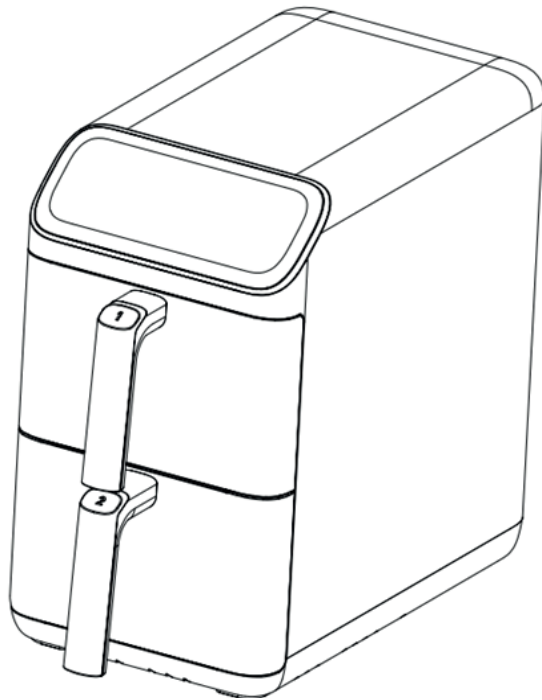


ROSMARINO[®]
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

Air Fryer
DuoStack
ADS-5050A



Scan the QR code for instructions

MANUAL

- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY -

Specification & Features:

- Voltage: AC 220-240 V / 50-60 Hz
- Wattage: 2700 Watts
- Capacity of pots: 4.7 L + 4.7 L
- Adjustable temperature: 80-200 °C
- Adjustable time: 1-60 min

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or base in water or other liquids.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces other than the functional surfaces may develop high temperatures. As temperatures are perceived differently by different persons, this appliance shall be used with caution. The appliance should only be touched on the intended handles and gripping surfaces, and heat protection such as gloves should be used. Surfaces other than intended gripping surfaces shall be allowed sufficient time to cool down before being touched.
5. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. **Type Y:** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
14. This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years old.
16. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in households and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- farmhouses.
- by clients in hotels, motels and other residential environments.
- bed and breakfast type environments.

Introduction

This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation, it can make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

General description (Fig.1)

1. Control panel decorative ring
2. Control panel
3. UP pot
4. UP pot metal rack
5. UP handle
6. Down pot metal rack
7. Down handle
8. Down pot
9. Housing
10. UP air outlet

11. Air outlet decorative panel
12. Power cord
13. Down air outlet
14. Base

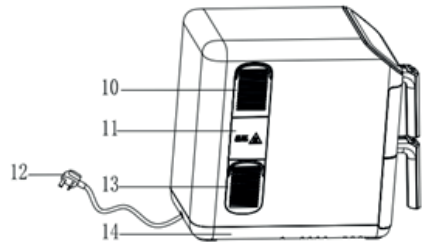
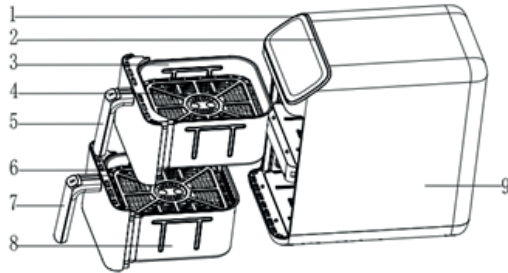


Fig. 2



Fig. 3

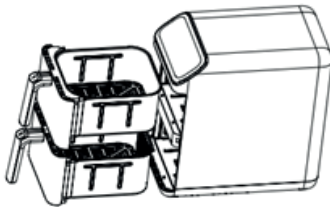


Fig. 4



Fig. 5

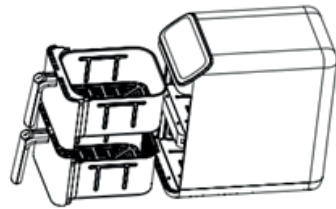


Fig. 6

Important

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
 - Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
 - Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
 - Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
 - Always put the ingredients to be fried in the pot, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
 - Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
 - Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
 - Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage to the plug, mains cord or other parts.

- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used properly or for professional or semi-professional purposes or used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using it.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Before first use

1. Remove all packaging materials.
 2. Remove any stickers or labels from the appliance.
 3. Thoroughly clean the pots and metal racks with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
 4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or fry fat.

Preparing for use

- 1 Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
- 2 Place the metal racks in the pots (Fig.3).
Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance. The airflow will be disrupted and affect the hot air frying result.

Using the appliance

The oil-free can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance.

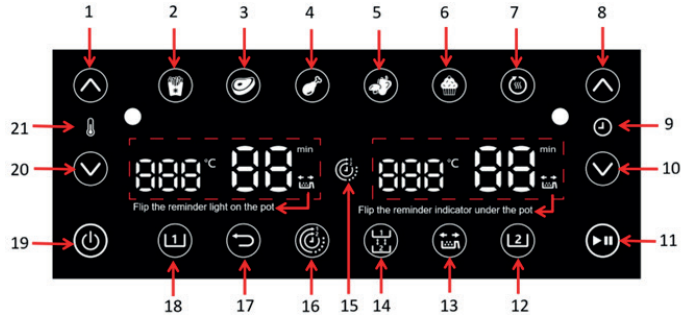
Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer (Fig.4)
3. Put the ingredients on the metal rack. (Fig.5)
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer (Fig 6)
Never use the pot without the metal rack in it.

Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.
7. When you hear the beep sound, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance and place it on the stable surface.
8. Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the time to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on the trial framework.
Do not turn the pot upside down, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.
10. Empty the pot into a bowl or onto a plate. Lift the ingredients out of the pot by a pair of tongs.
11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.


Control panel instructions













- 1 Temperature plus 8 Time plus 15 Smart end indicator
- 2 Frozen fries' menu 9 Time indicator 16 Smart ends
- 3 Steak menu 10 Time minus 17 Return
- 4 Chicken thigh menu 11 Start/Pause 18 Pre-selection of Top
- 5 Vegetable menu 12 Bottom frying basket 19 Power supply
- 6 Cake menu 13 Shake the pot reminder 20 Temperature decrease
- 7 Reheat 14 Synchronize the upper and lower pots 21 Temperature indicator






Operation Instructions:

1. Plug in the power cord. The screen will light up and display
2. Press . The screen display at the same time and
- 2-1. If you press first, the screen will display all buttons and indicator lights except for the digital screen of the lower pot and two the digital screen will display 180 °C and 20 minutes. If you press first, the screen will display all buttons and indicator lights except for the digital screen of the upper pot, and two , the digital screen will display 180 °C and 20 minutes.
3. Press the button first to proceed. Press the position of and . The temperature of the digital screen can be increased or decreased in increments of 5 °C. Long pressing can quickly increase or decrease the temperature within the range of 80 to 200 °C. If the upper and lower limits are reached, the buzzer will remind you. Press the position of and . The digital screen time increases or decreases by 1 minute per level. Long press can quickly increase or decrease within the range of 0 to 60 minutes. If the upper limit is reached, the buzzer will remind you. If the lower limit is reached, the buzzer will not remind.
- 3-1. Press the menu button , all menu keys except will turn off, will turn off, will light up, the digital screen will display the time and temperature corresponding to the menu, the flip reminder will be turned on by default, and the indicator light will light up, which can be cancelled or restarted through .
- 3-2. Press the menu button , all menu keys except will turn off, will turn off, will light up, and the digital screen will display the time and temperature corresponding to the menu. The flip reminder will be turned on by default, and the indicator light will light up, which can be cancelled or restarted through .
- 3-3. Press the menu button , all menu keys except will turn off, will turn off, will light up, and the digital screen will display the time and temperature corresponding to the menu. The flip reminder will be turned on by default, and the



indicator light will light up, which can be cancelled or restarted through .


3-4. Press the menu button , all menu keys except  will turn off,  will turn off,  will light up, and the digital screen will display the time and temperature corresponding to the menu. The flip reminder will be turned on by default, and the indicator light will light up, which can be cancelled or restarted through .

3-5. Press the menu button , all menu keys except  will turn off,  will turn off,  will light up, and the digital screen will display the time and temperature corresponding to the menu. The flip reminder will be turned off by default and can be turned on through .

3-6. Press the menu button , all menu keys except  will turn off,  and  will turn off,  will light up, and the digital screen will display the time and temperature corresponding to the menu, the pan flipping reminder cannot be turned on. If the adjustment time is more than 6 minutes, it can be turned on manually.



3-7. The above menus can be returned to the initial settings interface by pressing their own menu keys or .

4. Press  to start the motor and electric heating tube of the machine, and the digital screen will display a countdown to the time. Press  again or remove the basket, and the whole machine will pause. The temperature and time on the digital screen will flash. Note: The temperature and time can be adjusted during work or suspension.

5. After the whole machine finishes working, the digital screen displays: End and the buzzer will sound for 5 seconds. If not operated for 5 minutes in this mode, it will return to standby mode, and only the  will light up at this time.





6. In working mode, the machine stops working after removing the frying basket, and the corresponding digital screen displays: Out. If the frying basket is returned within 5 minutes, it will resume working. If it exceeds 5 minutes, the machine stops working and exits standby mode

MATCH function

This function allows you to copy the settings from one pot to the other. In the default interface, after setting the temperature, time, and shake status for one pot, press the  key. The other pot will copy all parameters, including temperature, time, and shake status. When selecting a menu, if one pot selects a menu and then presses the  key, the other pot will copy the same menu. Each pot will still operate according to its own preset time, temperature, and shake settings.

SYNC function

This function ensures both pots finish cooking at the same time. It is ideal for preparing a complete meal.

The appliance prioritizes the pot with the longer cooking time. When the remaining time of the longer pot matches that of the other pot, the second pot will start automatically so that both pots finish simultaneously. Press  to activate this function, the  indicator light will light up. When the time of the upper and lower pots are the same,  will turn off, and when the time of the left and right pots is different,  will light up.









Cooking programs

While using the appliance, you can both choose to select your own preferred temperature and time (see the chapter 'Settings') or to select one of the set cooking programs. The air fryer will automatically choose the best temperature and time for the type of food you selected. This way, you do not have to think about the time and temperature per drawer yourself! If you would like both drawers to be ready at the same time, make sure to select the SYNC function after selecting your preferred cooking programs.

Difference in upper and lower pot

The two pots use different heating structures. The lower pot uses a traditional air fryer heating system with the heater and fan located at the back. The upper pot uses an advanced heating structure with the heater and fan positioned at the top, providing higher heating efficiency.

Due to this difference, cooking times vary between the upper and lower pots. The default temperature and time settings for each menu are shown in the table below:

| | |  |  |  |  |  |  |
|---|-------------|---|---|---|---|---|---|
|  | Temperature | 200 | 200 | 180 | 180 | 140 | 160 |
| | Time | 18 | 20 | 25 | 10 | 40 | 5 |
|  | Temperature | 200 | 200 | 180 | 180 | 140 | 160 |
| | Time | 26 | 24 | 30 | 14 | 50 | 5 |

Settings

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

Note: These settings are for reference only. As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, optimal results cannot be guaranteed.

Because Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, briefly pulling the pot out during hot air frying will only minimally disturb the cooking process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger quantity of ingredients requires only a slightly longer preparation time, while a smaller quantity requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time improves results and helps prevent uneven cooking.
- Add a small amount of oil to fresh potatoes for a crispier result. Fry the ingredients shortly after adding the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients, such as sausages, in the hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the hot-air fryer.
- The optimal quantity for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough requires a shorter preparation time than homemade dough.
- Place a baking tin or oven dish in the hot-air fryer pot when baking cakes or quiches, or when frying fragile or filled ingredients.
- The hot-air fryer can also be used to reheat food. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C and heat for up to 10 minutes.

| | <i>Min-max Amount (g)</i> | <i>Time (min.)</i> | <i>Temp (/ °C)</i> | <i>Shake</i> |
|------------------------------|---------------------------|--------------------|--------------------|--------------|
| Potato & fries | | | | |
| Thin frozen fries | 400-500 | 18-25 | 200 | Yes |
| Thick frozen fries | 400-500 | 20-25 | 200 | Yes |
| Potato gratin | 500 | 20-25 | 200 | Yes |
| Meat & Poultry | | | | |
| Steak | 100-500 | 12-18 | 180 | No |
| Pork chops | 100-500 | 12-18 | 180 | No |
| Hamburger | 100-500 | 10-20 | 180 | No |
| Sausage roll | 100-500 | 13-15 | 200 | No |
| Drumsticks | 100-500 | 25-30 | 180 | No |
| Chicken breast | 100-500 | 18-25 | 180 | No |
| Snacks | | | | |
| Spring rolls | 100-500 | 8-10 | 200 | Yes |
| Frozen chicken nuggets | 100-500 | 8-12 | 180 | Yes |
| Frozen fish fingers | 100-500 | 6-10 | 200 | No |
| Frozen breaded cheese snacks | 100-500 | 8-10 | 180 | No |

| | | | | |
|--------------------|---------|-------|-----|----|
| Stuffed vegetables | 100-500 | 12-20 | 160 | No |
| Baking | | | | |
| Cake | 500 | 8-15 | 180 | No |
| Quiche | 500 | 20-22 | 180 | No |
| Muffins | 500 | 15-18 | 200 | No |
| Sweet snacks | 500 | 20 | 160 | No |

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pots and metal racks are coated with a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as these may damage the coating.

1 Remove the mains plug from the wall socket and allow the appliance to cool down.

Note: Removing the pot allows the appliance to cool down more quickly.

2 Wipe the outside of the appliance with a damp cloth. Use a degreasing liquid if necessary.

Tip: If food residue is stuck to the metal rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water and washing-up liquid. Place the metal rack in the pot and allow both to soak for approximately 10 minutes.

3 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

4 Clean the heating element with a cleaning brush to remove food residues.

Storage

1 Unplug the appliance and allow it to cool completely.

2 Ensure all parts are clean and dry before storing.

Environment

Do not dispose of this appliance with normal household waste. Dispose of it at an official recycling collection point to help protect the environment.

Guarantee and service

If you require service or information, or if you experience any problems, please contact your local authorized service center.

Troubleshooting

| Problem | Possible cause | Solution |
|----------------------------------|---|---|
| The hot-air fryer does not work | The appliance is not plugged in. | Plug the mains plug into an earthed wall socket. |
| | The Start button has not been pressed. | Press the Start button on the control panel. |
| | The pot is not fully inserted. | Insert the pot fully into the appliance. |
| Ingredients are not fully cooked | The quantity of ingredients is too large. | Cook smaller batches for more even results. |
| | The temperature is set too low. | Increase the temperature. |
| | The cooking time is too short. | Increase the cooking time. |
| Ingredients are cooked unevenly | Ingredients were not shaken during cooking. | Shake ingredients halfway through the cooking time. |
| Fried snacks are not crispy | Snacks are designed for deep frying. | Use oven-type snacks or lightly brush with oil. |

| | | |
|---|--|---|
| The pot cannot be inserted properly | The pot is overfilled. | Do not exceed the MAX level. |
| White smoke is emitted | Greasy ingredients are being prepared. | This is normal and does not affect performance. |
| | Residual grease from previous use. | Clean the pot thoroughly after each use. |
| Fresh fries are fried unevenly in the air fryer. | You did not use the right potato type. | Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. |
| | You did not rinse the potato sticks properly before you fried them. | Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks. |
| Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer. | The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries. | Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. |
| | | Cut the potato sticks smaller for a crispier result. |
| | | Add slightly more oil for a crispier result. |

Correct Disposal of this product



This marking indicates that the product should not be disposed of with other household waste within the EU. To prevent possible harm to the environment or human health, recycle the product responsibly to promote sustainable reuse of material resources.

WARRANTY CERTIFICATE

(Compliant with EU Directive 2019/771)

1. Seller Information

Company name: _____
Address: _____
Registration number (CUI): _____
Contact: _____
Email: _____
Phone: _____

2. Product Information

Product name: _____
Model / Code: _____
Serial number: _____
Invoice / Order number: _____
Date of purchase: ___ / ___ / ___

3. Warranty Period

The product is covered by a legal conformity warranty of 24 months, valid from the date of delivery.

If the product is repaired under warranty, the warranty period is extended by the duration the product remains in the service center.

4. What the Warranty Covers

This warranty covers defects in:

- manufacturing,
- materials,
- functionality,
- conformity issues existing at the time of delivery.

In case of non-conformity, the consumer has the right to request:

- Repair of the product;
- Replacement of the product;
- Price reduction;
- Termination of the contract (refund), if repair or replacement is not possible or not completed within a reasonable time or causes significant inconvenience.

This warranty does not limit the consumer's statutory rights arising from:

- EU Directive 2019/771
- National consumer protection laws
- Rights related to the lack of conformity of goods

In the event of any discrepancy between this warranty and local legislation, the more favorable consumer rights provided in the country of purchase shall apply.

If the consumer has any question regarding the repair or replacement timeframe, or about any other rights from national consumer protection laws, they may contact the Seller or the manufacturer's customer support department for further information. Contact info are in article 8 and 9 of this warranty certificate.

5. What the Warranty Does NOT Cover

The warranty does not cover:

- damage caused by improper use,
- mechanical shocks, drops, accidents,
- unauthorized repairs or modifications,
- normal wear and tear,
- use outside manufacturer requirements,
- force majeure events

6. How to Request Warranty Service

The consumer may request warranty service:

- directly from the seller,
- from any authorized service center listed below,
- by contacting the seller online.

Proof of purchase may be provided by any means (invoice, bank statement, email, etc.).

7. Repair / Replacement Process

- The seller must repair or replace the product within 15 calendar days.
- If repair is impossible, the product must be replaced or refunded.
- Transport of bulky/heavy items must be arranged by the seller.

8. Authorized Service Center

Service company name: AD VITA d.o.o.

Address: Tovarniška cesta 7b, SI-3210-Slovenske Konjice

Email: info.si@vitapur.com

Phone: +386 (0) 3 292 79 90

9. Seller Signature

Seller representative: _____

Signature: _____

Date: ___ / ___ / ___

SAMO ZA NOTRANJO GOSPODINJSKO UPORABO

Specifikacije in lastnosti:

- Napetost: AC 220–240 V / 50–60 Hz
- Moč: 2700 W
- Kapaciteta posod: 4,7 L + 4,7 L
- Nastavljiva temperatura: 80–200 °C
- Nastavljiv čas: 1–60 min

POMEMBNI VARNOSTNI UKREPI

Pri uporabi električnih naprav je treba vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe, vključno z naslednjimi:

1. Preberite vsa navodila.
2. Ne dotikajte se vročih površin.
3. Za zaščito pred električnim udarom kabla, vtiča ali podstavka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
4. **OPOZORILO:** Ta električna naprava vsebuje grelno funkcijo. Površine, ki niso funkcionalne površine, lahko razvijejo visoke temperature. Ker ljudje različno zaznavamo temperature, je treba to napravo uporabljati previdno. Naprave se dotikajte samo na predvidenih ročajih in oprijemalnih površinah, uporabljajte pa tudi zaščito pred toploto, kot so rokavice. Površinam, ki niso namenjene prijemanju, je treba omogočiti dovolj časa, da se ohladijo, preden se jih dotaknete.
5. Ko naprave ne uporabljate in pred čiščenjem izvalcite vtič iz vtičnice. Pred nameščanjem ali odstranjevanjem delov pustite, da se naprava ohladi.
6. Tip Y: Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljena oseba, da se prepreči nevarnost.
7. Uporaba dodatkov, ki jih proizvajalec naprave ne priporoča, lahko povzroči poškodbe.
8. Ne uporabljajte na prostem.
9. Ne dovolite, da kabel visi čez rob mize ali pulta ali se dotika vročih površin.
10. Ne postavljajte naprave na ali v bližino vročega plinskega ali električnega gorilnika ali v segreto pečico.
11. Pri premikanju naprave, ki vsebuje vroče olje ali druge vroče tekočine, bodite izredno previdni.
12. Vtič vedno najprej priključite v napravo, nato pa kabel priključite v stensko vtičnico. Za izklop nastavite vse gumbе na »off« in nato izvalcite vtič iz vtičnice.
13. Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot so predvideni.
14. To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so bile nadzorovane ali poučene o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
15. Napravo in njen kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
16. Naprava ni namenjena upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom.

SHRANITE TA NAVODILA

Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvih in podobnih okoljih, kot so:

- kuhinje za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- kmetije.
- uporaba s strani gostov v hotelih, motelih in drugih bivalnih okoljih.
- okolja tipa nočitev z zajtrkom.

Uvod

Ta sodoben cvrtnik na vroč zrak omogoča enostavno in zdravo pripravo vaših najljubših sestavin. Z uporabo hitrega kroženja vročega zraka omogoča pripravo številnih jedi. Najboljši del je, da cvrtnik segreva hrano z vseh strani in da večina sestavin ne potrebuje olja.

Splošni opis (Slika 1)

1. Dekorativni obroč nadzorne plošče
2. Nadzorna plošča
3. Zgornja posoda
4. Kovinska rešetka zgornje posode
5. Zgornji ročaj
6. Kovinska rešetka spodnje posode
7. Spodnji ročaj
8. Spodnja posoda
9. Ohišje
10. Zgornja odprtina za zrak

11. Dekorativna plošča izhoda zraka
12. Napajalni kabel
13. Spodnja odprtina za zrak
14. Podstavek

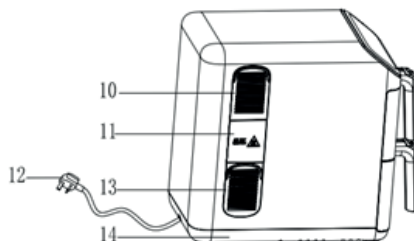
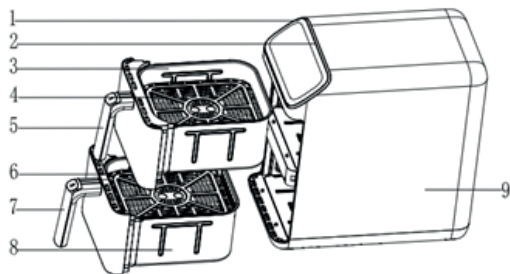


Fig. 2



Fig. 3

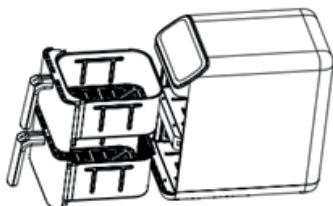


Fig. 4



Fig. 5

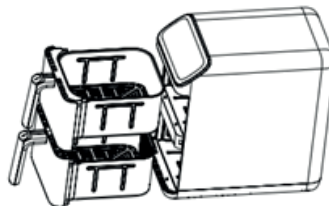


Fig. 6

Pomembno

Pred uporabo naprave natančno preberite ta priročnik in ga shranite za prihodnjo uporabo.

Nevarnost

-To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so bile nadzorovane ali poučene o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.

-Napravo in njen kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.

-Ohišja, ki vsebuje električne komponente in grelne elemente, nikoli ne potaplajte v vodo ali spirajte pod tekočo vodo.

-Ne dovolite, da voda ali druge tekočine vstopijo v napravo, da preprečite električni udar.

-Sestavine vedno polagajte v posodo, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi.

-Med delovanjem naprave ne prekrivajte dovodnih in izhodnih odprtin za zrak.

-Posode ne polnite z oljem, saj to lahko povzroči nevarnost požara.

-Med delovanjem se nikoli ne dotikajte notranjosti naprave.

Temperatura dostopnih površin je lahko med delovanjem naprave visoka.

Opozorilo

Preverite, ali napetost, navedena na napravi, ustreza lokalni omrežni napetosti.

Naprave ne uporabljajte, če so vtič, napajalni kabel ali drugi deli poškodovani.

Ne obračajte se na nepooblaščen osebe za zamenjavo ali popravilo poškodovanega napajalnega kabla.

Napajalni kabel hranite stran od vročih površin.

Naprave ne priklaplajte ali upravljajte nadzorne plošče z mokrimi rokami.

Naprave ne postavljajte ob steno ali ob druge naprave. Na zadnji in stranskih straneh pustite vsaj 10 cm prostega prostora in 10 cm prostora nad napravo.

Ne postavljajte ničesar na vrh naprave.

Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot so opisani v teh navodilih.

Naprave ne puščajte delovati brez nadzora.

Med cvrtjem na vroč zrak iz odprtih izhaja vroča para. Roke in obraz držite na varni razdalji od pare in odprtih.

Bodite previdni tudi pri vročem zraku in pari, ko odstranite posodo iz naprave.

Med uporabo lahko postanejo dostopne površine vroče (Slika 2).

Če opazite temen dim, ki prihaja iz naprave, jo takoj izključite iz električnega omrežja. Počakajte, da se dim preneha, preden odstranite posodo iz naprave.

Previdno

Napravo postavite na ravno, stabilno in vodoravno površino.

Ta naprava je namenjena izključno gospodinski uporabi. Ni primerna za varno uporabo v okoljih, kot so kuhinje za osebe, kmetije, moteli ali druga negospodinjstva okolja. Prav tako ni namenjena uporabi s strani gostov v hotelih, motelih, penzionih ali drugih bivalnih okoljih.

Če se naprava uporablja nepravilno ali za profesionalne ali polprofesionalne namene ali če se ne uporablja v skladu z navodili, garancija preneha veljati in proizvajalec ne prevzema odgovornosti za povzročeno škodo.

Ko naprave ne uporabljate, jo vedno izključite iz električnega omrežja.

Naprava potrebuje približno 30 minut, da se varno ohladi za rokovanje ali čiščenje.

Pred prvo uporabo

1. Odstranite vso embalažo.

2. Odstranite vse nalepke ali oznake z naprave.

3. Posode in kovinske rešetke temeljito očistite s toplo vodo, detergentom in neabrazivno gobico.

4. Notranjost in zunanost naprave obrišite z vlažno krpo.

To je cvrtnik brez olja, ki deluje na vroč zrak. Posode ne polnite z oljem ali maščobo.

Priprava za uporabo

1. Napravo postavite na stabilno, vodoravno in ravno površino.

Naprave ne postavljajte na površine, ki niso odporne na toploto.

2. Kovinski rešetki namestite v posodi (Slika 3).

Posode ne polnite z oljem ali drugo tekočino.

Na vrh naprave ne postavljajte ničesar. Pretok zraka bo moten in vplival na rezultat cvrtja.

Uporaba naprave

Cvrtnik brez olja omogoča pripravo širokega nabora sestavin. Priložena knjižica z recepti vam pomaga spoznati napravo.

Cvrtje na vroč zrak

1. Vtič priključite v ozemljeno stensko vtičnico.

2. Previdno izvlecite posodo iz cvrtnika (Slika 4).

3. Sestavine položite na kovinsko rešetko (Slika 5).

4. Posodo potisnite nazaj v cvrtnik (Slika 6).

Nikoli ne uporabljajte posode brez kovinske rešetke.

Pozor: Posode se med uporabo in nekaj časa po uporabi ne dotikajte, saj je zelo vroča. Držite jo samo za ročaj.

5. Nastavite potreben čas priprave (glejte poglavje »Nastavitve«).

6. Nekatere sestavine je treba med pripravo pretresti. Posodo izvlecite, jo stresite in potisnite nazaj v napravo.

7. Ko zaslišite pisk, je nastavljen čas potekel. Posodo izvlecite in jo postavite na stabilno površino.

8. Preverite, ali so sestavine pripravljene.

Če niso, posodo potisnite nazaj in nastavite dodatni čas.

9. Za odstranjevanje sestavin (npr. krompirčka) posodo postavite na stojalo.

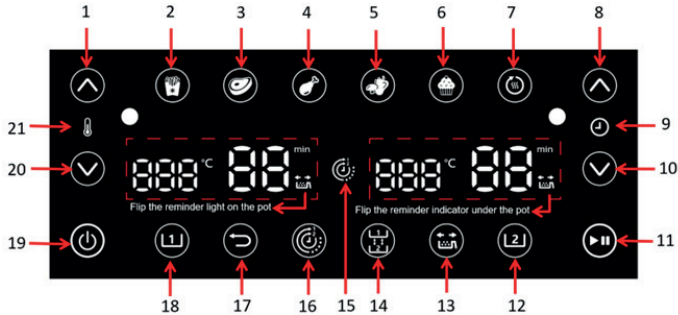
Posode ne obračajte na glavo, saj lahko odvečna maščoba odteče na sestavine.

Glede na vrsto sestavin lahko iz posode uhaja para.

10. Posodo izpraznite v skledo ali na krožnik. Sestavine odstranite s kleščami.

11. Ko je ena serija pripravljena, je naprava takoj pripravljena za naslednjo.

Navodila za nadzorno ploščo





- | | | |
|-----------------------------|---|------------------------------|
| 1 Temperatura + | 8 Čas + | 15 Indikator pametnega konca |
| 2 Meni zamrznjen krompirček | 9 Prikaz časa | 16 Pametni konec |
| 3 Meni zrezek | 10 Čas - | 17 Nazaj |
| 4 Meni piščančje bedro | 11 Zagon / premor | 18 Izbira zgornje posode |
| 5 Meni zelenjava | 12 Spodnja košara | 19 Napajanje |
| 6 Meni pecivo | 13 Opomnik za tresenje | 20 Zmanjšanje temperature |
| 7 Ponovno segrevanje | 14 Sinhronizacija zgornje in spodnje posode | 21 Prikaz temperature |


Navodila za delovanje

1. Priključite napajalni kabel. Zaslón se vklopi in prikaže .
2. Pritisnite . Zaslón hkrati prikaže in .
- 2-1. Če najprej pritisnete zaslón prikaže vse gumba in indikatorje razen digitalnega zaslóna spodnje posode, in dveh Digitalni zaslón prikaže 180 °C in 20 minut. Če najprej pritisnete se zgodi enako.
3. Najprej pritisnite gumb . S pritiskom na in nastavite temperaturo v korakih po 5 °C. Z dolgim pritiskom se temperatura hitro spreminja v območju 80–200 °C. Ko dosežete zgornjo ali spodnjo mejo, se oglasi zvočni signal. S pritiskom na in nastavite čas v korakih po 1 minuto . Z dolgim pritiskom se čas hitro spreminja v območju 0–60 minut. Pri zgornji meji se oglasi zvočni signal, pri spodnji ne.
- 3-1. Pritisnite gumb menija . Vsi drugi meniji ugasnejo, ugasne, zasveti. Zaslón prikaže ustrezen čas in temperaturo. Opomnik za obračanje je privzeto vklopljen in ga je mogoče izklopiti ali ponovno vklopiti z .
- 3-2. Pritisnite gumb menija . Vsi drugi meniji ugasnejo, ugasne, zasveti. Zaslón prikaže ustrezen čas in temperaturo. Opomnik za obračanje je privzeto vklopljen in ga je mogoče izklopiti ali ponovno vklopiti z .
- 3-3. Pritisnite gumb menija . Vsi drugi meniji ugasnejo, ugasne, zasveti. Zaslón prikaže ustrezen čas in temperaturo. Opomnik za obračanje je privzeto vklopljen in ga je mogoče izklopiti ali ponovno vklopiti z .
- 3-4. Pritisnite gumb menija . Vsi drugi meniji ugasnejo, ugasne, zasveti. Zaslón prikaže ustrezen čas in temperaturo. Opomnik za obračanje je privzeto vklopljen in ga je mogoče izklopiti ali ponovno vklopiti z .
- 3-5. Pritisnite gumb menija . Opomnik za obračanje je privzeto izklopljen, lahko ga vklopite z .
- 3-6. Pritisnite gumb menija . Opomnika za obračanje ni mogoče vklopiti, razen če je čas daljši od 6 minut.
- 3-7. Vse menije lahko ponastavite z lastnim gumbom ali z .
4. Pritisnite , da se zažene motor in grelec. Zaslón začne odšteti. Če ponovno pritisnete ali odstranite košaro, se naprava začasno ustavi in vrednosti utripajo. Med delovanjem ali premorom lahko čas in temperaturo prilagajate.
5. Po končanem delovanju se na zaslonu prikaže "End" in zvočni signal se oglasi 5 sekund. Po 5 minutah nedejavnosti se naprava preklopi v stanje pripravljenosti.
6. Med delovanjem se naprava ustavi, ko odstranite košaro. Zaslón prikaže "Out". Če košaro vrnete v 5 minutah, se delovanje nadaljuje, sicer se naprava izklopi.

Funkcija MATCH

Ta funkcija omogoča kopiranje nastavitve iz ene posode v drugo. Po nastavitvi temperature, časa in opomnika za eno posodo pritisnete gumb . Druga posoda bo kopirala vse nastavitve. Če ena posoda izbere meni in nato pritisnete , bo druga posoda kopirala isti meni.

Funkcija SYNC

Ta funkcija zagotavlja, da obe posodi končata kuhanje hkrati. Naprava daje prednost posodi z daljšim časom kuhanja. Ko se časi izenačijo, se druga posoda samodejno zažene. Pritisnite  da aktivirate funkcijo. Ko sta časa enaka, indikator ugasne, ko sta različna, zasveti.

Programi kuhanja









Med uporabo lahko izberete ročne nastavitve ali enega od pred nastavljenih programov. Cvrtnik samodejno izbere ustrezno temperaturo in čas. Če želite, da sta obe posodi pripravljene hkrati, po izbiri programov uporabite funkcijo SYNC.

Razlika med zgornjo in spodnjo posodo

Obe posodi uporabljata različne grelne strukture.

Spodnja posoda uporablja klasičen sistem z grelcem in ventilatorjem zadaj.

Zgornja posoda uporablja napreden sistem z grelcem in ventilatorjem zgoraj, kar zagotavlja večjo učinkovitost.

| | |  |  |  |  |  |  |
|---|-------------|---|---|---|---|---|---|
|  | Temperatura | 200 | 200 | 180 | 180 | 140 | 160 |
| | Čas | 18 | 20 | 25 | 10 | 40 | 5 |
|  | Tempertura | 200 | 200 | 180 | 180 | 140 | 160 |
| | Čas | 26 | 24 | 30 | 14 | 50 | 5 |

Nastavitve

Spodnja tabela pomaga pri izbiri osnovnih nastavitvev.

Opomba: Nastavitve so zgolj orientacijske.

Nasveti

- Manjši kosi potrebujejo krajši čas.
- Večja količina potrebuje nekoliko daljši čas.
- Pretresanje izboljša enakomerno pečenje.
- Dodatek majhne količine olja izboljša hrustljivost.
- Idealna količina krompirčka je 500 g.
- Cvrtnik lahko uporabljate tudi za pogrevanje hrane (150 °C do 10 minut).

| | Min-max Amount (g) | Time (min.) | Temp (°C) | Shake |
|------------------------------|--------------------|-------------|-----------|-------|
| Krompir in krompirček | | | | |
| Tanek zamrznjen krompirček | 400-500 | 18-25 | 200 | Da |
| Debel zamrznjen krompirček | 400-500 | 20-25 | 200 | Da |
| Krompirjev gratin | 500 | 20-25 | 200 | Da |
| Meso in perutnina | | | | |
| Zrezek | 100-500 | 12-18 | 180 | Ne |
| Svinjski kotleti | 100-500 | 12-18 | 180 | Ne |
| Hamburger | 100-500 | 10-20 | 180 | Ne |
| Klobasa v testu | 100-500 | 13-15 | 200 | Ne |

| | | | | |
|-------------------------------------|---------|-------|-----|----|
| Piščančja bedra | 100-500 | 25-30 | 180 | Ne |
| Piščančji file | 100-500 | 18-25 | 180 | Ne |
| Prigrizki | | | | |
| Spomladanski zavitki | 100-500 | 8-10 | 200 | Da |
| Zamrznjeni piščančji nuggets | 100-500 | 8-12 | 180 | Da |
| Zamrznjene ribje palčke | 100-500 | 6-10 | 200 | Ne |
| Zamrznjeni panirani sirni prigrizki | 100-500 | 8-10 | 180 | Ne |
| Polnjena zelenjava | 100-500 | 12-20 | 160 | Ne |
| Peka | | | | |
| Torta | 500 | 8-15 | 180 | Ne |
| Kiš (quiche) | 500 | 20-22 | 180 | Ne |
| Mafini | 500 | 15-18 | 200 | Ne |
| Sladki prigrizki | 500 | 20 | 160 | No |

Opomba: Pri kuhanju s hladno napravo dodajte času priprave 3 minute.

Čiščenje

Napravo očistite po vsaki uporabi.

Posode in rešetke imajo premaz proti sprijemanju. Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov ali abrazivnih čistil.

1. Izvlecite vtič in pustite, da se naprava ohladi.
2. Zunanost obrišite z vlažno krpo.
3. Notranjost očistite s toplo vodo in gobico.
4. Grelni element očistite s krtačko.

Shranjevanje

1. Izključite napravo.
2. Pred shranjevanjem se prepričajte, da so vsi deli čisti in suhi.

Okolje

Naprave ne odlagajte med običajne gospodinjske odpadke. Oddajte jo na uradnem zbirnem mestu za recikliranje.

Garancija in servis

| Težava | Možen vzrok | Rešitev |
|--------------------------------|--|--|
| Cvrtnik na vroč zrak ne deluje | Naprava ni priključena v električno omrežje. | Priključite vtič v ozemljeno stensko vtičnico. |
| | Gumb Start ni bil pritisnjen. | Pritisnite gumb Start na nadzorni plošči. |
| | Posoda ni pravilno vstavljena. | Posodo potisnite popolnoma v napravo. |
| Sestavine niso povsem pečene | Količina sestavin je prevelika. | Pripravljajte manjše količine za bolj enakomeren rezultat. |
| | Nastavljena temperatura je prenizka. | Povečajte temperaturo. |
| | Čas priprave je prekratek. | Podaljšajte čas priprave. |

| | | |
|--|---|---|
| Sestavine so neenakomerno pečene | Sestavine med pripravo niso bile pretrešene. | Med pripravo sestavine na polovici časa pretresite. |
| Ocvrti prigrizki niso hrustljavi | Prigrizki so namenjeni globokemu cvrtju. | Uporabite prigrizke za pečico ali jih rahlo premažite z oljem. |
| Posode ni mogoče pravilno vstaviti | Posoda je prepolna. | Ne prekoračite oznake MAX. |
| Pojavlja se bel dim | Pripravljajo se zelo mastne sestavine. | To je normalno in ne vpliva na delovanje. |
| | Ostanki maščobe od prejšnje uporabe. | Po vsaki uporabi posodo temeljito očistite. |
| Svež krompirček je neenakomerno pečen | Uporabljena ni bila prava vrsta krompirja. | Uporabite svež krompir in poskrbite, da med peko ostane čvrst. |
| | Krompirjevi trakovi pred cvrtjem niso bili pravilno sprani. | Krompirjeve trakove dobro sperite, da odstranite škrob s površine. |
| Svež krompirček ni hrustljiv po končani pripravi | Hrustljivost je odvisna od količine olja in vode v krompirju. | Pred dodajanjem olja krompirjeve trakove dobro osušite. |
| | | Krompirjeve trakove narežite na manjše kose za bolj hrustljiv rezultat. |
| | | Dodajte nekoliko več olja za bolj hrustljiv rezultat. |



Pravilno odstranjevanje tega izdelka

Ta oznaka pomeni, da izdelek v EU ne smete odvreči med gospodinjske odpadke. Izdelek odgovorno reciklirajte, da preprečite škodo za okolje in zdravje ljudi.

GARANCIJA

Dajalec garancije in pooblaščen seriser 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.

Pravice potrošnika

Če blago, za katero je izdana garancija, ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. Če napake niso odpravljene v skupno 30 dneh (rok rešitve reklamacije) od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen seriser od potrošnika prejel zahtevo za odpravo napak, bo dajalec garancije in pooblaščen seriser potrošniku brezplačno zamenjal blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok 30 dni se lahko podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave, vendar za največ 15 dni. Pri določitvi podaljšane roka se upoštevajo narava in kompleksnost blaga, narava in resnost neskladnosti ter napor, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave. O številu dni za podaljšanje roka in razlogih za njegovo podaljšanje dajalec garancije in pooblaščen seriser obvesti potrošnika pred potekom prvotnega 30 dnevnega roka.

Če dajalec garancije in pooblaščen seriser v roku ne popravi ali ne zamenja blaga z novim, lahko potrošnik zahteva vračilo celotne kupnine od proizvajalca ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Če potrošnik zahteva sorazmerno znižanje kupnine, je znižanje kupnine sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.

Ne glede na zgoraj navedeno lahko potrošnik zahteva vračilo plačanega zneska od dajalca garancije in pooblaščenega serviserja, če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga.

Za zamenjano blago ali zamenjan bistveni del blaga z novim dajalec garancije in pooblaščen seriser izda nov garancijski list.

Če dajalec garancije ali pooblaščen seriser potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, nosi dajalec garancije in pooblaščen seriser.

Pravice potrošnika, ki jih lahko uveljavlja na podlagi garancijskega lista, prenehajo po preteku dveh let od dneva, ko jih je uveljavljal.

Obvezna garancija velja tudi, če za blago, za katero je izdaja garancije obvezna, garancijski list ni bil izdan ali potrošniku ni bil izročen. Potrošnik ima zakonsko pravico, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Veljavnost

Garancija ne krije:

1. mehanskih poškodb in napak zaradi nepravilne uporabe in vzdrževanja;
2. okvar nastalih zaradi višje sile;
3. potrošnega materiala.⁹⁶

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.

Postopek uveljavljanja garancije

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 ali po telefonski številki 03 292 79 90.

Zagotavljanje vzdrževanja, servisiranja, nadomestnih delov po poteku garancijskega roka

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

Ime izdelka: _____

Datum izročitve blaga: _____

SAMO ZA UPOTREBU U ZATVORENOM, U DOMAĆINSTVU**Specifikacije i karakteristike:**

- Napon: AC 220–240 V / 50–60 Hz
- Snaga: 2700 W
- Kapacitet korpi: 4,7 L + 4,7 L
- Podesiva temperatura: 80–200 °C
- Podesivo vrijeme: 1–60 min

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Pri korištenju električnih aparata uvijek se moraju poštovati osnovne sigurnosne mjere, uključujući sljedeće:

1. Pročitajte sve upute.
2. Ne dodirujte vruće površine.
3. Radi zaštite od električnog udara, ne potapajte kabl, utikač ili bazu u vodu ili druge tečnosti.
4. UPOZORENJE: Ovaj električni aparat sadrži funkciju grijanja. Površine osim funkcionalnih površina mogu dostići visoke temperature. Budući da osobe različito doživljavaju temperaturu, uređaj treba koristiti oprezno. Uređaj se smije dodirivati samo za predviđene ručke i površine za držanje, a treba koristiti zaštitu od toplote, npr. rukavice. Površinama koje nisu predviđene za držanje treba ostaviti dovoljno vremena da se ohlade prije dodirivanja.
5. Isključite iz utičnice kada se ne koristi i prije čišćenja. Ostavite da se ohladi prije stavljanja ili skidanja dijelova.
6. Tip Y: Ako je napojni kabl oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov ovlašten servis ili jednako kvalifikovana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
7. Upotreba dodataka koji nisu preporučeni od proizvođača aparata može uzrokovati povrede.
8. Ne koristite na otvorenom.
9. Ne dozvolite da kabl visi preko ivice stola ili radne plohe niti da dodiruje vruće površine.
10. Ne postavljajte na ili blizu vrućeg plinskog ili električnog grijača, niti u zagrijanu pećnicu.
11. Potreban je poseban oprez pri premještanju aparata koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tečnosti.
12. Uvijek prvo priključite utikač u aparat, a zatim uključite kabl u zidnu utičnicu. Za isključivanje, prebacite sve kontrole na „off“, zatim izvucite utikač iz utičnice.
13. Ne koristite aparat za bilo koju namjenu osim predviđene.
14. Ovaj aparat mogu koristiti djeca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile upute o sigurnoj upotrebi aparata i razumiju rizike. Djeca se ne smiju igrati aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
15. Držite aparat i njegov kabl van domašaja djece mlađe od 8 godina.
16. Aparat nije namijenjen radu putem vanjskog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.

SAČUVAJTE OVE UPUTE

Ovaj aparat je namijenjen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim primjenama kao što su:

- kuhinje za osoblje u prodavnicama, uredima i drugim radnim okruženjima,
- seoska domaćinstva,
- korištenje od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim smještajnim okruženjima,
- okruženja tipa „noćenje s doručkom“.

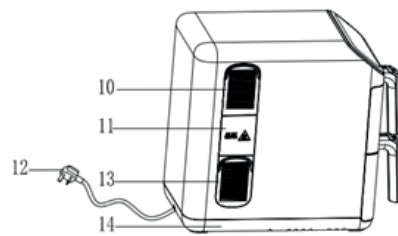
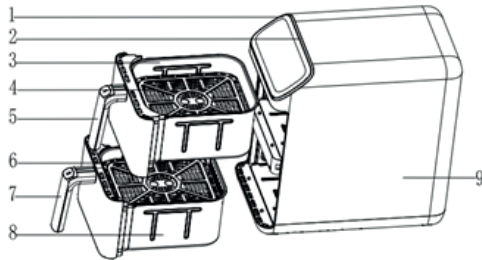
Uvod

Ova nova friteza na vrući zrak omogućava jednostavan i zdrav način pripreme omiljenih namirnica. Korištenjem brze cirkulacije vrućeg zraka može pripremiti mnoga jela. Najbolje od svega je što friteza na vrući zrak zagrijava hranu sa svih strana, a većini namirnica nije potrebno ulje.

Opšti opis (Slika 1)

1. Dekorativni prsten upravljačke ploče
2. Upravljačka ploča
3. Gornja korpa (UP pot)
4. Metalna rešetka gornje korpe
5. Ručka gornje korpe
6. Metalna rešetka donje korpe
7. Ručka donje korpe
8. Donja korpa (Down pot)
9. Kucište
10. Gornji izlaz zraka

- 11. Dekorativna ploča izlaza zraka
- 12. Napojni kabl
- 13. Donji izlaz zraka
- 14. Baza



Važno



Fig. 2

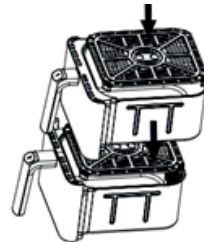


Fig. 3

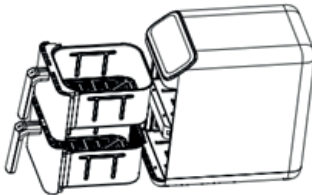


Fig. 4



Fig. 5

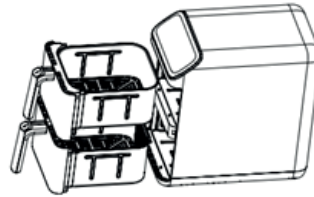


Fig. 6

Pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije upotrebe aparata i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

Opasnost

- Ovaj aparat mogu koristiti djeca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su poučene o sigurnoj upotrebi i razumiju opasnosti. Djeca se ne smiju igrati aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite aparat i njegov kabl van domašaja djece mlađe od 8 godina.
- Nikada ne potapajte kućište, koje sadrži električne komponente i grijaće elemente, u vodu niti ga ispirajte pod česmom.
- Ne dozvolite da voda ili bilo koja druga tečnost uđe u aparat kako biste spriječili električni udar.
- Namirnice koje se prže uvijek stavljajte u korpu kako ne bi došle u kontakt s grijaćim elementima.
- Ne prekrivajte ulaz zraka i otvore za izlaz zraka dok aparat radi.
- Ne puniti posudu uljem jer to može uzrokovati opasnost od požara.
- Nikada ne dodirujte unutrašnjost aparata dok radi.

Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok aparat radi.

Upozorenje

- Provjerite da li napon naveden na aparatu odgovara lokalnom mrežnom naponu.
- Ne koristite aparat ako su utikač, mrežni kabl ili drugi dijelovi oštećeni.
- Ne obraćajte se neovlaštenim osobama za zamjenu ili popravku oštećenog mrežnog kabla.
- Držite mrežni kabl dalje od vrućih površina.

- Ne uključujte aparat niti upravljajte upravljačkom pločom mokrim rukama.
- Ne postavljajte aparat uz zid ili uz druge uređaje. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora pozadi i sa strane te 10 cm slobodnog prostora iznad aparata.

Ne stavljajte ništa na vrh aparata.

- Ne koristite aparat za bilo koju drugu namjenu osim one opisane u ovom priručniku.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Tokom prženja vrućim zrakom, vruća para izlazi kroz otvore za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora izlaza zraka.

Također pazite na vruću paru i zrak kada vadite korpu iz aparata.

- Sve dostupne površine mogu postati vruće tokom upotrebe (Slika 2).
- Odmah isključite aparat iz struje ako vidite tamni dim kako izlazi iz aparata. Sačekajte da dim prestane prije nego što izvadite korpu iz aparata.

Oprez

- Uvjerite se da je aparat postavljen na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.
- Ovaj aparat je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Možda nije pogodan za sigurnu upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje, farme, moteli i druga nestambena okruženja. Također nije namijenjen za upotrebu od strane gostiju u hotelima, motelima, „noćenje s doručkom“ smještajima i drugim stambenim okruženjima.
- Ako se aparat koristi nepravilno ili u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi u skladu s uputama iz korisničkog priručnika, garancija postaje nevažeća i možemo odbiti svaku odgovornost za štetu.
- Uvijek isključite aparat iz struje kada ga ne koristite.
- Aparatu je potrebno približno 30 minuta da se ohladi kako bi se njime moglo sigurno rukovati ili čistiti.

Prije prve upotrebe

1. Uklonite sav ambalažni materijal.
2. Uklonite sve naljepnice ili oznake s aparata.
3. Temeljito očistite korpe i metalne rešetke vrućom vodom, malo deterdženta za suđe i neabrazivnom spužvom.
4. Obrišite unutrašnjost i vanjštinu aparata vlažnom krpom.

Ovo je friteza bez ulja koja radi na vrući zrak. Ne punite korpu uljem niti pržite masnoću.

Priprema za upotrebu

1. Postavite aparat na stabilnu, vodoravnu i ravnu površinu.
- Ne postavljajte aparat na površinu koja nije otporna na toplotu.

2. Stavite metalne rešetke u korpe (Slika 3).

Ne punite korpu uljem niti bilo kojom drugom tečnošću.

Ne stavljajte ništa na vrh aparata. Protok zraka će biti poremećen i to će uticati na rezultat prženja vrućim zrakom.

Korištenje aparata

Friteza bez ulja može pripremiti širok spektar namirnica. Priložena knjižica s receptima pomaže vam da se upoznate s aparatom.

Prženje vrućim zrakom

1. Uključite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite korpu iz friteze (Slika 4).
3. Stavite namirnice na metalnu rešetku (Slika 5).
4. Vratite korpu nazad u fritezu (Slika 6).

Nikada ne koristite korpu bez metalne rešetke u njoj.

Oprez: Ne dodirujte korpu tokom upotrebe i neko vrijeme nakon upotrebe jer postaje veoma vruća. Držite korpu samo za ručku.

5. Odredite potrebno vrijeme pripreme za namirnicu (vidi odjeljak „Postavke“ u ovom poglavlju).

6. Neke namirnice zahtijevaju protresanje na polovini vremena pripreme (vidi odjeljak „Postavke“). Za protresanje, izvucite korpu držeći je za ručku i protresite. Zatim vratite korpu u fritezu.

7. Kada čujete zvučni signal, podešeno vrijeme pripreme je isteklo. Izvucite korpu i postavite je na stabilnu površinu.

8. Provjerite jesu li namirnice gotove.

9. Ako namirnice još nisu gotove, jednostavno vratite korpu u aparat i dodajte još nekoliko minuta vremena.

10. Za vađenje namirnica (npr. pomfrita), izvucite korpu iz friteze i postavite je na okvir/pleh.

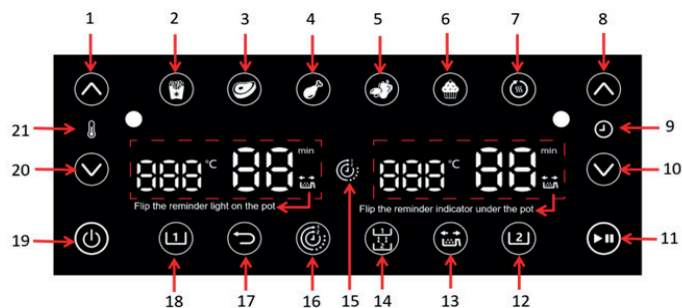
Ne okrećite korpu naopako jer će višak ulja koji se skupio na dnu korpe iscuriti na namirnice.

U zavisnosti od vrste namirnica, iz korpe može izlaziti para.

11. Ispraznite korpu u zdjelu ili na tanjir. Izvadite namirnice hvataljkama.

12. Kada je jedna tura gotova, friteza je odmah spremna za pripremu sljedeće ture.



Upute za upravljačku ploču





- | | | |
|---------------------------|--|-----------------------------|
| 1 Temperatura + | 8 Vrijeme + | 15 Indikator „Smart end“ |
| 2 Meni „smrznuti pomfrit“ | 9 Indikator vremena | 16 „Smart ends“ |
| 3 Meni biftek | 10 Vrijeme - | 17 Nazad |
| 4 Meni pileći batak | 11 Start/Pauza | 18 Izbor gornje korpe (Top) |
| 5 Meni povrće | 12 Donja korpa (Bottom frying basket) | 19 Napajanje |
| 6 Meni kolač | 13 Podsjetnik za protresanje korpe | 20 Temperatura - |
| 7 Podgrijavanje (Reheat) | 14 Sinhronizacija gornje i donje korpe | 21 Indikator temperature |

Upute za rad (Operation Instructions)




- Uključite napojni kabl. Ekran će se upaliti i prikazati
- Pritisnite Ekran istovremeno prikazuje i
- 2-1. Ako prvo pritisnete ekran će prikazati sve tastere i indikatorska svjetla osim digitalnog ekrana donje korpe, i dva ; digitalni ekran prikazuje 180 °C i 20 minuta. Ako prvo pritisnete ekran će prikazati sve tastere i indikatorska svjetla osim digitalnog ekrana donje korpe i dva ; digitalni ekran prikazuje 180 °C i 20 minuta.
- Najprije pritisnite taster za nastavak. Pritisnite na pozicijama i temperatura na digitalnom ekranu može se povećavati ili smanjivati u koracima od 5 °C. Dugim pritiskom temperatura se brzo povećava ili smanjuje u rasponu 80 do 200 °C. Ako se dosegne gornja ili donja granica, zujalica će vas upozoriti. Pritisnite na pozicijama i . Vrijeme na digitalnom ekranu povećava se ili smanjuje za 1 minutu po koraku. Dugim pritiskom vrijeme se brzo povećava ili smanjuje u rasponu 0 do 60 minuta. Ako se dosegne gornja granica, zujalica će vas upozoriti. Ako se dosegne donja granica, zujalica neće upozoriti.
- 3-1. Pritisnite taster menija svi tastere menija osim će se ugasi, će se ugasi, će se ugasi, će se upaliti, digitalni ekran prikazuje vrijeme i temperaturu koji odgovaraju meniju, podsjetnik za okretanje/protresanje je uključen prema zadanim postavkama, a indikatorsko svjetlo će se upaliti; može se otkazati ili ponovo uključiti putem .
- 3-2. Pritisnite taster menija svi tastere menija osim će se ugasi, će se ugasi, će se upaliti, a digitalni ekran prikazuje vrijeme i temperaturu koji odgovaraju meniju. Podsjetnik za okretanje/protresanje je uključen prema zadanim postavkama, a indikatorsko svjetlo će se upaliti; može se otkazati ili ponovo uključiti putem .
- 3-3. Pritisnite taster menija svi tastere menija osim će se ugasi, će se ugasi, će se upaliti, a digitalni ekran prikazuje vrijeme i temperaturu koji odgovaraju meniju. Podsjetnik za okretanje/protresanje je uključen prema zadanim postavkama, a indikatorsko svjetlo će se upaliti; može se otkazati ili ponovo uključiti putem .
- 3-4. Pritisnite taster menija , svi tastere menija osim će se ugasi, će se ugasi, će se upaliti, a digitalni ekran prikazuje vrijeme i temperaturu koji odgovaraju meniju. Podsjetnik za okretanje/protresanje je uključen prema zadanim postavkama, a indikatorsko svjetlo će se upaliti; može se otkazati ili ponovo uključiti putem .
- 3-5. Pritisnite taster menija , svi tastere menija osim će se ugasi, će se ugasi, će se upaliti, a digitalni ekran prikazuje vrijeme i temperaturu koji odgovaraju meniju. Podsjetnik za okretanje/protresanje je isključen prema zadanim postavkama i može se uključiti putem .
- 3-6. Pritisnite taster menija , svi tastere menija osim će se ugasi, i « će se ugasi, će se upaliti, a digitalni ekran prikazuje vrijeme i temperaturu koji odgovaraju meniju; podsjetnik za okretanje korpe ne može se uključiti. Ako je vrijeme podešavanja više od 6 minuta, može se ručno uključiti.
- 3-7. Gornji meniji mogu se vratiti na početni interfejs podešavanja pritiskom vlastitih tipki menija ili .

4. Pritisnite  za pokretanje motora i električne grijače cijevi aparata; digitalni ekran prikazuje odbrojavanje vremena. Ponovo pritisnite  ili izvucite korpu i cijeli aparat će pauzirati. Temperatura i vrijeme na digitalnom ekranu će treperiti. Napomena: Temperatura i vrijeme mogu se podešavati tokom rada ili pauze.
5. Nakon završetka rada, digitalni ekran prikazuje: End i zujalica će zvoniti 5 sekundi. Ako u ovom režimu nema radnje 5 minuta, aparat se vraća u stanje mirovanja (standby) i tada će svijetliti samo .
6. U radnom režimu, aparat prestaje raditi nakon izvlačenja korpe; odgovarajući digitalni ekran prikazuje: Out. Ako se korpa vrati u roku od 5 minuta, aparat nastavlja rad. Ako prođe više od 5 minuta, aparat prestaje s radom i prelazi u stanje mirovanja.

Funkcija MATCH

Ova funkcija omogućava kopiranje postavki iz jedne korpe u drugu. U zadanom interfejsu, nakon što podesite temperaturu, vrijeme i status protresanja za jednu korpu, pritisnite taster . Druga korpa će kopirati sve parametre, uključujući temperaturu, vrijeme i status protresanja. Pri odabiru menija, ako jedna korpa odabere meni pa pritisne taster , druga korpa će kopirati isti meni. Svaka korpa i dalje radi prema sopstvenim unaprijed podešenim vremenima, temperaturama i postavkama protresanja.

Funkcija SYNC

Ova funkcija osigurava da obje korpe završe kuhanje u isto vrijeme. Idealna je za pripremu kompletnog obroka. Aparat daje prioritet korpi s dužim vremenom kuhanja. Kada preostalo vrijeme duže korpe odgovara vremenu druge korpe, druga korpa se automatski pokreće kako bi obje završile istovremeno. Pritisnite  za aktivaciju ove funkcije; upalit će se indikatorsko svjetlo . Kada je vrijeme gornje i donje korpe isto,  će se ugasiti, a kada je vrijeme lijeve i desne korpe različito, će se upaliti.









Programi kuhanja

Tokom upotrebe aparata možete odabrati vlastitu temperaturu i vrijeme (vidi poglavlje „Postavke“) ili odabrati jedan od unaprijed podešenih programa kuhanja. Friteza će automatski odabrati najbolju temperaturu i vrijeme za odabranu vrstu hrane. Tako ne morate sami razmišljati o vremenu i temperaturi po korpi! Ako želite da obje korpe budu gotove u isto vrijeme, obavezno odaberite funkciju SYNC nakon odabira programa kuhanja.

Razlika između gornje i donje korpe

Dvije korpe koriste različite strukture grijanja.

Donja korpa koristi tradicionalni sistem grijanja friteze na zrak s grijačem i ventilatorom smještenim pozadi. Gornja korpa koristi naprednu strukturu grijanja s grijačem i ventilatorom smještenim na vrhu, što pruža veću efikasnost grijanja. Zbog te razlike, vremena kuhanja se razlikuju između gornje i donje korpe. Zadane postavke temperature i vremena za svaki meni prikazane su u tabeli niže:

| | |  |  |  |  |  |  |
|---|-------------|--|--|--|--|--|--|
|  | Temperatura | 200 | 200 | 180 | 180 | 140 | 160 |
| | Čas | 18 | 20 | 25 | 10 | 40 | 5 |
|  | Tempertura | 200 | 200 | 180 | 180 | 140 | 160 |
| | Čas | 26 | 24 | 30 | 14 | 50 | 5 |

Postavke

Tabela niže pomoći će vam pri odabiru osnovnih postavki za namirnice.

Napomena: Ove postavke služe samo kao referenca. Budući da se namirnice razlikuju po porijeklu, veličini, obliku i brendu, optimalni rezultati se ne mogu garantovati.

Zbog tehnologije Rapid Air, koja trenutno ponovo zagrijava zrak unutar aparata, kratko izvlačenje korpe tokom prženja vrućim zrakom samo minimalno će omesti proces kuhanja.

Savjeti

- Manje namirnice obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme pripreme nego veće namirnice.
- Veća količina namirnica zahtijeva samo malo duže vrijeme pripreme, dok manja količina zahtijeva nešto kraće vrijeme pripreme.
- Protresanje manjih namirnica na polovini vremena pripreme poboljšava rezultate i pomaže spriječiti neravnomjerno pečenje.
- Dodajte malu količinu ulja svježem krompiru za hrskaviji rezultat. Pržite namirnice ubrzo nakon dodavanja ulja.
- Ne pripremajte izrazito masne namirnice, poput kobasica, u fritezi na vrući zrak.
- Grickalice koje se mogu pripremati u remi mogu se pripremati i u fritezi na vrući zrak.
- Optimalna količina za pripremu hrskavog pomfrita je 500 grama.

- Koristite gotova tijesta za brzu i jednostavnu pripremu punjenih grickalica. Gotova tijesta zahtijevaju kraće vrijeme pripreme od domaćeg tijesta.
- Stavite kalup za pečenje ili posudu za rernu u korpu friteze kada pečete kolače ili quiche, ili kada pržite krhke ili punjene namirnice.
- Friteza na vrući zrak može se koristiti i za podgrijavanje hrane. Za podgrijavanje podesite temperaturu na 150 °C i zagrijavajte do 10 minuta.

| Namirnica | Min-max količina (g) | Vrijeme (min.) | Temperatura (°C) | Protresanje |
|--------------------------------|----------------------|----------------|------------------|-------------|
| Krumpir i pomfrit | | | | |
| Tanki smrznuti pomfrit | 400-500 | 18-25 | 200 | Da |
| Debeli smrznuti pomfrit | 400-500 | 20-25 | 200 | Da |
| Krumpirov gratin | 500 | 20-25 | 200 | Da |
| Meso i perad | | | | |
| Odrezak | 100-500 | 12-18 | 180 | Ne |
| Svinjski kotleti | 100-500 | 12-18 | 180 | Ne |
| Hamburger | 100-500 | 10-20 | 180 | Ne |
| Kobasica u tijestu | 100-500 | 13-15 | 200 | Ne |
| Pileći bataci | 100-500 | 25-30 | 180 | Ne |
| Pileća prsa | 100-500 | 18-25 | 180 | Ne |
| Grickalice | | | | |
| Proletne rollice | 100-500 | 8-10 | 200 | Da |
| Smrznuti pileći nuggets | 100-500 | 8-12 | 180 | Da |
| Smrznuti riblji štapići | 100-500 | 6-10 | 200 | Ne |
| Smrznuti pohani sirni zalogaji | 100-500 | 8-10 | 180 | Ne |
| Punjeno povrće | 100-500 | 12-20 | 160 | Ne |
| Pečenje | | | | |
| Kolač | 500 | 8-15 | 180 | Ne |
| Quiche (slana pita) | 500 | 20-22 | 180 | Ne |
| Muffini | 500 | 15-18 | 200 | Ne |
| Sweet snacks | 500 | 20 | 160 | Ne |

Napomena: Dodajte 3 minute vremenu pripreme kada kuhate s hladnim aparatom.

Čišćenje

Očistite aparat nakon svake upotrebe.

Korpe i metalne rešetke imaju neprianjajući (non-stick) premaz. Ne koristite metalni kuhinjski pribor niti abrazivne materijale za čišćenje jer mogu oštetiti premaz.

1. Izvadite utikač iz zidne utičnice i pustite da se aparat ohladi.

Napomena: Vađenje korpe omogućava brže hlađenje aparata.

2. Obrišite vanjštinu aparata vlažnom krpom. Po potrebi koristite sredstvo za odmaščivanje.

Savjet: Ako su ostaci hrane zalijepljeni za metalnu rešetku ili dno korpe, napunite korpu vrućom vodom i deterdžentom za suđe. Stavite metalnu rešetku u korpu i ostavite da se namače oko 10 minuta.

3. Očistite unutrašnjost aparata vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.

4. Očistite grijači element četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

Skladištenje

1. Isključite aparat iz struje i pustite da se potpuno ohladi.
2. Prije skladištenja provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

Okoliš

Ne odlažite ovaj aparat zajedno s uobičajenim kućnim otpadom. Odložite ga na zvanično mjesto za reciklažu kako biste pomogli zaštititi okoliša.

Garancija i servis

Ako vam je potreban servis ili informacije, ili ako imate bilo kakvih problema, obratite se lokalnom ovlaštenom servisnom centru.

Rješavanje problema

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|--|--|---|
| Friteza na vrući zrak ne radi | Uređaj nije priključen na električnu mrežu. | Uključite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu. |
| | Dugme Start nije pritisnuto. | Pritisnite dugme Start na kontrolnoj ploči. |
| | Posuda nije potpuno umetnuta. | Umetnite posudu do kraja u uređaj. |
| Sastojci nisu potpuno pečeni | Količina sastojaka je prevelika. | Pripremajte manje količine radi ravnomjernijih rezultata. |
| | Temperatura je postavljena prenisko. | Povećajte temperaturu. |
| | Vrijeme pečenja je prekratko. | Produžite vrijeme pečenja. |
| Sastojci su neravnomjerno pečeni | Sastojci nisu protreseni tokom pečenja. | Protresite sastojke na polovini vremena pečenja. |
| Prženi zalogaji nisu hrskavi | Zalogaji su namijenjeni dubokom prženju. | Koristite zalogaje za rernu ili ih lagano premažite uljem. |
| Posudu nije moguće pravilno umetnuti | Posuda je prepunjena. | Ne prelazite oznaku MAX. |
| Pojavljuje se bijeli dim | Pripremaju se masni sastojci. | Ovo je normalno i ne utiče na rad uređaja. |
| | Ostaci masnoće od prethodne upotrebe. | Temeljito očistite posudu nakon svake upotrebe. |
| Svježi pomfrit se neravnomjerno peče | Nije korištena odgovarajuća vrsta krompira. | Koristite svježi krompir i osigurajte da ostane čvrst tokom pečenja. |
| | Krompirići nisu pravilno isprani prije pečenja. | Dobro isperite krompiriće kako biste uklonili škrob s njihove površine. |
| Svježi pomfrit nije hrskav nakon pečenja | Hrskavost zavisi od količine ulja i vode u krompiru. | Prije dodavanja ulja dobro osušite krompiriće. |
| | | Narežite krompiriće na manje komade radi hrskavijeg rezultata. |
| | | Dodajte malo više ulja radi hrskavijeg rezultata. |



Pravilno odlaganje ovog proizvoda

Ova oznaka znači da se proizvod ne smije odlagati s ostalim kućnim otpadom u okviru EU. Kako biste spriječili moguću štetu po okoliš ili zdravlje ljudi, odgovorno reciklirajte proizvod kako biste potaknuli održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.

GARANCIJA (BIH)

Davatelj garancije i ovlašteni serviser, AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovenija, obavezuje se osigurati besprijekorno funkcioniranje proizvoda u garantnom roku. Tokom garantnog roka, koji počinje isporukom proizvoda, popraviti ćemo sve nedostatke ili kvarove na proizvodu koji se javе tokom normalne upotrebe, pod uvjetom da proizvod nisu dirale osobe koje nije ovlastio izdavatelj garantnog lista te da su korišteni samo originalni rezervni dijelovi.

Prava potrošača

Ako roba za koju je izdata garancija ne odgovara specifikacijama ili ako nema svojstva navedena u garantnom listu ili oglasnoj poruci, potrošač može prvo zahtijevati otklanjanje nedostataka. Ukoliko se nedostaci ne otklone u razumnom roku odnosno najaknsnije u roku od 30 dana (rok za rješavanje reklamacije) od dana kad je proizvođač ili ovlašteni serviser zaprimio zahtjev kupca za otklanjanje nedostataka, davatelj garancije i ovlašteni serviser će besplatno zamijeniti robu istom, novom i besprijekornom. Razdoblje od 30 dana može se produžiti za najkraće potrebno vrijeme potrebno za dovršetak popravka ili zamjene, ali ne više od 15 dana. Pri određivanju produženog roka uzimaju se u obzir priroda i složenost robe, priroda i ozbiljnost nesukladnosti te napor potreban za dovršetak popravka ili zamjene. Davatelj garancije i ovlašteni serviser obavijestit će potrošača o broju dana za produženje i o razlozima produženja prije isteka originalnog roka od 30 dana.

Ukoliko davatelj garancije osporava postavljeni zahtjev dužan je potrošaču odgovoriti u pisanoj formi u roku od osam dana od prijema zahtjeva.

Ako davatelj garancije i ovlašteni serviser ne uspiju popraviti ili zamijeniti robu novom u zadanom roku, potrošač može zatražiti povrat cjelokupnog iznosa od proizvođača ili može zatražiti razmjerno smanjenje kupoprodajne cijene. Ako potrošač zahtijeva razmjerno smanjenje cijene, sniženje će biti razmjerno smanjenju vrijednosti robe koju je potrošač primio, u odnosu na vrijednost koju bi roba imala da je usklađena.

Neovisno o navedenom, potrošač može zatražiti povrat plaćenog iznosa od davatelja garancije i ovlaštenog servisera ako se nesukladnost pojavi u roku kraćem od 30 dana od isporuka robe.

Za zamijenjenu robu ili zamijenjeni bitni dio robe novim, davatelj garancije i ovlašteni serviser izdat će novi garantni list.

Ako davatelj garancije ili ovlašteni serviser ne dostave zamjensku robu potrošaču na privremeno korištenje, potrošač ima pravo tražiti naknadu štete zbog nemogućnosti korištenja robe od trenutka kad je zatražio popravak ili zamjenu do isteka.

Troškove materijala, rezervnih dijelova, rada i prijevoza koji proizlaze iz popravka kvarova ili zamjene robe novom snose davatelj garancije i ovlašteni serviser.

Prava potrošača koja se mogu ostvariti na temelju garantnog lista prestaju nakon dvije godine od dana njihove kupnje.

Obavezna garancija također vrijedi i ako za robu za koju je potrebna garancija nije izdat garantni list ili ako nije isporučena potrošaču.

Potrošač ima zakonsko pravo besplatno podnijeti garantne zahtjeve protiv prodavatelja u slučaju nesukladnosti robe. Garancija ne isključuje prava potrošača koja proizlaze iz obavezne garancijske sukladnosti proizvoda.

Valjanost

Garancija ne pokriva:

1. mehanička oštećenja i kvarove usljed nestručne upotrebe i održavanja;
2. nedostatke uzrokovane višom silom;
3. potrošne materijale.

Garancija vrijedi u zemlji u kojoj je obavljena kupovina i može se tražiti na mjestu kupovine ili kod ovlaštenog uvoznika za to tržište, kao što je navedeno na deklaraciji proizvoda na pakiranju. Račun za proizvod je obavezan prilog prilikom ostvarivanja prava na garanciju.

Garancija ne isključuje prava potrošača koja proizlaze iz odgovornosti prodavca za nedostatke robe. Potrošač ima zakonsko pravo besplatno podnijeti garancijske zahtjeve protiv prodavca u slučaju nesukladnosti robe.

Garantni rok je 24 mjeseca. Uslugu pruža uvoznik za svako specifično tržište.

Garantni postupak

Potrošač zahtijeva garanciju na prodajnom mjestu gdje je roba kupljena ili na drugom prodajnom mjestu prodavca u istoj državi u kojoj je obavljena kupovina ili preko elektronske pošte na ispod navedenu elektronsku adresu. Potrošač na prodajnom mjestu potpisuje obrazac za prigovor i predaje ga prodavcu. Davatelj garancije kontaktirat će potrošača u roku od 8 radnih dana od primitka prigovora.

Potrošač se može informisati o svojim pravima i postupku ostvarivanja garancije kontaktiranjem korisničke podrške putem e-maila na info@vitapur.ba ili pozivom na broj +387 33 975 998.

Održavanje nakon garancije, servis i rezervni dijelovi

Vrijeme za osiguranje servisa, održavanja i rezervnih dijelova je 3 godine od isteka garantnog roka.

Naziv proizvoda: _____

Datum dostave: _____

GARANCIJA (HR)

Davatelj garancije i ovlašteni serviser, AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovenija, obavezuje se osigurati besprijekorno funkcioniranje proizvoda u garantnom roku. Tokom garantnog roka, koji počinje isporukom proizvoda, popraviti ćemo sve nedostatke ili kvarove na proizvodu koji se javi tokom normalne upotrebe, pod uvjetom da proizvod nisu dirale osobe koje nije ovlastio izdavatelj garantnog lista te da su korišteni samo originalni rezervni dijelovi.

Prava potrošača

Ako roba za koju je izdata garancija ne odgovara specifikacijama ili ako nema svojstva navedena u garantnom listu ili oglasnoj poruci, potrošač može prvo zahtijevati otklanjanje nedostataka. Ukoliko se nedostaci ne otklone u razumnom roku odnosno najaksnije u roku od 30 dana (rok za rješavanje reklamacije) od dana kad je proizvođač ili ovlašteni serviser zaprimio zahtjev kupca za otklanjanje nedostataka, davatelj garancije i ovlašteni serviser će besplatno zamijeniti robu istom, novom i besprijekornom. Razdoblje od 30 dana može se produžiti za najkraće potrebno vrijeme potrebno za dovršetak popravka ili zamjene, ali ne više od 15 dana. Pri određivanju produženog roka uzimaju se u obzir priroda i složenost robe, priroda i ozbiljnost nesukladnosti te napor potreban za dovršetak popravka ili zamjene. Davatelj garancije i ovlašteni serviser obavijestit će potrošača o broju dana za produženje i o razlozima produženja prije isteka originalnog roka od 30 dana.

Ukoliko davatelj garancije osporava postavljeni zahtjev dužan je potrošaču odgovoriti u pisanoj formi u roku od osam dana od prijema zahtjeva.

Ako davatelj garancije i ovlašteni serviser ne uspiju popraviti ili zamijeniti robu novom u zadanom roku, potrošač može zatražiti povrat cjelokupnog iznosa od proizvođača ili može zatražiti razmjerno smanjenje kupoprodajne cijene. Ako potrošač zahtijeva razmjerno smanjenje cijene, sniženje će biti razmjerno smanjenju vrijednosti robe koju je potrošač primio, u odnosu na vrijednost koju bi roba imala da je usklađena.

Neovisno o navedenom, potrošač može zatražiti povrat plaćenog iznosa od davatelja garancije i ovlaštenog servisera ako se nesukladnost pojavi u roku kraćem od 30 dana od isporuka robe.

Za zamijenjenu robu ili zamijenjeni bitni dio robe novim, davatelj garancije i ovlašteni serviser izdat će novi garantni list.

Ako davatelj garancije ili ovlašteni serviser ne dostave zamjensku robu potrošaču na privremeno korištenje, potrošač ima pravo tražiti naknadu štete zbog nemogućnosti korištenja robe od trenutka kad je zatražio popravak ili zamjenu do isteka.

Troškove materijala, rezervnih dijelova, rada i prijevoza koji proizlaze iz popravka kvarova ili zamjene robe novom snose davatelj garancije i ovlašteni serviser.

Prava potrošača koja se mogu ostvariti na temelju garantnog lista prestaju nakon dvije godine od dana njihove kupnje.

Obavezna garancija također vrijedi i ako za robu za koju je potrebna garancija nije izdat garantni list ili ako nije isporučena potrošaču.

Potrošač ima zakonsko pravo besplatno podnijeti garantne zahtjeve protiv prodavatelja u slučaju nesukladnosti robe. Garancija ne isključuje prava potrošača koja proizlaze iz obavezne garancijske sukladnosti proizvoda.

Valjanost

Garancija ne pokriva:

1. mehanička oštećenja i kvarove usljed nestručne upotrebe i održavanja;
2. nedostatke uzrokovane višom silom;
3. potrošne materijale.

Garancija vrijedi u zemlji u kojoj je obavljena kupovina i može se tražiti na mjestu kupovine ili kod ovlaštenog uvoznika za to tržište, kao što je navedeno na deklaraciji proizvoda na pakiranju. Račun za proizvod je obavezan prilog prilikom ostvarivanja prava na garanciju.

Garancija ne isključuje prava potrošača koja proizlaze iz odgovornosti prodavca za nedostatke robe. Potrošač ima zakonsko pravo besplatno podnijeti garancijske zahtjeve protiv prodavca u slučaju nesukladnosti robe.

Garantni rok je 24 mjeseca. Uslugu pruža uvoznik za svako specifično tržište.

Garantni postupak

Potrošač zahtijeva garanciju na prodajnom mjestu gdje je roba kupljena ili na drugom prodajnom mjestu prodavca u istoj državi u kojoj je obavljena kupovina ili preko elektronske pošte na ispod navedenu elektronsku adresu. Potrošač na prodajnom mjestu potpisuje obrazac za prigovor i predaje ga prodavcu. Davatelj garancije kontaktirat će potrošača u roku od 8 radnih dana od primitka prigovora.

Potrošač se može informisati o svojim pravima i postupku ostvarivanja garancije kontaktiranjem korisničke podrške putem e-maila na info@vitapur.ba ili pozivom na broj +387 33 975 998.

Održavanje nakon garancije, servis i rezervni dijelovi

Vrijeme za osiguranje servisa, održavanja i rezervnih dijelova je 3 godine od isteka garantnog roka.

Naziv proizvoda: _____

Datum dostave: _____

SAMO ZA UPOTREBU U ZATVORENOM, U DOMAĆINSTVU**Specifikacije i karakteristike:**

- Napon: AC 220–240 V / 50–60 Hz
- Snaga: 2700 W
- Kapacitet korpi: 4,7 L + 4,7 L
- Podesiva temperatura: 80–200 °C
- Podesivo vrijeme: 1–60 min

VAŽNE BEZBJEDNOSNE MJERE

Pri upotrebi električnih uređaja uvijek treba poštovati osnovne bezbjednosne mjere, uključujući sljedeće:

1. Pročitajte sva uputstva.
2. Ne dodirujte vruće površine.
3. Radi zaštite od električnog udara, ne potapajte kabl, utikač ili bazu u vodu ili druge tečnosti.
4. UPOZORENJE: Ovaj električni uređaj sadrži funkciju grijanja. Površine osim funkcionalnih površina mogu dostići visoke temperature. Pošto osobe različito doživljavaju temperaturu, uređaj treba koristiti oprezno. Uređaj se smije dodirivati samo za predviđene ručke i površine za držanje, a treba koristiti zaštitu od toplote, npr. rukavice. Površinama koje nisu predviđene za držanje treba ostaviti dovoljno vremena da se ohlade prije dodirivanja.
5. Isključite iz utičnice kada se ne koristi i prije čišćenja. Ostavite da se ohladi prije stavljanja ili skidanja djelova.
6. Tip Y: Ako je napojni kabl oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov ovlašćeni servis ili jednako kvalifikovana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
7. Upotreba dodataka koji nisu preporučeni od proizvođača uređaja može izazvati povrede.
8. Ne koristite na otvorenom.
9. Ne dozvolite da kabl visi preko ivice stola ili radne ploče niti da dodiruje vruće površine.
10. Ne postavljajte na ili blizu vrućeg plinskog ili električnog grijača, niti u zagrijanu rernu.
11. Potreban je poseban oprez pri premještanju uređaja koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tečnosti.
12. Uvijek prvo priključite utikač u uređaj, a zatim uključite kabl u zidnu utičnicu. Za isključivanje, prebacite sve kontrole na „off“, zatim izvucite utikač iz utičnice.
13. Ne koristite uređaj ni za kakvu namjenu osim predviđene.
14. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva o bezbjednoj upotrebi uređaja i razumiju rizike. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
15. Držite uređaj i njegov kabl van domašaja djece mlađe od 8 godina.
16. Uređaj nije namijenjen radu putem spoljašnjeg tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.

SAČUVAJTE OVA UPUTSTVA

Ovaj uređaj je namijenjen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim primjenama kao što su:

- kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima,
- seoska domaćinstva,
- upotreba od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim smještajnim okruženjima,
- okruženja tipa „noćenje s doručkom“.

Uvod

Ova nova friteza na vrući vazduh omogućava jednostavan i zdrav način pripreme omiljenih namirnica. Korišćenjem brze cirkulacije vrućeg vazduha može pripremiti mnoga jela. Najbolje od svega je što friteza na vrući vazduh zagrijava hranu sa svih strana, a većini namirnica nije potrebno ulje.

Opšti opis (Slika 1)

1. Dekorativni prsten upravljačke ploče
2. Upravljačka ploča
3. Gornja korpa (UP pot)
4. Metalna rešetka gornje korpe
5. Ručka gornje korpe
6. Metalna rešetka donje korpe
7. Ručka donje korpe
8. Donja korpa (Down pot)
9. Kucište
10. Gornji izlaz vazduha

- 11. Dekorativna ploča izlaza vazduha
- 12. Napojni kabl
- 13. Donji izlaz vazduha
- 14. Baza

Važno

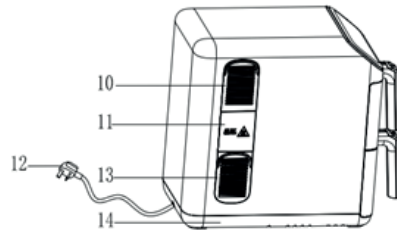
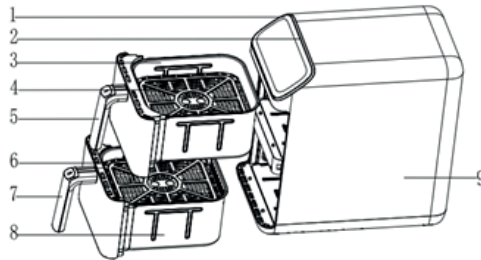


Fig. 2

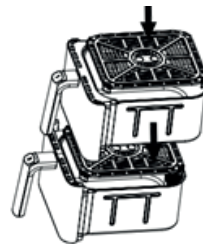


Fig. 3

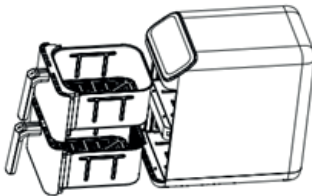


Fig. 4



Fig. 5

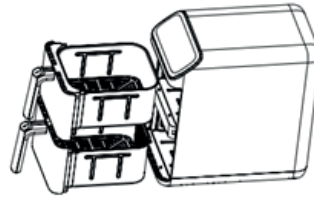


Fig. 6

Pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije upotrebe uređaja i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

Opasnost

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su poučene o bezbjednoj upotrebi i razumiju opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
 - Držite uređaj i njegov kabl van domašaja djece mlađe od 8 godina.
 - Nikada ne potapajte kućište, koje sadrži električne komponente i grijaće elemente, u vodu niti ga ispirajte pod česmom.
 - Ne dozvolite da voda ili bilo koja druga tečnost uđe u uređaj kako biste spriječili električni udar.
 - Namirnice koje se prže uvijek stavljajte u korpu kako ne bi došle u kontakt s grijaćim elementima.
 - Ne prekrivajte ulaz vazduha i otvore za izlaz vazduha dok uređaj radi.
 - Ne punite posudu uljem jer to može izazvati opasnost od požara.
 - Nikada ne dodirujte unutrašnjost uređaja dok radi.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok uređaj radi.

Upozorenje

- Provjerite da li napon naveden na uređaju odgovara lokalnom mrežnom naponu.
- Ne koristite uređaj ako su utikač, mrežni kabl ili drugi djelovi oštećeni.

- Ne obraćajte se neovlaštenim osobama za zamjenu ili popravku oštećenog mrežnog kabela.
- Držite mrežni kabl dalje od vrućih površina.
- Ne uključujte uređaj niti upravljajte upravljačkom pločom mokrim rukama.
- Ne postavljajte uređaj uz zid ili uz druge uređaje. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora pozadi i sa strane, kao i 10 cm slobodnog prostora iznad uređaja.

Ne stavljajte ništa na vrh uređaja.

- Ne koristite uređaj ni za kakvu drugu namjenu osim one opisane u ovom priručniku.
- Ne ostavljajte uređaj da radi bez nadzora.
- Tokom prženja vrućim vazduhom, vruća para izlazi kroz otvore za izlaz vazduha. Držite ruke i lice na bezbjednoj udaljenosti od pare i otvora izlaza vazduha.

Takođe pazite na vruću paru i vazduh kada vadite korpu iz uređaja.

- Sve dostupne površine mogu postati vruće tokom upotrebe (Slika 2).
- Odmah isključite uređaj iz struje ako vidite tamni dim kako izlazi iz uređaja. Sačekajte da dim prestane prije nego što izvadite korpu iz uređaja.

Oprez

- Uvjerite se da je uređaj postavljen na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.
- Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Možda nije pogodan za bezbjednu upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje, farme, moteli i druga nestambena okruženja. Takođe nije namijenjen za upotrebu od strane gostiju u hotelima, motelima, „noćenje s doručkom“ smještajima i drugim stambenim okruženjima.
- Ako se uređaj koristi nepropisno ili u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi u skladu s uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija postaje nevažeća i možemo odbiti svaku odgovornost za štetu.
- Uvijek isključite uređaj iz struje kada ga ne koristite.
- Uređaju je potrebno približno 30 minuta da se ohladi kako bi se njime moglo bezbjedno rukovati ili čistiti.

Prije prve upotrebe

1. Uklonite sav ambalažni materijal.
2. Uklonite sve naljepnice ili oznake sa uređaja.
3. Temeljno očistite korpe i metalne rešetke vrućom vodom, malo deterdženta za suđe i neabrazivnom spužvom.
4. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.

Ovo je friteza bez ulja koja radi na vrući vazduh. Ne punitite korpu uljem niti pržite masnoću.

Priprema za upotrebu

1. Postavite uređaj na stabilnu, vodoravnu i ravnu površinu.
2. Stavite metalne rešetke u korpe (Slika 3).

Ne punitite korpu uljem niti bilo kojom drugom tečnošću.

Ne stavljajte ništa na vrh uređaja. Protok vazduha će biti poremećen i uticaće na rezultat prženja vrućim vazduhom.

Korišćenje uređaja

Friteza bez ulja može pripremiti širok raspon namirnica. Priložena knjižica s receptima pomaže vam da se upoznate sa uređajem.

Prženje vrućim vazduhom

1. Uključite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite korpu iz friteze (Slika 4).
3. Stavite namirnice na metalnu rešetku (Slika 5).
4. Vratite korpu nazad u fritezu (Slika 6).

Nikada ne koristite korpu bez metalne rešetke u njoj.

Oprez: Ne dodirujte korpu tokom upotrebe i neko vrijeme nakon upotrebe jer postaje veoma vruća. Držite korpu samo za ručku.

5. Odredite potrebno vrijeme pripreme za namirnicu (vidi odjeljak „Postavke“ u ovom poglavlju).

6. Neke namirnice zahtijevaju protresanje na polovini vremena pripreme (vidi odjeljak „Postavke“). Za protresanje, izvucite korpu držeći je za ručku i protresite. Zatim vratite korpu u fritezu.

7. Kada čujete zvučni signal, podešeno vrijeme pripreme je isteklo. Izvucite korpu i postavite je na stabilnu površinu.

8. Provjerite jesu li namirnice gotove.

9. Ako namirnice još nisu gotove, jednostavno vratite korpu u uređaj i dodajte još nekoliko minuta vremena.

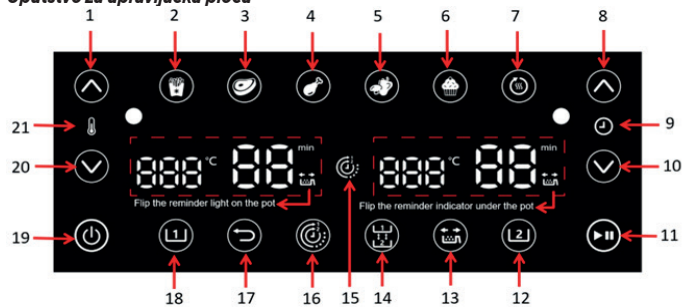
10. Za vađenje namirnica (npr. pomfrita), izvucite korpu iz friteze i postavite je na okvir/pleh.

Ne okrećite korpu naopako jer će višak ulja koji se skupio na dnu korpe iscuriti na namirnice.

U zavisnosti od vrste namirnica, iz korpe može izlaziti para.

1. Ispraznite korpu u činiju ili na tanjir. Izvadite namirnice hvataljkama.
2. Kada je jedna tura gotova, friteza je odmah spremna za pripremu sljedeće ture.





Uputstvo za upravljačku ploču






- | | | |
|---------------------------|--|-----------------------------|
| 1 Temperatura + | 8 Vrijeme + | 15 Indikator „Smart end“ |
| 2 Meni „smrznuti pomfrit“ | 9 Indikator vremena | 16 „Smart ends“ |
| 3 Meni biftek | 10 Vrijeme - | 17 Nazad |
| 4 Meni pileći batak | 11 Start/Pauza | 18 Izbor gornje korpe (Top) |
| 5 Meni povrće | 12 Donja korpa (Bottom frying basket) | 19 Napajanje |
| 6 Meni kolač | 13 Podsjetnik za protresanje korpe | 20 Temperatura - |
| 7 Podgrijavanje (Reheat) | 14 Sinhronizacija gornje i donje korpe | 21 Indikator temperature |


Uputstvo za rad (Operation Instructions)

1. Uključite napojni kabl. Ekran će se upaliti i prikazati .
 2. Pritisnite . Ekran istovremeno prikazuje i .
 - 2-1. Ako prvo pritisnete , ekran će prikazati sve tastere i indikatorska svjetla osim digitalnog ekrana donje korpe, i . dva digitalni ekran prikazuje 180 °C i 20 minuta. Ako prvo pritisnete , ekran će prikazati sve tastere i indikatorska svjetla osim digitalnog ekrana donje korpe, i . dva digitalni ekran prikazuje 180 °C i 20 minuta.
 3. Najprije pritisnite taster za nastavak. Pritisnite na pozicijama i . Temperatura na digitalnom ekranu može se povećavati ili smanjivati u koracima od 5 °C. Dugim pritiskom temperatura se brzo povećava ili smanjuje u rasponu 80 do 200 °C. Ako se dosegne gornja ili donja granica, zujalica će vas upozoriti. Pritisnite na pozicijama i .
- Vrijeme na digitalnom ekranu povećava se ili smanjuje za 1 minut po koraku. Dugim pritiskom vrijeme se brzo povećava ili smanjuje u rasponu 0 do 60 minuta. Ako se dosegne gornja granica, zujalica će vas upozoriti. Ako se dosegne donja granica, zujalica neće upozoriti.
- 3-1. Pritisnite taster menija , svi tastere menija osim će se ugasiti, će se ugasiti, će se upaliti, digitalni ekran prikazuje vrijeme i temperaturu koji odgovaraju meniju, podsjetnik za okretanje/protresanje je uključen prema zadanim postavkama, a indikatorsko svjetlo će se upaliti; može se otkazati ili ponovo uključiti putem .
 - 3-2. Pritisnite taster menija , svi tastere menija osim će se ugasiti, će se ugasiti, će se upaliti, a digitalni ekran prikazuje vrijeme i temperaturu koji odgovaraju meniju. Podsjetnik za okretanje/protresanje je uključen prema zadanim postavkama, a indikatorsko svjetlo će se upaliti; može se otkazati ili ponovo uključiti putem .
 - 3-3. Pritisnite taster menija , svi tastere menija osim će se ugasiti, će se ugasiti, će se upaliti, a digitalni ekran prikazuje vrijeme i temperaturu koji odgovaraju meniju. Podsjetnik za okretanje/protresanje je uključen prema zadanim postavkama, a indikatorsko svjetlo će se upaliti; može se otkazati ili ponovo uključiti putem .
 - 3-4. Pritisnite taster menija , svi tastere menija osim će se ugasiti, će se ugasiti, će se upaliti, a digitalni ekran prikazuje vrijeme i temperaturu koji odgovaraju meniju. Podsjetnik za okretanje/protresanje je uključen prema zadanim postavkama, a indikatorsko svjetlo će se upaliti; može se otkazati ili ponovo uključiti putem .
 - 3-5. Pritisnite taster menija , svi tastere menija osim će se ugasiti, će se ugasiti, će se upaliti, a digitalni ekran prikazuje vrijeme i temperaturu koji odgovaraju meniju. Podsjetnik za okretanje/protresanje je isključen prema zadanim postavkama i može se uključiti putem .

3-6. Pritisnite taster menija  svi tasteri menija osim  će se ugasisi,  i « će se ugasisi,  će se upaliti, a digitalni ekran prikazuje vrijeme i temperaturu koji odgovaraju meniju; podsjetnik za okretanje korpe ne može se uključiti. Ako je vrijeme podešavanja više od 6 minuta, može se ručno uključiti.



3-7. Gornji meniji mogu se vratiti na početni interfejs podešavanja pritiskom vlastitih tipki menija ili .

4. Pritisnite  za pokretanje motora i električne grijače cijevi uređaja; digitalni ekran prikazuje odbrojavanje vremena. Ponovo pritisnite  ili izvucite korpu i cijeli uređaj će pauzirati. Temperatura i vrijeme na digitalnom ekranu će treperiti. Napomena: Temperatura i vrijeme mogu se podešavati tokom rada ili pauze.

5. Nakon završetka rada, digitalni ekran prikazuje: End i zujalica će zvoniti 5 sekundi. Ako u ovom režimu nema radnje 5 minuta, uređaj se vraća u stanje mirovanja (standby) i tada će svijetliti samo .






6. U radnom režimu, uređaj prestaje raditi nakon izvlačenja korpe; odgovarajući digitalni ekran prikazuje: Out. Ako se korpa vrati u roku od 5 minuta, uređaj nastavlja rad. Ako prođe više od 5 minuta, uređaj prestaje s radom i prelazi u stanje mirovanja.

Funkcija MATCH

Ova funkcija omogućava kopiranje postavki iz jedne korpe u drugu. U zadanom interfejsu, nakon što podesite temperaturu, vrijeme i status protresanja za jednu korpu, pritisnite taster . Druga korpa će kopirati sve parametre, uključujući temperaturu, vrijeme i status protresanja. Pri odabiru menija, ako jedna korpa odabere meni pa pritisne taster  druga korpa će kopirati isti meni. Svaka korpa i dalje radi prema sopstvenim unaprijed podešenim vremenima, temperaturama i postavkama protresanja.

Funkcija SYNC

Ova funkcija obezbjeđuje da obje korpe završe kuvanje u isto vrijeme. Idealna je za pripremu kompletnog obroka.

Uređaj daje prioritet korpi s dužim vremenom kuvanja. Kada preostalo vrijeme duže korpe odgovara vremenu druge korpe, druga korpa se automatski pokreće kako bi obje završile istovremeno. Pritisnite  za aktivaciju ove funkcije; upaliće se indikatorsko svjetlo  . Kada je vrijeme gornje i donje korpe isto,  će se ugasisi, a kada je vrijeme lijeve i desne korpe različito,  će se upaliti.

Programi kuvanja









Tokom upotrebe uređaja možete odabrati vlastitu temperaturu i vrijeme (vidi poglavlje „Postavke“) ili odabrati jedan od unaprijed podešenih programa kuvanja. Friteza će automatski odabrati najbolju temperaturu i vrijeme za odabranu vrstu hrane. Tako ne morate sami razmišljati o vremenu i temperaturi po korpi! Ako želite da obje korpe budu gotove u isto vrijeme, obavezno odaberite funkciju SYNC nakon odabira programa kuvanja.

Razlika između gornje i donje korpe

Dvije korpe koriste različite strukture grijanja.

Donja korpa koristi tradicionalni sistem grijanja friteze na vazduh sa grijačem i ventilatorom smještenim pozadi. Gornja korpa koristi naprednu strukturu grijanja sa grijačem i ventilatorom smještenim na vrhu, što pruža veću efikasnost grijanja.

Zbog te razlike, vremena kuvanja se razlikuju između gornje i donje korpe. Zadane postavke temperature i vremena za svaki meni prikazane su u tabeli niže:

| | |  |  |  |  |  |  |
|---|-------------|---|---|---|---|---|---|
|  | Temperatura | 200 | 200 | 180 | 180 | 140 | 160 |
| | Vrijeme | 18 | 20 | 25 | 10 | 40 | 5 |
|  | Tempertura | 200 | 200 | 180 | 180 | 140 | 160 |
| | Vrijeme | 26 | 24 | 30 | 14 | 50 | 5 |

Postavke

Tabela niže pomoći će vam pri odabiru osnovnih postavki za namirnice.

Napomena: Ove postavke služe samo kao referenca. Pošto se namirnice razlikuju po porijeklu, veličini, obliku i brendu, optimalni rezultati se ne mogu garantovati.

Zbog tehnologije Rapid Air, koja trenutno ponovo zagrijava vazduh unutar uređaja, kratko izvlačenje korpe tokom prženja vrućim

vazduhom samo minimalno će omesti proces kuvanja.

Savjeti

- Manje namirnice obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme pripreme nego veće namirnice.
- Veća količina namirnica zahtijeva samo malo duže vrijeme pripreme, dok manja količina zahtijeva nešto kraće vrijeme pripreme.
- Protresanje manjih namirnica na polovini vremena pripreme poboljšava rezultate i pomaže spriječiti neravnomjerno pečenje.
- Dodajte malu količinu ulja svježem krompiru za hrskaviji rezultat. Pržite namirnice ubrzo nakon dodavanja ulja.
- Ne pripremajte izrazito masne namirnice, poput kobasica, u fritezi na vrući vazduh.
- Grickalice koje se mogu pripremati u rerni mogu se pripremati i u fritezi na vrući vazduh.
- Optimalna količina za pripremu hrskavog pomfrita je 500 grama.
- Koristite gotova tijesta za brzu i jednostavnu pripremu punjenih grickalica. Gotova tijesta zahtijevaju kraće vrijeme pripreme od domaćeg tijesta.
- Stavite kalup za pečenje ili posudu za rernu u korpu friteze kada pečete kolače ili quiche, ili kada pržite krhke ili punjene namirnice.
- Friteza na vrući vazduh može se koristiti i za podgrijavanje hrane. Za podgrijavanje podesite temperaturu na 150 °C i zagrijavajte do 10 minuta.

| Namirnica | Min-max količina (g) | Vrijeme (min.) | Temperatura (°C) | Protresanje |
|--------------------------------------|----------------------|----------------|------------------|-------------|
| Krompir i pomfrit | | | | |
| Tanki smrznuti pomfrit | 400-500 | 18-25 | 200 | Da |
| Deblji smrznuti pomfrit | 400-500 | 20-25 | 200 | Da |
| Krompir gratin | 500 | 20-25 | 200 | Da |
| Meso i perad | | | | |
| Biftek | 100-500 | 12-18 | 180 | Ne |
| Svinjski kotleti | 100-500 | 12-18 | 180 | Ne |
| Hamburger | 100-500 | 10-20 | 180 | Ne |
| Rolada s kobasicom | 100-500 | 13-15 | 200 | Ne |
| Bataci | 100-500 | 25-30 | 180 | Ne |
| Pileća prsa | 100-500 | 18-25 | 180 | Ne |
| Grickalice | | | | |
| Prolječne rolnice | 100-500 | 8-10 | 200 | Da |
| Smrznuti pileći nuggets | 100-500 | 8-12 | 180 | Da |
| Smrznuti riblji štapići | 100-500 | 6-10 | 200 | Ne |
| Smrznute pohovane grickalice od sira | 100-500 | 8-10 | 180 | Ne |
| Punjeno povrće | 100-500 | 12-20 | 160 | Ne |
| Pečenje | | | | |
| Kolač | 500 | 8-15 | 180 | Ne |
| Quiche (slana pita) | 500 | 20-22 | 180 | Ne |
| Muffini | 500 | 15-18 | 200 | Ne |
| Slatke grickalice | 500 | 20 | 160 | Ne |
| Sweet snacks | | | | |

Tabela postavki

Napomena: Dodajte 3 minute vremenu pripreme kada kuvate sa hladnim uređajem.

Čišćenje

Očistite uređaj nakon svake upotrebe.

Korpe i metalne rešetke imaju neprianjajući (non-stick) premaz. Ne koristite metalni kuhinjski pribor niti abrazivne materijale za čišćenje jer mogu oštetiti premaz.

1. Izvadite utikač iz zidne utičnice i pustite da se uređaj ohladi.

Napomena: Vađenje korpe omogućava brže hlađenje uređaja.

2. Obrišite spoljašnjost uređaja vlažnom krpom. Po potrebi koristite sredstvo za odmaščivanje.

Savjet: Ako su ostaci hrane zalijepljeni za metalnu rešetku ili dno korpe, napunite korpu vrućom vodom i deterdžentom za suđe.

Stavite metalnu rešetku u korpu i ostavite da se namače oko 10 minuta.

3. Očistite unutrašnjost uređaja vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.

4. Očistite grijači četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

Skладиštenje

1. Isključite uređaj iz struje i pustite da se potpuno ohladi.

2. Prije skladištenja provjerite da li su svi dijelovi čisti i suvi.

Životna sredina

Ne odlazite ovaj uređaj zajedno sa uobičajenim kućnim otpadom. Odložite ga na zvanično mjesto za reciklažu kako biste pomogli zaštititi životne sredine.

Garancija i servis

Ako vam je potreban servis ili informacije, ili ako imate bilo kakvih problema, obratite se lokalnom ovlaštenom servisnom centru.

Rješavanje problema (Troubleshooting)

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|---------------------------------------|---|--|
| Friteza na vrući vazduh ne radi | Uređaj nije uključen u struju | Uključite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu. |
| | Taster Start nije pritisnut | Pritisnite taster Start na upravljačkoj ploči |
| | Korpa nije potpuno umetnuta | Umetnite korpu do kraja u uređaj |
| Namirnice nijesu potpuno pečene | Količina namirnica je prevelika. | Pecite manje ture radi ravnomjernijih rezultata. |
| | Temperatura je preniska | Povećajte temperaturu. |
| | Vrijeme kuvanja je prekratko | Povećajte vrijeme kuvanja |
| Namirnice su neravnomjerno pečene | Namirnice nijesu protresene tokom pečenja | Protresite namirnice na polovini vremena pečenja. |
| Pržene grickalice nijesu hrskave | Grickalice su namijenjene dubokom prženju | Koristite grickalice za rernu ili ih blago premažite uljem. |
| Korpa se ne može pravilno umetnuti | Korpa je prepunjena | Ne prelazite oznaku MAX |
| Pojavljuje se bijeli dim | Pripremaju se masne namirnice | To je normalno i ne utiče na rad |
| | Zaostala masnoća od prethodne upotrebe | Temeljno očistite korpu nakon svake upotrebe. |
| Svježi pomfrit je neravnomjerno pržen | Nijeste koristili odgovarajuću vrstu krompira | Koristite svježi krompir i obezbijedite da ostane čvrst tokom prženja. |
| | Nijeste dovoljno isprali štapiće krompira prije prženja | Dobro isperite štapiće krompira kako biste uklonili skrob s površine. |

| | | |
|---|---|--|
| Sveži pomfrit nije hrskav nakon prženja | Hrskavost zavisi od količine ulja i vode u pomfritu | Dobro osušite štapiće krompira prije dodavanja ulja. |
| | | Narežite štapiće krompira tanje za hrskaviji rezultat. |
| | | Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat. |



Ovaj proizvod je usklađen sa tehničkim propisima Republike Srbije i označen znakom usaglašenosti u skladu sa Uredbom o znaku usaglašenosti („Službeni glasnik RS”, br. 4/2022).

GARANCIJA (MNE)

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, 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.

Prava potrošača

Ako roba za koju je izdata garancija ne odgovara specifikacijama ili nema svojstva navedena u garantnom listu ili reklamnoj poruci, potrošač može najprije zahtijevati otklanjanje nedostataka. Ukoliko se nedostaci ne otklone u roku od ukupno 30 dana (rok za rješavanje reklamacije) od dana kada je proizvođač ili ovlašćeni servis primio zahtjev kupca za otklanjanje nedostataka, davalac garancije i ovlašćeni servis će e besplatno zamijeniti robu istom, novom i bespr ijekornom. Period od 30 dana može se produžiti za najkraće potrebno vrijeme potrebno za završetak popravke ili zamjene, ali ne duže od 15 dana. Pri određivanju produženog roka uzimaju se u obzir priroda i složenost robe, priroda i ozbiljnost neispravnosti, kao i trud potreban za završetak popravke ili z amjene. Davalac garancije i ovlašćeni servis će e obavijestiti potrošača o broju dana za produženje i o razlozima produženja prije isteka originalnog roka od 30 dana.

Ako davalac garancije i ovlašćeni servis ne uspiju popraviti ili zamijeniti robu novom u zadatom roku, potrošač može zatražiti povraćaj cjelokupnog iznosa od proizvođača ili može zatražiti proporcionalno smanjenje kupoprodajne cijene. Ako potrošač zahtijeva proporcionalno smanjenje cijene, smanjenje će e biti srazmjerno smanjenju vrijednosti robe koju je potrošač primio, u odnosu na vrijednost koju bi roba imala da je ispravna.

Bez obzira na navedeno, potrošač može zatražiti povraćaj plaćenog iznosa od davaoca garancije i ovlašćenog servisa ako se neispravnost pojavi u roku kraćem od 30 dana od isporuke robe.

Za zamijenjenu robu ili zamijenjeni bitni dio robe novim, davalac garancije i ovlašćeni servis izdaće novi garantni list.

Troškove materijala, rezervnih dijelova, rada i transporta koji proizilaze iz popravke kvarova ili zamjene robe novom snose davalac garancije i ovlašćeni servis.

Prava potrošača koja se mogu ostvariti na osnovu garantnog lista prestaju nakon dvije godine od dana njihovog korišćenja. Obavezna garancija takođe važi i ako za robu za koju je potrebna garancija nije izdat garantni list ili ako nije isporučena potrošaču.

Potrošač ima zakonsko pravo besplatno podnijeti garancijske zahtjeve protiv prodavca u slučaju neispravnosti robe.

Važenje

Garancija ne pokriva:

1. mehanička oštećenja i kvarove usljed nestručne upotrebe i održavanja;
2. nedostatke uzrokovane višom silom;
3. potrošni materijal.

Garancija važi u zemlji u kojoj je obavljena kupovina i može se ostvariti na mjestu kupovine ili kod ovlašćenog uvoznika za to tržište, kako je navedeno na deklaraciji proizvoda na pakovanju. Račun za proizvod je obavezan prilog prilikom ostvarivanja prava na garanciju.

Garancija ne isključuje prava potrošača koja proizilaze iz odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe.

Garantni rok je 24 mjeseca. Uslugu pruža uvoznik za svako specifično tržište.

Garantni postupak

Potrošač ostvaruje pravo na garanciju na prodajnom mjestu gdje je roba kupljena ili na drugom prodajnom mjestu prodavca u istoj državi u kojoj je obavljena kupovina. Potrošač na prodajnom mjestu potpisuje obrazac za prigovor i predaje ga prodavcu. Davalac garancije kontaktiraće potrošača u roku od 8 dana od prijema prigovora.

Potrošač se može informisati o svojim pravima i postupku ostvarivanja garancije kontaktiranjem korisničke podrške putem e-maila na info@vitapur.me ili pozivom na broj 067/00-26-10.

Održavanje nakon garancije, servis i rezervni dijelovi

Period za obezbjeđivanje servisa, održavanja i rezervnih dijelova je 3 godine od isteka garantnog roka.

Naziv proizvoda: _____

Datum isporuke: _____

SAOBRAZNOST (RS)

Davalac garancije i ovlašćeni serviser Vitapur d.o.o., Bulevar Arsebija 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 dijelovi.

Ako proizvod ne bude popravljen u roku od 45 dana od prijema zahtjeva za otklanjanje oštećenja, zameniće 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 usled nepravilne upotrebe i održavanja;
2. oštećenja nastala usled više sile;
3. potrošni materijal.

Garancija važi na teritoriji zemlje u kojoj je obavljena kupovina, a primjenjuje se na mestu 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 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: _____

Spezifikationen und Eigenschaften:
 Spannung: AC 220-240 V / 50-60 Hz
 Leistung: 2700 W
 Korbkapazität: 4,7 L + 4,7 L
 Einstellbare Temperatur: 80-200 °C
 Einstellbare Zeit: 1-60 Min

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sind stets grundlegende Sicherheitsmaßnahmen zu beachten, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Zum Schutz vor elektrischem Schlag dürfen Kabel, Stecker oder Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. **WARNUNG:** Dieses elektrische Gerät verfügt über eine Heizfunktion. Oberflächen außer den Funktionsflächen können hohe Temperaturen erreichen. Da Menschen Temperatur unterschiedlich wahrnehmen, ist das Gerät mit Vorsicht zu verwenden. Berühren Sie das Gerät nur an den vorgesehenen Griffen und Halteflächen und verwenden Sie Hitzeschutz, z. B. Handschuhe. Flächen, die nicht zum Anfassen vorgesehen sind, müssen vor dem Berühren ausreichend abkühlen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird, und vor der Reinigung. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
6. Typ Y: Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
10. Nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes bzw. in einem vorgeheizten Backofen platzieren.
11. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist besondere Vorsicht geboten.
12. Stecken Sie den Stecker immer zuerst in das Gerät und schließen Sie dann das Kabel an die Steckdose an. Zum Ausschalten stellen Sie alle Bedienelemente auf „off“ und ziehen anschließend den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung erhalten haben und die Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
16. Das Gerät ist nicht für den Betrieb über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Dieses Gerät ist für den Haushaltsgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, z. B.:
 Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
 Bauernhöfe,
 Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften,
 „Bed & Breakfast“-Umgebungen.

Einleitung

Diese neue Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblings Speisen zuzubereiten. Durch die schnelle Zirkulation heißer Luft kann sie viele Gerichte zubereiten. Das Beste daran: Die Heißluftfritteuse erhitzt die Speisen von allen Seiten, und die meisten Lebensmittel benötigen kein Öl.

Allgemeine Beschreibung (Abbildung 1)

1. Dekorationsring des Bedienfelds
2. Bedienfeld
3. Oberer Korb (UP pot)
4. Metallgitter des oberen Korbs
5. Griff des oberen Korbs
6. Metallgitter des unteren Korbs
7. Griff des unteren Korbs
8. Unterer Korb (Down pot)

- 9.Gehäuse
- 10.Oberer Luftauslass
- 11.Dekorative Abdeckung des Luftauslasses
- 12.Netzkabel
- 13.Unterer Luftauslass
- 14.Basis

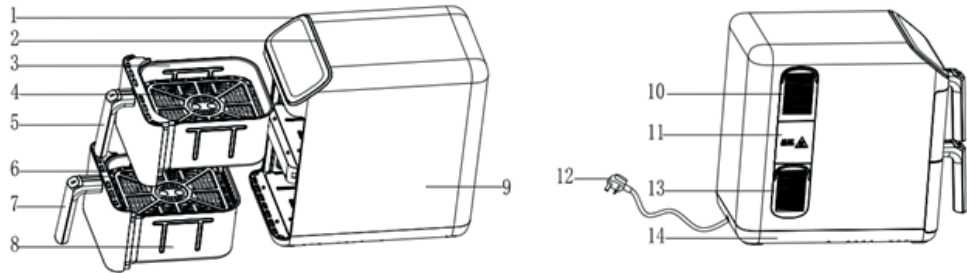


Fig. 2



Fig. 3

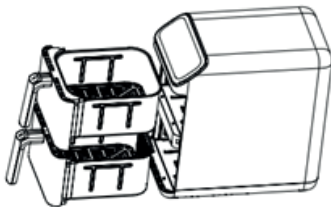


Fig. 4



Fig. 5

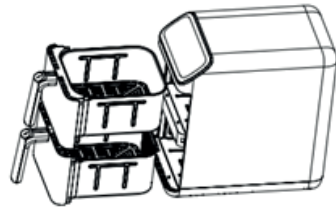


Fig. 6

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Referenz auf.

Gefahr

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder über die sichere Verwendung unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzererwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.

Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

Legen Sie Lebensmittel zum Frittieren stets in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.

Decken Sie während des Betriebs weder den Lufteinlass noch die Luftauslassöffnungen ab.

Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl, da Brandgefahr besteht.

Berühren Sie niemals das Innere des Geräts während des Betriebs.

Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs hoch sein.

Warnung

Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung der örtlichen Netzspannung entspricht.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.

Wenden Sie sich nicht an unbefugte Personen, um ein beschädigtes Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.

Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.

Schalten Sie das Gerät nicht ein und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.

Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder neben andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum hinten und an den Seiten sowie 10 cm Freiraum über dem Gerät.

Stellen Sie nichts auf das Gerät.

Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb.

Beim Heißluftfrittieren tritt heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand von Dampf und Luftauslassöffnungen.

Seien Sie auch vorsichtig, wenn Sie den Korb aus dem Gerät nehmen – es tritt heißer Dampf und heiße Luft aus.

Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abbildung 2).

Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie den Korb herausnehmen.

Vorsicht

Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer waagerechten, ebenen und stabilen Oberfläche steht.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für die sichere Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen, auf Bauernhöfen, in Motels und anderen nicht häuslichen Umgebungen geeignet. Es ist auch nicht für die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels, „Bed & Breakfast“-Unterkünften und anderen Wohnumgebungen vorgesehen.

Bei unsachgemäßem Gebrauch oder bei professioneller/halbprofessioneller Nutzung oder wenn das Gerät nicht gemäß der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für Schäden ablehnen.

Ziehen Sie den Netzstecker immer, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

Das Gerät benötigt etwa 30 Minuten, um ausreichend abzukühlen, bevor es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann.

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie die Körbe und Metallgitter gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Dies ist eine ölfreie Heißluftfritteuse. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl und frittieren Sie kein Fett.

Vorbereitung zur Verwendung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Oberfläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.

2. Legen Sie die Metallgitter in die Körbe (Abbildung 3).

Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.

Stellen Sie nichts auf das Gerät. Der Luftstrom wird beeinträchtigt und das beeinflusst das Ergebnis des Heißluftfrittierens.

Verwendung des Geräts

Die ölfreie Fritteuse kann eine große Auswahl an Lebensmitteln zubereiten. Das beiliegende Rezeptheft hilft Ihnen, sich mit dem Gerät vertraut zu machen.

Heißluftfrittieren

1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse (Abbildung 4).
3. Legen Sie die Lebensmittel auf das Metallgitter (Abbildung 5).
4. Schieben Sie den Korb wieder in die Fritteuse (Abbildung 6).

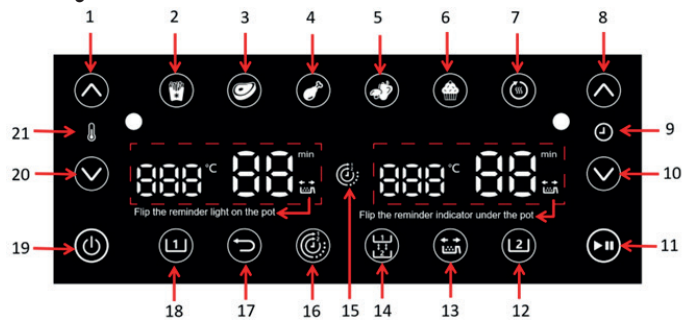
Verwenden Sie den Korb niemals ohne eingesetztes Metallgitter.

Vorsicht: Berühren Sie den Korb während des Betriebs und noch einige Zeit danach nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff.

5. Stellen Sie die erforderliche Garzeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).

6. Einige Lebensmittel müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“). Zum Schütteln ziehen Sie den Korb am Griff heraus und schütteln ihn. Danach den Korb wieder einsetzen.
7. Wenn ein Signalton ertönt, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Ziehen Sie den Korb heraus und stellen Sie ihn auf eine stabile Oberfläche.
8. Prüfen Sie, ob die Lebensmittel gar sind.
9. Wenn die Lebensmittel noch nicht gar sind, schieben Sie den Korb zurück in das Gerät und geben Sie einige Minuten hinzu.
10. Zum Entnehmen der Lebensmittel (z. B. Pommes frites) ziehen Sie den Korb heraus und stellen ihn auf einen Rahmen/ein Blech.
- Drehen Sie den Korb nicht um, da überschüssiges Öl, das sich am Boden gesammelt hat, auf die Lebensmittel laufen würde.
- Je nach Lebensmittelart kann Dampf aus dem Korb austreten.
11. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. Entnehmen Sie die Lebensmittel mit einer Zange.
12. Nach einer fertigen Portion ist die Fritteuse sofort bereit für die nächste.

Anleitung zum Bedienfeld





- | | | |
|--------------------------------------|--|------------------------------|
| 1 Temperatur + | 9 Zeitanzeige | unteren Korbs |
| 2 Menü „tiefgefrorene Pommes frites“ | 10 Zeit - | 15 Anzeige „Smart end“ |
| 3 Menü Steak | 11 Start/Pause | 16 „Smart ends“ |
| 4 Menü Hähnchenschenkel | 12 Unterer Korb (Bottom frying basket) | 17 Zurück |
| 5 Menü Gemüse | 13 Erinnerung zum Schütteln des Korbs | 18 Auswahl oberer Korb (Top) |
| 6 Menü Kuchen | 14 Synchronisierung des oberen und unteren Korbs | 19 Ein/Aus |
| 7 Aufwärmen (Reheat) | | 20 Temperatur - |
| 8 Zeit + | | 21 Temperaturanzeige |

Bedienungsanleitung (Operation Instructions)






1. Schließen Sie das Netzkabel an. Das Display leuchtet auf und zeigt .
2. Drücken Sie . Das Display zeigt gleichzeitig und .
- 2-1. Wenn Sie zuerst drücken, zeigt das Display alle Tasten und Kontrollleuchten außer dem digitalen Display des unteren Korbs, , , und zwei ; das digitale Display zeigt 180 °C und 20 Minuten. Wenn Sie zuerst drücken, zeigt das Display alle Tasten und Kontrollleuchten außer dem digitalen Display des unteren Korbs, , , und zwei ; das digitale Display zeigt 180 °C und 20 Minuten.
3. Drücken Sie zuerst die Taste zum Fortfahren. Drücken Sie an den Positionen und . Die Temperatur kann am digitalen Display in 5-°C-Schritten erhöht oder verringert werden. Bei langem Drücken ändert sich die Temperatur schnell im Bereich 80 bis 200 °C. Wenn die obere oder untere Grenze erreicht wird, warnt der Summer. Drücken Sie an den Positionen und , .
- Die Zeit am digitalen Display wird in 1-Minuten-Schritten erhöht oder verringert. Bei langem Drücken ändert sich die Zeit schnell im Bereich 0 bis 60 Minuten. Wenn die obere Grenze erreicht wird, warnt der Summer. Wenn die untere Grenze erreicht wird, warnt der Summer nicht.
- 3-1. Drücken Sie die Menütaste , alle Menütasten außer erlöschen, erlischt, leuchtet, das digitale Display zeigt die zum Menü passende Zeit und Temperatur; die Erinnerungsfunktion zum Wenden/Schütteln ist standardmäßig aktiviert und die Kontrollleuchte leuchtet; sie kann über deaktiviert oder wieder aktiviert werden.

- 3-2. Drücken Sie die Menütaste  alle Menütasten außer  erlöschen,  erlischt,  leuchtet und das digitale Display zeigt die zum Menü passende Zeit und Temperatur. Die Erinnerungsfunktion zum Wenden/Schütteln ist standardmäßig aktiviert und die Kontrollleuchte  leuchtet; sie kann über  deaktiviert oder wieder aktiviert werden.
- 3-3. Drücken Sie die Menütaste  alle Menütasten außer  erlöschen,  erlischt,  leuchtet und das digitale Display zeigt die zum Menü passende Zeit und Temperatur. Die Erinnerungsfunktion zum Wenden/Schütteln ist standardmäßig aktiviert und die Kontrollleuchte  leuchtet; sie kann über  deaktiviert oder wieder aktiviert werden.
- 3-4. Drücken Sie die Menütaste  alle Menütasten außer  erlöschen,  erlischt,  leuchtet und das digitale Display zeigt die zum Menü passende Zeit und Temperatur. Die Erinnerungsfunktion zum Wenden/Schütteln ist standardmäßig aktiviert und die Kontrollleuchte  leuchtet; sie kann über  deaktiviert oder wieder aktiviert werden.
- 3-5. Drücken Sie die Menütaste  alle Menütasten außer  erlöschen,  erlischt,  leuchtet und das digitale Display zeigt die zum Menü passende Zeit und Temperatur. Die Erinnerungsfunktion zum Wenden/Schütteln ist standardmäßig deaktiviert und kann über  aktiviert werden.
- 3-6. Drücken Sie die Menütaste  alle Menütasten außer  erlöschen,  und "« erlöschen,  leuchtet und das digitale Display zeigt die zum Menü passende Zeit und Temperatur; die Korb-Wende-Erinnerung kann nicht aktiviert werden. Wenn die eingestellte Zeit länger als 6 Minuten ist, kann sie manuell aktiviert werden.
- 3-7. Die oben genannten Menüs können durch Drücken der jeweiligen Menütaste oder  zur Anfangs-Einstelloberfläche zurückkehren.
4. Drücken Sie  zum Starten des Motors und der elektrischen Heizröhre; das digitale Display zeigt den Countdown. Drücken Sie erneut  oder ziehen Sie den Korb heraus – das gesamte Gerät pausiert. Temperatur und Zeit am digitalen Display blinken. Hinweis: Temperatur und Zeit können während des Betriebs oder der Pause eingestellt werden.
5. Nach Abschluss zeigt das digitale Display: End und der Summer ertönt 5 Sekunden lang. Erfolgt in diesem Modus 5 Minuten lang keine Aktion, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück und es leuchtet nur .
6. Im Betriebsmodus stoppt das Gerät, wenn der Korb herausgezogen wird; das entsprechende digitale Display zeigt: Out. Wenn der Korb innerhalb von 5 Minuten wieder eingesetzt wird, setzt das Gerät den Betrieb fort. Wenn mehr als 5 Minuten vergehen, stoppt das Gerät und wechselt in den Standby-Modus.

MATCH-Funktion

Diese Funktion ermöglicht das Kopieren der Einstellungen von einem Korb auf den anderen. In der Standardoberfläche: Nachdem Sie Temperatur, Zeit und Schüttelstatus für einen Korb eingestellt haben, drücken Sie die Taste . Der andere Korb übernimmt alle Parameter, einschließlich Temperatur, Zeit und Schüttelstatus. Bei der Menüauswahl: Wenn ein Korb ein Menü auswählt und dann  drückt, übernimmt der andere Korb dasselbe Menü. Jeder Korb arbeitet weiterhin nach seinen eigenen voreingestellten Zeiten, Temperaturen und Schütteleinstellungen.

SYNC-Funktion

Diese Funktion stellt sicher, dass beide Körbe gleichzeitig fertig werden. Ideal zur Zubereitung einer kompletten Mahlzeit. Das Gerät priorisiert den Korb mit der längeren Garzeit. Wenn die verbleibende Zeit des längeren Korbs der Zeit des anderen Korbs entspricht, startet der andere Korb automatisch, sodass beide gleichzeitig enden. Drücken Sie  zur Aktivierung dieser Funktion; die Kontrollleuchte   leuchtet. Wenn die Zeiten von oberem und unterem Korb gleich sind, erlischt  sind sie unterschiedlich, leuchtet .

Garprogramme









Während der Nutzung können Sie Temperatur und Zeit selbst wählen (siehe Kapitel „Einstellungen“) oder eines der voreingestellten Garprogramme auswählen. Die Fritteuse wählt automatisch die beste Temperatur und Zeit für den ausgewählten Lebensmitteltyp. Wenn beide Körbe gleichzeitig fertig werden sollen, wählen Sie nach der Programmauswahl die SYNC-Funktion.

Unterschied zwischen oberem und unterem Korb

Die beiden Körbe verwenden unterschiedliche Heizkonstruktionen.

Der untere Korb nutzt das traditionelle Heißluftfritteusen-Heizsystem mit Heizelement und Ventilator hinten. Der obere Korb nutzt

eine fortschrittliche Heizkonstruktion mit Heizelement und Ventilator oben, was eine höhere Heizeffizienz bietet. Daher unterscheiden sich die Garzeiten zwischen oberem und unterem Korb. Die Standard-Temperatur- und Zeitwerte pro Menü sind unten aufgeführt:

| | |  |  |  |  |  |  |
|---|------------|---|---|---|---|---|---|
|  | Temperatur | 200 | 200 | 180 | 180 | 140 | 160 |
| | Zeit | 18 | 20 | 25 | 10 | 40 | 5 |
|  | Tempertur | 200 | 200 | 180 | 180 | 140 | 160 |
| | Zeit | 26 | 24 | 30 | 14 | 50 | 5 |

Einstellungen

Die Tabelle unten hilft Ihnen bei der Auswahl grundlegender Einstellungen.

Hinweis: Diese Einstellungen dienen nur als Referenz. Da sich Lebensmittel in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können optimale Ergebnisse nicht garantiert werden.

Durch die Rapid-Air-Technologie, die die Luft im Gerät sofort wieder erhitzt, wird der Garprozess nur minimal beeinträchtigt, wenn der Korb kurz herausgezogen wird.

Tipps

Kleinere Stücke benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere.

Eine größere Menge benötigt nur etwas mehr Zeit, eine kleinere Menge etwas weniger.

Das Schütteln kleinerer Stücke zur Hälfte der Garzeit verbessert das Ergebnis und hilft, ungleichmäßiges Garen zu vermeiden.

Geben Sie für ein knusprigeres Ergebnis eine kleine Menge Öl zu frischen Kartoffeln und garen Sie kurz nach dem Hinzufügen des Öls.

Bereiten Sie keine sehr fetthaltigen Lebensmittel (z. B. Würste) in der Heißluftfritteuse zu.

Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

Die optimale Menge für knusprige Pommes frites beträgt 500 g.

Verwenden Sie fertigen Teig für eine schnelle und einfache Zubereitung gefüllter Snacks. Fertigteig benötigt weniger Zeit als selbstgemachter Teig.

Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Korb, wenn Sie Kuchen oder Quiche backen oder empfindliche/gefüllte Lebensmittel zubereiten.

Die Heißluftfritteuse kann auch zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden: Stellen Sie 150 °C ein und erwärmen Sie bis zu 10 Minuten.

Einstelltabelle

| | Min-max Menge (g) | Zeit (min.) | Temp (°C) | Schütteln |
|-------------------------------------|--------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| Kartoffeln und Pommes frites | | | | |
| Dünne tiefgefrorene Pommes frites | 400-500 | 18-25 | 200 | Ja |
| Dickere tiefgefrorene Pommes frites | 400-500 | 20-25 | 200 | Ja |
| Kartoffelgratin | 500 | 20-25 | 200 | Ja |
| Fleisch und Geflügel | | | | |
| Steak | 100-500 | 12-18 | 180 | Nein |
| Schweinekoteletts | 100-500 | 12-18 | 180 | Nein |
| Hamburger | 100-500 | 10-20 | 180 | Nein |
| Wurstrolle | 100-500 | 13-15 | 200 | Nein |
| Hähnchenschenkel | 100-500 | 25-30 | 180 | Nein |

| | | | | |
|------------------------------------|---------|-------|-----|------|
| Hähnchenbrust | 100-500 | 18-25 | 180 | Nein |
| Snacks | | | | |
| Frühlingsrollen | 100-500 | 8-10 | 200 | Ja |
| Tiefgefrorene Chicken Nuggets | 100-500 | 8-12 | 180 | Ja |
| Tiefgefrorene Fischstäbchen | 100-500 | 6-10 | 200 | Nein |
| Tiefgefrorene panierte Käse-Snacks | 100-500 | 8-10 | 180 | Nein |
| Gefülltes Gemüse | 100-500 | 12-20 | 160 | Nein |
| Backen | | | | |
| Kuchen | 500 | 8-15 | 180 | Nein |
| Quiche | 500 | 20-22 | 180 | Nein |
| Muffins | 500 | 15-18 | 200 | Nein |
| Süße Snacks | 500 | 20 | 160 | Nein |

Hinweis: Wenn Sie mit einem kalten Gerät kochen, fügen Sie 3 Minuten zur Garzeit hinzu.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Körbe und Metallgitter haben eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie keine metallischen Küchenutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Beschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Das Herausnehmen des Korbs beschleunigt das Abkühlen.

2. Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie bei Bedarf einen Entfetter.

Tipp: Wenn Speisereste am Metallgitter oder am Korbboden haften, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und Spülmittel. Legen Sie das Metallgitter ein und lassen Sie es etwa 10 Minuten einweichen.

3. Reinigen Sie das Innere mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

4. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Bürste, um Speisereste zu entfernen.

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

2. Stellen Sie vor der Aufbewahrung sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Umwelt

Entsorgen Sie dieses Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll. Geben Sie es an einer offiziellen Recyclingstelle ab, um die Umwelt zu schützen.

Garantie und Service

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder Probleme auftreten, wenden Sie sich an ein örtliches autorisiertes Servicezentrum.

Fehlerbehebung (Troubleshooting)

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|--------------------------------------|---|---|
| Heißluftfritteuse funktioniert nicht | Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. | Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Wandsteckdose. |
| | Starttaste wurde nicht gedrückt. | Drücken Sie die Starttaste am Bedienfeld |

| | | |
|---|--|---|
| | Der Behälter ist nicht richtig eingesetzt. | Schieben Sie den Behälter vollständig in das Gerät. |
| Zutaten sind nicht vollständig gegart | Die Menge der Zutaten ist zu groß. | Bereiten Sie kleinere Mengen zu für ein gleichmäßigeres Ergebnis. |
| | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. | Erhöhen Sie die Temperatur. |
| | Die Zubereitungszeit ist zu kurz. | Verlängern Sie die Zubereitungszeit. |
| Zutaten sind ungleichmäßig gegart | Zutaten wurden während der Zubereitung nicht geschüttelt. | Schütteln Sie die Zutaten zur Hälfte der Zubereitungszeit. |
| Frittierte Snacks sind nicht knusprig | Snacks sind für das Frittieren in Öl vorgesehen. | Verwenden Sie Ofensnacks oder bestreichen Sie sie leicht mit Öl. |
| Behälter lässt sich nicht richtig einsetzen | Der Behälter ist überfüllt. | Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung. |
| Weißer Rauch tritt auf | Sehr fettige Zutaten werden zubereitet. | Das ist normal und beeinträchtigt die Funktion nicht. |
| | Fettreste von vorheriger Verwendung. | Reinigen Sie den Behälter gründlich nach jeder Verwendung. |
| Frische Pommes sind ungleichmäßig gegart | Es wurde nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet. | Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie fest bleiben. |
| | Kartoffelstreifen wurden vor dem Frittieren nicht richtig gespült. | Spülen Sie die Kartoffelstreifen gründlich, um Stärke zu entfernen. |
| Frische Pommes sind nach dem Garen nicht knusprig | Knusprigkeit hängt vom Öl- und Wassergehalt der Kartoffeln ab. | Trocknen Sie die Kartoffelstreifen gut, bevor Sie Öl hinzufügen. |
| | | Schneiden Sie die Kartoffelstreifen in kleinere Stücke für ein knusprigeres Ergebnis. |
| | | Geben Sie etwas mehr Öl hinzu für ein knusprigeres Ergebnis. |



Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts

Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt in der EU nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für Umwelt oder Gesundheit zu vermeiden, recyceln Sie das Produkt verantwortungsbewusst, um eine nachhaltige Wiederverwendung von Ressourcen zu fördern.

GARANTIEZERTIFIKAT

(Gemäß EU-Richtlinie 2019/771)

1. Verkäuferinformationen

Firmenname: _____

Adresse: _____

Registrierungsnummer (CU): _____

Kontakt: _____

E-Mail: _____

Telefon: _____

2. Produktinformationen

Produktname: _____

Modell / Code: _____

Seriennummer: _____

Rechnungs- / Bestellnummer: _____

Kaufdatum: ___ / ___ / ___

3. Garantiezeitraum

Das Produkt ist durch eine gesetzliche Konformitätsgarantie von 24 Monaten ab Lieferdatum abgedeckt.

Wird das Produkt im Rahmen der Garantie repariert, verlängert sich die Garantiezeit um die Dauer des Aufenthalts im Servicezentrum.

4. Was die Garantie abdeckt

Die Garantie deckt Mängel in:

- Herstellung,
- Materialien,
- Funktionalität,
- Konformitätsprobleme, die zum Zeitpunkt der Lieferung bestanden.

Im Falle der Nichtkonformität hat der Verbraucher das Recht, Folgendes zu verlangen:

- Reparatur des Produkts;
- Ersatz des Produkts;
- Preisminderung;
- Vertragsauflösung (Rückerstattung), wenn Reparatur oder Ersatz nicht möglich ist oder nicht innerhalb einer angemessenen Frist erfolgt oder erhebliche Unannehmlichkeiten verursacht.

Diese Garantie beschränkt nicht die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers aus:

- EU-Richtlinie 2019/771
- Nationalen Verbraucherschutzgesetzen
- Rechten im Zusammenhang mit der Nichtkonformität von Waren

Bei Abweichungen zwischen dieser Garantie und der lokalen Gesetzgebung gelten die für den Verbraucher günstigeren Rechte im Kaufland.

Bei Fragen zu Reparatur- oder Ersatzfristen oder zu anderen Rechten aus nationalen Verbraucherschutzgesetzen kann der Verbraucher den Verkäufer oder den Kundendienst des Herstellers kontaktieren. Die Kontaktdaten sind in den Artikeln 8 und 9 dieses Zertifikats aufgeführt.

5. Was die Garantie NICHT abdeckt

Die Garantie deckt nicht:

- Schäden durch unsachgemäße Verwendung,
- mechanische Stöße, Stürze, Unfälle,

- nicht autorisierte Reparaturen oder Änderungen,
- normalen Verschleiß,
- Nutzung außerhalb der Herstelleranforderungen,
- höhere Gewalt

6. Wie man Garantieservice anfordert

Der Verbraucher kann Garantieservice anfordern:

- direkt beim Verkäufer,
- bei jedem unten aufgeführten autorisierten Servicezentrum,
- durch Online-Kontakt mit dem Verkäufer.

Der Kaufnachweis kann auf jede Weise erbracht werden (Rechnung, Kontoauszug, E-Mail usw.).

7. Reparatur- / Ersatzprozess

- Der Verkäufer muss das Produkt innerhalb einer angemessenen Frist reparieren oder ersetzen.
- Ist eine Reparatur unmöglich, muss das Produkt ersetzt oder erstattet werden.
- Der Transport sperriger/schwerer Artikel muss vom Verkäufer organisiert werden.

8. Autorisiertes Servicezentrum

Name des Serviceunternehmens: AD VITA d.o.o.

Adresse: Tovarniška cesta 7b, SI-3210 Slovenske Konjice

E-Mail: info.si@vitapur.com

Telefon: +386 (0) 3 292 79 90

9. Unterschrift des Verkäufers

Vertreter des Verkäufers: _____

Unterschrift: _____

Datum: ___ / ___ / ___

Techniniai duomenys ir savybės:

Įtampa: AC 220–240 V / 50–60 Hz

Galia: 2700 W

Krepšelių talpa: 4,7 L + 4,7 L

Reguliuojama temperatūra: 80–200 °C

Reguliuojamas laikas: 1–60 min

SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS

Naudojant elektrinius prietaisus, visada reikia laikytis pagrindinių saugos taisyklių, įskaitant šias:

1. Perskaitykite visas instrukcijas.
2. Nelieskite karštų paviršių.
3. Siekiant išvengti elektros smūgio, nemerkite laido, kištuko ar pagrindo į vandenį ar kitus skysčius.
4. ĮSPĖJIMAS: Šis elektrinis prietaisas turi kaitinimo funkciją. Paviršiai, išskyrus funkcinius, gali įkaisti iki aukštos temperatūros. Kadangi žmonės skirtingai jaučia temperatūrą, prietaisą naudokite atsargiai. Prietaisą lieskite tik už tam skirtų rankenų ir suėmimo vietų, naudokite apsaugą nuo karščio (pvz., pirštines). Paviršiams, kurie nėra skirti laikyti, prieš liečiant reikia leisti pakankamai atvėsti.
5. Atjunkite nuo elektros tinklo, kai nenaudojate, ir prieš valymą. Prieš uždedant arba nuimant dalis leiskite prietaisui atvėsti.
6. Y tipas: Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas servisas arba panašios kvalifikacijos asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
7. Naudojant priedus, kurių nerekomenduoja gamintojas, galima susižeisti.
8. Nenaudokite lauke.
9. Neleiskite laidui kabėti nuo stalo ar stalviršio krašto ir liestis su karštais paviršiais.
10. Nedėkite ant karštos dujinės ar elektrinės viryklės ar šalia jos, taip pat nedėkite į įkaitintą orkaitę.
11. Ypač atsargiai perneškite prietaisą, kuriame yra karšto aliejaus ar kitų karštų skysčių.
12. Visada pirmiausia įkiškite kištuką į prietaisą, tada prijunkite laidą prie sieninio lizdo. Išjungdami nustatykite visus valdiklius į padėtį „off“, tada ištraukite kištuką iš lizdo.
13. Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, nei numatyta.
14. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys, turintys sumažėjusių fizinį, jutiminių ar protinių gebėjimų arba neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba instruktuoti saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikai neturi žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo priežiūros darbų vaikai neturėtų atlikti, nebent jie vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.
15. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
16. Prietaisas neskirtas valdyti išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.

IŠSAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS

Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiose vietose, pvz.:

- personalo virtuvėse parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose;
- ūkiuose;
- viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo vietose svečių naudojimui;
- „nakvynė ir pusryčiai“ tipo įstaigose.

Įvadas

Ši nauja karšto oro gruzdintuvė siūlo paprastą ir sveiką būdą paruošti mėgstamus patiekalus. Naudodama greitą karšto oro cirkuliaciją, ji gali gaminti daugelį patiekalų. Geriausia tai, kad karšto oro gruzdintuvė šildo maistą iš visų pusių, o daugumai produktų nereikia aliejaus.

Bendras aprašymas (1 pav.)

1. Valdymo skydelio dekoratyvinis žiedas
2. Valdymo skydelis
3. Viršutinis krepšelis (UP pot)
4. Viršutinio krepšelio metalinės grotelės
5. Viršutinio krepšelio rankena
6. Apatinio krepšelio metalinės grotelės
7. Apatinio krepšelio rankena
8. Apatinis krepšelis (Down pot)
9. Korpusas
10. Viršutinis oro išėjimas
11. Oro išėjimo dekoratyvinis skydelis
12. Maitinimo laidas

- 13. Apatinis oro išėjimas
- 14. Pagrindas

Svarbu

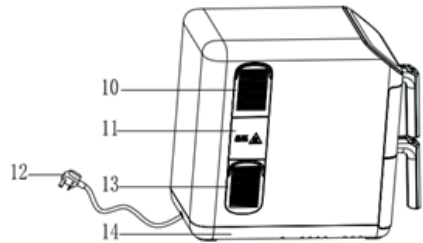
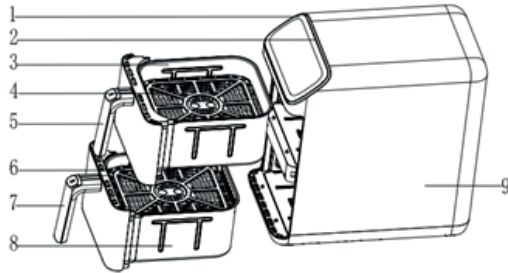


Fig. 2



Fig. 3

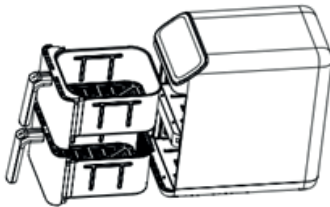


Fig. 4



Fig. 5

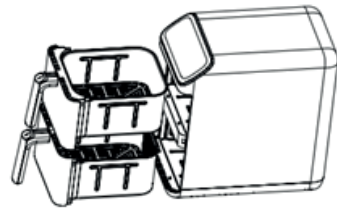


Fig. 6

Prieš naudodami prietaisą atidžiai perskaitykite šį vadovą ir išsaugokite ateičiai.

Pavojus

Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys, turintys sumažėjusių gebėjimų, tik prižiūrimi arba instruktuoti saugiai naudotis ir suprantantys pavojus. Vaikai neturi žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo priežiūros darbų vaikai neturi atlikti, nebent jie vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.

Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.

Niekada nemerkite prietaiso korpuso (jame yra elektrinių komponentų ir kaitinimo elementų) į vandenį ir neskalaukite po tekančiu vandeniu.

Neleiskite vandeniui ar kitiems skysčiams patekti į prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio.

Visada dėkite maistą į krepšelį, kad jis nesiliestų su kaitinimo elementais.

Neuždenkite oro įėjimo ir oro išėjimo angų, kai prietaisas veikia.

Nepilkite į krepšelį aliejaus, nes tai gali sukelti gaisro pavojų.

Niekada nelieskite prietaiso vidaus, kai jis veikia.

Veikimo metu prieinamų paviršių temperatūra gali būti aukšta.

Įspėjimas

Patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.

Nenaudokite prietaiso, jei kištukas, maitinimo laidas ar kitos dalys pažeistos.
Dėl pažeisto maitinimo laido keitimo ar remonto nesikreipkite į neįgaliotus asmenis.
Laikykite maitinimo laidą toliau nuo karštų paviršių.
Nejunkite prietaiso ir nevaldykite valdymo skydelio šlapiomis rankomis.
Nestatykite prietaiso prie sienos ar kitų prietaisų. Palikite bent 10 cm laisvos vietos gale ir šonuose bei 10 cm laisvos vietos virš prietaiso.

Nedėkite nieko ant prietaiso.

Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, nei aprašyta šiame vadove.
Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
Kepant karštu oru, per oro išėjimo angas išeina karšti garai. Laikykite rankas ir veidą saugiai atstumu nuo garų ir angų.
Būkite atsargūs ir ištraukdami krepšelį – gali išeiti karšti garai ir oras.
Visi prieinami paviršiai naudojimo metu gali įkaisti (2 pav.).
Jei pastebite iš prietaiso sklindant tamsius dūmus, nedelsdami išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Palaukite, kol dūmai nustos, prieš ištraukdami krepšelį.

Dėmesio

Įsitikinkite, kad prietaisas pastatytas ant horizontalios, lygios ir stabilios dangos.
Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Jis gali būti netinkamas saugiai naudoti tokiose vietose kaip personalo virtuvės, ūkiai, moteliai ir kitos ne namų aplinkos. Taip pat jis neskirtas naudoti svečiams viešbučiuose, moteliuose, „nakvynė ir pusryčiai“ tipo įstaigose ir kitose gyvenamosiose aplinkose.
Netinkamai naudojant arba naudojant profesionaliems / pusiau profesionaliems tikslams ar nesilaikant instrukcijų, garantija tampa negaliojanti, o mes galime atsisakyti bet kokios atsakomybės už žalą.
Kai prietaiso nenaudojate, visada atjunkite jį nuo elektros tinklo.
Prietaisui reikia apie 30 minučių, kad pakankamai atvėstų saugiam naudojimui ar valymui.

Prieš pirmą naudojimą

1. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas.
 2. Nuimkite nuo prietaiso visus lipdukus ar etiketes.
 3. Kruopščiai nuplaukite krepšelius ir metalines groteles karštu vandeniu, šiek tiek indų ploviklio ir neabrazyvine kempine.
 4. Nuvalykite prietaiso vidų ir išorę drėgna šluoste.
- Tai gruzdintuvė be aliejaus, veikianti karštu oru. Nepilkite į krepšelį aliejaus ir nekeiskite riebaluose.

Paruošimas naudojimui

1. Pastatykite prietaisą ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus.
Nedėkite prietaiso ant paviršiaus, kuris nėra atsparus karščiui.
2. Įdėkite metalines groteles į krepšelius (3 pav.).
Nepilkite į krepšelį aliejaus ar kito skysčio.
Nedėkite nieko ant prietaiso. Bus sutrikdytas oro srautas ir tai paveiks kepimo karštu oru rezultatą.

Prietaiso naudojimas

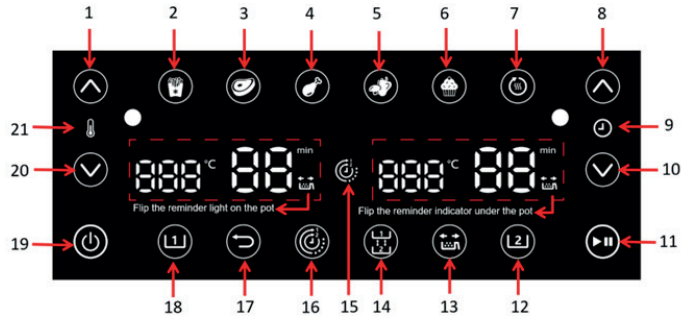
Gruzdintuvė be aliejaus gali paruošti įvairius patiekalus. Pridėta receptų knygelė padės susipažinti su prietaisu.

Kepimas karštu oru

1. Įkiškite kištuką į įžemintą sieninį lizdą.
2. Atsargiai ištraukite krepšelį iš gruzdintuvės (4 pav.).
3. Sudėkite maistą ant metalinių grotelių (5 pav.).
4. Įstatykite krepšelį atgal į gruzdintuvę (6 pav.).
Niekada nenaudokite krepšelio be metalinių grotelių viduje.
Dėmesio: Naudojimo metu ir kurį laiką po naudojimo nelieskite krepšelio, nes jis labai įkaista. Laikykite krepšelį tik už rankenos.
5. Nustatykite reikiamą gaminimo laiką (žr. šio skyriaus „Nustatymai“).
6. Kai kuriuos produktus reikia pakratyti gaminimo laiko viduryje (žr. „Nustatymai“). Norėdami pakratyti, ištraukite krepšelį laikydami už rankenos ir pakratykite. Tada įstatykite krepšelį atgal.
7. Išgirdę garsinį signalą, reiškia, kad nustatytas laikas baigėsi. Ištraukite krepšelį ir padėkite ant stabilaus paviršiaus.
8. Patikrinkite, ar maistas paruoštas.
9. Jei maistas dar neparuoštas, įstatykite krepšelį atgal ir pridėkite kelias minutes.
10. Norėdami išimti maistą (pvz., bulvytes), ištraukite krepšelį ir padėkite ant stovo / padėklo.
Neverskite krepšelio aukštyn kojomis, nes dugne susikaupę riebalai išsilies ant maisto.

Priklausomai nuo maisto rūšies, iš krepšelio gali kilti garai.

- Supilkite maistą į dubenį ar lėkštę. Išimkite maistą žnyplėmis.
- Kai viena porcija paruošta, gruzdintuvė iškart paruošta kitai.









Valdymo skydelio instrukcijos

- | | | |
|-----------------------------|--|--|
| 1 Temperatūra + | 9 Laiko indikatorius | 15 Indikatorius „Smart end“ |
| 2 Meniu „šaldytos bulvytės“ | 10 Laikas – | 16 „Smart ends“ |
| 3 Meniu kepsnys (steak) | 11 Startas/Pauzė | 17 Atgal |
| 4 Meniu vištienos blauzdelė | 12 Apatinis krepšelis (Bottom frying basket) | 18 Viršutinio krepšelio pasirinkimas (Top) |
| 5 Meniu daržovės | 13 Priminti pakratyti krepšelį | 19 Maitinimas |
| 6 Meniu pyragas | 14 Viršutinio ir apatinio krepšelio sinchronizavimas | 20 Temperatūra – |
| 7 Pašildymas (Reheat) | | 21 Temperatūros indikatorius |
| 8 Laikas + | | |


Veikimo instrukcijos (Operation Instructions)


- Prijunkite maitinimo laidą. Ekranas įsijungs ir parodys .
- Paspauskite . Ekranas vienu metu rodo ir .
- 2-1. Jei pirmiausia paspausite , ekranas parodys visus mygtukus ir indikatorių lemputes, išskyrus apatinio krepšelio skaitmeninį ekraną, , ir du , skaitmeninis ekranas rodytų 180 °C ir 20 minučių. Jei pirmiausia paspausite , ekranas parodys visus mygtukus ir indikatorių lemputes, išskyrus apatinio krepšelio skaitmeninį ekraną, , ir du , skaitmeninis ekranas rodytų 180 °C ir 20 minučių.
3. Pirmiausia paspauskite mygtuką norėdami tęsti. Paspauskite pozicijose ir . Skaitmeniniame ekrane temperatūrą galima didinti / mažinti 5 °C žingsniais. Laikant nuspausta, temperatūra greitai keičiasi 80–200 °C diapazone. Pasiekus viršutinę / apatinę ribą, pasigirs perspėjimo signalas. Paspauskite pozicijose ir . Skaitmeniniame ekrane laikas didėja / mažėja 1 minutės žingsniais. Laikant nuspausta, laikas greitai keičiasi 0–60 minučių diapazone. Pasiekus viršutinę ribą, pasigirs signalas. Pasiekus apatinę ribą, signalas neįspėja.
- 3-1. Paspauskite meniu mygtuką , visi meniu mygtukai, išskyrus užges, užges, įsijungs, skaitmeninis ekranas rodytų pagal meniu nustatytą laiką ir temperatūrą; apvertimo / pakratymo priminimas pagal nutylijamą įjungtas ir indikatorius švies; jį galima išjungti / įjungti per .
- 3-2. Paspauskite meniu mygtuką , visi meniu mygtukai, išskyrus užges, užges, įsijungs, o skaitmeninis ekranas rodytų pagal meniu nustatytą laiką ir temperatūrą. Apvertimo / pakratymo priminimas pagal nutylijamą įjungtas ir indikatorius švies; jį galima išjungti / įjungti per .
- 3-3. Paspauskite meniu mygtuką , visi meniu mygtukai, išskyrus užges, užges, įsijungs, o skaitmeninis ekranas rodytų pagal meniu nustatytą laiką ir temperatūrą. Apvertimo / pakratymo priminimas pagal nutylijamą įjungtas ir indikatorius švies; jį galima išjungti / įjungti per .
- 3-4. Paspauskite meniu mygtuką , visi meniu mygtukai, išskyrus užges, užges, įsijungs, o skaitmeninis ekranas rodytų pagal meniu nustatytą laiką ir temperatūrą. Apvertimo / pakratymo priminimas pagal nutylijamą įjungtas ir indikatorius švies; jį galima išjungti / įjungti per .
- 3-5. Paspauskite meniu mygtuką , visi meniu mygtukai, išskyrus užges, užges, įsijungs, o skaitmeninis ekranas


rodys pagal meniu nustatytą laiką ir temperatūrą. Apvertimo / pakratymo priminimas pagal nutylėjimą išjungtas ir gali būti įjungtas per 

3-6. Paspauskite meniu mygtuką , visi meniu mygtukai, išskyrus , užges,  ir  užges,  įsijungs, o skaitmeninis ekranas rodys pagal meniu nustatytą laiką ir temperatūrą; krepšelio apvertimo priminimo įjungti negalima. Jei nustatytas laikas ilgesnis nei 6 minutės, jį galima įjungti rankiniu būdu.

3-7. Aukščiau nurodytus meniu galima grąžinti į pradinę nustatymų sąsają paspaudus atitinkamą meniu mygtuką arba .



4. Paspauskite  norėdami įjungti variklį ir elektrinį kaitinimo elementą; skaitmeninis ekranas rodo atgalinį skaičiavimą.

Paspaudus  dar kartą arba ištraukus krepšelį, visas prietaisas pereina į pauzę. Skaitmeniniame ekrane temperatūra ir laikas mirksės. Pastaba: temperatūrą ir laiką galima reguliuoti veikimo metu arba pauzės metu.

5. Baigus darbą skaitmeninis ekranas rodo: End, o signalas skamba 5 sekundes. Jei šiame režime 5 minutes neatliekama jokių veiksmų, prietaisas pereina į budėjimo režimą (standby) ir šviečia tik .





6. Veikimo režimu prietaisas sustoja ištraukus krepšelį; atitinkamas skaitmeninis ekranas rodo: Out. Jei krepšelis įstatomas atgal per 5 minutes, prietaisas tęs darbą. Jei praeina daugiau nei 5 minutės, prietaisas sustabdo darbą ir pereina į budėjimo režimą.

MATCH funkcija

Ši funkcija leidžia nukopijuoti nustatymus iš vieno krepšelio į kitą. Standartinėje sąsajoje, nustatę vieno krepšelio temperatūrą, laiką ir pakratymo būseną, paspauskite mygtuką . Kitas krepšelis nukopijuos visus parametrus, įskaitant temperatūrą, laiką ir pakratymo būseną. Pasirinkus meniu: jei vienas krepšelis pasirenka meniu ir paspaudžia , kitas krepšelis nukopijuos tą patį meniu. Kiekvienas krepšelis ir toliau veikia pagal savo iš anksto nustatytą laiką, temperatūrą ir pakratymo nustatymus.

SYNC funkcija

Ši funkcija užtikrina, kad abu krepšeliai baigtų gaminti tuo pačiu metu. Idealu ruošiant visą patiekalą.

Prietaisas teikia pirmenybę krepšeliui su ilgesniu gaminimo laiku. Kai ilgesnio krepšelio likęs laikas pasiekia kito krepšelio laiką, kitas krepšelis automatiškai paleidžiamas, kad abu baigtų tuo pačiu metu. Paspauskite  funkcijai aktyvuoti; užsideda indikatorius . Kai viršutinio ir apatinio krepšelio laikas vienodas,  užgęsta; kai skiriasi,  įsijiebia.

Gaminimo programos









Naudojimo metu galite pasirinkti savo temperatūrą ir laiką (žr. „Nustatymai“) arba pasirinkti iš anksto nustatytą programą. Gruzdintuvė automatiškai parenka geriausią temperatūrą ir laiką pasirinktai maisto rūšiai. Jei norite, kad abu krepšeliai baigtų tuo pačiu metu, po programos pasirinkimo įjunkite SYNC.

Skirtumas tarp viršutinio ir apatinio krepšelio

Du krepšeliai naudoja skirtingas kaitinimo konstrukcijas.

Apatinis krepšelis naudoja tradicinę karšto oro gruzdintuvės kaitinimo sistemą su kaitinimo elementu ir ventiliatoriumi gale. Viršutinis krepšelis naudoja pažangią kaitinimo konstrukciją su kaitinimo elementu ir ventiliatoriumi viršuje, todėl kaitinimas efektyvesnis.

Dėl šio skirtumo skiriasi gaminimo laikas. Numatyti temperatūros ir laiko nustatymai pagal meniu:

| | |  |  |  |  |  |  |
|---|-------------|---|---|---|---|---|---|
|  | Temperatūra | 200 | 200 | 180 | 180 | 140 | 160 |
| | Laikas | 18 | 20 | 25 | 10 | 40 | 5 |
|  | Temperatūra | 200 | 200 | 180 | 180 | 140 | 160 |
| | Laikas | 26 | 24 | 30 | 14 | 50 | 5 |

Nustatymai

Toliau pateikta lentelė padės pasirinkti pagrindinius nustatymus.

Pastaba: šie nustatymai yra tik orientaciniai. Kadangi maistas skiriasi kilme, dydžiu, forma ir prekės ženklu, optimalių rezultatų garantuoti negalima.

Dėl Rapid Air technologijos, kuri greitai vėl įkaitina orą prietaiso viduje, trumpas krepšelio ištraukimas gaminimo metu procesą sutrikdo minimaliai.

Patarimai

Mažesnės porcijos paprastai reikalauja šiek tiek trumpesnio gaminimo laiko nei didesnės.

Didesnis kiekis reikalauja tik šiek tiek daugiau laiko, mažesnis – šiek tiek mažiau.

Mažesnių gabalėlių pakratymas gaminimo laiko viduryje pagerina rezultatą ir padeda išvengti netolygaus iškepimo.

Kad šviežios bulvės būtų traškesnės, įpilkite nedaug aliejaus ir gaminkite netrukus po jo įpylimo.

Negaminkite labai riebių produktų, pvz., dešrų, karšto oro gruzdintuvėje.

Orkaitei skirti užkandžiai gali būti gaminami ir karšto oro gruzdintuvėje.

Optimali traškių bulvyčių porcija – 500 g.

Įdarytiems užkandžiams greitai paruošti naudokite paruoštą tešlą. Paruošta tešla reikalauja trumpesnio laiko nei naminė.

Kepant pyragus ar kišą arba ruošiant trapų / įdarytą maistą, įdėkite į krepšelį kepimo formą ar karščiui atsparų indą.

Prietaisą galima naudoti ir pašildymui: nustatykite 150 °C ir šildykite iki 10 minučių.

Nustatymų lentelė

| | <i>Min-max Kiekis (g)</i> | <i>Laikas (min.)</i> | <i>Temp (/ °C)</i> | <i>Pakratyti</i> |
|------------------------------------|---------------------------|----------------------|--------------------|------------------|
| Bulvės ir bulvytės | | | | |
| Plonos šaldytos bulvytės | 400-500 | 18-25 | 200 | Taip |
| Storesnės šaldytos bulvytės | 400-500 | 20-25 | 200 | Taip |
| Bulvių apkepas (gratin) | 500 | 20-25 | 200 | Taip |
| Mėsa ir paukštiena | | | | |
| Kepsnys (steak) | 100-500 | 12-18 | 180 | Ne |
| Kiaulienos kotletai | 100-500 | 12-18 | 180 | Ne |
| Mėsainis (hamburger) | 100-500 | 10-20 | 180 | Ne |
| Dešros vyniotinis | 100-500 | 13-15 | 200 | Ne |
| Vištienos blauzdelės | 100-500 | 25-30 | 180 | Ne |
| Vištienos filė | 100-500 | 18-25 | 180 | Ne |
| Užkandžiai | | | | |
| Pavasariniai suktinukai | 100-500 | 8-10 | 200 | Taip |
| Šaldyti vištienos „nuggets“ | 100-500 | 8-12 | 180 | Taip |
| Šaldytos žuvies lazdelės | 100-500 | 6-10 | 200 | Ne |
| Šaldyti apvolioti sūrio užkandžiai | 100-500 | 8-10 | 180 | Ne |
| Įdarytos daržovės | 100-500 | 12-20 | 160 | Ne |
| Kepiniai | | | | |
| Pyragas | 500 | 8-15 | 180 | Ne |
| Kišas (quiche) | 500 | 20-22 | 180 | Ne |
| Keksiukai (muffins) | 500 | 15-18 | 200 | Ne |
| Saldūs užkandžiai | 500 | 20 | 160 | Ne |

Pastaba: Jei gaminate su šaltu prietaisu, pridėkite 3 minutes prie gaminimo laiko.

Valymas

Valykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

Krepšeliai ir metalinės grotelės turi nelimpančią dangą. Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių ar abrazyvinių valymo priemonių, nes galite pažeisti dangą.

1. Ištraukite kištuką iš lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.

Pastaba: ištraukus krepšelį, prietaisas atvėsta greičiau.

2. Nuvalykite prietaiso išorę drėgna šluoste. Jei reikia, naudokite riebalų valiklį.

Patarimas: jei likučiai prilipo prie metalinių grotelių ar krepšelio dugno, pripilkite į krepšelį karšto vandens ir indų ploviklio. Įdėkite groteles ir pamirkykite apie 10 minučių.

3. Nuvalykite prietaiso vidų karštu vandeniu ir neabrazyvine kempine.

4. Nuvalykite kaitinimo elementą šepetėliu, kad pašalintumėte maisto likučius.

Laikymas

1. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam visiškai atvėsti.

2. Prieš padėdami, įsitikinkite, kad visos dalys švarios ir sausos.

Aplinka

Neišmeskite šio prietaiso su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į oficialų perdirbimo surinkimo punktą, kad prisidėtumėte prie aplinkos apsaugos.

Garantija ir aptarnavimas

Jei jums reikalingas aptarnavimas ar informacija arba jei kyla problemų, kreipkitės į vietinį įgaliotą servisą.

Trikčių šalinimas (Troubleshooting)

| Problema | Galima priežastis | Sprendimas |
|---------------------------------|--|--|
| Karšto oro gruzdintuvė neveikia | Prietaisas neprijungtas prie tinklo | Įkiškite kištuką į įžemintą lizdą. |
| | Ne paspaustas Start | Paspauskite Start valdymo skydelyje. |
| | Krepšelis neįstatytas iki galo | Įstatykite krepšelį iki galo. |
| Maistas nevisiškai iškepęs | Kiekis per didelis | Gaminkite mažesnis porcijomis. |
| | Temperatūra per žema | Padidinkite temperatūrą |
| | Laikas per trumpas | Pailginkite laiką. |
| Maistas iškepęs netolygiai | Maistas nebuvo pakratytas | Pakratykite gaminimo laiko viduryje. |
| Užkandžiai nėra traškūs | Skirti gruzdinti aliejuje | Naudokite orkaitės užkandžius arba lengvai patepkite aliejumi. |
| Krepšelis neįsistumia tinkamai | Krepšelis per pilnas | Neviršykite MAX žymos |
| Atsiranda balti dėmeliai | Gaminamas riebus maistas | Tai normalu ir neturi įtakos veikimui. |
| | Likę riebalai nuo ankstesnio naudojimo | Po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite krepšelį. |
| Šviežios bulvytės netolygios | Netinkama bulvių rūšis | Naudokite šviežias bulves, kurios išlieka tvirtos |
| | Nepakankamai nuplautos | Gerai nuplaukite, kad pašalintumėte krakmolą |

| | | |
|---------------------------------|---|---|
| Šviežios bulvytės nėra traškios | Traškumas priklauso nuo aliejaus ir vandens | Prieš dėdami aliejų gerai nusausinkite. |
| | | Pjaustykite ploniau |
| | | Įdėkite šiek tiek daugiau aliejaus |



Tinkamas šio gaminio utilizavimas

Šis ženklas reiškia, kad ES šio gaminio negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Kad būtų išvengta galimos žalos aplinkai ar žmonių sveikatai, atsakingai perdirbkite gaminį, skatindami tvarų medžiagų išteklių pakartotinį naudojimą.

GARANTIJOS SERTIFIKATAS

(Atitinka ES Direktyvą 2019/771)

1. Pardavėjo informacija

Įmonės pavadinimas: _____

Adresas: _____

Registracijos numeris (CUI): _____

Kontaktai: _____

El. paštas: _____

Telefonas: _____

2. Produkto informacija

Produkto pavadinimas: _____

Modelis / Kodas: _____

Serijos numeris: _____

Sąskaitos / Užsakymo numeris: _____

Pirkimo data: ____ / ____ / ____

3. Garantijos laikotarpis

Produktui taikoma 24 mėnesių teisinė atitikties garantija, galiojanti nuo pristatymo datos.

Jei produktas suremontuojamas pagal garantiją, garantijos laikotarpis pratęsiamas laikotarpiu, kurį produktas praleidžia serviso centre.

4. Ką garantija apima

Garantija apima defektus:

- gamybos,
- medžiagų,
- funkcionalumo,
- atitikties problemas, egzistuojančias pristatymo metu.

Esant neatitiktčiai, vartotojas turi teisę reikalauti:

- Produkto remonto;
- Produkto pakeitimo;
- Kainos sumažinimo;
- Sutarties nutraukimo (pinigų grąžinimo), jei remontas ar pakeitimas neįmanomas arba neatliekamas per pagrįstą laiką ar sukelia didelių nepatogumų.

Garantija neriboja vartotojo įstatyminių teisių, kylančių iš:

- ES Direktyvos 2019/771
- Nacionalinių vartotojų apsaugos įstatymų
- Teisių, susijusių su prekių neatitiktikimu

Jei yra neatitiktimų tarp šios garantijos ir vietos teisės aktų, taikomos vartotojui palankesnės teisės pirkimo šalyje.

Jei vartotojui kyla klausimų dėl remonto ar pakeitimo terminų ar kitų teisių pagal nacionalinius vartotojų apsaugos įstatymus, jis gali kreiptis į pardavėją arba gamintojo klientų aptarnavimo skyrių. Kontaktinė informacija pateikta 8 ir 9 straipsniuose.

5. Ką garantija NEapima

Garantija neapima:

- žalos, padarytos netinkamu naudojimu,
- mechaninių smūgių, kritimų, nelaimingų atsitikimų,
- neautorizuotų remontų ar modifikacijų,
- įprasto nusidėvėjimo,
- naudojimo ne pagal gamintojo reikalavimus,
- force majeure įvykių

6. Kaip kreiptis dėl garantinio aptarnavimo

Vartotojas gali kreiptis dėl garantinio aptarnavimo:

- tiesiogiai pas pardavėją,
- bet kuriame autorizuotame serviso centre, nurodytame žemiau,
- susisiekdamas su pardavėju internetu.

Pirkimo įrodymas gali būti pateiktas bet koku būdu (sąskaita, banko išrašas, el. laiškas ir kt.).

7. Remonto / pakeitimo procesas

- Pardavėjas privalo suremontuoti arba pakeisti produktą per pagrįstą laikotarpį.

- Jei remontas neįmanomas, produktas turi būti pakeistas arba grąžintas.

- Didelių/sunkių daiktų transportą privalo organizuoti pardavėjas.

8. Autorizuotas serviso centras

Serviso įmonės pavadinimas: AD VITA d.o.o.

Adresas: Tovarniška cesta 7b, SI-3210 Slovenske Konjice

El. paštas: info.si@vitapur.com

Telefonas: +386 (0) 3 292 79 90

9. Pardavėjo parašas

Pardavėjo atstovas: _____

Parašas: _____

Data: ____ / ____ / ____



Air Fryer
DuoStack
ADS-5050A