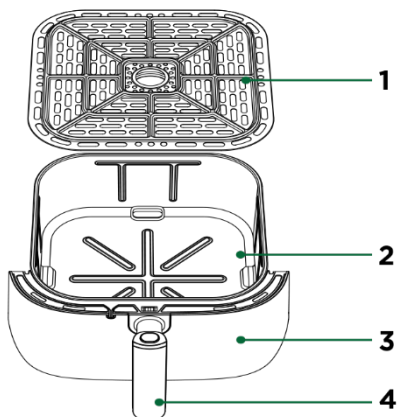
### CVRTNIK NA VROČ ZRAK



- 1 Dovod zraka
- 2 Ohišje
- 3 Upravljalna plošča

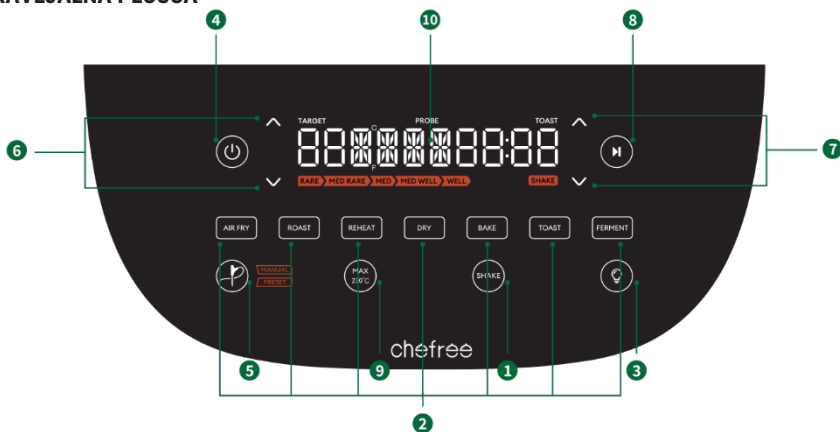


- 4 Odvod zraka
- 5 Napajalni kabel



- 1 Rešetka
- 2 Košara
- 3 Okno
- 4 Ročaj košare

### UPRAVLJALNA PLOŠČA



**1. Gumb SHAKE:**

Vklop/izklop opozorila, da pretreseste živila v košari.

**2. Funkcijski gumbi:**

Preklapljanje med različnimi načini kuhanja.

**3. Gumb za lučko:**

Vklop/izklop notranje lučke.

**4. Gumb za vklop/izklop:**

Vklop/izklop naprave.

**5. Gumb za upravljanje temperature sonde:**

Prikaz načina delovanja sonde.

**6. Gumba za nastavitev temperature:**

Nastavitev temperature za pečenje brez aktivirane sonde. Če je sonda aktivirana:

- a) V ročnem načinu (MANUAL) prilagodite temperaturo sonde.
- b) V prednastavljenem načinu (PRESET) izberite vrsto živila, za katero je bila ustrezna temperatura že prednastavljena.

**7. Gumba za nastavitev časa:**

Nastavitev časa pečenja brez aktivirane sonde. Če je sonda aktivirana:

- a) V ročnem načinu (MANUAL) gumba ne delujeta.
- b) V prednastavljenem načinu (PRESET) prilagodite stopnjo zapečenosti sestavin.

**8. Gumb START/PAUSE:**

Vklop/prekinitev/zaustavitev delovanja.

**9. Gumb za maksimalno temperaturo:**

Nastavitev temperature cvrtnika za vroč zrak na 230 °C.

**10. DIGITALNI ZASLON:**

Prikaz temperature, časa, sporočil in kod napak.

**3. PRED PRVO UPORABO**

- a) Odstranite in zavrzite vso embalažo, nalepke in etikete z naprave.
- b) Košaro in rešetko pomijte z vročo milnico, sperite in temeljito osušite. Rešetko in košaro lahko pomivate v pomivalnem stroju. NE čistite ohišja v pomivalnem stroju.

**4. NAMESTITEV IN DELOVANJE**

- a) Napravo postavite na stabilno, ravno površino in stran od roba pulta.
- b) Vstavite rešetko v košaro.
- c) Košaro vstavite v cvrtnik na vroč zrak.
- d) Vtič priključite v vtičnico. Vsi kazalniki in digitalni zaslon zasvetijo za 1 sekundo, čemur sledi pisk. Lučka se samodejno prižge za 30 sekund.
- e) Sestavine položite na rešetko v košari. Košare nikoli ne uporabljajte brez rešetke. Košare ne napolnite preveč.
- f) Košaro vstavite v cvrtnik na vroč zrak. Med uporabo in neposredno po njej se ne dotikajte košare zaradi visokih temperatur. Košaro vedno držite za ročaj.
- g) Pritisnite gumb za vklop/izklop, da vklopite napravo. Lučka zasveti za 30 sekund. Privzeti nastavitvi sta 190 °C in 15 minut.
- h) Ko izberete način pečenja ali ročno nastavite temperaturo in čas, pritisnite gumb za vklop/izklop, da vklopite napravo.
- i) Med delovanjem je prikazan samo trenutni način pečenja.
- j) Delovanje naprave lahko prekinete s pritiskom na gumb Start/Pause. Če v 30 minutah ne pritisnete ponovno gumba Start/Pause, se naprava samodejno izklopi.
- k) Nekatero sestavino je treba na polovici časa priprave pretresti. S pomočjo ročaja izvlecite košaro, da pretreseste ali obrnete sestavino. Košaro potisnite nazaj v cvrtnik in nadaljujte s pripravo.
- l) Če med delovanjem pritisnete gumb za vklop/izklop, da bi izklopili napravo, se na zaslonu prikaže napis »COOL« in začne se 20-sekundno obdobje ohlajanja.
- m) Ko je priprava končana, se zasliši pisk in na digitalnem zaslonu se prikaže napis »End«. Pisk se ponovi po 5, 20 in 60 minutah, da vas opomni, da je priprava hrane končana.

- n) Košaro izvlcite iz naprave in jo položite na površino, odporno na visoke temperature. Preverite, ali so sestavine popolnoma kuhane. Če niso, košaro potisnite nazaj v cvrtnik in nastavite dodatne minute kuhanja, če je potrebno.

## **5. NASTAVITEV ČASA IN TEMPERATURE MED DELOVANJEM**

- a) Po začetku delovanja pritisnite puščico navzgor/navzdol, da prilagodite čas ali temperaturo kuhanja.  
b) Ko spremenite čas ali temperaturo, pritisnite gumb Start/Pause, da potrdite nastavev.  
c) Če ne pritisnete gumba Start/Pause za potrditev, bo naprava po 3 sekundah nadaljevala kuhanje na nastavitvi temperature/časa pred spremembo.

## **6. FUNKCIJA SHAKE**

- a) Ko je aktivirana funkcija stresanja (SHAKE), vas naprava opozori, ko pretečeta približno dve tretjini časa kuhanja (način brez sonde)/ko temperatura kuhanja doseže približno dve tretjini ciljne temperature (način s sondo). Na zaslonu utripa simbol SHAKE in zasliši se pisk (2 piska na sekundo v obdobju 10 sekund).  
b) Simbol SHAKE je po začetku delovanja stalno prikazan na zaslonu.  
c) Funkcije SHAKE ni mogoče nastaviti na polovici kuhanja po začetku delovanja.  
d) V načinih DRY, TOAST in FERMENT, funkcija SHAKE ni na voljo.

## **7. LUČKA**

- a) Pritisnite gumb za lučko, da vklopite/izklopite notranjo lučko.  
b) Lučka se samodejno ugasne po 30 sekundah.  
c) Lučka se prižge za 30 sekund po koncu kuhanja, kadar odstranite ali vstavite košaro in ko priključite ter vklopite napravo.

## **8. SONDA**

- a) Sondo vstavite v sredino najdebelejšega dela mesa.  
b) Prepričajte se, da konica sonde ni nagnjena proti dnu ali vrhu mesa.  
c) Sonda mora biti čim bližje kosti (vendar se je ne sme dotikati) in stran od morebitne maščobe.  
d) NE uporabljajte sonde za zamrznjeno meso ali kose mesa, tanjše od 1,5 cm.

## **9. NAČIN DELOVANJA (BREZ SONDE)**

- a) Ročna nastavev: Nastavite temperaturo in čas, nato pritisnite gumb Start/Pause, da naprava začne delovati.  
b) Prednastavljeni način: Izberite enega od načinov kuhanja: AIR FRY (CVRTJE Z VROČIM ZRAKOM), ROAST (PEČENJE), REHEAT (POGREVANJE), DRY (SUŠENJE), BAKE (PEKA), TOAST, FERMENT (FERMENTACIJA), MAX 230°C. Če ni izbran noben način kuhanja, cvrtnik na vroč zrak deluje v privzetem načinu.  
c) Poseben prikaz časa:  
Način TOAST: prikazan čas je 2:30 (2 minuti in 30 sekund).  
Način DRY: prikazan čas je 6:15 (6 ur in 15 minut).  
Način FERMENT: prikazan čas je 3:10 (3 minute in 10 sekund).

## **10. NAČIN DELOVANJA (S SONDO)**

Ročni način (ciljno temperaturo sonde določi uporabnik)

- a) Namestite sondo v napravo. Če sonda ni zaznana, se na zaslonu izpiše »PLUGIN1«.  
b) Sondo vstavite v živilo. Če sonde ne vstavite v živilo ali jo povlečete iz živila, se na zaslonu izpiše »PLUGIN2«.  
c) Nastavite ciljno temperaturo sonde. Cvrtnik na vroč zrak se izklopi, ko sonda doseže ciljno temperaturo.

- d) Pritisnite gumb PROBE, da izberete ročni način. Če ni drugače izbrano, je ročni način sonde tudi privzeti način.
- e) Na levi strani zaslona je prikazana ciljna temperatura, na desni strani pa trenutna temperatura sonde.
- f) Uporabite levi puščici, da nastavite ciljno temperaturo sonde. Privzeta ciljna temperatura sonde je 75 °C, nastavite pa jo lahko v razponu 40–85 °C.

#### Prednastavljeni način

- a) Namestite sondo v napravo. Če sonda ni zaznana, se na zaslonu izpiše »PLUGIN1«.
- b) Sondo vstavite v živilo. Če sonde ne vstavite v živilo ali jo povlečete iz živila, se na zaslonu izpiše »PLUGIN2«.
- c) Pritisnite gumb PROBE, da izberete prednastavljeni način sonde.
- d) Ciljna temperatura sonde se samodejno nastavi glede na izbrano vrsto sestavine.
- e) Uporabite levi puščici za izbiro prednastavljene vrste sestavine: BEEF / CHICKEN / LAMB / FISH / PORK (govedina/piščanec/jagnjetina/ribe/švinjina).
- f) Uporabite desni puščici, da nastavite stopnjo zapečenosti mesa (rare, medium rare, medium, medium well, well done).
- g) Ko zaženete kuhanje, je na zaslonu prikazana trenutna stopnja zapečenosti glede na temperaturo, ki jo zaznava sonda.
- h) Indikator zapečenosti se postopoma povečuje, ko sonda zaznava temperaturo med kuhanjem.

### **11. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE**

- a) Napravo po vsaki uporabi temeljito očistite.
- b) Pred čiščenjem in vzdrževanjem napravo izključite iz električnega omrežja.
- c) Ohišje in upravljalno ploščo obrišite z vlažno krpo. Naprave nikoli ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino. Ne vstavljajte je v pomivalni stroj.
- d) Košaro in rešetko lahko pomivate ročno ali v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte trdih ščetk in kovinskih pripomočkov za čiščenje.
- e) Po čiščenju vse dele posušite na zraku ali do suhega obrišite s krpo.

### **12. ODPRAVLJANJE TEŽAV**

Težava	Možen vzrok	Možna rešitev
Cvrtnik na vroč zrak ne deluje.	Naprava ni priključena.	Napravo priključite v ozemljeno stensko vtičnico.
	Košara ni pravilno vstavljena v napravo.	Prepričajte se, da je košara pravilno vstavljena v napravo.
Hrana ni kuhana.	V košari je prevelika količina sestavin.	V košaro vstavite manjše porcije sestavin. Košare ne napolnite preveč.
	Nastavljena temperatura/čas je prenizek.	Prilagodite temperaturo/čas kuhanja.
Sestavine so neenakomerno pečene.	Določene vrste živil je treba na polovici časa priprave pretresti.	Pretrsite košaro na polovici kuhanja.
Iz naprave izhaja bel dim.	Priljublajte mastne sestavine ali pa so v košari ostali ostanki maščobe od pretekle uporabe.	Bel dim povzroča segrevanje maščobe v košari. Za kuhanje uporabite majhno količino olja. Košaro po vsaki uporabi temeljito očistite.



## OKOLJU PRIJAZNO ODLAGANJE

Pomagate lahko zaščititi okolje!

Ne pozabite upoštevati lokalnih predpisov: nedelujočo električno opremo oddajte v ustreznem centru za odlaganje odpadkov.

## **GARANCIJA**

Dajalec garancije in pooblaščen serviser AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovenija, prevzema obveznost, da bo izdelek v garancijskem roku brezhibno deloval. V garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo izdelka, bomo odstranili vse pomanjkljivosti in okvare na izdelku, ki bi nastale pri normalni rabi izdelka, pod pogojem, da v izdelek niso posegale osebe, ki nimajo pooblastila izdajatelja garancijskega lista in da so bili uporabljeni originalni rezervni deli.

Če izdelek ne bo popravljen v 45 dneh od prejema zahteve za odpravo napake, ga bomo brezplačno zamenjali z novim, enakim in brezhibnim izdelkom. Garancijski rok bo podaljšan za toliko dni, kolikor je trajalo popravilo izdelka.

Garancija ne krije:

1. mehanskih poškodb in napak zaradi nepravilne uporabe in vzdrževanja;
2. okvar nastalih zaradi višje sile;
3. potrošnega materiala.

Garancija velja na območju države, v kateri je bil opravljen nakup in se uveljavlja na mestu, kjer je bil opravljen nakup ali pri pooblaščenem uvozniku za ta trg, ki je naveden v deklaraciji izdelka na embalaži. Račun za izdelek je obvezna priloga garancije ob njenem uveljavljanju.

Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu. Potrošnik ima zakonsko pravico, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke.

Garancijski rok znaša 24 mesecev. Za servisne storitve je zadolžen uvoznik za posamezno tržišče.

Potrošnik garancijo uveljavlja na prodajnem mestu, kjer je blago kupil ali na drugem prodajnem mestu prodajalca na istem ozemlju države, kjer je opravil nakup. Potrošnik na prodajnem mestu podpiše obrazec za reklamacijo in ga izroči prodajalcu. Dajalec garancije ga bo po prejemu reklamacije kontaktiral v roku 5 delovnih dni.

Potrošnik se lahko o pravicah in postopku uveljavljanja garancije seznanja na način, da se obrne na službo podpore strankam po elektronski pošti [info@vitapur.si](mailto:info@vitapur.si) ali po telefonski številki 03 292 79 90.

Čas zagotovljenega servisiranja in zagotavljanja nadomestnih delov je 3 leta od poteka garancijskega roka.

Ime izdelka: \_\_\_\_\_

Datum izročitve blaga: \_\_\_\_\_

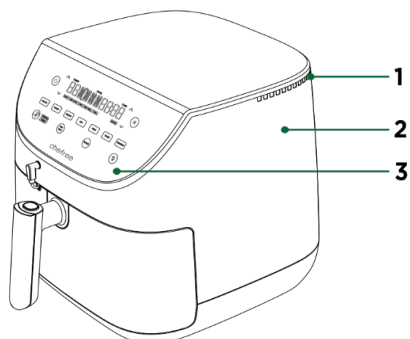
Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uložte si ho pre budúce použitie.

## **1. UPOZORNENIA A BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA**

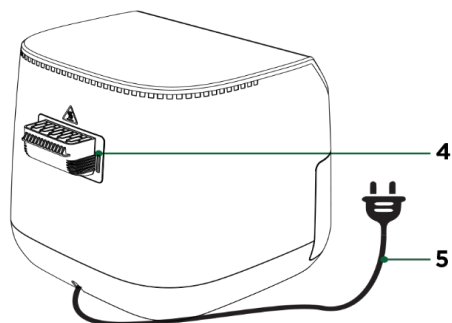
- Tento spotrebič je určený len na bežné používanie v domácnosti. Nepoužívajte tento spotrebič na iné ako stanovené účely.
- Ak sa spotrebič používa nesprávne alebo na profesionálne či poloprofesionálne účely alebo ak sa nepoužíva v súlade s návodom na použitie, záruka zaniká.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami, ktoré nemajú dostatok skúseností alebo nie sú oboznámené s týmto spotrebičom, pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neboli poučené o používaní spotrebiča osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí. Zabráňte deťom hrať sa so spotrebičom a pri používaní spotrebiča v blízkosti detí dbajte na prísny dohľad.
- Nikdy neponárajte kábel, zástrčky ani kryt, ktorý obsahuje elektrické súčasti a vykurovacie prvky, do vody alebo iných tekutín ani ho neoplachujte pod vodovodným kohútikom. Nedovoľte, aby sa do spotrebiča dostala voda alebo iná kvapalina.
- Pred pripojením sa uistite, že napätie spotrebiča zodpovedá miestnemu sieťovému napätiu. Spotrebič pripájajte len do uzemnenej zásuvky a dbajte na správne zasunutie zástrčky.
- Pravidelne kontrolujte spotrebič a napájací kábel. Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, kábel alebo samotný spotrebič. Ak dôjde k poškodeniu, okamžite prestaňte spotrebič používať a odneste ho na opravu do autorizovaného servisného strediska.
- Nikdy nepoužívajte elektrickú zásuvku pod kuchynskou linkou. Nepoužívajte predlžovací kábel.
- Nikdy nepripájajte tento spotrebič k externým časovačom alebo systémom diaľkového ovládania, aby ste predišli nebezpečenstvu.
- Nenechávajte spotrebič pracovať bez dozoru.
- Nezapájajte spotrebič do zásuvky ani neobsluhujte ovládaci panel mokrými rukami.
- Udržujte spotrebič mimo horúcich povrchov a horľavých materiálov, ako sú obrusy alebo záclony.
- Počas používania sa vždy uistite, že nad spotrebičom a na všetkých jeho stranách je aspoň 15 cm voľného priestoru pre správnu cirkuláciu vzduchu.
- Počas prevádzky nezakrývajte otvory na prívod a odvod vzduchu, aby ste zabránili prehriatiu.
- Ak sa objaví tmavý dym, okamžite spotrebič odpojte od elektrickej siete a pred vybratím koša zo spotrebiča počkajte, kým dym ustane.
- Spotrebič vždy umiestnite na vodorovný, rovný a stabilný povrch. Neumiestňujte ho blízko okraja pultu a počas používania ho nepresúvajte.
- Povrchy môžu byť počas používania horúce. Pri dotýkaní sa krytu spotrebiča počas prevádzky a po nej buďte opatrní.
- Počas používania alebo bezprostredne po ňom sa vyhýbajte fyzickému kontaktu s vnútorným priestorom spotrebiča a košom, aby ste predišli popáleninám alebo zraneniu osôb.
- Počas prevádzky sa horúca para uvoľňuje cez výstup vzduchu. Počas prevádzky a pri vybratí koša zo vzduchovej fritézy držte ruky a tvár mimo dosahu pary a výstupu vzduchu.
- Pred použitím sa vždy uistite, že je kôš správne vložený. Nepoužívajte spotrebič bez nainštalovaného odnímateľného koša.
- Zabráňte kontaktu potravín s vykurovacími telesami. Pri varení kôš nepreplňujte.
- Kôš nenapĺňajte olejom alebo tukom na vyprážanie, pretože to môže spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- Ak chcete spotrebič odpojiť, stlačením tlačidla napájania ho vypnite, a keď ho nepoužívate a pred čistením ho odpojte zo zásuvky.
- Pred čistením, demontážou a skladovaním nechajte spotrebič vychladnúť.
- Nečistite kovovým čistiacim príslušenstvom, ako sú kovové drhúce podložky.

## 2. PREZENTÁCIA PRODUKTU

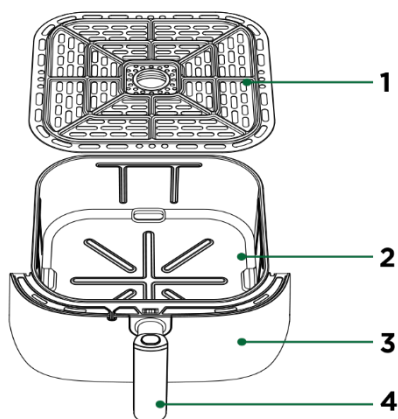
### TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA



- 1 Prívod vzduchu
- 2 Kryt
- 3 Ovládací panel

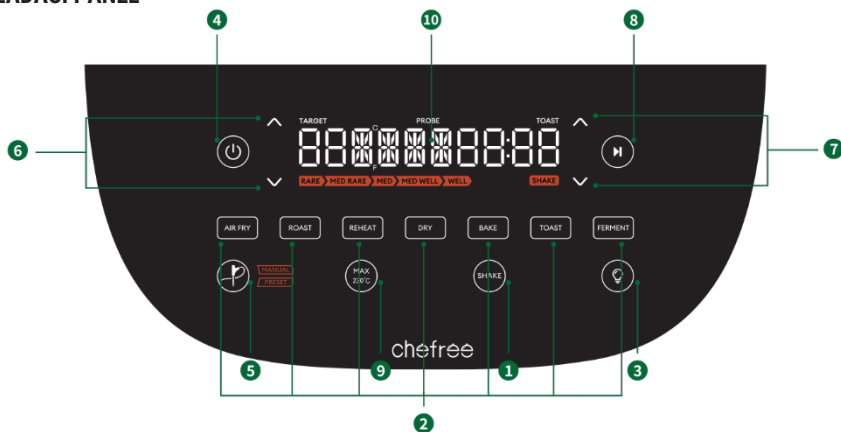


- 4 Vývod vzduchu
- 5 Napájací kábel



- 1 Platňa Crisper
- 2 Koš
- 3 Okienko
- 4 Rukoväť koša

### OVLÁDACÍ PANEL



**1. Tlačidlo SHAKE (pretrepať):**

Zapnutie/vypnutie pripomenutia pretrepávania jedla.

**2. Tlačidlo FUNCTION (funkcia):**

Prepínanie medzi rôznymi režimami varenia.

**3. Tlačidlo LIGHT (svetlo):**

Zapnutie/vypnutie vnútorného svetla.

**4. Tlačidlo POWER (napájanie):**

Zapnutie/vypnutie spotrebiča.

**5. Tlačidlo PROBE CONTROL (ovládanie sondy):**

Zobrazí prevádzkové režimy sondy.

**6. Tlačidlá TEMPERATURE ADJUSTMENT (nastavenia teploty):**

Nastavenie teploty varenia bez aktivácie sondy. S aktivovanou sondou:

- a) V režime „MANUAL“ nastavte teplotu sondy.
- b) V režime „PRESET“ vyberte typ prísady, pre ktorú bola prednastavená príslušná teplota varenia.

**7. Tlačidlá TIME ADJUSTMENT (nastavenia času):**

Nastavenie času varenia bez aktivácie sondy. S aktivovanou sondou:

- a) V režime „MANUAL“ tieto tlačidlá nefungujú.
- b) V režime „PRESET“ nastavte stupeň prepečenia surovín.

**8. Tlačidlo START/PAUSE (spustiť/pozastaviť):**

Spustí/pozastaví/zastaví operáciu.

**9. Tlačidlo MAX TEMPERATURE (max. teplota):**

Nastaví teplotu fritézy na 230 °C.

**10. DIGITÁLNY DISPLEJ:**

Zobrazuje teplotu, čas, správy a chybové kódy.

**3. PRED PRVÝM POUŽITÍM**

- a) Zo spotrebiča odstráňte a zlikvidujte všetky obalové materiály a nálepky alebo štítky.
- b) Umyte kôš a platňu Crisper v horúcej mydlovej vode, potom ho opláchnite a dôkladne osušte. Platňu Crisper a kôš je možné umývať v umývačke riadu. Krypt NEČISTITE v umývačke riadu.

**4. NASTAVENIE A OBSLUHA**

- a) Spotrebič umiestnite na stabilný, rovný povrch a mimo okraja pultu.
- b) Do koša vložte platňu Crisper.
- c) Vložte kôš do fritézy.
- d) Zasuňte zástrčku do zásuvky. Všetky indikátory a digitálny displej sa rozsvietia na 1 sekundu, po ktorej nasleduje bzučiaci zvuk. Svetlo sa automaticky rozsvieti na 30 sekúnd.
- e) Prísady vložte na platňu Crisper v koši. Nikdy nepoužívajte kôš bez platne Crisper. Kôš nepreplňujte.
- f) Vložte kôš do fritézy. Počas používania a krátko po ňom sa koša nedotýkajte kvôli jeho vysokej teplote. Kôš vždy držte za rukoväť.
- g) Spotrebič zapnete stlačením tlačidla napájania. Kontrolka sa rozsvieti na 30 sekúnd. Predvolené nastavenie je 190 °C a 15 minút.
- h) Po výbere režimu varenia alebo manuálnom nastavení teploty a času stlačte tlačidlo spustiť/pozastaviť na spustenie.
- i) Počas prevádzky sa zobrazuje len aktuálny režim varenia.
- j) Prevádzku spotrebiča môžete pozastaviť stlačením tlačidla spustiť/pozastaviť. Ak do 30 minút nestlačíte tlačidlo spustiť/pozastaviť, spotrebič sa automaticky vypne.
- k) Príprava niektorých surovín si môže vyžadovať pretrasenie v polovici času prípravy. Vytiahnite kôš pomocou rukoväte a pretrepte alebo otočte prísady. Kôš zasunite späť do fritézy a pokračujte v pečení.
- l) Ak počas prevádzky stlačíte tlačidlo napájania, aby ste zariadenie vypli, na obrazovke sa zobrazí „COOL“ a spustí sa 20-sekundové odpočítavanie chladenia.
- m) Po skončení varenia zariadenie vydá zvuk tikania a na digitálnom displeji sa zobrazí „Koniec“. Zvuk tikania sa opakuje po 5, 20 a 60 minútach, aby vám pripomenul, že varenie je dokončené.

- n) Vyberte kôš zo spotrebiča a položte ho na teplovzdorný povrch. Skontrolujte, či sú prísady úplne uvarené. Ak nie, zasuňte kôš späť do fritézy a podľa potreby predĺžte čas o ďalšie minúty.

## **5. NASTAVENIE ČASU A TEPLoty POČAS PREVÁDZKY**

- a) Po spustení prevádzky stlačte šípku hore/dole, aby ste upravili čas varenia alebo teplotu.  
b) Po zmene času alebo teploty stlačte tlačidlo spustiť/pozastaviť, aby ste potvrdili nastavenie.  
c) Ak nestlačíte tlačidlo spustiť/pozastaviť na potvrdenie, spotrebič sa vráti na nastavenie času/teploty pred zmenou a po 3 sekundách bude pokračovať v prevádzke.

## **6. FUNKCIA SHAKE (PRETREPÄŤ)**

- a) Keď je aktivovaná funkcia SHAKE (pretrepať), spotrebič spustí upozornenie, keď uplynú približne dve tretiny času varenia (režim bez sondy) / keď teplota varenia dosiahne približne dve tretiny cieľovej teploty (režim so sondou). Symbol SHAKE (pretrepať) bude blikať a budete počuť pípanie (2 pípnutia za sekundu počas 10 sekúnd).  
b) Po spustení prevádzky sa nepretržite zobrazuje symbol SHAKE.  
c) Nastavenie funkcie SHAKE v polovici po spustení prevádzky nie je možné.  
d) V režimoch DRY (sušenie), TOAST (opekanie) a FERMENT (fermentácia) nie je k dispozícii funkcia SHAKE (pretrepať).

## **7. FUNKCIA LIGHT (SVETLO)**

- a) Stlačením tlačidla LIGHT zapnete/vypnete vnútorné osvetlenie.  
b) Svetlo sa automaticky vypne po 30 sekundách.  
c) Kontrolka sa rozsvieti na 30 sekúnd na konci varenia, pri vybratí alebo opätovnom nasadení koša a pri zapojení a zapnutí spotrebiča.

## **8. SONDA**

- a) Zasuňte sondu vodorovne do stredu najhrubšej časti mäsa.  
b) Uistite sa, že hrot sondy nie je naklonený smerom k spodnej alebo hornej časti mäsa.  
c) Sonda by mala byť blízko kosti (ale nemala by sa jej dotýkať) a mimo akéhokoľvek tuku.  
d) Sondu NEPOUŽÍVAJTE pri mrazenom mäse alebo pri kusoch mäsa tenších ako 1,5 cm.

## **9. PREVÁDZKOVÝ REŽIM (BEZ SONDY)**

- a) Manuálne nastavenie: Nastavte teplotu a čas a potom stlačením tlačidla spustiť/pozastaviť spustíte prevádzku.  
b) Prednastavený režim: Vyberte jeden z režimov varenia: AIR FRY (fritovanie na vzduchu), ROAST (pečenie), REHEAT (ohrievanie), DRY (sušenie), BAKE (pečenie pečiva/koláčov), TOAST (opekanie), FERMENT (fermentácia), MAX 230°C. Ak nie je zvolený žiadny režim varenia, fritéza použije predvolený režim.  
c) Špeciálne zobrazenie času:  
Režim TOAST (opekanie): zobrazený čas je 2:30 (2 minúty a 30 sekúnd).  
Režim DRY (sušenie): zobrazený čas je 6:15 (6 hodín a 15 minút).  
Režim FERMENT (fermentácia): zobrazený čas je 3:10 (3 minúty a 10 sekúnd).

## **10. PREVÁDZKOVÝ REŽIM (SO SONDOU)**

Manuálny režim (cieľová teplota sondy definovaná používateľom)

- a) Nainštalujte sondu do spotrebiča. Ak sa nezistí žiadna sonda, na displeji sa zobrazí „PLUGIN1“.  
b) Vsuňte sondu do potraviny. Ak nie je do potraviny vložená žiadna sonda alebo je z potraviny vytiahnutá, na displeji sa zobrazí „PLUGIN2“.  
c) Nastavte cieľovú teplotu sondy. Fritéza sa vypne, keď sonda dosiahne cieľovú teplotu.

- d) Stlačením tlačidla PROBE (sonda) vyberte režim manuálnej sondy. Ak sa nevykoná žiadna iná voľba, predvoleným režimom je režim manuálnej sondy.
- e) Na ľavej strane je zobrazená cieľová teplota a na pravej strane je zobrazená aktuálna teplota sondy.
- f) Pomocou šípok vľavo nastavte cieľovú teplotu sondy. Predvolená cieľová teplota sondy je 75 °C a rozsah nastavenia je 40-85 °C.

#### Prednastavený režim

- a) Nainštalujte sondu do spotrebiča. Ak sa nezistí žiadna sonda, na displeji sa zobrazí „PLUGIN1“.
- b) Vsuňte sondu do potraviny. Ak nie je do potraviny vsunutá žiadna sonda alebo je sonda vytiahnutá z potraviny, na displeji sa zobrazí „PLUGIN2“.
- c) Stlačením tlačidla PROBE (sonda) vyberte prednastavený režim sondy.
- d) Cieľová teplota sondy sa nastaví automaticky podľa zvoleného typu prísady.
- e) Pomocou šípok vľavo môžete prepínať medzi prednastavenými typmi prísad: BEEF / CHICKEN / LAMB / FISH / PORK (HOVÄDZIE MÄSO / KURACIE MÄSO / JAHŇACIE MÄSO / RYBY / BRAVČOVÉ MÄSO).
- f) Pomocou šípok vpravo nastavte stupeň prepečenia mäsa (rare, medium rare, medium, medium well, well done).
- g) Po spustení prevádzky sa na displeji zobrazí aktuálny stupeň prepečenia podľa teploty zistenej sondou.
- h) Hodnota indikátora prepečenia sa postupne zvyšuje, pretože sonda monitoruje teplotu počas varenia.

#### **11. ČISTENIE A ÚDRŽBA**

- a) Po každom použití spotrebič dôkladne vyčistite.
- b) Pred čistením a údržbou odpojte spotrebič zo zásuvky.
- c) Kryt a ovládací panel utrite vlhkou handričkou. Nikdy neponárajte spotrebič do vody alebo inej kvapaliny. Nevkladajte ho do umývačky riadu.
- d) Kôš a platňu Crisper môžete čistiť v umývačke riadu alebo umývať ručne. Nepoužívajte tvrdé kefy a kovové čistiace príslušenstvo.
- e) Po čistení vysušte všetky časti na vzduchu alebo uterákom.

#### **12. ZISŤOVANIE A ODSTRANOVANIE PORÚCH**

<b>Problém</b>	<b>Možná príčina</b>	<b>Možné riešenie</b>
Fritéza nefunguje.	Zariadenie nie je zapojené.	Spotrebič zapojte do zásuvky s uzemnením.
	Kôš nie je správne vložený do spotrebiča.	Skontrolujte, či je kôš správne vložený.
Jedlo nie je uvarené.	Množstvo zložiek v košíku je nadmerné.	Suroviny vkladajte do koša v menších dávkach. Kôš nepreplňujte.
	Nastavená teplota/čas je príliš nízka.	Upravte teplotu/čas varenia.
Suroviny sa nevyprážajú rovnomerne.	Niektoré druhy potravín je potrebné v polovici prípravy pretrepať.	Kôš v polovici varenia pretrepte.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Pripravujete masťné prísady alebo kôš ešte obsahuje masťné zvyšky z predchádzajúceho používania.	Biely dym je spôsobený zahrievaním tuku v koši. Na varenie používajte malé množstvo oleja. Po každom použití kôš vždy dôkladne vyčistite.



## EKOLOGICKÁ LIKVIDÁCIA

Môžete prispieť k ochrane životného prostredia!

Nezabudnite dodržiavať miestne predpisy: nefunkčné elektrické zariadenie zlikvidujte vo vhodnom stredisku na likvidáciu odpadu.

## ZÁRUKA

Poskytovateľom záruky a autorizovaným poskytovateľom služieb je spoločnosť AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovinsko, ktorá zároveň preberá zodpovednosť za to, že výrobok bude počas záručnej doby fungovať bezchybne. Počas záručnej doby, ktorá začína dodaním produktu, opravíme všetky nedokonalosti a závady na produkte, ktoré by sa vyskytli v dôsledku bežného používania výrobku. Záruka zaniká, ak bolo do výrobku zasahované osobou, ktorá nie je oprávnená vydavateľom záručného listu, prípadne ak boli na opravu použité neoriginálne diely. Ak produkt nebude opravený do 45 dní od prijatia požiadavky na opravu, poskytovateľ záruky ho nahradí a poskytne kupujúcemu nový, identický a bezchybný produkt zadarmo. Záručná doba sa predlži o taký počet dní, koľko trvala oprava výrobku.

Záruka sa nevzťahuje na:

1. mechanické poškodenia a vady v dôsledku nesprávneho používania a/alebo údržby produktu.
2. škody spôsobené vyššou mocou.
3. spotrebný materiál.

Záruka platí v krajine, v ktorej bol nákup uskutočnený, a uplatňuje sa v mieste nákupu alebo od autorizovaného predajcu pre tento trh, táto skutočnosť je uvedená vo vyhlásení o produkte na obale výrobku.

Faktúra za produkt je povinnou prílohou k záručnému listu pri jeho reklamácii.

Záruka nevyklučuje práva spotrebiteľa, vyplývajúce zo zodpovednosti predávajúceho za vady dodaného tovaru.

Záručná doba trvá 24 mesiacov. Za opravu výrobku je zodpovedný dovozca pre jednotlivé trhy.

Spotrebiteľ si uplatňuje záruku na predajnom mieste, kde tovar zakúpil, alebo na inom predajnom mieste predávajúceho na rovnakom území krajiny, kde nákup uskutočnil. Spotrebiteľ podpíše reklamačný formulár na predajnom mieste a odovzdá ho predávajúcemu. Po prijatí reklamácie ho bude garant do 5 pracovných dní kontaktovať.

Spotrebiteľ sa môže informovať o právach a postupe pri uplatnení záruky kontaktovaním služby zákazníckej podpory na e-mailovej adrese [info@vitapur-spanok.sk](mailto:info@vitapur-spanok.sk) alebo na telefónnom čísle + 421 2 330 068 47.

Doba garantovaného servisu a poskytovania náhradných dielov je 3 roky od uplynutia záručnej doby.

Produkt: \_\_\_\_\_

Dátum dodania tovaru: \_\_\_\_\_

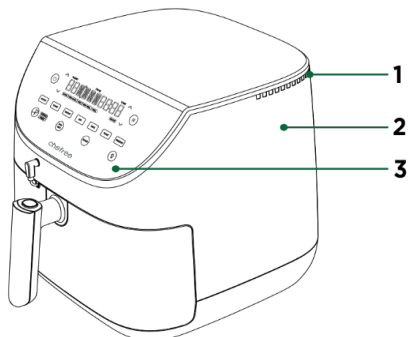
Molimo da pažljivo pročitate ovo uputstvo za korisnike i da ga sačuvate za buduću upotrebu.

## **1. UPOZORENJA I MERE OPREZA**

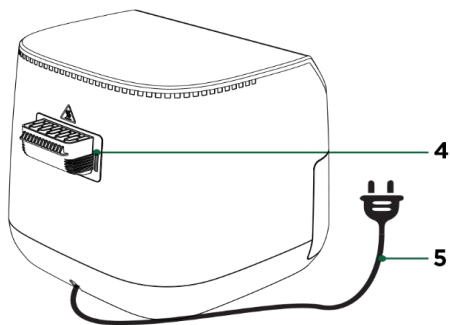
- Ovaj uređaj je namenjen samo za normalnu upotrebu u kućnim uslovima. Nemojte koristiti ovaj uređaj za bilo šta drugo osim za njegovu namenu.
- Ako se uređaj koristi nepropisno ili u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe, ili ako se ne koristi u skladu sa uputstvom za korisnike, garancija prestaje da važi.
- Ovaj uređaj nije namenjen za korišćenje od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima, ili osobama sa nedostatkom iskustva ili koje nisu upoznate sa uređajem, osim ako su pod nadzorom ili ako im je pokazano uputstvo za korišćenje uređaja od strane osoba odgovornih za njihovu sigurnost.
- Držite uređaj i njegov kabl van dohvata dece. Sprečite decu da se igraju sa uređajem i budite pod strogim nadzorom prilikom korišćenja uređaja u blizini dece.
- Nikada ne potapajte kabl, utikač ili kućište, koje sadrži električne komponente i grejuće elemente, u vodu ili druge tečnosti. Nemojte da ispirate pod mlazom vode. Ne dopustite da voda ili druga tečnost uđu u uređaj.
- Proverite da li odgovara napon uređaja naponu lokalne mreže pre spajanja. Aparat priključite samo na uzemljenu zidnu utičnicu i osigurajte da je utikač pravilno stavljen.
- Redovno proveravajte uređaj i kabl za napajanje. Nemojte koristiti uređaj ako su utikač, kabl ili sam uređaj oštećeni. Ako se oštećenje pojavi, odmah prestanite da koristite uređaj i odnesite ga u ovlašćeni servis na popravku.
- Nikada nemojte da koristite električnu utičnicu ispod kuhinjskog pulta. Nemojte koristiti produžni kabl.
- Nikada ne spajajte ovaj uređaj na spoljne merače vremena ili sisteme daljinskog upravljanja kako biste sprečili opasnosti.
- Ne dopustite da uređaj radi bez nadzora.
- Nemojte da uključujete uređaj ili da upravljate upravljačkom pločom mokrim rukama.
- Držite uređaj dalje od vrućih površina i zapaljivih materijala kao što su stolnjaci i zavese.
- Tokom upotrebe uvek osigurajte najmanje 15 cm prostora iznad i sa svih strana uređaja za pravilnu cirkulaciju vazduha.
- Ne prekrivajte otvore za ulaz i izlaz vazduha tokom rada kako biste sprečili pregrevavanje.
- Ako se pojavi taman dim, odmah isključite aparat iz struje i sačekajte da prestane pre nego što izvadite posudu iz aparata.
- Aparat uvek postavite na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu. Nemojte da ga stavljate blizu ivice pulta i nemojte da ga pomerate prilikom rada.
- Površine mogu postati vruće tokom upotrebe. Budite oprezni kada dodirujete kućište uređaja tokom i nakon rada.
- Izbegavajte fizički kontakt sa unutrašnjim delom uređaja i posudom tokom ili neposredno nakon upotrebe kako biste sprečili opekotine ili povrede.
- Tokom rada, vruća para izlazi kroz otvor za izlaz vazduha. Držite ruke i lice dalje od pare i otvora za vazduh tokom rada i kada vadite posudu iz friteze.
- Pre rada uvek proverite da li je posuda ispravno postavljena. Nemojte koristiti uređaj bez instalirane uklonjive posude.
- Sprečite kontakt hrane sa grejačima. Nemojte previše puniti posudu tokom kuvanja.
- Ne puniti posudu uljem ili mašću za prženje jer to može prouzrokovati opasnost od požara.
- Kako biste je izvadili, pritisnite dugme za napajanje kako biste isključili uređaj, zatim ga isključite iz utičnice kada nije u upotrebi i pre čišćenja.
- Ostavite uređaj da se ohladi pre čišćenja, rastavljanja i skladištenja.
- Ne čistite metalnim priborom za čišćenje poput metalnih sundjera za ribanje.

## 2. PREZENTACIJA PROIZVODA

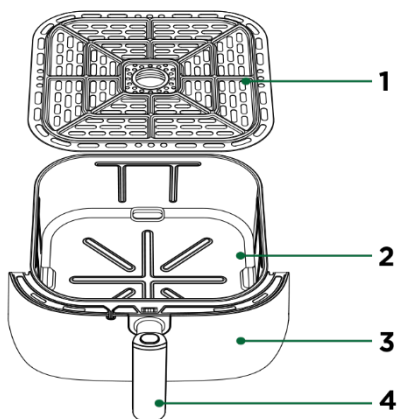
### FRITEZA NA VRUĆ VAZDUH



- 1 Otvor za ulaz vazduha
- 2 Kućište
- 3 Kontrolna ploča

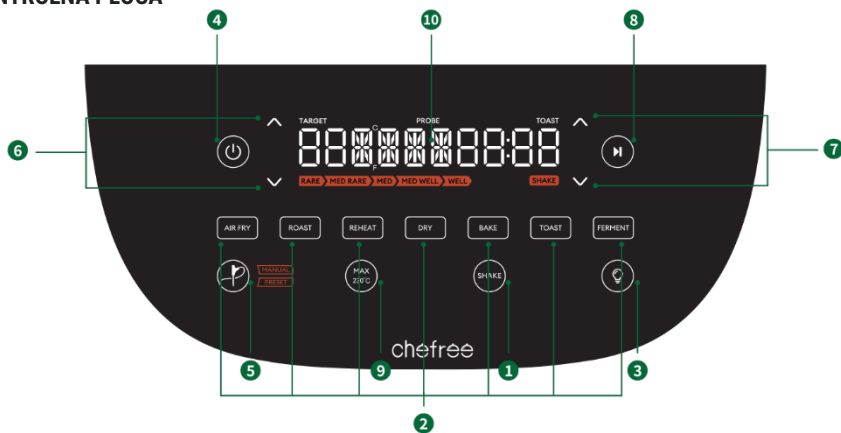


- 4 Otvor za izlaz vazduha
- 5 Kabl za napajanje



- 1 Tanjir za pečenje
- 2 Posuda
- 3 Prozor
- 4 Ručka posude

### KONTROLNA PLOČA



**1. SHAKE dugme:**

Pali ili gasi podsetnik za mešanje hrane.

**2. FUNCTION dugme:**

Prebacite se na drugi način kuvanja.

**3. LIGHT dugme:**

Pali ili gasi unutrašnje svetlo.

**4. POWER dugme:**

Pali ili gasi uređaj.

**5. PROBE CONTROL dugme:**

Prikazuje načine rada sonde.

**6. NAMEŠTANJE TEMPERATURE dugme:**

Nameštite temperaturu kuvanja bez aktiviranja sonde.

Sa aktiviranom sondom:

- a) U "MANUAL" načinu rada, nameštite temperaturu sonde.
- b) U "PRESET" načinu, odaberite vrstu sastojka za koji nameštate odgovarajuću temperaturu kuvanja.

**7. NAMEŠTANJE VREMENA dugme:**

Nameštite vreme kuvanja bez aktiviranja sonde. Sa aktiviranom sondom:

- a) U "MANUAL" načinu, Ovo dugme ne funkcioniše.
- b) U "PRESET" načinu, nameštite stepen prženja sastojaka.

**8. START/PAUSE dugme:**

Započinje ili zaustavlja rad.

**9. MAX TEMPERATURE dugme:**

Namešta temperaturu friteze na vruć vazduh na 230°C.

**10. DIGITALNI EKRAN:**

Prikazuje temperaturu, vreme, poruke i kodove grešaka.

**3. PRE PRVE UPOTREBE**

- a) Uklonite i odbacite sav materijal za pakovanje, nalepnice ili etikete sa uređaja.
- b) Operite posudu i tanjir za pečenje u vrućoj vodi sapunom, zatim isperite i temeljno osušite. Tanjir i posuda za pečenje mogu da se operu u mašini za pranje posudja. NEMOJTE prati kućište u mašini za pranje sudova.

**4. POSTAVLJANJE I RAD**

- a) Postavite uređaj na stabilnu i ravnu površinu, dalje od ivice ploče.
- b) Stavite tanjir za pečenje u posudu.
- c) Stavite posudu za pečenje u fritezu na vruć vazduh.
- d) Stavite utikač u utičnicu. Svi indikatori i digitalni ekran svetle 1 sekundu, nakon čega počinje zujanje. Svetlo se automatski pali na 30 sekundi.
- e) Stavite sastojke na tanjir za pečenje u posudi. Nikada nemojte da koristite posudu bez tanjira za pečenje. Nemojte da prepunite posudu.
- f) Stavite posudu u fritezu na vruć vazduh. Ne dirajte posudu tokom i kratko nakon upotrebe zbog visokih temperatura. Uvek držite posudu za ručku.
- g) Pritisnite dugme za uključivanje kako biste uključili uređaj. Svetlo se pali na 30 sekundi. Postavka je 190°C i 15 minuta.
- h) Nakon odabira načina kuvanja ili ručnog postavljanja temperature i vremena, pritisnite dugme Start/Pause za početak rada.
- i) Tokom rada prikazuje se samo trenutni način kuvanja.
- j) Možete zaustaviti rad uređaja pritiskom na dugme Start/Pause. Ako ne pritisnete dugme Start/Pause opet za 30 minuta, uređaj će se automatski isključiti.
- k) Neke je sastojke potrebno promešati na pola vremena pripreme. Izvucite posudu pomoću ručke da protresete ili okrenete sastojke. Gurnite posudu nazad u fritezu i nastavite da kuvate.
- l) Ako pritisnete dugme za uključivanje/isključivanje tokom rada kako biste isključili uređaj, na ekranu će se prikazati „COOL“ i kreće odbrojavanje od 20 sekundi za hlađenje.
- m) Kada je kuvanje dovršeno, uređaj proizvodi otkucavajući zvuk i digitalni ekran prikazuje „End“.

Otkucavajući zvuk će se ponovno reprodukovati nakon 5, 20 i 60 minuta kako bi Vas podsetio da je kuvanje završeno.

- n) Izvadite posudu iz uređaja i stavite je na površinu otpornu na toplotu. Proverite da li su sastojci potpuno pečeni. Ako nisu, gurnite posudu nazad u fritezu i prema potrebi namestite vreme za dodatne minute rada.

## **5. NAMEŠTANJE VREMENA I TEMPERATURE TOKOM RADA**

- a) Nakon pokretanja postupka, pritisnite strelicu gore/dole za nameštanje vremena kuvanja ili temperature.
- b) Nakon promene vremena ili temperature, pritisnite dugme Start/Pause kako biste potvrdili postavku.
- c) Ako ne pritisnete dugme Start/Pause za potvrdu, uređaj će se vratiti na postavku vremena/temperature pre promene i nastaviti sa radom nakon 3 sekunde.

## **6. FUNKCIJA MEŠANJA**

- a) Kada je funkcija SHAKE aktivirana, uređaj pokreće podsetnik kada prođu otprilike dve trećine vremena kuvanja (način rada bez sonde) / kada temperatura kuvanja dosegne približno dve trećine ciljane temperature (način rada sa sondom). Simbol SHAKE će da treperi i čućete zvučni signal (2 zvučna signala u sekundi tokom 10 sekundi).
- b) SHAKE simbol neprekidno se prikazuje nakon početka rada.
- c) Postavljanje funkcije SHAKE nakon pokretanja postupka nije moguće.
- d) U načinima rada DRY, TOAST i FERMENT, funkcija SHAKE nije dostupna.

## **7. FUNKCIJA OSVETLJENJA**

- a) Pritisnite dugme LIGHT za uključivanje/isključivanje unutrašnjeg svetla.
- b) Svetlo će se automatski isključiti nakon 30 sekundi.
- c) Lampica će se upaliti na 30 sekundi na kraju kuvanja, kada izvadite ili ponovno postavite posudu ili kada uključite i isključite uređaj.

## **8. SONDA**

- a) Stavite sondu vodoravno u sredinu najdebljeg dela mesa.
- b) Pazite da vrh sonde nije nagnut prema dnu ili vrhu mesa.
- c) Sonda bi trebalo da bude blizu kosti (ali da je ne dodiruje) i dalje od masnoće.
- d) NEMOJTE koristiti sondu sa smrznutim mesom ili za komade mesa tanje od 1,5 cm.

## **9. NAČIN RADA (BEZ SONDE)**

- a) Ručno podešavanje: Namestite temperaturu i vreme i zatim pritisnite dugme Start/Pause kako bi započeli sa radom.
- b) Unapred postavljn način rada: Odaberite jednu od metoda kuvanja: AIR FRY (PRŽENJE NA VRUĆ VAZDUH), ROAST (PEČENJE), REHEAT (ZAGREVANJE), DRY (SUŠENJE), BAKE (PEČENJE), TOAST (TOSTIRANJE), FERMENT (FERMENTACIJA), MAX 230°C. Ako ni jedan način kuvanja nije izabran, friteza na vruć vazduh koristi zadati način rada.
- c) Poseban prikaz vremena:  
TOAST način rada: vreme prikazano je 2:30 (2 minuta i 30 sekundi).  
DRY način rada: vreme prikazano je 6:15 (6 sati i 15 minuta).  
FERMENT način rada: vreme prikazano je 3:10 (3 minuta i 10 sekundi).

## **10. NAČIN RADA (SA SONDOM)**

Ručni način (korisnički definisana ciljna temperatura sonde)

- a) Stavite sondu u uređaj. Ako se sonda ne uoči, ekran će prikazati „PLUGIN1”.

- b) Stavite sondu u hranu. Ako sonda nije stavljena u hranu ili ako je izvučena iz hrane, ekran će prikazati „PLUGIN2”.
- c) Postavite ciljnu temperaturu sonde. Friteza na vruć vazduh se isključi kada sonda dostigne ciljnu temperaturu.
- d) Pritisnite dugme PROBE kako biste izabrali ručni način sonde. Ako drugi odabir nije napravljen, ručni način sonde je zadani način.
- e) Leva strana prikazuje ciljnu temperaturu, a desna strana prikazuje trenutnu temperaturu sonde.
- f) Koristite leve strelice kako biste namestili ciljnu temperaturu sonde. Ciljna temperatura sonde je 75 °C, a raspon postavljanja je 40–85 °C.

#### Unapred postavljeni način rada

- a) Stavite sondu u uređaj. Ako se sonda ne uoči, ekran će prikazati „PLUGIN1”.
- b) Stavite sondu u hranu. Ako se sonda ne stavi u hranu ili ako je izvučena iz hrane, ekran prikazuje „PLUGIN2”.
- c) Pritisnite dugme PROBE kako biste odabrali unapred postavljeni način rada sonde.
- d) Ciljna temperatura sonde se automatski postavlja prema odabranoj vrsti sastojka.
- e) Koristite leve strelice kako biste odabrali unapred postavljenu vrstu sastojka: BEEF / CHICKEN / LAMB / FISH / PORK (GOVEDINA / PILETINA / JAGNJETINA / RIBA / SVINJETINA).
- f) Koristite desne strelice da namestite stepen pečenosti mesa (blago pečeno, srednje blago pečeno, srednje pečeno, srednje dobro pečeno, vrlo dobro pečeno).
- g) Nakon početka rada, trenutni stepen pečenja je prikazan na ekranu prema temperaturi koja je uočena od strane sonde.
- h) Indikator pečenja se postepeno povećava kako sonda prati temperaturu tokom kuvanja.

### **11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

- a) Temeljno očistite uređaj nakon svake upotrebe.
- b) Isključite uređaj iz struje pre čišćenja i održavanja.
- c) Obrišite kućište i kontrolnu ploču sa vlažnom krpom. Nikada ne stavljajte uređaj u vodu ili drugu tečnost. Ne stavljajte ga u mašinu za pranje posudja.
- d) Možete prati posudu i tanjir za pečenje u mašini za pranje sudja ili ručno. Izbegavajte korišćenje tvrdih četki i metalnih dodataka za čišćenje.
- e) Osušite sve delove nakon čišćenja vazduhom ili peškirom.

### **12. REŠAVANJE PROBLEMA**

<b>Problem</b>	<b>Mogući uzrok</b>	<b>Moguće rešenje</b>
Friteza na vruć vazduh ne radi.	Uređaj nije priključen.	Uključite uređaj u više uzemljenu utičnicu.
	Posuda nije pravilno postavljena u uređaj.	Proverite da li je posuda pravilno stavljena.
Hrana nije skuvana.	Količina sastojaka u posudi je prevelika.	Stavite manje hrane u posudu. Nemojte previše napuniti posudu.
	Postavljena temperatura/vreme je prenisko.	Prilagodite vreme/temperaturu kuvanja.
Sastojci su nejednako prženi.	Određena vrsta hrane treba da bude promešana na pola procesa pripreme.	Protresite košaru na pola vremena kuvanja.

Beli dim izlazi iz uređaja.	Pripremate masne sastojke, ili posuda i dalje sadrži masne ostatke od predhodne upotrebe.	Masnoća koja se zagreva u posudi uzrokuje beli dim. Koristite male količine ulja za pečenje. Uvek temeljno očistite posudu nakon svake upotrebe.
-----------------------------	---	--



### EKOLOŠKI PRIHVATLJIVO ODLAGANJE

Možete pomoći zaštititi životne sredine!

Ne zaboravite da pratite lokalne propise: neispravnu električnu opremu odložite na odgovarajuće mesto za odlaganje otpada.

### SAOBRAZNOST

Davalac garancije i ovlašćeni serviser Vitapur d.o.o., Bulevar Arsebijia Čarnojevića 99v, 11070 Novi Beograd, Srbija, obavezuje se da će proizvod raditi besprekorno tokom garantnog perioda. Tokom garantnog roka, koji započinje isporukom proizvoda, uklonićemo sve nedostatke i kvarove na proizvodu koji bi se pojavili tokom upotrebe proizvoda, pod uslovom da se proizvod koristi u skladu sa njegovom namjenom i da proizvod nisu servisirale osobe koje nisu ovlašćene od strane izdavaoca garancije, te da su prilikom korišćenja uređaja upotrebljavani originalni rezervni deljovi.

Ako proizvod ne bude popravljen u roku od 45 dana od prijema zahtjeva za otklanjanje oštećenja, zamijenićemo ga novim, identičnim i ispravnim proizvodom besplatno. Garantni rok će biti produžen za onoliko dana koliko je trajala popravka proizvoda.

Garancija ne pokriva:

1. mehanička oštećenja i oštećenja usljed nepravilne upotrebe i održavanja;
2. oštećenja nastala usljed više sile;
3. potrošni materijal.

Garancija važi na teritoriji zemlje u kojoj je obavljena kupovina, a primjenjuje se na mjestu obavljene kupovine ili kod ovlašćenog uvoznika za ovo tržište, što je navedeno u deklaraciji proizvoda na pakovanju. Račun za proizvod je obavezan prilog kad se koristi garancija.

Garancija ne isključuje prava potrošača koja proističu iz zakonske odgovornosti prodavca za oštećenja na robi. Garantni rok je 24 mjeseca. Uvoznik za svako tržište je zadužen za uslugu servisiranja.

Potrošač preuzima garanciju na prodajnom mestu gde je kupio robu ili na drugom prodajnom mestu prodavca na istoj teritoriji zemlje u kojoj je izvršio kupovinu. Potrošač potpisuje obrazac reklamacije na prodajnom mestu i predaje ga prodavcu. Po prijemu reklamacije garant će ga kontaktirati u roku od 5 radnih dana.

O pravima i postupku preuzimanja garancije potrošač se može informisati kontaktiranjem korisničke podrške na e-mail [info@vitapur.rs](mailto:info@vitapur.rs) ili na broj telefona 011/31-22-842.

Vreme garantovanog servisiranja i obezbeđenja rezervnih delova je 3 godine od isteka garantnog roka.

Ime proizvoda: \_\_\_\_\_

Datum isporuke/preuzimanja proizvoda: \_\_\_\_\_

**AIR FRYER**  
ROSMARINO TEMPESENSE 6L

