

ROSMARINO[®]
YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

INFINITY PRO AIRFRYER








MANUAL

ABOUT THIS MANUAL

The appliance has been manufactured in compliance with the specific European standards in force and all the parts potentially dangerous to the user are protected. Read this manual carefully before use. Use the appliance only for its intended use to avoid possible injury and damage. Keep this manual at hand for future reference. Should you decide to give this appliance to other people, remember to include these instructions as well.

The information provided in this manual is marked with the following symbols, which mean:

-  Danger for children
-  Warning of burns
-  Danger due to electricity
-  Warning - material damage
-  Danger of damage due to other causes

INTENDED USE



The appliance can be used to cook solid foods. Do not use the appliance to cook liquid foods. If necessary for cooking, small quantities of liquid can be added, verifying that the liquid is absorbed by the solid food before pouring more liquid, if an excessive amount of liquid is added, it may leak out and damage the appliance.

This appliance should not be used for commercial and industrial purposes.

Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer, who is exempt from any liability for damage of any kind, generated by improper use of the appliance. Improper use also results in voiding any form of warranty.

RESIDUAL RISKS

Warning!

-  Danger due to electricity. Do not immerse the appliance in water or other liquids.
-  Warning of burns. Do not touch the baskets, the cooking compartment, the non-stick plates, and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the hot parts to cool down.

SAFETY WARNINGS

Read the instructions carefully before use.

The appliance has been designed to be used for household purposes or similar, such as:

- in cooking areas reserved for shop staff, offices, and other professional environments,
- on farms,
- hotels, motels, bed&breakfasts, and other residential facilities (for use by guests).

- We decline any responsibility for misuse or for any use other than those specified in this manual. Improper use also results in voiding any form of warranty.
- We suggest keeping the original packaging, as free assistance is not provided for failures resulting from inadequate packaging of the product at the time of shipping to an authorized service Centre.
- In order not to compromise the safety of the appliance, use only original spare parts and accessories authorized by the manufacturer.
- The appliance complies with the Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning the materials intended to come into contact with food products.

Danger for children.

- The appliance can be used by children over 8 years of age and by people with reduced physical, sensory, or mental capacities, or who lack experience or knowledge, only if they are supervised by a responsible person or if they have received and understood the instructions and the existing dangers when using the appliance.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance operations described in this manual should not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8.
- Do not let the power cord hang in a place where it could be grasped by a child.
- Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.
- Do not leave the packaging near children as it is a potential source of danger.
- If you decide to dispose of this appliance as waste, it is recommended to make it inoperative by cutting the power cord. It is also recommended to neutralize the parts of the appliance which could constitute a danger, especially for children who could use the appliance as a toy.

Warning of burns.

- Unplug the appliance and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- Do not touch the baskets, the cooking compartment, the non-stick plates, and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down.
- Grab the basket only by the handle and use potholders or tea towels to remove the basket.
- Do not fill the basket with oil. Danger of fire.

- During use, air and hot steam are released from the air intake. Keep your hands and face at a safe distance from the air intake.
- When the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape. Keep your hands and face away from the cooking compartment.

 Warning: hot surface.

Danger due to electricity

- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage shown on the rating plate under the appliance matches the local voltage supply.
- The use of extension cords not authorized by the manufacturer can lead to damages and accidents.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not connect any other high-power equipment (such as stoves, irons, radiators) to the same power outlet. Danger of electric overload.
- Never pull the power cord or the appliance to disconnect the plug from the power outlet.
- Never put live parts in contact with water: risk of short circuit and or electric shock.
- Do not leave the power cord against sharp parts or sharp edges.
- Make sure that the power cord never touches hot surfaces.
- Cleaning and maintenance operations shall be carried out when the appliance is off and unplugged from the power outlet.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- If the appliance is left unused, also for a short period of time, turn it off and always unplug the power cord from the power outlet.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.

Warning - material damage

- Place the appliance on a stable and dry surface.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near inflammable materials (such as fabrics, curtains).
- The power cord shall not touch the hot parts of the appliance.
- Fully unwind the power cord before use.
- The appliance must not be power supplied by external timers or separate remote-controlled systems.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- Put the ingredients only into the basket to prevent the food from touching the electric parts.
- Always ensure the baskets are properly inserted in the cooking compartment before starting the appliance.
- Never use the appliance without inserting the baskets in the cooking compartment.
- Never fill the basket over the maximum level.
- Never place objects on the appliance.
- Do not operate an empty appliance.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weather (such as rain or sun).
- After unplugging the appliance and when hot parts have cooled down, the appliance should only be cleaned using a non-abrasive cloth slightly dampened with water and a few drops of mild, non-aggressive detergent.
- Never use solvents that could damage plastic parts.

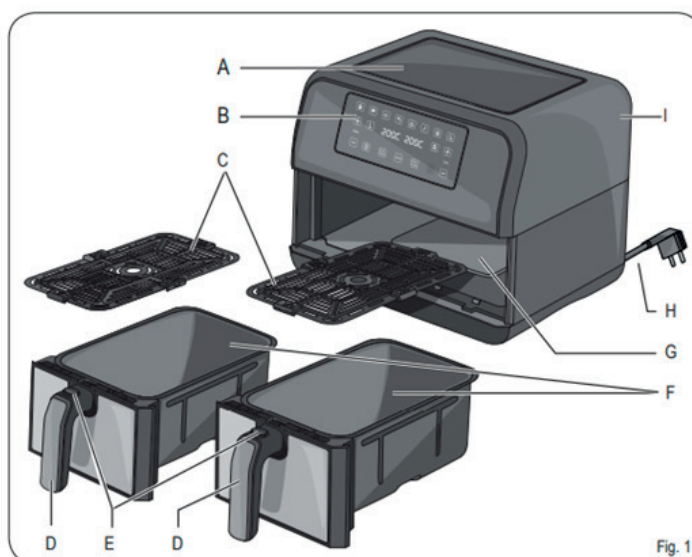
Danger of damage due to other causes

- To lift the appliance, hold it by the body.
- Do not move the appliance without removing the food from the baskets.
- Place the appliance in an environment that is sufficiently lit, clean and where the power outlet is easily accessible.
- The appliance should be used and left to rest on a stable surface.
- The appliance should not be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage, or if it has water leaks. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty.

ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

Description of the appliance










- A - Body of the appliance
- B - Touch screen display
- C - Non-stick plates
- D - Basket handles
- E - Unlocking buttons of the baskets
- F - Basket
- G - Cooking compartment
- H - Power cord
- I - Air intake



Touch screen display description

PRE-SET COOKING PROGRAMS

Button
Air Fryer
Roast
Broil
Bake
Preheat
Dehydrate
Keep Warm
French Fries

FUNCTION BUTTONS		
	Button	Description
	Start & Pause button	Allows the user to start or pause the cooking.
	SYNC FINISH button	Allows the user to sync different cooking times for the two baskets, so that they finish cooking at the same time.
	SHAKE button	Allows the user to activate or to deactivate the sound signal that indicates the need to shake or mix the food when the appliance reaches 2/3 of the total cooking time.
	DUAL COOK button	Allows the user to apply to the second basket the same settings selected for the first basket. Two cooking zones become one, ideal for large quantities of food.
	ON / OFF button	Allows the user to turn the appliance on or off.
	LEFT basket control button	Allows the user to select the desired cooking settings for the left basket.
	RIGHT basket control button	Allows the user to select the desired cooking settings for the right basket.
	TEMP button	Allows the user to manually adjust the cooking temperature. Press the + or - buttons to raise or lower the cooking temperature.
	TIME button	Allows the user to manually adjust the cooking time. Press the + or - buttons to increase or decrease the cooking time.

Identification data:

The following identification data of the appliance are reported on the plate on the base of the appliance:

- Manufacturer and CE marking
- Model [Mod.]
- Serial number [SN]
- Power supply voltage [V] and frequency [Hz]
- Electrical power consumption [W]

Before use:

1. Remove the packing material and check that all components are present.

Warning!



Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture, or other appliances.

Warning!



Never immerse the body of the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids. Do not fill the baskets with water when they are installed in the cooking compartment.

Warning!



Always unplug the appliance before inserting or removing individual components.

2. Place the appliance on a flat, stable, and heat resistant surface.
3. Fully unwind the power cord.

Before using the appliance, it is recommended to clean all the removable parts that will come into contact with food. Use a cloth moistened with warm water and a mild detergent. Dry well. The non-stick plates and the baskets are dishwasher safe.

The appliance is equipped with two cooking baskets. It is possible to cook foods in both baskets (read the "Dual cooking" paragraph) or to only use one (read the "Single cooking" paragraph). The appliance operates only when both baskets are properly inserted in the cooking compartment, even if one of them is empty.

The non-stick plates increase the crispiness of the food. The use of the non-stick plates is optional.

Before cooking:

- If you want to increase the crispiness of the food, insert the non-stick plate (C) in the basket.

1. Place the food in the basket (F). Do not exceed the maximum level. The maximum level is indicated by the raised line on the external surface of the baskets.

Do not fill the basket with oil.

2. Insert the basket in the cooking compartment (G). The correct insertion is marked by a "click".

Warning!



Make sure the baskets are properly inserted and locked before operating the appliance.

The appliance is equipped with a system that prevents its operation if the baskets are not properly inserted in the cooking compartment. The display (B) shows the word "Pot".

3. Plug the appliance into the power outlet.

4. Press the ON/OFF button (⏻).

When using the appliance for the first time, you may notice the release of a slight smell and a little smoke: this is to be considered perfectly normal because some parts have been slightly lubricated, it will stop occurring after a short time. This will have no effect on the operation of the appliance.

Single cooking:

1. Press the right basket control button (R) or the left one (L) to enable cooking in the desired basket.

2. Select the pre-set cooking program, depending on the type of food to cook (read "Cooking Tips" for details on the programs).

Each pre-set program has a default cooking time, but it is possible to manually set the cooking temperature and time:

- Press the TEMP buttons + or - to set the cooking temperature, in intervals of 5°C.

- Press the TIME buttons + or - to set the cooking time, in intervals of 1 minute.

To increase the selection speed, press and hold down the cooking time and temperature setting buttons.

- Press the SHAKE button (🌀) to activate the sound signal that suggests shaking or mixing the foods when the appliance reaches 2/3 of the total cooking time.

3. Press the start/pause button (⏻). The appliance starts to cook food.

While cooking, the display (B) will alternately show the decreasing time and the set temperature. To change the time and temperature during the cooking, press the right basket control button (R) or the left one (L), then press the setting buttons + or - to select the cooking time or temperature. It is not necessary to confirm the change, in a few minutes the change take effect. The appliance can be paused during operation, e.g., to mix the ingredients during the cooking process.



Warning!

Danger of burns. Do not touch the metal parts of the appliance.

When the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape.

Keep your hands and face away from the cooking compartment.

- Press the start/pause button (⏻). The appliance stops the cooking process.

- Press the unlocking button (E) of the basket (F). Grab the handle (D) and remove the basket in use from the cooking compartment (G).

- Shake the basket to cook the ingredients evenly.

- To resume the appliance operation, insert the basket in the cooking compartment. Press the start/pause button (⏻).

Dual cooking:

The dual cooking function can be used to cook the same food in both baskets, or to cook different foods at the same time.

If you want to cook the same food in both baskets, it is possible to activate the DUAL COOK function, which will turn the two cooking zones into one, ideal to cook large quantities of food.

- Press the DUAL COOK button (SYNC FINISH). The symbols of the right basket control button (R) and the left one (L) flash.

- Select the desired cooking program. The settings will be applied to both baskets.

- Press the start/pause button (⏻).

Alternatively, it is possible to cook different foods in the two baskets:

- Select the cooking settings for the left basket and then for the right basket. Follow the procedure described in the "single cooking" paragraph.

Select the cooking settings according to the food placed in each basket.

The cooking settings selected can be different for the two baskets.

The appliance is equipped with the SYNC FINISH function, to sync the cooking time when you want to cook different foods in the two baskets. The cooking of the foods will therefore finish at the same time. To activate the SYNC FINISH function:

- Select the different cooking settings for the two baskets through the right (R) and left (L) basket control buttons.

- Press the SYNC FINISH button (SYNC FINISH). The appliance will automatically regulate the start of the cooking process of the two baskets.

The cooking of the foods will finish at the same time.

- Press the START/PAUSE button (⏸). If the SYNC FINISH function has been activated and you want to mix the ingredients while cooking, press the START/PAUSE button (⏸) to stop both cooking processes.

After cooking

When cooking is complete, the appliance beeps a few times, and the display shows the word "End".

If the ingredients are not ready, put the basket back in the cooking compartment and set the timer to a few more minutes.

- To manually stop the cooking process, press the ON/OFF button (⏻).

Warning!

Do not touch the baskets, the cooking compartment the non-stick plates, and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the hot parts too cool down.

Warning!

Make sure that the ingredients cooked in the appliance are golden brown and not black or dark. Remove the potentially burned parts from the ingredients.

Do not use metal tools to remove food from the basket.

1. Press the unlocking button (E) of the basket (F). Grab the handle (D) and remove the basket in use from the cooking compartment (G).

2. Put the food on a plate. Serve.

Any oil residue will be collected at the bottom of the basket.

At the end of the cooking process, the appliance can be used immediately to prepare other food.

Auto-off function

This appliance has a timer. When the timer reaches "0" the appliance beeps and switches off automatically. To turn the appliance off manually, press the ON/OFF button (⏻). The ventilation system stops a few moments later.

Preparation Tips

The smaller ingredients require a shorter cooking time compared to the bigger ingredients. A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time while a smaller amount requires a slightly shorter time.

Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.

For a crispier result, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes and use the provided non-stick plates (C).

You can use the airy fryer also for the snacks that you normally bake.

The optimal amount to make crispy fries is about 1.2-1.7 kg.

Pre-set Programs

The following table shows the pre-set programs available on the touch screen display. Each symbol corresponds to a cooking program. The program is set with a recommended cooking temperature and time based on the type of food. The cooking time is approximate, it depends also on the thickness and the quantity of the ingredients used. It is possible to change the time and temperature of the pre-set cooking programs.

MENU	ACTIVE ZONE	TEMPERATURE (°C)	TIME (MINUTES)	TEMPERATURE RANGES (°C)	TIME RANGES	SHAKE TIME
AIR FRYER	1 ZONE	190	15	80-200	1-60	2/3 TIME
AIR FRYER	2 ZONES	190	18	80-200	1-60	2/3 TIME
ROAST	1 ZONE	180	30	80-200	1-60	2/3 TIME
ROAST	2 ZONES	180	35	80-200	1-60	2/3 TIME
BROIL	1 ZONE	200	10	200	1-60	NO
BROIL	2 ZONES	200	13	200	1-60	NO
BAKE	1 ZONE	80-200	20	80-200	1-60	2/3 TIME
BAKE	2 ZONES	80-200	25	80-200	1-60	2/3 TIME
PREHEAT	1 ZONE	80-200	6	80-200	1-60	NO
PREHEAT	2 ZONES	80-200	9	80-200	1-60	NO
DEHYDRATE	1 ZONE	35-80	480	35-80	1-60	NO
DEHYDRATE	2 ZONES	35-80	480	35-80	1-60	NO
KEEP WARM	1 ZONE	40-100	30	40-100	1-60	NO
KEEP WARM	2 ZONES	40-100	30	40-100	1-60	NO
FRENCH FRIES	1 ZONE	80-200	20	80-200	1-60	2/3 TIME
FRENCH FRIES	2 ZONES	80-200	24	80-200	1-60	2/3 TIME

The following table shows approximate times and temperatures for different types of food:

FOOD	TIME (IN MINUTES)	TEMPERATURE (°C)
Chips (frozen)	15-20	200
Chips (fresh)	20-30 (depending on how potato is cut)	180-200
Fried vegetables	10-15	200
Croquettes	12-15	190
Chicken nuggets	10	200
Chicken legs	20-25	190
Steak	10-15	190
Meatballs	8	180
Shrimp	15-20	160
Cake	20-30	160
Quiche	25-30	180
Fish	15-20	160-180
Pork cutlet	10-15	200
Spring rolls	10-15	200
Vegetables	10-20	180
Shellfish	10-12	160

Preheat function

To preheat the appliance without ingredients or to reheat foods, press the button for the French fries program, which allows to select a cooking temperature between 60 and 200 °C and a cooking time between 1 and 60 minutes.

Dehydrate function

The dehydration function allows to effectively dehydrate foods for optimal storage. Warm air circulates freely inside the appliance drying the foods evenly while minimising the loss of healthy vitamins.

This function can be used to enjoy fruits, vegetables, and mushrooms, or to dry flowers and plants. Before dehydrating, insert the two non-stick provided plates into the baskets.

The following table shows approximate dehydrating times and temperatures for different types of food:

FOOD	TEMPERATURE (°C)	TIME
Herbs	35-40	From 5 to 15/20 hours
Vegetables	50-55	
Fruit	55-60	
Fish/Meat	65-70	From 2 to 8 hours

The timer can be set up to 24 hours. If the dehydration requires more time, set the appliance again at the end of the set time.

Cleaning and maintenance:



Warning

Danger of electric shock. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Do not fill the baskets with water when they are installed in the cooking compartment.



Warning!

Unplug the appliance and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.



Warning!

Do not use abrasive cleansers or metal tools to avoid scratching and damaging the coating. Never use solvents that damage plastic parts.



Warning!

Always unplug the appliance before inserting or removing individual components.

Cleaning the appliance:

Clean the non-removable parts of the appliance using a non-abrasive damp cloth to prevent damaging the coating. Dry using a dry cloth.

Clean the cooking compartment with a non-abrasive cloth, soaked in warm water. Dry using a dry cloth.

Clean the heating component with a dry cloth to remove residual of food.

Cleaning the components:

The non-stick plates and the baskets are made of non-stick material: any opacity and mark which may appear after prolonged use is normal and does not affect cooking and food taste.

The non-stick plates and the baskets are dishwasher safe. To extend the life of the non-stick coating, it is recommended to handwash the non-stick plates (C) and the baskets (F). Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.

To soften the residues of food in the basket, it is possible to fill it with hot water. Add a few drops of detergent. Let rest for 10 minutes. Wash and dry.

Decommissioning:

In the case of decommissioning of the appliance, it should be disconnected from power outlet. If you want to dispose of the appliance, separate the various parts of the appliance, and dispose of them according to their composition and the legal provisions in force in the country of use.

Troubleshooting:

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	The power cord is not plugged in.	Insert the plug into the power socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Press the TIME button and set the desired cooking time. Press the start/pause button () to start cooking.
	The basket has not been inserted correctly.	Properly insert the basket in the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click".
The ingredients are not ready.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients in the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Press the TEMP button and set a higher cooking temperature. Refer to the recipes book.
	The cooking time selected is too short.	Press the TIME button and set a longer cooking time. Refer to the recipes book.
The ingredients are not cooked evenly.	some ingredients require to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Make the snacks in the oven or brush the snacks with oil before putting them in the basket.
		Insert the non-stick plate in the basket to increase the food crispiness.
The basket cannot be inserted completely in the cooking compartment.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients in the basket. Smaller food quantities cook more evenly.
		Properly insert the basket in the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click".
White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you are cooking are greasier.	When you fry greasier ingredients more oil deposits in the container. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	In the basket there are some residuals of grease left from the previous cooking.	The white smoke is caused by the warming of the grease or oil in the basket. Clean the basket thoroughly after use.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	The type of potatoes used is not suitable for frying.	Use fresh potatoes and make sure to mix them while cooking.
	Wash and dry the potatoes before frying them.	Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes.
The fresh potatoes, cut into sticks are not crispy when I take them out of the fryer.	The crispiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil added to the in the fryer.	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crispiness.
		Add a bit more oil for more crispiness.
		Insert the non-stick plate in the basket to increase the food crispiness.

ENG: Warranty

The warranty provider and authorized service provider is AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovenia, assumes the responsibility that the product will work flawlessly during the warranty period. During the warranty period, which begins with the delivery of the product, we will repair all imperfections and defects on the product that would occur as a result of normal use of the product. Warranty is voided when the product was tampered by person not authorized by the issuer of the warranty card or that the non-original parts were used for repair.

If the product is not repaired within 45 days of receiving the service request, the warranty provider will replace it with a new, identical, and flawless product free of charge. The warranty period will be extended for the number of days the repair took.

The warranty does not cover:

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

The warranty is valid in the country in which the purchase was made and is enforced at the place where the purchase was made or from an authorized reseller for this market, which is specified in the product declaration on the packaging. The warranty does not exclude the consumer's rights arising from the seller's liability for defects in the supplied goods.

The warranty period lasts 24 months. The importer for individual markets is responsible the product repair.

Product: _____

Date of delivery of goods: _____






ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



ÜBER DIESES HANDBUCH

Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Normen hergestellt und alle für den Benutzer potenziell gefährliche Teile sind geschützt. Lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf. Sollten Sie sich entschließen, dieses Gerät an andere Personen weiterzugeben, denken Sie daran, dieses Handbuch ebenfalls mitzugeben.

Die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen sind mit den folgenden Symbolen gekennzeichnet, die Folgendes bedeuten:

-  Gefahr für Kinder
-  Warnung vor Verbrennungen
-  Gefahr durch Elektrizität
-  Warnung - Sachschaden
-  Gefahr von Schäden durch andere Ursachen

BESTIMMTE VERWENDUNG



Das Gerät kann zum Garen fester Speisen verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Garen von flüssigen Lebensmitteln. Wenn es für das Garen notwendig ist, können Sie kleine Mengen Flüssigkeit hinzufügen. Vergewissern Sie sich, dass die Flüssigkeit von den festen Lebensmitteln aufgesogen wird, bevor Sie mehr Flüssigkeit nachgießen.

Dieses Gerät sollte nicht für gewerbliche und industrielle Zwecke verwendet werden.

Jede andere Verwendung des Geräts ist vom Hersteller nicht vorgesehen. Der Hersteller ist von jeglicher Haftung für Schäden jeglicher Art, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen, befreit. Eine unsachgemäße Verwendung führt außerdem zum Erlöschen jeglicher Form von Garantie.

RESTRISIKEN

Warnung!

-  Gefahr durch Elektrizität. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
-  Warnung vor Verbrennungen. Berühren Sie nicht die Körbe, den Garraum, die Antihaft-Platten und die inneren Metallteile des Geräts, wenn das Gerät in Betrieb ist oder in den Minuten nach dem Ausschalten des Geräts. Warten Sie, bis die heißen Teile abgekühlt sind.

SICHERHEITSWARNUNGEN

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Anwendung sorgfältig durch.

Das Gerät wurde für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Zwecke entwickelt, wie z. B.:

- in Küchenbereichen, die für das Verkaufspersonal, Büros und andere professionelle Umgebungen reserviert sind;
- auf Bauernhöfen;
- Hotels, Motels, Bed and Breakfasts und andere Wohneinrichtungen (zur Nutzung durch Gäste).

- Wir lehnen jede Verantwortung für unsachgemäßen Gebrauch oder für eine andere als die in diesem Handbuch angegebene Verwendung ab. Unsachgemäßer Gebrauch führt außerdem zum Erlöschen jeglicher Form der Garantie.
- Wir empfehlen Ihnen, die Originalverpackung aufzubewahren, da für Fehler, die auf eine unzureichende Verpackung des Produkts zum Zeitpunkt des Versands an ein autorisiertes Service-Center zurückzuführen sind, keine kostenlose Unterstützung gewährt wird.
- Um die Sicherheit des Geräts nicht zu gefährden, verwenden Sie nur vom Hersteller zugelassene Originalersatzteile und -zubehör.
- Das Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 über Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Gefahr für Kinder


- Das Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen nur dann benutzt werden, wenn sie von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder wenn sie die Anweisungen und die bestehenden Gefahren bei der Benutzung des Geräts erhalten und verstanden haben.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
- Die in diesem Handbuch beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel immer außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht an einer Stelle hängen, an der es von einem Kind ergriffen werden könnte.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass Kinder die heißen Teile nicht erreichen können.
- Lassen Sie die Verpackung nicht in der Nähe von Kindern liegen, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt.
- Wenn Sie sich entscheiden, dieses Gerät als Abfall zu entsorgen, empfehlen wir Ihnen, es durch Abschneiden des Netzkabels funktionsunfähig zu machen. Es wird auch empfohlen, die Teile des Geräts zu neutralisieren, die eine Gefahr darstellen könnten, insbesondere für Kinder, die das Gerät als Spielzeug benutzen könnten.

Warning of burns.

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und warten Sie, bis die heißen Teile abgekühlt sind, bevor Sie Reinigungs- und

Wartungsarbeiten durchführen.

- Berühren Sie nicht die Körbe, den Garraum, die Antihaft-Platten und die inneren Metallteile des Geräts, wenn das Gerät in Betrieb ist oder in den Minuten nach dem Ausschalten des Geräts.
- Fassen Sie den Korb nur am Griff an und verwenden Sie Topflappen oder Geschirrtücher, um den Korb herauszunehmen.
- Füllen Sie den Korb nicht mit Öl. Es besteht Brandgefahr.
- Während des Gebrauchs werden Luft und heißer Dampf aus dem Lufteinlass freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Lufteinlass.
- Wenn der Korb aus dem Garraum genommen wird, entweichen auch Luft und heißer Dampf. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht vom Garraum fern.

 Warnung: Heiße Oberfläche.

Gefahr durch Elektrizität

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild unter dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller zugelassenen Verlängerungskabeln kann zu Schäden und Unfällen führen.
- Schließen Sie das Gerät immer an eine geerdete Steckdose an.
- Schließen Sie keine anderen Geräte mit hoher Leistung (z. B. Öfen, Bügeleisen, Heizkörper) an dieselbe Steckdose an: Gefahr einer elektrischen Überlastung.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel oder am Gerät, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Bringen Sie niemals stromführende Teile mit Wasser in Berührung: Gefahr eines Kurzschlusses und/oder eines elektrischen Schlages.
- Lassen Sie das Netzkabel keine scharfen Teile oder Kanten berühren.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, auch nicht für eine kurze Zeit, schalten Sie es aus und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.

Warnung - Sachschaden

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und trockene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf sehr heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen, damit die Beschichtung nicht beschädigt wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien auf (z. B. Stoffe, Vorhänge).
- Das Netzkabel darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.
- Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig ab.
- Das Gerät darf nicht durch externe Zeitschaltuhren oder separate ferngesteuerte Systeme mit Strom versorgt werden.
- Verstopfen Sie nicht den Lufteinlass, wenn das Gerät in Betrieb ist, um Materialschäden und/oder eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Geben Sie die Zutaten nur in den Korb, um zu verhindern, dass die Lebensmittel die elektrischen Teile berühren.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die Körbe richtig in den Garraum eingesetzt sind.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, ohne die Körbe in den Garraum einzusetzen.
- Füllen Sie den Korb nie über den maximalen Füllstand hinaus.
- Stellen Sie niemals Gegenstände auf das Gerät.
- Nehmen Sie kein leeres Gerät in Betrieb.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Gerät nicht der Witterung (wie Regen oder Sonne) ausgesetzt.
- Nachdem Sie den Netzstecker gezogen haben und die heißen Teile abgekühlt sind, sollten Sie das Gerät nur mit einem nicht scheuernden, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch und ein paar Tropfen eines milden, nicht aggressiven Reinigungsmittels reinigen.
- Verwenden Sie keine Lösungsmittel, die Kunststoffteile beschädigen könnten.

Gefahr von Schäden durch andere Ursachen

- Um das Gerät anzuheben, halten Sie es am Gehäuse fest.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, ohne die Lebensmittel aus den Körben zu nehmen.
- Stellen Sie das Gerät in einer Umgebung auf, die ausreichend beleuchtet und sauber ist und in der die Steckdose leicht zugänglich ist.
- Das Gerät sollte auf einer stabilen Unterlage benutzt und abgestellt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, wenn es sichtbare Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder wenn es Wasserlecks hat. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät defekt ist.

BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN IMMER AUF.

Description of the appliance

- A - Gehäuse des Geräts
- B - Touchscreen-Display
- C - Antihaft-Platten
- D - Korbgriffe
- E - Entriegelungstasten der Körbe
- F - Korb
- G - Garfach
- H - Netzkabel
- I - Lufteinlass

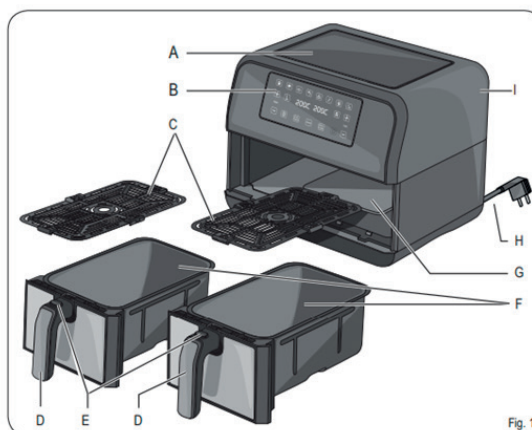











Fig. 1

Touch screen display description

VOREINGESTELLTE GARPROGRAMME

Taste
Heißluftfritteuse
Braten
Grillen
Backen
Vorheizen
Dörren
Warm halten
Pommes frites

FUNKTIONSTASTEN		
	Taste	Beschreibung
	Start-/Pause-Taste	Ermöglicht es dem Benutzer, den Garvorgang zu starten oder zu unterbrechen.
	SYNC-BEENDEN-Taste	Ermöglicht es dem Benutzer, unterschiedliche Garzeiten für die beiden Körbe zu synchronisieren, sodass sie zur gleichen Zeit fertig gegart werden.
	SCHÜTTELN-Taste	Ermöglicht es dem Benutzer, das Tonsignal zu aktivieren oder zu deaktivieren, das anzeigt, dass das Essen geschüttelt oder gemischt werden muss, wenn das Gerät 2/3 der gesamten Garzeit erreicht hat.
	DUAL-GAREN-Taste	Ermöglicht es dem Benutzer, die für den ersten Korb gewählten Einstellungen auch auf den zweiten Korb anzuwenden. Aus zwei Kochzonen wird eine, ideal für große Mengen an Speisen.
	Ein-/Aus-Taste	Ermöglicht es dem Benutzer, das Gerät ein- oder auszuschalten.
	Steuerungstaste für den LINKEN Korb	Ermöglicht dem Benutzer die Auswahl der gewünschten Gareinstellungen für den linken Korb auszuwählen.
	Steuerungstaste für den RECHTEN Korb	Ermöglicht es dem Benutzer, die gewünschten Gareinstellungen für den richtigen Korb auszuwählen.
	TEMP-Taste	Ermöglicht es dem Benutzer, die Gartemperatur manuell einzustellen. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu senken.
	ZEIT-Taste	Ermöglicht es dem Benutzer, die Garzeit manuell einzustellen. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern.

Daten zur Identifizierung:

Die folgenden Daten zur Identifizierung des Geräts finden Sie auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts:

- Hersteller und CE-Kennzeichnung
- Modell [Mod.]
- Seriennummer [SN]
- Versorgungsspannung [V] und Frequenz [Hz]
- Elektrische Leistungsaufnahme [W]

Vor dem Gebrauch:

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vorhanden sind.

Warnung!



Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zu Wänden, Möbeln oder anderen Geräten auf.

Warnung!



Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts, den Stecker und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Füllen Sie die Körbe nicht mit Wasser, wenn sie im Garraum installiert sind.

Warnung!



Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie einzelne Komponenten einsetzen oder entfernen.

2. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
3. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.

Bevor Sie das Gerät benutzen, sollten Sie alle abnehmbaren Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen. Verwenden Sie ein mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel angefeuchtetes Tuch. Trocknen Sie sie sorgfältig. Die Antihaf-Platten und die Körbe sind spülmaschinenfest.

Das Gerät ist mit zwei Garkörben ausgestattet. Sie können beide Körbe zum Garen verwenden (lesen Sie den Abschnitt „Duales Garen“) oder nur einen (lesen Sie den Abschnitt „Einfaches Garen“). Das Gerät funktioniert nur, wenn beide Körbe richtig in den Garraum eingesetzt sind, auch wenn einer der Körbe leer ist.

Die Antihaf-Platten erhöhen die Knusprigkeit der Speisen. Die Verwendung der Antihaf-Platten ist optional.

Vor dem Garen:

- Wenn Sie die Knusprigkeit der Speisen erhöhen möchten, setzen Sie die Antihaf-Platte (C) in den Korb ein.

1. Legen Sie die Lebensmittel in den Korb (F). Überschreiten Sie nicht die maximale Füllhöhe. Die maximale Füllhöhe wird durch die erhöhte Linie auf der Außenfläche der Körbe angezeigt.

Füllen Sie den Korb nicht mit Öl.

2. Setzen Sie den Korb in das Garfach (G) ein. Das korrekte Einsetzen ist durch ein „Klicken“ gekennzeichnet.

Warnung!



Stellen Sie sicher, dass die Körbe richtig eingesetzt und verriegelt sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Das Gerät ist mit einem System ausgestattet, das den Betrieb verhindert, wenn die Körbe nicht richtig in den Garraum eingesetzt sind. Auf dem Display (B) wird das Wort „Pot“ angezeigt.

3. Stecken Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose.

4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (⏻).

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, können Sie einen leichten Geruch und etwas Rauch wahrnehmen: Dies ist völlig normal, da einige Teile leicht geschmiert wurden, und wird nach kurzer Zeit aufhören. Dies hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

Einfaches Garen:

1. Drücken Sie die Steuerungstaste für den rechten (Ⓜ) oder den linken (Ⓛ) Korb, um das Garen im gewünschten Korb zu aktivieren.

2. Wählen Sie das voreingestellte Garprogramm, je nach Art der zu garenden Speise (lesen Sie „Gartipps“ für Einzelheiten zu den Programmen). Jedes voreingestellte Programm hat eine voreingestellte Garzeit, aber es ist auch möglich, die Gartemperatur und -zeit manuell einzustellen:

- Drücken Sie die TEMP-Tasten + oder -, um die Gartemperatur in Schritten von 5 °C einzustellen.

- Drücken Sie die ZEIT-Tasten + oder -, um die Garzeit in Schritten von 1 Minute einzustellen.

Um die Auswahlgeschwindigkeit zu erhöhen, halten Sie die Tasten zur Einstellung der Garzeit und der Temperatur gedrückt.

- Drücken Sie die SCHÜTTELN-Taste (🌀), um das Tonsignal zu aktivieren, das Ihnen vorschlägt, die Lebensmittel zu schütteln oder zu rühren, wenn das Gerät 2/3 der gesamten Garzeit erreicht hat.

3. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste (⏻). Das Gerät beginnt mit dem Garen der Speisen.

Während des Garens zeigt das Display (B) abwechselnd die abnehmende Zeit und die eingestellte Temperatur an. Um die Zeit und die Temperatur während des Garvorgangs zu ändern, drücken Sie die Steuerungstaste für den rechten (Ⓜ) oder den linken (Ⓛ) Korb, dann drücken Sie die Einstellstasten + oder -, um die Garzeit oder Temperatur auszuwählen. Es ist nicht notwendig, die Änderung zu bestätigen, sie wird in wenigen Minuten wirksam. Das Gerät kann während des Betriebs angehalten werden, z. B. um die Zutaten während des Garvorgangs zu rühren.



Warnung!

Gefahr von Verbrennungen. Berühren Sie nicht die Metallteile des Geräts.

Wenn der Korb aus dem Garraum genommen wird, entweichen auch Luft und heißer Dampf.

Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht vom Garraum fern.

- Drücken Sie die Start-/Pause-Taste (⏻). Das Gerät stoppt den Garvorgang.

- Drücken Sie die Entriegelungstaste (E) des Korbs (F). Greifen Sie den Griff (D) und nehmen Sie den Korb aus dem Garraum (G).

- Schütteln Sie den Korb, um die Zutaten gleichmäßig zu garen.

- Um den Betrieb des Geräts fortzusetzen, setzen Sie den Korb in den Garraum ein. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste (⏻).

Duales Garen:

Mit der dualen Garfunktion können Sie dieselben Lebensmittel in beiden Körben garen oder verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zubereiten.

Wenn Sie dasselbe Essen in beiden Körben garen möchten, können Sie die DUAL-GAREN-Funktion aktivieren, die die beiden Kochzonen zu einer einzigen macht, ideal zum Garen großer Mengen.

- Drücken Sie die DUAL-GAREN-Taste (👤). Die Symbole der Steuerungstasten für den rechten (Ⓜ) und den linken (Ⓛ) Korb blinken.

- Wählen Sie das gewünschte Garprogramm. Die Einstellungen werden für beide Körbe übernommen.

- Drücken Sie die Start-/Pause-Taste (⏻).

Alternativ ist es möglich, in den beiden Körben unterschiedliche Speisen zu garen:

- Wählen Sie die Gareinstellungen für den linken Korb und dann für den rechten Korb. Befolgen Sie die im Abschnitt „Einzelnes Garen“ beschriebene Vorgehensweise.

Wählen Sie die Gareinstellungen entsprechend der in den einzelnen Körben befindlichen Lebensmittel.

Die gewählten Gareinstellungen können für die beiden Körbe unterschiedlich sein.

Das Gerät ist mit der SYNC-BEENDEN-Funktion ausgestattet, um die Garzeit zu synchronisieren, wenn Sie verschiedene Lebensmittel in den beiden Körben garen möchten. Das Garen der Speisen wird also zur gleichen Zeit beendet. So aktivieren Sie die

SYNC-BEENDEN-Funktion:

- Wählen Sie die verschiedenen Gareinstellungen für die beiden Körbe über die Steuerungstasten für den rechten (R) und den linken (L) Korb.
- Drücken Sie die SYNC-BEENDEN-Taste (SYNC BEENDEN). Das Gerät regelt automatisch den Start des Garvorgangs der beiden Körbe. Das Garen der Speisen wird zur gleichen Zeit beendet.
- Drücken Sie die Start-/Pause-Taste (⏸). Wenn die SYNC-BEENDEN-Funktion aktiviert wurde und Sie die Zutaten während des Garens rühren möchten, drücken Sie die Taste Start-/Pause-Taste (⏸), um beide Garvorgänge zu beenden.

Nach dem Garen

- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einige Signaltöne ab und auf dem Display erscheint das Wort „Ende“.
- Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, stellen Sie den Korb zurück in den Garraum und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.
- Um den Garvorgang manuell zu beenden, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (⏻).

Warnung!

Berühren Sie nicht die Körbe, den Garraum, die Antihaft-Platten und die inneren Metallteile des Geräts, wenn das Gerät in Betrieb ist oder in den Minuten nach dem Ausschalten des Geräts. Warten Sie, bis die heißen Teile abgekühlt sind.

Warnung!

Vergewissern Sie sich, dass die im Gerät gegarten Zutaten goldbraun und nicht schwarz oder dunkel sind. Entfernen Sie die möglicherweise verbrannten Teile von den Zutaten.

Verwenden Sie keine Metallwerkzeuge, um Lebensmittel aus dem Korb zu entfernen.

1. Drücken Sie die Entriegelungstaste (E) des Korbs (F). Greifen Sie den Griff (D) und nehmen Sie den Korb aus dem Garraum (G).
2. Geben Sie das Essen auf einen Teller. Servieren Sie.

Alle Ölreste werden am Boden des Korbes aufgefangen.

Am Ende des Garvorgangs kann das Gerät sofort für die Zubereitung anderer Speisen verwendet werden.

Auto-off-Funktion

Dieses Gerät verfügt über einen Timer. Wenn der Timer „0“ erreicht, piept das Gerät und schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (⏻). Das Lüftungssystem schaltet sich einige Augenblicke später aus.

Tipps zur Zubereitung

Kleinere Zutaten benötigen eine kürzere Zubereitungszeit als größere. Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit, während eine kleinere Menge eine etwas kürzere Zeit erfordert.

Das Umrühren der kleineren Zutaten während des Garens optimiert das Endergebnis und hilft, die Zutaten gleichmäßig zu garen. Für ein knusprigeres Ergebnis geben Sie einen Esslöffel Öl zu frischen oder gefrorenen Kartoffeln und verwenden Sie die mitgelieferten Antihaft-Platten (C).

Sie können die Heißluftfritteuse auch für die Snacks verwenden, die Sie normalerweise backen.

Die optimale Menge, um knusprige Pommes Frites zuzubereiten, beträgt etwa 1,2–1,7 kg.

Voreingestellte Programme

Die folgende Tabelle zeigt die voreingestellten Programme, die auf dem Touchscreen-Display verfügbar sind. Jedes Symbol steht für ein Garprogramm. Das Programm ist mit einer empfohlenen Gartemperatur und -zeit auf der Grundlage der Art der Lebensmittel eingestellt. Die Garzeit ist ein Richtwert und hängt auch von der Dicke und der Menge der verwendeten Zutaten ab. Sie können die Zeit und Temperatur der voreingestellten Garprogramme ändern.

MENÜ	AKTIVE ZONE(N)	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MINUTEN)	TEMPERATUR (°C)	ZEIT	SCHÜTTEL-ZEITPUNKT
AIRFRYER	1 ZONE	190	15	80-200	1-60	2/3 ZEIT
AIRFRYER	2 ZONEN	190	18	80-200	1-60	2/3 ZEIT
BRATEN	1 ZONE	180	30	80-200	1-60	2/3 ZEIT
BRATEN	2 ZONEN	180	35	80-200	1-60	2/3 ZEIT
GRILLEN	1 ZONE	200	10	200	1-60	NEIN
GRILLEN	2 ZONEN	200	13	200	1-60	NEIN
BACKEN	1 ZONE	80-200	20	80-200	1-60	2/3 ZEIT
BACKEN	2 ZONEN	80-200	25	80-200	1-60	2/3 ZEIT
VORHEIZEN	1 ZONE	80-200	6	80-200	1-60	NEIN
VORHEIZEN	2 ZONEN	80-200	9	80-200	1-60	NEIN
DÖRREN	1 ZONE	35-80	480	35-80	1-60	NEIN
DÖRREN	2 ZONEN	35-80	480	35-80	1-60	NEIN
WARM HALTEN	1 ZONE	40-100	30	40-100	1-60	NEIN
WARM HALTEN	2 ZONEN	40-100	30	40-100	1-60	NEIN
POMMES FRITES	1 ZONE	80-200	20	80-200	1-60	2/3 ZEIT
POMMES FRITES	2 ZONEN	80-200	24	80-200	1-60	2/3 ZEIT

Die folgende Tabelle enthält ungefähre Zeiten und Temperaturen für verschiedene Typen von Lebensmitteln:

LEBENSMITTEL	ZEIT (IN MINUTEN)	TEMPERATUR (°C)
Fritten (gefroren)	15-20	200
Fritten (frisch)	20-30 (je nachdem, wie die Kartoffel(n) geschnitten wurde(n))	180-200
Gebrautes Gemüse	10-15	200
Kroketten	12-15	190
Chicken-Nuggets	10	200
Hühnerbeine	20-25	190
Steak	10-15	190
Frikadellen	8	180
Garnele	15-20	160
Kuchen	20-30	160
Quiche	25-30	180
Fisch	15-20	160-180
Schweineschnitzel	10-15	200
Frühlingsrollen	10-15	200
Gemüse	10-20	180
Meeresfrüchte	10-12	160

Vorheizen-Funktion

Zum Vorheizen des Geräts ohne Zutaten oder zum Aufwärmen von Speisen drücken Sie die Taste für das Pommes-frites-Programm, mit dem Sie eine Gartemperatur zwischen 60 und 200 °C und eine Garzeit zwischen 1 und 60 Minuten wählen können.

Dörren-Funktion

Die Dörren-Funktion ermöglicht das effektive Dörren von Lebensmitteln für eine optimale Lagerung. Die warme Luft zirkuliert ungehindert im Inneren des Geräts und trocknet die Lebensmittel gleichmäßig, während der Verlust an gesunden Vitaminen minimiert wird.


Diese Funktion kann zum Genießen von Obst, Gemüse und Pilzen oder zum Trocknen von Blumen und Pflanzen verwendet werden. Legen Sie vor dem Dörren die beiden mitgelieferten Antihaft-Platten in die Körbe.


Die folgende Tabelle enthält ungefähre Dörrzeiten und -temperaturen für verschiedene Arten von Lebensmitteln:

LEBENSMITTEL	TEMPERATUR (°C)	ZEIT
Kräuter	35-40	Von 5 bis 15/20 Stunden
Gemüse	50-55	
Obst	55-60	
Fisch/Fleisch	65-70	Von 2 bis 8 Stunden


Der Timer kann bis zu 24 Stunden eingestellt werden. Wenn das Dörren mehr Zeit benötigt, stellen Sie das Gerät am Ende der eingestellten Zeit erneut ein.

Reinigung und Pflege:

 **Warnung**
Gefahr eines elektrischen Schlags. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Füllen Sie die Körbe nicht mit Wasser, wenn sie im Garraum installiert sind.

 **Warnung**
Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und warten Sie, bis die heißen Teile abgekühlt sind, bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.

 **Warnung**
Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallwerkzeuge, um Kratzer und Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Verwenden Sie keine Lösungsmittel, die Kunststoffteile beschädigen.

 **Warnung**
Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie einzelne Komponenten einsetzen oder entfernen.

Reinigung des Geräts:

Reinigen Sie die nicht abnehmbaren Teile des Geräts mit einem nicht scheuernden, feuchten Tuch, um eine Beschädigung der Beschichtung zu vermeiden. Trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch.

Reinigen Sie den Garraum mit einem nicht scheuernden, in warmem Wasser getränktem Tuch. Trocknen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab.

Reinigen Sie das Heizelement mit einem trockenen Tuch, um Essensreste zu entfernen.

Reinigen der Komponenten:

Die Antihaft-Platten und Körbe sind aus antihaftbeschichtetem Material: Trübungen und Flecken, die nach längerem Gebrauch auftreten können, sind normal und beeinträchtigen weder das Garen noch den Geschmack der Speisen.

Die Antihaft-Platten und die Körbe sind spülmaschinenfest. Um die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung zu verlängern, wird empfohlen, die Antihaft-Platten (C) und die Körbe (F) von Hand zu waschen. Verwenden Sie ein handelsübliches Geschirrspülmittel und einen weichen, nicht scheuernden Schwamm.

Um die Essensreste im Korb aufzuweichen, können Sie ihn mit heißem Wasser füllen. Fügen Sie ein paar Tropfen Spülmittel hinzu. Warten Sie 10 Minuten. Waschen und trocknen Sie ihn.

Außerbetriebnahme:

Wenn Sie das Gerät außer Betrieb nehmen, sollten Sie es vom Stromnetz trennen. Wenn Sie das Gerät entsorgen möchten, trennen Sie die verschiedenen Teile des Geräts und entsorgen Sie sie entsprechend ihrer Zusammensetzung und den im Land der Verwendung geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

Fehlersuche:

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Netzkabel ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die geerdet sein muss.
	Der Timer ist noch nicht eingestellt.	Drücken Sie die ZEIT-Taste und stellen Sie die gewünscht Garzeit ein. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste (), um den Garvorgang zu starten.
	Der Korb wurde nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in das Garfach ein. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem „Klick“.
Die Zutaten sind noch nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie weniger Zutaten in den Korb. Kleine Lebensmittelmengen können leichter gleichmäßig gegart werden.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie die TEMP-Taste und stellen Sie eine höhere Gartemperatur ein. Schauen Sie im Rezeptbuch nach.
	Die gewählte Garzeit ist zu kurz.	Drücken Sie die ZEIT-Taste und stellen Sie eine längere Garzeit ein. Schauen Sie im Rezeptbuch nach.
Die Zutaten werden nicht gleichmäßig gegart.	Einige Zutaten müssen während des Garens mehrmals gerührt werden.	Die Zutaten, die oben liegen oder mit anderen Zutaten bedeckt sind, müssen während des Garens gerührt werden.
Die frittierten Snacks sind nicht knusprig.	Sie verwenden Snacks, die auf traditionelle Weise zubereitet werden müssen.	Bereiten Sie die Snacks im Ofen zu oder bestreichen Sie sie mit Öl, bevor Sie sie in den Korb legen.
		Setzen Sie die Antihaft-Platte in den Korb ein, um die Lebensmittel knuspriger zu machen.
Der Korb kann nicht vollständig in den Garraum eingesetzt werden.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie weniger Zutaten in den Korb. Kleinere Lebensmittelmengen garen gleichmäßiger.
	Der Korb wurde nicht richtig in das Garfach eingesetzt.	Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in das Garfach ein. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem „Klick“.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Die Zutaten, die Sie garen, sind fettiger.	Wenn Sie fettigere Zutaten frittieren, setzt sich mehr Öl im Behälter ab. Das Öl erzeugt beim Garen mehr weißen Rauch. Dies hat keinen Einfluss auf die Zubereitung der Zutaten oder auf das Gerät.
	Im Korb befinden sich noch einige Fettreste vom vorherigen Garen.	Der weiße Rauch wird durch die Erwärmung des Fetts oder Öls im Korb verursacht. Reinigen Sie den Korb nach dem Gebrauch gründlich.
Frische Kartoffeln, in Stäbchen geschnitten, werden nicht gleichmäßig frittiert.	Die verwendete Kartoffelsorte ist nicht zum Frittieren geeignet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, sie beim Garen zu rühren.
	Waschen und trocknen Sie die Kartoffeln, bevor Sie sie braten.	Waschen Sie die Kartoffeln und entfernen Sie die gesamte Stärke, die sich auf den Kartoffeln abgelagert hat.
Die frischen Kartoffeln, in Stäbchen geschnitten, sind nicht knusprig, wenn ich sie aus der Fritteuse nehme.	Die Knusprigkeit der frittierten Kartoffeln hängt von der in den Kartoffeln enthaltenen Wassermenge und von der Menge des in der Fritteuse zugegebenen Öls ab.	Achten Sie darauf, das Wasser von den äußeren Teilen der Kartoffeln zu entfernen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stäbchen für mehr Knusprigkeit.
		Für mehr Knusprigkeit, fügen Sie etwas mehr Öl hinzu.
		Setzen Sie die Antihaft-Platte in den Korb ein, um die Lebensmittel knuspriger zu machen.

DE: GARANTIE

Der Garantieberbieter und autorisierte Dienstleister ist AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slowenien, übernimmt die Verantwortung dafür, dass das Produkt während der Garantiezeit einwandfrei funktioniert. Während der Garantiezeit Beginnend mit der Lieferung des Produkts reparieren wir alle auftretenden Mängel und Mängel am Produkt als Ergebnis der normalen Verwendung des Produkts. Die Garantie erlischt, wenn das Produkt von einer nicht autorisierten Person manipuliert wurde der Aussteller der Garantiekarte oder dass die nicht originalen Teile zur Reparatur verwendet wurden. Wenn das Produkt nicht innerhalb von 45 Tagen nach Erhalt der Serviceanfrage repariert wird, ersetzt der Garantieberbieter es durch a neues, identisches und einwandfreies Produkt kostenlos. Die Garantiezeit verlängert sich um die Anzahl der Reparaturtage dauerte.

Die Garantie gilt nicht für:

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

Die Garantie gilt in dem Land, in dem der Kauf getätigt wurde, und wird an dem Ort durchgesetzt, an dem der Kauf getätigt wurde hergestellt oder von einem autorisierten Wiederverkäufer für diesen Markt, der in der Produktdeklaration auf der Verpackung angegeben ist. Das Die Garantie schließt die Rechte des Verbrauchers aus der Haftung des Verkäufers für Mängel an der gelieferten Ware nicht aus. Die Garantiezeit beträgt 24 Monate. Der Importeur für einzelne Märkte ist für die Produktreparatur verantwortlich.

Product: _____

Datum der Lieferung der Ware: _____

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



O TEM PRIROČNIKU

Naprava je bila izdelana v skladu s specifičnimi veljavnimi evropskimi standardi, vsi deli, ki so lahko nevarni za uporabnika, pa so zaščiteni. Pred uporabo natančno preberite ta priročnik. Napravo uporabljajte samo za predvideno uporabo, da se izognete morebitnim poškodbam in okvaram. Ta priročnik hranite na doseg roke, da ga boste lahko v prihodnje uporabljali. Če se odločite, da boste aparat dali v uporabo drugim osebam, ne pozabite priložiti tudi teh navodil.

Informacije v tem priročniku so označene z naslednjimi simboli, ki pomenijo:



Nevarnost za otroke



Opozorilo pred opeklinami



Nevarnost zaradi elektrike



Opozorilo – poškodbe naprave



Nevarnost poškodb zaradi drugih vzrokov

PREDVIDENA UPORABA

V aparatu lahko kuhate gosta živila. Naprave ne uporabljajte za kuhanje tekočih živil. Če je to potrebno za kuhanje, lahko dodate majhne količine tekočine, pri čemer preverite, ali so živila vpila dodano tekočino, preden dolijete več tekočine. Če dodate preveliko količino tekočine, lahko ta izteče in poškoduje aparat.

Ta aparat se ne sme uporabljati v komercialne in industrijske namene.

Kakršna koli drugačna uporaba aparata ni predvidena s strani proizvajalca, ki ni odgovoren za kakršno koli škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe aparata. Nepravilna uporaba ima za posledico tudi izgubo kakršne koli oblike garancije.

PREOSTALA TVEGANJA

Opozorilo!



Nevarnost električnega udara. Naprave ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.



Opozorilo pred opeklinami. Ne dotikajte se košar, kahalnega prostora, plošč z neoprijemljivim premazom in notranjih kovinskih delov aparata, ko aparat deluje ali v minutah po njegovem izklopu. Počakajte, da se vroči deli ohladijo.

VARNOSTNA OPOZORILA

Pred uporabo pozorno preberite navodila.

Naprava je bila zasnovana za uporabo v gospodinjstvu ali podobne namene, kot so:

- v prostorih za kuhanje, rezerviranih za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih strokovnih okoljih,
- na kmetijah,
- hotelih, motelih, penzionih in drugih stanovanjskih objektih (za uporabo s strani gostov).

- Zavračamo vsakršno odgovornost za napačno uporabo ali uporabo, ki ni navedena v tem priročniku. Zaradi neustrezne uporabe prav tako prenehajo veljati vse oblike garancije.
- Priporočamo, da shranite originalno embalažo, saj brezplačna pomoč ni zagotovljena za okvare, ki so posledica neustrezne embalaže izdelka v času pošiljanja v pooblaščen servisni center.
- Da ne bi ogrozili varnosti naprave, uporabljajte samo originalne rezervne dele in dodatke, ki jih je odobril proizvajalec.
- Naprava je skladna z Uredbo (ES) št. 1935/2004 z dne 27. 10. 2004 o materialih, namenjenih za stik z živili.



Nevarnost za otroke.

- Napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki nimajo izkušenj ali znanja, le pod nadzorom odgovorne osebe ali če so prejeli in razumeli navodila ter obstoječe nevarnosti pri uporabi naprave.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Postopkov čiščenja in vzdrževanja, opisanih v tem priročniku, naj ne izvajajo otroci, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- Napravo in napajalni kabel vedno hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Napajalni kabel naj ne visi na mestu, kjer bi ga lahko prijel otrok.
- Napravo postavite tako, da otroci ne morejo doseči vročih delov.
- Embalaže ne puščajte v bližini otrok, saj predstavlja potencialni vir nevarnosti.
- Če se odločite, da boste ta aparat odstranili kot odpadek, ga je priporočljivo onesposobiti tako, da prerežete napajalni kabel. Priporočljivo je tudi, da nevtralizirate dele aparata, ki bi lahko predstavljali nevarnost, zlasti za otroke, ki bi lahko aparat uporabljali kot igračo.



Opozorilo pred opeklinami.

- Pred čiščenjem in vzdrževanjem izklopite napravo iz električnega omrežja in počakajte, da se vroči deli ohladijo.
- Ne dotikajte se košar, kahalnega prostora, plošč z neoprijemljivim premazom in notranjih kovinskih delov aparata, ko aparat deluje ali v minutah po njegovem izklopu.
- Košare primite le za ročaj in za odstranjevanje košar uporabite kuhinjske krpe ali prijemale.
- Košare ne napolnite z oljem. Nevarnost požara.
- Med uporabo se iz dovoda zraka sproščata zrak in vroča para. Roke in obraz naj bodo na varni razdalji od dovoda zraka.
- Ko košarico odstranite iz kahalnega prostora, se prav tako sprostita zrak in vroča para. Roke in obraz naj bodo oddaljeni od kahalnega prostora.



Opozorilo: vroča površina.

⚠ Nevarnost zaradi elektrike

- Pred priključitvijo naprave na električno omrežje preverite, ali napetost, navedena na tipski ploščici pod napravo, ustreza lokalni napetosti.
- Uporaba podaljškov, ki jih proizvajalec ni odobril, lahko povzroči poškodbe in nesreče.
- Aparat vedno priključite na ozemljeno vtičnico.
- V isto vtičnico ne priključujte druge opreme z visoko močjo (kot so peči, likalniki, radiatorji). Nevarnost električne preobremenitve.
- Nikoli ne potegnite za napajalni kabel ali napravo, da bi izključili vtič iz električne vtičnice.
- Nikoli ne dajte delov pod napetostjo v stik z vodo: nevarnost kratkega stika in ali električnega udara.
- Napajalnega kabla ne puščajte ob ostrih delih ali ostrih robovih.
- Poskrbite, da se napajalni kabel nikoli ne bo dotikal vročih površin.
- Čiščenje in vzdrževanje je treba izvajati, ko je naprava izklopljena in izključena iz električne vtičnice.
- Naprave ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Naprave ne uporabljajte, če imate mokre roke ali če ste bos.
- Če naprave ne uporabljate, tudi za krajši čas, jo izklopite in vedno izvalcite napajalni kabel iz vtičnice.
- Naprave ne puščajte brez nadzora, ko je priključena na električno omrežje.

⚠ Opozorilo - poškodbe naprave

- Napravo postavite na stabilno in suho površino.
- Naprave ne postavljajte na zelo vroče površine ali v bližino odprtega ognja, da ne poškodujete premaza.
- Naprave ne postavljajte v bližino vnetljivih materialov (kot so tkanine, zavese).
- Napajalni kabel se ne sme dotikati vročih delov naprave.
- Pred uporabo v celoti odvijte napajalni kabel.
- Naprave ne smete napajati z zunanjimi časovniki ali ločenimi sistemi z daljinskim upravljanjem.
- Med delovanjem aparata ne ovirajte dovoda zraka, da ne pride do materialnih poškodb in/ali pregrevanja naprave.
- Sestavine polagajte samo v košarico, da se hrana ne bi dotikala električnih delov.
- Pred zagonom naprave se vedno prepričajte, da sta košari pravilno vstavljena v kuhalni prostor.
- Nikoli ne uporabljajte naprave, ne da bi košari vstavili v kuhalni prostor.
- Košare nikoli ne napolnite nad najvišjo dovoljeno mejo.
- Na napravo nikoli ne postavljajte predmetov.
- Ne zaženite prazne naprave.
- Naprave ne uporabljajte na prostem.
- Naprave ne puščajte izpostavljene vremenskim vplivom (npr. dežju ali soncu).
- Po izklopu aparata iz električnega omrežja in ko se vroči deli ohladijo, lahko aparat očistite le z mehko krpo, rahlo navlaženo z vodo in nekaj kapljicami blagega, neagresivnega čistilnega sredstva.
- Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, ki bi lahko poškodovala plastične dele.

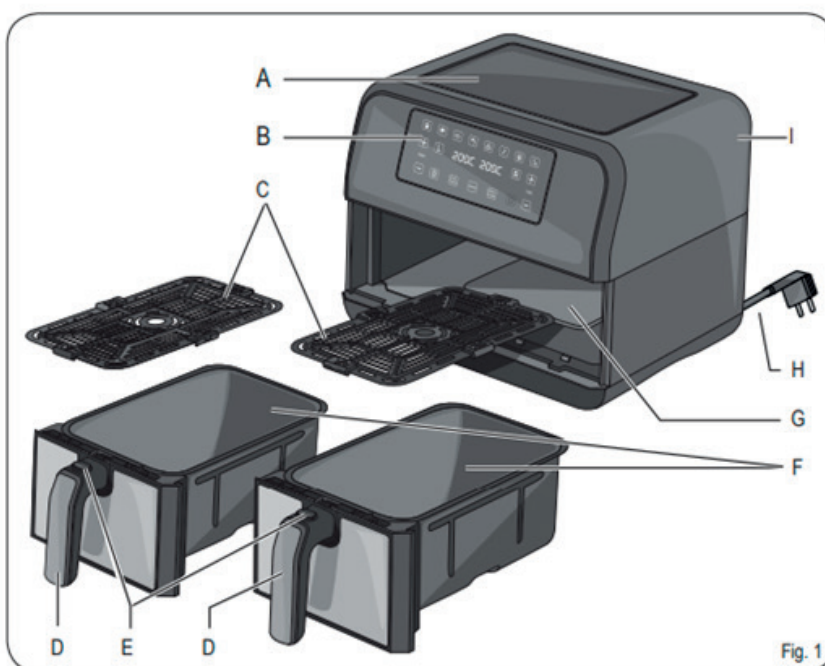
⚠ Nevarnost poškodb zaradi drugih vzrokov

- Če želite aparat dvigniti, ga držite za telo.
- Naprave ne premikajte, ne da bi odstranili živila iz košar.
- Napravo postavite v okolje, ki je dovolj osvetljeno, čisto in kjer je električna vtičnica lahko dostopna.
- Aparat uporabljajte in ga pustite stati na stabilni površini.
- Aparata ne smete uporabljati, če je padel, če ima vidne znake poškodb ali če iz njega izteka voda. Naprave ne uporabljajte, če sta napajalni kabel ali vtič poškodovana ali če je naprava pokvarjena.

TA NAVODILA VEDNO SHRANITE ZA POZNEJŠO UPORABO.

Opis naprave










- A - Ohišje naprave
- B - Zaslon na dotik
- C - Plošči z neoprijemljivim premazom
- D - Ročaja košar
- E - Gumb za odpiranje košare
- F - Košara
- G - Kuhalna površina
- H - Napajalni kabel
- I - Dovod zraka



Opis zaslona na dotik

PREDNASTAVLJENI PROGRAMI KUHANJA

Gumb
Cvretje / AIR FRYER
Ribe, meso, zelenjava / ROAST
Žar / BROIL
Peka / BAKE
Pred-gretje / PRE-HEAT
Dehidracija / DEHYDRATE
Gretje / KEEP WARM
Ocvrt krompirček / FRENCH FRIES

FUNKCIJE GUMBOV		
	Button	Description
	Start & Pavza	Omogoča uporabniku začeti ali začasno prekiniti kuhanje.
	SYNC FINISH	Omogoča uporabniku uskladiti čas kuhanja obeh košar, tako da je hrana pripravljena ob istem času.
	SHAKE	Omogoča uporabniku vključiti ali izključiti zvočni signal za mešanje ali pretresanje hrane, ko naprava pride do 2/3 nastavljenega časa kuhanja.
	DUAL COOK	Omogoča uporabniku uporabiti enake nastavitve kuhanja za obe košari. 2 kuhalni coni postaneta ena, idealna za večje količine hrane.
	ON / OFF	Omogoča uporabniku prižgati in ugasniti napravo.
	Gumb za nastavitve LEVE košare	Omogoča uporabniku nastaviti program kuhanja za levo košaro.
	Gumb za nastavitve DESNE košare	Omogoča uporabniku nastaviti program kuhanja za desno košaro.
	TEMP	Omogoča uporabniku ročno nastavljanje temperature kuhanja. Pritisnite gumb + ali - za zvišanje ali znižanje temperature.
	TIME	Omogoča ročno nastavljanje časa kuhanja. Pritisnite + ali - za zvišanje ali znižanje časa kuhanja.

Identifikacijski podatki:

Naslednji identifikacijski podatki naprave so navedeni na ploščici na podnožju naprave:

- Proizvajalec in oznaka CE
- Model [Mod.]
- Serijska številka [SN]
- Napajalna napetost [V] in frekvenca [Hz]
- Poraba električne energije [W]

Pred uporabo:

1. Odstranite embalažo in preverite, ali so prisotni vsi sestavni deli.

Opozorilo!



Napravo postavite na razdaljo najmanj 10 cm od sten, pohištva ali drugih naprav.

Opozorilo!



Ohišja naprave, vtiča in napajalnega kabla nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine. Košar ne napolnite z vodo, ko so nameščene v prostoru za kuhanje.

Opozorilo!



Pred vstavljanjem ali odstranjevanjem posameznih sestavnih delov aparat vedno izključite iz električnega omrežja.

2. Napravo postavite na ravno, stabilno in toplotno odporno površino.
3. Popolnoma odvijte napajalni kabel.

Pred uporabo naprave je priporočljivo očistiti vse odstranljive dele, ki bodo prišli v stik s hrano. Uporabite krpo, navlaženo s toplo vodo in blagim detergentom. Dobro posušite. Plošče z neoprijemljivim premazom in košari so primerne za pomivanje v pomivalnem stroju.

Naprava je opremljena z dvema košarama za kuhanje. Živila lahko kuhate/pečete v obeh košarah (preberite odstavek "Dvojno kuhanje") ali samo v eni (preberite odstavek "Enojno kuhanje"). Naprava deluje le, če sta obe košari pravilno vstavljeni v kuhalni prostor, tudi če je ena od njiju prazna.

Plošči z neoprijemljivim premazom povečata hrustljivost hrane. Uporaba plošč z neoprijemljivim premazom ni obvezna.

Pred kuhanjem:

- Če želite povečati hrustljivost hrane, v košarico vstavite ploščo z neoprijemljivim premazom (C).

1. Živila položite v košaro (F). Pri tem ne prekoračite najvišje dovoljene ravni. Najvišja raven je označena z izbočeno črto na zunanji površini košar.

Košarice ne napolnite z oljem.

2. Košarico vstavite v prostor za kuhanje (G). Ko je košarica pravilno vstavljena, se zasliši »klik«.

Opozorilo!



Pred uporabo aparata se prepričajte, da sta košari pravilno vstavljeni in zaklenjeni.

Naprava je opremljena s sistemom, ki preprečuje delovanje, če košari nista pravilno vstavljeni v kuhalni prostor. Na zaslonu (B) se prikaže beseda "Pot".

3. Priključite napravo v električno vtičnico.
4. Pritisnite gumb ON/OFF (vklop/izklop)

Ob prvi uporabi naprave lahko opazite sproščanje rahlega vonja in malo dima: to je povsem normalno, saj so bili nekateri deli rahlo premazani, po kratkem času se bo prenehalo pojavljati. To ne vpliva na delovanje naprave.

Enojno kuhanje:

1. Pritisnite desni gumb za upravljanje košare ali levega , da vklopite kuhanje v zeleni košari.

2. Glede na vrsto hrane, ki jo želite skuhati, izberite pred-nastavljeni program kuhanja (za podrobnosti o programih preberite "Nasveti za kuhanje").

Vsak pred-nastavljeni program ima privzeti čas kuhanja, vendar je mogoče temperaturo in čas kuhanja nastaviti tudi ročno:

- Če želite nastaviti temperaturo kuhanja, pritisnite gumbe TEMP + ali - v intervalih po 5 °C.

- Pritisnite gumba TIME + ali - za nastavev časa kuhanja v intervalih po 1 minuto.

Če želite povečati hitrost izbire, pritisnite in pridržite gumba za nastavev časa in temperature kuhanja.

- Pritisnite gumb SHAKE za aktivacijo zvočnega signala, ki opozori, da je potrebno vsebino košar premešati ali pretresti, ko sta pretekli 2/3 celotnega časa kuhanja.

3. Pritisnite gumb Start/Pavza . Naprava bo začela kuhati/pečiti hrano.

Med kuhanjem se na zaslonu (B) izmenično prikazujeta zmanjševanje časa in nastavljena temperatura. Če želite med kuhanjem spremeniti čas in temperaturo, pritisnite desni gumb za upravljanje košare ali levega , nato pa pritisnite gumba za nastavev + ali - , da izberete čas kuhanja ali temperaturo. Spremembe ni treba potrditi, v nekaj minutah začne nova nastavev veljati. Napravo lahko med delovanjem zaustavite, npr. za mešanje sestavin med kuhanjem.



Opozorilo!

Nevarnost opeklin. Ne dotikajte se kovinskih delov naprave.

Ko košarico odstranite iz kuhalnega prostora, iz njega uideta tudi zrak in vroča para.

Roke in obraz naj bodo stran od kuhalnega prostora.

- Pritisnite gumb start/pavza . Naprava ustavi proces kuhanja.
- Pritisnite gumb za odklepanje (E) košare (F). Zagrabite ročaj (D) in odstranite košaro v uporabi iz kuhalnega prostora (G).
- Košarico pretresite, da se sestavine enakomerno skuhamo.
- Za nadaljevanje delovanja aparata vstavite košaro v prostor za kuhanje. Pritisnite gumb start/pavza .

Dvojno kuhanje:

S funkcijo dvojnega kuhanja lahko kuhate isto hrano v obeh košarah ali hkrati kuhate različno hrano.

Če želite kuhati isto hrano v obeh košarah, lahko aktivirate funkcijo DUAL COOK, ki bo oba kuhalna prostora spremenila v enega, kar je idealno za kuhanje večjih količin hrane.

- Pritisnite gumb DUAL COOK . Simbola desnega gumba za upravljanje košare in levega utripata.

- Izberite zeleni program kuhanja. Nastavev bo uporabljena za obe košari.

- Pritisnite gumb start/pavza .






Druga možnost je, da v obeh košarah kuhate različna živila:

- Izberite nastavitve kuhanja za levo košaro in nato za desno košaro. Izvedite postopek, opisan v odstavku "enojno kuhanje".

Izberite program/nastavitve glede na hrano, ki je v vsaki košari.

Izbrane nastavitve kuhanja se lahko razlikujejo za obe košari.


Naprava je opremljena s funkcijo SYNC FINISH, ki omogoča sinhronizacijo časa kuhanja, če želite v dveh košarah kuhati različno hrano. Kuhanje obeh jedi se bo tako končalo ob istem času. Aktivacija funkcije SYNC FINISH:

- Z desnim  in levim  gumbom za upravljanje košar izberite različne nastavitve kuhanja za obe košarici.
- Pritisnite gumb SYNC FINISH . Aparat bo samodejno uravnaval začetek postopka kuhanja obeh košar. Kuhanje jedi se bo končalo istočasno.
- Pritisnite gumb START/PAUSE . Če je bila aktivirana funkcija SYNC FINISH in želite sestavine med kuhanjem premešati, pritisnite gumb START/PAUSE , da ustavite oba postopka kuhanja.

Po končanem kuhanju

Ko je kuhanje končano, naprava nekajkrat zapiska, na zaslonu pa se prikaže napis "END".

Če jed še ni pripravljena, postavite košarico nazaj v prostor za kuhanje in nastavite časovnik še na nekaj minut.

- Če želite ročno ustaviti postopek kuhanja, pritisnite gumb za vklop/izklop .

Opozorilo!

Ne dotikajte se košar, kuhalnega prostora, plošč z neoprijemljivim premazom in notranjih kovinskih delov aparata, ko aparat deluje ali v nekaj minutah po njegovem izklopu. Počakajte, da se vroči deli ohladijo.

Opozorilo!

Prepričajte se, da je hrana, ki se kuha v napravi, zlato rjave barve in ne črna ali temna. S hrane odstranite morebitne zažgane dele.


Za odstranjevanje živil iz košare ne uporabljajte kovinskih pripomočkov.

1. Pritisnite gumb za odklepanje (E) košare (F). Zagrabite ročaj (D) in odstranite košaro s hrano iz kuhalnega prostora (G).
2. Hrano položite na krožnik. Postrezite.

Morebitni ostanki olja se bodo zbrali na dnu košare.

Po koncu kuhanja lahko aparat takoj uporabite za pripravo druge hrane.

Funkcija za samodejni izklop

Ta naprava ima časovnik. Ko časovnik doseže vrednost "0", naprava zapiska in se samodejno izklopi. Če želite aparat izklopiti ročno, pritisnite gumb ON/OFF . Prezračevalni sistem se ustavi nekaj trenutkov pozneje.

Predlogi za pripravo

Za manjše sestavine je potreben krajši čas kuhanja v primerjavi z večjimi sestavinami. Večja količina sestavin zahteva nekoliko daljši čas priprave, manjša količina pa nekoliko krajši čas.

Mešanje manjših sestavin med kuhanjem optimizira končni rezultat in pripomore k enakomernemu kuhanju sestavin.

Za bolj hrustljav rezultat svežemu ali zamrznjenemu krompirju dodajte žlico olja in uporabite priložene plošče z neoprijemljivim premazom (C).

Cvrtnik na vroč zrak lahko uporabite tudi za prigrizke, ki jih običajno pečete v pečici.

Optimalna količina za pripravo hrustljavega krompirčka je približno 1,2-1,7 kg.

Pred-nastavljeni programi

Naslednja tabela prikazuje pred-nastavljene programe, ki so na voljo na zaslonu na dotik. Vsak simbol ustreza programu za kuhanje. Program je nastavljen s priporočeno temperaturo in časom kuhanja glede na vrsto živila. Čas kuhanja je okviren, odvisen je tudi od debeline in količine uporabljenih sestavin. Čas in temperaturo pred-nastavljenih programov kuhanja je mogoče spremeniti.

MENI	AKTIVNA CONA	TEMPERATURA (°C)	ČAS (MINUTE)	RAZPON TEMPERATUR (°C)	ČASOVNI RAZPON	ČAS ZA MEŠANJE
AIR FRYER	1 CONA	190	15	80-200	1-60	2/3 ČASA
AIR FRYER	2 CONI	190	18	80-200	1-60	2/3 ČASA
ROAST	1 CONA	180	30	80-200	1-60	2/3 ČASA
ROAST	2 CONI	180	35	80-200	1-60	2/3 ČASA
BROIL	1 CONA	200	10	200	1-60	NE
BROIL	2 CONI	200	13	200	1-60	NE
BAKE	1 CONA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 ČASA
BAKE	2 CONI	80-200	25	80-200	1-60	2/3 ČASA
REHEAT	1 CONA	80-200	6	80-200	1-60	NE
REHEAT	2 CONI	80-200	9	80-200	1-60	NE
DEHYDRATE	1 CONA	35-80	480	35-80	1-60	NE
DEHYDRATE	2 CONI	35-80	480	35-80	1-60	NE
KEEP WARM	1 CONA	40-100	30	40-100	1-60	NE
KEEP WARM	2 CONI	40-100	30	40-100	1-60	NE
FRENCH FRIES	1 CONA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 ČASA
FRENCH FRIES	2 CONI	80-200	24	80-200	1-60	2/3 ČASA

Naslednja tabela prikazuje približne čase in temperature za različne vrste hrane:

HRANA	ČAS (V MINUTAH)	TEMPERATURA (°C)
Krompirček (zmrznjen)	15-20	200
Krompirček (svež)	20-30 (odvisno od velikosti in debeline krompirja)	180-200
Ocvrta zelenjava	10-15	200
Kroketi	12-15	190
Piščanci medaljoni	10	200
Piščanca stegna	20-25	190
Zrezek	10-15	190
Mesne kroglice	8	180
Škampi	15-20	160
Torta	20-30	160
Pita	25-30	180
Ribe	15-20	160-180
Svinjski kotlet	10-15	200
Spomladanski zavitki	10-15	200
Zelenjava	10-20	180
Morski sadeži	10-12	160

Funkcija pred-gretja

Za segrevanje naprave brez sestavin ali za ponovno segrevanje hrane pritisnite gumb za program za krompirček (French fries), ki omogoča izbiro temperature kuhanja med 60 in 200 °C ter časa kuhanja med 1 in 60 minutami.

Funkcija dehidracije

Funkcija dehidracije omogoča učinkovito dehidracijo živil za optimalno shranjevanje. Topel zrak prosto kroži v notranjosti naprave in enakomerno suši živila, hkrati pa zmanjšuje izgubo zdravih vitaminov.

To funkcijo lahko uporabite za sušenje sadja, zelenjave in gob ter za sušenje cvetja in rastlin. Pred dehidracijo v košari vstavite dve priloženi plošči z neoprijemljivim premazom.

Naslednja preglednica prikazuje približne čase in temperature dehidracije za različne vrste živil:

ŽIVILO	TEMPERATURA (°C)	ČAS
Zelišča	35-40	Od 5 do 15/20 ur
Zelenjava	50-55	
Sadje	55-60	
Ribe/meso	65-70	Od 2 do 8 ur

Časovnik lahko nastavite na do 24 ur. Če je za dehidracijo potreben daljši čas, napravo ob koncu nastavljenega časa ponovno nastavite.

Čiščenje in vzdrževanje:

Opozorilo!

Nevarnost električnega udara. Naprave ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Košar ne napolnite z vodo, ko sta nameščeni v kuhalnem prostoru.

Opozorilo!

Pred čiščenjem in vzdrževanjem izklopite napravo iz električnega omrežja in počakajte, da se vroči deli ohladijo.

Opozorilo!

Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali kovinskih orodij, da ne bi opraskali in poškodovali premaza. Nikoli ne uporabljajte topil, ki bi lahko poškodovali plastične dele.

Opozorilo!

Pred vstavljanjem ali odstranjevanjem posameznih sestavnih delov napravo vedno izključite iz električnega omrežja.

Čiščenje naprave:

Neodstranljive dele naprave očistite z mehko vlažno krpo, da ne poškodujete premaza. Osušite jih s suho krpo.

Kuhalni prostor očistite z mehko krpo, namočeno v toplo vodo. Osušite s suho krpo.

Grelni del očistite s suho krpo, da odstranite ostanke hrane.

Čiščenje sestavnih delov:

Plošči in košari so izdelane iz materiala, ki se ne prijemata: morebitna motnost in sledi, ki se lahko pojavijo po daljši uporabi, so normalne in ne vplivajo na kuhanje in okus hrane.

Plošči in košari z neoprijemljivim premazom je mogoče pomivati v pomivalnem stroju. Da bi podaljšali življenjsko dobo neoprijemljivega premaza, je priporočljivo, da plošči z neoprijemljivim premazom (C) in košari (F) pomivate ročno. Uporabite običajen detergent za posodo in mehko gobo.

Za zmehčanje ostankov hrane v košarici jo lahko napolnite z vročo vodo. Dodajte nekaj kapljic detergenta. Pustite počivati 10 minut. Operite in posušite.

Varno odstranjevanje naprave

Pri odstranjevanju naprave jo je treba izključiti iz električne vtičnice. Če želite napravo zavreči, ločite različne dele naprave in jih odstranite v skladu z njihovo sestavo in zakonskimi določbami, ki veljajo v državi uporabe.

Težava	Možni vzroki	Rešitve
Naprava ne deluje.	Napajalni kabel ni ni priključen.	Vtič vstavite v električno vtičnico, ki mora biti ozemljena.
	Časovnik ni nastavljen.	Pritisnite gumb TIME in nastavite zeleni čas kuhanja. Za začetek kuhanja pritisnite gumb za start/pavzo ()
	Košara ni pravilno vstavljena.	Košarico pravilno vstavite v prostor za kuhanje. Ob pravilnem vstavljanju se zasliši "klik".
Sestavine niso pripravljene.	Količina sestavin v košari je prevelika.	V košarico vstavite manjšo količino sestavin. Manjše količine hrane se lažje enakomerno skuhamo.
	Nastavljena temperatura je prenizka.	Pritisnite gumb TEMP in nastavite višjo temperaturo kuhanja. Glejte knjigo z recepti.
	Izbrani čas kuhanja je prekratek.	Pritisnite gumb TIME in nastavite daljši čas kuhanja. Glejte knjigo z recepti.
Sestavine niso enakomerno kuhane.	Nekatere sestavine je treba med kuhanjem večkrat premešati.	Sestavine na vrhu ali tiste, ki so pokrite z drugimi sestavinami, je treba med kuhanjem premešati.
Ocvrti prigrizki niso hrustljavi.	Uporabljajte prigrizke, ki jih je treba pripraviti na tradicionalen način.	Prigrizke pripravite v pečici ali jih pred vstavljanjem v košarico premažite z oljem.
		V košarico vstavite ploščo z neoprijemljivim premazom, da bo hrana bolj hrustljava.
Košare ni mogoče do konca vstaviti v kupalni prostor.	Količina sestavin v košarici je prevelika.	V košarico dajte manj sestavin. Manjše količine hrane se enakomerneje skuhamo.
	Košara ni pravilno vstavljena v kupalni prostor.	Košarico pravilno vstavite v prostor za kuhanje. Ob pravilnem vstavljanju se zasliši "klik".
Iz aparata izhaja bel dim.	Sestavine, ki jih kuhate, so bolj mastne.	Pri cvrtju bolj mastnih sestavin se v posodi nabere več olja. Olje med kuhanjem proizvaja več belega dima. To ne vpliva na pripravo hrane ali na delovanje aparata.
	V košarici je nekaj ostankov maščobe, ki je ostala od prejšnjega kuhanja.	Bel dim je posledica segrevanja maščobe ali olja v košarici. Po uporabi košaro temeljito očistite.
Surov krompir, narezan na palčke, ni enakomerno ocvrt.	Uporabljena vrsta krompirja ni primerna za cvrtje.	Uporabite surov krompir in poskrbite, da ga med kuhanjem premešate.
	Krompir pred cvrtjem operite in posušite.	Krompir operite in odstranite ves škrob, ki ga je krompir izločil.
Surov krompir, narezan na palčke, ni hrustljav, ko ga vzamem iz cvrtnika.	Hrustljivost ocvrtega krompirja je odvisna od količine vode, ki jo vsebuje krompir, in od količine olja, dodanega v cvrtnik.	Preden dodate olje, poskrbite, da se voda na zunanjem delu krompirja posuši.
		Za večjo hrustljivost krompir narežite na manjše palčke.
		Za večjo hrustljivost dodajte še malo olja.
		V košarico vstavite ploščo z neoprijemljivim premazom, da bo hrana še bolj hrustljava.

SLO: Garancija

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

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

Garancija ne krije:

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

Garancija velja na območju države v kateri je bil opravljen nakup in se uveljavlja na mestu kjer je bil opravljen nakup ali pri pooblaščenem uvozniku za ta trg, ki je naveden v deklaraciji izdelka na embalaži. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu. Garancijski rok znaša 24 mesecev. Za servisne storitve je zadolžen uvoznik za posamezno tržišče.

Ime izdelka: _____

Datum izročitve blaga: _____






OKOLJU PRIJAZNO ODLAGANJE ODPADKOV



O OVOM PRIRUČNIKU

Uređaj je proizveden u skladu sa specifičnim europskim standardima na snazi te su svi, potencijalno opasni dijelovi za korisnika, zaštićeni. Pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije korištenja. Koristite uređaj samo za predviđenu upotrebu kako biste izbjegli moguću ozljedu ili štetu. Držite ovaj priručnik pri ruci za buduću upotrebu. Ukoliko odlučite dati ovaj uređaj drugim ljudima, priložite i ove upute.

Podaci navedeni u ovom priručniku označeni su sljedećim simbolima, koji znače:

-  Opasnost za djecu
-  Upozorenje na opekotine
-  Opasnost od struje
-  Upozorenje - materijalna šteta
-  Opasnost od štete zbog drugih uzroka

PREDVIĐENA UPOTREBA



Uređaj se može koristiti za kuhanje čvrste hrane. Ne koristite uređaj za kuhanje tekuće hrane. Ako je potrebno za kuhanje, mogu se dodati male količine tekućine, pod uvjetom da provjerite je li čvrsta hrana upila tekućinu prije nego natočite još više tekućine. Ako dodate previše tekućine, ona može iscuriti i oštetiti uređaj.

Ovaj se uređaj ne smije koristiti u komercijalne i industrijske svrhe.

Bilo koja druga upotreba uređaja nije predviđena od strane Proizvođača, koji je oslobođen od svake odgovornosti za ikakvu štetu nastalu radi nepravilne upotrebe uređaja. Nepravilna upotreba također rezultira poništenjem bilo kojeg oblika garancije.

PREOSTALI RIZIK

Upozorenje!

-  Opasnost od struje. Ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.
-  Upozorenje na opekotine. Ne dirajte korpu, odjeljak za kuhanje, neprijanjajuće ploče i unutarnje metalne dijelove uređaja kada uređaj radi ili u minutama nakon njegovog isključivanja.

SIGURNOSNA UPOZORENJA

Pažljivo pročitajte upute prije korištenja.

Uređaj je osmišljen za korištenje u kućanske svrhe ili slične, poput:

- u područjima za kuhanje rezervisanim za osoblje trgovine, urede i druga profesionalna okruženja,
- na farmama,
- u hotelima, motelima, spavaonicama s uslugom prehrane i drugim stambenim objektima (za korištenje od strane gostiju)
- Odbacujemo odgovornost za zloupotrebu ili bilo kakvu drugu upotrebu osim one navedene u ovom priručniku. Nepravilna upotreba rezultira poništenjem bilo kojeg oblika garancije.
- Preporučamo da zadržite originalno pakovanje, budući da besplatna pomoć nije osigurana za kvarove koji su rezultat neadekvatnog pakovanja proizvoda u trenutku slanja u ovlaštenu servis.
- U cilju očuvanja sigurnosti uređaja, koristite samo originalne rezervne dijelove i dodatke ovlaštene od strane proizvođača.
- Uređaj je u skladu s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 od dana 27.10.2004. te se dotiče materijala koji namjeravaju doći u dodir s prehrambenim proizvodima.

Opasnost za djecu.

- Uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, te osobe kojima nedostaje iskustvo ili znanje samo ako su pod nadzorom odgovorne osobe ili ako su primili i razumjeli upute te moguće opasnosti prilikom korištenja uređaja.
- Djeca se ne bi smjela igrati s uređajem.
- Djeca ne bi smjela obavljati postupke čišćenja i održavanja opisane u ovom priručniku, osim ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom.
- Uvijek držite uređaj i kabal za napajanje izvan dohvata djece ispod dobi od 8 godina.
- Ne dopustite da kabal za napajanje visi na mjestu koje dijete može dohvatiti.
- Postavite uređaj tako da djeca ne mogu dosegnuti vruće dijelove.
- Budući da je pakovanje potencijalan izvor opasnosti, ne ostavljajte ga blizu djece.
- Ako odlučite ovaj uređaj odložiti kao otpad, preporučuje se da ga onespobite tako da prerežete kabal za napajanje. Također se preporučuje neutralizirati dijelove uređaja koji bi mogli predstavljati opasnost, posebice za djecu koja bi uređaj mogla koristiti kao igračku.

Upozorenje na opekotine.

- Isključite uređaj iz struje i pričekajte da se vrući dijelovi ohlade prije izvođenja bilo kakvih postupaka čišćenja i održavanja.
- Ne dodirujte korpe, odjeljak za kuhanje, neljepljive ploče i unutarnje metalne dijelove uređaja tokom rada uređaja ili u minutama koje slijede nakon gašenja.
- Uхватite korpu za ručku i koristite podloške ili kuhinjske krpe za uklanjanje korpe.
- Ne punitite korpu uljem. Opasnost od požara.
- Tokom upotrebe, zrak i vruća para izlaze iz otvora za dovod zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od otvora za dovod zraka.
- Kada se korpa ukloni iz odjeljka za kuhanje, zrak i vruća para također prođu. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od odjeljka za kuhanje.

 Upozorenje: vruća površina.

Opasnost od struje

- Prije spajanja uređaja na izvor napajanja, provjerite odgovara li napon naveden na pločici ispod uređaja lokalnom naponu.
- Upotreba produžnih kablova koji nisu odobreni od strane proizvođača može dovesti do oštećenja i nezgoda.
- Aparat uvijek priključite na uzemljenu utičnicu.
- Ne spajajte nikakvu drugu opremu velike snage (poput peći, pegle, radijatora) na istu utičnicu. Opasnost od električnog preopterećenja.
- Nikada nemojte povlačiti kabal za napajanje ili uređaj kako biste isključili utikač iz utičnice.
- Nemojte dovesti dijelove pod naponom u dodir s vodom: opasnost od kratkog spoja i/ili strujnog udara.
- Ne stavljajte kabal za napajanje uz oštre dijelove ili oštre rubove.
- Pazite da kabal za napajanje nikada ne dodiruje vruće površine.
- Postupci čišćenja i održavanja trebaju se provoditi kada je uređaj isključen i izvučen iz utičnice.
- Ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.
- Ne koristite uređaj ako su Vam ruke mokre ili ako ste bosih stopala.
- Ako se aparat ne koristi, čak i tokom kratkog vremenskog razdoblja, isključite ga i isključite kabal za napajanje iz utičnice.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je priključen na izvor energije.

Upozorenje – materijalna šteta

- Postavite uređaj na stabilnu i suhu površinu.
- Ne postavljajte uređaj na veoma vruće površine ili blizu otvorenih plamena kako biste spriječili oštećivanje premaza.
- Ne postavljajte uređaj blizu zapaljivih materijala (poput tkanina, zavjesa).
- Kabal za napajanje ne smije dodirivati vruće dijelove uređaja.
- Prije upotrebe potpuno odmotajte kabal za napajanje.
- Uređaj se ne smije napajati preko vanjskih mjerača vremena ili zasebnih daljinski upravljanih sistema.
- Ne blokirajte dovod zraka dok je uređaj u funkciji, kako biste izbjegli materijalnu štetu i/ili pregrijavanje uređaja.
- Stavite sastojke samo u korpu kako biste izbjegli dodirivanje hrane sa električnim dijelovima.
- Prije nego što pokrenite uređaj, provjerite jesu li korpe pravilno umetnute u odjeljak za kuhanje.
- Nikada ne koristite uređaj bez da ste prethodno postavili korpu u odjeljak za kuhanje.
- Nikada ne punite korpu iznad maksimalne razine.
- Nikada ne postavljajte predmete na uređaj.
- Nemojte koristiti prazan uređaj.
- Nemojte koristiti uređaj u vanjskim prostorima.
- Ne izlažite uređaj vremenskim prilikama (poput kiše ili sunca).
- Nakon isključivanja uređaja iz struje i nakon što se vrući dijelovi ohlade, uređaj treba čistiti isključivo mekanom krpom koja je prethodno bila lagano umočena u vodu, te s nekoliko kapi blagog i neagresivnog deterdženta.
- Nikada nemojte koristiti otapala koja bi mogla oštetiti plastične dijelove.

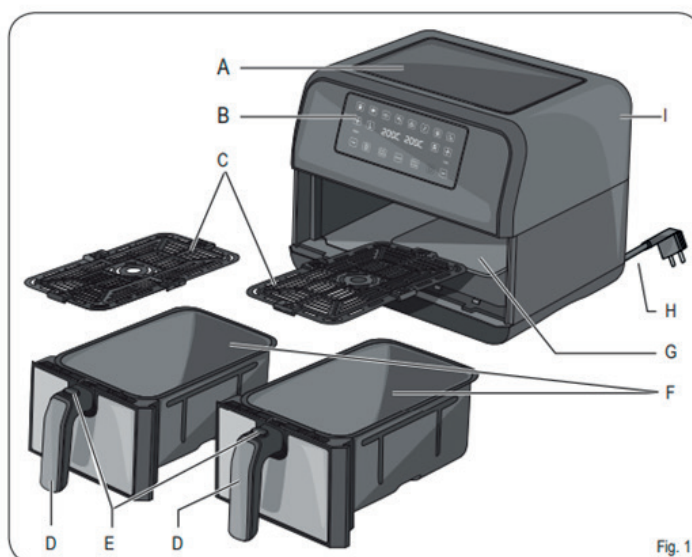
Opasnost od oštećenja zbog drugih uzroka

- Držite uređaj za tijelo kako biste ga podigli.
- Ne mičite uređaj bez da ste prethodno maknuli hranu iz korpi.
- Postavite uređaj u okruženje koje je dovoljno osvijetljeno, čisto i gdje je utičnica lako dostupna.
- Uređaj nakon korištenja treba ostaviti da miruje na stabilnoj površini.
- Aparat se ne smije koristiti ako je pao, ako su vidljivi znakovi oštećenja na njemu ili ako iz njega curi voda. Nemojte koristiti uređaj ako su kabal za napajanje ili utikač oštećeni ili ako je uređaj neispravan.

SAČUVAJTE OVE UPUTE ZA BUDUĆU REFERENCU.

Opis uređaja










- A – Tijelo uređaja
- B – Ekran osjetljiv na dodir
- C – Neljepljive ploče
- D – Ručke za korpu
- E – Tipke za otključavanje pretinca za korpu
- F – Korpa
- G – Odjeljak za kuhanje
- H – Kabal za napajanje
- I – Dovod zraka



Opis ekrana osjetljivog na dodir

UNAPRIJED POSTAVLJENI PROGRAMI KUHANJA

Tipka
Friteza na vrući zrak
Peći
Pržiti
Ispeći
Prethodno zagrijati
Dehidrirati
Držati toplim
Pomfrit

FUNKCIJSKE TIPKE		
	Tipka	Opis
	Tipka za Početak & Pauzu	Omogućuje korisniku da započne ili pauzira kuhanje.
	Tipka za ZAVRŠETAK SINHRONIZIRANJA	Omogućuje korisniku sinhronizaciju različitih vremena kuhanja za dvije korpe kako bi obje završile s kuhanjem u isto vrijeme.
	Tipka za PROTRESTI	Omogućuje korisniku aktivaciju ili deaktivaciju zvučnog signala koji indicira potrebu za trešenjem ili miješanjem hrane kada uređaj dosegne 2/3 od ukupnog vremena za kuhanje.
	Tipka za DVOSTRUKO KUHANJE	Omogućuje korisniku da na drugu korpu primijeni iste postavke odabrane za prvu korpu. Dvije zone kuhanja postaju jedna, što je idealno za velike količine hrane.
	Tipka za UKLJUČIVANJE / ISKLJUČIVANJE	Omogućuje korisniku uključiti ili isključiti uređaj.
	Kontrolna tipka za LIJEVU korpu	Omogućuje korisniku odabrati željene postavke kuhanja za lijevu korpu.
	Kontrolna tipka za DESNU korpu	Omogućuje korisniku odabrati željene postavke kuhanja za desnu korpu.
	Tipka za TEMPERATURU	Omogućuje korisniku ručno podešavanje temperature kuhanja. Pritisnite tipke + ili - za povećanje ili smanjenje temperature kuhanja.
	Tipka za VRIJEME	Omogućuje korisniku ručno podešavanje vremena za kuhanje. Pritisnite tipke + ili - za povećanje ili smanjenje vremena za kuhanje.

Identifikacijski podatci:


Sljedeći identifikacijski podatci uređaja navedeni su na pločici na dnu uređaja:

- Oznaka proizvođača i CE
- Model [mod.]
- Serijski broj [S/N]
- Napon električnog napajanja [V] i frekvencija [Hz]
- Potrošnja električne energije [W]

Prije upotrebe:

1. Uklonite materijal za pakovanje i provjerite jesu li sve komponente prisutne.

 **Upozorenje!**
Postavite uređaj na udaljenosti od najmanje 10 cm od zidova, namještaja ili drugih uređaja.

 **Upozorenje!**
Nikada ne uranjajte tijelo uređaja, utikač i kabal za napajanje u vodu ili druge tekućine. Ne punite korpe vodom dok su postavljene u odjeljak za kuhanje.

 **Upozorenje!**
Uvijek isključite uređaj prije nego stavite ili uklonite individualne komponente.

2. Postavite uređaj na ravnu i stabilnu površinu koja je otporna na toplinu.
3. Potpuno odmotajte kabal za napajanje.

Prije upotrebe uređaja preporuča se čišćenje svih uklonjivih dijelova koji će doći u dodir s hranom. Koristite krpu navlaženu toplom vodom i blagim deterdžentom. Dobro osušiti. Neljepljive ploče i korpe mogu se prati u mašini za posuđe.

Uređaj je opremljen s dvije korpe za kuhanje. Moguće je kuhati hranu u obje korpe (pročitajte odlomak „Dvojno kuhanje“) ili koristiti samo jednu korpu (pročitajte odlomak „Pojedinačno kuhanje“). Uređaj radi samo ako su obje korpe pravilno umetnute u odjeljak za kuhanje, čak i ako je jedna od njih prazna. Neljepljive ploče povećavaju hrskavost hrane. Korištenje neljepljivih ploča nije obavezno.

Prije kuhanja:

- Ako želite povećati hrskavost hrane, postavite neljepljivu ploču © u korpu.

1. Stavite hranu u korpu (F). Nemojte prekoračiti maksimalnu razinu. Maksimalna razina označena je uzdignutom linijom na vanjskoj površini korpi.

Ne punite korpu uljem.

2. Umetnite korpu u odjeljak za kuhanje (G). Ispravno umetanje označeno je „klikom“.

Upozorenje!



Provjerite jesu li korpe pravilno umetnute i zaključane prije rada s uređajem.

Uređaj je opremljen sistemom koji sprječava njegov rad ukoliko korpe nisu pravilno umetnute u odjeljak za kuhanje. Ekran (B) prikazuje riječ „lonac“.

3. Uključite uređaj u strujnu utičnicu.

4. Pritisnite tipke za paljenje i gašenje, odnosno tipke ON/OFF (Ⓞ).

Kada prvi put koristite uređaj, možete primijetiti oslobađanje laganog mirisa i male količine dima, što se smatra uobičajenim jer su neki dijelovi prethodno bili podmazani, no i to će se prestati pojavljivati nakon kratkog vremena. To neće uticati na rad uređaja.

Pojedinačno kuhanje:

1. Pritisnite tipku za upravljanje desnom korpom (R) ili lijevom (L) kako biste omogućili kuhanje u željenoj korpi.

2. Odaberite unaprijed postavljeni program kuhanja, ovisno o vrsti hrane koju želite kuhati (pročitajte „Savjeti za kuhanje“ za više detalja o programima). Svaki unaprijed postavljeni program ima zadano vrijeme kuhanja, no moguće je ručno postaviti temperaturu i vrijeme kuhanja.

- Pritisnite tipke za postavljanje temperature, odnosno tipke TEMP + ili - za postavljanje temperature kuhanja, u intervalima od 5°C.

- Pritisnite tipke za postavljanje vremena, odnosno tipke TIME + ili - za postavljanje vremena za kuhanje, u intervalima od 1 minute.

Pritisnite i držite tipke za postavljanje vremena i temperature kako biste povećali brzinu odabira.

- Pritisnite tipku za miješanje, odnosno tipku SHAKE (☞) za aktiviranje zvučnog signala koji sugerira mućkanje ili miješanje hrane kada uređaj dosegne 2/3 ukupnog vremena kuhanja.

3. Pritisnite tipku start/pauza (Ⓞ). Uređaj počinje kuhati hranu.

Tokom kuhanja, ekran (B) će naizmjenično prikazivati vrijeme smanjenja i postavljenu temperaturu. Za promjenu vremena i temperature tokom kuhanja, pritisnite tipku za upravljanje desnom korpom (R) ili lijevom (L), a zatim pritisnite tipke za podešavanje + ili - kako biste odabrali vrijeme ili temperaturu kuhanja. Nije potrebno potvrditi promjenu jer ona stupa na snagu kroz nekoliko minuta. Aparat se može paузirati tokom rada, primjerice radi miješanja sastojaka tokom procesa kuhanja.



Upozorenje!

Opasnost od opekotina. Ne dirajte metalne dijelove uređaja.

Kada se korpa makne iz odjeljka za kuhanje, zrak i vruća para izađu.

Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od odjeljka za kuhanje.

- Pritisnite tipku start/pauza (Ⓞ). Uređaj prestaje kuhati hranu.

- Pritisnite tipku za otključavanje (E) korpe(F), primite dršku (D) i izvadite korpu koja se koristi iz odjeljka za kuhanje (G).

- protresite korpu za ravnomjerno kuhanje sastojaka.

- Za nastavak rada uređaja, umetnite korpu u odjeljak za kuhanje. Pritisnite tipku start/pauza (Ⓞ).

Dvojno kuhanje:

Opcija dvojnog kuhanja može se koristiti za kuhanje iste hrane u obje korpe ili za istovremeno kuhanje različite hrane.

Ako želite kuhati istu hranu u obje korpe, moguće aktivirati opciju DVOJNOG KUHANJA koja će pretvoriti dvije zone kuhanja u jednu, što je idealno za kuhanje većih količina hrane.

- Pritisnite tipku za DVOJNO KUHANJE (☞). Simboli na kontrolnoj tipki za desnu korpu (R) i lijevu korpu (L) će bljesnuti.

- Odaberite željeni program kuhanja. Postavke će se primijeniti na obje korpe.

- Pritisnite tipku za start/pauzu (Ⓞ).

Moguće je kuhati i različitu hranu u obje korpe:

- Odaberite postavke kuhanja za lijevu korpu i zatim za desnu. Pratite postupak opisan u odjeljku „Pojedinačno kuhanje“.

Odaberite postavke kuhanja u skladu s hranom postavljenom u svaku korpu.

Odabrane postavke kuhanja mogu biti različite za obje korpe.

Uređaj je opremljen funkcijom SYNC FINISH za sinhronizaciju vremena kuhanja kada želite kuhati različite namirnice u dvije korpe, što će dovesti do istog vremena završetka kuhanja. Za aktiviranje funkcije SYNC FINISH učinite sljedeće:

- Izaberite različite postavke kuhanja za dvije korpe pomoću kontrolnih tipki za desnu (R) i lijevu (L) korpu.

- Pritisnite tipku za završetak sinhroniziranja, odnosno tipku SYNC FINISH (☞). Uređaj će automatski regulirati početak procesa kuhanja dviju korpi. Kuhanje hrane završit će u isto vrijeme.

- Pritisnite tipku za START/PAUZU (Ⓞ). Ako ste aktivirali funkciju SYNC FINISH i ako želite pomiješati sastojke tokom kuhanja, pritisnite tipku za START/PAUZU (Ⓞ) za zaustavljanje oba procesa kuhanja.

Nakon kuhanja

Kada je kuhanje završeno, uređaj se nekoliko puta oglasi zvučnim signalom, a na ekranu se prikazuje riječ „Kraj“.

Ako sastojci nisu spremni, vratite korpu u odjeljak za kuhanje i namjestite tajmer na još nekoliko minuta.

- Za ručno zaustavljanje procesa kuhanja pritisnite tipku ON/OFF (⏻).

Upozorenje!

Ne dirajte korpe, odjeljak za kuhanje, neljepljive ploče i unutarnje metalne dijelove uređaja dok uređaj radi ili u minutama koje slijede nakon gašenja. Pričekajte da se vrući dijelovi ohlade.

Upozorenje!

Pazite da sastojci koji se kuhaju u uređaju budu zlatno smeđi, a ne crni ili tamni. Uklonite potencijalno zagorene dijelove sa sastojaka. Ne koristite metalne odatke za vađenje hrane iz korpe.

1. Pritisnite tipku za otključavanje (E) korpe (F). Primite dršku (D) i izvadite korpu koja se koristi iz odjeljka za kuhanje (G).
2. Stavite hranu na tanjir. Servirajte.

Svi ostaci ulja nakupljaju se na dnu korpe. Po završetku procesa kuhanja, uređaj se odmah može početi koristiti za pripremu druge hrane.

Funkcija automatskog isključivanja

Ovaj uređaj ima tajmer. Kada tajmer dosegne „0“, uređaj se oglasi zvučnim signalom i automatski se ugasi. Za ručno gašenje uređaja, pritisnite tipku za paljenje i gašenje, odnosno tipku ON/OFF (⏻). Ventilacijski sistem se zaustavlja nekoliko trenutaka kasnije.

Savjeti za pripremu

Manjim sastojcima je potrebno manje vremena kuhanja u usporedbi s većim sastojcima. Veća količina sastojaka iziskuje malo dulju pripremu dok manja količina zahtjeva kraće vrijeme pripreme.

Miješanje manjih sastojaka tokom kuhanja optimizira konačni rezultat i pomaže da se sastojci ravnomjerno kuhaju.

Za hrskaviji rezultat dodajte kšiku ulja svježim ili smrznutim krompirima i upotrijebite priložene neljepljive ploče (C).

Zračnu fritezu možete koristiti i za grickalice koje inače pečete.

Optimalna količina za pravljenje hrskavog pomfrita je između 1,2 i 1,7 kg.

Unaprijed postavljene programe

Sljedeća tablica prikazuje unaprijed postavljene programe dostupne na ekranu osjetljivom na dodir. Svaki simbol odgovara programu kuhanja. Program se postavlja s preporučenom temperaturom i vremenom kuhanja ovisno o vrsti hrane. Vrijeme kuhanja je okvirno te ovisi o gustoći i količini upotrijebljenih sastojaka. Moguće je promijeniti vrijeme i temperaturu unaprijed postavljenih programa kuhanja.

IZBORNIK	AKTIVNA ZONA	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME (MINUTE)	RASPON TEMPERATURE (°C)	VREMENSKI RASPON	VRIJEME PROTRESANJA
ZRAČNA FRI-TEZA	1 ZONA	190	15	80-200	1-60	2/3 VREMENA
ZRAČNA FRI-TEZA	2 ZONE	190	18	80-200	1-60	2/3 VREMENA
PEĆI	1 ZONA	180	30	80-200	1-60	2/3 VREMENA
PEĆI	2 ZONE	180	35	80-200	1-60	2/3 VREMENA
PRŽITI	1 ZONA	200	10	200	1-60	NE
PRŽITI	2 ZONE	200	13	200	1-60	NE
ISPEĆI	1 ZONA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 VREMENA
ISPEĆI	2 ZONE	80-200	25	80-200	1-60	2/3 VREMENA
PODGRIJATI	1 ZONA	80-200	6	80-200	1-60	NE
PODGRIJATI	2 ZONE	80-200	9	80-200	1-60	NE
DEHIDRIRATI	1 ZONA	35-80	480	35-80	1-60	NE
DEHIDRIRATI	2 ZONE	35-80	480	35-80	1-60	NE
OČUVATI TOPLIM	1 ZONA	40-100	30	40-100	1-60	NE
OČUVATI TOPLIM	2 ZONE	40-100	30	40-100	1-60	NE
POMFRIT	1 ZONA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 VREMENA
POMFRIT	2 ZONE	80-200	24	80-200	1-60	2/3 VREMENA

Sljedeća tablica prikazuje približna vremena i temperature za različite vrste hrane:

HRANA	VRIJEME (U MINUTAMA)	TEMPERATURA (°C)
Pomfrit (zamrznuti)	15-20	200
Pomfrit (svježi)	20-30 (ovisno kako je krumpir narezan)	180-200
Prženo povrće	10-15	200
Kroketi	12-15	190
Pileći medaljoni	10	200
Pileći bataci	20-25	190
Odrezak	10-15	190
Mesne okruglice	8	180
Škamp	15-20	160
Torta	20-30	160
Slana torta	25-30	180
Riba	15-20	160-180
Kotleti	10-15	200
Proletne rolade	10-15	200
Povrće	10-20	180
Školjke	10-12	160

Funkcija prethodnog zagrijavanja

Za grijanje uređaja bez sastojaka ili za podgrijavanje hrane, pritisnite tipku za program pomfrit koji omogućuje odabir temperature kuhanja između 60 i 200 °C i vremena kuhanja između 1 i 60 minuta.

Funkcija dehidracije

Funkcija dehidracije omogućuje učinkovito dehidriranje hrane za optimalno skladištenje. Topao zrak slobodno cirkulira unutar uređaja ravnomjerno sušeći hranu dok minimalizira gubitak zdravih vitamina.

Ovu funkciju možete koristiti za uživanje u voću, povrću i gljivama ili za sušenje cvijeća i biljaka. Prije dehidracije, umetnite dvije neljepljive ploče u korpe.

Sljedeća tablica prikazuje približna vremena i temperature dehidracije za različite vrste hrane:

HRANA	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME
Biljke	35-40	Od 5 do 15/20 sati
Povrće	50-55	
Voće	55-60	
Riba/Meso	65-70	Od 2 do 8 sata

Tajmer se može postaviti do 24 sata. Ako je za dehidraciju potrebno više vremena, ponovno uključite uređaj kada istekne postavljeno vrijeme.

Čišćenje i održavanje:

Upozorenje!

Opasnost od strujnog udara. Ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine. Ne punite korpe vodom dok su smještene u odjeljku za kuhanje.

Upozorenje!

Isključite uređaj i pričekajte da se vrući dijelovi ohlade prije izvođenja bilo kakvih postupaka čišćenja i održavanja.

Upozorenje!

Ne koristite gruba sredstva za čišćenje ili metalne dodatke kako biste izbjegli grebanje i oštećenje premaza. Nikada nemojte koristiti otapala koja oštećuju plastične dijelove.

Upozorenje!

Uvijek isključite uređaj iz struje prije umetanja ili uklanjanja pojedinih komponenti.

Čišćenje uređaja:

Očistite dijelove uređaja koji se ne mogu ukloniti koristeći glatku vlažnu krpu kako biste spriječili oštećenje premaza. Osušite suhom krpom.

Očistite odjeljak za kuhanje glatkom krpom koja je prethodno bila namočena u toploj vodi. Osušite suhom krpom.

Očistite grijaći element suhom krpom kako biste uklonili ostatke hrane.

Čišćenje dijelova:

Neljepljive ploče i korpe izrađene su od neljepljivog materijala: svako zamućenje i trag koji se mogu pojaviti nakon dulje upotrebe uobičajeni su i ne utiču na kuhanje i okus hrane.

Neljepljive ploče i korpe mogu se prati u mašini za posuđe. Kako biste produžili vijek trajanja neljepljivog sloja, preporučuje se ručno pranje neljepljivih ploča © i korpi (F). Koristite uobičajeni deterdžent za posuđe i meku spužvu.

Kako biste omekšali ostatke hrane u korpi moguće je korpu napuniti vrućom vodom. Dodajte nekoliko kapi deterdženta. Pustite da odmori 10 minuta. Operite i osušite.

Stavljanje izvan pogona:

U slučaju stavljanja uređaja izvan pogona, potrebno ga je isključiti iz utičnice. Ako želite odložiti uređaj, odvojite različite dijelove uređaja i odložite ih u

skladu s njihovim sastavom i zakonskim odredbama koje su na snazi u zemlji korištenja.

Uklanjanje grešaka:

Problemi	Mogući uzroci	Rješenja
Uređaj ne radi.	Kabal za napajanje nije uključen.	Stavite utikač u uzemljenu utičnicu.
	Tajmer nije postavljen.	Pritisnite tipku za postavljanje vremena, odnosno tipku TIME i postavite željeno vrijeme kuhanja. Pritisnite tipku za početak i pauzu () kako biste započeli kuhati.
	Korpa nije pravilno umetnuta.	Pravilno umetnite korpu u odjeljak za kuhanje. Ispravno umetanje vrši se zvukom „klik“.
Sastojci nisu spremni.	Količina sastojaka u korpi je prevelika.	Stavite manju količinu sastojaka u korpu. Malena količina hrane se lakše jednomjerno kuha.
	Postavljena temperatura je preniska.	Pritisnite tipku za postavljanje temperature, odnosno tipku TEMP i postavite višu temperaturu kuhanja. Pogledajte knjigu recepata.
	Odabrano vrijeme kuhanja je prekratko.	Pritisnite tipku za postavljanje vremena, odnosno tipku TIME i postavite duže vrijeme kuhanja. Pogledajte knjigu recepata.
Sastojci nisu ravnomjerno skuhan.	Neke je sastojke potrebno miješati nekoliko puta tokom kuhanja.	Sastojke na vrhu ili one koji su prekriveni drugim sastojcima potrebno je miješati tokom kuhanja.
Pržene grickalice nisu hrskave.	Koristite grickalice koje bi trebale biti skuhan na tradicionalan način.	Ispecite grickalice u pećnici ili ih premažite uljem prije nego ih stavite u korpu.
		Umetnite neljepljivu ploču u korpu kako biste povećali hrskavost hrane.
Korpu nije moguće u potpunosti umetnuti u odjeljak za kuhanje.	Količina sastojaka u korpi je prevelika.	Stavite manju količinu sastojaka u korpu. Manja količina hrane se kuha ravnomjernije.
	Korpa nije pravilno umetnuta u odjeljak za kuhanje.	Pravilno umetnite korpu u odjeljak za kuhanje. Pravilno umetanje čini se pomoću „klika“.
Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Sastojci koje kuhate su masniji.	Kada pržite masnije sastojke, u posudi se taloži više ulja. Ulje proizvodi više bijelog dima tokom kuhanja. To nema utjecaja na pripremu sastojaka ili na uređaj.
	U korpi su ostatci masnoće od prethodnog kuhanja.	Bijeli dim nastaje zbog zagrijavanja masti ili ulja u korpi. Temeljito očistite korpu nakon upotrebe.
Svježi krompir koji je narezan na štapiće nije ravnomjerno pržen.	Vrsta krompira koji se koristi nije prikladna za prženje.	Koristite svježi krompir i obavezno ga miješajte tokom kuhanja.
	Operite i osušite krompire prije prženja.	Operite krompir i uklonite sav škrob koji se nataložio na krompiru.
Svježi krompiri koji su narezani na štapiće nisu hrskavi kada ih izvadim iz friteze.	Hrskavost prženih krompiriča ovisi o količini vode koja se nalazi u krompirima i o količini ulja dodanog u fritezu.	Osušite vodu s vanjskih dijelova krompira prije dodavanja ulja.
		Krompir narežite na manje štapiće da bude hrskaviji.
		Dodajte više ulja za hrskavost.
		Umetnite neljepljivu ploču u korpu kako biste povećali hrskavost hrane.

BIH: Garancija

Davalac garancije i ovlaštenu serviser Vitapur d.o.o., Grbavička 4, 71000 Sarajevo, BiH, obavezuje se da će proizvod raditi besprijekorno tokom garantnog perioda.

Tokom garantnog roka, koji započinje isporukom proizvoda, uklonićemo sve nedostatke i kvarove na proizvodu koji bi se pojavili tokom upotrebe proizvoda, pod uslovom da se proizvod koristi u skladu sa njegovom namjenom i da proizvod nisu servisirale osobe koje nisu ovlašćene od strane izdavaoca garancije, te da su prilikom korišćenja uređaja upotrebljavani originalni rezervni djelovi.

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

Garancija ne pokriva:

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

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

Ime proizvoda: _____

Datum isporuke/preuzimanja proizvoda: _____

**ODLAGANJE U SKLADU ZA
ZAŠTITOM ŽIVOTNE SREDINE**



O OVOM PRIRUČNIKU

Uređaj je bio proizveden u skladu sa specifičnim europskim standardima na snazi te su svi, potencijalno opasni dijelovi za korisnika, zaštićeni. Pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije korištenja. Koristite uređaj samo za predviđenu uporabu kako biste izbjegli moguću ozljedu ili štetu. Držite ovaj priručnik pri ruci za buduću upotrebu. Ukoliko odlučite dati ovaj uređaj drugim ljudima, priložite i ove upute.

Podaci navedeni u ovom priručniku označeni su sljedećim simbolima, koji znače:



Opasnost za djecu



Upozorenje na opekline



Opasnost od struje



Upozorenje - materijalna šteta



Opasnost od štete zbog drugih uzroka

PREDVIĐENA UPOTREBA

Uređaj se može koristiti za kuhanje čvrste hrane. Ne koristite uređaj za kuhanje tekuće hrane. Ako je potrebno za kuhanje, mogu se dodati male količine tekućine, pod uvjetom da provjerite je li čvrsta hrana upila tekućinu prije nego natočite još više tekućine. Ako dodate previše tekućine, ona može iscuriti i oštetiti uređaj.

Ovaj se uređaj ne smije koristiti u komercijalne i industrijske svrhe.

Bilo koja druga uporaba uređaja nije predviđena od strane Proizvođača, koji je oslobođen od svake odgovornosti za ikakvu štetu nastalu radi nepravilne uporabe uređaja. Nepravilna uporaba također rezultira poništenjem bilo kojeg oblika jamstva.

PREOSTALI RIZIK

Upozorenje!



Opasnost od struje. Ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.



Upozorenje na opekline. Ne dirajte košarice, odjeljak za kuhanje, neprianjajuće ploče i unutarnje metalne dijelove uređaja kada uređaj radi ili u minutama nakon njegovog isključivanja.

SIGURNOSNA UPOZORENJA

Pažljivo pročitajte upute prije korištenja.

Uređaj je osmišljen za korištenje u kućanske svrhe ili slične, poput:

- u područjima za kuhanje rezerviranim za osoblje trgovine, urede i druga profesionalna okruženja,
- na farmama,
- u hotelima, motelima, spavaonicama s uslugom prehrane i drugim stambenim objektima (za korištenje od strane gostiju)
- Odbacujemo odgovornost za zlouporabu ili bilo kakvu drugu uporabu osim one navedene u ovom priručniku. Nepravilna uporaba rezultira poništenjem bilo kojeg oblika jamstva.
- Preporučamo da zadržite originalno pakiranje, budući da besplatna pomoć nije osigurana za kvarove koji su rezultat neadekvatnog pakiranja proizvoda u trenutku slanja u ovlaštenu servis.
- U cilju očuvanja sigurnosti uređaja, koristite samo originalne rezervne dijelove i dodatke ovlaštene od strane proizvođača.
- Uređaj je u skladu s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 od dana 27.10.2004. te se dotiče materijala koji namjeravaju doći u dodir s prehrambenim proizvodima.



Opasnost za djecu.

- Uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, te osobe kojima nedostaje iskustvo ili znanje samo ako su pod nadzorom odgovorne osobe ili ako su primili i razumjeli upute te moguće opasnosti prilikom korištenja uređaja.
- Djeca se ne bi smjela igrati s uređajem.
- Djeca ne bi smjela obavljati postupke čišćenja i održavanja opisane u ovom priručniku, osim ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom.
- Uvijek držite uređaj i kabel za napajanje izvan dohvata djece ispod dobi od 8 godina.
- Ne dopustite da kabel za napajanje visi na mjestu koje dijete može dohvatiti.
- Postavite uređaj tako da djeca ne mogu dosegnuti vruće dijelove.
- Budući da je pakiranje potencijalan izvor opasnosti, ne ostavljajte ga blizu djece.
- Ako odlučite ovaj uređaj odložiti kao otpad, preporučuje se da ga onesposobite tako da prerežete kabel za napajanje. Također se preporučuje neutralizirati dijelove uređaja koji bi mogli predstavljati opasnost, posebice za djecu koja bi uređaj mogla koristiti kao igračku.



Upozorenje na opekline.

- Isključite uređaj iz struje i pričekajte da se vrući dijelovi ohlade prije izvođenja bilo kakvih postupaka čišćenja i održavanja.
- Ne dodirujte košare, odjeljak za kuhanje, neljepljive ploče i unutarnje metalne dijelove uređaja tijekom rada uređaja ili u minutama koje slijede nakon gašenja.
- Uхватite košaru za ručku i koristite podloške ili kuhinjske krpe za uklanjanje košare.
- Ne punite košaru uljem. Opasnost od požara.
- Tijekom uporabe, zrak i vruća para izlaze iz otvora za dovod zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od otvora za dovod

zraka.

- Kada se košara ukloni iz odjeljka za kuhanje, zrak i vruća para također prođu. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od odjeljka za kuhanje.

 · Upozorenje: vruća površina.

Opasnost od struje

- Prije spajanja uređaja na izvor napajanja, provjerite odgovara li napon naveden na pločici ispod uređaja lokalnom naponu.
- Rabljenje produžnih kabela koji nisu odobreni od strane proizvođača može dovesti do oštećenja i nezgoda.
- Aparat uvijek priključite na uzemljenu utičnicu.
- Ne spajajte nikakvu drugu opremu velike snage (poput peći, glačala, radijatora) na istu utičnicu. Opasnost od električnog preopterećenja.
- Nikada nemojte povlačiti kabel za napajanje ili uređaj kako biste isključili utikač iz utičnice.
- Nemojte dovoditi dijelove pod naponom u dodir s vodom: opasnost od kratkog spoja i/ili strujnog udara.
- Ne stavljajte kabel za napajanje uz oštre dijelove ili oštre rubove.
- Pazite da kabel za napajanje nikada ne dodiruje vruće površine.
- Postupci čišćenja i održavanja trebaju se provoditi kada je uređaj isključen i izvučen iz utičnice.
- Ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.
- Ne koristite uređaj ako su Vam ruke mokre ili ako ste bosih stopala.
- Ako se aparat ne koristi, čak i tijekom kratkog vremenskog razdoblja, isključite ga i isključite kabel za napajanje iz utičnice.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je priključen na izvor energije.

Upozorenje - materijalna šteta

- Postavite uređaj na stabilnu i suhu površinu.
- Ne postavljajte uređaj na iznimno vruće površine ili blizu otvorenih plamena kako biste spriječili oštećivanje premaza.
- Ne postavljajte uređaj blizu zapaljivih materijala (poput tkanina, zavjesa).
- Kabel za napajanje ne smije dodirivati vruće dijelove uređaja.
- Prije upotrebe potpuno odmotajte kabel za napajanje.
- Uređaj se ne smije napajati preko vanjskih mjerača vremena ili zasebnih daljinski upravljanih sustava.
- Ne blokirajte dovod zraka dok je uređaj u funkciji, kako biste izbjegli materijalnu štetu i/ili pregrijavanje uređaja.
- Stavite sastojke samo u košaru kako biste izbjegli dodirivanje hrane sa električnim dijelovima.
- Prije nego što pokrenite uređaj, provjerite jesu li košare pravilno umetnute u odjeljak za kuhanje.
- Nikada ne koristite uređaj bez da ste prethodno postavili košaru u odjeljak za kuhanje.
- Nikada ne puniti košaru iznad maksimalne razine.
- Nikada ne postavljajte predmete na uređaj.
- Nemojte koristiti prazan uređaj.
- Nemojte koristiti uređaj u vanjskim prostorima.
- Ne izlažite uređaj vremenskim prilikama (poput kiše ili sunca).
- Nakon isključivanja uređaja iz struje i nakon što se vrući dijelovi ohlade, uređaj treba čistiti isključivo mekanom krpom koja je prethodno bila lagano umočena u vodu, te s nekoliko kapi blagog i neagresivnog deterdženta.
- Nikada nemojte koristiti otapala koja bi mogla oštetiti plastične dijelove.

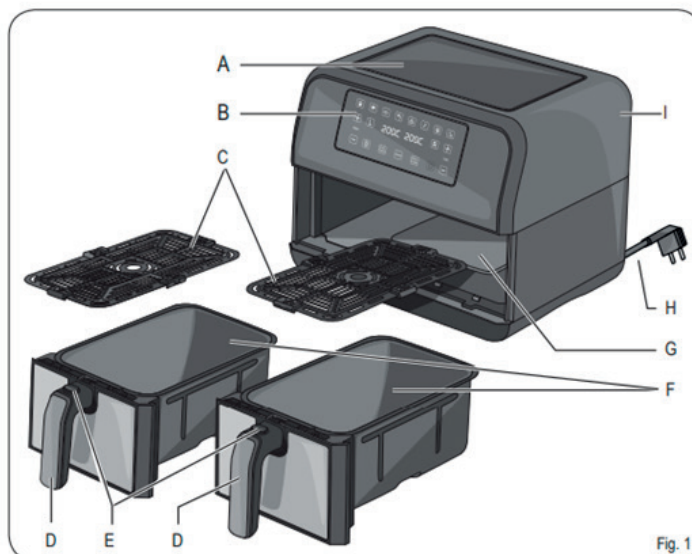
Opasnost od oštećenja zbog drugih uzroka

- Držite uređaj za tijelo kako biste ga podigli.
- Ne mičite uređaj bez da ste prethodno maknuli hranu iz košara.
- Postavite uređaj u okruženje koje je dovoljno osvijetljeno, čisto i gdje je utičnica lako dostupna.
- Uređaj nakon korištenja treba ostaviti da miruje na stabilnoj površini.
- Aparat se ne smije koristiti ako je pao, ako su vidljivi znakovi oštećenja na njemu ili ako iz njega curi voda. Nemojte koristiti uređaj ako su kabel za napajanje ili utikač oštećeni ili ako je uređaj neispravan.

SAČUVAJTE OVE UPUTE ZA BUDUĆU REFERENCU.

Opis uređaja










- A - Tijelo uređaja
- B - Zaslون osjetljiv na dodir
- C - Neljepljive ploče
- D - Ručke za košaru
- E - Tipke za otključavanje pretinca za košaru
- F - Košara
- G - Odjeljak za kuhanje
- H - Kabel za napajanje
- I - Dovod zraka



Opis ekrana osjetljivog na dodir

UNAPRIJED POSTAVLJENI PROGRAMI KUHANJA

Tipka
Friteza na vrući zrak
Peći
Pržiti
Ispeći
Prethodno zagrijati
Dehidrirati
Držati toplim
Pomfrit

FUNKCIJSKE TIPKE		
	Tipka	Opis
	Tipka za Početak & Pauzu	Omogućuje korisniku da započne ili pauzira kuhanje.
	Tipka za ZAVRŠETAK SINKRONIZIRANJA	Omogućuje korisniku sinkronizaciju različitih vremena kuhanja za dvije košare kako bi obje završile s kuhanjem u isto vrijeme.
	Tipka za PROTRESTI	Omogućuje korisniku aktivaciju ili deaktivaciju zvučnog signala koji indicira potrebu za trešnjom ili miješanjem hrane kada uređaj dosegne 2/3 od ukupnog vremena za kuhanje.
	Tipka za DVOSTRUKO KUHANJE	Omogućuje korisniku da na drugu košaricu primijeni iste postavke odabrane za prvu košaricu. Dvije zone kuhanja postaju jedna, što je idealno za velike količine hrane.
	Tipka za UKLJUČIVANJE / ISKLJUČIVANJE	Omogućuje korisniku uključiti ili isključiti uređaj.
	Kontrolna tipka za LIJEVU košaricu	Omogućuje korisniku odabrati željene postavke kuhanja za lijevu košaricu.
	Kontrolna tipka za DESNU košaricu	Omogućuje korisniku odabrati željene postavke kuhanja za desnu košaricu.
	Tipka za TEMPERATURU	Omogućuje korisniku ručno podešavanje temperature kuhanja. Pritisnite tipke + ili - za povećanje ili smanjenje temperature kuhanja.
	Tipka za VRIJEME	Omogućuje korisniku ručno podešavanje vremena za kuhanje. Pritisnite tipke + ili - za povećanje ili smanjenje vremena za kuhanje.

Identifikacijski podatci:

Sljedeći identifikacijski podatci uređaja navedeni su na pločici na dnu uređaja:

- Oznaka proizvođača i CE
- Model [mod.]
- Serijski broj [S/N]
- Napon električnog napajanja [V] i frekvencija [Hz]
- Potrošnja električne energije [W]

Prije upotrebe:

1. Uklonite materijal za pakiranje i provjerite jesu li sve komponente prisutne.

Upozorenje!



Postavite uređaj na udaljenosti od najmanje 10 cm od zidova, namještaja ili drugih uređaja.

Upozorenje!



Nikada ne uranjajte tijelo uređaja, utikač i kabel za napajanje u vodu ili druge tekućine. Ne punite košarice vodom dok su postavljene u odjeljak za kuhanje.

Upozorenje!



Uvijek isključite uređaj prije nego stavite ili uklonite individualne komponente.

2. Postavite uređaj na ravnu i stabilnu površinu koja je otporna na toplinu.
3. Potpuno odmotajte kabel za napajanje.

Prije uporabe uređaja preporuča se čišćenje svih uklonjivih dijelova koji će doći u dodir s hranom. Koristite krpu navlaženu toplom vodom i blagim deterdžentom. Dobro osušiti. Neljepljive ploče i košare mogu se prati u perilici posuđa.

Uređaj je opremljen s dvije košare za kuhanje. Moguće je kuhati hranu u obje košare (pročitajte odlomak „Dvojno kuhanje“) ili koristiti samo jednu košaru (pročitajte odlomak „Pojedinačno kuhanje“). Uređaj radi samo ako su obje košare pravilno umetnute u odjeljak za kuhanje, čak i ako je jedna od njih prazna. Neljepljive ploče povećavaju hrskavost hrane. Korištenje neljepljivih ploča nije obavezno.

Prije kuhanja:

- Ako želite povećati hrskavost hrane, postavite neljepljivu ploču © u korpu.
1. Stavite hranu u korpu (F). Nemojte prekoračiti maksimalnu razinu. Maksimalna razina označena je uzdignutom linijom na vanjskoj površini korpi.

Ne punite korpu uljem.

2. Umetnite košaru u odjeljak za kuhanje (G). Ispravno umetanje označeno je „klikom“.

Upozorenje!

 Provjerite jesu li korpe pravilno umetnute i zaključane prije rada s uređajem.

Uređaj je opremljen sistemom koji sprječava njegov rad ukoliko korpe nisu pravilno umetnute u odjeljak za kuhanje. Ekran (B) prikazuje riječ „lonac“.

3. Uključite uređaj u strujnu utičnicu.
4. Pritisnite tipke za paljenje i gašenje, odnosno tipke ON/OFF (Ⓞ).

Kada prvi put koristite uređaj, možete primijetiti oslobađanje laganog mirisa i male količine dima, što se smatra uobičajenim jer su neki dijelovi prethodno bili podmazani, no i to će se prestati pojavljivati nakon kratkog vremena. To neće uticati na rad uređaja.

Pojedinačno kuhanje:

1. Pritisnite tipku za upravljanje desnom košaricom (R) ili lijevom (L) kako biste omogućili kuhanje u željenoj košari.
2. Odaberite unaprijed postavljeni program kuhanja, ovisno o vrsti hrane koju želite kuhati (pročitajte „Savjeti za kuhanje“ za više detalja o programima). Svaki unaprijed postavljeni program ima zadano vrijeme kuhanja, no moguće je ručno postaviti temperaturu i vrijeme kuhanja.

- Pritisnite tipke za postavljanje temperature, odnosno tipke TEMP + ili - za postavljanje temperature kuhanja, u intervalima od 5°C.
- Pritisnite tipke za postavljanje vremena, odnosno tipke TIME + ili - za postavljanje vremena za kuhanje, u intervalima od 1 minute.

Pritisnite i držite tipke za postavljanje vremena i temperature kako biste povećali brzinu odabira.

- Pritisnite tipku za miješanje, odnosno tipku SHAKE (Ⓜ) za aktiviranje zvučnog signala koji sugerira mućkanje ili miješanje hrane kada uređaj dosegne 2/3 ukupnog vremena kuhanja.

3. Pritisnite tipku start/pauza (Ⓢ). Uređaj počinje kuhati hranu.

Tijekom kuhanja, zaslon (B) će naizmjenično prikazivati vrijeme smanjenja i postavljenju temperaturu. Za promjenu vremena i temperature tijekom kuhanja, pritisnite tipku za upravljanje desnom košarom (R) ili lijevom (L), a zatim pritisnite tipke za podešavanje + ili - kako biste odabrali vrijeme ili temperaturu kuhanja. Nije potrebno potvrditi promjenu jer ona stupa na snagu kroz nekoliko minuta. Aparat se može paузirati tijekom rada, primjerice radi miješanja sastojaka tijekom procesa kuhanja.

Upozorenje!

Opasnost od opekotina. Ne dirajte metalne dijelove uređaja.
Kada se korpa makne iz odjeljka za kuhanje, zrak i vruća para izađu.
Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od odjeljka za kuhanje.

- Pritisnite tipku start/pauza (Ⓢ). Uređaj prestaje kuhati hranu.
- Pritisnite tipku za otključavanje (E) korpe(F), primite dršku (D) i izvadite korpu koja se koristi iz odjeljka za kuhanje (G).
- protresite korpu za ravnomjerno kuhanje sastojaka.
- Za nastavak rada uređaja, umetnite korpu u odjeljak za kuhanje. Pritisnite tipku start/pauza (Ⓢ).

Dvojno kuhanje:

Opcija dvojnog kuhanja može se koristiti za kuhanje iste hrane u obje korpe ili za istovremeno kuhanje različite hrane.

Ako želite kuhati istu hranu u obje korpe, moguće aktivirati opciju DVOJNOG KUHANJA koja će pretvoriti dvije zone kuhanja u jednu, što je idealno za kuhanje većih količina hrane.

- Pritisnite tipku za DVOJNO KUHANJE (Ⓜ). Simboli na kontrolnoj tipki za desnu korpu (R) i lijevu korpu (L) će bljesnuti.
- Odaberite željeni program kuhanja. Postavke će se primijeniti na obje korpe.
- Pritisnite tipku za start/pauzu (Ⓢ).

Moguće je kuhati i različitu hranu u obje korpe:

- Odaberite postavke kuhanja za lijevu korpu i zatim za desnu. Pratite postupak opisan u odjeljku „Pojedinačno kuhanje“.

Odaberite postavke kuhanja u skladu s hranom postavljenom u svaku korpu.

Odabrane postavke kuhanja mogu biti različite za obje korpe.

Uređaj je opremljen funkcijom SYNC FINISH za sinhronizaciju vremena kuhanja kada želite kuhati različite namirnice u dvije korpe, što će dovesti do istog vremena završetka kuhanja. Za aktiviranje funkcije SYNC FINISH učinite sljedeće:

- Izaberite različite postavke kuhanja za dvije košare pomoću kontrolnih tipki za desnu (R) i lijevu (L) košaru.
- Pritisnite tipku za završetak sinkroniziranja, odnosno tipku SYNC FINISH (Ⓜ). Uređaj će automatski regulirati početak procesa kuhanja dviju košara. Kuhanje hrane završit će u isto vrijeme.
- Pritisnite tipku za START/PAUZU (Ⓢ) Ako ste aktivirali funkciju SYNC FINISH i ako želite pomiješati sastojke tijekom kuhanja, pritisnite tipku za START/PAUZU (Ⓢ) za zaustavljanje oba procesa kuhanja.

Nakon kuhanja

Kada je kuhanje završeno, uređaj se nekoliko puta oglasi zvučnim signalom, a na ekranu se prikazuje riječ „Kraj“.

Ako sastojci nisu spremni, vratite korpu u odjeljak za kuhanje i namjestite tajmer na još nekoliko minuta.

- Za ručno zaustavljanje procesa kuhanja pritisnite tipku ON/OFF (⏻).

Upozorenje!

Ne dirajte košare, odjeljak za kuhanje, neljepljive ploče i unutarnje metalne dijelove uređaja dok uređaj radi ili u minutama koje slijede nakon gašenja. Pričekajte da se vrući dijelovi ohlade.

Upozorenje!

Pazite da sastojci koji se kuhaju u uređaju budu zlatno smeđi, a ne crni ili tamni. Uklonite potencijalno zagorene dijelove sa sastojaka. Ne koristite metalne odatke za vađenje hrane iz korpe.

1. Pritisnite tipku za otključavanje (E) korpe (F). Primite dršku (D) i izvadite korpu koja se koristi iz odjeljka za kuhanje (G).

2. Stavite hranu na tanjir. Servirajte.

Svi ostaci ulja nakupljaju se na dnu korpe. Po završetku procesa kuhanja, uređaj se odmah može početi koristiti za pripremu druge hrane.

Funkcija automatskog isključivanja

Ovaj uređaj ima tajmer. Kada tajmer dosegne „0“, uređaj se oglasi zvučnim signalom i automatski se ugasi. Za ručno gašenje uređaja, pritisnite tipku za paljenje i gašenje, odnosno tipku ON/OFF (⏻). Ventilacijski sistem se zaustavlja nekoliko trenutaka kasnije.

Savjeti za pripremu

Manjim sastojcima je potrebno manje vremena kuhanja u usporedbi s većim sastojcima. Veća količina sastojaka iziskuje malo dulju pripremu dok manja količina zahtjeva kraće vrijeme pripreme.

Miješanje manjih sastojaka tijekom kuhanja optimizira konačni rezultat i pomaže da se sastojci ravnomjerno kuhaju.

Za hrskaviji rezultat dodajte žlicu ulja svježim ili smrznutim krumpirima i upotrijebite priložene neljepljive tanjure (C).

Zračnu fritezu možete koristiti i za grickalice koje inače pečete.

Optimalna količina za pravljenje hrskavog pomfrita je između 1,2 i 1,7 kg.

Unaprijed postavljene programe

Sljedeća tablica prikazuje unaprijed postavljene programe dostupne na zaslonu osjetljivom na dodir. Svaki simbol odgovara programu kuhanja. Program se postavlja s preporučenom temperaturom i vremenom kuhanja ovisno o vrsti hrane. Vrijeme kuhanja je okvirno te ovisi o gustoći i količini upotrijebljenih sastojaka. Moguće je promijeniti vrijeme i temperaturu unaprijed postavljenih programa kuhanja.

IZBORNIK	AKTIVNA ZONA	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME (MINUTE)	RASPON TEMPERATURE (°C)	VREMENSKI RASPON	VRIJEME PROTRESANJA
ZRAČNA FRITEZA	1 ZONA	190	15	80-200	1-60	2/3 VREMENA
ZRAČNA FRITEZA	2 ZONE	190	18	80-200	1-60	2/3 VREMENA
PEĆI	1 ZONA	180	30	80-200	1-60	2/3 VREMENA
PEĆI	2 ZONE	180	35	80-200	1-60	2/3 VREMENA
PRŽITI	1 ZONA	200	10	200	1-60	NE
PRŽITI	2 ZONE	200	13	200	1-60	NE
ISPEĆI	1 ZONA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 VREMENA
ISPEĆI	2 ZONE	80-200	25	80-200	1-60	2/3 VREMENA
PODGRIJATI	1 ZONA	80-200	6	80-200	1-60	NE
PODGRIJATI	2 ZONE	80-200	9	80-200	1-60	NE
DEHIDRIRATI	1 ZONA	35-80	480	35-80	1-60	NE
DEHIDRIRATI	2 ZONE	35-80	480	35-80	1-60	NE
OČUVATI TOPLIM	1 ZONA	40-100	30	40-100	1-60	NE
OČUVATI TOPLIM	2 ZONE	40-100	30	40-100	1-60	NE
POMFRIT	1 ZONA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 VREMENA
POMFRIT	2 ZONE	80-200	24	80-200	1-60	2/3 VREMENA

Sljedeća tablica prikazuje približna vremena i temperature za različite vrste hrane:

HRANA	VRIJEME (U MINUTAMA)	TEMPERATURA (°C)
Pomfrit (zamrznuti)	15-20	200
Pomfrit (svježi)	20-30 (ovisno kako je krumpir narezan)	180-200
Prženo povrće	10-15	200
Kroketi	12-15	190
Pileći medaljoni	10	200
Pileće noge	20-25	190
Odrezak	10-15	190
Mesne okruglice	8	180
Škamp	15-20	160
Torta	20-30	160
Slana torta	25-30	180
Riba	15-20	160-180
Svinjski kotlet	10-15	200
Proletne rolade	10-15	200
Povrće	10-20	180
Školjke	10-12	160

Funkcija prethodnog zagrijavanja

Za grijanje uređaja bez sastojaka ili za podgrijavanje hrane, pritisnite tipku za program pomfrit koji omogućuje odabir temperature kuhanja između 60 i 200 °C i vremena kuhanja između 1 i 60 minuta.

Funkcija dehidracije

Funkcija dehidracije omogućuje učinkovito dehidriranje hrane za optimalno skladištenje. Topao zrak slobodno cirkulira unutar uređaja ravnomjerno sušeći hranu dok minimalizira gubitak zdravih vitamina.

Ovu funkciju možete koristiti za uživanje u voću, povrću i gljivama ili za sušenje cvijeća i biljaka. Prije dehidracije, umetnite dvije neljepljive ploče u košarice.

Sljedeća tablica prikazuje približna vremena i temperature dehidracije za različite vrste hrane:

HRANA	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME
Biljke	35-40	Od 5 do 15/20 sati
Povrće	50-55	
Voće	55-60	
Riba/Meso	65-70	Od 2 do 8 sata

Tajmer se može postaviti do 24 sata. Ako je za dehidraciju potrebno više vremena, ponovno uključite uređaj kada istekne postavljeno vrijeme.

Čišćenje i održavanje:

Upozorenje!

Opasnost od strujnog udara. Ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine. Ne punite košare vodom dok su smještene u odjeljku za kuhanje.

Upozorenje!

Isključite uređaj i pričekajte da se vrući dijelovi ohlade prije izvođenja bilo kakvih postupaka čišćenja i održavanja.

Upozorenje!

Ne koristite gruba sredstva za čišćenje ili metalne dodatke kako biste izbjegli grebanje i oštećenje premaza. Nikada nemojte koristiti otapala koja oštećuju plastične dijelove.

Upozorenje!

Uvijek isključite uređaj iz struje prije umetanja ili uklanjanja pojedinih komponenti.

Čišćenje uređaja:

Očistite dijelove uređaja koji se ne mogu ukloniti koristeći glatku vlažnu krpu kako biste spriječili oštećenje premaza. Osušite suhom krpom.

Očistite odjeljak za kuhanje glatkom krpom koja je prethodno bila namočena u toploj vodi. Osušite suhom krpom.

Očistite grijaći element suhom krpom kako biste uklonili ostatke hrane.

Čišćenje sastavnica:

Neljepljive ploče i košare izrađene su od neljepljivog materijala: svako zamućenje i trag koji se mogu pojaviti nakon dulje upotrebe uobičajeni su i ne utječu na kuhanje i okus hrane.

Neljepljive ploče i košare mogu se prati u perilici posuđa. Kako biste produljili vijek trajanja neljepljivog sloja, preporučuje se ručno pranje neljepljivih ploča © i košarica (F). Koristite uobičajeni deterdžent za posuđe i meku spužvu.

Kako biste omekšali ostatke hrane u košari, moguće je košaru napuniti vrućom vodom. Dodajte nekoliko kapi deterdženta. Pustite da odmori 10 minuta. Operite i osušite.

Stavljanje izvan pogona:

U slučaju stavljanja uređaja izvan pogona, potrebno ga je isključiti iz utičnice. Ako želite odložiti uređaj, odvojite različite dijelove uređaja i odložite ih u

skladu s njihovim sastavom i zakonskim odredbama koje su na snazi u zemlji korištenja.

Uklanjanje grešaka:

Problemi	Mogući uzroci	Rješenja
Uređaj ne radi.	Kabal za napajanje nije uključen.	Stavite utikač u uzemljenu utičnicu.
	Tajmer nije postavljen.	Pritisnite tipku za postavljanje vremena, odnosno tipku TIME i postavite željeno vrijeme kuhanja. Pritisnite tipku za početak i pauzu (⏸) kako biste započeli kuhati.
	Korpa nije pravilno umetnuta.	Pravilno umetnite korpu u odjeljak za kuhanje. Ispravno umetanje vrši se zvukom „klik“.
Sastojci nisu spremni.	Količina sastojaka u korpi je prevelika.	Stavite manju količinu sastojaka u korpu. Malena količina hrane se lakše jednomjerno kuha.
	Postavljena temperatura je preniska.	Pritisnite tipku za postavljanje temperature, odnosno tipku TEMP i postavite višu temperaturu kuhanja. Pogledajte knjigu recepata.
	Odabrano vrijeme kuhanja je prekratko.	Pritisnite tipku za postavljanje vremena, odnosno tipku TIME i postavite dulje vrijeme kuhanja. Pogledajte knjigu recepata.
Sastojci nisu ravnomjerno skuhan.	Neke je sastojke potrebno miješati nekoliko puta tijekom kuhanja.	Sastojke na vrhu ili one koji su prekriveni drugim sastojcima potrebno je miješati tijekom kuhanja.
Pržene grickalice nisu hrskave.	Koristite grickalice koje bi trebale biti skuhan na tradicionalan način.	Ispecite grickalice u pećnici ili ih premažite uljem prije nego ih stavite u košaricu.
		Umetnite neljepljivu ploču u košaricu kako biste povećali hrskavost hrane.
Košaru nije moguće u potpunosti umetnuti u odjeljak za kuhanje.	Količina sastojaka u košarici je prevelika.	Stavite manju količinu sastojaka u košaricu. Manja količina hrane se kuha ravnomjernije.
	Košara nije pravilno umetnuta u odjeljak za kuhanje.	Pravilno umetnite košaru u odjeljak za kuhanje. Pravilno umetanje čini se pomoću „klika“.
Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Sastojci koje kuhate su masniji.	Kada pržite masnije sastojke, u posudi se taloži više ulja. Ulje proizvodi više bijelog dima tijekom kuhanja. To nema utjecaja na pripremu sastojaka ili na uređaj.
	U košari su ostaci masnoće od prethodnog kuhanja.	Bijeli dim nastaje zbog zagrijavanja masti ili ulja u košari. Temeljito očistite košaru nakon upotrebe.
Svježi krumpir koji je narezan na štapiće nije ravnomjerno pržen.	Vrsta krumpira koji se koristi nije prikladna za prženje.	Koristite svježi krumpir i obavezno ga miješajte tijekom kuhanja.
	Operite i osušite krumpire prije prženja.	Operite krumpir i uklonite sav škrob koji se nataložio na krumpiru.
Svježi krumpiri koji su narezani na štapiće nisu hrskavi kada ih izvadim iz friteze.	Hrskavost prženih krumpirića ovisi o količini vode koja se nalazi u krumpirima i o količini ulja dodanog u fritezu.	Osušite vodu s vanjskih dijelova krumpira prije dodavanja ulja.
		Krumpir narežite na manje štapiće da bude hrskaviji.
		Dodajte više ulja za hrskavost.

HR: Jamstveni list

Davatelj jamstva i ovlaštenu servisera AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovenija, preuzimaju obvezu da će proizvod raditi besprijekorno tijekom jamstvenog roka. Tijekom jamstvenog roka, koji započinje s isporukom proizvoda, uklonit ćemo sve nedostatke na proizvodu koji bi se pojavili tijekom pravilne uporabe proizvoda, pod uvjetom da proizvod nije predan kod neovlaštenog servisera i da je izvornik rezervnih dijelova. Ako se proizvod ne popravi u roku od 45 dana od primitka zahtjeva za otklanjanje oštećenja, besplatno ćemo ga zamijeniti novim, identičnim i besprijekornim proizvodom. Jamstveni rok produljit će se za toliko dana koliko je trajao popravak proizvoda.

Jamstvo ne pokriva:

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

Jamstvo vrijedi na području zemlje u kojoj je kupnja izvršena, a provodi se na mjestu gdje je kupnja izvršena ili kod ovlaštenog uvoznika za ovo tržište, što je navedeno u deklaraciji proizvoda na ambalaži. Jamstvo ne isključuje prava potrošača koja proizlaze iz odgovornosti prodavatelja za oštećenja robe. Jamstveni rok je 24 mjeseca. Uvoznik za pojedina tržišta je zadužen za uslugu.

Naziv proizvoda: _____

Datum isporuke robe: _____






ODLAGANJE U SKLADU ZA
ZAŠTITOM OKOLIŠA



O OVOM PRIRUČNIKU

Uređaj je proizveden u skladu sa specifičnim evropskim standardima koji su na snazi, a svi potencijalno opasni delovi za korisnika su zaštićeni. Pažljivo pročitajte ovo uputstvo pre upotrebe. Koristite uređaj samo za njegovu namenu da biste izbegli moguće povrede ili oštećenja. Držite ovaj priručnik pri ruci za buduću upotrebu. Ako odlučite da date ovaj uređaj drugim ljudima, priložite i ova uputstva.

Informacije date u ovom priručniku označene su sledećim simbolima, koji znače:

-  Opasnost za decu
-  Upozorenje na opekotine
-  Opasnost od struje
-  Upozorenje - materijalna šteta
-  Opasnost od štete zbog drugih uzroka

NAMENA



Uređaj se može koristiti za kuvanje čvrste hrane. Ne koristite uređaj za kuvanje tekućne hrane. Ako je potrebno za kuvanje, mogu se dodati male količine tečnosti, pod uslovom da proverite da li je čvrsta hrana upila tečnost pre nego što dodate još više tečnosti. Ako dodate previše tečnosti, ona može iscuriti i oštetiti uređaj.

Ovaj uređaj se ne sme koristiti u komercijalne i industrijske svrhe.

Bilo koja druga upotreba uređaja nije predviđena od strane Proizvođača, koji je oslobođen od svake odgovornosti za ikakvu štetu nastalu radi nepravilne upotrebe uređaja. Nepravilna upotreba takođe rezultira poništenjem bilo kojeg oblika garancije.

PREOSTALI RIZIK

Upozorenje!

-  Opasnost od struje. Ne potapajte uređaj u vodu ili druge tečnosti.
-  Upozorenje na opekotine. Ne dirajte korpu, odeljak za kuvanje, neprijanjajuće ploče i unutrašnje metalne delove uređaja kada uređaj radi ili u minutama nakon njegovog isključivanja.

SIGURNOSNA UPOZORENJA

Pažljivo pročitajte uputstva pre korišćenja.

Uređaj je osmišljen za korišćenje u kućnim uslovima ili sličnim, poput:

- u područjima za kuvanje rezervisanim za osoblje prodavnica, kancelarija i drugih profesionalnih okruženja,
- na farmama,
- u hotelima, motelima, spavaonicama s uslugom prehrane i drugim stambenim objektima (za korišćenje od strane gostiju)
- Odbacujemo odgovornost za zloupotrebu ili bilo kakvu drugu upotrebu osim one navedene u ovom priručniku. Nepravilna upotreba rezultira poništenjem bilo kojeg oblika garancije.
- Preporučujemo da zadržite originalno pakovanje, budući da besplatna pomoć nije osigurana za kvarove koji su rezultat neadekvatnog pakovanja proizvoda u trenutku slanja u ovlašćeni servis.
- U cilju očuvanja sigurnosti uređaja, koristite samo originalne rezervne delove i dodatke ovlašćene od strane proizvođača.
- Uređaj je usklađen sa Uredbom (EC) br. 1935/2004 od 27.10.2004. i odnosi se na materijale koji mogu da dođu u kontakt sa prehrambenim proizvodima.

Opasnost za decu.

- Uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osećajnim ili mentalnim sposobnostima, te osobe kojima nedostaje iskustvo ili znanje samo ako su pod nadzorom odgovorne osobe ili ako su primili i razumeli uputstva za moguću opasnost prilikom korišćenja uređaja.
- Deca se ne bi smela igrati sa uređajem.
- Deca ne bi smela obavljati postupke čišćenja i održavanja opisane u ovom priručniku, osim ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom.
- Uvek držite uređaj i kabl za napajanje izvan dohvata dece mlađe od 8 godina.
- Ne dopustite da kabl za napajanje visi na mestu koje dete može dohvatiti.
- Postavite uređaj tako da deca ne mogu dosegnuti vruće delove.
- Budući da je pakovanje potencijalan izvor opasnosti, ne ostavljajte ga blizu dece.

Upozorenje na opekotine.

- Isključite uređaj iz struje i sačekajte da se vrući delovi ohlade pre izvođenja bilo kakvih postupaka čišćenja i održavanja.
- Ne dodirujte korpe, odeljak za kuvanje, nelepljive ploče i unutrašnje metalne delove uređaja tokom rada uređaja ili u minutama koje slede nakon gašenja.
- Uхватite korpu za ručku i koristite zaštitne rukavice ili kuhinjske krpe za uklanjanje korpe.
- Ne punite korpu uljem. Opasnost od požara.
- Tokom upotrebe, vazduh i vruća para izlaze iz otvora za dovod vazduha. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od otvora za dovod vazduha.
- Kada se korpa ukloni iz odeljka za kuvanje, vazduh i vruća para takođe prođu. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od odeljka za kuvanje.

-  Upozorenje: vruća površina.

Opasnost od struje

- Pre spajanja uređaja na izvor napajanja, proverite odgovara li napon naveden na pločici ispod uređaja lokalnom naponu.
- Upotreba produžnih kablova koji nisu odobreni od strane proizvođača može dovesti do oštećenja i nezgode.
- Aparat uvek priključite na uzemljenu utičnicu.
- Ne spajajte nikakvu drugu opremu velike snage (poput peći, pegli, radijatora) na istu utičnicu. Opasnost od električnog preopterećenja.
- Nikada nemojte povlačiti kabl za napajanje ili uređaj kako biste isključili utikač iz utičnice.
- Nemojte dovesti delove pod naponom u dodir s vodom: opasnost od kratkog spoja i/ili strujnog udara.
- Ne stavljajte kabl za napajanje uz oštre delove ili oštre ivice.
- Pazite da kabl za napajanje nikada ne dodiruje vruće površine.
- Postupci čišćenja i održavanja trebaju se sprovesti kada je uređaj isključen i izvučen iz utičnice.
- Ne potapajte uređaj u vodu ili druge tekućine.
- Ne koristite uređaj ako su Vam ruke mokre ili ako ste bosih stopala.
- Ako se aparat ne koristi, čak i tokom kratkog vremenskog perioda, isključite ga i isključite kabl za napajanje iz utičnice.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je priključen na izvor energije.

Upozorenje - materijalna šteta

- Postavite uređaj na stabilnu i suhu površinu.
- Ne postavljajte uređaj na izuzetno vruće površine ili blizu otvorenih plamena kako biste sprečili oštećivanje premaza.
- Ne postavljajte uređaj blizu zapaljivih materijala (poput tkanina, zavesa).
- Kabl za napajanje ne sme dodirivati vruće delove uređaja.
- Pre upotrebe potpuno odmotajte kabl za napajanje.
- Uređaj se ne sme napajati preko spoljnih tajmera ili odvojenih sistema daljinskog upravljanja.
- Ne blokirajte dovod vazduha dok je uređaj u funkciji, kako biste izbegli materijalnu štetu i/ili pregrevanje uređaja.
- Stavite sastojke samo u korpu kako biste izbegli dodirivanje hrane sa električnim delovima.
- Pre nego što pokrenite uređaj, proverite jesu li korpe pravilno umetnute u odeljak za kuvanje.
- Nikada ne koristite uređaj bez da ste prethodno postavili korpu u odeljak za kuvanje.
- Nikada ne punitite korpu iznad maksimalnog nivoa.
- Nikada ne postavljajte predmete na uređaj.
- Nemojte koristiti prazan uređaj.
- Nemojte koristiti uređaj u spoljnim prostorima.
- Ne izlažite uređaj vremenskim prilikama (poput kiše ili sunca).
- Nakon isključivanja uređaja iz struje i nakon što se vrući delovi ohlade, uređaj treba čistiti isključivo mekanom krpom koja je prethodno bila lagano umočena u vodu, te s nekoliko kapi blagog i neagresivnog deterdženta.
- Nikada nemojte koristiti rastvarače koji bi mogli oštetiti plastične delove.

Opasnost od oštećenja zbog drugih uzroka

- Držite uređaj za telo kako biste ga podigli.
- Ne pomerajte uređaj bez da ste prethodno pomerili hranu iz korpe.
- Postavite uređaj u okruženje koje je dovoljno osvetljeno, čisto i gde je utičnica lako dostupna.
- Uređaj nakon korišćenja treba ostaviti da miruje na stabilnoj površini.
- Aparat se ne sme koristiti ako je pao, ako su vidljivi znakovi oštećenja na njemu ili ako iz njega curi voda. Nemojte koristiti uređaj ako su kabl za napajanje ili utikač oštećeni ili ako je uređaj neispravan.

SAČUVAJTE OVO UPUTSTVO ZA BUDUĆU REFERENCJU.

Opis uređaja

- A - Telo uređaja
- B - Ekran na dodir
- C - Nelepljive ploče
- D - Ručke za korpu
- E - Dugmad za otključavanje odeljka za korpu
- F - Korpa
- G - Odeljak za kuvanje
- H - Kabl za napajanje
- I - Dovod vazduha

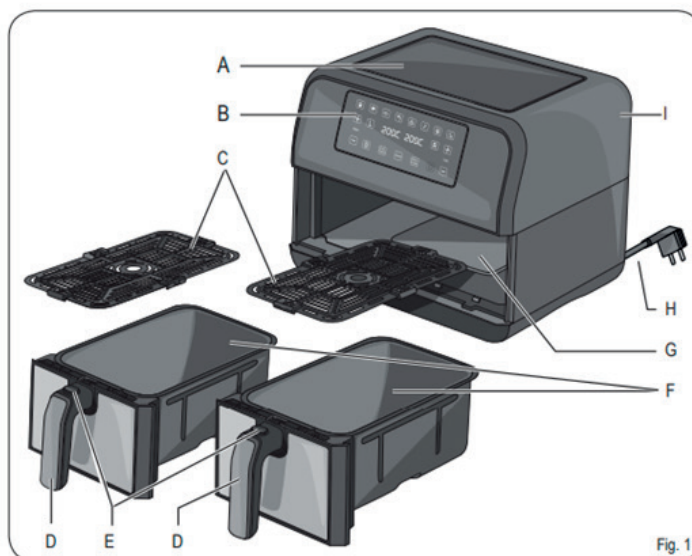











Fig. 1

Opis ekrana osjetljivog na dodir

UNAPRIJED POSTAVLJENI PROGRAMI KUHANJA

Ključ
Friteza na vrući vazduh
Peći
Pržiti
Ispeći
Prethodno zagrijati
Dehidrirati
Držati toplim
Pomfrit

FUNKCIJSKE TIPKE		
	Dugme	Opis
	Dugme za Početak & Pauzu	Omogućava korisniku da započne ili pauzira kuvanje.
	Dugme za ZAVRŠETAK SINKRONIZIRANJA	Omogućava korisniku sinhronizaciju različitih vremena kuvanja za dve korpe kako bi obe završile s kuvanjem u isto vreme.
	Dugme za PROTRESTI	Omogućava korisniku da aktivira i deaktivira zvučni signal koji ukazuje na potrebu mešanja hrane kada uređaj dostigne 2/3 ukupnog vremena kuvanja.
	Dugme za DVOSTRUKO KUHANJE	Omogućava korisniku da primeni ista podešavanja izabrana za prvu korpu na drugu korpu. Dve zone za kuvanje postaju jedna, što je idealno za velike količine hrane.
	Dugme za UKLJUČIVANJE / ISKLJUČIVANJE	Omogućava korisniku da uključi ili isključi uređaj..
	Kontrolno dugme za LEVU korpu	Omogućava korisniku da izabere željena podešavanja kuvanja za levu korpu.
	Kontrolno dugme za DESNU korpu	Omogućava korisniku da izabere željena podešavanja kuvanja za desnu korpu.
	Dugme za TEMPERATURU	Omogućava korisniku da ručno podesi temperaturu kuvanja. Pritisnite dugme + ili - da povećate ili smanjite temperaturu kuvanja.
	Tipka za VRIJEME	Omogućuje korisniku ručno podešavanje vremena za kuvanje. Pritisnite tipke + ili - za povećanje ili smanjenje vremena za kuvanje.

Identifikacijski podatci:

Sledeći identifikacijski podaci uređaja navedeni su na pločici na dnu uređaja:

- Oznaka proizvođača i CE
- Model [mod.]
- Serijski broj [S/N]
- Napon električnog napajanja [V] i frekvencija [Hz]
- Potrošnja električne energije [W]


Pre uporabe:

1. Uklonite materijal za pakovanje i proverite jesu li sve komponente prisutne.

Upozorenje!

 Postavite uređaj na udaljenosti od najmanje 10 cm od zidova, nameštaja ili drugih uređaja.

Upozorenje!

 Nikada ne uranjajte telo uređaja, utikač i kabl za napajanje u vodu ili druge tečnosti. Nemojte puniti korpe vodom dok su postavljene u odeljak za kuvanje.

Upozorenje!

 Uvek isključite uređaj pre nego stavite ili uklonite individualne komponente.

2. Postavite uređaj na ravnu i stabilnu površinu koja je otporna na toplotu.
3. Potpuno odmotajte kabl za napajanje.

Pre upotrebe uređaja preporučuje se čišćenje svih uklonjivih delova koji će doći u dodir s hranom. Koristite krpu navlaženu toplom vodom i blagim deterdžentom. Dobro osušiti. Nelepljive ploče i korpe mogu se prati u mašini za sudove.

Uređaj je opremljen sa dve korpe za kuvanje. Moguće je kuvati hranu u obe korpe (pročitajte odlomak „Dvojno kuvanje“) ili koristiti samo jednu korpu (pročitajte odlomak „Pojedinačno kuvanje“). Uređaj radi samo ako su obe korpe pravilno umetnute u odeljak za kuvanje, čak i ako je jedna od njih prazna. Nelepljive ploče povećavaju hrskavost hrane. Korišćenje nelepljivih ploča nije obavezno.

Pre kuvanja:


- Ako želite povećati hrskavost hrane, postavite nelepljivu ploču © u korpu.
- 1. Stavite hranu u korpu (F). Nemojte prekoračiti maksimalni nivo. Maksimalni nivo označen je uzdignutom linijom na spoljnoj površini korpe.
Ne punite korpu uljem.
- 2. Umetnite korpu u odeljak za kuvanje (G). Ispravno umetanje označeno je „klikom“.

Upozorenje!





Proverite jesu li korpe pravilno umetnute i zaključane pre rada sa uređajem.

Uređaj je opremljen sastavom koji sprečava njegov rad ukoliko korpe nisu pravilno umetnute u odeljak za kuvanje. Ekran (B) prikazuje reč „lonac“.

3. Uključite uređaj u strujnu utičnicu.
4. Pritisnite dugme za paljenje i gašenje, odnosno dugme ON/OFF .

Kada prvi put koristite uređaj, možete primetiti oslobađanje laganog mirisa i male količine dima, što se smatra uobičajenim jer su neki delovi prethodno bili podmazani, ali će i to prestati da se pojavljuje nakon kratkog vremena. Ovo neće uticati na rad uređaja.



Pojedinačno kuvanje:

1. Pritisnite tipku za upravljanje desnom korpom (R) ili levom (L) kako biste omogućili kuvanje u željenoj korpi.
 2. Izaberite unapred podešeni program kuvanja u zavisnosti od vrste hrane koju želite da kuvate (pročitajte „Saveti za kuvanje“ za više detalja o programima). Svaki unapred podešeni program ima podrazumevano vreme kuvanja, ali je moguće ručno podesiti temperaturu i vreme kuvanja.
 - Pritisnite dugme za postavljanje temperature, odnosno dugme TEMP + ili - za postavljanje temperature kuvanja, u intervalima od 5°C.
 - Pritisnite dugme za postavljanje vremena, odnosno dugme TIME + ili - za postavljanje vremena za kuvanje, u intervalima od 1. minuta.
- Pritisnite i držite dugmiće za postavljanje vremena i temperature kako biste povećali brzinu odabira.
- Pritisnite dugme za mešanje, odnosno tipku SHAKE  za aktiviranje zvučnog signala koji sugeriše mućkanje ili mešanje hrane kada uređaj dosegne 2/3 ukupnog vremena kuvanja.
3. Pritisnite dugme start/pauza . Uređaj počinje sa kuvanjem hrane.
- Tokom kuvanja, ekran (B) će naizmenično prikazivati vreme do isteka i postavljenu temperaturu. Za promenu vremena i temperature tokom kuvanja, pritisnite dugme za upravljanje desnom korpom (R) ili levom (L), a zatim pritisnite dugme za podešavanje + ili - kako biste odabrali vreme ili temperaturu kuvanja. Nije potrebno potvrditi promenu jer ona stupa na snagu kroz nekoliko minuta. Aparat se može paузirati tokom rada, na primer za mešanje sastojaka tokom procesa kuvanja.





Upozorenje!

Opasnost od opekotina. Ne dirajte metalne delove uređaja.
Kada se košara pomeri iz odeljka za kuvanje, vazduh i vruća para izađu.
Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od odeljka za kuvanje.

- Pritisnite dugme start/pauza . Uređaj prestaje sa kuvanjem hrane.
- Pritisnite dugme za otključavanje (E) korpe (F). uhvatite dršku (D) i izvadite korpu koja se koristi iz odeljka za kuvanje (G).
- protresite korpu za ravnomerno kuvanje sastojaka.
- Za nastavak rada uređaja, umetnite korpu u odeljak za kuvanje. Pritisnite dugme start/pauza .

Dvostruko kuvanje:

Opcija dvostrukog kuvanja može se koristiti za kuvanje iste hrane u obe korpe ili za istovremeno kuvanje različite hrane. Ako želite kuvati istu hranu u obe korpe, moguće je aktivirati opciju DVOSTRUKOG KUVANJA koja će pretvoriti dve zone kuvanja u jednu, što je idealno za kuvanje većih količina hrane.

- Pritisnite dugme za DVOSTRUKO KUVANJE . Simboli na kontrolnom dugmetu za desnu korpu (R) i levu korpu (L) će zasijati.
- Odaberite željeni program kuvanja. Postavke će se primeniti na obe korpe
- Pritisnite dugme za start/pauzu .




Moguće je kuvati i različitu hranu u obe korpe:

- Odaberite postavke kuvanja za levu korpu i zatim za desnu. Pratite postupak opisan u odeljku „Pojedinačno kuvanje“.

Odaberite postavke kuvanja u skladu sa hranom postavljenom u svaku korpu.

Odabrane postavke kuvanja mogu biti različite za obe korpe.

Uređaj je opremljen funkcijom SYNC FINISH za sinhronizaciju vremena kuvanja kada želite kuvati različite namirnice u dve korpe, što će dovesti do istog vremena završetka kuvanja. Za aktiviranje funkcije SYNC FINISH učinite sledeće:

- Izaberite različite postavke kuvanja za dve korpe pomoću kontrolnih tipki za desnu (R) i levu (L) korpu.
- Pritisnite dugme za završetak sinhronizacije, odnosno dugme SYNC FINISH . Uređaj će automatski regulisati početak procesa kuvanja dve korpe. Kuvanje hrane završiće se u isto vreme.
- Pritisnite dugme za START/PAUZU . Ako ste aktivirali funkciju SYNC FINISH i ako želite pomešati sastojke tokom kuvanja, pritisnite dugme za START/PAUZU  za zaustavljanje oba procesa kuvanja.

Nakon kuvanja

Kada je kuvanje završeno, uređaj se nekoliko puta oglasi zvučnim signalom, a na ekranu se prikazuje reč „Kraj“.

Ako sastojci nisu spremni, vratite korpu u odeljak za kuvanje i nastavite tajmer na još nekoliko minuta.

- Za ručno zaustavljanje procesa kuvanja pritisnite dugme ON/OFF (G).

Upozorenje!

Ne dirajte korpe, odeljak za kuvanje, neljepljive ploče i unutrašnje metalne delove uređaja dok uređaj radi ili u minutama koje slede nakon gašenja. Sačekajte da se vrući delovi ohlade.

Upozorenje!

Pazite da sastojci koji se kuvaju u uređaju budu zlatno smeđi, a ne crni ili tamni. Uklonite potencijalno zagorele delove sa sastojaka. Ne koristite metalne alate za vađenje hrane iz korpe.

1. Pritisnite dugme za otključavanje (E) korpe (F). Uхватite dršku (D) i izvadite korpu koja se koristi iz odeljka za kuvanje (G).
2. Stavite hranu na tanjir. Servirajte.

Svi ostaci ulja nakupljaju se na dnu korpe. Po završetku procesa kuvanja, uređaj se odmah može početi koristiti za pripremu druge hrane.

Funkcija automatskog isključivanja

Ovaj uređaj ima tajmer. Kada tajmer dosegne „0“, uređaj se oglasi zvučnim signalom i automatski se ugasi. Za ručno gašenje uređaja, pritisnite dugme za paljenje i gašenje, odnosno dugme ON/OFF (G). Ventilacijski sastav se zaustavlja nekoliko trenutaka kasnije.

Saveti za pripremu

Manjim sastojcima je potrebno manje vremena kuvanja u poređenju sa većim sastojcima. Veća količina sastojaka iziskuje malo dužu pripremu dok manja količina zahteva kraće vreme pripreme.

Mešanje manjih sastojaka tokom kuvanja optimizira konačni rezultat i pomaže da se sastojci ravnomerno kuvaju.

Za hrskaviji rezultat dodajte kašiku ulja svežim ili smrznutim krompirima i upotrebite priložene nelepljive ploče (C).

Fritezu na vruć vazduh možete koristiti i za grickalice koje inače pečete.

Optimalna količina za pravljenje hrskavog pomfrita je između 1,2 i 1,7 kg.

Unapred postavljeni programi

Sledeća tablica prikazuje unapred postavljene programe dostupne na ekranu. Svaki simbol odgovara programu kuvanja. Program se postavlja sa preporučenom temperaturom i vremenom kuvanja u zavisnosti od vrste hrane. Vreme kuvanja je okvirno te zavisi od gustoće i količine upotrebljenih sastojaka. Moguće je promeniti vreme i temperaturu unapred postavljenih programa kuvanja.

IZBORNIK	AKTIVNA ZONA	TEMPERATURA (°C)	VREME (MINUTI)	RASPON TEMPERATURURE (°C)	VREMENSKI RASPON	VREME MEŠANJA
FRITEZA NA VRUĆ VAZDUH	1 ZONA	190	15	80-200	1-60	2/3 VREMENA
FRITEZA NA VRUĆ VAZDUH	2 ZONE	190	18	80-200	1-60	2/3 VREMENA
PEĆI	1 ZONA	180	30	80-200	1-60	2/3 VREMENA
PEĆI	2 ZONE	180	35	80-200	1-60	2/3 VREMENA
PRŽITI	1 ZONA	200	10	200	1-60	NE
PRŽITI	2 ZONE	200	13	200	1-60	NE
ISPEĆI	1 ZONA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 VREMENA
ISPEĆI	2 ZONE	80-200	25	80-200	1-60	2/3 VREMENA
PODGREJATI	1 ZONA	80-200	6	80-200	1-60	NE
PODGREJATI	2 ZONE	80-200	9	80-200	1-60	NE
DEHIDRIRATI	1 ZONA	35-80	480	35-80	1-60	NE
DEHIDRIRATI	2 ZONE	35-80	480	35-80	1-60	NE
SAČUVATI TOPLIM	1 ZONA	40-100	30	40-100	1-60	NE
SAČUVATI TOPLIM	2 ZONE	40-100	30	40-100	1-60	NE
POMFRIT	1 ZONA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 VREMENA
POMFRIT	2 ZONE	80-200	24	80-200	1-60	2/3 VREMENA

Sledeća tablica prikazuje približna vremena i temperature za različite vrste hrane:

HRANA	VREME (U MINUTIMA)	TEMPERATURA (°C)
Pomfrit (zamrznuti)	15-20	200
Pomfrit (sveži)	20-30 (u zavisnosti kako je krompir isečen)	180-200
Prženo povrće	10-15	200
Kroketi	12-15	190
Pileći medaljoni	10	200
Pileći bataci	20-25	190
Odrezak	10-15	190
Čufte	8	180
Škampi	15-20	160
Torta	20-30	160
Slana torta	25-30	180
Riba	15-20	160-180
Svinjski kotlet	10-15	200
Prolećne rolnice	10-15	200
Povrće	10-20	180
Školjke	10-12	160

Funkcija prethodnog zagrevanja

Za grejanje uređaja bez sastojaka ili za podgrevanje hrane, pritisnite tipku za program pomfrit koji omogućuje odabir temperature kuvanja između 60 i 200 °C i vremena kuvanja između 1 i 60 minuta.

Funkcija dehidracije

Funkcija dehidracije omogućuje učinkovito dehidriranje hrane za optimalno skladištenje. Topao vazduh slobodno cirkuliše unutar uređaja ravnomerno sušeći hranu dok minimalizira gubitak zdravih vitamina.

Ovu funkciju možete koristiti za uživanje u voću, povrću i pečurkama ili za sušenje cveća i biljaka. Pre dehidracije, umetnite dve nelepljive ploče u korpe.

Sledeća tablica prikazuje približna vremena i temperature dehidracije za različite vrste hrane:

HRANA	TEMPERATURA (°C)	VREME
Biljke	35-40	Od 5 do 15/20 sati
Povrće	50-55	
Voće	55-60	
Riba/Meso	65-70	Od 2 do 8 sata

Tajmer se može postaviti do 24 sata. Ako je za dehidraciju potrebno više vremena, ponovno uključite uređaj kada istekne postavljeno vreme.

Čišćenje i održavanje:

Upozorenje!

Opasnost od strujnog udara. Ne potapajte uređaj u vodu ili druge tečnosti. Ne punite korpe vodom dok su smeštene u odeljak za kuvanje.

Upozorenje!

Isključite uređaj i sačekajte da se vrući delovi ohlade pre izvođenja bilo kakvih postupaka čišćenja i održavanja.

Upozorenje!

Ne koristite gruba sredstva za čišćenje ili metalne alate kako biste izbegli grebanje i oštećenje premaza. Nikada nemojte koristiti hemijska sredstva koja oštećuju plastične delove.

Upozorenje!

Uvek isključite uređaj iz struje pre umetanja ili uklanjanja pojedinih komponenti.

Čišćenje uređaja:

Očistite delove uređaja koji se ne mogu ukloniti koristeći glatku vlažnu krpku kako biste sprečili oštećenje premaza. Osušite suvom krpom.

Očistite odeljak za kuvanje glatkom krpom koja je prethodno bila potopljena u toplju vodi. Osušite suvom krpom.

Očistite grejači element suvom krpom kako biste uklonili ostatke hrane.

Čišćenje dodatnih komponenti:

Neljepljive ploče i korpe izrađene su od neljepljivog materijala: svako zamućenje i trag koji se mogu pojaviti nakon duže upotrebe uobičajeni su i ne utiču na kuvanje i ukus hrane.

Neljepljive ploče i korpe mogu se prati u mašini za sudove. Kako biste produžili vek trajanja neljepljivog sloja, preporučuje se ručno pranje neljepljivih ploča © i korpi (F). Koristite uobičajeni deterđent za posuđe i meki sunder.

Kako biste omekšali ostatke hrane u korpi, moguće je korpu napuniti vrućom vodom. Dodajte nekoliko kapi deterđenta. Pustite da odstoji 10 minuta. Operite i osušite.

Stavljanje izvan pogona:

U slučaju stavljanja uređaja izvan pogona, potrebno ga je isključiti iz utičnice. Ako želite odložiti uređaj, odvojite različite delove uređaja i odložite ih u skladu s njihovim sastavom i zakonskim odredbama koje su na snazi u zemlji korišćenja.

Uklanjanje grešaka:

Problemi	Mogući uzroci	Rješenja
Uređaj ne radi.	Kabl za napajanje nije uključen.	Stavite utikač u uzemljenu utičnicu.
	Tajmer nije postavljen.	Pritisnite dugme za postavljanje vremena, odnosno dugme TIME i postavite željeno vreme kuvanja. Pritisnite dugme za početak i pauzu (⏸) kako biste započeli kuvanje.
	Korpa nije pravilno umetnuta.	Pravilno umetnite korpu u odeljak za kuvanje. Ispravno umetanje vrši se zvukom „klik“.
Sastojci nisu spremni.	Količina sastojaka u korpi je prevelika.	Stavite manju količinu sastojaka u korpu. Malena količina hrane se lakše jednomerno kuva.
	Postavljena temperatura je preniska.	Pritisnite dugme za postavljanje temperature, odnosno dugme TEMP i postavite višu temperaturu kuvanja.
	Pogledajte knjigu recepata.	Pritisnite tipku za postavljanje vremena, odnosno tipku TIME i postavite dulje vrijeme kuhanja. Pogledajte knjigu recepata.
Sastojci nisu ravnomerno skuvani.	Neke je sastojke potrebno mešati nekoliko puta tokom kuvanja.	Sastojke na vrhu ili one koji su prekriveni drugim sastojcima potrebno je mešati tokom kuvanja.
Pržene grickalice nisu hrskave.	Koristite grickalice koje bi trebale biti skuvane na tradicionalan način.	Ispecite grickalice u pećnici ili ih premažite uljem pre nego što ih stavite u korpu.
		Umetnite nelepljivu ploču u korpu kako biste povećali hrskavost hrane.
Korpu nije moguće u potpunosti umetnuti u odeljak za kuvanje.	Količina sastojaka u korpi je prevelika.	Stavite manju količinu sastojaka u korpu. Manja količina hrane se kuva ravnomernije.
	Korpa nije pravilno umetnuta u odeljak za kuvanje.	Pravilno umetnite korpu u odeljak za kuvanje. Pravilno umetanje čini se pomoću „klika“.
Beli dim izlazi iz uređaja.	Sastojci koje kuvate su masniji.	Kada pržite masnije sastojke, u posudi se taloži više ulja. Ulje proizvodi više belog dima tokom kuvanja. To nema uticaja na pripremu sastojaka ili na uređaj.
	U korpi su ostaci masnoće od prethodnog kuvanja.	Beli dim nastaje zbog zagrevanja masti ili ulja u košari. Temeljito očistite korpu nakon upotrebe.
Sveži krompir koji je narezan na štapiće nije ravnomerno pržen.	Vrsta krompira koji se koristi nije prikladna za prženje.	Koristite sveži krompir i obavezno ga mešajte tokom kuvanja.
	Operite i osušite krompire pre prženja.	Operite krompir i uklonite sav škrob koji se nataložio na krompiru.
Sveži krompiri koji su narezani na štapiće nisu hrskavi kada ih izvadim iz friteze.	Hrskavost prženih krompiriča zavisi od količine vode koja se nalazi u krompirima i od količine ulja dodatog u fritezu.	Osušite vodu sa spoljnih delova krompira pre dodavanja ulja.
		Krompir narežite na manje štapiće da bude hrskaviji.
		Dodajte više ulja za hrskavost.
		Umetnite nelepljivu ploču u korpu kako biste povećali hrskavost hrane.

RS: Saobraznost

Davalac garancije i ovlašćeni serviser Vitapur d.o.o., Bulevar Arsenija Čarnojevića 99 v, 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 ukoliko se pojave tokom upotrebe proizvoda, pod uslovom da se proizvod koristi u skladu sa njegovom namenom i da proizvod nisu servisirale osobe koje nisu ovlašćene od strane izdavaoca garancije, te da su prilikom korišćenja uređaja upotrebljavani originalni rezervni delovi.

Ako proizvod ne bude popravljen u roku od 30 dana od prijema zahteva za otklanjanje oštećenja, zameni ćemo ga novim, identičnim i ispravnim proizvodom besplatno. Garantni rok će biti produžen za period trajanja popravke 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. Garancija ne isključuje prava potrošača koja proističu iz zakonske odgovornosti prodavca za oštećenja na robi. Garantni rok je 24 meseca. Uvoznik za svako tržište je zadužen za uslugu servisiranja.

Ime proizvoda: _____

Datum isporuke/preuzimanja proizvoda: _____






ODLAGANJE U SKLADU ZA
ZAŠTITOM ŽIVOTNE SREDINE



O TOMTO MANUÁLU

Spotřebič byl vyroben v souladu s platnými specifickými evropskými normami a všechny části potenciálně nebezpečné pro uživatele jsou zabezpečeny. Před použitím si pečlivě přečtěte tento manuál. Spotřebič používejte pouze k určenému účelu, abyste předešli možnému zranění a jeho poškození. Tento manuál mějte po ruce pro budoucí použití. Pokud se rozhodnete předat spotřebič dalším osobám, nezapomeňte přiložit i tento návod.

Informace uvedené v tomto manuálu jsou označeny následujícími symboly, které představují:

-  Nebezpečí pro děti
-  Varování před popáleninami
-  Nebezpečí způsobené elektrickým proudem
-  Varování - poškození materiálu
-  Nebezpečí vzniku škod z ostatních příčin

URČENÝ ZPŮSOB POUŽITÍ



Spotřebič lze používat k vaření tuhých potravin. Spotřebič nepoužívejte k vaření tekutých potravin. Pokud je to pro vaření nezbytné, lze přidat malé množství tekutiny, přičemž před nalitím dodatečného množství tekutiny ověřte, zda je tato tekutina vstřebávána tuhými potravinami, nadměrné množství tekutiny by mohlo vytékat a poškodit spotřebič.

Tento spotřebič by se neměl být používán ke komerčním a průmyslovým účelům.

Jakékoli jiné použití spotřebiče, které není výrobcem stanoveno, je vyloučeno z odpovědnosti za škody jakéhokoli druhu vzniklé nesprávným používáním spotřebiče. Nesprávné použití má rovněž za následek ztrátu jakékoliv formy záruky.

REZIDUÁLNÍ - ZBYTKOVÁ RIZIKA

Varování!

-  Nebezpečí způsobené elektrickým proudem. Neponořujte spotřebič do vody nebo jiných kapalin.
-  Varování před popáleninami. Nedotýkejte se koše, varného prostoru, nepřilnavých plotýnek a vnitřních kovových částí spotřebiče, když je spotřebič v provozu nebo během několika minut po jeho vypnutí. Počkejte, až horké části vychladnou.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Před použitím si pečlivě přečtěte návod k použití.

Spotřebič byl navržen pro použití v domácnosti nebo pro podobné účely, jako např.:

- v prostorách vyhrazených pro vaření zaměstnanců obchodu, v kancelářích a v jiných profesionálních prostředích,
- na farmách,
- hotelech, motelech, penzionech a jiných ubytovacích zařízeních (pro potřeby hostů).
- Odmítáme jakoukoli odpovědnost za nesprávné použití nebo za jiné způsoby použití, než jsou uvedeny v tomto manuálu. Nesprávné použití má rovněž za následek ztrátu jakékoliv formy záruky.
- Doporučujeme uschovat originální obal, protože v případě poruch vzniklých v důsledku nevhodného zabalení výrobku v době přepravy do autorizovaného servisního střediska nebude poskytnuta bezplatná asistenční služba.
- Aby nebyla ohrožena úroveň bezpečnosti spotřebiče, používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství autorizované výrobcem.
- Spotřebič splňuje nařízení (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. 10. 2004 o materiálech určených pro styk s potravinami.

Nebezpečí pro děti.

- Spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností či znalostí, pouze pokud jsou pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud byly seznámeny s návodem k použití a porozuměly existujícím nebezpečím při používání spotřebiče.
- Děti by si neměly se spotřebičem hrát.
- Čištění a údržbu popsané v tomto návodu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem.
- Spotřebič a napájecí kabel vždy uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nenechávejte napájecí kabel viset na místech, kde by jej dítě mohlo uchopit.
- Spotřebič umístěte mimo dosah dětí tak, aby se nedostaly k horkým částem.
- Nenechávejte obal v blízkosti dětí, protože představuje potenciální zdroj nebezpečí.
- Pokud se rozhodnete tento spotřebič zlikvidovat jako odpad, doporučujeme jej vyřadit z provozu odříznutím napájecího kabelu. Doporučujeme také zneutralizovat části spotřebiče, které by mohly představovat nebezpečí, zejména pro děti, jež by mohly spotřebič používat jako hračku.

Varování před popáleninami.

- Před čištěním a prováděním údržby odpojte spotřebič od sítě a počkejte, až horké části vychladnou.
- Nedotýkejte se košů, varného prostoru, nepřilnavých plotýnek a vnitřních kovových částí spotřebiče, pokud je spotřebič v provozu nebo v následujících minutách po jeho vypnutí.
- Koš berte pouze za rukojeť a k jeho vyjmutí používejte kuchyňské chňapky nebo utěrky.
- Nenaplňujte koš olejem. Nebezpečí požáru.
- Během používání se z otvoru pro přívod vzduchu uvolňuje horký vzduch a pára. Dbejte na to, abyste udržovali ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od přívodu vzduchu.
- Při vyjmutí koše z varného prostoru rovněž dochází k úniku horkého vzduchu a horké páry. Nepřibližujte ruce a obličej k varnému prostoru.

-  Varování: horký povrch.

Nebezpečí způsobené elektrickým proudem

- Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku pod spotřebičem odpovídá místnímu

síťovému napětí.

- Použití prodlužovacích kabelů, které nejsou schváleny výrobcem, může vést k poškození a úrazům.
- Spotřebič vždy připojujte do uzemněné zásuvky.
- Do stejné zásuvky nepřipojujte žádné jiné zařízení s vysokým příkonem (např. sporák, žehlička, radiátor). Hrozí nebezpečí elektrického přetížení.
- Při odpojování zástrčky ze zásuvky nikdy netahejte za napájecí kabel ani za spotřebič.
- Nikdy nevystavujte části pod napětím do styku s vodou: hrozí nebezpečí zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.
- Nenechávejte napájecí kabel v blízkosti ostrých částí nebo ostrých hran.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nikdy nedotýkal horkých povrchů.
- Čištění a údržbu provádějte, když je spotřebič vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- Neponořujte spotřebič do vody nebo jiných tekutin.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud máte mokré ruce nebo jste naboso.
- Pokud je spotřebič odstaven, a to i na krátkou dobu, vypněte jej a vždy vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je připojen k elektrické síti.

⚠ Varování - poškození materiálů

- Umístěte spotřebič na stabilní a suchý povrch.
 - Nepokládejte spotřebič na velmi horké povrchy nebo do blízkosti otevřeného ohně, aby nedošlo k poškození povrchové vrstvy.
 - Spotřebič neumísťujte do blízkosti hořlavých materiálů (např. tkanin, záclon).
 - Napájecí kabel se nesmí dotýkat horkých částí spotřebiče.
 - Před používáním napájecí kabel zcela odviňte.
 - Spotřebič nesmí být napájen externími časovači nebo samostatnými systémy s dálkovým ovládním.
 - Při provozu spotřebiče nezakrývejte přívod vzduchu, aby nedošlo k poškození materiálu a/nebo přehřátí spotřebiče.
 - Přísady vkládejte pouze do koše tak, aby se potraviny nedotýkaly elektrických částí.
 - Před spuštěním spotřebiče se vždy ujistěte, že jsou koše správně zasunuty do varného prostoru.
 - Nikdy nepoužívejte spotřebič bez vložení košů do varného prostoru.
 - Nikdy nenaplňujte koše nad maximální úroveň.
 - Na spotřebič nikdy neumísťujte žádné předměty.
 - Nepoužívejte prázdný spotřebič.
 - Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí.
- Spotřebič nenechávejte vystavený povětrnostním vlivům (např. dešti nebo slunci).
- Po odpojení spotřebiče ze zásuvky a po vychladnutí horkých částí je třeba spotřebič vyčistit výhradně neabrazivním hadříkem mírně navlhčeným vodou s několika kapkami jemného, neagresivního čisticího prostředku.
 - Nikdy nepoužívejte rozpouštědla, která by mohla poškodit plastové části.

⚠ Nebezpečí vzniku škod z ostatních příčin

- Chcete-li spotřebič zvednout, uchopte jej za tělo.
- Nepřemisťujte spotřebič, aniž byste vyndali potraviny z košů.
- Spotřebič umístěte do prostoru, který je dostatečně osvětlený, čistý a kde je lehce přístupná elektrická zásuvka.
- Spotřebič by měl být používán a ponechán v klidu na stabilním povrchu.
- Spotřebič by neměl být používán, pokud došlo k jeho pádu, pokud jsou na něm viditelné známky poškození nebo pokud z něj vytéká voda. Spotřebič nepoužívejte, je-li poškozený napájecí kabel nebo zástrčka, nebo pokud je spotřebič vadný.

TENTO NÁVOD SI VŽDY USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Popis spotřebiče

- A - Tělo spotřebiče
- B - Dotykový displej
- C - Nepřilnavé plotýnky
- D - Rukojeti koše
- E - Tlačítka pro odemykání košů
- F - Koš
- G - Varný prostor
- H - Napájecí kabel
- I - Přívod vzduchu

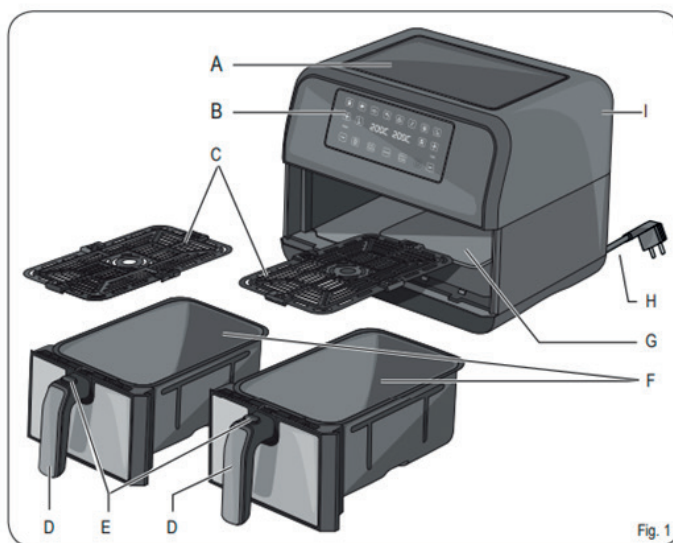











Fig. 1

Popis displeje dotykové obrazovky

PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY PŘÍPRAVY JÍDEL

- Zapnutí
- Horkovzdušné fritování
- Pražení
- Broil
- Pečení
- Přehřátí
- Sušení
- Udržování teploty
- Smažené hranolky

FUNKČNÍ TLAČÍTKA		
	Tlačítko	Popis
	Tlačítko Start & Pause	Umožňuje uživateli spustit nebo pozastavit proces ohřevu.
	Tlačítko SYNCHRONIZACE	Umožňuje uživateli synchronizovat různé časy ohřevu pro dva koše tak, aby byly dokončeny ve stejnou dobu.
	Tlačítko PROMÍCHAT	Umožňuje uživateli aktivovat nebo deaktivovat zvukový signál, který upozorňuje na nutnost protřepat nebo promíchat pokrm, když spotřebič dosáhne 2/3 z celkové doby vaření.
	Tlačítko DVOJITÉ VAŘENÍ	Umožňuje uživateli použít pro druhý koš stejná nastavení, jaká byla zvolena pro první koš. Ze dvou varných zón se tak stane jedna, což je ideální pro přípravu velkého množství potravin.
	Tlačítko ON / OFF	Umožňuje uživateli zapnout nebo vypnout spotřebič.
	Tlačítko ovládání LEVÉHO koše	Umožňuje uživateli zvolit požadované nastavení pro levý koš.
	Tlačítko ovládání PRAVÉHO koše	Umožňuje uživateli zvolit požadované nastavení pro pravý koš.
	Tlačítko TEPLOTA	Umožňuje uživateli ručně nastavit teplotu ohřevu. Stisknutím tlačítek + nebo - zvýšíte nebo snížíte teplotu.
	Przycisk CZASU	Umożliwia użytkownikowi na ręczną regulację czasu gotowania. Naciśnij przyciski + lub -, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania.

Identifikační údaje:

Na štítku v podstavci spotřebiče jsou uvedeny následující identifikační údaje o zařízení:

- Výrobce a označení CE
- Model [Mod.]
- Sériové číslo [SN]
- Napájecí napětí [V] a frekvence [Hz]
- Spotřeba elektrické energie [W]


Před použitím:

1. Odstraňte obalový materiál a zkontrolujte, zda jsou přítomny všechny komponenty.

Varování!

 Spotřebič umístěte ve vzdálenosti nejméně 10 cm od stěny, nábytku nebo jiných spotřebičů.

Varování!

 Nikdy neponořujte tělo spotřebiče, zástrčku a napájecí kabel do vody nebo jiných tekutin. Koše nenaplňujte vodou, pokud jsou umístěny ve varném prostoru.

Varování!

 Před vložením nebo vyjmutím jednotlivých komponentů, vždy odpojte spotřebič ze zásuvky.

2. Spotřebič postavte na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch.
3. Úplně odviňte napájecí kabel.

Před použitím spotřebiče doporučujeme vyčistit všechny odnímatelné části, které přicházejí do styku s potravinami. Použijte hadřík navlhčený teplou vodou s jemným čisticím prostředkem. Dobře je osušte. Nepřílnavé plotýnky a koše lze mýt v myčce nádobí.

Spotřebič je vybaven dvěma koši na přípravu pokrmů. Je možné vařit potraviny v obou koších (přečtete si odstavec “Dvojitě vaření”) nebo používat pouze jeden (přečtete si odstavec “Jednotlivě vaření”). Spotřebič funguje pouze tehdy, když jsou oba koše správně vloženy do varného prostoru, i když je jeden z nich prázdný.

Nepřílnavé plotýnky zvyšují křupavost pokrmů. Použití nepřilnavých plotýnek je volitelné.

Před zahájením vaření:

- Pokud chcete zvýšit křupavost pokrmu, vložte do koše nepřilnavou plotýnku (C).

1. Umístěte potraviny do koše (F). Nepřekračujte maximální úroveň. Maximální úroveň je vyznačena vystouplou čarou na vnějším povrchu košů.

Do koše nenalévejte olej.

2. Vložte koš do varného prostoru (G). Správné vložení je signalizováno “cvaknutím”.

Varování!!

 Před uvedením spotřebiče do provozu se ujistěte, že jsou koše správně zasunuty a zajištěny.

Spotřebič je vybaven systémem, který brání jeho provozu, pokud nejsou koše správně vloženy do varného prostoru. Na displeji (B) se zobrazí nápis "Pot".

3. Zapojte spotřebič do síťové zásuvky.

4. Stiskněte tlačítko ON/OFF .

Při prvním použití spotřebiče můžete zpozorovat uvolňování mírného zápachu a trochu kouře: tento jev je považován za zcela normální, protože některé části přístroje byly mírně promazány, po krátké době vše ustane. Na provoz spotřebiče to nemá žádný vliv.

Jednotlivé vaření:


1. Stiskněte tlačítko ovládání pravého koše (R) nebo levého (L), abyste zahájili pečení v požadovaném koši.
2. Zvolte přednastavený program vaření v závislosti na typu připravovaného pokrmu (podrobnosti o programech najdete v části "Tipy pro přípravu").


Každý přednastavený program má výchozí dobu vaření, ale teplotu a dobu vaření je možné nastavit ručně:

- Stisknutím tlačítek TEMP +nebo - nastavte teplotu vaření v intervalech po 5 °C.

- Stisknutím tlačítek TIME +nebo - nastavte dobu vaření v intervalech po 1 minutě.

Stiskněte a podržte tlačítka pro zrychlené nastavení doby vaření a teploty.

- Stisknutím tlačítka SHAKE  aktivujete zvukový signál, který signalizuje nutnost protřepání nebo promíchání potravin, když spotřebič dosáhne 2/3 celkové doby vaření.

3. Stiskněte tlačítko start/pause . Spotřebič začne s přípravou jídla.



Během vaření se na displeji (B) střídavě zobrazuje ubíhající čas a nastavená teplota. Chcete-li během vaření změnit čas a teplotu, stiskněte tlačítko ovládání pravého koše (R) nebo levého (L) a poté pomocí tlačítek nastavení+ nebo - upravte čas vaření nebo teplotu. Změnu není nutné potvrzovat, za několik minut se projeví. Spotřebič lze během provozu pozastavit, např. pro promíchání ingrediencí během vaření.

Varování!

Nebezpečí popálení. Nedotýkejte se kovových částí spotřebiče.

Po vyjmutí koše z varného prostoru dochází také k úniku horkého vzduchu a horké páry.

Udržujte ruce a obličej mimo varný prostor.

- Stiskněte tlačítko start/pause . Spotřebič zastaví proces vaření.
- Stiskněte tlačítko pro odemykání (E) koše (F). Uchopte rukojeť (D) a vyjměte používaný koš z varného prostoru (G).
- Zatřeste košem, aby se suroviny rovnoměrně uvařily.
- Chcete-li pokračovat v provozu spotřebiče, vložte koš do varného prostoru. Znovu stiskněte tlačítko start/pause .

Dvojité vaření:

Funkci dvojitého vaření lze použít k přípravě stejných potravin v obou koších nebo k přípravě různých potravin současně.

Pokud chcete vařit stejné potraviny v obou koších, je možné aktivovat funkci DUAL COOK, která změní obě varné zóny v jednu, což je ideální pro vaření velkého množství potravin.

- Stiskněte tlačítko DUAL COOK . Rozblikají se symboly ovládacího tlačítka pravého koše (R) a levého koše (L).

- Zvolte požadovaný program vaření. Nastavení se aplikuje na oba koše.

- Stiskněte tlačítko start/pause .

Alternativně je možné vařit v obou koších různé potraviny:


- Nejprve zvolte nastavení vaření pro levý koš a poté pro pravý koš. Postupujte podle pokynů uvedených v odstavci "jednotlivé vaření".



Zvolte nastavení vaření podle potravin vložených do jednotlivých košů.

Zvolená nastavení vaření se mohou pro oba koše lišit.

Spotřebič je vybaven funkcí SYNC FINISH, která slouží k synchronizaci doby vaření, jestliže chcete vařit různé potraviny v obou koších. Vaření díky tomu skončí ve stejnou dobu. Aktivace funkce SYNC FINISH:

- Zvolte různá nastavení vaření pro oba koše pomocí pravého (R) a levého (L) ovládacího tlačítka koše.

- Stiskněte tlačítko SYNC FINISH . Spotřebič bude automaticky řídit začátek procesu vaření obou košů. Vaření potravin se dokončí ve stejnou dobu.

- Stiskněte tlačítko START/PAUSE . Pokud byla aktivována funkce SYNC FINISH a vy si přejete při přípravě pokrmu suroviny promíchat, stiskněte tlačítko START/PAUSE , čímž dojde k zastavení obou programů.

Po ukončení vaření

Po dokončení přípravy pokrmů spotřebič několikrát zapípá a na displeji se zobrazí nápis "End".

Pokud ingredience nejsou hotové, vložte koš zpět do varného prostoru a nastavte časovač na několik dalších minut.

- Chcete-li ručně zastavit proces vaření, stiskněte tlačítko ON/OFF .

Varování!

Nedotýkejte se košů, varného prostoru, nepřílivých plotýnek ani vnitřních kovových částí spotřebiče, když je spotřebič v provozu nebo v několika minutách po jeho vypnutí. Počkejte, až horké části příliš vychladnou.

Varování!

Dbejte na to, aby přísady připravované ve spotřebiči byly dozlatova opečené, nikoli černé nebo tmavé. Odstraňte ze surovin případné spálené části.

K vyjmutí potravin z koše nepoužívejte kovové nástroje.

1. Stiskněte odemykací tlačítko (E) koše (F). Uchopte rukojeť (D) a vyjměte používaný koš z varného prostoru (G).

2. Pokrm vyložte na talíř. Podávejte.

Případné zbytky oleje se budou shromažďovat na dně koše.

Po skončení vaření lze spotřebič ihned použít k přípravě dalších pokrmů.

Funkcja automatycznego wyłączenia

To urządzenie posiada minutnik. Gdy minutnik osiągnie wartość „0”, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyłączy się automatycznie. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA (). System wentylacyjny zatrzyma się kilka chwil później.

Funkce automatického vypnutí

Tento spotřebič je vybaven časovačem. Když časovač dosáhne hodnoty „0”, spotřebič zapíše a automaticky se vypne. Chcete-li spotřebič vypnout ručně, stiskněte tlačítko ON/OFF (). O několik okamžiků později se ventilační systém zastaví.

Tipy pro přípravu

Menší ingredience vyžadují kratší dobu přípravy než větší ingredience. Větší množství ingrediencí vyžaduje o něco delší dobu přípravy, zatímco menší množství vyžaduje o něco kratší dobu.

Míchání drobnějších ingrediencí během vaření optimalizuje konečný výsledek a pomáhá rovnoměrnému propečení ingrediencí.

Chcete-li dosáhnout křupavějšího výsledku, přidejte k čerstvým nebo mraženým bramborám lžici oleje a použijte přiložené nepřilnavé plotýnky (C).

Horkovzdušnou fritézu můžete použít také pro přípravu svačinek, které se obvykle pečou.

Optimální dávka pro přípravu křupavých hranolek je asi 1,2-1,7 kg.

Přednastavené programy

V následující tabulce jsou uvedeny přednastavené programy dostupné na dotykovém displeji. Každý symbol odpovídá jednomu programu pro přípravu pokrmů. Program je nastaven s doporučenou teplotou a dobou vaření podle typu potraviny. Doba vaření je přibližná, závisí také na tloušťce a množství použitých surovin. U přednastavených programů vaření je možné měnit čas a teplotu.

MENU	AKTIVNÍ ZÓNA	TEPLOTA (°C)	ČAS (MINUTY)	TEPLOTNÍ ROZMEZÍ (°C)	ČASOVÉ ROZMEZÍ	ČAS PROMÍCHÁNÍ
HORKOVZDUŠNÉ FRI-TOVÁNÍ	1 ZÓNA	190	15	80-200	1-60	2/3 ČASU
HORKOVZDUŠNÉ FRI-TOVÁNÍ	2 ZÓNY	190	18	80-200	1-60	2/3 ČASU
PRAŽENÍ	1 ZÓNA	180	30	80-200	1-60	2/3 ČASU
PRAŽENÍ	2 ZÓNY	180	35	80-200	1-60	2/3 ČASU
BROIL	1 ZÓNA	200	10	200	1-60	NE
BROIL	2 ZÓNY	200	13	200	1-60	NE
PEČENÍ	1 ZÓNA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 ČASU
PEČENÍ	2 ZÓNY	80-200	25	80-200	1-60	2/3 ČASU
PŘEDEHRÁTÍ	1 ZÓNA	80-200	6	80-200	1-60	NE
PŘEDEHRÁTÍ	2 ZÓNY	80-200	9	80-200	1-60	NE
SUŠENÍ	1 ZÓNA	35-80	480	35-80	1-60	NE
SUŠENÍ	2 ZÓNY	35-80	480	35-80	1-60	NE
UDRŽOVÁNÍ TEPLoty	1 ZÓNA	40-100	30	40-100	1-60	NE
UDRŽOVÁNÍ TEPLoty	2 ZÓNY	40-100	30	40-100	1-60	NE
SMAŽENÉ HRANOLKY	1 ZÓNA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 ČASU
SMAŽENÉ HRANOLKY	2 ZÓNY	80-200	24	80-200	1-60	2/3 ČASU

V následující tabulce jsou uvedeny přibližné časy a teploty pro různé typy potravin:

POKRM	ČAS (V MINUTÁCH)	TEPLOTA (°C)
Hranolky (mražené)	15-20	200
Hranolky (čerstvé)	20-30 (dle způsobu nakrájení brambor)	180-200
Smažená zelenina	10-15	200
Krokety	12-15	190
Kuřecí nugetky	10	200
Kuřecí stehna	20-25	190
Steak	10-15	190
Masové kuličky	8	180
Krevety	15-20	160
Dort	20-30	160
Quiche	25-30	180
Ryba	15-20	160-180
Vepřový řízek	10-15	200
Jarní závitky	10-15	200
Zelenina	10-20	180
Mořské plody	10-12	160

Funkce přehřátí

Chcete-li spotřebič přehřát bez přísad nebo jen ohřát potraviny, zvolte stisknutím tlačítka program „Smažené hranolky“, který umožňuje zvolit teplotu ohřevu v rozmezí 60 až 200 °C a dobu ohřevu v rozmezí 1 až 60 minut.

Funkce sušení

Funkce sušení umožňuje účinně vysušet potraviny za účelem jejich optimálního skladování. Teplý vzduch volně cirkuluje uvnitř spotřebiče a rovnoměrně suší potraviny, přičemž minimalizuje ztrátu zdraví prospěšných vitamínů.

Tuto funkci lze využít k sušení ovoce, zeleniny a hub nebo k usušení květin a bylin. Před zahájením sušení vložte do košů dvě dodávané nepřilnavé plotýnky.

V následující tabulce je uvedena přibližná doba a teplota sušení pro různé druhy potravin:

ŽYVNOŚĆ	TEMPERATURA (°C)	CZAS
Bylinky	35-40	Od 5 do 15/20 hodin
Zelenina	50-55	
Ovoce	55-60	
Ryby/Maso	65-70	Od 2 do 8 hodin

Časovač lze nastavit až na 24 hodin. Pokud sušení vyžaduje delší dobu, zapněte spotřebič znovu na konci nastavené doby.

Čištění a údržba:



Varování!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Neponořujte spotřebič do vody nebo jiných kapalin. Koše nenaplňujte vodou, pokud jsou umístěny ve varném prostoru.



Varování!

Před čištěním a prováděním údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě a počkejte, až horké části vychladnou.



Varování!

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani kovové pomůcky, aby nedošlo k poškrábání a poškození povrchové úpravy. Nikdy nepoužívejte rozpouštědla, která by mohla poškodit plastové díly.



Varování!

Před vložením nebo vyjmutím jednotlivých komponentů vždy odpojte spotřebič ze zásuvky.

Čištění spotřebiče:

Należy czyścić niewyjmowane części urządzenia za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki, aby zapobiec uszkodzeniu powłoki i wysuszyć suchą szmatką.

Komorę piekarnika należy czyścić miękką ściereczką nasączoną ciepłą wodą i wysuszyć suchą szmatką.

Element grzewczy należy czyścić suchą szmatką, aby usunąć resztki jedzenia.

Czyszczenie komponentów:

Neodnímatelné části spotřebiče čistěte neabrazivním vlhkým hadříkem, aby nedošlo k poškození povrchové úpravy. Osušte suchým hadříkem.

Varný prostor čistěte neabrazivním hadříkem namočeným v teplé vodě. Osušte suchým hadříkem.

Topnou část čistěte suchým hadříkem, aby byly odstraněny zbytky jídla.

Čištění komponentů:

Nepřilnavé plotýnky a koše jsou vyrobeny z nepřilnavého materiálu: případné známky znečištění, které se mohou objevit po delším používání, jsou normální a nemají vliv na kvalitu a chuť pokrmů.

Nepřilnavé plotýnky a koše lze mýt v myčce nádobí. Pro prodloužení životnosti nepřilnavého povrchu se doporučuje nepřilnavé plotýnky (C) a koše (F) mýt v ruce. Použijte běžný mycí prostředek na nádobí a měkkou neabrazivní houbičku.

Pro odstranění usazených zbytků jídla v koši je možné jej naplnit horkou vodou. Přidejte několik kapek mycího prostředku. Nechte 10 minut odpočívat. Poté umyjte a osušte.

Vyřazení z provozu:

V případě vyřazení spotřebiče z provozu by mělo být zařízení odpojeno od elektrické sítě. Pokud chcete spotřebič zcela vyřadit z provozu, oddělte jednotlivé části spotřebiče a zlikvidujte je v souladu s jejich složením a právními předpisy platnými v zemi použití.

Řešení závad:

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič není připojen k elektrické síti.	Napájecí zástrčku zasuňte do uzemněné zásuvky.
	Nenastavili jste časovač.	Stiskněte tlačítko TIME a nastavte požadovanou dobu přípravy. Stisknutím tlačítka start/pause (⏻) zahájíte ohřev.
	Koš nebyl správně vložen.	Řádně vložte koš do pečicího prostoru. Při správném zasunutí se ozve "cvaknutí".
Skladniki nie są gotowe.	Množství ingrediencí v koši je příliš velké.	Do koše vložte menší dávku ingrediencí. Menší dávky se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Stiskněte tlačítko TEMP a nastavte vyšší teplotu ohřevu. Viz kniha receptů.
	Doba přípravy je příliš krátká.	Stiskněte tlačítko TIME a nastavte delší dobu ohřevu. Viz kniha receptů.
Ingredience nejsou rovnoměrně propečené.	některé ingredience je třeba během vaření několikrát promíchat.	Ingredience, které leží navrchu nebo jsou zasypány jinými ingrediencemi, je nutné během tepelné úpravy míchat.
Smažené svačinky nejsou křupavé.	Používáte potraviny, které je třeba připravovat tradičním způsobem.	Před vložením do koše připravte svačinky v troubě nebo je potřete olejem.
		Pro zvýšení křupavosti pokrmů vložte do koše nepřilnavou plotýnku.
Koš nelze zcela zasunout do varného prostoru.	Množství ingrediencí v koši je příliš velké.	Vložte do koše méně ingrediencí. Menší množství potravin se upeče rovnoměrněji.
	Koš není správně vložen do varného prostoru.	Vložte správně koš do varného prostoru. Správné vložení bude indikováno "cvaknutím".
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Příspěvky, které připravujete, jsou mastné.	Při smažení mastnějších surovin se v nádobě usazuje více oleje. Olej při vaření produkuje více bílého kouře. To nemá žádný vliv na přípravu surovin ani na fungování spotřebiče.
	V koši se nacházejí zbytky tuku z předchozího pečení.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku nebo oleje v koši. Po každém použití koš důkladně vyčistěte.
Čerstvé brambory nakrájené na špalíčky se nesmaží rovnoměrně.	Použitý druh brambor není vhodný ke smažení.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, abyste je při přípravě promíchali.
	Před smažením brambory omyjte a osušte.	Brambory omyjte a odstraňte z nich veškerý škrob, který se na nich usadil.
Čerstvé brambory nakrájené na tyčinky nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé.	Křupavost smažených brambor závisí na množství vody obsažené v bramborách a na množství oleje přidaného do fritézy.	Před přidáním oleje se ujistěte, že je voda z povrchu brambor vysušena.
		Pro dosažení větší křupavosti nakrájejte brambory na menší tyčinky.
		Pro větší křupavost přidejte trochu více oleje.
		Aby se zvýšila křupavost pokrmu, vložte do koše nepřilnavou plotýnku.

CZ: Záruka

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

Záruka nepokrývá:

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

Záruka platí v zemi, kde byl produkt zakoupen a uplatňuje se v místě nákupu nebo u autorizovaného prodejce pro tento trh, který je uveden v prohlášení o produktu na obalu. Záruka nevylučuje práva spotřebitele vyplývající z odpovědnosti prodávajícího za vady dodaného zboží. Záruční doba trvá 24 měsíců. Za opravu výrobku odpovídá dovozce pro jednotlivé trhy.

Produkt: _____

Datum dodání zboží: _____






ŠETRNÁ LIKVIDACE K
ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ



O TOMTO NÁVODE NA POUŽITIE

Spotrebič bol vyrobený v súlade so špecifickými platnými európskymi normami a všetky časti, potenciálne nebezpečné pre užívateľa, sú chránené. Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod na použitie. Spotrebič používajte iba na určený účel, aby ste predišli možnému zraneniu a poškodeniu. Uchovajte si tento návod na použitie aj do budúcnosti. Ak sa rozhodnete poskytnúť tento spotrebič iným osobám, nezabudnite priložiť aj tento návod na použitie.

Informácie, uvedené v tomto návode, sú označené nasledujúcimi symbolmi, ktoré znamenajú:

-  Nebezpečenstvo pre deti
-  Varovanie pred popáleninami
-  Nebezpečenstvo v dôsledku elektrického prúdu
-  Výstraha - materiálne škody
-  Nebezpečenstvo poškodenia z iných príčin

ZAMÝŠLANÉ POUŽITIE



Spotrebič je možné použiť na varenie a prípravu tuhých jedál. Spotrebič nepoužívajte na varenie a prípravu tekutých jedál. Ak je to potrebné pri príprave, môžete pridať malé množstvo tekutiny, pričom pred naliatím tekutiny skontrolujte, či je tekutina absorbovaná tuhým jedlom, ak pridáte nadmerné množstvo tekutiny, táto môže vytiecť a poškodiť spotrebič.

Tento spotrebič by sa nemal používať na komerčné a priemyselné účely.

Akékoľvek iné použitie spotrebiča nie je určené výrobcom, ktorý je oslobodený od akejkoľvek zodpovednosti za škody akéhokoľvek druhu, spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča. Nesprávne používanie má tiež za následok zrušenie akejkoľvek formy záruky.

REZIDUÁLNE RIZIKÁ

Varovanie!

-  Nebezpečenstvo v dôsledku elektrického prúdu. Neponárajte prístroj do vody ani iných tekutín.
-  Varovanie pred popáleninami. Nedotýkajte sa košov, priestoru na pečenie, nepríľnavých platní a vnútorných kovových častí spotrebiča, keď je spotrebič v prevádzke alebo niekoľko minút po jeho vypnutí. Počkajte, kým horúce časti vychladnú.

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pred použitím si pozorne prečítajte tieto pokyny.

Spotrebič bol navrhnutý na použitie v domácnosti alebo podobnom prostredí, ako napríklad:

- vo varných priestoroch, vyhradených pre zamestnancov predajní, kancelárií a iných profesionálnych prostredí,
- na farmách,
- hotely, motely, penzióny a iné ubytovacie zariadenia (pre hostí).
- Odmietame akúkoľvek zodpovednosť za nesprávne použitie alebo za akékoľvek iné použitie, ako je uvedené v tomto návode. Nesprávne používanie má tiež za následok zrušenie akejkoľvek formy záruky.
- Odporúčame ponechať si originálny obal, pretože v prípade porúch, spôsobených nevhodným zabalením produktu v čase odoslania do autorizovaného servisného strediska, nie je poskytovaná bezplatná pomoc.
- Aby nebola ohrozená bezpečnosť spotrebiča, používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo, schválené výrobcom.
- Spotrebič je v súlade s Nariadením (ES) č. 1935/2004 z 27.10.2004 o materiáloch určených na styk s potravinami.

Nebezpečenstvo pre deti.

- Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne osoby, ktoré nemajú skúsenosti alebo znalosti, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak obdržali a porozumeli pokynom a existujúcim nebezpečenstvám pri používaní spotrebiča.
- Deti by sa so spotrebičom nemali hrať.
- Čistenie a údržbu, popísané v tomto návode, by nemali vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dozorom.
- Vždy uchovávajte spotrebič a napájací kábel mimo dosahu detí, mladších ako 8 rokov.
- Nenechávajte napájací kábel visieť na mieste, kde by ho mohlo uchopiť dieťa.
- Spotrebič umiestnite tak, aby deti nedosiahli na horúce časti.
- Nenechávajte obal v blízkosti detí, pretože je potenciálnym zdrojom nebezpečenstva.
- Ak sa rozhodnete tento spotrebič zlikvidovať ako odpad, odporúča sa znefunkčniť ho prestrihnutím napájacieho kábla. Odporúča sa tiež neutralizovať časti spotrebiča, ktoré by mohli predstavovať nebezpečenstvo, najmä pre deti, ktoré môžu spotrebič používať ako hračku.

Nebezpečenstvo popálenia.

- Pred akýmkoľvek čistením a údržbou spotrebič odpojte a počkajte, kým horúce časti nevychladnú.
- Nedotýkajte sa košov, varného priestoru, nepríľnavých platní a vnútorných kovových častí spotrebiča, keď je spotrebič v prevádzke alebo niekoľko minút po jeho vypnutí.
- Kôš chyťte len za rukoväť a na jeho vybratie použite držiaky na hrnce alebo utierky.
- Kôš nenapĺňajte olejom. Nebezpečenstvo požiaru.
- Počas používania sa z prívodu vzduchu uvoľňuje vzduch a horúca para. Udržujte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od prívodu vzduchu.
- Pri vybratí koša z priestoru na pečenie tiež uniká vzduch a horúca para. Držte ruky a tvár mimo priestoru na pečenie.

 Varovanie: horúci povrch.

Nebezpečenstvo v dôsledku elektrického prúdu

- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti skontrolujte, či sa napätie, uvedené na typovom štítku pod spotrebičom, zhoduje s napätím v miestnej sieti.
 - Používanie predlžovacích káblov, ktoré nie sú schválené výrobcom, môže viesť k škodám a nehodám.
 - Spotrebič zapojte vždy do uzemnenej zásuvky.
 - K tej istej elektrickej zásuvke nepripájajte žiadne iné zariadenia s vysokým príkonom (ako sú sporáky, žehličky, radiátory).
- Nebezpečenstvo elektrického preťaženia.
- Nikdy neodpájajte zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel alebo zariadenie.
 - Nikdy neumiestňujte živé časti do kontaktu s vodou: hrozí nebezpečenstvo skratu alebo úrazu elektrickým prúdom.
 - Nezhobýbajte napájací kábel proti ostrým častiam alebo ostrým hranám.
 - Dbajte na to, aby sa napájací kábel nikdy nedotýkal horúcich povrchov.
 - Čistenie a údržbu je potrebné vykonávať, keď je spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej zásuvky.
 - Neponárajte spotrebič do vody alebo iných tekutín.
 - Spotrebič nepoužívajte, ak máte mokré ruky alebo ak ste bosí.
 - Ak spotrebič nebudete používať, hoci aj na krátky čas, vypnite ho a vždy vyťahnite sieťový kábel zo zásuvky.
 - Nenechávajte spotrebič bez dozoru, kým je pripojený k elektrickej sieti.

Varovanie - materiálna škoda

- Umiestnite spotrebič na stabilný a suchý povrch.
- Neumiestňujte spotrebič na veľmi horúce povrchy alebo do blízkosti otvoreného ohňa, aby sa nepoškodil jeho povrch.
- Neumiestňujte spotrebič do blízkosti horľavých materiálov (ako sú látky, záclony).
- Napájací kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí prístroja.
- Pred použitím úplne odviňte napájací kábel.
- Spotrebič nesmie byť napájaný externými časovačmi alebo samostatnými diaľkovo ovládanými systémami.
- Neblokujte prívod vzduchu, keď je spotrebič v prevádzke, aby ste predišli materiálnym škodám a/alebo prehriatiu spotrebiča.
- Suroviny vkladajte len do koša, aby sa jedlo nedotýkalo elektrických častí.
- Pred spustením spotrebiča sa vždy uistite, že sú koše správne vložené do priestoru na pečenie.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte bez vložených košov do varného priestoru.
- Kôš nikdy nenapíňajte nad maximálnu úroveň.
- Na prístroj nikdy nekladte predmety.
- Neprevádzkujte prázdny spotrebič.
- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Nenechávajte spotrebič vystavený poveternostným vplyvom (napríklad daždu alebo slnku).
- Po odpojení spotrebiča a po vychladnutí horúcich častí spotrebič čistite iba neabrazívnou handričkou mierne navlhčenou vodou a niekoľkými kvapkami jemného, neagresívneho čistiaceho prostriedku.
- Nikdy nepoužívajte rozpúšťadlá, ktoré by mohli poškodiť plastové diely.

Nebezpečenstvo poškodenia z iných príčin

- Ak chcete spotrebič zdvihnúť, držte ho za telo.
- Nepremiestňujte spotrebič bez vybratia potravín z košov.
- Spotrebič umiestnite do prostredia, ktoré je dostatočne osvetlené, čisté a kde je elektrická zásuvka ľahko prístupná.
- Spotrebič by sa mal používať a ponechať na stabilnom povrchu.
- Spotrebič by sa nemal používať, ak spadol, ak má viditeľné známky poškodenia alebo ak z neho uniká voda. Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, prípadne ak je spotrebič chybný.

VŽDY UCHOVÁVAJTE TENTO NÁVOD NA POUŽITIE AJ PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Popis zariadenia

- A - Telo spotrebiča
- B - Dotykový displej
- C - Nepriľnavé platne
- D - Rukoväte košíka
- E - Odomykacie gombíky košov
- F - Kôš
- G - Priehradka na varenie
- H - Prívodný kábel
- I - Prívod vzduchu

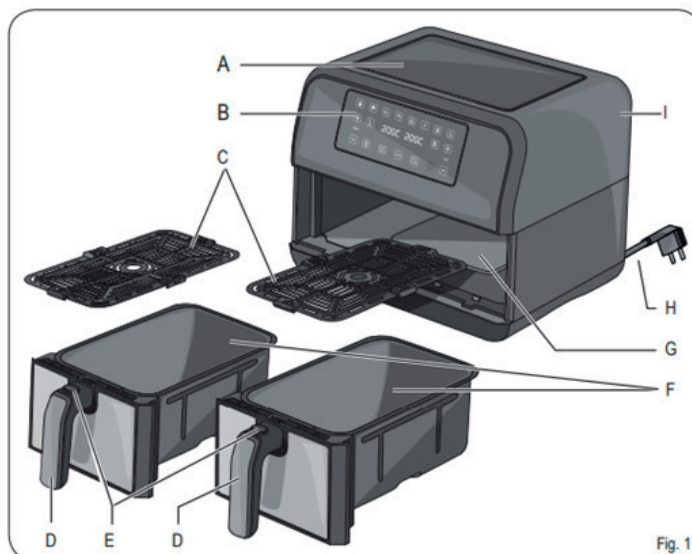











Fig. 1

Popis dotykovej obrazovky

PREDNASTAVENÉ PROGRAMY PRÍPRAVY

Tlačidlo
Air Fryer - Vzduchová fritéza
Roast - Piecť/zapekať
Broil - Grilovať
Bake - Piecť
Preheat - Predhrievať
Dehydrate - Dehydratovať
Keep Warm - Udržovať v teple
French Fries - Hranolky

FUNCTION BUTTONS		
	Tlačidlo	Popis
	Tlačidlo Start & Pause	Umožňuje používateľovi spustiť alebo pozastaviť prípravu.
	SYNC FINISH tlačidlo	Umožňuje používateľovi synchronizovať rôzne časy varenia pre dva košíky, aby skončili varenie v rovnakom čase.
	SHAKE tlačidlo	Umožňuje používateľovi aktivovať alebo deaktivovať zvukový signál, indikujúci potrebu pretriasť alebo premiešať jedlo, keď spotrebič dosiahne 2/3 z celkového času varenia.
	DUAL COOK tlačidlo	Umožňuje používateľovi použiť v druhom košíku rovnaké nastavenia ako v prvom košíku. Z dvoch varných zón sa stane jedna, ideálna pre veľké množstvo potravín.
	ON / OFF tlačidlo	Umožňuje používateľovi zapnúť alebo vypnúť spotrebič.
	LEFT tlačidlo na ovládanie ľavého koša	Umožňuje používateľovi vybrať požadované nastavenia varenia pre ľavý kôš.
	RIGHT tlačidlo na ovládanie pravého koša	Umožňuje používateľovi vybrať požadované nastavenia varenia pre pravý kôš.
	TEMP tlačidlo	Umožňuje užívateľovi manuálne nastaviť teplotu varenia. Stlačením tlačidiel + alebo - zvýšite alebo znížite teplotu varenia.
	TIME tlačidlo	Umožňuje užívateľovi manuálne nastaviť čas varenia. Stlačením tlačidiel + alebo - zvýšite alebo znížite čas varenia.

Identifikačné dáta:

Nasledujúce identifikačné údaje spotrebiča sú uvedené na štítku na základni spotrebiča:

- Výrobca a označenie CE
- Model [Mod.]
- Sériové číslo [SN]
- Napájacie napätie [V] a frekvencia [Hz]
- Spotreba elektrickej energie [W]

Pred použitím:

1. Odstráňte obalový materiál a skontrolujte, či sú prítomné všetky komponenty.

Varovanie!



Spotrebič umiestnite vo vzdialenosti najmenej 10 cm od stien, nábytku alebo iných spotrebičov.

Varovanie!



Telo spotrebiča, zástrčku a napájací kábel nikdy neponárajte do vody alebo iných tekutín. Neplňte košíky vodou, keď sú nainštalované vo varnom priestore.



Varovanie!

Pred vkladáním alebo vyberaním jednotlivých komponentov vždy spotrebič odpojte.

2. Umiestnite spotrebič na rovný, stabilný a teplu odolný povrch.
3. Úplne odviňte napájací kábel.

Pred použitím spotrebiča sa odporúča vyčistiť všetky odnímateľné časti, ktoré prídu do styku s potravinami. Použite handričku, navlhčenú teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Dobre vysušte. Neprílnavé platne a koše sú vhodné do umývačky riadu.

Spotrebič je vybavený dvoma varnými košmi. Potraviny je možné variť v oboch košoch (prečítajte si odsek „Dvojité varenie“) alebo použiť iba jeden (prečítajte si odsek „Jednoduché varenie“). Spotrebič funguje len vtedy, keď sú oba koše správne vložené do priestoru na pečenie, aj keď je jeden z nich prázdny.

Neprílnavé platne zvyšujú chrumkavosť jedla. Použitie neprílnavých platní je voliteľné.

Pred prípravou jedla:

- Ak chcete zvýšiť chrumkavosť jedla, vložte do koša neprílnavú platňu (C).

1. Vložte potraviny do koša (F). Neprekračujte maximálnu hladinu. Maximálna hladina je označená vyvýšenou čiarou na vonkajšom povrchu košov.

Neplňte kôš olejom.

2. Vložte kôš do priestoru na pečenie (G). Správne vloženie je sprevádzané „kliknutím“.

Varovanie!



Pred použitím spotrebiča sa uistite, že sú koše správne vložené a zaistené.

Spotrebič je vybavený systémom, ktorý zabráni jeho činnosti, ak nie sú koše správne vložené do priestoru na pečenie. Na displeji (B) sa zobrazí slovo „Pot“.

3. Zapojte spotrebič do elektrickej zásuvky.

4. Stlačte tlačidlo ON/OFF (O).

Pri prvom použití spotrebiča si môžete všimnúť, že sa uvoľňuje mierny zápach a mierny dym: je to úplne normálne, pretože niektoré časti boli mierne namazané, po krátkom čase tento jav prestane. Nemá to žiadny vplyv na prevádzku spotrebiča.

Jednoduché varenie:

1. Stlačte tlačidlo ovládania pravého koša (R) alebo ľavého (L), aby ste umožnili varenie v požadovanom koši.

2. Zvoľte prednastavený program varenia v závislosti od typu jedla, ktoré chcete pripraviť (podrobnosti o programoch nájdete v časti „Tipy na varenie“).

Každý prednastavený program má predvolený čas prípravy, ale je možné nastaviť teplotu a čas varenia manuálne:

- Stlačte tlačidlá TEMP + alebo - pre nastavenie teploty varenia v intervaloch po 5°C.

- Stlačením tlačidiel TIME + alebo - nastavte čas varenia v intervaloch 1 minúty.

Ak chcete zvýšiť rýchlosť po väčších intervaloch, stlačte a podržte tlačidlo nastavenia času a teploty.

- Stlačte tlačidlo SHAKE (SHAKE), čím aktivujete zvukový signál, ktorý naznačuje pretrasenie alebo premiešanie potravín, keď spotrebič dosiahne 2/3 celkového času varenia.

3. Stlačte tlačidlo štart/pauza (START/PAUSE). Spotrebič začne pripravovať jedlo.

Počas varenia sa na displeji (B) bude striedavo zobrazovať klesajúci čas a nastavená teplota. Ak chcete zmeniť čas a teplotu počas varenia, stlačte tlačidlo ovládania pravého koša (R) alebo ľavého koša (L), potom stlačte nastavovacie tlačidlá + alebo -, aby ste zvolili čas alebo teplotu varenia. Zmenu nie je potrebné potvrdzovať, prejaví sa o niekoľko minút. Spotrebič je možné počas prevádzky prerušiť, napríklad na premiešanie ingrediencií počas procesu varenia.



Varovanie!

Nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa kovových častí spotrebiča.

Po vybratí koša z priestoru na pečenie tiež uniká vzduch a horúca para.

Udržujte ruky a tvár mimo priestoru na pečenie.

- Stlačte tlačidlo štart/pauza (START/PAUSE). Spotrebič zastaví proces varenia.

- Stlačte odblokovacie tlačidlo (E) koša (F). Uchopte rukoväť (D) a vyberte používaný kôš z priestoru na varenie (G).

- Košom potraсте, aby sa suroviny rovnomerne uvarili.

- Ak chcete obnoviť prevádzku spotrebiča, vložte kôš do priestoru na pečenie. Stlačte tlačidlo štart/pauza (START/PAUSE).

Duálne varenie:

Funkciu duálneho varenia možno použiť na prípravu rovnakého jedla v oboch košoch alebo na varenie rôznych jedál súčasne.

Ak chcete pripraviť rovnaké jedlo v oboch košíkoch, je možné aktivovať funkciu DUAL COOK, ktorá premení dve varné zóny na jednu, ideálne na varenie veľkého množstva jedla.

- Stlačte tlačidlo DUAL COOK (DUAL COOK). Symboly tlačidla ovládania pravého (R) a ľavého koša (L) blikajú.

- Zvoľte požadovaný program varenia. Nastavenia sa použijú na oba košíky.

- Stlačte tlačidlo štart/pauza (START/PAUSE).

Alternatívne je možné pripraviť aj rôzne jedlá v dvoch košíkoch:

- Zvoľte nastavenia varenia pre ľavý kôš a potom pre pravý kôš. Postupujte podľa postupu opísaného v odseku „Jednoduché varenie“.

Zvoľte nastavenia varenia podľa potravín, vložených do každého koša.

Zvolené nastavenia prípravy sa môžu pre oba koše líšiť.

Spotrebič je vybavený funkciou SYNC FINISH na synchronizáciu času varenia, keď chcete pripraviť rôzne jedlá v dvoch košíkoch.

Príprava potravín sa preto skončí v rovnakom čase. Ak chcete aktivovať funkciu SYNC FINISH:

- Pomocou tlačidiel na ovládanie pravého (R) a ľavého (L) koša vyberte rôzne nastavenia prípravy pre dva koše.

- Stlačte tlačidlo SYNC FINISH (SYNC FINISH). Spotrebič automaticky reguluje začiatok procesu prípravy oboch košov. Príprava potravín sa skončí v rovnakom čase.

- Stlačte tlačidlo ŠTART/PAUZA (START/PAUSE). Ak bola aktivovaná funkcia SYNC FINISH a chcete počas varenia zmiešať ingrediencie, stlačte tlačidlo ŠTART/PAUZA (START/PAUSE), aby ste zastavili oba procesy varenia.

Po dokončení varenia

Po dokončení prípravy spotrebič niekoľkokrát pípne a na displeji sa zobrazí slovo „End“.

Ak suroviny nie sú pripravené, vložte kôš späť do priestoru na pečenie a nastavte časovač na ešte niekoľko minút.

- Ak chcete zastaviť proces varenia manuálne, stlačte tlačidlo ON/OFF .

Varovanie!

Nedotýkajte sa košov, varného priestoru, neprílnavých platní a vnútorných kovových častí spotrebiča, keď je spotrebič v prevádzke alebo niekoľko minút po jeho vypnutí. Počkajte, kým príliš horúce časti nevychladnú.

Varovanie!

Uistite sa, že suroviny, pripravované v spotrebiči, sú zlatohnedé a nie čierne alebo tmavé. Z jedál odstráňte potenciálne spálené časti. Na vyberanie potravín z koša nepoužívajte kovové nástroje.

Stlačte odblokovacie tlačidlo (E) koša (F). Uchopte rukoväť (D) a vyberte používaný kôš z priestoru na pečenie (G).

1. Položte jedlo na tanier. Podávajte.

Akékoľvek zvyšky oleja sa zhromažďia na dne koša.

Na konci procesu varenia je možné spotrebič ihneď použiť na prípravu iného jedla.

Funkcia automatického vypnutia

Tento spotrebič má časovač. Keď časovač dosiahne „0“, spotrebič pípne a automaticky sa vypne. Ak chcete spotrebič vypnúť manuálne, stlačte tlačidlo ON/ . Ventilačný systém sa o chvíľu zastaví.

Tipy pred prípravou

Menšie ingrediencie vyžadujú kratší čas varenia v porovnaní s väčšími ingredienciami. Väčšie množstvo ingrediencií vyžaduje o niečo dlhší čas prípravy, zatiaľ čo menšie množstvo vyžaduje o niečo kratší čas.

Zmiešanie menších ingrediencií počas varenia optimalizuje konečný výsledok a pomáha pri varení dosiahnuť rovnomerný výsledok. Na dosiahnutie chrumkavejšieho výsledku pridajte lyžicu oleja do čerstvých alebo mrazených zemiakov a použite dodané neprílnavé platne (C).

Vzdušnú fritézu využijete aj na pochutiny, ktoré bežne len pečiete.

Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčekov je asi 1,2 - 1,7 kg.

Prednastavené programy

Nasledujúca tabuľka zobrazuje prednastavené programy, dostupné na dotykovom displeji. Každý symbol zodpovedá programu varenia. Program je nastavený s odporúčanou teplotou a časom varenia podľa typu jedla. Doba varenia je približná, závisí aj od hrúbky a množstva použitých surovín. Čas a teplotu prednastavených programov varenia je možné zmeniť.

MENU	AKTÍVNA ZÓNA	TEPLOTA (°C)	ČAS (MINÚTY)	ROZSAH TEPLoty (°C)	ROZSAH ČASU	PRETRIAŠŤ
AIR FRYER	1 ZÓNA	190	15	80-200	1-60	2/3 ČASU
AIR FRYER	2 ZÓNY	190	18	80-200	1-60	2/3 ČASU
ROAST	1 ZÓNA	180	30	80-200	1-60	2/3 ČASU
ROAST	2 ZÓNY	180	35	80-200	1-60	2/3 ČASU
BROIL	1 ZÓNA	200	10	200	1-60	NIE
BROIL	2 ZÓNY	200	13	200	1-60	NIE
BAKE	1 ZÓNA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 ČASU
BAKE	2 ZÓNY	80-200	25	80-200	1-60	2/3 ČASU
REHEAT	1 ZÓNA	80-200	6	80-200	1-60	NIE
REHEAT	2 ZÓNY	80-200	9	80-200	1-60	NIE
DEHYDRATE	1 ZÓNA	35-80	480	35-80	1-60	NIE
DEHYDRATE	2 ZÓNY	35-80	480	35-80	1-60	NIE
KEEP WARM	1 ZÓNA	40-100	30	40-100	1-60	NIE
KEEP WARM	2 ZÓNY	40-100	30	40-100	1-60	NIE
FRENCH FRIES	1 ZÓNA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 ČASU
FRENCH FRIES	2 ZÓNY	80-200	24	80-200	1-60	2/3 ČASU

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené približné časy a teploty pre rôzne druhy potravín:

POTRAVINA	ČAS (V MINÚTACH)	TEPLOTA (°C)
Hranolky(mrazené) Koláč	15-20	200
Hranolky (čerstvé)	20-30 (záleží od hrúbky nakrájania)	180-200
Vyprážaná zelenina	10-15	200
Krokety	12-15	190
Kuracie nugety	10	200
Kuracie stehná	20-25	190
Steak	10-15	190
Mäsové guľky	8	180
Krevety	15-20	160
Koláč	20-30	160
Slaný koláč, quiche	25-30	180
Ryby	15-20	160-180
Bravčový rezeň	10-15	200
Jarné závitky	10-15	200
Zelenina	10-20	180
Morské plody	10-12	160

Funkcia predhrievania (preheat)

Ak chcete predhriať spotrebič bez potravín alebo ohrievať potraviny, stlačte tlačidlo pre program hranolky, ktorý umožňuje zvoliť teplotu varenia medzi 60 a 200°C a dobu varenia od 1 do 60 minút.

Funkcia dehydratácie (sušenia)

Funkcia dehydratácie umožňuje efektívne vysušiť potraviny pre optimálne skladovanie. Vo vnútri spotrebiča voľne cirkuluje teplý vzduch, ktorý rovnomerne suší potraviny a zároveň minimalizuje stratu zdravých vitamínov.

Túto funkciu je možné použiť na spracovanie ovocia, zeleniny a húb alebo na sušenie kvetov a rastlín. Pred sušením vložte do košíkov dve neprílnavé platne.

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené približné časy sušenia a teploty pre rôzne druhy potravín:

POTRAVINA	TEPLOTA (°C)	čas
Bylinky	35-40	Od 5 do 15/20 hodín
Zelenina	50-55	
Ovocie	55-60	
Ryby/Mäso	65-70	Od 2 do 8 hodín

Časovač je možné nastaviť až na 24 hodín. Ak sušenie vyžaduje dlhší čas, na konci nastaveného času spotrebič znova nastavte.

Čistenie a údržba:



Varovanie

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Neponárajte spotrebič do vody ani iných tekutín.



Nepĺňte košíky vodou, keď sú nainštalované vo varnom priestore.



Varovanie!

Pred akýmkoľvek čistením a údržbou odpojte spotrebič a počkajte, kým horúce časti nevychladnú.



Varovanie!

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani kovové nástroje, aby nedošlo k poškriabaniu a poškodeniu povrchu. Nikdy nepoužívajte rozpúšťadlá, ktoré poškodzujú plastové časti.



Varovanie!

Pred vkladáním alebo vyberaním jednotlivých komponentov vždy spotrebič odpojte.

Čistenie spotrebiča:

Neodnímateľné časti spotrebiča čistite neabrazívnou vlhkou handričkou, aby ste predišli poškodeniu povrchovej úpravy. Vysušte suchou handričkou.

Vyčistite priestor na pečenie neabrazívnou handričkou, namočenou v teplej vode. Vysušte suchou handričkou.

Ohrievaciu časť očistite suchou handričkou, aby ste odstránili zvyšky jedla.

Čistenie komponentov:

Nepřílnavé platne a košíky sú vyrobené z neprílnavého materiálu: akékoľvek nepriehľadnosti a stopy, ktoré sa môžu objaviť po dlhšom používaní, sú normálne a neovplyvňujú prípravu a chuť jedla.

Nepřílnavé platne a koše sú vhodné do umývačky riadu. Na predĺženie životnosti neprílnavého povlaku sa odporúča umývať neprílnavé platne (C) a koše (F) ručne. Použite bežný prostriedok na umývanie riadu a mäkkú, neabrazívnu špongiu.

Na zmäkčenie zvyškov potravín v koši je možné naplniť ho horúcou vodou. Pridajte niekoľko kvapiek čistiaceho prostriedku. Nechajte 10 minút pôsobiť. Umyte a vysušte.

Likvidácia:

V prípade vyradenia z prevádzky by mal byť spotrebič odpojený od elektrickej zásuvky. Ak chcete spotrebič zlikvidovať, oddelte jednotlivé časti spotrebiča a zlikvidujte ich podľa ich zloženia a zákonných ustanovení, platných v krajine použitia.

Riešenie problémov:

Problémy	Možné príčiny	Riešenia
Spotrebič nefunguje.	Napájací kábel nie je zapojený.	Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky, ktorá musí byť uzemnená.
	Časovač nebol nastavený.	Stlačte tlačidlo TIME a nastavte požadovaný čas varenia. Prípravu spustíte stlačením tlačidla štart/pauza
	Kôš nie je správne vložený.	Správne vložte kôš do priestoru na pečenie. Správne vloženie sa potvrdí „kliknutím“.
Suroviny nie sú pripravené.	Množstvo surovín v košíku je príliš veľké.	Do košíka vložte menej surovín. Malé množstvá potravín sa ľahšie uvaria rovnomerne.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Stlačte tlačidlo TEMP a nastavte vyššiu teplotu varenia. Pozrite si knihu receptov.
	Zvolený čas prípravy je príliš krátky.	Stlačte tlačidlo TIME a nastavte dlhší čas varenia. Pozrite si knihu receptov.
Suroviny nie sú uvarené rovnomerne.	niektoré ingrediencie je potrebné počas varenia niekoľkokrát premiešať.	Suroviny na vrchu alebo tie, ktoré sú pokryté inými prísadami, sa musia počas varenia premiešať.
Vyprážené snacky nie sú chrumkavé.	Používate snacky, ktoré sa musia pripraviť tradičným spôsobom.	Pred vložením do košíka predpripravte občerstvenie v rúre alebo ho potrite olejom.
		Vložte neprílnavý tanier do koša, aby ste zvýšili chrumkavosť jedla.
Kôš nie je možné úplne zasunúť do priestoru na prípravu jedla.	Množstvo surovín v košíku je príliš veľké.	Do košíka vložte menej surovín. Menšie množstvá potravín sa uvaria rovnomernejšie.
	Kôš nie je správne vložený do priestoru na prípravu.	Vložte kôš správne do priestoru na pečenie. Správne vloženie sa potvrdí „kliknutím“.

Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Potraviny, ktoré varíte, sú mastnejšie.	Keď vyprážate mastnejšie suroviny, v nádobe sa usadí viac oleja. Olej pri varení vytvára viac bieleho dymu. Nemá to žiadny vplyv na prípravu surovín, ani na spotrebič.
	V košíku zostali zvyšky tuku z predchádzajúceho varenia.	Biely dym je spôsobený zahrievaním mastnoty alebo oleja v koši. Po použití košík dôkladne vyčistite.
Čerstvé zemiaky, nakrájané na kocky, nie sú rovnomerne vyprážané.	Použitý druh zemiakov nie je vhodný na vyprážanie.	Použite čerstvé zemiaky a počas varenia ich premiešajte.
	Zemiaky pred vyprážením umyte a osušte.	Zemiaky umyte a odstráňte všetok škrob, ktorý sa na zemiakoch usadil
Čerstvé zemiaky, nakrájané na hranolky, nie sú chrumkavé, keď ich vyberiem z fritézy	Chrumkavosť vyprážených zemiakov závisí od množstva vody, obsiahnutej v zemiakoch a od množstva oleja, pridaného do fritézy.	Pred pridaním oleja sa uistite, že ste vysušili vodu z vonkajších častí zemiakov.
		Zemiaky nakrájajte na menšie kocky pre väčšiu chrumkavosť.
		Pre väčšiu chrumkavosť pridajte trochu viac oleja.
		Vložte neprílnavý tanier do koša, aby ste zvýšili chrumkavosť jedla.

SK: Záruka

Poskytovateľom záruky a autorizovaným poskytovateľom služieb je spoločnosť AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovinsko, ktorá zároveň preberá zodpovednosť za to, že výrobok bude počas záručnej doby fungovať bezchybne. Počas záručnej doby, ktorá začína dodaním produktu, opravíme všetky nedokonalosti a závady na produkte, ktoré by sa vyskytli v dôsledku bežného používania výrobku. Záruka zaniká, ak bolo do výrobku zasahované osobou, ktorá nie je oprávnená vydavateľom záručného listu, prípadne ak boli na opravu použité neoriginálne diely.

Ak produkt nebude opravený do 45 dní od prijatia požiadavk na opravu, poskytovateľ záruky ho nahradí a poskytne kupujúcemu nový, identický a bezchybný produkt zadarmo. Záručná doba sa predĺži o taký počet dní, koľko trvala oprava výrobku.

Záruka sa nevzťahuje na:

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

Záruka platí v krajine, v ktorej bol nákup uskutočnený, a uplatňuje sa v mieste nákupu alebo od autorizovaného predajcu pre tento trh, táto skutočnosť je uvedená vo vyhlásení o produkte na obale výrobku. Záruka nevyklučuje práva spotrebiteľa, vyplývajúce zo zodpovednosti predávajúceho za vady dodaného tovaru.

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

Produkt: _____

Dátum dodania tovaru: _____






EKOLOGICKÁ LIKVIDÁCIA



O INSTRUKCJI UŻYTKOWNIKA

Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami europejskimi, a wszystkie części potencjalnie niebezpieczne dla użytkownika są zabezpieczone. Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed użyciem. Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem, aby uniknąć możliwych obrażeń i uszkodzeń. Zachowaj tę instrukcję, aby móc z niej skorzystać w przyszłości. Jeśli zdecydujesz się przekazać to urządzenie innym osobom, pamiętaj o dołączeniu tej instrukcji.

Informacje zawarte w niniejszej instrukcji oznaczone są następującymi symbolami:

-  Niebezpieczeństwo dla dzieci
-  Ostrzeżenie przed oparzeniami
-  Niebezpieczeństwo związane z elektrycznością
-  Ostrzeżenie - uszkodzenia materialne
-  Niebezpieczeństwo uszkodzenia z powodu innych przyczyn

PRZEZNACZENIE



Niniejsze urządzenie może być używane do gotowania pokarmów stałych. Nie należy używać tego urządzenia do gotowania płynnych potraw. Jeśli jest to konieczne podczas gotowania, można dodać niewielkie ilości płynu, sprawdzając, czy płyn został wchłonięty przez pokarm stały przed waniem większej ilości płynu. Jeżeli dodana zostanie zbyt duża ilość płynu, może on wyciec i uszkodzić urządzenie.

To urządzenie nie powinno być używane do celów komercyjnych i przemysłowych.

Jakiegokolwiek inne zastosowanie tego urządzenia nie jest przewidziane przez producenta, który jest zwolniony z wszelkiej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania. Niewłaściwe użytkowanie skutkuje również unieważnieniem jakiegokolwiek formy gwarancji.

RYZIKO REZYDUALNE

Ostrzeżenie!

-  Niebezpieczeństwo związane z elektrycznością. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
-  Ostrzeżenie przed oparzeniami. Nie należy dotykać koszy, komory do gotowania, nieprzywierających płyt oraz wewnętrznych metalowych części urządzenia, gdy jest ono włączone lub w ciągu kilku minut po jego wyłączeniu. Należy poczekać, aż gorące części ostygną.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Należy przeczytać uważnie instrukcje poniżej przed użyciem.

Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego lub podobnego, takiego jak zastosowanie:

- w strefach gotowania zarezerwowanych dla pracowników sklepów, biur i innych środowisk zawodowych,
- w gospodarstwach,
- w hotelach, motelach, pensjonatach oferujących zakwaterowanie ze śniadaniem i innych obiektach mieszkalnych (do użytku gości).
- Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za niewłaściwe użycie lub użycie inne niż te określone w niniejszej instrukcji. Niewłaściwe użytkowanie skutkuje również unieważnieniem jakiegokolwiek formy gwarancji.
- Sugerujemy zachowanie oryginalnego opakowania, ponieważ nie zapewniamy bezpłatnej pomocy w przypadku usterek wynikających z nieodpowiedniego zapakowania produktu w momencie wysyłki do autoryzowanego serwisu.
- Aby nie wystawiać bezpieczeństwa urządzenia na szwank, należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów autoryzowanych przez producenta.
- Urządzenie jest zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 z dnia 27.10.2004 r. dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z produktami spożywczymi.

Niebezpieczeństwo dla dzieci.

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby bez doświadczenia lub wiedzy, tylko pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub po otrzymaniu i zrozumieniu niniejszych instrukcji oraz zagrożenia, które może wynikać z korzystania z tego urządzenia.
- Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją opisane w niniejszej instrukcji nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Zawsze należy przechowywać urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie należy doprowadzać do sytuacji, w których przewód zasilający zwisa w miejscu, w którym mogłoby go złapać dziecko.
- Należy umieszczać urządzenie w taki sposób, aby dzieci nie mogły dotknąć gorących części.
- Nie należy pozostawiać opakowania w pobliżu dzieci, ponieważ stanowi ono potencjalne źródło zagrożenia.
- Jeśli zdecydujesz się utylizować to urządzenie jako odpad, zaleca się również neutralizację części urządzenia, które mogą stanowić zagrożenie, zwłaszcza w przypadku dzieci, które mogą używać urządzenia jako zabawki.

Ostrzeżenie przed oparzeniami.

- Należy odłączyć urządzenie i poczekać, aż gorące części ostygną przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.

- Nie należy dotykać koszy, komory piekarnika, nieprzywierających płyt i wewnętrznych metalowych części urządzenia, gdy urządzenie pracuje lub przez kilka minut po jego wyłączeniu.
- Kosz należy chwycić tylko za uchwyt i używać uchwytów na garnki lub ściereczki do naczyń, aby go wyjąć.
- Nie należy napełniać kosza olejem. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru.
- Podczas użytkowania z wlotu powietrza uwalniane jest powietrze i gorąca para. Należy trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości od wlotu powietrza.
- Po wyjęciu koszyka z komory do gotowania uwalniane jest także powietrze i gorąca para. Należy trzymać ręce i twarz z dala od komory do gotowania.



· Ostrzeżenie: gorąca powierzchnia.



Niebezpieczeństwo związane z elektrycznością

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej pod urządzeniem odpowiada lokalnemu napięciu.
- Stosowanie przedłużaczy nieautoryzowanych przez producenta może prowadzić do uszkodzeń i wypadków.
- Zawsze należy podłączać urządzenie do uziemionego gniazdka.
- Nie należy podłączać do tego samego gniazdka żadnych innych urządzeń o dużej mocy (takich jak kuchenki, żelazka, grzejniki). Istnieje niebezpieczeństwo przeciążenia elektrycznego.
- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód zasilający lub urządzenie w celu odłączenia wtyczki z gniazdka elektrycznego.
- Nigdy nie należy wystawiać części pod napięciem na kontakt z wodą; istnieje ryzyko zwarcia i/lub porażenia prądem.
- Nie należy wystawiać przewodu zasilającego na działanie ostrych części lub krawędzi.
- Należy upewnić się, że przewód zasilający nigdy nie dotyka gorących powierzchni.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją należy przeprowadzać, gdy urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka elektrycznego.
- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nie należy używać urządzenia mokrymi dłońmi lub na boso.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, także przez krótki czas, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest ono podłączone do zasilania.



Ostrzeżenie - uszkodzenia materialne

- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i suchej powierzchni.
- Nie należy umieszczać urządzenia na bardzo gorących powierzchniach lub w pobliżu otwartego ognia, aby zapobiec uszkodzeniu powłoki.
- Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu palnych materiałów (takich jak tkaniny, firanki).
- Przewód zasilający nie może dotykać gorących części urządzenia.
- Należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający przed użyciem.
- Urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne minutniki lub oddzielne systemy sterowania zdalnego.
- Nie należy zasłaniać wlotu powietrza podczas pracy urządzenia, aby uniknąć szkód materialnych i/lub przegrzania urządzenia.
- Składniki należy umieszczać tylko w koszu, aby zapobiec zetknięciu się żywności z częściami elektrycznymi.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze upewnić się, czy koszyki zostały prawidłowo umieszczone w komorze do gotowania.
- Nigdy nie należy używać urządzenia bez koszy umieszczonych w komorze do gotowania.
- Nigdy nie należy napełniać kosza powyżej maksymalnego poziomu.
- Nigdy nie należy stawiać przedmiotów na urządzeniu.
- Nie należy używać pustego urządzenia.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy wystawiać urządzenia na działanie warunków atmosferycznych (takich jak deszcz lub słońce).
- Po odłączeniu urządzenia i po ostygnięciu gorących części, urządzenie powinno być czyszczone wyłącznie miękką ściereczką lekko zwilżoną wodą i kilkoma kroplami łagodnego, nieagresywnego detergentu.
- Nigdy nie należy używać rozpuszczalników, które mogłyby uszkodzić plastikowe części.



Niebezpieczeństwo uszkodzenia z powodu innych przyczyn

- Aby podnieść urządzenie, należy trzymać je za korpus.
- Przed przesunięciem urządzenia należy wyjąć żywność z koszy.
- Urządzenie należy umieścić w miejscu dostatecznie oświetlonym i czystym, z łatwym dostępem do gniazdka elektrycznego.
- Urządzenie powinno być używane i pozostawiane na stabilnej powierzchni.
- Urządzenia nie należy używać, jeśli upadło, posiada widoczne oznaki uszkodzenia lub jeżeli wyciekła z niego woda. Nie należy używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub urządzenie jest wadliwe.

NALEŻY ZACHJOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ UŻYTKOWNIKA W CELU WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Opis urządzenia

- A - Korpus urządzenia
- B - Ekran dotykowy
- C - Płyty nieprzywierające
- D - Uchwyty do koszy
- E - Przyciski odblokowania koszy
- F - Kosz
- G - Komora do gotowania
- H - Kabel zasilający
- I - Wlot powietrza

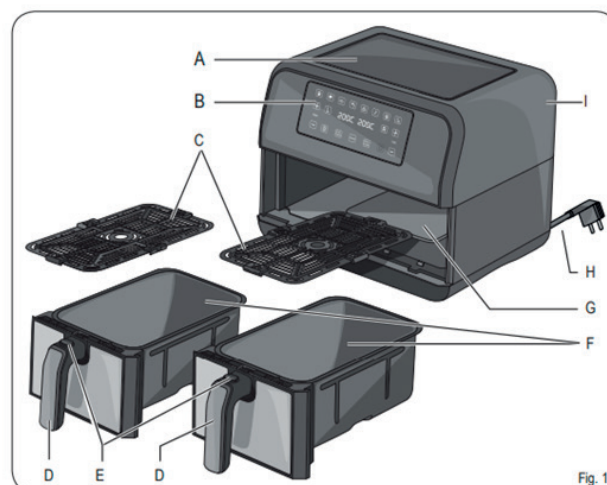











Fig. 1

Opis ekranu dotykowego

WSTĘPNIE ZAPROGRAMOWANE PROGRAMY GOTOWANIA

Przycisk
Frytownica powietrzna
Pieczenie
Opiekanie
Zapiekanie
Podgrzewanie
Liofilizowanie
Utrzymanie ciepła
Frytki

PRZYCISKI FUNKCYJNE		
	Przycisk	Opis
	Przycisk ROZPOCZNIJ i WSTRZYMAJ	Umożliwia użytkownikowi rozpoczęcie lub wstrzymanie gotowania.
	Przycisk SYNC FINISH	Umożliwia użytkownikowi zsynchronizowanie różnych czasów gotowania dla dwóch koszy, tak aby zakończyć gotowanie w tym samym czasie.
	Przycisk SHAKE	Umożliwia użytkownikowi aktywację lub dezaktywację sygnału dźwiękowego, który wskazuje na potrzebę wstrząsania lub zamieszania żywności, gdy urządzenie osiągnie 2/3 całkowitego czasu gotowania.
	Przycisk DUAL COOK	Umożliwia użytkownikowi zastosowanie tych samych ustawień, które zostały wybrane dla pierwszego kosza, do drugiego kosza. Dwie strefy gotowania stają się jedną, idealną strefą do dużych ilości żywności.
	Przycisk WŁĄCZ / WYŁĄCZ	Umożliwia użytkownikowi włączanie i wyłączenie urządzenia.
	Przycisk sterowania LEWYM koszem	Umożliwia użytkownikowi wybrać żądane ustawienia gotowania dla lewego kosza.
	Przycisk sterowania PRAWYM koszem	Umożliwia użytkownikowi wybrać żądane ustawienia gotowania dla prawego kosza.
	Przycisk TEMPERATURY	Umożliwia użytkownikowi na ręczną regulację temperatury gotowania. Naciśnij przyciski + lub -, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę.
	Przycisk CZASU	Umożliwia użytkownikowi na ręczną regulację czasu gotowania. Naciśnij przyciski + lub -, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania.

Dane identyfikacyjne:

Na tabliczce umieszczonej na podstawie urządzenia znajdują się następujące dane identyfikacyjne urządzenia:

- Producent i oznakowanie CE
- Model [Mod.]
- Numer seryjny [SN]
- Napięcie zasilania [V] i częstotliwość [Hz]
- Pobór mocy elektrycznej [W]

Przed użyciem:

1. Należy usunąć opakowanie i sprawdzić, czy wszystkie elementy są obecne.



Urządzenie należy umieścić w odległości co najmniej 10 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.



Nigdy nie należy zanurzać korpusu urządzenia, wtyczki i przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach. Nie należy napełniać koszy wodą, gdy są zainstalowane w komorze do gotowania.



Należy zawsze odłączać urządzenie przed umieszczeniem lub usunięciem jego poszczególnych elementów.

2. Urządzenie należy umieścić na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
3. Należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający.

Przed użyciem urządzenia zaleca się wyczyszczenie wszystkich wyjmowanych części, które będą miały kontakt z żywnością. Należy użyć szmatki zwilżonej ciepłą wodą i łagodnego detergentu. Urządzenie należy dobrze wysuszyć. Nieprzywierające płyty i kosze można myć w zmywarce.

Urządzenie jest wyposażone w dwa kosze do gotowania. Istnieje możliwość gotowania potraw w obu koszach (przeczytaj paragraf „Podwójne gotowanie”) lub tylko w jednym (przeczytaj paragraf „Pojedyncze gotowanie”). Urządzenie działa tylko wtedy, gdy oba kosze są prawidłowo umieszczone w komorze do gotowania, nawet jeśli jeden z nich jest pusty. Płyty zapobiegające przywieraniu zwiększają chrupkość potraw. Korzystanie z nieprzywierających płyt jest opcjonalne.

Przed gotowaniem:

- Jeśli chcesz zwiększyć chrupkość potraw, włóż do kosza płytkę zapobiegającą przywieraniu (C).
- 1. Umieść żywność w koszu (F). Nie przekraczaj maksymalnego poziomu. Maksymalny poziom jest oznaczony wypukłą linią na zewnętrznej powierzchni koszy.
Nie należy napełniać koszy olejem.
- 2. Włóż koszyk do komory do gotowania (G). Prawidłowe umieszczenie charakteryzuje się „kliknięciem”.

Ostrzeżenie!

 Należy upewnić się, że kosze są prawidłowo umieszczone i zablokowane przed uruchomieniem urządzenia.

Urządzenie jest wyposażone w system, który uniemożliwia jego działanie, jeśli kosze nie są prawidłowo umieszczone w komorze do gotowania. Wyświetlacz (B) wyświetla słowo „Pot” („Garnek”).

- 3. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
- 4. Naciśnij przycisk WŁĄCZ/WYŁĄCZ (Ⓞ).

Podczas korzystania z urządzenia po raz pierwszy można zauważyć wydzielanie się lekkiego zapachu i niewielkiej ilości dymu: należy to uznać za całkowicie normalne, ponieważ niektóre części zostały lekko nasmarowane. Zjawisko to ustąpi po krótkim czasie. Nie będzie to miało wpływu na działanie urządzenia.

Pojedyncze gotowanie:

- 1. Naciśnij przycisk sterowania prawym koszem (Ⓡ) lub lewym (Ⓛ), aby umożliwić gotowanie w wybranym koszu.
- 2. Wybierz wstępnie zaprogramowany program gotowania, w zależności od rodzaju przygotowywanej żywności (przeczytaj „Wskazówki dotyczące gotowania”, aby uzyskać szczegółowe informacje na temat tych programów).
Każdy wstępnie zaprogramowany program ma domyślny czas gotowania, ale możliwe jest ręczne ustawienie temperatury i czasu gotowania:
 - Wciskaj przyciski TEMPERATURY +lub -, aby ustawić temperaturę gotowania w odstępach 5°C.
 - Wciskaj przyciski CZASU +lub -, aby ustawić czas gotowania w odstępach 1 minuty.Aby zwiększyć prędkość wyboru, naciśnij i przytrzymaj przyciski ustawiania czasu gotowania i temperatury.
- Naciśnij przycisk SHAKE (Ⓢ), aby włączyć sygnał dźwiękowy sugerujący wstrząsanie lub mieszanie żywności, gdy urządzenie osiągnie 2/3 całkowitego czasu gotowania.
- 3. Naciśnij przycisk Rozpocznij/Wstrzymaj (Ⓢ). Urządzenie zaczyna gotować żywność.
Podczas gotowania wyświetlacz (B) będzie na przemian pokazywał malejący czas i ustawioną temperaturę. Aby zmienić czas i temperaturę podczas gotowania, naciśnij przycisk sterowania prawym koszem (Ⓡ) lub lewym (Ⓛ), a następnie naciśnij przyciski + lub -, aby wybrać czas gotowania lub temperaturę. Nie jest konieczne potwierdzanie zmiany. Zmiana zacznie obowiązywać za kilka minut. Urządzenie można zatrzymać podczas pracy, np. w celu wymieszania składników w czasie procesu gotowania.

Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo poparzenia. Nie należy dotykać metalowych części urządzenia.
Po wyjęciu kosza z komory piekarnika wydostaje się również powietrze i gorąca para.
Należy trzymać ręce i twarz z dala od komory do gotowania.

- Naciśnij przycisk Rozpocznij/Wstrzymaj (Ⓢ). Urządzenie zatrzymuje proces gotowania.
- Nacisnąć przycisk odblokowujący (E) kosza (F). Chwyć za uchwyt (D) i wyjmij używany kosz z komory do gotowania (G).
- Potrząśnij koszem, aby równomiernie ugotować składniki.
- Aby wznowić pracę urządzenia, włóż koszyk do komory do gotowania. Naciśnij przycisk Rozpocznij/Wstrzymaj (Ⓢ).

Podwójne gotowanie:

Funkcja podwójnego gotowania może służyć do gotowania tej samej potrawy w obu koszach lub do gotowania różnych potraw w tym samym czasie.

Jeśli chcesz gotować to samo jedzenie w obu koszach, możesz aktywować funkcję PODWÓJNEGO GOTOWANIA, która zamieni dwie strefy gotowania w jedną, idealną do gotowania dużych ilości jedzenia.

- Naciśnij przycisk DUAL COOK (Ⓢ). Symbole przycisku sterowania prawym koszem (Ⓡ) i lewym (Ⓛ) zamigają.
- Wybierz pożądany program gotowania. Ustawienia zostaną zastosowane do obu koszów.
- Naciśnij przycisk ROZPOCZĘCIA/WSTRZYMANIA (Ⓢ).

Możliwe jest też gotowanie różnych potraw w dwóch koszach:

- Wybierz ustawienia gotowania dla lewego kosza, a następnie dla prawego. Postępuj zgodnie z procedurą opisaną w akapicie „pojedyncze gotowanie”.

Wybierz ustawienia gotowania w zależności od żywności umieszczonej w każdym koszu.

Wybrane ustawienia gotowania mogą być różne dla dwóch koszy.

Urządzenie jest wyposażone w funkcję SYNC FINISH, aby zsynchronizować czas gotowania, gdy chcesz gotować różne potrawy w dwóch koszach. Gotowanie potraw zakończy się zatem w tym samym czasie. Aby aktywować funkcję SYNC FINISH:

- Wybierz różne ustawienia gotowania dla dwóch koszy za pomocą prawego (Ⓡ) i lewego (Ⓛ) przycisku sterowania koszami.
- Naciśnij przycisk SYNC FINISH (Ⓢ). Urządzenie automatycznie wyreguluje rozpoczęcie procesu gotowania w dwóch koszach. Gotowanie potraw zakończy się w tym samym czasie.
- Naciśnij przycisk ROZPOCZĘCIA/WSTRZYMANIA (Ⓢ). Jeśli funkcja SYNC FINISH została aktywowana i chcesz wymieszać składniki

podczas gotowania, naciśnij przycisk ROZPOCZĘCIA/WSTRZYMANIA (⏻), aby zatrzymać oba procesy gotowania.

Po gotowaniu

Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda kilka sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się słowo „End” („Koniec”). Jeśli składniki nie są gotowe, włóż koszyk z powrotem do komory do gotowania i ustaw minutnik na kilka minut.

- Aby ręcznie zatrzymać proces gotowania, naciśnij przycisk WŁĄCZ/WYŁĄCZ (⏻).

Ostrzeżenie!

Nie należy dotykać koszy, komory do gotowania, nieprzywierających płyt i wewnętrznych metalowych części urządzenia, gdy urządzenie jest włączone lub w ciągu kilku minut po jego wyłączeniu. Należy poczekać, aż gorące części ostygną.

Ostrzeżenie!

ależy upewnić się, że składniki gotowane w urządzeniu są złotobrazowe, a nie czarne lub ciemne. Należy usunąć potencjalnie przypalone części ze składników.

Nie należy używać metalowych narzędzi do wyjmowania żywności z kosza.

1. Naciśnij przycisk odblokowujący (E) kosz (F). Chwyć za uchwyt (D) i wyjmij używany kosz z komory do gotowania (G).
2. Połóż jedzenie na talerzu i podaj.

Wszelkie pozostałości oleju zbiorą się na dnie kosza.

Po zakończeniu procesu gotowania urządzenie można od razu wykorzystać do przygotowania innych potraw.

Funkcja automatycznego wyłączenia

To urządzenie posiada minutnik. Gdy minutnik osiągnie wartość „0”, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyłączy się automatycznie. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA (⏻). System wentylacyjny zatrzyma się kilka chwil później.

Wskazówki dotyczące przygotowywania żywności

Mniejsze składniki wymagają krótszego czasu gotowania w porównaniu z większymi składnikami. Większa ilość składników wymaga nieco dłuższego czasu przygotowywania, podczas gdy mniejsza ilość wymaga nieco krótszego czasu.

Mieszanie mniejszych składników podczas gotowania optymalizuje efekt końcowy i pomaga równomiernie ugotować składniki.

Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, należy dodać łyżkę oleju do świeżych lub mrożonych ziemniaków oraz użyć dostarczonych płyt z powłoką zapobiegającą przywieraniu (C).

Frytownicy można używać również do przekąsek, które są zazwyczaj pieczone.

Optymalna ilość w przypadku przygotowania chrupiących frytek to około 1,2-1,7 kg.

Wstępnie zaprogramowane programy

Poniższa tabela przedstawia wstępnie zaprogramowane programy dostępne na ekranie dotykowym. Każdy symbol odpowiada programowi gotowania. Program jest ustawiony z zalecaną temperaturą i czasem gotowania w zależności od rodzaju żywności. Czas gotowania jest przybliżony i zależy od grubości oraz ilości użytych składników. Istnieje możliwość zmiany czasu i temperatury wstępnie zaprogramowanych programów gotowania.

Poniższa tabela pokazuje przybliżone czasy i temperatury dla różnych rodzajów żywności:

MENU	STREFA AKTYWNA	TEMPERATURA (°C)	CZAS (MINUTY)	ZAKRESY TEMPERATUR (°C)	ZAKRESY CZASOWE	CZAS WSTRZĄSANIA
FRYTOWNICA POWIETRZNA	1 STREFA	190	15	80-200	1-60	2/3 CZASU
FRYTOWNICA POWIETRZNA	2 STREFY	190	18	80-200	1-60	2/3 CZASU
PIECZENIE	1 STREFA	180	30	80-200	1-60	2/3 CZASU
PIECZENIE	2 STREFY	180	35	80-200	1-60	2/3 CZASU
OPIEKANIE	1 STREFA	200	10	200	1-60	NIE
OPIEKANIE	2 STREFY	200	13	200	1-60	NIE
ZAPIEKANIE	1 STREFA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 CZASU
ZAPIEKANIE	2 STREFY	80-200	25	80-200	1-60	2/3 CZASU
PODGRZEWANIE	1 STREFA	80-200	6	80-200	1-60	NIE
PODGRZEWANIE	2 STREFY	80-200	9	80-200	1-60	NIE
LIOFILIZOWANIE	1 STREFA	35-80	480	35-80	1-60	NIE
LIOFILIZOWANIE	2 STREFY	35-80	480	35-80	1-60	NIE
UTRZYMANIE CIEPŁA	1 STREFA	40-100	30	40-100	1-60	NIE
UTRZYMANIE CIEPŁA	2 STREFY	40-100	30	40-100	1-60	NIE
FRYTKI	1 STREFA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 CZASU
FRYTKI	2 STREFY	80-200	24	80-200	1-60	2/3 CZASU

ŻYWNOSĆ	CZAS (W MINUTACH)	TEMPERATURA (°C)
Frytki (mrożone)	15-20	200
Frytki (świeże)	20-30 (w zależności od sposobu pokrojenia ziemniaka)	180-200
Smażone warzywa	10-15	200
Krokiety	12-15	190
Nuggetsy z kurczaka	10	200
Udka kurczaka	20-25	190
Stek	10-15	190
Klopsiki	8	180
Krewetki	15-20	160
Ciasto	20-30	160
Quiche	25-30	180
Ryby	15-20	160-180
Kotlet wieprzowy	10-15	200
Sajgonki	10-15	200
Warzywa	10-20	180
Skorupiaki	10-12	160

Funkcja podgrzewania

Aby podgrzać urządzenie bez składników lub podgrzać żywność, należy nacisnąć przycisk programu Frytki, który pozwala wybrać temperaturę gotowania między 60 a 200 °C oraz czas gotowania między 1 a 60 minutami.

Funkcja liofilizowania

Funkcja liofilizowania pozwala skutecznie wysuszyć żywność w celu optymalnego przechowywania. Ciepłe powietrze swobodnie krąży wewnątrz urządzenia, równomiernie susząc żywność i minimalizując utratę zdrowych witamin.

Funkcja ta może być używana w celu delektowania się owocami, warzywami i grzybami lub do suszenia kwiatów oraz roślin. Przed wysuszeniem należy włożyć do koszy dwie nieprzywierające płyty.

Poniższa tabela przedstawia przybliżone czasy i temperatury suszenia dla różnych rodzajów żywności:

ŻYWNOSĆ	TEMPERATURA (°C)	CZAS
Zioła	35-40	Od 5 do 15/20 godzin
Warzywa	50-55	
Owoc	55-60	
Ryby/Mięso	65-70	Od 2 do 8 godzin

Minutnik może być ustawiony do 24 godzin. Jeśli suszenie wymaga więcej czasu, należy ustawić urządzenie ponownie po upływie wybranego czasu.

Czyszczenie i konserwacja:

Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nie należy napełniać koszy wodą, gdy są zainstalowane w komorze do gotowania.

Ostrzeżenie!

Należy odłączyć urządzenie i poczekać, aż gorące części ostygną przed wykonaniem jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.

Ostrzeżenie!

Nie należy używać ściernych środków czyszczących ani narzędzi metalowych. Pozwala to uniknąć zarysowania i uszkodzenia powłoki. Nigdy nie należy używać rozpuszczalników, które uszkadzają plastikowe części.

Ostrzeżenie!

Należy zawsze odłączać urządzenie przed włożeniem lub wyjęciem poszczególnych elementów.

Czyszczenie urządzenia:

Należy czyścić niewyjmowane części urządzenia za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki, aby zapobiec uszkodzeniu powłoki i wysuszyć suchą szmatką.

Komorę piekarnika należy czyścić miękką ściereczką nasączoną ciepłą wodą i wysuszyć suchą szmatką.

Element grzewczy należy czyścić suchą szmatką, aby usunąć resztki jedzenia.

Czyszczenie komponentów:

Nieprzywierające płyty i kosze są wykonane z nieprzywierającego materiału: wszelka nieprzezroczystość i ślady, które mogą pojawić się po dłuższym użytkowaniu, są normalne i nie wpływają na gotowanie i smak potraw.

Nieprzywierające płyty i kosze można myć w zmywarce. Aby przedłużyć żywotność powłoki zapobiegającej przywieraniu, zaleca się ręczne mycie płyt nieprzywierających (C) i koszy (F). Należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nierysującej gąbki. Aby zmiękczyć resztki jedzenia w koszu, można go napełnić gorącą wodą. Można dodać kilka kropli detergentu i odstawić na 10 minut, a następnie umyć i wysuszyć.

Wyłączenie z użytkowania:

W przypadku wyłączenia urządzenia z użytkowania należy je odłączyć od gniazdka elektrycznego. Jeśli chcesz zutilizować urządzenie, oddziel poszczególne części urządzenia i zutilizuj je zgodnie z ich składem oraz przepisami prawnymi obowiązującymi w kraju użytkowania.

Rozwiązywanie problemów:

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Przewód zasilający nie jest podłączony.	Włóż wtyczkę do gniazdka, które musi być uziemione.
	Nie ustawiono minutnika.	Naciśnij przycisk CZASU i ustaw pożądaný czas gotowania. Naciśnij przycisk ROZPOCZĘCIA/WSTRZYMANIA (Ⓜ), aby rozpocząć gotowanie.
	Kosz nie został prawidłowo włożony.	Umieść prawidłowo koszyk do komory do gotowania. Prawidłowe włożenie jest sygnalizowane za pomocą „kliknięcia”.
Składniki nie są gotowe.	Zbyt duża ilość składników w koszyku.	Włóż mniej składników do kosza. Niewielkie ilości jedzenia łatwiej jest równomiernie ugotować.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Naciśnij przycisk TEMPERATURY i ustaw wyższą temperaturę gotowania. Zapoznaj się z książką kucharską.
	Wybrany czas gotowania jest za krótki.	Naciśnij przycisk CZASU i ustaw dłuższy czas gotowania. Zapoznaj się z książką kucharską.
Składniki nie są ugotowane równomiernie.	Niektóre składniki wymagają kilkukrotnego wymieszania podczas gotowania.	Składniki na wierzchu lub przykryte innymi składnikami należy mieszać podczas gotowania.
Smażone przekąski nie są chrupiące.	Używasz przekąsek, które muszą być ugotowane w tradycyjny sposób.	Przygotuj przekąski w piekarniku lub posmaruj je olejem przed włożeniem do koszyka.
		Włóż płytę zapobiegającą przywieraniu do kosza, aby zwiększyć chrupkość potraw.
Kosza nie można całkowicie włożyć do komory do gotowania.	Zbyt duża ilość składników w koszyku.	Włóż mniej składników do kosza. Mniejsze ilości potraw gotują się bardziej równomiernie.
	Kosz nie został prawidłowo włożony do komory do gotowania.	Włóż poprawnie kosz do komory do gotowania. Prawidłowe włożenie jest sygnalizowane za pomocą „kliknięcia”.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Gotowane składniki są bardziej tłuste.	Gdy smażysz tłuste składniki, w pojemniku osadza się więcej oleju. Olej wytwarza więcej białego dymu podczas gotowania. Nie ma to wpływu na przygotowywanie składników ani na samo urządzenie.
	W koszu pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego gotowania.	Biały dym jest wywołany rozgrzaniem się tłuszczu lub oleju w koszu. Po użyciu dokładnie wyczyść kosz.
Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, nie smażą się równomiernie.	Zastosowany rodzaj ziemniaków nie nadaje się do smażenia.	Używaj świeżych ziemniaków i pamiętaj, aby je wymieszać podczas gotowania.
	Umyj i osusz ziemniaki przed smażeniem.	Umyj ziemniaki i usuń całą skrobię, która osiadła na ziemniakach.
Świeże ziemniaki pokrojone w słupki nie są chrupiące, gdy są wyjmowane z frytownicy.	Chrupkość smażonych ziemniaków zależy od ilości wody zawartej w ziemniakach oraz ilości oleju dodawanego do frytownicy.	Upewnij się, że woda z zewnętrznych części ziemniaków została wysuszona przed dodaniem oleju.
		Pokrój ziemniaki na mniejsze słupki, aby były bardziej chrupiące.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać większą chrupkość.
		Włóż płytkę zapobiegającą przywieraniu do kosza, aby zwiększyć chrupkość potraw.

PL: Gwarancja

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

Gwarancja jest ważna w kraju, w którym dokonano zakupu i jest egzekwowana w miejscu, w którym dokonano zakupu lub u autoryzowanego sprzedawcy na rynek, który został określony w deklaracji produktu na opakowaniu. Gwarancja nie wyłącza uprawnień konsumenta wynikających z odpowiedzialności sprzedawcy za wady dostarczonego towaru. Okres gwarancji trwa 24 miesiące. Za naprawę produktu odpowiada importer na poszczególne rynki.

Produkt: _____

Data dostawy towaru: _____






UTYLIZACJA PRZYJAZNA
ŚRODOWISKU



PËR KËTË MANUAL

Pajisja është prodhuar në përputhje me standardet specifike evropiane në fuqi dhe të gjitha pjesët potencialisht të rrezikshme për përdoruesit janë të mbrojtura. Lexoni me kujdes këtë manual përpara përdorimit. Përdoreni pajisjen vetëm për përdorimin e synuar për të shmangur lëndimet dhe dëmtimet e mundshme. Mbajeni këtë manual pranë për referencë në të ardhmen. Nëse vendosni t'ia jepni këtë pajisje personave të tjerë, mos harroni të përfshini edhe këto udhëzime.

Informacioni i dhënë në këtë manual është shënuar me simbolet e mëposhtme, që do të thotë:

-  Rrezik për fëmijë
-  Paralajmërim për djegie
-  Rrezik për shkak të energjisë elektrike
-  Paralajmërim - dëme materiale
-  Rrezik dëmtimi për shkaqe të tjera

PËRDORIMI I SYNUAR



Pajisja mund të përdoret për të gatuar ushqime të ngurta. Mos e përdorni pajisjen për të gatuar ushqime të lëngshme. Nëse është e nevojshme për gatim, mund të shtohen sasi të vogla lëngu, duke verifikuar që lëngu të përthithet nga ushqimi i ngurtë para se të derdhni më shumë lëng, shtohet një sasi e tepërt lëngu, mund të rrjedhë dhe të dëmtojë pajisjen.

Kjo pajisje nuk duhet të përdoret për qëllime komerciale dhe industriale.

Çdo përdorim tjetër i pajisjes nuk synohet nga Prodhuesi, i cili është i përgjegjshëm nga çdo përgjegjësi për dëmtime të çdo lloji, të krijuara nga përdorimi jo i duhur i pajisjes. Përdorimi jo i duhur rezulton gjithashtu në anulimin e çdo forme garancie.

RREZIQET E MBETURA

Paralajmërim!

-  Rrezik për shkak të energjisë elektrike. Mos e zhytni pajisjen në ujë ose lëngje të tjera.
-  Paralajmërim për djegie. Mos i prekni shportat, ndarjen e gatimit, pllakat jo ngjitesë dhe pjesët e brendshme metalike të pajisjes kur pajisja është në funksion ose në minutat pas mbylljes së saj. Prisi që pjesët e nxehta të ftohen.

PARALAJMËRIME TË SIGURISË

Lexoni me kujdes udhëzimet para përdorimit.

- Pajisja mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjeç dhe nga njerëz me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, ose që nuk kanë përvojë ose njohuri, vetëm nëse mbikëqyren nga një person përgjegjës ose nëse kanë marrë dhe kuptuar udhëzimet dhe rreziqet ekzistuese gjatë përdorimit të pajisjes.
 - Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.
 - Veprimet e pastrimit dhe mirëmbajtjes të përshkruara në këtë manual nuk duhet të bëhen nga fëmijët përveç nëse janë më të vjetër se 8 vjeç dhe të mbikëqyrur.
 - Mbajeni gjithmonë pajisjen dhe kordonin elektrik jashtë arritjeve të fëmijëve nën moshën 8 vjeç.
 - Mos e lini kordonin e energjisë të varet në një vend ku mund të kapet nga një fëmijë.
 - Vendoseni pajisjen në mënyrë që fëmijët të mos arrijnë te pjesët e nxehta.
 - Mos e lini paketimin pranë fëmijëve pasi është një burim i mundshëm rreziku.
- Nëse vendosni ta hidhni këtë pajisje si mbeturinë, rekomandohet ta bëni atë jofunksionale duke prerë kordonin e energjisë. Gjithashtu rekomandohet neutralizimi i pjesëve të pajisjes që mund të përbëjnë rrezik, veçanërisht për fëmijët që mund ta përdorin pajisjen si lodër.


Rrezik për fëmijë.

- Pajisja mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjeç dhe nga njerëz me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, ose që nuk kanë përvojë ose njohuri, vetëm nëse mbikëqyren nga një person përgjegjës ose nëse kanë marrë dhe kuptuar udhëzimet dhe rreziqet ekzistuese gjatë përdorimit të pajisjes.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.
- Veprimet e pastrimit dhe mirëmbajtjes të përshkruara në këtë manual nuk duhet të bëhen nga fëmijët përveç nëse janë më të vjetër se 8 vjeç dhe të mbikëqyrur.
- Mbajeni gjithmonë pajisjen dhe kordonin elektrik jashtë arritjeve të fëmijëve nën moshën 8 vjeç.
- Mos e lini kordonin e energjisë të varet në një vend ku mund të kapet nga një fëmijë.
- Vendoseni pajisjen në mënyrë që fëmijët të mos arrijnë te pjesët e nxehta.
- Mos e lini paketimin pranë fëmijëve pasi është një burim i mundshëm rreziku.

· Nëse vendosni ta hidhni këtë pajisje si mbeturinë, rekomandohet ta bëni atë jofunksionale duke prerë kordonin e energjisë. Gjithashtu rekomandohet neutralizimi i pjesëve të pajisjes që mund të përbëjnë rrezik, veçanërisht për fëmijët që mund ta përdorin pajisjen si lodër.

Paralajmërim për djegie.

- Hiqeni pajisjen nga priza dhe prisi që pjesët e nxehta të ftohen përpara se të kryeni ndonjë veprim pastrimi dhe mirëmbajtjeje.
- Mos prekni shportat, ndarjen e gatimit, pllakat jo ngjitesë dhe pjesët e brendshme metalike të pajisjes kur pajisja është në funksion ose në minutat pas mbylljes së saj.
- Kapeni shportën vetëm nga doreza dhe përdorni mbajtëse tenxhereje ose peshqirë çaji për të hequr shportën.
- Mos e mbushni shportën me vaj. Rrezik zjarri.
- Gjatë përdorimit, ajri dhe avulli i nxehtë lirohen nga futja e ajrit. Mbani duart dhe fytyrën tuaj në një distancë të sigurt nga futja e ajrit.
- Kur shporta hiqet nga ndarja e gatimit, ajri dhe avulli i nxehtë gjithashtu dalin. Mbajini duart dhe fytyrën larg ndarjes së gatimit.

-  Paralajmërim: sipërfaqe e nxehtë.

⚠ Rrezik për shkak të energjisë elektrike

- Përpara se të lidhni pajisjen me furnizimin me energji elektrike, kontrolloni që voltazhi i treguar në pllakën e specifikimeve nën pajisje të përputhet me furnizimin e tensionit lokal.
- Përdorimi i kordonëve zgjatues të paautorizuar nga prodhuesi mund të çojë në dëmtime dhe aksidente.
- Lidhni gjithmonë pajisjen me një prizë të tokëzuar.
- Mos lidhni asnjë pajisje tjetër me fuqi të lartë (si p.sh. soba, hekura, radiatorë) në të njëjtën prizë. Rreziku i mbingarkesës elektrike.
- Asnjëherë mos e tërhiqni kordonin elektrik ose pajisjen për të shkëputur spinën nga priza.
- Asnjëherë mos i vendosni pjesët e ndezura në kontakt me ujin: rreziku i qarkut të shkurtër dhe ose goditjes elektrike.
- Mos e lini kordonin e energjisë kundrejt pjesëve të mprehta ose skajeve të mprehta.
- Sigurohuni që kordoni i energjisë të mos prekë kurrë sipërfaqe të nxehta.
- Veprimet e pastrimit dhe mirëmbajtjes duhet të kryhen kur pajisja është e fikur dhe e shkëputur nga priza.
- Mos e zhytni pajisjen në ujë ose lëngje të tjera.
- Mos e përdorni pajisjen nëse duart tuaja janë të lagura ose nëse jeni zbatshur.
- Nëse pajisja mbetet e papërdorur, edhe për një periudhë të shkurtër kohe, fiken dhe hiqeni gjithmonë kordonin elektrik nga priza.
- Mos e lini pajisjen pa mbikëqyrje kur është e lidhur me furnizimin me energji elektrike.

⚠ Paralajmërim – dëme materiale

- Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të qëndrueshme dhe të thatë.
- Mos e vendosni pajisjen në sipërfaqe shumë të nxehta ose pranë flakëve të hapura për të parandaluar dëmtimin e veshjes.
- Mos e vendosni pajisjen pranë materialeve të ndezshme (të tilla si pëlhura, perde).
- Kordoni i energjisë nuk duhet të prekë pjesët e nxehta të pajisjes.
- Çlidhni plotësisht kordonin e energjisë përpara përdorimit.
- Pajisja nuk duhet të furnizohet me energji elektrike nga kohëmatës të jashtëm ose sisteme të veçanta të telekomanduara.
- Mos pengoni futjen e ajrit kur pajisja është në funksion, për të shmangur dëmtimet materiale dhe/ose mbinxehjen e pajisjes.
- Vendosini përbërësit vetëm në shportë për të parandaluar që ushqimi të prekë pjesët elektrike.
- Gjithmonë sigurohuni që shportat të jenë futur siç duhet në ndarjen e gatimit përpara se të ndizni pajisjen.
- Mos e përdorni kurrë pajisjen pa i futur shportat në ndarjen e gatimit.
- Asnjëherë mos e mbushni shportën mbi nivelin maksimal.
- Asnjëherë mos vendosni objekte në pajisje.
- Mos e përdorni një pajisje boshe.
- Mos e përdorni pajisjen jashtë.
- Mos e lini pajisjen të ekspozuar ndaj motit (si shiu ose dielli).
- Pas shkëputjes së pajisjes nga priza dhe kur pjesët e nxehta janë ftohur, pajisja duhet të pastrohet vetëm duke përdorur një leckë jo gërryese të lagur pak me ujë dhe disa pika detergjenti të butë dhe jo agresiv.
- Asnjëherë mos përdorni tretës që mund të dëmtojnë pjesët plastike.

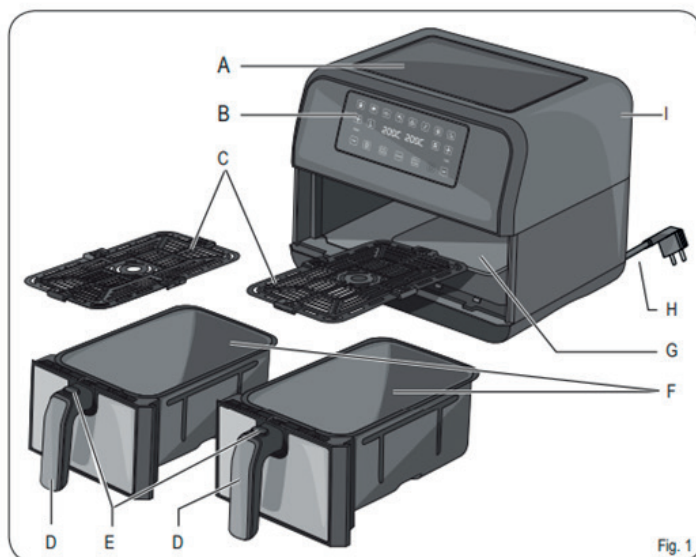
⚠ Rrezik dëmtimi për shkaqe të tjera

- Për ta ngritur pajisjen, mbajeni atë nga trupi.
- Mos e lëvizni pajisjen pa e hequr ushqimin nga shportat.
- Vendoseni pajisjen në një mjedis që është mjaftueshëm i ndriçuar, i pastër dhe ku priza elektrike është lehtësisht e aksesueshme.
- Pajisja duhet të përdoret dhe të lihet të pushojë në një sipërfaqe të qëndrueshme.
- Pajisja nuk duhet të përdoret nëse ka rënë, nëse ka shenja të dukshme dëmtimi ose nëse ka rrjedhje uji. Mos e përdorni pajisjen nëse kordoni i energjisë ose spina janë të dëmtuara ose nëse pajisja është me defekt.

MBANI GJITHMONË KËTO UDHËZIME PËR REFERIM NË TË ARDHMEN.

Përshkrimi i pajisjes

- A - Trupi i pajisjes
- B - Ekranit me prekje
- C - Pllakat jo ngjitëse
- D - Dorezat e shportës
- E - Zhbllokimi i butonave të shportave
- F - Shporta
- G - Ndarja e gatimit
- H - Kabllo e energjisë
- I - Futja e ajrit












Përshkrimi i ekranit me prekje

PROGRAMET E GATIMIT TË PARACAKTUARA

- Buton
- Fërgim me ajër
- Pjekë
- Skarë
- Pjekje
- Paranxehje
- Dehidrim
- Ngrohtë
- Pomfrit

BUTONAT E FUNKSIONIT

	Butoni	Përshkrimi
	Butoni Fillo dhe Ndalo	Lejon përdoruesin të fillojë ose të ndalojë gatimin.
	Butoni SYNC FINISH	Lejon përdoruesin të sinkronizojë kohë të ndryshme gatimi për dy shportat, në mënyrë që ato të përfundojnë gatimin në të njëjtën kohë.
	Butoni SHAKE	Lejon përdoruesin të aktivizojë ose çaktivizojë sinjalin zanor që tregon nevojën për të tundur ose përzier ushqimin kur pajisja arrin 2/3 të kohës totale të gatimit.
	Butoni DUAL COOK	Lejon përdoruesin të aplikojë në shportën e dytë të njëjtat cilësime të zgjedhura për shportën e parë. Dy zona gatimi bëhen një, ideale për sasi të mëdha ushqimi.
	Butoni ON / OFF	Lejon përdoruesin të ndezë ose fik pajisjen.
	Butoni i kontrollit të shportës së majtë	Lejon përdoruesin të zgjedhë cilësimet e dëshiruara të gatimit për shportën e majtë.
	Butoni i kontrollit të shportës së djathtë	Lejon përdoruesin të zgjedhë cilësimet e dëshiruara të gatimit për shportën e djathtë.
	Butoni TEMP	Lejon përdoruesin të rregullojë manualisht temperaturën e gatimit. Shtypni butonat + ose - për të ngritur ose ulur temperaturën e gatimit.
	Butoni TIME	Lejon përdoruesin të rregullojë manualisht kohën e gatimit. Shtypni butonat + ose - për të rritur ose ulur kohën e gatimit.

Të dhënat e identifikimit:

Të dhënat e mëposhtme të identifikimit të pajisjes raportohen në pllakë në bazën e pajisjes:

- Prodhuesi dhe markimi CE
- Modeli [Mod.]
- Numri serik [SN]
- Tensioni i furnizimit me energji [V] dhe frekuencë [Hz]
- Konsumi i energjisë elektrike [W]

Para përdorimit:

1. Hiqni materialin e paketimit dhe kontrolloni që të gjithë përbërësit janë të pranishëm.



Paralajmërim!

Vendoseni pajisjen në një distancë prej të paktën 10 cm nga muret, mobiljet ose pajisjet e tjera.



Paralajmërim!

Asnjëherë mos e zhytni trupin e pajisjes, spinën dhe kordonin e energjisë në ujë ose lëngje të tjera. Mos i mbushni shportat me ujë kur ato janë të instaluar në ndarjen e gatimit.



Paralajmërim!

Hiqeni gjithmonë pajisjen nga priza para se të futni ose hiqni komponentë të veçantë.

2. Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të sheshtë, të qëndrueshme dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
3. Shkëputeni plotësisht kordonin e energjisë.

Para përdorimit të pajisjes, rekomandohet të pastroni të gjitha pjesët e lëvizshme që do të vijnë në kontakt me ushqimin. Përdorni një leckë të lagur me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë. Thajeni mirë. Pllakat jongjitëse dhe shportat mund të lahen në enëlarëse.

Pajisja është e pajisur me dy shporta gatimi. Është e mundur të gatuar ushqime në të dy shportat (lexoni paragrafin "Gatimi i dyfishtë") ose të përdorni vetëm një (lexoni paragrafin "Gatimi i vetëm"). Pajisja funksionon vetëm kur të dy shportat janë futur siç duhet në ndarjen e gatimit, edhe nëse njëra prej tyre është bosh.

Pllakat jo ngjitëse rrisin krokantinë e ushqimit. Përdorimi i pllakave jo ngjitëse është opsional.

Para gatimit:

- Nëse dëshironi të rrisni freskinë e ushqimit, futni pllakën që nuk ngjit (C) në shportë.

1. Vendoseni ushqimin në shportë (F). Mos e tejkaloji nivelin maksimal. Niveli maksimal tregohet nga vija e ngritur në sipërfaqen e jashtme të shportave.

Mos e mbushni shportën me vaj.

2. Fusni shportën në ndarjen e gatimit (G). Futja e saktë shënohet me një "click".

Paralajmërim!

 Sigurohuni që shportat të jenë futur dhe kyçur siç duhet para se të përdorni pajisjen.

Pajisja është e pajisur me një sistem që pengon funksionimin e saj nëse shportat nuk futen siç duhet në ndarjen e gatimit. Ekranin (B) tregon fjalën "Pot".

3. Futeni pajisjen në prizë.
4. Shtypni butonin ON/OFF (⏻).

Kur përdorni pajisjen për herë të parë, mund të vëreni lëshimin e një ere të lehtë dhe pak tym: kjo duhet konsideruar krejtësisht normale sepse disa pjesë janë lubrifikuar pak, do të ndalojë së shfaquri pas një kohe të shkurtër. Kjo nuk do të ndikojë në funksionimin e pajisjes.

Gatim i vetëm:

1. Shtypni butonin e djathtë të kontrollit të shportës (R) ose të majtën (L) për të mundësuar gatimin në shportën e dëshiruar.
2. Zgjidhni programin e gatimit të paracaktuar, në varësi të llojit të ushqimit për të gatuar (lexoni "Këshilla gatimi" për detaje mbi programet).

Çdo program i paracaktuar ka një kohë gatimi të paracaktuar, por është e mundur të vendosni manualisht temperaturën dhe kohën e gatimit:

- Shtypni butonët TEMP +ose - për të vendosur temperaturën e gatimit, në intervale prej 5°C.
- Shtypni butonët TIME +ose - për të vendosur kohën e gatimit, në intervale prej 1 minutë.

Për të rritur shpejtësinë e përzgjedhjes, shtypni dhe mbani të shtypur butonat e vendosjes së kohës dhe temperaturës së gatimit.

- Shtypni butonin SHAKE (🌀) për të aktivizuar sinjalin zanor që sugjeron tundjen ose përzierjen e ushqimeve kur pajisja arrin 2/3 e kohës totale të gatimit.

3. Shtypni butonin e fillimit/pauzës (⏻). Pajisja fillon të gatuarë ushqim.

Gjatë gatimit, ekranin (B) do të tregojë në mënyrë alternative kohën e uljes dhe temperaturën e caktuar. Për të ndryshuar kohën dhe temperaturën gjatë gatimit, shtypni butonin e djathtë të kontrollit të shportës (R) ose të majtën (L), më pas shtypni butonat e cilësimeve+ ose - për të zgjedhur kohën ose temperaturën e gatimit. Nuk është e nevojshme të konfirmoni ndryshimin, në pak minuta ndryshimi hyn në fuqi. Pajisja mund të ndërpritet gjatë punës, p.sh., për të përzier përbërësit gjatë procesit të gatimit.

Paralajmërim!

Rrezik djegieje. Mos prekni pjesët metalike të pajisjes. Kur shporta hiqet nga ndarja e gatimit, del edhe ajri dhe avulli i nxehtë. Mbajini duart dhe fytyrën larg ndarjes së gatimit.

- Shtypni butonin e fillimit/pauzës (⏻). Pajisja ndalon procesin e gatimit.
- Shtypni butonin e zhbllokimit (E) të shportës (F). Kapni dorezën (D) dhe hiqni shportën në përdorim nga ndarja e gatimit (G).
- Tundni shportën që përbërësit të gatohen në mënyrë të barabartë.
- Për të rifilluar funksionimin e pajisjes, futni shportën në ndarjen e gatimit. Shtypni butonin e fillimit/pauzës (⏻).

Gatim i dyfishtë:

Funksioni i gatimit të dyfishtë mund të përdoret për të gatuar të njëjtin ushqim në të dy shportat, ose për të gatuar ushqime të ndryshme në të njëjtën kohë.

Nëse dëshironi të gatuarë të njëjtin ushqim në të dy shportat, është e mundur të aktivizoni funksionin DUAL COOK, i cili do t'i kthejë dy zonat e gatimit në një, ideale për të gatuar sasi të mëdha ushqimi.

- Shtypni butonin DUAL COOK (🍳). Simbolet e butonit të kontrollit të shportës së djathtë (R) dhe të majtës (L) shkrepin.
- Zgjidhni programin e dëshiruar të gatimit. Cilësimet do të zbatohen në të dy shportat.
- Shtypni butonin e fillimit/pauzës (⏻).

Përndryshe, është e mundur të gatuarë ushqime të ndryshme në dy shportat:

- Zgjidhni cilësimet e gatimit për shportën e majtë dhe më pas për shportën e djathtë. Ndiqni procedurën e përshkruar në paragrafin "Gatimi i vetëm".

Zgjidhni cilësimet e gatimit sipas ushqimit të vendosur në çdo shportë.

Pajisja është e pajisur me funksionin SYNC FINISH, për të sinkronizuar kohën e gatimit kur dëshironi të gatuarë ushqime të ndryshme në dy shportat. Prandaj, gatimi i ushqimeve do të përfundojë në të njëjtën kohë. Për të aktivizuar funksionin SYNC FINISH:

- Zgjidhni cilësimet e ndryshme të gatimit për dy shportat përmes butonave të kontrollit të koshit të djathtë (R) dhe të majtës (L).
- Shtypni butonin SYNC FINISH (🔄). Pajisja do të rregullojë automatikisht fillimin e procesit të gatimit të dy shportave. Gatimi i ushqimeve do të përfundojë në të njëjtën kohë.
- Shtypni butonin FILLO/PAUZË (⏻). Nëse funksioni SYNC FINISH është aktivizuar dhe dëshironi të përzieni përbërësit gjatë gatimit, shtypni butonin FILLO/PAUZË (⏻) për të ndaluar të dy proceset e gatimit.

Pas gatimit

Kur gatimi ka përfunduar, pajisja bie disa herë dhe ekranin shfaq fjalën "End".

Nëse përbërësit nuk janë gati, vendoseni shportën përsëri në ndarjen e gatimit dhe vendoseni kohëmatësin për disa minuta të tjerë.

- Për të ndaluar manualisht procesin e gatimit, shtypni butonin ON/OFF (⏻).

Paralajmërim!

Mos i prekni shportat, ndarjen e gatimit, pllakat që nuk ngjiten dhe pjesët e brendshme metalike të pajisjes kur pajisja është në punë ose në minutat pas mbylljes së saj. Prisi që pjesët e nxehta të ftohen.

Paralajmërim!

Sigurohuni që përbërësit e gatuar në pajisje të jenë kafe të artë dhe jo të zinj apo të errët. Hiqni pjesët që mund të digjen nga përbërësit.

1. Shtypni butonin e zhbllokimit (E) të shportës (F). Kapni dorezën (D) dhe hiqni shportën në përdorim nga ndarja e gatimit (G).
2. Vendoseni ushqimin në një pjatë. Shërbejeni.

Çdo mbetje vaji do të mblidhet në fund të shportës.

Në fund të procesit të gatimit, pajisja mund të përdoret menjëherë për të përgatitur ushqime të tjera.

Funksioni i fikjes automatike

Kjo pajisje ka një kohëmatës. Kur kohëmatësi arrin "0", pajisja bie dhe fiket automatikisht. Për ta fikur pajisjen manualisht, shtypni butonin ON/OFF (C). Sistemi i ventilimit ndalon pak çaste më vonë.

Këshilla për përgatitjen

Përbërësit më të vegjël kërkojnë një kohë më të shkurtër gatimi në krahasim me përbërësit më të mëdhenj. Një sasi më e madhe përbërësish kërkon një kohë pak më të gjatë përgatitjeje ndërsa një sasi më e vogël kërkon një kohë pak më të shkurtër. Përzjerja e përbërësve më të vegjël gjatë gatimit optimizon rezultatin përfundimtar dhe ndihmon që përbërësit të gatohen në mënyrë të barabartë.

Për një rezultat më të freskët, shtoni një lugë gjelle vaj në patate të freskëta ose të ngrira dhe përdorni pllakat e ofruera jo ngjitëse (C).

Ju mund të përdorni tiganin me ajër edhe për ushqimet që piqni zakonisht.

Sasia optimale për të bërë patate të skuqura është rreth 1.2-1.7 kg.

Programet e paracaktuara

Tabela e mëposhtme tregon programet e paracaktuara të disponueshme në ekranin me prekje. Çdo simbol korrespondon me një program gatimi. Programi caktohet me temperaturën dhe kohën e rekomanduar të gatimit bazuar në llojin e ushqimit. Koha e gatimit është e përafërt, varet edhe nga trashësia dhe sasia e përbërësve të përdorur. Është e mundur të ndryshoni kohën dhe temperaturën e programeve të gatimit të paracaktuara.

MENUJA	ZONA AKTIVE	TEMPERATURA (°C)	KOHA (MINUTAT)	SHKALLA E TEMPERATURËS (°C)	SHKALLA E KOHËS	KOHA E TUNDJES
FËRGESË ME AJËR	1 ZONË	190	15	80-200	1-60	2/3 KOHË
FËRGESË ME AJËR	2 ZONA	190	18	80-200	1-60	2/3 KOHË
PJEKË	1 ZONË	180	30	80-200	1-60	2/3 KOHË
PJEKË	2 ZONA	180	35	80-200	1-60	2/3 KOHË
SKARË	1 ZONË	200	10	200	1-60	JO
SKARË	2 ZONA	200	13	200	1-60	JO
PJEKJE	1 ZONË	80-200	20	80-200	1-60	2/3 KOHË
PJEKJE	2 ZONA	80-200	25	80-200	1-60	2/3 KOHË
RINGROHJE	1 ZONË	80-200	6	80-200	1-60	JO
RINGROHJE	2 ZONA	80-200	9	80-200	1-60	JO
DEHIDRIM	1 ZONË	35-80	480	35-80	1-60	JO
DEHIDRIM	2 ZONA	35-80	480	35-80	1-60	JO
NGROHJE	1 ZONË	40-100	30	40-100	1-60	JO
NGROHJE	2 ZONA	40-100	30	40-100	1-60	JO
POMFRIT	1 ZONË	80-200	20	80-200	1-60	2/3 KOHË
POMFRIT	2 ZONA	80-200	24	80-200	1-60	2/3 KOHË

Tabela e mëposhtme tregon kohët dhe temperaturat e përafërta për lloje të ndryshme ushqimi:

Funksioni i ngrohjes paraprake

USHQIMI	KOHA (NË MINUTA)	TEMPERATURA (°C)
Pomfrit (i ngrirë)	15-20	200
Pomfrit (i freskët)	20-30 (në varësi të mënyrës se si pritet patatja)	180-200
Perime të ngrira	10-15	200
Qofte	12-15	190
Nuggets pule	10	200
Kofshë pule	20-25	190
Biftek	10-15	190
Topa mishi	8	180
Karkaleca	15-20	160
Tortë	20-30	160
Kiche	25-30	180
Peshk	15-20	160-180
Kotele derri	10-15	200
Rrolle pranvere	10-15	200
Perime	10-20	180
Butakë	10-12	160

Për të ngrohur paraprakisht pajisjen pa përbërës ose për të ringrohur ushqimet, shtypni butonin për programin e patateve të skuqura, i cili ju lejon të zgjidhni një temperaturë gatimi midis 60 dhe 200 °C dhe një kohë gatimi midis 1 dhe 60 minutash.

Funksioni i dehidratimit

Funksioni i dehidratimit ju lejon të dehidratoni në mënyrë efektive ushqimet për ruajtje optimale. Ajri i ngrohtë qarkullon lirshëm brenda pajisjes duke i tharë ushqimet në mënyrë të barabartë duke minimizuar humbjen e vitaminave të shëndetshme.

Ky funksion mund të përdoret për të shijuar frutat, perimet dhe kërpudhat, ose për të tharë lule dhe bimë. Përpara dehidratimit, futni dy pllakat e ofruara jo ngjitëse në shporta.

Tabela e mëposhtme tregon kohët dhe temperaturat e përafërta të dehidratimit për lloje të ndryshme ushqimesh:

USHQIM	TEMPERATURA(°C)	KOHA
Bimë	35-40	Prej 5 deri 15/20 orë
Perime	50-55	
Fruta	55-60	
Peshk/Mish	65-70	Prej 2 deri 8 orë

Kohëmatësi mund të vendoset deri në 24 orë. Nëse dehidratimi kërkon më shumë kohë, vendosni sërish pajisjen në fund të kohës së caktuar.

Pastrimi dhe mirëmbajtja:

Paralajmërim

Rreziku i goditjes elektrike. Mos e zhytni pajisjen në ujë ose lëngje të tjera.

Mos i mbushni shportat me ujë kur ato janë të instaluar në ndarjen e gatimit.



Paralajmërim!

Hiqeni pajisjen nga priza dhe prisni që pjesët e nxehta të ftohen përpara se të kryeni ndonjë veprim pastrimi dhe mirëmbajtjeje.



Paralajmërim!

Mos përdorni pastrues gërryes ose mjete metalike për të shmangur gërvishtjet dhe dëmtimin e veshjes. Asnjëherë mos përdorni tretës që dëmtojnë pjesët plastike.



Paralajmërim!

Hiqeni gjithmonë pajisjen nga priza para se të futni ose hiqni komponentë të veçantë.



Paralajmërim!

Hiqeni gjithmonë pajisjen nga priza para se të futni ose hiqni komponentë të veçantë.

Pastrimi i pajisjes:

Pastroni pjesët jo të lëvizshme të pajisjes duke përdorur një leckë të lagur jo gërryese për të parandaluar dëmtimin e veshjes. Thajeni duke përdorur një leckë të thatë.

Pastroni ndarjen e gatimit me një leckë jo gërryese, të njomur në ujë të ngrohtë. Thajeni duke përdorur një leckë të thatë.

Pastroni përbërësin e ngrohjes me një leckë të thatë për të hequr mbetjet e ushqimit.

Pastrimi i komponentëve:

Pllakat jo ngjitëse dhe shportat janë prej materiali që nuk ngjit: çdo turbullirë dhe shenjë që mund të shfaqet pas përdorimit të zgjatur është normale dhe nuk ndikon në gatimin dhe shijen e ushqimit.

Pllakat jongjitëse dhe shportat mund të lahen në enëlarëse. Për të zgjatur jetëgjatësinë e veshjes jongjitëse, rekomandohet larja me dorë e pllakave jo ngjitëse (C) dhe e shportave (F). Përdorni një detergjent të zakonshëm enësh dhe një sfunjër të butë jo gërryese. Për të zbutur mbetjet e ushqimit në shportë, mund ta mbushni me ujë të nxehtë. Shtoni disa pika detergjent. Lëreni të pushojë për 10 minuta. Lajeni dhe thajeni.

Çaktivizimi:

Në rast të çaktivizimit të pajisjes, ajo duhet të shkëputet nga priza. Nëse dëshironi të asgjësoni pajisjen, ndani pjesët e ndryshme të pajisjes dhe hidhni ato sipas përbërjes së tyre dhe dispozitave ligjore në fuqi në vendin e përdorimit.

Zgjidhja e problemit:

Problemet	Shkaqet e mundshme	Zgjidhjet
Pajisja nuk funksionon.	Kordoni I energjisë nuk është futur në prizë.	Fusni spinën në prizën e energjisë, e cila duhet të jetë e tokëzuar.
	Kohëmatësi nuk është vendosur.	Shtypni butonin TIME dhe vendosni kohën e dëshiruar të gatimit. Shtypni butonin e fillimit/pauzës (⏻) për të filluar gatimin.
	Shporta nuk është futur siç duhet.	Fusni siç duhet shportën në ndarjen e gatimit. Futja e saktë bëhet me një "click".
Përbërësit nuk janë gati.	Sasia e përbërësve në shportë është shumë e madhe.	Vendosni më pak përbërës në shportë. Sasitë e vogla të ushqimit janë më të lehta për t'u gatuar në mënyrë të barabartë.
	Temperatura e caktuar është shumë e ulët.	Shtypni butonin TEMP dhe vendosni një temperaturë më të lartë gatimi. Referojuni librit të recetave.
	Koha e zgjedhur e gatimit është shumë e shkurtër.	Shtypni butonin TIME dhe vendosni një kohë më të gjatë gatimi. Referojuni librit të recetave.
Përbërësit nuk janë gatuar në mënyrë të barabartë.	disa përbërës duhet të përzihen disa herë gjatë gatimit.	Përbërësit sipër ose që janë të mbuluar me përbërës të tjerë duhet të përzihen gjatë gatimit.
Ushqimet e skuqura nuk janë krokante.	Ju po përdorni ushqime që duhet të gatohen në mënyrë tradicionale.	Bëjini ushqimet në furrë ose lyeni ushqimet me vaj përpara se t'i vendosni në shportë.
		Fusni pllakën jo ngjitesë në shportë për të rritur freskinë e ushqimit.
Shporta nuk mund të futet plotësisht në ndarjen e gatimit	Sasia e përbërësve në shportë është shumë e madhe.	Vendosni më pak përbërës në shportë. Sasi më të vogla të ushqimit gatohen në mënyrë të barabartë.
	Shporta nuk është futur siç duhet në ndarjen e gatimit.	Fusni siç duhet shportën në ndarjen e gatimit. Futja e saktë bëhet me një "click".
Nga pajisja del tymi i bardhë.	Përbërësit që po gatuani janë më të yndyrshëm.	Kur skuqni përbërës më të yndyrshëm depoziton më shumë vaj në enë. Vaji prodhon më shumë tym të bardhë gjatë gatimit. Kjo nuk ndikon në përgatitjen e përbërësve ose në pajisje.
	Në shportë kanë mbetur disa mbetje yndyre nga gatimi i mëparshëm.	Tymi i bardhë shkaktohet nga ngrohja e yndyrës ose vajit në shportë. Pastroni shportën tërësisht pas përdorimit.
Patatet e freskëta, të prera në shkopinj, nuk skuqen në mënyrë të barabartë.	Lloji i patateve të përdorura nuk është i përshtatshëm për skuqje.	Përdorni patate të freskëta dhe sigurohuni që t'i përzieni gjatë gatimit.
	Lajini dhe thajini patatet para se t'i skuqni.	Lani patatet dhe hiqni të gjithë nisesht-enë që është depozituar në patate.
Patatet e freskëta të prera në shkopinj nuk janë krokante kur i nxjerr nga tigani.	Krokatja e patateve të skuqura varet nga sasia e ujit që përmbahet në patate dhe nga sasia e vajit të shtuar në tigan.	Sigurohuni që të thani ujin nga pjesët e jashtme të patateve përpara se të shtoni vajin.
		Pritini patatet në shkopinj më të vegjël për më shumë krokante.
		Shtoni pak më shumë vaj për më shumë skuqje.
		Fusni pllakën jo ngjitesë në shportë për të rritur skuqjen e ushqimit.

ALB: Fletë Garancie

Ofruesi i garancisë dhe tekniku i autorizuar i shërbimit Vitapur d.o.o., Sv Petra Cetinjskog 130, 81000 Podgorica, Mali i Zi, merr përsipër që produkti do të funksionojë në mënyrë të përsosur gjatë periudhës së garancisë. Gjatë periudhës së garancisë, e cila fillon me dorëzimin e produktit, ne do të eliminojmë të gjitha defektet në produkt që mund të ndodhin gjatë përdorimit të këtij të fundit, me kusht që produkti të përdoret në përputhje me qëllimin e tij dhe që të mos përdoret nga persona të pa autorizuar nga garantuesi ose për përdorime përtej funksionin që produkti ka.

Nëse produkti nuk është riparuar brenda 15 ditëve nga marrja e kërkesës për riparim, do të zëvendësohet me një produkt të ri, identik dhe të pa dëmtuar, falas. Periudha e garancisë do të zgjatet për aq ditë sa do të kërkojë riparimi i plotë i produktit.

Garancia nuk përfshin:

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

Garancia është e vlefshme në territorin e vendit në të cilin është bërë blerja, dhe zbatohet në vendin e blerjes ose tek importuesi i autorizuar për këtë treg, i cili evidentohet në deklaratën e produktit në paketim. Garancia nuk përjashton të drejtat e konsumatorëve që vijnë nga përgjegjësia ligjore e shitësit për dëmtimin e produkteve. Periudha e garancisë është 24 muaj. Importuesi për secilin treg është përgjegjës për shërbimin.

Emri i produktit: _____

Data e dorëzimit / blerjes së produktit: _____

**ASGJËSIMI NË PËRPUTHJE ME RREGULLAT E
MBROJTJES SË MJEDISIT JETËSOR**



PAR ŠO LIETOŠANAS PAMĀCĪBU

Ierīce ir ražota saskaņā ar spēkā esošajiem Eiropas standartiem, un visas lietotājam potenciāli bīstamās detaļas ir aizsargātas. Pirms lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību. Lietojiet ierīci tikai tai paredzētajiem mērķiem, lai izvairītos no iespējamiem ievainojumiem un bojājumiem. Glabājiet šo lietošanas pamācību pa rokai, lai varētu tajā ieskatīties arī nākotnē. Ja nolēmjat šo ierīci nodot citām personām, atcerieties pievienot arī šo instrukciju. Šajā lietošanas pamācībā sniegtā informācija ir apzīmēta ar šādiem simboliem, kas nozīmē:



Bīstams bērniem



Brīdinājums par apdegumiem



Bīstami - elektrība



Brīdinājums - materiāla bojājums



Bojājums citu iemeslu dēļ

PAREDZĒTAIS PIELIETOJUMS

Ierīci var izmantot cietu ēdienu gatavošanai. Neizmantojiet ierīci šķidru ēdienu gatavošanai. Ja nepieciešams pagatavošanai, var pievienot nelielu daudzumu šķidrums. Pirms ielejat vairāk šķidrums, pārbaudiet, vai šķidrums uzsūcas cietajā ēdienā. Ja tiek pievienots pārāk liels šķidrums daudzums, tas var izplūst un sabojāt ierīci.

Šo ierīci nedrīkst izmantot komerciāliem un rūpnieciskiem mērķiem.

Ražotājs nav paredzējis jebkādu citu ierīces lietošanu un ir atbrīvots no jebkādas atbildības par jebkāda veida bojājumiem, kas radušies nepareizas ierīces lietošanas rezultātā. Neatbilstošas lietošanas rezultātā tiek anulēta arī jebkāda veida garantija.

REZIDUĀLIE RISKI

Brīdinājums!



Bīstami - elektrība. Nelieciet ierīci ūdenī vai citos šķidrums.



Brīdinājums par apdegumiem. Nepieskarieties groziem, gatavošanas nodalījumam, pannām ar nelīpošo virsmu un ierīces iekšējām metāla daļām, kad ierīce darbojas vai minūtes pēc tās izslēgšanas. Pagaidiet, līdz karstās daļas atdziest.

DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

Pirms lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju.

Ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā vai tamlīdzīgiem mērķiem, piemēram:

- veikala personālam paredzētajās ēdiena gatavošanas telpās, birojos un citās profesionālās telpās,
- lauku saimniecībās,

- viesnīcās, moteļos, pansijās un citās dzīvojamās telpās (viesu lietošanai).

- Mēs atsakāmies no jebkādas atbildības par nepareizu lietošanu vai jebkuru citu lietojumu, kas nav norādīts šajā lietošanas pamācībā. Neatbilstoša lietošana arī nozīmē, ka tiek anulēta jebkāda veida garantija.
- Mēs iesakām saglabāt oriģinālo iepakojumu, jo bezmaksas palīdzība netiek sniegta par bojājumiem, kas radušies tā nosūtīšanas laikā uz autorizēto servisa centru, neatbilstoša izstrādājuma iepakojuma dēļ.
- Lai neapdraudētu ierīces drošību, izmantojiet tikai ražotāja atļautas oriģinālās rezerves daļas un piederumus.
- Ierīce atbilst 27.10.2004. regulai (EK) Nr. 1935/2004 par materiāliem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.



Bīstams bērniem


- Šo ierīci drīkst lietot bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām, cilvēki, kuriem trūkst pieredzes vai zināšanu, tikai tad, ja:
 - viņi atrodas atbildīgas personas uzraudzībā;
 - ir saņēmuši un sapratuši instrukcijas par pastāvošajām briesmām ierīces lietošanas laikā.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- Šajā lietošanas pamācībā aprakstītās tīrīšanas un apkopes darbības nedrīkst veikt bērni, ja vien viņi nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- Vienmēr glabājiet ierīci un elektrības vadu, bērniem līdz 8 gadu vecumam, nepieejamā vietā.
- Neļaujiet elektrības vadam karāties vietā, kur to varētu satvert bērns.
- Novietojiet ierīci tā, lai bērni nevarētu piekļūt karstajām daļām.
- Neatstājiet iepakojumu bērnu tuvumā, jo tas var radīt apdraudējumu.
- Ja nolēmjat ierīci nodot atkritumos, ieteicams to padarīt nederīgu - pārgriežot strāvas vadu. Ieteicams arī neitralizēt tās ierīces daļas, kas varētu radīt apdraudējumu, jo īpaši bērniem, kuri ierīci varētu izmantot kā rotaļlietu.



Brīdinājums par apdegumiem

- Pirms tīrīšanas un apkopes darbu veikšanas, atvienojiet ierīci no elektrības padeves un pagaidiet, līdz karstās daļas atdziest.
- Nepieskarieties groziem, gatavošanas nodalījumam, pannām ar nelīpošo virsmu un ierīces iekšējām metāla daļām, kad ierīce darbojas vai minūtes pēc tās izslēgšanas.
- Satveriet grozu tikai aiz roktura un, lai to izņemtu, izmantojiet virtuves cimds vai dvieļus.
- Nepiepildiet grozu ar eļļu. Tas ir ugunsbīstami!
- Lietošanas laikā, no ventilācijas atveres, izdalās gaiss un karsti tvaiki. Turiet rokas un seju drošā attālumā no ventilācijas atveres.
- Kad grozs tiek izņemts no gatavošanas nodalījuma, izplūst karsts gaiss un tvaiks. Turiet rokas un seju tālāk no gatavošanas

nodalījuma.

 Brīdinājums: karsta virsma.

Bīstami - elektrība

- Pirms ierīces pieslēgšanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz nominālpāksnītes, zem ierīces, norādītais spriegums atbilst vietējam spriegumam.
- Ražotāja neatļautu pagarinātāju izmantošana var izraisīt bojājumus un nelaimes gadījumus.
- Vienmēr pievienojiet ierīci iezēmītai kontaktligzdai.
- Nepievienojiet tai pašai kontaktligzdai citas, lielas jaudas iekārtas (piemēram, plītis, gludekļus, radiatorus). Tas var radīt elektroiekārtu pārslodzi un tā saistītās briesmas.
- Nekad nevelciet elektrības vadu vai ierīci, lai atvienotu kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Nekad nenovietojiet spriegumaktīvās daļas saskarē ar ūdeni. Pastāv īssavienojuma un vai elektriskās strāvas trieciena risks.
- Neberziet elektrības vadu pret asām daļām vai malām.
- Pārliecinieties, ka elektrības vads nekad nesaskaras ar karstām virsmām.
- Tīrīšanas un apkopes darbības jāveic, kad ierīce ir izslēgta un atvienota no elektrības padeves.
- Nelieciet ierīci ūdenī vai citos šķidrumsos.
- Nelietojiet ierīci, ja jūsu rokas ir slapjas vai ja esat ar basām kājām.
- Ja ierīce netiek lietota, arī uz īsu brīdi, izslēdziet to un vienmēr pievienojiet elektrības vadu no kontaktligzdas.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā ir pieslēgta strāvas padevei.

Brīdinājums - materiāla bojājums

- Novietojiet ierīci uz stabilas un sausas virsmas.
- Lai novērstu pārklājuma bojājumus, nenovietojiet ierīci uz ļoti karstām virsmām vai atklātas liesmas tuvumā.
- Nenovietojiet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu (piemēram, audumu, aizkaru) tuvumā.
- Elektrības vads nedrīkst pieskarties ierīces karstajām daļām.
- Pirms lietošanas pilnībā iztīniet elektrības vadu.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Lai izvairītos no materiālu bojājumiem un/vai ierīces pārkaršanas, ierīces darbības laikā neaizsprostojiet ventilācijas atveri.
- Lai nepieļautu, ka ēdiens pieskaras elektriskajām daļām, ingredientus lieciet tikai grozā.
- Pirms ierīces iedarbināšanas vienmēr pārliecinieties, ka grozi ir pareizi ievietoti gatavošanas nodalījumā.
- Nekad nelietojiet ierīci, ja grozi nav ievietoti gatavošanas nodalījumā.
- Nekad nepiepildiet grozu virs maksimālā līmeņa.
- Nekad nenovietojiet uz ierīces priekšmetus.
- Nedarbiniet ierīci ja tā ir tukša.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Nepakļaujiet ierīci laikapstākļu (piemēram, lietus vai saules) ietekmei.
- Pēc ierīces atvienošanas no elektrības padeves un karsto daļu atdzesēšanas, ierīci drīkst tīrīt tikai ar neabrazīvu drānu, kas ir nedaudz samitrināta ar ūdeni un dažiem pilieniem viegla, neagresīva mazgāšanas līdzekļa.
- Nekad neizmantojiet šķīdinātājus. Tas var sabojāt plastmasas detaļas.

Bojājums citu iemeslu dēļ

- Lai paceltu ierīci, turiet to aiz korpusu.
- Nepārvietojiet ierīci, neizņemot ēdienu no groziem.
- Novietojiet ierīci pietiekami apgaismotā, tīrā un viegli sasniedzamā vietā, kur ir pieejama elektrības kontaktligzda.
- Ierīce ir jālieto un jāatstāj novietota uz stabilas virsmas.
- Ierīci nedrīkst lietot, ja:
 - tā ir nokritusi
 - ja ir redzamas bojājuma pazīmes
 - ja ir notikusi ūdens noplūde
 - bojāts elektrības vads vai kontaktdakša

VIENMĒR SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU TURPMĀKAI ATSAUCEI.

Ierīces apraksts

- A - Ierīces korpusa
- B - Skārienjutīgs displejs
- C - Pannas ar nelīpošo virsmu
- D - Groza rokturi
- E - Pogas groza atbrīvošanai
- F - Grozs
- G - Gatavošanas nodalījums
- H - Elektrības vads
- I - Gaisa iekļūdes atveres

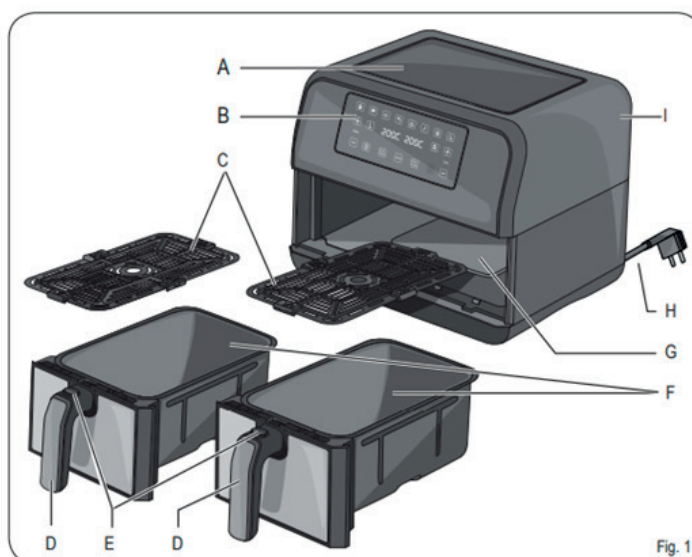


Fig. 1

Skārienjutīgā displeja apraksts

IEPRIEKŠĪ IESTATĪTĀS GATAVOŠANAS PROGRAMMAS

Pogas:

Karstā gaisa fritēšana

Grauzdēt

Apcept










Cept

Uzsildīt

Dehidrēt

Uzglabāt siltu

Frī kartupeļi

POGU FUNKCIJAS		
	Poga	Apraksts
	Sākt & Apturēt	Ļauj lietotājam sākt vai apturēt gatavošanu.
	SINHRONIZĒT BEIGŠANU	Ļauj lietotājam sinhronizēt atšķirīgu gatavošanas laiku abiem groziņiem, lai tie gatavošanu pabeigtu vienlaicīgi.
	SAKRATĪT	Ļauj lietotājam aktivizēt vai deaktivizēt skaņas signālu, kas norāda uz nepieciešamību sakratīt vai samaisīt ēdienu, kad ierīce sasniedz 2/3 no kopējā gatavošanas laika.
	DIVKĀRŠĀ GATAVOŠANA	Ļauj lietotājam piemērot otrajam grozam tos pašus iestatījumus, kas atlasīti pirmajam grozam. Divas gatavošanas zonas kļūst par vienu, kas ir ideāli piemērota lieliem ēdienu daudzumiem.
	IESLĒGT / IZSLĒGT	Ļauj lietotājam ieslēgt vai izslēgt ierīci.
	KREISĀ groza kontrole	Ļauj lietotājam izvēlēties vēlamos gatavošanas iestatījumus kreisās puses grozam.
	LABĀ groza kontrole	Ļauj lietotājam izvēlēties vēlamos gatavošanas iestatījumus labās puses grozam.
	TEMP. kontrole	Ļauj lietotājam manuāli regulēt gatavošanas temperatūru. Nospiediet pogas + vai -, lai paaugstinātu vai pazeminātu gatavošanas temperatūru.
	LAIKA kontrole	Ļauj lietotājam manuāli pielāgot gatavošanas laiku. Nospiediet pogas + vai -, lai palielinātu vai samazinātu gatavošanas laiku.

Identifikācijas dati:

Uz ierīces pamatnes ir norādīti šādi ierīces identifikācijas dati:

- Ražotāja un CE zīme
- Modelis [Mod.]
- Sērijas numurs [SN]
- Barošanas avota spriegums [V] un frekvence [Hz]
- Elektroenerģijas patēriņš [W]

Pirms lietošanas

1. Noņemiet iepakojuma materiālu un pārbaudiet, vai ir visas sastāvdaļas.



Brīdinājums!

Novietojiet ierīci vismaz 10 cm attālumā no sienām, mēbelēm vai citām ierīcēm.



Brīdinājums!

Nekad nelieciet ierīces korpusu, kontaktdakšu un strāvas vadu ūdenī vai citos šķidrums. Nepiepildiet grozus ar ūdeni, ja tie ir ielikti gatavošanas nodalījumā.



Brīdinājums!

Pirms atsevišķu sastāvdaļu ievietošanas vai izņemšanas, vienmēr atvienojiet ierīci no elektrības padeves.

2. Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas un karstumizturīgas virsmas.
3. Pilnībā iztīniet elektrības vadu.

Pirms ierīces lietošanas, ieteicams notīrīt visas noņemamās daļas, kas nonāks saskarē ar ēdienu. Izmantojiet drānu, kas samitrināta ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Labi nosusiniet. Pannas un grozus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Ierīce ir aprīkota ar diviem gatavošanas groziem. Ir iespējams gatavot ēdienus abos grozos (izlasiet punktu "Duālā gatavošana") vai izmantot tikai vienu grozu (izlasiet punktu "Atsevišķā gatavošana"). Ierīce darbojas tikai tad, ja abi grozi ir pareizi ievietoti gatavošanas nodalījumā, pat ja viens no tiem ir tukšs.

Pannas ar nelīpošo virsmu palielina ēdiena kraukšķīgumu. Nelīpošo pannu izmantošana nav obligāta.

Pirms gatavošanas

- Ja vēlaties palielināt ēdiena kraukšķīgumu, ievietojiet grozā pannu ar nelīpošo virsmu (C).

1. Ievietojiet ēdienu grozā (F). Nepārsniedziet maksimālo līmeni. Maksimālais līmenis ir norādīts ar līniju uz grozu ārējās virsmas.

Nepiepildiet grozu ar eļļu.

2. Ievietojiet grozu gatavošanas nodalījumā (G). Pareiza ievietošana tiek indicēta ar "klikšķi".

Brīdinājums!

 Pirms ierīces darbināšanas pārliecinieties, ka grozi ir pareizi ievietoti un aizslēgti.

Ierīce ir aprīkota ar sistēmu, kas neļauj tai darboties, ja grozi nav pareizi ievietoti gatavošanas nodalījumā. Displejā (B) tiek parādīts vārds "Pot".

3. Iespraudiet ierīci elektrotīkla kontaktligzdā.

4. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (⏻).

Lietojot ierīci pirmo reizi, var parādīties neliela smaka un neliels dūmu daudzums: tas ir pilnīgi normāli, jo dažas detaļas ir nedaudz ieeļļotas. Pēc neilga laika tie pārstās izdalīties. Tas neietekmē ierīces darbību.

Atsevišķā gatavošana

1. Lai ieslēgtu gatavošanu vēlamajā grozā, nospiediet pogu (R) – labās puses grozam vai kreisās (L).

2. Atkarībā no gatavojamā ēdiena veida, izvēlieties iepriekš iestatīto gatavošanas programmu (sīkāku informāciju par programmām lasiet sadaļā "Gatavošanas padomi").

Katrai iepriekš iestatītajai programmai ir noklusējuma gatavošanas laiks, taču ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas temperatūru un laiku:

- Lai iestatītu gatavošanas temperatūru ar intervālu 5°C, nospiediet TEMP. pogas + vai -.

- Lai iestatītu gatavošanas laiku 1 minūtes intervālā, nospiediet TIME pogas + vai -.

- Lai palielinātu izvēles ātrumu, nospiediet un turiet gatavošanas laika un temperatūras iestatīšanas pogas.

- Lai aktivizētu skaņas signālu, kas iesaka sakratīt vai sajaukt ēdienu, kad ierīce sasniedz 2/3 no kopējā gatavošanas laika, nospiediet pogu SHAKE (🌀).

3. Nospiežot Sākt & Apturēt pogu (⏻), ierīce sāks gatavot ēdienu.

Gatavošanas laikā displejā (B) pārmaiņus tiek rādīts atlikušais laiks un iestatītā temperatūra. Lai gatavošanas laikā mainītu laiku un temperatūru, nospiediet labā groza vadības pogu (R) vai kreisā (L), pēc tam nospiediet iestatīšanas pogas + vai -, lai izvēlētos gatavošanas laiku vai temperatūru. Izmaiņas nav nepieciešams apstiprināt, jo dažu minūšu laikā, tās stāsies spēkā. Ierīces darbību var apturēt, piemēram, lai gatavošanas laikā samaisītu sastāvdaļas.

Brīdinājums!

Brīdinājums par apdegumiem! Nepieskarieties ierīces metāla daļām.

Kad grozs tiek izņemts no gatavošanas nodalījuma, izplūst karsts gaiss un tvaiki.

Turiet rokas un seju tālāk no gatavošanas nodalījuma.

- Nospiediet Sākt & Apturēt pogu (⏻), lai pārtrauktu gatavošanas procesu.

- Nospiediet groza atbrīvošanas pogu (E) (F). Paņemiet grozu aiz rokturi (D) un izņemiet to no gatavošanas nodalījuma (G).

- Sakratiet grozu, lai sastāvdaļas pagatavotos vienmērīgi.

- Lai atsāktu ierīces darbību, ievietojiet grozu gatavošanas nodalījumā un nospiediet Sākt & Apturēt pogu (⏻).

Duālā gatavošana:

Izmantojot duālās gatavošanas funkciju, iespējams gatavot vienu un to pašu ēdienu abos grozos, vai vienlaikus gatavot dažādus ēdienus.

Ja vēlaties gatavot vienu un to pašu ēdienu abos grozos, ir iespējams aktivizēt DUAL COOK funkciju, kas abas gatavošanas zonas padarīs par vienu. Tā ir ideāli piemērota, lai pagatavotu lielu daudzumu ēdiena.

- Nospiediet DUAL COOK pogu (☑️). Mirgos labā groza vadības poga (R) un kreisā (L).

- Izvēlieties vēlamo gatavošanas programmu. Iestatījumi tiks piemēroti abiem groziem.

- Nospiediet Sākt & Apturēt pogu (⏻).

Alternatīvi, abos grozos ir iespējams gatavot dažādus ēdienus:

- Iespējams izvēlēties gatavošanas iestatījumus kreisajam grozam un pēc tam labajam grozam. Ievērojiet procedūru, kas aprakstīta punktā "Atsevišķā gatavošana".

Izvēlieties gatavošanas iestatījumus atbilstoši katrā grozā ievietotajam ēdienam.

Izvēlētie gatavošanas iestatījumi abos grozos var atšķirties.

Ierīce ir aprīkota ar funkciju SYNC FINISH, lai sinhronizētu gatavošanas laiku, ja abos grozos vēlaties gatavot dažādus ēdienus.

Tādējādi ēdiena gatavošana tiks pabeigta vienā un tajā pašā laikā. Lai aktivizētu SYNC FINISH funkciju:

- Ar labās (R) un kreisās (L) grozu vadības pogu palīdzību, izvēlieties dažādus gatavošanas iestatījumus abiem groziņiem.

- Nospiediet SYNC FINISH pogu (🔄). Ierīce automātiski regulēs abu grozu gatavošanas procesa sākumu. Pārtikas produktu gatavošana tiks pabeigta vienlaicīgi.

- Nospiediet sākt & apturēt pogu (⏻). Ja ir aktivizēta SYNC FINISH funkcija un gatavošanas laikā vēlaties sajaukt sastāvdaļas, nospiediet sākt & apturēt pogu (⏻), lai apturētu abus gatavošanas procesus.

Pēc gatavošanas

Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce dažas reizes iepīkstas, un displejā parādās uzraksts "End". Ja sastāvdaļas nav gatavas, ievietojiet grozu atpakaļ gatavošanas nodalījumā un iestatiet taimeris vēl uz dažām minūtēm.

- Lai manuāli pārtrauktu gatavošanas procesu, nospiediet Ieslēgt/Izslēgt pogu (⏻).

Brīdinājums!

Nepieskarieties groziem, gatavošanas nodalījumam, pannām ar nelīpošo virsmu un ierīces iekšējām metāla daļām, kad ierīce darbojas vai minūtes pēc tās izslēgšanas. Pagaidiet pāris minūtes līdz tās atdziest.

Brīdinājums!

Pārliecinieties, ka ierīcē pagatavotās sastāvdaļas ir zeltaini brūnas, nevis melnas vai tumšas. Noņemiet no sastāvdaļām potenciāli apdegušās daļas. Nelietojiet metāla instrumentus, lai izņemtu ēdienu no groza.

1. Nospiediet groza (F) atbrīvošanas pogu (E). Paņemiet to aiz rokturi (D) un izņemiet izmantoto grozu no gatavošanas nodalījuma (G).
2. Uzlieciet ēdienu uz šķīvja. Pasniedziet.

Eļļas atlikumi tiks savākti groza apakšā. Kad gatavošanas process ir beidzies, ierīci var nekavējoties izmantot citu ēdienu pagatavošanai.

Automātiskās izslēgšanas funkcija

Šai ierīcei ir taimeris. Kad taimeris sasniedz "0", ierīce signalizē un automātiski izslēdzas. Lai ierīci izslēgtu manuāli, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (⏻). Ventilācijas sistēma apstājas pēc brīža.

Pagatavošanas padomi

Lielākam sastāvdaļu daudzumam nepieciešams nedaudz ilgāks sagatavošanas laiks, bet mazākam - nedaudz īsāks.

Mazāku sastāvdaļu maisīšana gatavošanas laikā optimizē gala rezultātu un palīdz sastāvdaļas pagatavot vienmērīgi.

Lai rezultāts būtu kraukšķīgāks, svaigiem vai saldētiem kartupeļiem pievienojiet ēdamkaroti eļļas un izmantojiet komplektā pievienotos pannas ar nelīpošo virsmu (C).

Friteri varat izmantot arī uzkodām, ko parasti cepat.

Optimālais daudzums kraukšķīgu kartupeļu pagatavošanai ir aptuveni 1,2-1,7 kg.

Iepriekš iestatītās programmas

Tālāk tabulā ir norādītas skārienekrāna displejā pieejamās, iepriekš iestatītās programmas. Katrs simbols atbilst gatavošanas programmai. Programmai ir iestatīta ieteicamā gatavošanas temperatūra un laiks, pamatojoties uz ēdiena veidu. Gatavošanas laiks ir aptuvenš - tas ir atkarīgs arī no izmantoto sastāvdaļu biezuma un daudzuma. Iepriekš iestatīto gatavošanas programmu laiku un temperatūru ir iespējams mainīt.

IZVĒLNE	AKTĪVĀ ZONA	TEMPERATŪRA (°C)	LAIKS (MINŪTĒS)	TEMPERATŪRAS DIAPAZONI (°C)	LAIKA DIAPAZONI	SAKRATĪŠNAS
GAISA FRITĒŠANA	1 ZONA	190	15	80-200	1-60	2/3 LAIKA
GAISA FRITĒŠANA	2 ZONAS	190	18	80-200	1-60	2/3 LAIKA
GRAUzdēt	1 ZONA	180	30	80-200	1-60	2/3 LAIKA
GRAUzdēt	2 ZONAS	180	35	80-200	1-60	2/3 LAIKA
APCEPT	1 ZONA	200	10	200	1-60	NĒ
APCEPT	2 ZONAS	200	13	200	1-60	NĒ
CEPT	1 ZONA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 LAIKA
CEPT	2 ZONAS	80-200	25	80-200	1-60	2/3 LAIKA
UZSILDĪT	1 ZONA	80-200	6	80-200	1-60	NĒ
UZSILDĪT	2 ZONAS	80-200	9	80-200	1-60	NĒ
DEHIDRĒT	1 ZONA	35-80	480	35-80	1-60	NĒ
DEHIDRĒT	2 ZONAS	35-80	480	35-80	1-60	NĒ
UZTURĒT SILTU	1 ZONA	40-100	30	40-100	1-60	NĒ
UZTURĒT SILTU	2 ZONAS	40-100	30	40-100	1-60	NĒ
FRĪ KARTUPEĻI	1 ZONA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 LAIKA
FRĪ KARTUPEĻI	2 ZONAS	80-200	24	80-200	1-60	2/3 LAIKA

Šajā tabulā ir norādīti aptuvenie laiki un temperatūras dažādiem ēdienu veidiem:

ĒDIENS	LAIKS (MINŪTĒS)	TEMPERATŪRA (°C)
FRĪ (saldēti)	15-20	200
FRĪ (svaigi)	20-30 (Atkarībā no tā, kā kartupeļi ir sagriezti)	180-200
Cepti dārzeņi	10-15	200
Kroketes	12-15	190
Vistas naģeņi	10	200
Vistas stilbiņi	20-25	190
Steiks	10-15	190
Kotletes	8	180
Garneles	15-20	160
Kūka	20-30	160
Kiiss	25-30	180
Zivs	15-20	160-180
Cūkgaļas karbonāde	10-15	200
Pavasara rullīši	10-15	200
Dārzeņi	10-20	180
Gliemenes	10-12	160

Uzsildīšanas funkcija

Lai uzsildītu ierīci bez sastāvdaļām vai atkārtoti uzsildītu ēdienu, nospiediet frī kartupeļu programmas pogu, kas ļauj izvēlēties gatavošanas temperatūru no 60 līdz 200 °C un gatavošanas laiku no 1 līdz 60 minūtēm.

Dehidrēšanas funkcija

Dehidratācijas funkcija ļauj efektīvi dehidrēt pārtikas produktus optimālai uzglabāšanai. Siltais gaiss brīvi cirkulē ierīces iekšpusē, vienmērīgi izžāvējot pārtikas produktus, vienlaikus samazinot veselīgo vitamīnu zudumu. Šo funkciju var izmantot, lai baudītu augļus, dārzeņus un sēnes, kā arī, lai žāvētu ziedus un augus. Pirms dehidrēšanas ievietojiet groziņos abas pannas ar nelīpošo virsmu. Tālāk tabulā ir norādīti aptuvenie dehidratācijas laiki un temperatūras dažādiem pārtikas produktu veidiem:

ĒDIENS	TEMPERATŪRA (°C)	LAIKS
Augi	35-40	No 5 līdz 15/20 stundām
Dārzeņi	50-55	
Augļi	55-60	
Zivs/gaļa	65-70	No 2 līdz 8 stundām

Taimeris var iestatīt līdz 24 stundām. Ja dehidratācijai nepieciešams ilgāks laiks, iestatītā laika beigās iestatiet ierīci vēlreiz.

Tīrīšana un apkope

Brīdinājums!

Bīstami - elektrība. Nelieciet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos.

Kad grozi ir uzstādīti gatavošanas nodalījumā, tos nedrīkst papildīt ar ūdeni.

Brīdinājums!

Pirms tīrīšanas un apkopes darbu veikšanas, atvienojiet ierīci no elektrības padeves un pagaidiet, līdz karstās daļas atdziest.

Brīdinājums!

Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai metāla instrumentus, lai nesaskrāpētu un nesabojātu pārklājumu. Neizmantojiet šķīdinātājus, kas bojā plastmasas detaļas.

Brīdinājums!

Pirms atsevišķu sastāvdaļu ievietošanas vai izņemšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrības padeves.

Ierīces tīrīšana:

Lai novērstu pārklājuma bojājumus, notīriet ierīces nenoņemamās daļas, izmantojot neabrazīvu, mitru drāni. Izžāvējiet, izmantojot sausu drāni.

Tīriet gatavošanas nodalījumu ar neabrazīvu drāni, kas samērcēta siltā ūdenī. Izžāvējiet, izmantojot sausu drāni.

Iztīriet sildīšanas nodalījumu ar sausu drāni, lai notīrītu ēdiena paliekas.

Detaļu tīrīšana:

Pannas un grozi ir izgatavoti no ēdiena nelīpoša materiāla: jebkuras švīkas un nospiedumi, kas var parādīties pēc ilgākas lietošanas, ir normāla parādība un neietekmē ēdiena gatavošanu un garšu.

Pannas un grozus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Lai pārdzinātu pārklājuma kalpošanas laiku, ieteicams pannas (C) un grozus (F) mazgāt ar rokām izmantojot parastu trauku mazgāšanas līdzekli un mīkstu, neabrazīvu sūkli.

Lai mīkstinātu pārtikas produktu atliekas grozā, to var papildīt ar karstu ūdeni. Pievienojiet dažus pilienus mazgāšanas līdzekļa. Atstājiet uz 10 minūtēm. Pēc tam, mazgājiet un žāvējiet.

Ekspluatācijas pārtraukšana:

Ierīces ekspluatācijas pārtraukšanas gadījumā, tā ir jāatvieno no strāvas kontaktligzdas. Ja vēlaties atbrīvoties no ierīces, atdaliel ierīces detaļas, atbrīvojieties no tām atbilstoši to sastāvam un valstī spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Problēmu novēršana:

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Ierīce nedarbojas	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Ievietojiet kontaktdakšu iezemētā sienas kontaktligzdā.
	Nav iestatīts taimeris	Nospiediet pogu TIME un iestatiet vēlamo gatavošanas laiku. Lai uzsāktu gatavošanu, nospiediet sākt & pārtraukt pogu ().
	Grozi nav ielikti pareizi	Pareizi ievietojiet grozu gatavošanas nodalījumā. Pareiza ievietošana tiek nodrošināta ar "klikšķi".
Sastāvdaļas, kas ceptas fritēri nav gatavas	Sastāvdaļu daudzums grozā ir pārāk liels.	Ielieciet grozā mazāk sastāvdaļu. Mazus ēdiena daudzumus ir vieglāk pagatavot vienmērīgi.
	Iestatītā temperatūra ir pārāk zema.	Nospiediet TEMP pogu un iestatiet augstāku gatavošanas temperatūru. Sīkāk receptu grāmatā.
	Pagatavošanas laiks ir pārāk īss.	Nospiediet TIME pogu un iestatiet ilgāku gatavošanas laiku. Skatiet receptu grāmatu.
Sastāvdaļas apceptas nevienmērīgi.	Dažu veidu sastāvdaļas ir jāsakrata gatavošanas laikā.	Sastāvdaļas, kas atrodas viena virs otras vai viena otrai pāri (piemēram, frī kartupeļi), ir jāsakrata gatavošanas laikā.
Ceptās uzkodas nav kraukšķīgas	Jūs izmantojāt tādu uz kodu veidu, kas paredzētas pagatavošanai tradicionālajā fritēri.	Izmantojiet cepeškrāsnī cepamās uzkodas vai viegli apsmērējiet uzkodas ar eļļu, lai rezultāts būtu kraukšķīgāks.
		Lai ēdiens būtu kraukšķīgāks, ievietojiet grozā pannas.
Es nevaru pareizi ievietot grozu ierīcē	Grozā ir pārāk daudz ēdiena	Ielieciet grozā mazāk sastāvdaļu. Mazāks ēdiena daudzums tiek pagatavots vienmērīgāk.
	Grozs nav pareizi gatavošanas nodalījumā.	Pareizi ievietojiet grozu gatavošanas nodalījumā. Pareiza ievietošana tiek nodrošināta ar "klikšķi".
No ierīces izdalās balti dūmi.	Jūs gatavojat taukainas sastāvdaļas	Cepot taukainākas sastāvdaļas, traukā nogulsņējas vairāk eļļas. Gatavošanas laikā eļļa rada vairāk balto dūmu. Tas neietekmē ne sastāvdaļu pagatavošanu, ne ierīci.
	Uz groza joprojām ir iepriekšējās lietošanas laikā, radušies taukainie atlikumi.	Baltos dūmus rada tauku vai eļļas sasīšana grozā. Pēc lietošanas rūpīgi iztīriet grozu.
Svaigi kartupeļi frī tiek apcepti nevienmērīgi.	Jūs neizmantojāt pareizo kartupeļu veidu.	Izmantojiet svaigus kartupeļus un pārļiecinieties, ka gatavošanas laikā tie ir samaisīti.
	Pirms kartupeļu cepšanas tos nomazgājiet un nosusiniet.	Nomazgājiet kartupeļus un noņemiet visu cieti, kas nogulsņējusies uz kartupeļiem.
Svaigi kartupeļu frī nav kraukšķīgi	Ceptu kartupeļu kraukšķīgums ir atkarīgs no kartupeļos esošā ūdens daudzuma, un no fritēri esošās eļļas daudzuma.	Pirms pievienojat eļļu, pārļiecinieties, ka ūdens no kartupeļu ārējām daļām ir nosusināts.
		Lai kartupeļi būtu kraukšķīgāki, sagrieziet tos mazākos gabaliņos.
		Pievienojiet vēl nedaudz eļļas, lai iegūtu vairāk kraukšķīguma. Ievietojiet grozā pannas, lai ēdiens būtu kraukšķīgāks.

Garantija

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

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

Garantija neattiecas uz:

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

Garantija ir spēkā valstī, kurā tika veikts pirkums, un tā tiek īstenota vietā, kur tika veikts pirkums, vai arī no šī tirgus autorizēta tālākpārdevēja, kas norādīts produkta deklarācijā uz iepakojuma. Garantija neizslēdz patērētāja tiesības, kas izriet no pārdevēja atbildības par piegādāto preču defektiem. Garantijas termiņš ir 24 mēneši. Importētājs individuālajos tirgos, ir atbildīgs par preces remontu.

Produkts: _____






Preces piegādes datums: _____

VIDEI DRAUDZĪGA UZGLABĀŠANA



APIE ŠĮ VADOVĄ

Prietaisas pagamintas laikantis galiojančių konkrečių Europos standartų, o visos naudotojui potencialiai pavojingos dalys yra apsaugotos. Prieš naudodami prietaisą atidžiai perskaitykite šį vadovą. Naudokite prietaisą tik pagal paskirtį, kad išvengtumėte galimų sužalojimų ir žalos. Šią instrukciją laikykite po ranka, kad galėtumėte ja pasinaudoti ateityje. Jei nuspręsite šį prietaisą perduoti kitiems asmenims, nepamirškite pridėti ir šios instrukcijos. Šioje instrukcijoje pateikta informacija pažymėta toliau nurodytais simboliais, kurie reiškia:

-  Pavojus vaikams
-  Įspėjimas apie nudegimus
-  Pavojus dėl elektros srovės
-  Įspėjimas - materialinė žala
-  Pavojus pakenkti dėl kitų priežasčių

TIKSLINIS NAUDOJIMAS



Prietaisą galima naudoti kietiems maisto produktams gaminti. Nenaudokite prietaiso skystiems maisto produktams gaminti. Jei reikia maisto gaminimui, galima įpilti nedidelį kiekį skysčio, prieš pilant daugiau skysčio, patikrinti, ar skystis įsigeria į kietą maistą, įpylus per daug skysčio, jis gali ištekėti ir sugadinti prietaisą.

Šio prietaiso negalima naudoti komerciniais ir pramoniniais tikslais.

Gamintojas nenumato jokio kitokio prietaiso naudojimo ir atleidžiamas nuo bet kokios atsakomybės už bet kokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo prietaiso naudojimo. Dėl netinkamo naudojimo taip pat netenkama bet kokios garantijos.

REZIDUALIOSIOS RIZIKOS

Dėmesio!

-  Pavojus dėl elektros srovės. Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
-  Įspėjimas apie nudegimus. Nelieskite krepšių, kepimo skyriaus, nepridegančių plokščių ir vidinių metalinių prietaiso dalių, kai prietaisas veikia arba praėjus kelioms minutėms po jo išjungimo. Palaukite, kol karštos dalys atvės.

SAUGOS ĮSPĖJIMA

Prieš naudodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.


Prietaisas skirtas naudoti buitiniams ar panašiais tikslais, pvz:

- maisto ruošimo vietose, skirtose parduotuvės darbuotojams, biuruose ir kitoje profesinėje aplinkoje,
- ūkiuose,
- viešbučiuose, moteliuose, nakvynės ir pusryčių namuose ir kitose gyvenamosiose patalpose (skirtose svečiams).
- Mes neprisiimame jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą arba naudojimą kitaip, nei nurodyta šiame vadove. Dėl netinkamo naudojimo taip pat netenkama jokios garantijos.
- Siūlome išsaugoti originalią pakuotę, nes nemokama pagalba neteikiama dėl gedimų, atsiradusių dėl netinkamo gaminio įpakavimo siunčiant jį į įgaliotą aptarnavimo centrą.
- Kad nepakenktumėte prietaiso saugumui, naudokite tik originalias atsargines dalis ir priedus, kuriuos leidžia naudoti gamintojas.
- Prietaisas atitinka 2004-10-27 Reglamentą (EB) Nr. 1935/2004 dėl medžiagų, skirtų liestis su maisto produktais

Pavojus vaikams.

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kuriems trūksta patirties ar žinių, prietaisą gali naudoti tik tada, jei juos prižiūri atsakingas asmuo arba jei jie gavo ir suprato instrukcijas ir esamus pavojus naudojant prietaisą.
- Vaikai neturėtų žaisti su prietaisu.
- Šiame vadove aprašytų valymo ir priežiūros operacijų neturėtų atlikti vaikai, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.
- Visada laikykite prietaisą ir maitinimo laidą vaikams iki 8 metų amžiaus nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite, kad maitinimo laidas kabotų tokioje vietoje, kur jį galėtų paimti vaikas.
- Pastatykite prietaisą taip, kad vaikai negalėtų pasiekti karštų dalių.
- Nepalikite pakuotės šalia vaikų, nes ji yra potencialus pavojaus šaltinis.
- Jei nusprendėte šį prietaisą išmesti kaip atliekas, rekomenduojama jį išjungti nukirpus maitinimo laidą. Taip pat rekomenduojama neutralizuoti prietaiso dalis, kurios gali kelti pavojų, ypač vaikams, kurie gali naudoti prietaisą kaip žaislą.

Įspėjimas apie nudegimus.

- Prieš atlikdami bet kokius valymo ir techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir palaukite, kol karštos dalys atvės.
- Nelieskite krepšių, kepimo skyriaus, nepridegančių plokščių ir vidinių metalinių prietaiso dalių, kai prietaisas veikia arba praėjus kelioms minutėms po jo išjungimo.
- Krepšį paimkite tik už rankenos, o krepšiui nuimti naudokite chalatus arba arbatinius rankšluosčius.
- Nepilkite į krepšį aliejaus. Gaisro pavojus.
- Naudojimo metu iš oro įsiurbimo angos išsiskiria oras ir karšti garai. Laikykite rankas ir veidą saugiu atstumu nuo oro įsiurbimo angos.
- Išėmus krepšį iš kepimo skyriaus, taip pat išeina oras ir karšti garai. Rankas ir veidą laikykite atokiau nuo virimo skyriaus.
-  Įspėjimas: karštas paviršius.

⚠ Pavojus dėl elektros srovės

- Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio, patikrinkite, ar ant prietaiso esančioje vardinėje plokštelėje nurodyta įtampa atitinka vietinę maitinimo įtampą.
- Naudojant gamintojo nepatvirtintus prailgintuvus, gali būti padaryta žala ir įvykti nelaimingas atsitikimas.
- Visada prijunkite prietaisą prie įžeminto kištukinio lizdo.
- Prie to paties elektros lizdo nejunkite jokių kitų didelės galios įrenginių (pvz., viryklių, lygintuvų, radiatorių). Elektros perkrovos pavojus.
- Niekada netraukite maitinimo laido arba prietaiso, norėdami atjungti kištuką nuo elektros lizdo.
- Niekada nedėkite įtampą turinčių dalių į vandenį: gresia trumpojo jungimo ir arba elektros smūgio pavojus.
- Nepalikite maitinimo laido prie aštrių dalių ar aštrių briaunų.
- Įsitinkite, kad maitinimo laidas niekada neliečia karštų paviršių.
- Valymo ir techninės priežiūros darbai turi būti atliekami, kai prietaisas yra išjungtas ir atjungtas nuo maitinimo lizdo.
- Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
- Nenaudokite prietaiso, jei jūsų rankos šlapios arba jei esate basi.
- Jei prietaisas paliekamas nenaudojamas, taip pat ir trumpą laiką, išjunkite jį ir visada ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jis yra prijungtas prie maitinimo šaltinio.

⚠ Įspėjimas - materialinė žala

- Pastatykite prietaisą ant stabilaus ir sauso paviršiaus.
- Nestatykite prietaiso ant labai karštų paviršių arba šalia atviros liepsnos, kad nepažeistumėte dangos.
- Nestatykite prietaiso šalia degių medžiagų (pvz., audinių, užuolaidų).
- Maitinimo laidas neturi liesti įkaitusių prietaiso dalių.
- Prieš naudodami visiškai išvyniokite maitinimo laidą.
- Prietaisas neturi būti maitinamas iš išorinių laikmačių ar atskirų nuotoliniu būdu valdomų sistemų.
- Kad išvengtumėte materialinės žalos ir (arba) prietaiso perkaitimo, neuždenkite oro įsiurbimo angos, kai prietaisas veikia.
- Ingredientus dėkite tik į krepšį, kad maistas nesiliestų prie elektrinių dalių.
- Prieš įjungdami prietaisą, visada įsitinkite, kad krepšiai tinkamai įdėti į kepimo skyrių.
- Niekada nenaudokite prietaiso neįdėję krepšių į virimo skyrių.
- Niekada neužpildykite krepšio virš maksimalaus lygio.
- Niekada nedėkite daiktų ant prietaiso.
- Nedirbkite su tuščiu prietaisu.
- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Nepalikite prietaiso veikiamo oro sąlygų (pvz., lietaus ar saulės).
- Atjungus prietaisą nuo elektros tinklo ir atvėsus įkaitusioms dalims, prietaisą galima valyti tik neabrazyvine šluoste, šiek tiek sudrėkinta vandeniu ir keliais lašais švelnaus, neagresyvaus ploviklio.
- Niekada nenaudokite tirpiklių, kurie gali pažeisti plastikines dalis.

⚠ Pavojus pakenkti dėl kitų priežasčių

- Norėdami pakelti prietaisą, laikykite jį už korpuso.
- Neperkelkite prietaiso neišėmę maisto produktų iš krepšių.
- Pastatykite prietaisą aplinkoje, kuri yra pakankamai apšviesta, švari ir kurioje lengvai pasiekiamas elektros lizdas.
- Prietaisą reikia naudoti ir palikti stovėti ant stabilaus paviršiaus.
- Prietaiso negalima naudoti, jei jis buvo numestas, jei yra matomų pažeidimų požymių arba jei iš jo nutekėjo vanduo. Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas maitinimo laidas ar kištukas arba jei prietaisas sugedęs.

VISADA SAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS, KAD GALĖTUMĖTE JOMIS PASINAUDOTI ATEITYJE.

Prietaiso aprašymas

- A – Prietaiso korpusas
- B – Lietimui jautrus ekranas
- C – Nesvylančios plokštės
- D – Krepšio rankenos
- E – Krepšių atrakinimo mygtukai
- F – Krepšys
- G – Maisto gaminimo skyrius
- H – Maitinimo laidas
- I – Oro įsiurbimo sistema

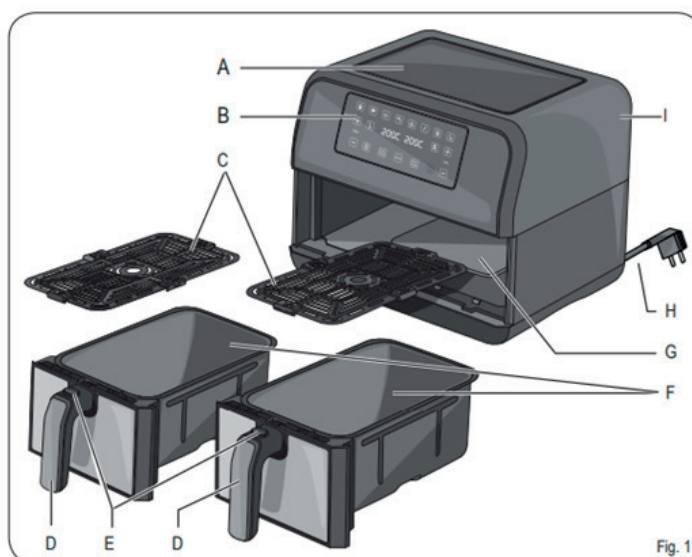











Fig. 1

Lietimui jautraus ekrano aprašymas

IŠ ANKSTO NUSTATYTOS GAMINIMO PROGRAMOS

Mygtukas
Oro gruzdintuvė
Kepti
Apkepti
Iškepti
Įkaitinti
Dehidratuoti
Laikyti šiltai
Gruzdintos bulvytės

FUNKCINIAI MYGTUKAI		
	Mygtukas	Aprašymas
	Paleidimo ir pristabdymo mygtukas	Leidžia naudotojui pradėti arba pristabdyti maisto ruošimą.
	Mygtukas „SYNC FINISH“	Naudotojas gali sinchronizuoti skirtingą abiejų krepšių kepimo laiką, kad jie baigtų kepti tuo pačiu metu.
	„SHAKE“ mygtukas	Leidžia naudotojui įjungti arba išjungti garso signalą, kuris rodo, kad reikia pakratyti arba sumaišyti maistą, kai prietaisas pasiekia 2/3 viso gaminimo laiko.
	„DUAL COOK“ mygtukas	Leidžia naudotojui antrajam krepšiui taikyti tuos pačius pirmajam krepšiui pasirinktus nustatymus. Dvi kepimo zonos tampa viena, idealiai tinkančia dideliame maisto kiekiui ruošti.
	„ON / OFF“ mygtukas	Leidžia naudotojui įjungti arba išjungti prietaisą.
	KAIRIOJO krepšio valdymo mygtukas	Leidžia naudotojui pasirinkti norimus kairiojo krepšio kepimo nustatymus.
	DEŠINIOJO krepšelio valdymo mygtukas	Leidžia naudotojui pasirinkti norimus kepimo nustatymus tinkamam krepšiui.
	„TEMP“ mygtukas	Naudotojas gali rankiniu būdu reguliuoti kepimo temperatūrą. Spauskite + arba - mygtukus, kad padidintumėte arba sumažintumėte kepimo temperatūrą.
	„TIME“ mygtukas	Naudotojas gali rankiniu būdu reguliuoti gaminimo laiką. Spauskite + arba - mygtukus, kad padidintumėte arba sumažintumėte gaminimo laiką.

Identifikavimo duomenys:

Toliau nurodyti prietaiso identifikavimo duomenys yra nurodyti prietaiso pagrindo plokštelėje:

- Gamintojas ir CE ženklas
- Modelis [Mod.]
- Serijos numeris [SN]
- Maitinimo įtampa [V] ir dažnis [Hz]
- Elektros energijos suvartojimas [W]

Prieš naudojimą:

1. Nuimkite pakavimo medžiagą ir patikrinkite, ar yra visi komponentai.

Dėmesio!

Pastatykite prietaisą ne mažesniu kaip 10 cm atstumu nuo sienų, baldų ar kitų prietaisų.

Dėmesio!

Niekada nemerkite prietaiso korpuso, kištuko ir maitinimo laido į vandenį ar kitus skysčius. Nepripildykite krepšių vandeniu, kai jie yra sumontuoti maisto ruošimo skyriuje.

Dėmesio!

Prieš įdėdami ar išimdami atskiras sudedamąsias dalis, visada atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

2. Pastatykite prietaisą ant lygaus, stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
3. Visiškai išvyniokite maitinimo laidą.

Prieš naudojant prietaisą rekomenduojama išvalyti visas nuimamas dalis, kurios liečiasi su maistu. Naudokite šluostę, sudrėkintą šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu. Gerai išdžiovinkite. Nepridegančias lėkštes ir krepšius galima plauti indaplovėje.

Prietaisas turi du kepimo krepšius. Galima gaminti maistą abiejuose krepšiuose (skaitykite pastraipą „Dvigubas maisto ruošimas“) arba naudoti tik vieną (skaitykite pastraipą „Vienkartinis maisto ruošimas“). Prietaisas veikia tik tada, kai abu krepšiai yra tinkamai įstatyti į virimo skyrių, net jei vienas iš jų yra tuščias. Nepridegančios plokštės padidina maisto traškumą. Neprilimpančių plokščių naudojimas yra neprivalomas.

Prieš gamindami:

- Jei norite, kad maistas būtų traškesnis, į krepšį įdėkite nepridegančią plokštę (C).
- 1. Įdėkite maistą į krepšį (F). Neviršykite maksimalaus lygio. Didžiausią lygį rodo iškilė linija išoriniame krepšių paviršiuje. Neužpildykite krepšio alejumi.
- 2. Įdėkite krepšį į kepimo skyrių (G). Teisingą įdėjimą žymi „spragtelėjimas“.

Dėmesio!



Prieš pradėdami naudoti prietaisą, įsitinkinkite, kad krepšiai yra tinkamai įstatyti ir užfiksuoti.

Prietaise įrengta sistema, kuri neleidžia jam veikti, jei krepšiai netinkamai įstatyti į kepimo skyrių. Ekrane (B) rodomas užrašas „Pot“ (puodas).

3. Įjunkite prietaisą į elektros lizdą.
4. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką (C).

Pirmą kartą naudodami prietaisą galite pastebėti, kad išsiskiria lengvas kvapas ir šiek tiek dūmų: tai laikytina visiškai normaliu reiškiniu, nes kai kurios dalys buvo šiek tiek suteptos, po kurio laiko jis nustos skliti. Tai neturės jokios įtakos prietaiso veikimui.

Vienkartinis maisto ruošimas:

1. Paspauskite dešinįjį krepšio valdymo mygtuką (R) arba kairįjį (L), kad įjungtumėte kepimą norimame krepšyje.
2. Pasirinkite iš anksto nustatytą gaminimo programą, priklausomai nuo ruošiamo maisto tipo (išsamesnės informacijos apie programas skaitykite „Gaminimo patarimai“). Kiekviena iš anksto nustatyta programa turi numatytąjį gaminimo laiką, tačiau galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo temperatūrą ir laiką:
 - Paspauskite TEMP mygtukus + arba -, kad nustatytumėte kepimo temperatūrą 5 °C intervalais.
 - Paspausdami TIME mygtukus + arba - nustatykite gaminimo trukmę 1 minutės intervalais.
- Norėdami padidinti pasirinkimo greitį, paspauskite ir palaikykite nuspaudę gaminimo laiko ir temperatūros nustatymo mygtukus.
 - Paspauskite mygtuką SHAKE (S), kad įjungtumėte garsinį signalą, kuriuo siūloma pakratyti arba sumaišyti maisto produktus, kai prietaisas pasiekia 2/3 viso gaminimo laiko.
3. Paspauskite pradžios/pauzės mygtuką (P). Prietaisas pradeda gaminti maistą. Gaminant maistą, ekrane (B) pakaitomis rodomas mažėjantis laikas ir nustatyta temperatūra. Norėdami keisti laiką ir temperatūrą gaminimo metu, paspauskite dešinįjį krepšio valdymo mygtuką (R) arba kairįjį (L), tada paspauskite nustatymo mygtukus + arba -, kad pasirinktumėte gaminimo laiką arba temperatūrą. Pakeitimo patvirtinti nereikia, po kelių minučių pakeitimas įsigalios. Veikimo metu prietaisą galima pristabdyti, pavyzdžiui, norint sumaišyti ingredientus gaminimo proceso metu.



Dėmesio!

Nudegimų pavojus. Nelieskite metalinių prietaiso dalių.

Išėmus krepšį iš kepimo skyriaus, taip pat išeina oras ir karšti garai.

Laikykite rankas ir veidą atokiau nuo virimo skyriaus.

- Paspauskite pradžios/pauzės mygtuką (P). Prietaisas sustabdo gaminimo procesą.
- Paspauskite krepšio (F) atrakinimo mygtuką (E). Paimkite rankeną (D) ir išimkite naudojamą krepšį iš virimo skyriaus (G).
- Sukratykite krepšį, kad ingredientai tolygiai iškeptų.
- Norėdami atnaujinti prietaiso veikimą, įdėkite krepšį į virimo skyrių. Paspauskite pradžios/pauzės mygtuką (P).

Dvigubas maisto ruošimas:

Dvigubo gaminimo funkcija gali būti naudojama tam pačiam maistui ruošti abiejuose krepšiuose arba skirtingiems maisto produktams ruošti vienu metu.

Jei norite ruošti tą patį maistą abiejuose krepšiuose, galima įjungti funkciją DUAL COOK, kuri abi kepimo zonas paverčia viena - tai idealiai tinka dideliame kiekiu maisto ruošti.

- Paspauskite DUAL COOK mygtuką (DC). Dešiniojo krepšio valdymo mygtuko (R) ir kairiojo (L) simboliai mirksi.
- Pasirinkite norimą kepimo programą. Nustatymai bus taikomi abiem krepšiams.
- Paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką (P).

Taip pat abiejuose krepšiuose galima gaminti skirtingus maisto produktus:

- Galima pasirinkti maisto gaminimo nustatymus kairiajam krepšiui, o paskui - dešiniajam krepšiui. Atlikite procedūrą, aprašytą pastraipoje „Vienkartinis gaminimas“.

Pasirinkite kepimo nustatymus pagal į kiekvieną krepšį įdėtą maistą.

Pasirinkti kepimo nustatymai gali skirtis abiejuose krepšiuose.

Prietaise įdiegta „SYNC FINISH“ funkcija, skirta maisto gaminimo laikui sinchronizuoti, kai dviejuose krepšiuose norite gaminti skirtingus maisto produktus. Todėl maisto produktų gaminimas bus baigtas tuo pačiu metu. Norėdami įjungti „SYNC FINISH“ funkciją:

- Dešiniuoju (R) ir kairiuoju (L) krepšelio valdymo mygtukais pasirinkite skirtingus kepimo nustatymus dviems krepšeliams.
- Paspauskite „SYNC FINISH“ mygtuką (SF). Prietaisas automatiškai reguliuos dviejų krepšelių kepimo proceso pradžią. Maisto gaminimas bus baigtas tuo pačiu metu.
- Paspauskite „START/PAUSE“ mygtuką (S/P). Jei suaktyvinta funkcija „SYNC FINISH“ ir gaminimo metu norite maišyti ingredientus, paspauskite „START/PAUSE“ mygtuką (S/P), kad sustabdytumėte abu gaminimo procesus.

Po maisto gaminimo

Baigus gaminti, prietaisas kelis kartus pyptelės, o ekrane pasirodys užrašas „End“ (pabaiga).

Jei ingredientai dar neparuošti, įdėkite krepšį atgal į virimo skyrių ir nustatykite laikmatį dar kelioms minutėms.

- Norėdami rankiniu būdu sustabdyti kepimo procesą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką (⏻).

Dėmesio!

Nelieskite krepšių, kepimo skyriaus, nepridegančių plokščių ir vidinių metalinių prietaiso dalių, kai prietaisas veikia arba praėjus kelioms minutėms po jo išjungimo. Palaukite, kol karštos dalys atvės.

Dėmesio!

Įsitikinkite, kad prietaiso gruzdintuvėje ruošiami ingredientai yra aukso spalvos, o ne juodi ar tamsūs. Pašalinkite galimai apdegusias ingredientų dalis.

Nenaudokite metalinių įrankių maisto produktams išimti iš krepšio.

1. Paspauskite krepšio (F) atrakinimo mygtuką (E). Paimkite rankeną (D) ir išimkite naudojamą krepšį iš kepimo skyriaus (G).

2. Dėkite maistą į lėkštę. Patiekite.

Aliejaus likučiai bus surenkami krepšio dugne.

Pasibaigus maisto ruošimo procesui, prietaisą galima iš karto naudoti kitam maistui ruošti.

Automatinio išjungimo funkcija

Šis prietaisas turi laikmatį. Kai laikmatis pasiekia „0“, prietaisas skleidžia garsinį signalą ir automatiškai išsijungia. Norėdami išjungti prietaisą rankiniu būdu, paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką (⏻). Po kelių akimirkų vėdinimo sistema sustoja.

Pasirengimo patarimai

Mažesniems ingredientams reikia trumpesnio virimo laiko, palyginti su didesniais ingredientais. Didesniam ingredientų kiekiui reikia šiek tiek ilgesnio paruošimo laiko, o mažesniams - šiek tiek trumpesnio.

Maišant mažesnius ingredientus gaminimo metu optimizuojamas galutinis rezultatas ir padedama tolygiai išvirti ingredientams.

Jeigu norite traškesnio rezultato, į šviežias arba šaldytas bulves įpilkite šaukštą aliejaus ir naudokite pridėdamas nepridegančias lėkštes (C).

Oro gruzdintuvę galite naudoti ir užkandžiams, kuriuos paprastai kepatė.

Optimalus kiekis traškioms bulvytėms gaminti yra apie 1,2-1,7 kg.

Iš anksto nustatytos programos

Toliau pateiktoje lentelėje nurodytos lietimui jautraus ekrane galimos iš anksto nustatytos programos. Kiekvienas simbolis atitinka maisto gaminimo programą. Programoje nustatyta rekomenduojama gaminimo temperatūra ir laikas, atsižvelgiant į maisto rūšį.

Gaminimo laikas yra apytikslis, jis taip pat priklauso nuo naudojamų ingredientų storio ir kiekio. Galima keisti iš anksto nustatytą gaminimo programų laiką ir temperatūrą.

MENIU	AKTYVIOJI ZONA	TEMPERATŪRA (°C)	LAIKAS (MINUTĖS)	TEMPER-ATŪROS INTER-VALAI (°C)	LAIKO INTER-VALAI	MAIŠYMO LAIKAS
ORO GRUZDINTUVĖ	1 ZONA	190	15	80-200	1-60	2/3 LAIKO
ORO GRUZDINTUVĖ	2 ZONOS	190	18	80-200	1-60	2/3 LAIKO
KEPTI	1 ZONA	180	30	80-200	1-60	2/3 LAIKO
KEPTI	2 ZONOS	180	35	80-200	1-60	2/3 LAIKO
APKEPTI	1 ZONA	200	10	200	1-60	NE
APKEPTI	2 ZONOS	200	13	200	1-60	NE
IŠKEPTI	1 ZONA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 LAIKO
IŠKEPTI	2 ZONOS	80-200	25	80-200	1-60	2/3 LAIKO
PAKARTOTINIS ŠILDYMAS	1 ZONA	80-200	6	80-200	1-60	NE
PAKARTOTINIS ŠILDYMAS	2 ZONOS	80-200	9	80-200	1-60	NE
DEHIDRATUOTI	1 ZONA	35-80	480	35-80	1-60	NE
DEHIDRATUOTI	2 ZONOS	35-80	480	35-80	1-60	NE
IŠLAIKYTI ŠILUMĄ	1 ZONA	40-100	30	40-100	1-60	NE
IŠLAIKYTI ŠILUMĄ	2 ZONOS	40-100	30	40-100	1-60	NE
GRUZDINTOS BULVYTĖS	1 ZONA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 LAIKO
GRUZDINTOS BULVYTĖS	2 ZONOS	80-200	24	80-200	1-60	2/3 LAIKO

Toliau esančioje lentelėje pateikiamas apytikslis įvairių tipų laikų ir temperatūrų nustatymas maisto produktams:

MAISTAS	LAIKAS (MINUTĖMIS)	TEMPERATŪRA (°C)
Traškučiai (šaldyti)	15-20	200
Traškučiai (švieži)	20-30 (priklausomai nuo to, kaip supjaustyta bulvė)	180-200
Keptos daržovės	10-15	200
Kroketai	12-15	190
Vištienos kepsneliai	10	200
Vištienos šlaunelės	20-25	190
Kepsnys	10-15	190
Mėsos kukuliai	8	180
Krevetės	15-20	160
Pyragas	20-30	160
Kišas	25-30	180
Žuvis	15-20	160-180
Kiaulienos kotletas	10-15	200
„Spring rolls“	10-15	200
Daržovės	10-20	180
Moliuskai	10-12	160

Įkaitinimo funkcija

Norėdami pašildyti prietaisą be ingredientų arba pašildyti maistą, paspauskite gruzdintų bulvyčių programos mygtuką, kuriuo galima pasirinkti kepimo temperatūrą nuo 60 iki 200 °C ir kepimo trukmę nuo 1 iki 60 minučių.

Dehidratavimo funkcija

Dehidratacijos funkcija leidžia veiksmingai dehidratuoti maisto produktus, kad jie būtų optimaliai saugomi. Šiltas oras laisvai cirkuliuoja prietaiso viduje, tolygiai džiovindamas maisto produktus ir sumažindamas sveikų vitaminų praradimą. Šią funkciją galima naudoti mėgaujantis vaisiais, daržovėmis ir grybais arba džiovinant gėles ir augalus. Prieš dehidrataciją į krepšius įdėkite dvi nepridegančias pridedamas plokšteles.

Toliau pateiktoje lentelėje nurodytas apytikslis įvairių rūšių maisto produktų dehidratacijos laikas ir temperatūra:

MAISTAS	TEMPERATŪRA (°C)	LAIKAS
Žolelės	35-40	Nuo 5 iki 15/20 valandų
Daržovės	50-55	
Vaisiai	55-60	
Žuvis/mėsa	65-70	Nuo 2 iki 8 valandų

Laikmatį galima nustatyti iki 24 valandų. Jei dehidratacijai reikia daugiau laiko, pasibaigus nustatytam laikui vėl nustatykite prietaisą.

Valymas ir priežiūra:



Dėmesio!

Elektros smūgio pavojus. Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius. Nepripildykite krepšių vandeniu, kai jie yra sumontuoti kepimo skyriuje.



Dėmesio!

Prieš atlikdami bet kokius valymo ir techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir palaukite, kol karštos dalys atvės.



Dėmesio!

Nenaudokite abrazyvinių valiklių ar metalinių įrankių, kad nesubraižytumėte ir nepažeistumėte dangos. Niekada nenaudokite tirpiklių, kurie pažeidžia plastikines dalis.



Dėmesio!

Prieš įdėdami ar išimdami atskiras sudedamąsias dalis, visada atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

Prietaiso valymas:

Kad nepažeistumėte dangos, nenuimamas prietaiso dalis valykite neabrazyvine drėgna šluoste. Nusausinkite sausa šluoste. Valykite virimo skyrių neabrazyvine šluoste, pamirkyta šiltame vandenyje. Nusausinkite sausa šluoste. Šildymo komponentą valykite sausa šluoste, kad pašalintumėte maisto likučius.

Sudedamųjų dalių valymas:

Neprisvylančios lėkštės ir krepšiai yra pagaminti iš nelimpančios medžiagos: bet koks neskaidrumas ir žymės, kurios gali atsirasti po ilgo naudojimo, yra normalus reiškinys ir neturi įtakos maisto gaminimui ir skoniu.

Nepridegančias lėkštes ir krepšius galima plauti indaplovėje. Norint prailginti nepridegančios dangos tarnavimo laiką, rekomenduojama nepridegančias lėkštes (C) ir krepšius (F) plauti rankomis. Naudokite įprastą indų ploviklį ir minkštą neabrazyvinę kempinę.

Norint suminkštinti maisto likučius krepšyje, galima jį užpilti karštu vandeniu. Įlašinkite kelis lašus ploviklio. Palikite pastovėti 10 minučių. Išplaukite ir išdžiovinkite.

Eksplotavimo nutraukimas:

Jei prietaiso eksploatacija nutraukiama, jį reikia atjungti nuo elektros lizdo. Jei norite utilizuoti prietaisą, atskirkite įvairias prietaiso dalis ir utilizuokite jas pagal jų sudėtį ir naudojimo šalyje galiojančias teisinės nuostatas.

Trikčių šalinimas:

Problemos	Galimos priežastys	Sprendimai
Prietaisas neveikia.	Maitinimo laidas nėra įjungtas į elektros tinklą.	Įkiškite kištuką į elektros lizdą, kuris turi būti įžemintas.
	Laikmatis nebuvo nustatytas.	Paspauskite mygtuką „TIME“ ir nustatykite norimą kepimo laiką. Norėdami pradėti gaminti, paspauskite paleidimo/pauzės mygtuką ().
	Krepšys įdėtas neteisingai.	Tinkamai įdėkite krepšį į kepimo skyrių. Teisingai įdėjus krepšį pasigirsta „spragtelėjimas“.
Sudedamosios dalys nėra paruoštos.	Sudedamųjų dalių kiekis krepšyje yra per didelis.	Į krepšį įdėkite mažiau ingredientų. Mažus maisto kiekius lengviau iškepti tolygiai.
	Nustatyta temperatūra yra per žema.	Paspauskite mygtuką „TEMP“ ir nustatykite aukštesnę kepimo temperatūrą. Žiūrėkite receptų knygą.
	Pasirinktas per trumpas kepimo laikas.	Paspauskite „TIME“ mygtuką ir nustatykite ilgesnį gaminimo laiką. Žiūrėkite receptų knygą.
Sudedamosios dalys iškepa netolygiai.	kai kuriuos ingredientus kepatant reikia kelis kartus pamaišyti.	Viršuje esančius arba kitais ingredientais uždengtus ingredientus kepatant reikia maišyti.
Kepti užkandžiai nėra traškūs.	Naudojate užkandžius, kurie turi būti gaminami tradiciniu būdu.	Užkandžius kepkite orkaitėje arba prieš dėdami į krepšį patepkite juos aliejumi.
		Į krepšį įdėkite nepridegančią plokštę, kad maistas būtų traškesnis.
Krepšys negali būti visiškai įkištas į kepimo skyrių.	Sudedamųjų dalių kiekis krepšyje yra per didelis.	Į krepšį įdėkite mažiau ingredientų. Mažesni maisto kiekiai iškepa tolygiau.
	Krepšys neteisingai įdėtas į kepimo skyrių.	Tinkamai įdėkite krepšį į kepimo skyrių. Teisingai įdėjus krepšį pasigirsta „spragtelėjimas“.
Iš prietaiso išeina balti dūmai.	Jūsų ruošiami ingredientai yra riebesni.	Keptant riebesnius ingredientus inde susikaupia daugiau aliejaus. Keptant aliejus skleidžia daugiau baltų dūmų. Tai neturi jokios įtakos ingredientų paruošimui ar prietaisui.
	Krepšyje yra šiek tiek riebalų likučių, likusių nuo ankstesnio kepimo.	Balti dūmai atsiranda dėl krepšyje esančių riebalų arba aliejaus įkaitimo. Po naudojimo kruopščiai išvalykite krepšį.
Šviežios bulvės, supjaustytos lazdelėmis, iškepa netolygiai.	Naudojamos bulvės netinka kepti.	Naudokite šviežias bulves ir gamindami jas būtinai sumaišykite.
	Prieš kepdami bulves nuplaukite ir nusausinkite.	Nuplaukite bulves ir pašalinkite ant jų susikaupusį krakmolą.
Šviežios bulvės, supjaustytos lazdelėmis, nėra traškios, kai jas ištraukiu iš gruzdintuvės.	Keptų bulvių traškumas priklauso nuo bulvėse esančio vandens kiekio ir nuo gruzdintuvėje įpilto aliejaus kiekio.	Prieš pilant aliejų, nuo išorinių bulvių dalių nusausinkite vandenį.
		Kad bulvės būtų traškesnės, supjaustykite jas mažesnėmis lazdelėmis.
		Įpilkite dar šiek tiek aliejaus, kad būtų traškesni.
		Į krepšį įdėkite nepridegančią plokštę, kad maistas būtų traškesnis.

LT: Garantija

Garantijos teikėjas ir įgaliotasis paslaugų teikėjas yra „AD Vita d.o.o.“, Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovėnija,

prisiima atsakomybę, kad gaminys garantiniu laikotarpiu veiks nepriekaištingai. Garantiniu laikotarpiu, kuris prasideda nuo gaminio pristatymo, mes ištaisysime visus gaminio trūkumus ir defektus, kurie atsirastų

dėl įprasto gaminio naudojimo. Garantija netenka galios, kai gaminį gadino asmuo, neįgaliotas garantinės kortelės išdavėjas, arba kai remontui buvo panaudotos neoriginalios dalys.

Jei gaminys nesuremontuojamas per 45 dienas nuo techninės priežiūros prašymo gavimo dienos, garantijos teikėjas nemokamai jį pakeičia į naują, identišką ir nepriekaištingą gaminį. Garantinis laikotarpis bus pratęstas tiek dienų, kiek atliktas remontas truko.

Garantija netaikoma:

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

Garantija galioja toje šalyje, kurioje buvo įsigyta prekė, ir taikoma toje vietoje, kurioje buvo įsigyta prekė arba iš įgalioto šios rinkos perpardavėjo, kuris nurodytas gaminio deklaracijoje ant pakuotės. Garantija nepanaikina vartotojo teisių, kylančių iš pardavėjo atsakomybės už pateiktų prekių defektus. Garantijos laikotarpis trunka 24 mėnesius. Už gaminio remontą atsako importuotojas atskiroms rinkoms.

Prekė: _____

Prekių pristatymo data: _____

APLINKAI DRAUGIŠKAS IŠMETIMAS



ОТНОСНО ТОВА РЪКОВОДСТВО

Този уред е произведен в съответствие със специфичните действащи европейски стандарти и всички, потенциално опасни за потребителя части са със защита. Внимателно да се прочете това ръководство преди употреба. Уредът да се използва само по предназначение за да се избегне възможна травма или повреда. Това ръководство да се съхранява на разположение, в случай че се наложи да правят справки за в бъдеще. Ако се вземе решение да се даде това ръководство на други хора, не трябва да се забравя да се приложат също така и тези инструкции.

Предоставената в това ръководство информация е маркирана със следните символи със следното значение:



Опасност за деца



Предупреждения за изгаряния



Опасност поради електричество



Предупреждение- материална щета



Опасност от повреда поради други причини

ПРЕДВИДЕНА УПОТРЕБА

Този уред може да се използва за готвене на твърди храни. Да не се използва уреда за готвене на течни храни. Възможно е добавянето на малки количества течност, като се проверява абсорбцията на течността от твърдата храна, ако се добави прекомерно количество течност, тя може да изтече навън и това да доведе до повреда на уреда.

Този уред не трябва да се използва за търговски и промишлени цели.

Всяка една друга употреба на уреда не е предвидена от производителя, който е освободен от всяка една отговорност за щета от всеки един вид, предизвикана от неправилна употреба на уреда. Неправилната употреба води до анулиране на всеки един вид гаранция.

ОСТАТЪЧНИ РИСКОВЕ

Предупреждение!



Опасност, дължаща се на електричество. Не потапяйте уреда във вода или други течности.



Предупреждения за изгаряния. Да не се докосват кошниците, отделенията за готвене, плочите с незалепащо покритие, както и вътрешните метални части на уреда, когато уредът е в експлоатация или в последвалите минути на неговото изключване. Да се изчака горещите части да се охладят.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Уредът е предвиден за употреба в домашни или сходни условия, като:

- в площи за готвене, предназначени за персонал на магазин, офиси и друга професионална обстановка,
- във ферми.
- хотели, мотели, места за нощувка със закуска и други помещения за пребиваване (за употреба от страна на гостите).
- Отхвърляме всяка отговорност при злоупотреба или за употреба, различна от тази, посочена в ръководството. Неправилната употреба води до анулиране на всеки един вид гаранция.
- Предлагаме да запазите оригиналната опаковка, тъй като не се предоставя безплатна помощ при повреди в следствие на неправилна опаковка на продукта в случай на изпращане до оторизиран сервизен център.
- За да не се компрометира безопасността на уреда, да се използват само оригинални резервни части и аксесоари, оторизирани от производителя.
- Уредът е в съответствие с Регулация (ЕС) № 1935/2004 of 27/10/2004, по отношение на материалите, които са предвидени да влязат в контакт с хранителните продукти.



Опасност за деца.


- Уредът може да бъде използван от деца над 8 години и хора с ограничени физически, сетивни или ментални възможности, или на които им липсват знания или опит, само ако са под наблюдението на отговорно лице или ако са получили или разбрали инструкциите и съществуващите опасности, когато използват уреда.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Описаните действия по почистване и поддръжка, описани в това ръководство не трябва да се правят от деца, освен ако не са над 8 години и не са под наблюдение.
- Винаги съхранявайте уреда и електрическия кабел извън обсега на деца над 8 години.
- Да не се оставя електрическия кабел на места, на които може да бъде уловен от дете.
- Уредът да се поставя така, че децата да не могат да достигнат горещите части.
- Да не се оставяй опаковката близо до деца, тъй като е потенциален източник на опасност.
- Ако се вземе решение да се изхвърли този уред като отпадък, се препоръчва да бъде изваден от употреба, като се среже електрическия кабел. Препоръчва се също така да се неутрализира частите на уреда, които биха представляли опасност, особено при наличието на деца, които биха използвали уреда като играчка.



Предупреждения за изгаряния.

- Уредът са се изключи и да се изчака горещите части да се охладят, преди да предприемат действия по почистване и поддръжка.
- Да не се докосват кошниците, отделението за готвене, плочите с незалепащо покритие и вътрешните метални части на уреда, когато уредът е в действие или в последвалите минути на неговото изключване.
- Кошницата да се хваща само за дръжката и да се използват ръкохватки или кърпи за съдове за да се премахне кошницата.
- Да не се пълни кошницата с мазнина. Опасност от пожар.
- По време на употребата, въздухът и горещата пара се освобождават от въздушните вентилационни отвори. Ръцете и лицето да се държат на безопасна дистанция от въздушните всмукателни отвори.
- Когато кошницата се премахне от отделението за готвене, въздухът и горещата пара също изчезват. Ръцете и лицето да се държат на

безопасна дистанция от отделението за готвене.

-  Предупреждение гореща повърхност.

Опасност поради електричество

- Преди да се свърже уреда към захранващата мрежа, да се провери, дали указаното върху таблицата с данни на дъното на уреда напрежение съответства на местната мрежа за електрическо захранване.
 - Употребата на удължаващи кабели, които не са разрешени от производителя може да доведе до повреди и злополуки.
 - Уредът да се свързва винаги към заземен контакт.
 - Да не се свързва друго електрическо оборудване с висок волтаж (като печки, ютии, радиатори) към същия електрически контакт.
- Опасност от претоварване на електрическата мрежа.
- Никога да не се издърпва електрическият кабел или уреда за да се изключи кабела от контакта.
 - Да не се позволява на живите части да влизат в контакт с вода: риск от късо съединение и/или токов удар.
 - Да не се оставя електрическият кабел срещу остри части или остри ръбове.
 - Да се проверява, електрическият кабел никога не е в допир с горещи повърхности.
 - Действията по почистване и поддръжка трябва да се извършват, когато уредът не е в експлоатация и е изключен от контакта.
 - Да не се потапя уреда във вода или други течности.
 - Да не се използва уреда, ако ръцете са влажни или сте с боси крака.
 - Ако уредът не се използва за кратък период от време, трябва да се изключи и електрическият кабел от контакта винаги дас е издърпва.
 - Да не се оставя уреда без надзор, докато е свързан с електрическата мрежа.

Предупреждение – неимуществени вреди

- Уредът да се поставя върху стабилна и суха повърхност.
- Уредът да се поставя върху много горещи повърхности или в близост до открит огън за да се предотврати повреда на покритието.
- Уредът да не се поставя в близост до запалими материали (като текстил, завеси).
- Електрическият кабел не трябва да докосва горещите части на уреда.
- Преди употреба, електрическият кабел да се развие изцяло.
- Уредът не трябва да се захранва от външни таймери или отделни системи с дистанционно управление.
- Да не запушват вентилационните отвори, когато уредът е в действие за да се избегнат неимуществени вреди и/или прегряване на уреда.
- Продуктите за готвене се поставят само в кошницата за да не докосват електрическите части храната.
- Винаги да се проверява, дали кошниците са поставени правилно в отделението за готвене, преди да се стартира уреда.
- Уредът никога да не се използва без да са поставени кошниците в отделението за готвене.
- Никога да не се препълва кошницата над подаденото максимално ниво.
- Никога да не се поставят предмети в уреда.
- Уредът да не се пуска в експлоатация на празен уред.
- Уредът да не използва навън.
- Уредът да не се оставя изложен на климатични фактори (като дъжд или слънце).
- След като уредът е бил изключен а и когато горещите части са се охладили, уредът трябва да се почисти, само като се използва неабразивна кърпа, леко навлажнена с вода и няколко капки мек, неагресивен препарат.
- Никога да не се използват разтворители, които могат да увредят пластмасовите части.

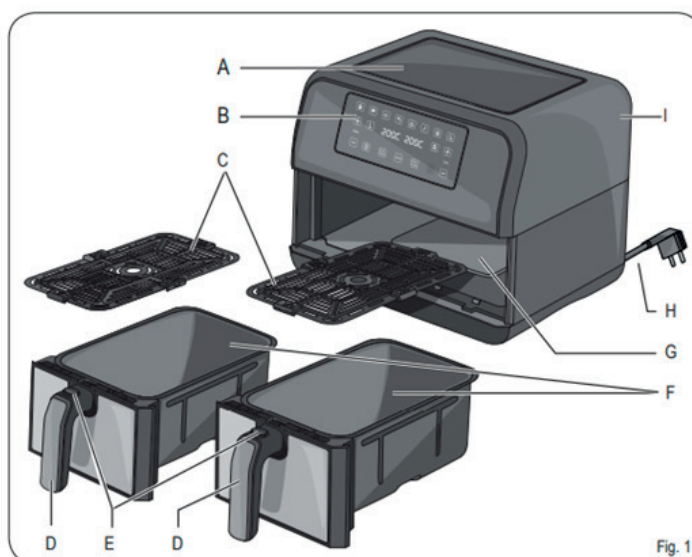
Опасност от щети поради други причини

- За да се повдигне уреда, следва са се държи с тялото.
- Да не се мести уреда без да е била премахната храната от кошниците.
- Уредът да се поставя на места с достатъчно количество светлина, които са добре почистени и на които контактът е лесно достъпен.
- Уредът трябва да бъде използван и оставян да почива върху стабилна повърхност.
- Уредът не трябва да се използва след като е бил изтърван, ако има видими знаци от повреда, или ако има изтичане на вода. Не използвайте уреда, ако електрическият кабел или контактът са повредени, или ако устройството е дефектно.

ВИНАГИ СЪХРАНЯВАЙТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

Описание на уреда










- A – Тяло на уреда
- B – Тъч скрийн дисплей
- C – Плочи с незалепващо покритие
- D – Дръжки на кошниците
- E – Бутони за отключване на дръжките
- F – Кошница
- G – Отделение за готвене
- H – Електрически кабел
- I – Вентилационни отвори



Описание на тъч скрийн дисплей

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАВАНЕ НА ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ

Бутон
Еър фрайър
Пекане
Печене на скара
Печене
Предварително загряване
Дехидратиране
Поддържане на топлина
Пържени картофи

ФУНКЦИОНАЛНИ БУТони		
	Бутон	Описание
	бутон Start & Pause	Позволява на потребителя да започне или да постави готвенето на пауза.
	бутон SYNC FINISH	Позволява на потребителя да синхронизира за двете кошници еднакви времена за готвене, така че да приключват по едно и също време.
	бутон SHAKE	Позволява на потребителя да активира или да деактивира звуковия сигнал, който указва необходимостта от разклащане или разбъркване на храната, когато уредът достигне 2/3 от общото време за готвене.
	Бутон DUAL COOK	Позволява на потребителя да зададе за втората кошница, същите настройки, които са избрани за първата кошница. Двете зони за готвене стават една, идеално решение за големи количества храна.
	Бутон ON / OFF	Позволява на потребителя да включи или да изключи устройството.
	Бутон за контрол на LEFT (ЛЯВАТА) кошница	Позволява на потребителя да избере желаните настройки за готвене за лявата кошница.
	Бутон за контрол на RIGHT (ДЯСНАТА) кошница	Позволява на потребителя да избере желаните настройки за готвене на дясната кошница.
	бутон TEMP	Позволява на потребителя ръчно да зададе температурата за готвене. Натиснете бутоните + или – за да увеличите или да намалите температурата за готвене.
	Бутон TIME	Позволява на потребителя ръчно да зададе времето за готвене. Бутоните + или – се натискат за увеличаване или намаляване на времето за готвене.

Идентификационни данни:

Следните идентификационни данни на уреда са посочени на плочата в дъното на уреда:

- Производител и CE маркировка
- Модел [Mod.]
- Сериен номер [SN]
- Захранващо напрежение [V] и честота [Hz]
- Консумация на електроенергия[W]

Преди употреба:

1. Да се премахне материала от опаковката и проверете дали всички компоненти са налице.



Предупреждение!

Уредът да се постави на разстояние от поне 10 см от стените, мебелите или другите уреди.



Предупреждение!

Никога да не се потапя тялото на уреда, щепсела и електрическият кабел във вода или други течности. Кошниците да не се пълнят с вода, когато се намират в отделението за готвене.



Предупреждение!

Винаги да се изключва уреда, преди поставянето или премахването на отделните компоненти.

2. Уредът се разполага върху равна, стабилна и устойчива на топлина повърхност.

3. Електрическият кабел се развива изцяло.

Преди да се използва уреда, се препоръчва да се почистят всички подвижни части, които ще влязат в контакт с храната. Да се използва навлажнена с топла вода и мек препарат кърпа. Да се подсуши добре. Незалепващите плочи и кошниците може да мият в съдомиялна.

Уредът е оборудван с две кошници за готвене. Има възможност за готвене на храна в двете кошници (да се прочете параграфа за „Дуалното готвене“) или да се използва само едната (прочете параграфа за „Индивидуалното готвене“). Уредът работи само когато и двете кошници са вкарани правилно в отделението за готвене, дори и когато едната от тях е празна. Незалепващите плочи увеличават хрупкавостта на храната. Употребата на незалепващите плочи е по желание.

Преди готвене:

- За да се увеличи хрупкавостта на храната, незалепващата плоча (C) се поставя вътре в кошницата.

1. Храната се поставя в кошницата (F). Да не се превишава максимално допустимото ниво. Максимално допустимото ниво е обозначено с повдигната линия във вътрешната част на кошниците.

Да не се пълни кошницата с мазнина.

2. Кошницата се поставя в отделението за готвене (G). При правилно поставяне се чува „кликване“.

Предупреждение!



Трябва да се провери, дали кошниците да са правилно поставени и заключени, преди експлоатацията на уреда.

Уредът е оборудван със система, която предотвратява експлоатацията, ако кошниците не са правилно поставени в отделението за готвене. Дисплеят (B) показва думата "Pot".

3. Уредът се включва в контакта.

4. Натиска се бутона ON/OFF (Q).

Когато се използва уреда за пръв път, може да забележите изпускането на лек мирис и малко пушек: това се счита за напълно нормално, тъй като някои части са били леко смазани, след кратък период от време ще спре да се появява. Това няма да окаже ефект върху експлоатацията на уреда.

Индивидуално готвене:

1. Да се натисне десния контролен бутон (R) или левия (L) за да се активира готвенето в желаната кошница.

2. Избира се програмата за предварително зададено готвене, в зависимост от вида на храната, която се готви (да се прочетат "Съветите за готвене" за информация за програмите).

Всяка програма за предварително зададено готвене има време за готвене по подразбиране, но е възможно ръчно да се настрои температурата за готвене и времето:

- Натискат се бутоните TEMP + или - за да настрои температурата за готвене, в интервали от 5°C.

- Натискат се бутоните TIME + или - за да настрои времето за готвене, в интервали от 1 минута.

За да изберете желаната скорост, да се натиснат и задържат бутоните за настройките на времето за готвене и температурата.

- Натиска се бутона SHAKE (M) за да се активира звуковия сигнал, който предлага разклащане или разбъркване на храната, когато уредът достигне 2/3 от общото време за готвене.

3. Натиска се бутона start/pause (O). Устройството започва да готви храната.

По време на готвенето, дисплеят (B) ще показва с редуване намаляващото време и зададената температура. За да се промени времето и температурата по време на готвенето, се натиска контролният бутон за дясната кошница (R) или левия (L), след това се натиска бутона с настройките + или - за да изберете времето за готвене или температурата. Не е необходимо да задавате промяната, след няколко минути промяната влиза в сила. Уредът може да бъде поставен на пауза по време на експлоатацията, например са се разбъркват продуктите по време на процеса на готвене.



Предупреждение!

Опасност от изгаряне. Не докосвайте металните части на уреда.

Когато кошницата бъде премахната от отделението за готвене, въздухът и горещата пара също изчезват.

Ръцете и лицето да се държат на разстояние от отделението за готвене.

- При натискане на бутона start/pause (O), уредът спира процеса на готвене.

- Натиска се бутона за отключване (E) на кошницата (F). Дръжката (D) се взема и премахнете използваната кошница от отделението за готвене (G).

- Кошницата се разклаща за да се сготвят продуктите равномерно.

- За да се възобнови експлоатацията на уреда, кошницата се поставя в отделението за готвене. Натиска се бутона start/pause (O).

Дуално готвене:

Функцията за дуално готвене може да бъде използвана за готвенето на една и съща храна в двете кошници или за готвенето на различни храни едновременно.

При желание да се готви една и съща храна в двете кошници, е възможно да се активира функцията DUAL COOK, която ще превърне двете зони за готвене в една, идеален вариант за готвене на големи количества.

- Натиска се бутона DUAL COOK (N). Започват да мигат контролните символи на дясната кошница (R) и лявата кошница (L).

- Избира се желаната програма за готвене. Настройките ще бъдат зададени и за двете кошници.

- Натиска се бутона start/pause (O).

Също така е възможно да се готвят различни храни в двете кошници:

- Избират се настройките за готвене за лявата кошница и след това за дясната кошница. Да се следва процедурата, описана в параграфа "индивидуално готвене".

Настройката за готвене се избира според храната, поставена във всяка кошница.

Избраните настройки за готвене може да бъдат различни за двете кошници.

Уредът е оборудван с функция SYNC FINISH, за да се синхронизира времето за готвене, при желание са се готвят различни храни в двете кошници. Следователно и готвенето на храните ще приключи едновременно. За да се активира функцията SYNC FINISH:

- Се избират различни настройки за готвене за двете кошници чрез контролните бутони на дясната (R) и лявата кошница (L).

- Натиска се бутона SYNC FINISH (P). Уредът автоматично ще регулира началото на процеса на готвене на двете кошници. Готвенето на храните ще приключи едновременно.

- Натиска се бутона START/PAUSE (O). Ако функцията SYNC FINISH е била активирана и искате да разбъркате продуктите, докато се готви, се натиска бутона START/PAUSE (O) за да се стопират и двата процеса на готвене.

лед готвене

Когато готвенето приключи, уредът ще подаде звуков сигнал няколко пъти, а дисплеят ще покаже думата "END".

Ако продуктите не са готови, кошницата се връща в отделението за готвене и таймерът се настройва на още няколко минути повече.

- За да се спре ръчно процеса на готвене, се натиска бутона ON/OFF (⏻).

Предупреждение!

Да не се докосват кошниците, отделението за готвене, незалепващите плочи и вътрешните метални части на уреда, когато той е в експлоатация или няколко минути след неговото изключване. Да се изчака горещите части да се охладят.

Предупреждение!

Трябва да се има предвид, че продуктите, които се готвят, трябва да са златистокафяви, а не черни или тъмни.

Да се премахват потенциално прегорените части от продуктите.

Да не се използват метални инструменти за изваждане на храната от кошницата.

1. Да се натисне бутона за отключване (E) на кошницата (F). Дръжката (D) се хваща и кошницата, която се използва от отделението за готвене (G) се изважда.

2. Храната се поставя в чиния. Сервира се.

Всички остатъци от мазнината ще се съберат в дъното на кошницата.

В края на процеса на готвене, уредът може веднага да бъде използван за приготвянето на друга храна.

Функция автоматично изключване

Този уред има таймер. Когато таймерът достигне "0", уредът започва да издава звукови сигнали и се изключва автоматично. За да изключи ръчно уреда, се натиска бутона ON/OFF (⏻). Вентилационната системата ще спре малко по-късно.

Съвети за приготвяне

По-малкото количество продукти изисква по-кратко време за готвене, в сравнение с по-голямото количество продукти. По-голямото количество продукти изисква малко по-дълго време за приготвяне, докато по-малкото количество продукти изисква малко по-кратко време.

Разбъркването на по-малкото количество продукти, по време на готвенето оптимизира крайния резултат и спомага за равномерното готвене на продуктите.

За по-хрупкав резултат, се добавя една супена лъжица мазнина към прясно замразените картофи и се използват предоставените незалепващи плочи (C).

Еър фрайъра може да използвате също и за снакс ястия, които обикновено се пекат.

Оптималното количество за приготвяне на хрупкави картофи е около 1.2-1.7 кг.

Предварително зададени програми

Следващата таблица показва достъпните програми за предварително задаване на тъч скрийн дисплея. Всеки символ съответства на програма за готвене. Програмата се настройва с препоръчителна температура на готвене и време, въз основа на вида храна. Времето за готвене е приблизително, зависи от гъстотата и количеството на използваните продукти. Времето и температурата на предварително зададените програми е възможно да бъдат променени.

МЕНЮ	АКТИВНИ ЗОНИ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕ (МИНУТИ)	ТЕМПЕРАТУРНИ ДИАПАЗОНИ (°C)	ВРЕМЕВИ ДИАПАЗОНИ	ВРЕМЕ ЗА РАЗКЛАЩАНЕ
ЕЪР ФРАЙЪР	1 ЗОНА	190	15	80-200	1-60	2/3 ВРЕМЕ
ЕЪР ФРАЙЪР	2 ЗОНИ	190	18	80-200	1-60	2/3 ВРЕМЕ
ПЕКАНЕ	1 ЗОНА	180	30	80-200	1-60	2/3 ВРЕМЕ
ПЕКАНЕ	2 ЗОНИ	180	35	80-200	1-60	2/3 ВРЕМЕ
ПЕЧЕНЕ НА СКАРА	1 ЗОНА	200	10	200	1-60	НЕ
ПЕЧЕНЕ НА СКАРА	2 ЗОНИ	200	13	200	1-60	НЕ
ПЕЧЕНЕ	1 ЗОНА	80-200	20	80-200	1-60	2/3 ВРЕМЕ
ПЕЧЕНЕ	2 ЗОНИ	80-200	25	80-200	1-60	2/3 ВРЕМЕ
ЗАТОПЛЯНЕ	1 ЗОНА	80-200	6	80-200	1-60	НЕ
ЗАТОПЛЯНЕ	2 ЗОНИ	80-200	9	80-200	1-60	НЕ
ДЕХИДРАТИРАМ	1 ЗОНА	35-80	480	35-80	1-60	НЕ
ДЕХИДРАТИРАМ	2 ЗОНИ	35-80	480	35-80	1-60	НЕ
ТОПЛЯ	1 ЗОНА	40-100	30	40-100	1-60	НЕ
ТОПЛЯ	2 ЗОНИ	40-100	30	40-100	1-60	НЕ
ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ	1 ЗОНА	80-200	20	80-200	1-60	2/3 ВРЕМЕ
ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ	2 ЗОНИ	80-200	24	80-200	1-60	2/3 ВРЕМЕ

Следната таблица показва приблизителните времена и температури за различните видове храна:

ХРАНА	ВРЕМЕ (В МИНУТИ)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)
Пържени картофи (замразени)	15-20	200
Пържени картофи (пресни)	20-30 (в зависимост, как са нарязани картофите)	180-200
Пържени зеленчуци	10-15	200
Крокети	12-15	190
Пилешки хапки	10	200
Пилешки бутчета	20-25	190
Пържола	10-15	190
Кюфтета	8	180
Скариди	15-20	160
Сладкиш	20-30	160
Киш	25-30	180
Риба	15-20	160-180
Свински котлет	10-15	200
Пролетни рулца	10-15	200
Зеленчуци	10-20	180
Морски дарове (с черупка)	10-12	160

Функция с предварително затопляне

За да се затопли уреда без продукти или за да се затопли храна, се натиска програмата за пържени картофи, която позволява да се избере температура на готвене между 60 и 200 °C и време за готвене между 1 и 60 минути.

Функция за дехидратиране

Функцията за дехидратиране позволява ефективно да се дехидратират храни за оптимално съхранение. Топлият въздух свободно циркулира вътре в уреда, изсушавайки равномерно храните, като същевременно минимализира загубата на полезните витамини. Тази функция може да се използва за запазване на витамините на плодовете, зеленчуците и гъбите, или да сушите билки и растения. Преди дехидратацията, в кошницата се поставят двете незалепащи плочи.

Следната таблица показва приблизителните времена за дехидратация и температурите за различните видове храни:

ХРАНА	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕ
Билки	35-40	От 5 до 15/20 часа
Зеленчуци	50-55	
Плодове	55-60	
Риба/Месо	65-70	От 2 до 8 часа

Таймерът може да бъде настроен на 24 часа. Ако дехидратацията изисква повече време, уредът се настройва отново в края на зададеното време.

Почистване и поддръжка:

Предупреждение!

Опасност от електрически шок. Уредът да не се потапя във вода или в други течности. Да не се пълнят кошниците с вода, когато са поставени в отделението за готвене.

Предупреждение!

Уредът се изключва и се изчаква горещите части да се охладят преди да се предприемат действия по почистване и поддръжка.

Предупреждение!

Да не се използват абразивни почистващи средства или метални инструменти за да се избегнете надраскване и повреда на покритието. Никога да не се използват разтворители, които увреждат пластмасовите части.

Предупреждение!

Винаги да се изключва уреда преди да се поставят или да премахнат отделните компоненти.

Почистване на уреда:

Неподвижните части на уреда се почистват, като се използва неабразивна влажна кърпа за да се предотврати нараняване на покритието. Подсушават се, като използвате суха кърпа.

Отделението за готвене се почиства с неабразивна кърпа, накисната в топла вода. Подсушава се, като използвате суха кърпа.

Подгряващите елементи се почистват със суха кърпа за да премахнат остатъците от храна.

Почистване на компонентите:

Незалепащите плочи и кошниците са направени от незалепащ материал: появата на всяко едно тъмно петно и драскотина след продължителна употреба е нормален процес и не се отразява върху готвенето и вкуса на храната.

Незалепащите плочи и кошниците може да мият в съдомиялна машина. За да се увеличи живота на незалепащото покритие, се препоръчва незалепащите плочи (C) и кошниците (F) да се мият ръчно. Използва се обикновен препарат за съдове и мека неабразивна

Гъба.

За да се омекотят остатъците от храна в кошницата, е възможно да се напълнят с гореща вода. Добавят се няколко капки препарат. Остава се настрана за 10 минути. Измива се и се подсушава.

Извеждане от експлоатация:

В случай на извеждане от експлоатация на уреда, той трябва да се изключи от кабела. При желание да се изхвърли уреда, се отделят различните части на уреда и се изхвърлят въз основа на техния състав и законовите разпоредби, които са в сила в страната, в която е съответната употреба.

Отстраняване на неизправности:

Проблеми	Възможни причини	Решения
Уредът не работи	Електрическият кабел не е включен.	Кабелът се поставя в контакта, който трябва да е заземен.
	Таймерът не е настроен.	Натиска се бутон TIME и се задава желаното време за готвене. Натиска се бутон start/pause () за да започне с готвенето.
	Кошницата не е била поставена правилно.	Кошницата се поставя правилно в отделението за готвене. Правилното поставяне се извършва с "кликване".
Продуктите не са готови.	Количеството на продуктите в кошницата е прекалено голямо.	Поставят се по-малко продукти в кошницата. Малките количества храна е по-лесно да бъдат сготвени равномерно.
	Зададената температура е прекалено ниска.	Натиска се бутон TEMP и се задава по-висока температура за готвене. За справка - книгата за готвене.
	Избраното време за готвене е прекалено кратко.	Натиска се бутон TIME и се задава по-дълго време за готвене. За справка - книгата за готвене.
Продуктите не са равномерно сготвени.	Нужно е някои продукти да бъдат разбърквани няколко пъти, докато се готвят.	Продуктите, които се намират отгоре или тези, които са покрити с други продукти трябва да се разбъркват, докато се готвят.
Изпечените снакс ястия не са хрупкави.	Поставили сте снакс ястия, които трябва да се сготвят по традиционен начин.	Снакс ястието се приготвя във фурната или снаксът се намазва с мазнина преди да го поставите в кошницата.
		Незалепащата плоча се поставя в кошницата за да се увеличи хрупкавостта на храната.
Кошницата не може да бъде изцяло поставена в отделението за готвене.	Количеството на продуктите в кошницата е прекалено голямо.	Поставят се по-малко продукти в кошницата. По-малките количества храна се готвят по-равномерно.
	Кошницата не е била поставена правилно в отделението за готвене.	Кошницата се поставя правилно в отделението за готвене. При правилното поставяне се чува „кликване“.
От уреда излиза бял пушек.	Продуктите, които се готвят са по-мазни.	Когато се пържат по-мазни продукти, в контейнера се отлагат повече мазнини. Мазнините произвеждат повече бял пушек по време на готвенето. Това не оказва въздействие върху приготвянето на продуктите или уреда.
	В кошницата има остатъчни количества мазнина от предишното готвене.	Причината за появата на белия пушек е затоплянето на олио или мазнина в кошницата. Почистете основно кошницата след употреба.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	Използваният сорт картофи не е подходящ за пържене.	Използват се пресни картофи и трябва да се разбъркват по време на готвенето.
	Измийте и подсушете картофите преди да ги изпържите.	Картофите се измиват и скорбялата се премахва изцяло, която се е отложила върху картофите.
Пресните картофи, нарязани на пръчици, не са хрупкави, когато се извадят от фрийдъра.	Хрупкавостта на изпържените картофи зависи от съдържанието на количество вода в картофите и от количеството на добавената във фрийдъра мазнина.	Водата от външните части на картофите се подсушава, преди да се добави мазнината.
		Картофите се нарязват на малки пръчици за по-голяма хрупкавост.
		Леко се увеличава количеството на добавената мазнина за по-голяма хрупкавост.
		Незалепащата плоча се поставя в кошницата за да се увеличи хрупкавостта на храната.

BG: Гаранция

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

Ако продуктът не бъде ремонтиран в рамките на 45 дни от получаването на заявката за услуга, доставчикът на гаранцията ще я замени безплатно с нов идентичен безупречен продукт. Гаранционният период ще бъде удължен с броя на дните, които е отнела поправката.

Гаранцията не покрива:

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

Гаранцията е валидна в страни, в които покупката е била направена и се изпълнява на мястото, където покупката е била направена или оторизиран прекупвач за този пазар, който е посочен в продуктовата декларация на опаковката.

Гаранцията не изключва правата на потребителя, произтичащи от отговорността на продавача за дефекти в доставените артикули.

Гаранционният период продължава 24 месеца. Вносителят за индивидуалните пазари е отговорен за ремонта на продукта.

Продукт: _____

Дата на доставка на артикулите: _____

ЕКОЛОГИЧНО ИЗХВЪРЛЯНЕ



DESPRE MANUAL

Aparatul a fost fabricat în conformitate cu standardele europene specifice în vigoare și toate piesele potențial periculoase pentru utilizator sunt protejate. Citiți cu atenție acest manual înainte de utilizare. Utilizați aparatul numai pentru scopul pentru care a fost destinat pentru a evita posibile răni și deteriorare. Păstrați acest manual la îndemână pentru referințe ulterioare. Dacă decideți să oferiți acest aparat altor persoane, nu uitați să includeți și aceste instrucțiuni.

Informațiile furnizate în acest manual sunt marcate cu următoarele simboluri, ceea ce înseamnă:



Pericol pentru copii



Avertisment de arsuri



Pericol electric



Atenție – defecțiuni materiale



Pericol de defecțiune din alte motive

UTILIZAREA PREVĂZUTĂ

Aparatul poate fi folosit pentru a găti alimente solide. Nu folosiți aparatul pentru a găti alimente lichide. Dacă este necesar pentru gătit, se pot adăuga cantități mici de lichid, verificând dacă lichidul este absorbit de alimentele solide înainte de a turna mai mult lichid. Dacă se adaugă o cantitate excesivă de lichid, se poate scurge și deteriora aparatul.

Acest aparat nu trebuie utilizat în scopuri comerciale și industriale.

Orice altă utilizare a aparatului nu este intenționată de către Producător, care este scutit de orice răspundere pentru daune de orice fel, generate de utilizarea necorespunzătoare a aparatului. Utilizarea necorespunzătoare duce, de asemenea, la anularea oricărei forme de garanție.

RISCURI REZIDUALE

Atenție!



Pericol din cauza electricității. Nu introduceți aparatul în apă sau alte lichide.



Avertisment de arsuri. Nu atingeți coșurile, compartimentul de gătit, plăcile antiaderente și părțile metalice interioare ale aparatului atunci când aparatul este în funcțiune sau în următoarele câteva minute de la oprirea acestuia. Așteptați ca părțile fierbinți să se răcească.

AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de utilizare.

Aparatul a fost conceput pentru a fi utilizat în scopuri casnice sau similare, cum ar fi:

- în zonele de gătit rezervate personalului magazinului, birourilor și altor medii profesionale,
- la ferme,
- hoteluri, moteluri, pensiuni și alte facilități rezidențiale (pentru utilizarea de către oaspeți).

- Ne declinăm orice responsabilitate pentru utilizare greșită sau pentru orice altă utilizare decât cele specificate în acest manual. Utilizarea necorespunzătoare duce, de asemenea, la anularea oricărei forme de garanție.
- Sugerăm să păstrați ambalajul original, deoarece nu se oferă asistență gratuită pentru defecțiunile rezultate din ambalarea necorespunzătoare a produsului în momentul expedierii către un centru de service autorizat.
- Pentru a nu compromite siguranța aparatului, utilizați numai piese de schimb și accesorii originale autorizate de producător.
- Aparatul respectă Regulamentul (CE) Nr. 1935/2004 din 27/10/2004 privind materialele destinate să intre în contact cu produsele alimentare.



Pericol pentru copii.

- Aparatul poate fi folosit de copii cu vârsta peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență sau cunoștințe, numai dacă sunt supravegheați de o persoană responsabilă sau dacă au primit și au înțeles instrucțiunile și pericolele existente la utilizarea aparatului.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Operațiunile de curățare și întreținere descrise în acest manual nu trebuie efectuate de copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați întotdeauna aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne într-un loc unde ar putea fi apucat de un copil.
- Poziționați aparatul astfel încât copiii să nu poată ajunge la părțile fierbinți.
- Nu lăsați ambalajul în apropierea copiilor, deoarece este o sursă potențială de pericol.
- Dacă decideți să aruncați acest aparat ca deșeu, se recomandă să îl faceți nefolosibil prin tăierea cablului de alimentare. De asemenea, se recomandă neutralizarea părților aparatului care ar putea constitui un pericol, în special pentru copiii care ar putea folosi aparatul ca jucărie.



Avertisment de arsuri.

- Deconectați aparatul și așteptați ca părțile fierbinți să se răcească înainte de a efectua orice operațiuni de curățare și întreținere.
- Nu atingeți coșurile, compartimentul de gătit, plăcile antiaderente și părțile metalice interioare ale aparatului atunci când aparatul este în funcțiune sau în următoarele câteva minute de la oprirea acestuia.
- Apucați coșul numai de mâner și folosiți suporturi sau șervete pentru a scoate coșul.
- Nu umpleți coșul cu ulei. Pericol de incendiu.
- În timpul utilizării, aerul și aburul fierbinte sunt eliberate din priza de aer. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de admisia de aer.
- Când coșul este scos din compartimentul de gătit, ies și aer și abur fierbinte. Țineți mâinile și fața departe de compartimentul de gătit.



Atenție: suprafață fierbinte.

Pericol electric.

- Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice de sub aparat se potrivește cu tensiunea locală.
- Utilizarea prelungitoarelor neautorizate de producător poate duce la daune și accidente.
- Conectați întotdeauna aparatul la o priză cu împământare.
- Nu conectați niciun alt echipament de mare putere (cum ar fi plite, fier de călcat, reșouri) la aceeași priză. Pericol de suprasarcină electrică.
- Nu trageți niciodată de cablul de alimentare sau de aparat pentru a deconecta ștecherul de la priză.
- Nu puneți niciodată piesele sub tensiune în contact cu apa: risc de scurtcircuit și/sau electrocutare.
- Nu lăsați cablul de alimentare lângă părți ascuțite sau margini ascuțite.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atinge niciodată suprafețe fierbinți.
- Operațiunile de curățare și întreținere trebuie efectuate când aparatul este oprit și deconectat de la priză.
- Nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide.
- Nu folosiți aparatul dacă aveți mâinile umede sau dacă sunteți desculți.
- Dacă aparatul este lăsat nefolosit, chiar și pentru o perioadă scurtă de timp, opriți-l și deconectați întotdeauna cablul de alimentare de la priză.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce este conectat la sursa de alimentare.

Atenție – defecțiuni materiale

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și uscată.
- Nu așezați aparatul pe suprafețe foarte fierbinți sau lângă flăcări deschise pentru a preveni deteriorarea stratului de acoperire.
- Nu așezați aparatul în apropierea materialelor inflamabile (cum ar fi țesături, perdele).
- Cablul de alimentare nu trebuie să atingă părțile fierbinți ale aparatului.
- Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de utilizare.
- Aparatul nu trebuie să fie alimentat de temporizatoare externe sau sisteme separate de telecomandă.
- Nu obturați admisia de aer atunci când aparatul este în funcțiune, pentru a evita deteriorarea materialului și/sau supraîncălzirea aparatului.
- Puneți ingredientele numai în coș pentru a preveni atingerea alimentelor cu părțile electrice.
- Asigurați-vă întotdeauna că coșurile sunt introduse corect în compartimentul de gătit înainte de a porni aparatul.
- Nu utilizați niciodată aparatul fără a introduce coșurilor în compartimentul de gătit.
- Nu umpleți niciodată coșul peste nivelul maxim.
- Nu așezați niciodată obiecte pe aparat.
- Nu utilizați un aparat gol.
- Nu folosiți aparatul în aer liber.
- Nu lăsați aparatul expus la intemperii (cum ar fi ploaie sau soare).
- După deconectarea aparatului și când părțile fierbinți s-au răcit, aparatul trebuie curățat numai folosind o cârpă neabrazivă ușor umezită cu apă și câteva picături de detergent blând, neagresiv.
- Nu utilizați niciodată solvenți care ar putea deteriora piesele din plastic.

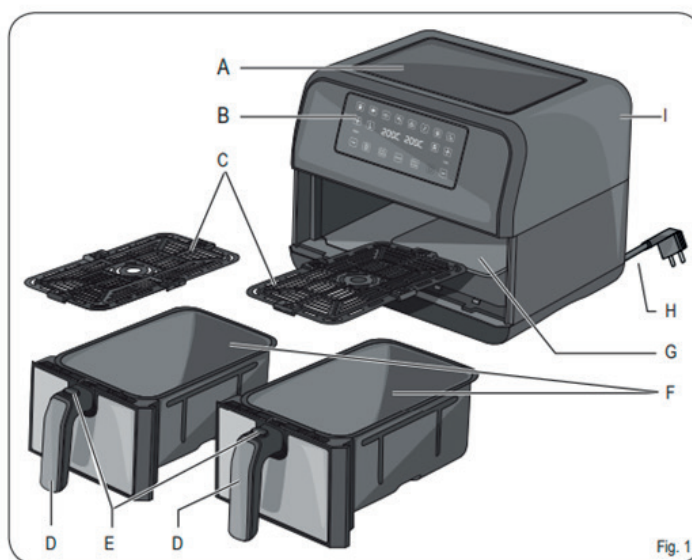
Pericol de deteriorare din alte cauze.

- Pentru a ridica aparatul, țineți-l de corp.
- Nu mutați aparatul fără a scoate alimentele din coșuri.
- Așezați aparatul într-un mediu suficient de iluminat, curat și unde priza este ușor accesibilă.
- Aparatul trebuie folosit și lăsat să stea pe o suprafață stabilă.
- Aparatul nu trebuie folosit dacă a căzut, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă are scurgeri de lichid. Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate sau dacă aparatul este defect.

PĂSTRAȚI ÎNTOTDEAUNA ACESTE INSTRUCȚIUNI PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE.

Descrierea aparatului










- A – Corpul aparatului
- B – Afișaj cu ecran tactil
- C – Plăci antiaderente
- D – Mânere coș
- E – Butoanele de deblocare a coșurilor
- F – Coș
- G – Compartiment de gătit
- H – Cablu de alimentare
- I – Admisia de aer



Descrierea afișajului ecranului tactil

PROGRAME DE GĂTIT PRE-SETATE

- Buton
- Friteuză
- Prăjire
- Rumenire
- Coacere
- Reîncălzire
- Deshidratare
- Menținere cald
- Cartofi prăjiți pai

FUNȚIILE BUTOANELOR		
	Buton	Descriere
	PORNIRE & PAUZĂ	Permite utilizatorului să pornească sau să întrerupă gătitul.
	TERMINARE SIMULTANĂ	Permite utilizatorului să sincronizeze timpi diferiți de gătire pentru cele două coșuri, astfel încât acestea să termine de gătit în același timp.
	AMESTECARE	Permite utilizatorului să activeze sau să dezactiveze semnalul sonor care indică necesitatea de a agita sau amesteca alimentele atunci când aparatul atinge 2/3 din timpul total de gătire.
	GĂTIRE DUALĂ	Permite utilizatorului să aplice celui de-al doilea coș aceleași setări selectate pentru primul coș. Două zone de gătit devin una, ideale pentru cantități mari de alimente.
	PORNIT / OPRIT	Permite utilizatorului să pornească sau să oprească aparatul.
	Control coș STÂNGA	Permite utilizatorului să selecteze setările de gătit dorite pentru coșul din stânga.
	Control coș DREAPTA	Permite utilizatorului să selecteze setările de gătit dorite pentru coșul din dreapta.
	TEMPERATURĂ	Permite utilizatorului să regleze manual temperatura de gătit. Apăsați butoanele + sau - pentru a crește sau a reduce temperatura de gătit.
	TIMP	Permite utilizatorului să regleze manual timpul de gătire. Apăsați butoanele + sau - pentru a crește sau a reduce timpul de gătit.

Date de identificare:

Următoarele date de identificare ale aparatului sunt raportate pe plăcuța de pe baza aparatului:

- Producător și marcaj CE
- Model [Mod.]
- Număr de serie [SN]
- Tensiunea de alimentare [V] și frecvența [Hz]
- Consumul de energie electrică [W]

Înainte de folosire:

1. Îndepărtați materialul de ambalare și verificați dacă toate componentele sunt prezente.



Atenție!

Așezați aparatul la o distanță de cel puțin 10 cm de pereți, mobilier sau alte aparate.



Atenție!

Nu scufundați niciodată corpul aparatului, ștecherul și cablul de alimentare în apă sau în alte lichide. Nu umpleți coșurile cu lichide când sunt instalate în compartimentul de gătit.



Atenție!

Deconectați întotdeauna aparatul înainte de a introduce sau scoate componente individuale.

2. Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură.
3. Desfășurați complet cablul de alimentare.

Înainte de a utiliza aparatul, se recomandă curățarea tuturor părților detașabile care vor intra în contact cu alimentele. Utilizați o cârpă umezită cu apă caldă și un detergent ușor. Uscați bine. Plăcile antiaderente și coșurile pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Aparatul este echipat cu două coșuri de gătit. Este posibil să gătiți alimente în ambele coșuri (citiți paragraful „Gătire dublă”) sau să utilizați doar unul (citiți paragraful „Gătire unică”). Aparatul funcționează numai când ambele coșuri sunt introduse corect în compartimentul de gătit, chiar dacă unul dintre ele este gol.

Plăcile antiaderente fac alimentele mai crocante. Utilizarea plăcilor antiaderente este opțională.

Înainte de gătire:

- Dacă doriți să faceți alimentele mai crocante, introduceți placa antiaderentă (C) în coș.

1. Așezați mâncarea în coș (F). Nu depășiți nivelul maxim. Nivelul maxim este indicat de linia înălțată pe suprafața exterioară a coșurilor. Nu umpleți coșul cu ulei.
2. Introduceți coșul în compartimentul de gătit (G). Inserarea corectă este marcată printr-un „click”.

Atenție!

Asigurați-vă că coșurile sunt introduse și blocate corect înainte de a utiliza aparatul.

Aparatul este echipat cu un sistem care împiedică funcționarea acestuia dacă coșurile nu sunt introduse corect în compartimentul de gătit. Afișajul (B) arată cuvântul „Pot” (coș).

3. Conectați aparatul la priză.

4. Apăsăți butonul PORNIRE/OPRIRE (Ⓢ).

Când utilizați aparatul pentru prima dată, este posibil să observați degajarea unui miros ușor și puțin fum: acest lucru este de considerat perfect normal deoarece unele piese au fost ușor lubrificate, nu va mai apărea după o perioadă scurtă de timp. Acest lucru nu va avea niciun efect asupra funcționării aparatului.

Gătire unică:

1. Apăsăți butonul de control al coșului din dreapta (R) sau cel din stânga (L) pentru a permite gătitul în coșul dorit.

2. Selectați programul de gătit prestabilit, în funcție de tipul de mâncare de gătit (citiți „Sfaturi de gătit” pentru detalii despre programe).

Fiecare program prestabilit are un timp de gătit implicit, dar este posibil să setați manual temperatura și timpul de gătire:

- Apăsăți butoanele TEMP + sau - pentru a seta temperatura de gătire, la intervale de 5 °C.

- Apăsăți butoanele TIME + sau - pentru a seta timpul de gătire, la intervale de 1 minut.

Pentru a crește viteza de selecție, apăsați și mențineți apăsați butoanele de setare a timpului de gătire și a temperaturii.

- Apăsăți butonul AMESTECARE (M) pentru a activa semnalul sonor care sugerează agitarea sau amestecarea alimentelor atunci când aparatul atinge 2/3 din timpul total de gătire.

3. Apăsăți butonul de pornire/pauză (Ⓢ). Aparatul începe să gătească alimente.

În timpul gătirii, afișajul (B) va afișa alternativ timpul rămas și temperatura setată. Pentru a modifica timpul și temperatura în timpul gătirii, apăsați butonul de control al coșului din dreapta (R) sau din stânga (L), apoi apăsați butoanele de setare+ sau - pentru a selecta timpul sau temperatura de gătire. Nu este necesar să confirmați modificarea, în câteva minute schimbarea are efect. Aparatul poate fi oprit în timpul funcționării, de exemplu, pentru a amesteca ingredientele în timpul procesului de gătit.

Atenție!

Pericol de arsuri. Nu atingeți părțile metalice ale aparatului.

Când coșul este scos din compartimentul de gătit, ies și aerul și aburul fierbinte.

Tineți mâinile și fața departe de compartimentul de gătit.

- Apăsăți butonul de pornire/pauză (Ⓢ). Aparatul oprește procesul de gătit.

- Apăsăți butonul de deblocare (E) al coșului (F). Prindeți mânerul (D) și scoateți coșul în uz din compartimentul de gătit (G).

- Agitați coșul pentru a găti ingredientele uniforme.

- Pentru a relua funcționarea aparatului, introduceți coșul în compartimentul de gătit. Apăsăți butonul de pornire/pauză (Ⓢ).

Gătire duală:

Funcția de gătit duală poate fi utilizată pentru a găti aceleași alimente în ambele coșuri sau pentru a găti alimente diferite în același timp.

Dacă doriți să gătiți aceeași mâncare în ambele coșuri, este posibil să activați funcția GĂTIRE DUALĂ, care va transforma cele două zone de gătit într-una, ideală pentru a găti cantități mari de alimente.

- Apăsăți butonul GĂTIRE DUALĂ (DUAL COOK). Simbolurile de control al coșului din dreapta (R) și din stânga (L) clipească.

- Selectați programul de gătit dorit. Setările vor fi aplicate ambelor coșuri.

- Apăsăți butonul de pornire/pauză (Ⓢ).

Alternativ, este posibil să gătiți diferite alimente în cele două coșuri:

- Selectați setările de gătit pentru coșul din stânga și apoi pentru coșul din dreapta. Urmați procedura descrisă în paragraful „gătire unică”.

Selectați setările de gătit în funcție de alimentele așezate în fiecare coș.

Setările de gătit selectate pot fi diferite pentru cele două coșuri.

Aparatul este echipat cu funcția TERMINARE SIMULTANĂ, pentru a sincroniza timpul de gătire atunci când doriți să gătiți diferite alimente în cele două coșuri. Prin urmare, gătitul alimentelor se va termina în același timp. Pentru a activa funcția TERMINARE SIMULTANĂ:

- Selectați diferitele setări de gătit pentru cele două coșuri cu butoanele de control al coșului din dreapta (R) și stânga (L).

- Apăsăți butonul TERMINARE SIMULTANĂ (DUAL COOK). Aparatul va regla automat începerea procesului de gătire a celor două coșuri. Gătirea alimentelor se va termina în același timp.

- Apăsăți butonul PORNIRE/PAUZĂ (Ⓢ). Dacă funcția TERMINARE SIMULTANĂ a fost activată și doriți să amestecați ingredientele în timp ce gătiți,

apăsăți butonul PORNIRE/PAUZĂ (Ⓢ) pentru a opri ambele procese de gătit.

După gătire

Când gătitul este complet, aparatul emite bipuri de câteva ori, iar pe ecran apare cuvântul „End” (sfârșit).

Dacă ingredientele nu sunt gata, puneți coșul înapoi în compartimentul de gătit și setați temporizatorul la încă câteva minute.

- Pentru a opri manual procesul de gătit, apăsați butonul PORNIRE/OPRIRE (Ⓢ).

Atenție!

Nu atingeți coșurile, compartimentul de gătit, plăcile antiaderente și părțile metalice interne ale aparatului atunci când aparatul este în funcțiune sau în următoarele câteva minute de la oprirea acestuia. Așteptați ca părțile fierbinți să se răcească suficient.

Atenție!

Asigurați-vă că ingredientele gătite în aparat sunt maro auriu și nu negre sau închise la culoare. Scoateți părțile potențial arse dintre ingrediente.

Nu folosiți unelte metalice pentru a scoate alimentele din coș.

1. Apăsăți butonul de deblocare (E) al coșului (F). Prindeți mânerul (D) și scoateți coșul în uz din compartimentul de gătit (G).

2. Puneți mâncarea pe o farfurie. Serviți.

Orice reziduu de ulei va fi colectat în partea de jos a coșului.

La sfârșitul procesului de gătit, aparatul poate fi folosit imediat pentru a pregăti alte alimente.

Funcție de oprire automată

Acest aparat are un cronometru. Când temporizatorul ajunge la „0”, aparatul emite un bip și se oprește automat. Pentru a opri manual aparatul, apăsați butonul PORNIRE/OPRIRE (Ⓢ). Sistemul de ventilație se oprește câteva momente mai târziu.

Sfaturi de pregătire

Ingredientele mai mici necesită un timp de gătire mai scurt în comparație cu ingredientele mai mari. O cantitate mai mare de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai lung, în timp ce o cantitate mai mică necesită un timp puțin mai scurt.

Agitarea ingredientelor mai mici în timpul gătirii optimizează rezultatul final și ajută la gătit uniform a ingredientelor.

Pentru un rezultat mai crocant, adăugați o lingură de ulei la cartofii proaspeți sau congelați și folosiți plăcile antiaderente furnizate (C).

Puteți folosi friteuza cu aer cald și pentru gustările pe care le coaceți de obicei.

Cantitatea optimă pentru a face cartofi prăjiți crocanți este de aproximativ 1,2-1,7 kg.

Programe presetate

Următorul tabel prezintă programele prestabilite disponibile pe ecranul tactil. Fiecare simbol corespunde unui program de gătit. Programul este setat cu o temperatură și un timp de gătire recomandate în funcție de tipul de mâncare. Timpul de preparare este aproximativ, depinde și de grosimea și cantitatea ingredientelor folosite. Este posibilă modificarea timpului și a temperaturii programelor de gătit prestabilite.

MENIU	ZONE ACTIVE	TEMP (°C)	TIMP (MINUTE)	INTERVAL TEMP (°C)	INTERVAL DE TIMP	TIMP AME-STEAC
Friteuză (AIR FRYER)	1 ZONĂ	190	15	80-200	1-60	2/3 TIMP
Friteuză (AIR FRYER)	2 ZONE	190	18	80-200	1-60	2/3 TIMP
Prăjire (ROAST)	1 ZONĂ	180	30	80-200	1-60	2/3 TIMP
Prăjire (ROAST)	2 ZONE	180	35	80-200	1-60	2/3 TIMP
Rumenire (BROIL)	1 ZONĂ	200	10	200	1-60	NU
Rumenire (BROIL)	2 ZONE	200	13	200	1-60	NU
Coacere (BAKE)	1 ZONĂ	80-200	20	80-200	1-60	2/3 TIMP
Coacere (BAKE)	2 ZONE	80-200	25	80-200	1-60	2/3 TIMP
Reîncălzire (REHEAT)	1 ZONĂ	80-200	6	80-200	1-60	NU
Reîncălzire (REHEAT)	2 ZONE	80-200	9	80-200	1-60	NU
Deshidratare (DEHYDRATE)	1 ZONĂ	35-80	480	35-80	1-60	NU
Deshidratare (DEHYDRATE)	2 ZONE	35-80	480	35-80	1-60	NU
Menținere cald (KEEP WARM)	1 ZONĂ	40-100	30	40-100	1-60	NU
Menținere cald (KEEP WARM)	2 ZONE	40-100	30	40-100	1-60	NU
Cartofi prăjiți (FRENCH FRIES)	1 ZONĂ	80-200	20	80-200	1-60	2/3 TIMP
Cartofi prăjiți (FRENCH FRIES)	2 ZONE	80-200	24	80-200	1-60	2/3 TIMP

Următorul tabel prezintă timpii și temperaturile aproximative pentru diferite tipuri de alimente:

ALIMENT	TIMP (ÎN MINUTE)	TEMPERATURĂ (°C)
Cartofi (congealați)	15-20	200
Cartofi (proaspeți)	20-30 (în funcție de tăietură)	180-200
Legume prăjite	10-15	200
Crochete	12-15	190
Nuggets de pui	10	200
Copane de pui	20-25	190
Friptură	10-15	190
Chifteluțe	8	180
Creveți	15-20	160
Prăjitură	20-30	160
Tarte	25-30	180
Pește	15-20	160-180
Cotlet de porc	10-15	200
Rulouri de primăvară	10-15	200
Legume	10-20	180
Crustacee	10-12	160

Funcția de preîncălzire

Pentru a preîncălzi aparatul fără ingrediente sau pentru a reîncălzi alimente, apăsați butonul pentru programul cartofi prăjiți, care permite selectarea unei temperaturi de gătire între 60 și 200 °C și a unui timp de gătire între 1 și 60 de minute.

Funcția de deshidratare

Funcția de deshidratare permite deshidratarea eficientă a alimentelor pentru o păstrare optimă. Aerul cald circulă liber în interiorul aparatului, uscând alimentele în mod uniform, reducând la minimum pierderea de vitamine sănătoase.

Această funcție poate fi folosită pentru a savura fructe, legume și ciuperci sau pentru a usca flori și plante. Înainte de deshidratare, introduceți în coșuri

cele două plăci antiaderente furnizate.

Următorul tabel prezintă timpii și temperaturile aproximative de deshidratare pentru diferite tipuri de alimente:

ALIMENT	TEMPERATURĂ (°C)	TIMP
Ierburii	35-40	De la 5 la 15/20 ore
Legume	50-55	
Fructe	55-60	
Pelte/Carne	65-70	De la 2 la 8 ore

Cronometrul poate fi setat până la 24 de ore. Dacă deshidratarea necesită mai mult timp, setați din nou aparatul la sfârșitul timpului dorit.

Curățenie și întreținere:



Atenție!

Pericol de electrocutare. Nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide. Nu umpleți coșurile cu apă când sunt instalate în compartimentul de gătit.



Atenție!

Deconectați aparatul și așteptați ca părțile fierbinți să se răcească înainte de a efectua orice operațiuni de curățare și întreținere.



Atenție!

Nu utilizați produse de curățare abrazive sau unelte metalice pentru a evita zgârierea și deteriorarea stratului de acoperire. Nu utilizați niciodată solvenți care deteriorează piesele din plastic.



Atenție!

Deconectați întotdeauna aparatul înainte de a introduce sau scoate componente individuale.

Curățarea aparatului:

Curățați părțile care nu pot fi detașate ale aparatului folosind o cârpă umedă neabrazivă pentru a preveni deteriorarea stratului de acoperire. Uscați folosind o cârpă uscată.

Curățați compartimentul de gătit cu o cârpă neabrazivă, înmuiată în apă caldă. Uscați folosind o cârpă uscată.

Curățați componenta de încălzire cu o cârpă uscată pentru a îndepărta resturile de alimente.

Curățarea componentelor:

Plăcile antiaderente și coșurile sunt realizate din material antiaderent: orice opacitate și semne care pot apărea după o utilizare îndelungată sunt normale și nu afectează gătitul și gustul alimentelor.

Plăcile antiaderente și coșurile pot fi spălate în mașina de spălat vase. Pentru a prelungi durata de viață a stratului antiaderent, se recomandă spălarea manuală a plăcilor antiaderente (C) și a coșurilor (F). Utilizați un detergent de vase obișnuit și un burete moale, neabraziv.

Pentru a înmuia resturile de alimente din coș, este posibil să îl umpleți cu apă fierbinte. Adăugați câteva picături de detergent. Se lasă să stea 10 minute. Se spală și se usucă.

Dezafectarea:

În cazul scoaterii din funcțiune a aparatului, acesta trebuie deconectat de la priza de curent. Dacă doriți să aruncați aparatul, separați diferitele părți ale aparatului și eliminați-le conform compoziției lor și prevederilor legale în vigoare în țara de utilizare.

Probleme:

Probleme	Cauze posibile	Soluții
Aparatul nu funcționează.	Cablul de alimentare nu este conectat.	Introduceți ștecherul în priza de alimentare, care trebuie să fie împământată.
	Cronometrul nu a fost setat.	Apăsăți butonul TIME și setați timpul de preparare dorit. Apăsăți butonul de pornire/pauză () pentru a începe gătitul.
	Coșul nu a fost introdus corect.	Introduceți corect coșul în compartimentul de gătit. Inserarea corectă se face cu un „click”.
Ingredientele nu sunt gata.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Puneți mai puține ingrediente în coș. Cantitățile mici de alimente sunt mai ușor de gătit uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Apăsăți butonul TEMP și setați o temperatură mai mare de gătit. Consultați cartea de rețete.
	Timpul de gătit selectat este prea scurt.	Apăsăți butonul TIME și setați un timp de gătit mai lung. Consultați cartea de rețete.
Ingredientele nu sunt găsite uniform.	Unele ingrediente trebuie amestecate de mai multe ori în timpul gătitului.	Ingredientele de deasupra sau care sunt acoperite cu alte ingrediente trebuie amestecate în timpul gătitului.
Gustările prăjite nu sunt crocante.	Folosiți gustări care trebuie găsite într-un mod tradițional.	Faceți gustările la cuptor sau ungeți gustările cu ulei înainte de a le pune în coș.
		Introduceți placa antiaderentă în coș pentru a face alimentele mai crocante.
Coșul nu poate fi introdus complet în compartimentul de gătit.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Puneți mai puține ingrediente în coș. Cantitățile mai mici de alimente se gătesc mai uniform.
	Coșul nu a fost introdus corect în compartimentul de gătit.	Introduceți corect coșul în compartimentul de gătit. Introducerea corectă se face cu un „click”.
Din aparat iese fum alb.	Ingredientele pe care le gătiți sunt mai grase.	Când prăjiți ingrediente mai grase se depun mai multe depuneri de ulei în recipient. Uleiul produce mai mult fum alb în timpul gătitului. Acest lucru nu are niciun efect asupra preparării ingredientelor sau asupra aparatului.
	În coș sunt câteva reziduuri de grăsime rămase de la gătitul precedent.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii sau uleiului din coș. Curățați bine coșul după utilizare.
Cartofii proaspeți, tăiați în bețișoare, nu sunt prăjiți uniform.	Tipul de cartofi folosit nu este potrivit pentru prăjire.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că îi amestecați în timp ce gătiți.
	Spălați și uscați cartofii înainte de a-i prăji.	Spălați cartofii și îndepărtați tot amidonul care s-a depus pe cartofi.
Cartofii proaspeți, tăiați în bețișoare, nu sunt crocanți când îi scoți din friteuză.	Cât de crocanți sunt cartofii prăjiți depinde de cantitatea de apă conținută în cartofi și de cantitatea de ulei adăugată în friteuză.	Asigurați-vă că ați uscat apa din părțile exterioare ale cartofilor înainte de a adăuga ulei.
		Tăiați cartofii în bețișoare mai mici pentru a fi mai crocanți.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru a îi face mai crocanți.
		Introduceți placa antiaderentă în coș pentru alimente mai crocante.

RO: Garanție

Compania Vitapur Home SRL cu sediul în București, strada Johann Strauss 2A, declară pe propria răspundere că produsele comercializate sunt în conformitate cu normele de calitate în vigoare în Uniunea Europeană. În condițiile legii 449/2003, vânzătorul este răspunzător față de cumpărător pentru orice lipsă a conformității existente la momentul livrării produselor. În cazul constatării lipsei conformității, consumatorul are dreptul de a solicita vânzătorului, în termen de 24 de ore de la momentul constatării, neconformității, repararea sau înlocuirea produsului. În cazul în care produsul nu este reparat în termen de 15 zile de la primirea cererii, acesta va fi înlocuit gratuit cu un produs nou în cadrul aceluiași termen. Perioada de garanție va fi prelungită din momentul primirii produsului reparat sau a produsului nou.

Garanția nu acoperă:

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

Garanția este valabilă pe teritoriul țării în care a fost efectuată achiziția și se exercită în locul în care a fost efectuată achiziția sau la importatorul autorizat pentru piața respectivă, care este menționată în declarația produsului pe ambalaj. Garanția nu împiedică drepturile consumatorului care decurg din răspunderea vânzătorului pentru defectele de bunuri. Perioada de garanție este de 24 de luni.

Nume produs: _____






Data livrării mărfurilor: _____

DEPOZITAREA ÎN CONFORMITATE CU
PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR



A HASZNÁLATI UTASÍTÁSRÓL

A készülék az érvényben lévő speciális európai szabványoknak megfelelően készült, és minden a felhasználóra potenciálisan veszélyes alkatrész védett. Használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. A készüléket csak rendeltetésszerűen használja az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében. Tartsa kéznél ezt a kézikönyvet a későbbi használatához. Ha úgy dönt, hogy ezt a készüléket másnak adja, ne felejtse el mellékelni ezeket az utasításokat is. Az ebben a kézikönyvben közölt információkat a következő szimbólumok jelölik, amelyek jelentése:

-  Veszélyes gyermekek számára
-  Égési sérülésekre való figyelmeztetés
-  Áram miatti veszély
-  Figyelmeztetés – anyagi kár
-  Egyéb okok miatti károk veszélye

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT



A készülék használható szilárd ételek megfőzésére. A készüléket ne használja folyékony ételek főzésére. Ha a főzéshez szükséges, egy kis mennyiségű folyadék adható hozzá, ellenőrizve, hogy a szilárd étel felszívja-e a folyadékot, mielőtt még több folyadékot öntene, ha túl sok folyadékot ad hozzá, az kiszivároghat és megkárosíthatja a készüléket.

Ezt a készüléket nem szabad kereskedelmi és ipari célokra használni.

A gyártó a készüléket semmilyen más módú használatra nem szánja, aki mentesül mindennemű felelősség alól a készülék nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért. A rendeltetésszerűtlen használat által a jótállás valamennyi formáját is elveszíti.

MARADANDÓ KOCKÁZATOK

Figyelem!

-  Áram miatti veszély. Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
-  Égési sérülésekre való figyelmeztetés. Ne érintse meg a kosarakat, a sütőteret, a tapadásmentes lapokat és a készülék belső fémrészeit, amikor a készülék működik, illetve a leállítást követő percekben. Várja meg, amíg a forró részek lehűlnek.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

Használat előtt olvassa el figyelmesen az utasításokat.

A készüléket háztartási vagy ahhoz hasonló használatra tervezték, mint például:


- az üzletek, irodák és egyéb szakmai környezetek számára fenntartott konyhákba,
- farmokra,
- szállodákba, motellekbe, panziókba és egyéb lakóépületekbe (a vendégek általi használatra).
- Elutasítunk minden felelősséget a nem megfelelő vagy a jelen használati utasításban meghatározottaktól eltérő használatért. A nem rendeltetésszerű használat a jótállás bármilyen formáját elveszíti.
- Azt javasoljuk, hogy őrizze meg az eredeti csomagolást, mivel a termék nem megfelelő csomagolásából eredő meghibásodások esetén nem biztosítunk ingyenes segítséget a hivatalos szervizbe történő szállításkor.
- A készülék biztonságának veszélyeztetése elkerülése érdekében csak a gyártó által engedélyezett eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokra vonatkozó, 27/10/2004-i 1935/2004/EK rendeletnek.

Veszélyes gyermekek számára

- A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalattal vagy tudással nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha egy felelős személy felügyeli őket, vagy ha megkapták és megértették az utasításokat, és a készülék használata során fennálló veszélyeket.
- A gyermekek ne játszanak ezzel a készülékkel.
- Az ebben az utasításban leírt tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik el, kivéve, ha már 8 évnél idősebbek, és felügyelet alatt állnak. Az ebben az utasításban leírt tisztítási és karbantartási műveleteket csak 8 évesnél idősebbek gyermekek végezhetik felügyelet mellett.
- Mindig tartsa 8 év alatti gyermekektől távol a készüléket és a tápkábelt.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel egy olyan helyen lógjon, ahol egy gyermek elérheti.
- A készüléket helyezze el oly módon, hogy a gyerekek ne érhessek el a forró részeket.
- Ne hagyja a csomagolást gyermekek közelében, mert potenciális veszélyforrás.
- Ha úgy döntene, hogy a készüléket kidobja mint hulladék, azt javasoljuk, hogy a tápkábel elvágásával tegye üzemképtelenné. Javasoljuk továbbá azt is, hogy semlegesítse a készülék azon részeit, amelyek veszélyt jelenthetnek, különösen azon gyerekek számára, akik játékként használhatják a készüléket.

Áram miatti veszély

- Húzza ki a készüléket a konnektorból, majd várja meg, míg a forró részek lehűlnek, mielőtt bármilyen tisztítási és karbantartási műveletet végezne.
- Ne érintse meg a kosarakat, a sütőrekeszt, a tapadásmentes lapokat és a készülék belső fémrészeit, miközben a készülék működik, illetve a leállítást követő néhány percben.
- A kosarat kizárólag a fogantyúnál fogja meg, és edényfogóval vagy konyharuhával távolítsa el a kosarat.
- Ne töltsen meg a kosarat olajjal. Tűzveszély.
- Használat közben levegő és forró gőz szabadul fel a légbeömlőből. Tartsa kezét és arcát biztonságos távolságban a légbeömlőtől.
- Amint a kosarat kiveszi a sütőtérből, levegő és forró gőz is távozik azzal együtt. Tartsa távol kezét és arcát a sütőtérből.

-  Figyelem: forró felület.

Égési sérülésekre való figyelmeztetés

- Mielőtt csatlakoztatná a készüléket az áramhoz, ellenőrizze le, hogy a készülék alatti adattáblán feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi feszültséggel.
- A gyártó által nem engedélyezett hosszabbító kábelek használata károkhoz és balesetekhez vezethet.
- A készüléket mindig a földelt aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne csatlakoztasson egyéb magas teljesítményű berendezést (például tűzhelyet, vasalót, radiátort) ugyanahhoz a konnektorhoz. Fennáll az elektromos túlterhelés veszélye.
- Soha ne húzza meg a tápkábelt vagy a készüléket, hogy azáltal kihúzza a csatlakozót a konnektorból.
- Soha ne hozza érintkezésbe vízzel a feszültség alatt álló alkatrészeket: rövidzárlat és/vagy áramütés veszélye áll fenn.
- Ne hagyja a tápkábelt éles részek vagy éles sarkok közelében.
- Figyeljen arra, hogy a tápkábel soha ne érintkezzen forró felületekkel.
- A tisztítási és karbantartási műveleteket akkor kell elvégezni, amikor a készülék kikapcsolt állapotban van, és ki van húzva a fali aljzathoz.
- Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Ne használja a készüléket, ha nedves a keze, vagy ha meztláb van.
- Ha a készüléket akár rövid ideig nem használja, kapcsolja ki, és mindig húzza ki a tápkábelt a konnektorból.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, amíg az az elektromos hálózathoz van csatlakoztatva.

Figyelmeztetés – anyagi kár

- Helyezze a készüléket stabil és száraz felületre.
- Ne helyezze a készüléket nagyon forró felületre vagy nyílt láng közelébe, nehogy a bevonat megsérüljön.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok (például szövetek, függönyök) közelébe.
- A tápkábel nem érintkezhet a készülék forró részeivel.
- Használat előtt tekerje le teljesen a tápkábelt.
- A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy különálló távirányítós rendszerrel táplálni.
- Az anyagi károk és/vagy a készülék túlmelegedésének elkerülése érdekében ne akadályozza a légbemenetet a készülék működésekor.
- Csak a hozzávalókat tegye a kosárba, nehogy az élelmiszer hozzáérjen az elektromos részekhez.
- Mindig győződjön meg róla, hogy a kosarak megfelelően vannak behelyezve a sütőtérbe, mielőtt a készüléket elindítaná.
- Soha ne használja a készüléket anélkül, hogy a kosarakat ne helyezné be a sütőtérbe.
- Soha ne töltse tovább a kosarat a maximális szintnél.
- Soha ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre.
- Ne üzemeltesse üresen a készüléket.
- Ne használja szabadban a készüléket.
- Ne hagyja a készüléket kint az időjárás hatásainak (például esőnek vagy napnak).

A készülék áramellátásának kihúzása és a forró részek lehűlése után a készüléket csak vízzel és néhány csepp enyhe, nem agresszív tisztítószerrel enyhén megnedvesített, súroló hatású kendővel szabad tisztítani.

- Soha ne használjon olyan oldószert, amely károsíthatja a műanyag alkatrészeket.

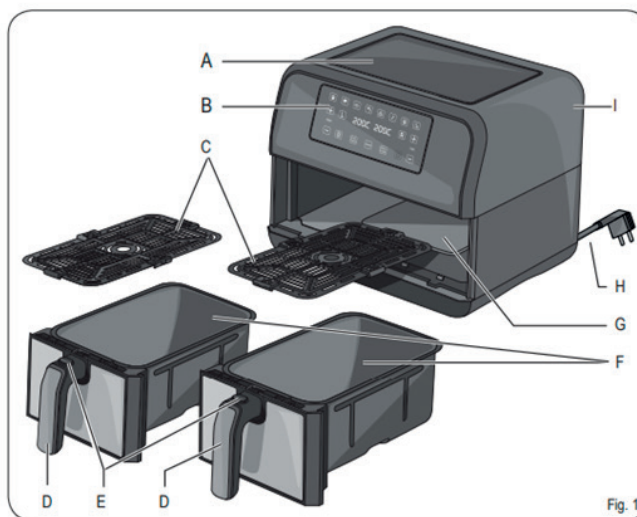
Egyéb okok miatti károk veszélye

- A készülék felemeléséhez a testnél fogva tartsa.
- Ne mozgassa anélkül a készüléket, hogy kivette volna az ételt a kosarakból.
- Helyezze a készüléket jól megvilágított, tiszta környezetbe, ahol a hálózati aljzat könnyen elérhető.
- A készüléket stabil felületen kell használni és hagyni.
- Ne használja a készüléket ha leesett, ha látható sérülések vannak rajta, vagy ha víz szivárog belőle. Ne használja a készüléket ha a tápkábel vagy a csatlakozó sérült, vagy ha a készülék hibás.

ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT A KÉSŐBBI HASZNÁLATHOZ.

A készülék leírása










- A – A készülék teste
- B – Kijelző érintőképernyővel
- C – Tapadásmentes lemezek
- D – Kosár fogantyúi
- E – Kioldógomb a kosarakon
- F – Kosár
- G – Főzőrekesz
- H – Tápkábel
- I – Légbeömlő nyílás



Az érintőképernyős kijelző leírása

ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI PROGRAMOK

- Gomb
- Légsütő
- Pörkölés
- Roston sütés
- Sütés
- Előmelegítés
- Dehidratálás
- Melegen tartás
- Sült krumplics

GOMBOK FUNKCIÓI		
	Gomb	Leírás
	Start & Szünet gomb	A felhasználó számára lehetővé teszi a főzés elindítását vagy szüneteltetését.
	SYNC FINISH gomb	A felhasználó számára lehetővé teszi, hogy különböző főzési időket szinkronizáljon a két kosárhoz, hogy a főzés egyszerre fejeződjön be.
	RÁZÁS gomb	A felhasználó számára lehetővé teszi a hangjelzés aktiválását vagy kikapcsolását, amely azt jelzi, hogy fel kell rázni vagy meg kell keverni az ételt, ha a készülék eléri a teljes főzési idő 2/3-át.
	KETTŐS FŐZÉS gomb	A felhasználó számára lehetővé teszi, hogy ugyanazokat a beállításokat alkalmazza a második kosárnál, mint az elsónél. A két főzőtér eggyé válik, ez ideális lehet nagy mennyiségű étel elkészítésénél.
	BE / KI gomb	A felhasználó számára lehetővé teszi a készülék be- és kikapcsolását.
	BAL kosár vezérlőgombja	A felhasználó számára lehetővé teszi a kívánt főzési beállítások kiválasztását a bal oldali kosárhoz.
	JOBB kosár vezérlőgombja	A felhasználó számára lehetővé teszi a kívánt főzési beállítások kiválasztását a jobb oldali kosárhoz.
	HŐMÉRSÉKLET gomb	A felhasználó számára lehetővé teszi a főzés hőmérsékletének kézzel való beállítását. Nyomja meg a + vagy - gombot a főzés hőmérsékletének növeléséhez vagy csökkentéséhez.
	IDŐ gomb	A felhasználó számára lehetővé teszi a főzési idő kézzel való beállítását. Nyomja meg a + vagy - gombot a főzés idejének növeléséhez vagy csökkentéséhez.

Azonosító adatok:

A készülék alábbi azonosító adatai fel vannak tüntetve a készülék alján található táblán:

- Gyártói és CE-jelölés
- Modell [Mod.]
- Sorozatszám [SN]
- Tápfeszültség [V] és frekvencia [Hz]
- Elektromos energiafogyasztás [W]

Használat előtt:

1. Távolítsa el a csomagolóanyagot, és ellenőrizze le, hogy minden alkatrész megvan-e.

Figyelmeztetés!

A készüléket helyezze legalább 10 cm távolságra a falaktól, bútoroktól vagy más készülékektől.

Figyelmeztetés!

Soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készülék testét, a csatlakozódugót és a tápkábelt. Ne töltsen meg vízzel a kosarakat, ha azok a sütőtérben vannak.

Figyelmeztetés!

Mindig húzza ki a készüléket az egyes alkatrészek behelyezése vagy eltávolítása előtt.

2. Helyezze a készüléket sík, stabil és hőálló felületre.
3. A tápkábelt teljesen tekerje le.

A készülék használata előtt ajánlott az összes eltávolítható alkatrészt megtisztítani, amely érintkezésbe kerül az élelmiszerrel. Használjon meleg vízzel és enyhe mosószerrel nedvesített ruhát. Alaposan szárítsa meg. A tapadásmentes tányérok és a kosarak mosogatógépben moshatóak.

A készülék két főzőkosárral van felszerelve. Mindkét kosárban főzhet ételeket (olvassa el a „Kettős főzés” bekezdést), vagy használhat csak egyet (olvassa el az „Egyszeri sütés” bekezdést). A készülék csak akkor működik, ha mindkét kosár megfelelően van behelyezve a sütőtérbe, még úgy is, ha az egyik üres.

A tapadásmentes tányérok növelik az étel roppanosságát. A tapadásmentes lemezek használata opcionális.

Főzés előtt:

- Ha növelni szeretné az étel roppanosságát, helyezze be a tapadásmentes tányért (C) a kosárba.

1. Helyezze az ételt a kosárba (F). Ne lépje túl a maximális szintet. A maximális szintet a kosarak külső felületén lévő megemelt vonal jelzi.

Ne töltsen meg a kosarat olajjal.

2. Helyezze be a kosarat a sütőtérbe (G). A helyes beillesztéskor egy „kattanást” fog hallani.



Figyelmeztetés!

A készülék működtetése előtt győződjön meg róla, hogy a kosarak megfelelően be vannak helyezve és zártak.

A készülék olyan rendszerrel van felszerelve, amely megakadályozza a működését, amennyiben a kosarak nincsenek megfelelően behelyezve a sütőtérbe. A kijelzőn (B) látható a „Pot” szó.

3. Dugja be a készüléket a konnektorba.

4. Nyomja meg a BE/KI gombot (⏻).

A készülék legelső használatakor enyhe szag és egy kis füst szabadulhat fel: ez teljesen normálisnak tekinthető, mivel egyes részek jobban meg lettek kenve, és ez rövid időn belül megszűnik. Ennek nincs semmilyen hatása a készülék működésére.

Egyszeri főzés:

1. Nyomja meg a kosáron található jobb (⏸) vagy bal (⏹) gombot, hogy a kívánt kosárban engedélyezze a főzést.

2. Válassza ki az előre beállított főzési programot a főzendő étel típusától függően (a programokkal kapcsolatos részletekért olvassa el a “Főzési tippek” részt).

Az összes előre beállított programnak van egy alapértelmezett sütési ideje, de van lehetőség a főzési hőmérséklet és idő manuális beállítására is:

- Nyomja meg a TEMP + vagy - gombokat a főzési hőmérséklet beállításához, 5°C-os időközönként.

- Nyomja meg a TIME + vagy - gombokat a főzési idő beállításához, 1 perces időközönként.

A kiválasztás sebességének növeléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a főzési idő és a hőmérséklet beállító gombjait.

- Nyomja meg a SHAKE (🌀) gombot a hangjelzés aktiválásához, amely az ételek felrázására vagy keverésére irányul, amint a készülék eléri a teljes főzési idő 2/3-át.

3. Nyomja meg a start/szünet gombot (⏻). A készülék elkezd főzni az ételt.

Sütéskor a kijelzőn (B) felváltva látható ahogy telik az idő és a beállított hőmérséklet. Ahhoz, hogy megváltoztassa az időt és a hőmérsékletet sütéskor, nyomja meg a jobb (⏸) vagy bal (⏹) kosár vezérlőgombját, majd nyomja meg a + vagy - beállító gombokat a főzés idejének vagy a hőmérsékletnek kiválasztásához. A változtatást nem szükséges megerősíteni, a változás pár percen belül életbe lép. A készülék működés közben szüneteltethető, például az összetevők összekeverésekor a főzési folyamat során.



Figyelmeztetés!

Fennáll az égési sérülés veszélye. Ne érintse meg a készülék fémből készült részeit. Amikor a kosarat kiveszi a sütőtérből, levegő és forró gőz is távozik.

Tartsa távol a kezét és az arcát a sütőtértől.

- Nyomja meg a start/szünet gombot (⏻). A készülék leállítja a főzési folyamatot.

- Nyomja meg a kosár (F) feloldógombját (E). Ragadja meg a fogantyút (D), és vegye ki a használatban lévő kosarat a sütőtérből (G).

- Rázza meg a kosarat, hogy a hozzávalók egyenletesen süljenek meg.

- A készülék működésének folytatásához helyezze be a kosarat a sütőtérbe. Nyomja meg a start/szünet gombot (⏻).

Kettős főzés:

A kettős főzés funkcióval mindkét kosárban sütheti ugyanazt az ételt, vagy különböző ételeket készíthet el ugyanabban az időben.

Ha mindkét kosárban ugyanazon ételt szeretné elkészíteni, akkor aktiválhatja a DUAL COOK funkciót, amely a két főzőrészt eggyé alakítja, ideális nagy mennyiségű étel elkészítéséhez.

- Nyomja meg a DUAL COOK gombot (👤). A jobb (⏸) és bal oldali (⏹) kosár szimbólumai villogni kezdenek.

- Válassza ki a tetszőleges főzési programot. A beállítások mindkét kosárra vonatkozni fognak.

- Nyomja meg a start/szünet gombot (⏻).

Alternatívaként lehetőség van külön ételek elkészítésére a két kosárban:

- Válassza ki a főzési beállításokat a bal, majd a jobb kosárhoz. Kövesse az “egyszeri főzés” szakaszban leírtakat.

Válassza ki a sütési beállításokat az egyes kosarakba helyezett élelmiszereknek megfelelően.

A kiválasztott sütési beállítások a két kosárnál eltérhetnek.

A készülékben található SYNC FINISH funkció, amely szinkronizálja a főzési időt, amikor különféle ételeket szeretne főzni a két kosárban. Az ételek főzése ezáltal egyszerre fog befejeződni. A SYNC FINISH funkció aktiválásához:

- Válasszon a különböző sütési beállítások közül a jobb (⏸) és bal (⏹) kosár vezérlőgombjaival.

- Nyomja meg a SYNC FINISH gombot (🔄). A készülék automatikusan szabályozni fogja a két kosár főzési folyamatának megkezdését. Az ételek főzése így egy időben fejeződik majd be.

- Nyomja meg a start/szünet gombot (⏻). Ha a SYNC FINISH funkció be van kapcsolva, és főzéskor össze szeretné keverni az összetevőket, nyomja meg a start/szünet gombot (⏻) mindkét főzési folyamat leállításához.

Főzés után

Amint a főzés befejeződik, a készülék néhány hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik az “End” szó. Ha a hozzávalók még nem készültek volna el, tegye vissza a kosarat a sütőtérbe, és állítsa az időzítőt még néhány percre.

- A főzési folyamat kézzel való leállításához nyomja meg az BE/KI gombot (⏻).

Figyelmeztetés!

Ne érintse meg a kosarakat, a sütőteret, a tapadásmentes lapokat és a készülék belső fémrészeit a készülék működése közben, illetve a leállítást követő percekben. Várja meg, amíg a forró részek lehűlnek.

Figyelmeztetés!

Győződjön meg róla, hogy a készülékben főtt hozzávalók aranybarnák, és nem feketék vagy sötét színűek. Távolítsa el az esetlegesen megégett részeket az összetevőkből.

Ne használjon fémből készült eszközöket az élelmiszerek kosárból való eltávolításához.

1. Nyomja meg a kosár (F) nyitó gombját (E). Fogja meg a fogantyút (D), és vegye ki a használatban lévő kosarat a sütőtérből (G).

2. Tegye az ételt egy tányérra. Szolgálja fel.

Az esetleges olajmaradványok a kosár alján gyűlnek össze.

A főzési folyamat végén a készülék azonnal felhasználható más ételek elkészítésére.

Automata kikapcsolás funkció

Ez a készülék rendelkezik időzítővel. Amikor az időzítő eléri a „0” értéket, a készülék sípolni kezd, és automatikusan kikapcsol. A készülék kézzel való kikapcsolásához nyomja meg a BE/KI gombot (⏻). A szellőzőrendszer néhány pillanat múlva leáll.

Előkészítési tippek

A kisebb összetevők kevesebb főzési időt igényelnek, mint a nagyobb összetevők. Nagyobb mennyiségű hozzávaló valamivel több, míg kisebb mennyiség valamivel kevesebb elkészítési időt igényel.

A kisebb összetevők főzés közbeni keverése optimalizálja az eredményt, és elősegíti az összetevők egyenletes főzését.

A ropogósabb eredmény érdekében adjon egy evőkanál olajat a friss vagy a fagyasztott burgonyához, és használja a mellékelt tapadásmentes tányérokat (C).

A légsütőt az általában sütnivaló falatokhoz is használhatja.

A ropogós sültkrumpli elkészítéséhez az optimális mennyiség körülbelül 1,2-1,7 kg.

Előre beállított programok

Az alábbi táblázat az érintőkijelzőn elérhető előre beállított programokat mutatja. Minden szimbólum egy főzési programnak felel meg. A program egy ajánlott sütési hőmérséklettel és idővel van beállítva az étel típusától függően.

A főzési idő hozzávetőleges, függ a felhasznált hozzávalók vastagságától és mennyiségétől is. Lehetséges az előre beállított sütési programok idejének és hőmérsékletének megváltoztatása.

MENÜ	AKTÍV TERÜLETEK	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐ (PERC)	HŐMÉRSÉKLETI TARTOMÁNY (°C)	IDŐ TARTOMÁNY	RÁZÁSI IDŐ
LÉGSÜTŐ	1 ZÓNA	190	15	80-200	1-60	2/3 IDŐ
LÉGSÜTŐ	2 ZÓNA	190	18	80-200	1-60	2/3 IDŐ
PÖRKÖLÉS	1 ZÓNA	180	30	80-200	1-60	2/3 IDŐ
PÖRKÖLÉS	2 ZÓNA	180	35	80-200	1-60	2/3 IDŐ
ROSTON SÜTÉS	1 ZÓNA	200	10	200	1-60	NINCS
ROSTON SÜTÉS	2 ZÓNA	200	13	200	1-60	NINCS
SÜTÉS	1 ZÓNA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 IDŐ
SÜTÉS	2 ZÓNA	80-200	25	80-200	1-60	2/3 IDŐ
ELŐMELEGÍTÉS	1 ZÓNA	80-200	6	80-200	1-60	NINCS
ELŐMELEGÍTÉS	2 ZÓNA	80-200	9	80-200	1-60	NINCS
DEHIDRATÁLÁS	1 ZÓNA	35-80	480	35-80	1-60	NINCS
DEHIDRATÁLÁS	2 ZÓNA	35-80	480	35-80	1-60	NINCS
MELEGEN TARTÁS	1 ZÓNA	40-100	30	40-100	1-60	NINCS
MELEGEN TARTÁS	2 ZÓNA	40-100	30	40-100	1-60	NINCS
SÜLT KRUMPLI	1 ZÓNA	80-200	20	80-200	1-60	2/3 IDŐ
SÜLT KRUMPLI	2 ZÓNA	80-200	24	80-200	1-60	2/3 IDŐ

A következő táblázat a különböző típusú ételek hozzávetőleges idejét és hőmérsékletét mutatja:

ÉTEL	IDŐ (PERCEK BEN)	HŐMÉRSÉKLET (°C)
Sült krumpli (fagyasztott)	15-20	200
Sült krumpli (friss)	20-30 (a burgonya szeletelésétől függően)	180-200
Sült zöldségek	10-15	200
Krokkett	12-15	190
Csirkefalatok	10	200
Csirkeláb	20-25	190
Steak	10-15	190
Húsgolyó	8	180
Garnélarák	15-20	160
Sütemény	20-30	160
Quiche	25-30	180
Hal	15-20	160-180
Sertésszelet	10-15	200
Tavaszi tekercs	10-15	200
Zöldség	10-20	180
Kagylófélék	10-12	160

Előmelegítő funkció

A készülék hozzávalók nélküli előmelegítéséhez vagy az ételek újramelegítéséhez nyomja meg a sült krumpli program gombot, amely lehetővé teszi a 60 és 200 °C közötti főzési hőmérséklet és az 1 és 60 perc közötti főzési idő kiválasztását.

Dehidratáló funkció

A dehidratáló funkció lehetővé teszi az élelmiszerek hatékony dehidratálását az optimális tárolás érdekében. A meleg levegő szabadon kering a készülék belsejében, ezzel egyenletesen szárítva az élelmiszereket, miközben minimalizálja az egészséges vitaminok elvesztését.

Ez a funkció használható gyümölcsök, zöldségek és gombák fogyasztásához, vagy virágok és növények kiszáradására. Dehidratálás előtt helyezze be a két tapadásmentes tányért a kosarakba.

Az alábbi táblázat a hozzávetőleges kiszáradási időket és hőmérsékleteket mutatja a különböző élelmiszerekhez:

ÉTEL	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐ
Növények	35-40	5-től 15/20 óráig
Zöldségek	50-55	
Gyümölcsök	55-60	
Hal/Hús	65-70	2-től 8 óráig

Az időzítő legfeljebb 24 órára állítható be. Ha a kiszáradás több időt igényelne, állítsa be újra a készüléket az előző beállított idő lejáratával.

Tisztítás és karbantartás:

Figyelmeztetés

Fennáll az áramütés veszélye. Ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba. Ne töltsen meg vízzel a kosarakat, amikor azok a sütőtérben vannak.

Figyelmeztetés!

Húzza ki a készüléket a konnektorból, majd várja meg, míg a forró részek kihűlnek, mielőtt bármilyen tisztítási és karbantartási műveletet végezne.

Figyelmeztetés!

Ne használjon súroló hatású tisztítószerkeket vagy fémeszközöket, hogy elkerülje a bevonat megkarcolását és károsodását. Soha ne használjon olyan oldószert, amely károsíthatja a műanyag alkatrészeket.

Figyelmeztetés!

Mindig húzza ki a készüléket az egyes alkatrészek behelyezése vagy eltávolítása előtt.

A készülék tisztítása:

Tisztítsa meg a készülék nem eltávolítható részeit egy nem súroló hatású nedves ruhával, hogy elkerülje a bevonat megsértését. Szárítsa meg száraz ruhával.

Tisztítsa meg a sütőteret egy nem súroló hatású, meleg vízbe áztatott ruhával. Szárítsa meg száraz ruhával.

Tisztítsa meg a fűtőelemet egy száraz ronggyal, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat.

Az alkatrészek megtisztítása:

A tapadásmentes tálak és a kosarak tapadásmentes anyagból készültek: a hosszantartó használat után esetlegesen megjelenő homályosság és nyomok normálisak, és nincsenek befolyással a főzésre és az étel ízére.

A tapadásmentes tányérok és a kosarak mosogatógépben moshatóak. A tapadásmentes bevonat élettartamának meghosszabbítása érdekében a tapadásmentes tányérok (C) és a kosarak (F) kézi mosása javasolt. Használjon közönséges mosogatószeret és puha, nem súroló szivacsot.

A kosárban lévő ételmaradékok felpuhítása érdekében megtöltheti forró vízzel. Adjon hozzá pár cseppnyi mosószert. 10 percig pihentesse. Mossa meg és szárítsa meg.

Kiiktatás:

A készülék üzemén kívül helyezése esetén ki kell húzni a konnektorból. Ha meg szeretné semmisíteni a készüléket, válassza szét a készülék különböző részeit, és az összetételeknek és a felhasználási országban hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa azokat.

Hibaelhárítás

Problémák	Lehetséges okok	Megoldások
A készülék nem működik.	Nincs bedugva a tápkábel.	Dugja be a dugót a konnektorba, amelynek földelve kell lennie.
	Nincs beállítva az időzítő.	Nyomja meg az IDŐ gombot és állítsa be a kívánt főzési időt. Nyomja meg a start/szünet () gombot a főzés elkezdéséhez.
	A kosár nincs megfelelően behelyezve.	Megfelelően helyezze be a kosarat a sütőtérbe. A helyes beillesztéskor egy "kattanást" fog hallani.
A hozzávalók nincsenek készen.	Túl nagy a kosárban lévő hozzávalók mennyisége.	Tegyen kevesebb hozzávalót a kosárba. Kisebb mennyiségű ételt könnyebben egyenletesen elkészíteni.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Nyomja meg a TEMP gombot, és állítson be egy
	Túl rövid a választott sütési idő.	magasabb főzési hőmérsékletet. Folyamodjon a receptkönyvhöz.
Az összetevők nem sülnek meg egyenletesen.	Néhány hozzávalót többször is meg kell keverni főzés közben.	A tetején található vagy más hozzávalókkal fedett hozzávalókat főzés közben meg kell keverni.
A sült falatok nem ropogósak.	Olyan harapnivalókat használjon, amelyeket hagyományos módon kell megfőzni.	Készítse el a harapnivalókat a sütőben, vagy kenje be olajjal, mielőtt a kosárba tenné őket. Helyezze be a tapadásmentes tányért a kosárba, hogy ezáltal fokozza az étel ropogósságát.
A kosarat nem lehet teljesen behelyezni a sütőtérbe.	A kosárban lévő összetevők mennyisége túl nagy.	Tegyen kevesebb hozzávalót a kosárba. A kisebb mennyiségű étel egyenletesebben átsül.
	A kosár helytelenül van behelyezve a sütőtérbe.	Megfelelően helyezze be a kosarat a sütőtérbe. A helyes beillesztéskor egy "kattanást" fog hallani.
Din aparat iese fum alb.	A hozzávalók, amelyeket főz, túl zsírosak.	Zsírosabb hozzávaló sütésekor több olaj rakódik le a tartályban. Az olaj több fehér füstöt termel főzéskor. Ez nincs hatással sem az összetevők elkészítésére, sem magára a készülékre.
	A kosárban az előző főzésből maradt zsírmaradványok vannak.	A fehér füstöt a kosárban lévő zsír vagy olaj melegezése okozza. Alaposan tisztítsa meg a kosarat használat után.
A hasábokra vágott friss burgonya nem sül át egyenletesen.	A felhasznált burgonya nem alkalmas sütéshez.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy főzéskor keverje meg.
	A burgonyát sütés előtt mossa meg és szárítsa meg.	Mossa meg a burgonyát, és távolítsa el a burgonyára rakódott keményítőt.
A hasábokra vágott friss burgonya nem ropogós, amikor kivesszem a sütőből.	Cât de cronăți sunt cartofii prăjiți depinde de cantitatea de apă conținută în cartofi și de cantitatea de ulei adăugată în friteuză.	Még az olaj hozzáadása előtt feltétlenül szárítsa fel a vizet a burgonya külső részéről.
		A burgonyát vágja kisebb kockákra, hogy ezáltal ropogósabb legyen.
		Adjon hozzá egy kicsivel több olajat, hogy ropogósabb legyen.
		Helyezze be a tapadásmentes tányért a kosárba, hogy fokozza az étel ropogósságát.

Garancia

A jótállás biztosítója és a hivatalos szervizszolgáltató az AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Szlovénia, felelősséget vállal azért, hogy a termék garanciális időszak alatti működése kifogástalan legyen. A jótállási idő alatt, amely a termék kiszállításával kezdődik, a termék minden hiányosságát és hibáját kijavítjuk, amely a termék normál használatának eredményeként fordul elő. A garancia érvénytelenné válik, amennyiben a terméket a jótállási kártya kibocsátója által nem felhatalmazott személy manipulálta, vagy ha a javításhoz nem eredeti alkatrészeket használtak fel.

Ha a terméket a szervizelés kérvényezésétől számított 45 napon belül nem javítják meg, a jótállás biztosítója kicseréli egy új, azonos és hibátlan termékre ingyenesen. A jótállás ideje meghosszabbodik az igénybe vett javítási napok számával.

A garancia nem terjed ki a következőkre:

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

A garancia abban az országban érvényes, ahol a vásárlás történt, és a vásárlás helyszínén érvényesül, vagy egy erre a piacra felhatalmazott viszonteladónál, amely a csomagoláson található terméknylatkozatban megtalálható. A jótállás nem zárja ki a fogyasztó jogait, amelyek az eladó felelősségéből származnak a szállított áruk hibáiért. A jótállás ideje 24 hónap. Az egyes piacokon az importőr felelős a termék javításáért.

Termék: _____

Az áru kiszállításának dátuma: _____

KÖRNYEZETBARÁT
ÁRTALMATLANÍTÁS



ЗА ОВОЈ ПРИРАЧНИК

Апаратот е произведен во согласност со важечките специфични Европски стандарди и сите делови што се потенцијално опасни за корисникот се заштитени. Внимателно прочитајте го ова упатство пред употреба. Користете го апаратот само за наменетата употреба за да избегнете можни повреди и оштетувања. Чувајте го ова упатство при рака за идна референца. Доколку одлучите да го дадете овој апарат на други луѓе, не заборавајте да ги вклучите и овие упатства.

Информациите дадени во овој прирачник се означени со следните симболи, што значат:



Опасност за деца



Предупредување за изгореници



Опасност поради струја



Предупредување – материјална штета



Опасност од оштетување поради други причини

НАМЕНСКА УПОТРЕБА

Апаратот може да се користи за готвење цврста храна. Не го користете апаратот за готвење течна храна. Доколку е потребно за готвење, може да се додадат мали количества течност, проверувајќи дали течноста се апсорбира од цврстата храна пред да се истури повеќе течност, доколку се додаде прекумерна количина течност, може да истече и да го оштети апаратот.

Овој апарат не треба да се користи за комерцијални и индустриски цели.

Каква било друга употреба на апаратот не е наменета од страна на Производителот, кој е ослободен од каква било одговорност за штета од секаков вид, настаната од неправилна употреба на апаратот. Неправилната употреба исто така резултира со поништување на каква било форма на гаранција.

РЕЗИДУАЛНИ РИЗИЦИ



Предупредување!



Опасност поради струја. Не го потопувајте апаратот во вода или други течности.

Предупредување за изгореници. Не ги допирајте кошниците, преградата за готвење, нелепливите плочки и внатрешните метални делови на апаратот кога апаратот работи или во минутите по неговото исклучување. Почекајте топлиите делови да се изладат.

БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

Внимателно прочитајте ги упатствата пред употреба.

Апаратот е дизајниран за да се користи за домаќинство или слично, како што се:

- во областите за готвење резервирани за вработените во продавниците, канцелариите и други професионални средини,
- на фарми,
- хотели, мотели, ноќевање со појадок, и други станбени објекти (за користење од страна на гостите).

•Одбиваме каква било одговорност за злоупотреба или каква било употреба различна од онаа што е наведена во овој прирачник.

Неправилната употреба, исто така, резултира со поништување на каква било форма на гаранција.

- Предлагаме да го чувате оригиналното пакување, бидејќи не се обезбедува бесплатна помош за дефекти кои се резултат на несоодветно пакување на производот во моментот на испорака до овластен сервисен центар.
- За да не ја загорите безбедноста на апаратот, користете само оригинални резервни делови и додатоци овластени од производителот.
- Апаратот е во согласност со Регулативата (ЕС) Бр. 1935/2004 од 27/10/2004 година во врска со материјалите наменети да дојдат во контакт со прехранбени производи.



Опасност за децата.

· Апаратот може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни, или ментални капацитети, или коишто имаат недостаток од искуство или знаење, само доколку се надгледувани од одговорно лице или доколку ги примиле и разбрале упатствата и постоечките опасности при користење на апаратот.

· Децата не треба да си играат со апаратот.

· Операциите за чистење и одржување опишани во ова упатство не треба да ги вршат деца освен ако се постари од 8 години и се под надзор.

· Секогаш чувајте го апаратот и кабелот за напојување подалеку од дофат на деца под 8-годишна возраст.

· Не дозволувајте кабелот за напојување да виси на место каде што детето може да го фати.

· Поставете го апаратот така што децата нема да можат да допрат до жешките делови.

· Не го оставајте пакувањето во близина на деца бидејќи тоа е потенцијален извор на опасност.

· Доколку одлучите да го фрлите овој апарат како отпад, се препорачува да го ставите во неработење со отсекување на кабелот за напојување. Исто така се препорачува да се неутрализираат деловите од апаратот кои можат да претставуваат опасност, особено за деца кои би можеле да го користат апаратот како играчка.



Предупредување за изгореници.

· Исклучете го апаратот од струја и почекајте топлиите делови да се изладат пред да извршите какви било операции за чистење и одржување.

· Не ги допирајте кошниците, преградата за готвење, нелепливите плочи, и внатрешните метални делови на апаратот кога апаратот работи или во минутите по неговото исклучување.

· Фатете ја кошницата само за рачката и користете држачи за садови или крпи за да ја извадите кошницата.

· Не ја полнете кошницата со масло. Опасност од пожар.

- За време на употребата, се ослободуваат воздух и топла пара од доводот за воздух. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од доводот на воздух.
- Кога кошницата ќе се извади од преградата за готвење, исто така излегуваат воздух и топла пара. Држете ги рацете и лицето подалеку од преградата за готвење.



· Предупредување: топла површина.



Опасност поради струја

- Пред да го приклучите апаратот на напојување, проверете дали напонот прикажан на плочката со спецификации под апаратот се совпаѓа со локалниот напон.
- Употребата на продолжни кабли кои не се овластени од производителот може да доведе до оштетувања и несреќи.
- Секогаш поврзувајте го апаратот во заземјен штекер.
- Не поврзувајте друга опрема со голема моќност (како што се шпорети, пегли, радијатори) на истиот штекер. Опасност од електрично преоптоварување.
- Никогаш не го влечете кабелот за напојување или апаратот за да го исклучите приклучокот од штекерот.
- Никогаш не ставајте живи делови во контакт со вода: ризик од краток спој или електричен удар.
- Не го оставајте кабелот за напојување на остри делови или остри рабови.
- Погрижете се кабелот за напојување никогаш да не допира жешки површини.
- Чистењето и одржувањето треба да се вршат кога апаратот е исклучен и исклучен од штекерот.
- Не го потопувајте апаратот во вода или други течности.
- Не го користете апаратот ако вашите раце се влажни или ако сте боси.
- Доколку апаратот остане неискористен, исто така и за краток временски период, исклучете го и секогаш исклучувајте го кабелот за напојување од штекерот.
- Не го оставајте апаратот без надзор додека е приклучен на напојување.



Предупредување – материјална штета

- Поставете го апаратот на стабилна и сува површина.
- Не го ставајте апаратот на многу жешки површини или во близина на отворен пламен за да спречите оштетување на облогата.
- Не го ставајте апаратот во близина на запаливи материјали (како што се ткаенини, завеси).
- Кабелот за напојување не смее да ги допира жешките делови на апаратот.
- Целосно одмотнете го кабелот за напојување пред употреба.
- Апаратот не смее да се напојува со надворешни тајмери или посебни системи на далечинско управување.
- Не го попречувајте доводот на воздух кога апаратот работи, за да избегнете материјална штета и/или прегревање на апаратот.
- Ставајте ги состојките само во кошниците за да спречите храната да допира до електричните делови.
- Секогаш проверувајте дали кошниците се правилно вметнати во преградата за готвење пред да го вклучите апаратот.
- Никогаш не го користете апаратот без да ги вметнете кошниците во преградата за готвење.
- Никогаш не ја полнете кошницата над максималното ниво.
- Никогаш не ставајте предмети врз апаратот.
- Не ракувајте со празен апарат.
- Не го користете апаратот на отворено.
- Не го оставајте апаратот изложен на временски услови (како дожд или сонце).
- Откако ќе го исклучите апаратот од струја и кога ќе се оладат жешките делови, апаратот треба да се чисти само со неабразивна крпа малку натопена со вода и неколку капки благ, неагресивен детергент.
- Никогаш не користете растворувачи кои можат да ги оштетат пластичните делови.



Опасност од оштетување поради други причини

- За да го подигнете апаратот, држете го за телото.
- Не го поместувајте апаратот без да ја отстраните храната од кошниците.
- Ставете го апаратот во средина која е доволно осветлена, чиста и каде што штекерот е лесно достапен.
- Апаратот треба да се користи и да се остави на стабилна површина.
- Апаратот не треба да се користи ако паднал, ако има видливи знаци на оштетување, или ако има протекување на вода. Не го користете апаратот ако кабелот за напојување или приклучокот се оштетени или ако апаратот е неисправен.

СЕКОГАШ ЧУВАЈТЕ ГИ ОВИЕ УПАТСТВА ЗА ИДНА РЕФЕРЕНЦА.

A készülék leírása

- A – Тело на апаратот
- B – Екран на допир
- C – Нелепливи плочи
- D – Рачки на кошницата
- E – Копчиња за отклучување на кошницата
- F – Кошница
- G – Преграда за готвење
- H – Кабел за напојување
- I – Довод на воздух

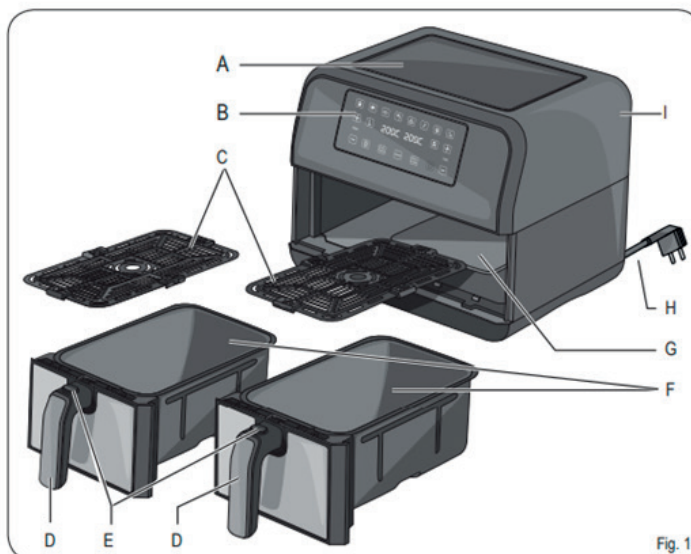















Fig. 1

Опис на екранот на допир

Претходно поставени програми за готвење

Копче
Воздушна фритеза
Печење
Запечување
Печење тесто
Пред-загревање
Дехидрација
Чување топло
Помфрит

Копчиња за функции		
	Копче	Опис
	Копче за Старт & Пауза	Му овозможува на корисникот да го започне или паузира готвењето.
	Копче SYNC FINISH	Му овозможува на корисникот да синхронизира различни времиња на готвење за двете кошници, така што тие завршуваат со готвењето во исто време.
	Копче SHAKE	Му овозможува на корисникот да го активира или деактивира звучниот сигнал што ја означува потребата за протресување или промешување на храната кога апаратот ќе достигне 2/3 од вкупното време за готвење.
	Копче DUAL COOK	Му овозможува на корисникот да ги примени истите поставки на втората кошница коишто се одбрани за првата кошница. Двете зони на готвење стануваат едно, и тоа е идеално за поголеми количини на храна.
	Копче ON / OFF	Му овозможува на корисникот да го вклучи или исклучи апаратот.
	LEFT контролно копче на кошница	Му овозможува на корисникот да ги одбере поставките за готвење за левата кошница.
	RIGHT контролно копче на кошница	Му овозможува на корисникот да ги одбере поставките за готвење за десната кошница.
	Копче TEMP	Му овозможува на корисникот рачно да ја прилагоди температурата на готвење. Притиснете ги копчињата  или  за да ја зголемите или намалите температурата на готвење.
	Копче TIME	Му овозможува на корисникот рачно да го прилагоди времето на готвење. Притиснете ги копчињата  или  за да го зголемите или намалите времето на готвење.

Податоци за идентификација:

Следните податоци за идентификација на уредот се наведени на плочата на основата на апаратот:

- Производител и CE ознака
- Модел [Mod.]
- Сериски број [SN]
- Напон на напојување [V] и фреквенција [Hz]
- Потрошувачка на електрична енергија [W]

Пред употреба:

1. Отстранете го материјалот за пакување и проверете дали се присутни сите компоненти.

Предупредување!

Поставете го апаратот на растојание од најмалку 10 cm од сидови, мебел, или други апарати.

Предупредување!

Никогаш не го потопувајте телото на апаратот, приклучокот и кабелот за напојување во вода или други течности. Не ги полнете кошниците со вода кога се поставени во преградата за готвење.

Предупредување!

Секогаш исклучувајте го апаратот пред да вметнете или извадете поединечни компоненти.

2. Поставете го апаратот на рамна, стабилна површина која е отпорна на топлина.
3. Целосно одмотајте го кабелот за напојување.

Пред да го користите апаратот, препорачливо е да ги исчистите сите делови што се отстрануваат и што доаѓаат во допир со храната. Користете влажна крпа со топла вода и благ детергент. Добро исушете. Нелепливите плочи и кошниците се безбедни за машинско миење садови.

Апаратот е опремен со две кошници за готвење. Можно е да се готви храна во двете кошници (прочитајте го делот „Двојно готвење“) или да се користи само една (прочитајте го делот „Единечно готвење“). Апаратот работи само доколку и двете кошници се правилно вметнати во преградата за готвење, дури и ако една од нив е празна.

Нелепливите плочи ја зголемуваат крцкавоста на храната. Користењето на нелепливите плочи е опционално.

Пред готвењето:

- Доколку сакате да ја зголемите крцкавоста на храната, вметнете ја нелепливата плоча (C) во кошницата.

1. Ставете ја храната во кошницата (F). Не го надминувајте максималното ниво. Максималното ниво е означено со подигната линија на надворешната површина на кошниците.

Не ја полнете кошницата со масло.


2. Внесете ја кошницата во преградата за готвење (G). Точното вметнување е означено со „клик“.

Предупредување!!

Погрижете се кошниците да бидат правилно вметнати и заклучени пред да работите со апаратот.

Апаратот е опремен со систем што го спречува неговото работење доколку кошниците не се правилно вметнати во преградата за готвење. Екранот (B) го прикажува зборот "Pot".

3. Приклучете го апаратот во штекер.

4. Притиснете го копчето ON/OFF 

Кога го користите апаратот за прв пат, можно е да забележите ослободување на слаба миризба и малку чад: ова се смета за сосем нормално бидејќи некои делови се малку подмачкани, и ова ќе престане да се појавува за кратко време. Ова нема да има влијание на работењето на апаратот.

Единечно готвење:

1. Притиснете го десното контролно копче (R) или пак левото (L) за да овозможите готвење во посакуваната кошница.


2. Изберете ја претходно поставената програма за готвење, зависно од видот на храна што треба да се готви (прочитајте го делот „Совети за Готвење“ за детали на програмите).

Секоја претходно поставена програма има стандардно време за готвење, но можно е рачно да се постават температурата и времето на готвење:

- Притиснете ги TEMP копчињата +или – за да ја поставите температурата на готвење, во интервали од 5°C.

- Притиснете ги TIME копчињата +или – за да го поставите времето на готвење, во интервали од 1 минута.

За да се зголеми брзината на избор, притиснете и држете ги копчињата за поставување температура и време на готвење.

- Притиснете го копчето SHAKE  за да го активирате звучниот сигнал што предлага протресување или мешање на храната кога апаратот ќе достигне 2/3 од вкупното време за готвење.

3. Притиснете го копчето старт/пауза . Апаратот започнува да ја готви храната.

За време на готвењето, екранот (B) наизменично ќе го покажува времето што се намалува и поставената температура. За да се променат времето и температурата за време на готвењето, притиснете го контролното копче на десната кошница (R) или левото (L), потоа притиснете ги копчињата на поставките + или – за да го одберете времето на готвење или температура. Не е неопходно да се потврди промената, за неколку минути ќе започне промената. Апаратот може да се паузира за време на работењето, на пример, за да се измешаат состојките за време на процесот на готвење.

Предупредување!

Опасност од изгореници. Не ги допирајте металните делови на апаратот.

Кога кошницата е отстранета од преградата за готвење, исто така се ослободуваат воздух и жешка пареа.

Држете ги рацете и лицето подалеку од преградата за готвење.

- Притиснете го копчето старт/пауза . Апаратот го запира процесот на готвење.

- Притиснете го копчето за отклучување (E) на кошницата (F). Фатете ја рачката (D) и отстранете ја кошницата што се користи од преградата за готвење (G).


- Протресете ја кошницата за да се зготват состојките подеднакво.

- За да продолжите со работењето со апаратот, вметнете ја кошницата во преградата за готвење. Притиснете го копчето старт/пауза (.)


Двојно готвење:

Функцијата двојно готвење може да се користи за да се готви истата храна во двете кошници, или да се готви различна храна во исто време.

Доколку сакате да ја готвите истата храна во двете кошници, можно е да се активира функцијата DUAL COOK која што ќе ги претвори двете зони на готвење во една, идеално за да се готви голема количина на храна.

- Притиснете го копчето DUAL COOK . Символите на десното контролно копче на кошницата (R) и левото (L) светкаат.

- Одберете ја посакуваната програма на готвење. Поставките ќе бидат применети во двете кошници.

- Притиснете го копчето старт/пауза .

Алтернативно, можно е да се готви различна храна во двете кошници:


- Одберете ги поставките за готвење за левата кошница и потоа за десната кошница. Следете ја процедурата опишана во делот „единечно готвење“.

Изберете ги поставките за готвење според храната што е ставена во секоја кошница.

Поставките за готвење што се одбрани можат да бидат различни за двете кошници.

Апаратот е опремен со функцијата SYNC FINISH за да се синхронизира времето за готвење кога сакате да готвите различна храна во двете кошници. На тој начин готвењето на храната ќе заврши во исто време. За да ја активирате функцијата SYNC FINISH:

- Одберете ги различните поставки за готвење за двете кошници преку контролните копчиња за десна (R) и лева (L) кошница.

- Притиснете го копчето SYNC FINISH . Апаратот автоматски ќе го регулира почетокот на процесот на готвење на двете кошници.

Готвењето на храната ќе заврши во исто време.


- Притиснете го копчето START/PAUSE . Доколку е активирана функцијата SYNC FINISH и сакате да ги промешате состојките додека

готвите, притиснете го копчето START/PAUSE  за да ги стопирате двата процеса на готвење.

По готвењето

Кога готвењето е завршено, апаратот пушта звук неколку пати, и екранот го прикажува зборот „End“.

Доколку состојките не се готови, вратете ја кошницата назад во преградата за готвење и поставете го тајмерот на уште неколку минути.

- За да го стопирате рачно процесот на готвење, притиснете го копчето ON/OFF .

Предупредување!

Не ги допирајте кошниците, преградата за готвење, нелепливите плочи, и внатрешните метални делови на апаратот додека работи или во минутите по неговото исклучување. Почекајте жешките делови да се изладат.

Предупредување!

Уверете се дека состојките што се готват се златно кафеави и не се црни или темни. Отстранете ги потенцијално изгорените делови од состојките.

Не користете метален прибор за да ја извадите храната од кошницата.


1. Притиснете го копчето за исклучување (E) на кошницата (F). Фатете ја рачката (D) и извадете ја кошницата што се употребува од преградата за готвење (G).

2. Ставете ја храната во чинија. Послужете.

Секој остаток од масло ќе се собере на дното од кошницата.

На крајот на процесот на готвење, апаратот може веднаш да се користи за подготовка на друга храна.

Функција за автоматско исклучување

Овој апарат има тајмер. Кога тајмерот ќе стигне до „0“ апаратот пушта звук и автоматски се исклучува. За да се исклучи рачно апаратот, притиснете го копчето ON/OFF  Системот на вентилација престанува да работи неколку моменти подоцна.

Совети за подготовка

За помалите состојки е потребно пократко време за готвење споредено со поголемите состојки. За поголема количина на состојки потребно е малку подолго време за подготовка додека за помала количина на состојки потребно е малку пократко време.

Мешањето на помалите состојки додека се готви го оптимизира крајниот резултат и помага подеднакво да се зготват состојките.

За крцкав резултат, додадете лажица масло на свежите или замрзнати компири и користете ги дадените нелепливи плочи (C).

Исто така можете да ја користите фритезата и за закуски коишто вообичаено ги печете.

Оптималната количина за правење крцкав помфрит е околу 1.2-1.7 kg.

Претходно поставени програми

Следната табела ги прикажува претходно поставените програми на екранот на допир. Секој симбол одговара на програма за готвење.

Програмата е поставена со препорачани температура и време на готвење врз основа на видот на храната. Времето за готвење е приближно, исто така зависи и од дебелината и количеството на состојките што се користат. Можно е да се променат времето и

температурата на претходно поставените програми за готвење.

МЕНИ	АКТИВНА ЗОНА	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕ (МИНУТИ)	ОПСЕГ НА ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ОПСЕГ НА ВРЕМЕ	ВРЕМЕ НА ПРОТРЕСУВАЊЕ
ФРИТЕЗА	1 ЗОНА	190	15	80-200	1-60	2/3 ВРЕМЕ
ФРИТЕЗА	2 ЗОНИ	190	18	80-200	1-60	2/3 ВРЕМЕ
ПЕЧЕЊЕ	1 ЗОНА	180	30	80-200	1-60	2/3 ВРЕМЕ
ПЕЧЕЊЕ	2 ЗОНИ	180	35	80-200	1-60	2/3 ВРЕМЕ
ЗАПЕЧУВАЊЕ	1 ЗОНА	200	10	200	1-60	НЕ
ЗАПЕЧУВАЊЕ	2 ЗОНИ	200	13	200	1-60	НЕ
ПЕЧЕЊЕ ТЕСТО	1 ЗОНА	80-200	20	80-200	1-60	2/3 ВРЕМЕ
ПЕЧЕЊЕ ТЕСТО	2 ЗОНИ	80-200	25	80-200	1-60	2/3 ВРЕМЕ
ПОВТОРНО ЗАТОПЛУВАЊЕ	1 ЗОНА	80-200	6	80-200	1-60	НЕ
ПОВТОРНО ЗАТОПЛУВАЊЕ	2 ЗОНИ	80-200	9	80-200	1-60	НЕ
ДЕХИДРАЦИЈА	1 ЗОНА	35-80	480	35-80	1-60	НЕ
ДЕХИДРАЦИЈА	2 ЗОНИ	35-80	480	35-80	1-60	НЕ
ЧУВАЊЕ ТОПЛО	1 ЗОНА	40-100	30	40-100	1-60	НЕ
ЧУВАЊЕ ТОПЛО	2 ЗОНИ	40-100	30	40-100	1-60	НЕ
ПОМФРИТ	1 ЗОНА	80-200	20	80-200	1-60	2/3 ВРЕМЕ
ПОМФРИТ	2 ЗОНИ	80-200	24	80-200	1-60	2/3 ВРЕМЕ

Следната табела ги прикажува приближните времиња и температури за различни видови храна:

ÉTEL	IDŐ (PERCEKBEN)	HŐMÉRSÉKLET (°C)
Sült krumpli (fagyasz- tott)	15-20	200
Sült krumpli (friss)	20-30 (a burgonya szeletelésétől függően)	180-200
Sült zöldségek	10-15	200
Krokkett	12-15	190
Csirkefalatok	10	200
Csirkeláb	20-25	190
Steak	10-15	190
Húsgolyó	8	180
Garnélarák	15-20	160
Sütemény	20-30	160
Quiche	25-30	180
Hal	15-20	160-180
Sertésszelet	10-15	200
Tavaszi tekerics	10-15	200
Zöldség	10-20	180
Kagylófélék	10-12	160

Функција на предзагревање

За да го загреете апаратот без состојки или повторно да ја загреете храната, притиснете го копчето за програмата Помфрит, што овозможува да се одбере температура на готвење помеѓу 60 и 200 °C и време на готвење помеѓу 1 и 60 минути.

Функција на дехидрација

Функцијата на дехидрација овозможува ефикасно да се дехидрира храната за оптимално зачувување. Топлиот воздух циркулира слободно во апаратот и ја суши храната подеднакво додека ја минимизира загубата на здрави витамини.

Оваа функција може да се користи за уживање во овошје, зеленчук, и печурки, или да се сушат цвеќиња и растенија. Пред дехидрирање, вметнете ги двете нелепливи плочи во кошниците.

Следната табела ги прикажува приближните времиња и температури на дехидрација за различни видови храна:

ХРАНА	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕ
Билки	35-40	Од 5 до 15/20 часа
Зеленчук	50-55	
Овошје	55-60	
Риба/Месо	65-70	Од 2 до 8 часа

Тајмерот може да се постави до 24 часа. Доколку е потребно подолго време за дехидрација, поставете го апаратот повторно на крајот на поставеното време.

Чистење и одржување:



Предупредување!

Опасност од струен удар. Не го потопувајте апаратот во вода или други течности. Не ги полнете кошниците со вода кога се поставени во преградата за готвење.



Предупредување!

Исклучете го апаратот од струја и почекајте жешките делови да се изладат пред да извршите какви било операции за чистење и одржување.



Предупредување!

Не користете абразивни чистачи или метален прибор за да одбегнете гребење и оштетување на подлогата. Никогаш не користете растворувачи кои ги оштетуваат пластичните делови.



Предупредување!

Секогаш исклучувајте го апаратот пред да вметнете или извадите поединечни компоненти.

Чистење на апаратот:

Чистете ги неотстранливите делови од апаратот со користење на неабразивна влажна крпа за да спречите оштетување на облогата. Се суши со помош на сува крпа.

Чистете ја преградата за готвење со неабразивна крпа, потопена во топла вода. Се суши со помош на сува крпа.

Исчистете ја грејната компонента со сува крпа за да ги отстраните остатоците од храна.

Чистење на компонентите:

Нелепливите плочи и кошници се направени од нелеплив материјал: секоја непросирност и ознака што може да се појават по долготрајна употреба е нормално и не влијае на готвењето и вкусот на храната.

Нелепливите плочи и кошниците се безбедни за миење во машина за садови. За да се продолжи векот на нелепливиот слој, се препорачува рачно да се мијат нелепливите плочи (C) и кошниците (F). Користете обичен детергент за садови и мек неабразивен сунѓер.

За омекнување на остатоците од храна во кошницата, можно е да се наполни со топла вода. Додадете неколку капки детергент. Оставете да делува 10 минути. Измијте и исушете.

Демонтирање:

Во случај на демонтирање на апаратот, треба да се исклучи од штекерот. Доколку сакате да го фрлите апаратот, одделете ги разните делови од апаратот, и фрлете ги според нивниот состав и законските одредби кои се на сила во земјата на користење.

Решавање проблеми:

Проблеми	Можни причини	Решенија
Апаратот не работи.	Кабелот за напојување не е вклучен.	Вметнете го приклучокот во штекер кој мора да биде заземјен.
	Тајмерот не е поставен.	Притиснете го копчето TIME и поставете го посакуваното време за готвење. Притиснете го копчето старт/пауза () за да започнете со готвењето.
	Кошницата не е правилно вметната.	Правилно вметнете ја кошницата во преградата за готвење. Правилното вметнување е направено со „клик“.
Состојките не се готови.	Количината на состојките во кошницата е премногу.	Ставете помалку состојки во кошницата. Малите количини на храна полесно се готват рамномерно.
	Поставената температура е премногу ниска.	Притиснете го копчето TEMP и поставете повисока температура на готвење. Погледнете ја книгата со рецепти.
	Времето за готвење е премногу кратко.	Притиснете го копчето TIME и поставете подолго време на готвење. Погледнете ја книгата со рецепти.
Состојките не се рамномерно зготвени.	Некои состојки треба да се мешаат неколку пати додека се готви.	Состојките одозгора или оние што се покриени со други состојки треба да се промешаат додека се готви.
Пржените закуски не се крцкави.	Користете закуски кои треба да се готват на традиционален начин.	Подгответе ги закуските во рерна или премачкајте ги закуските со масло пред да ги ставите во кошницата.
		Вметнете ја нелепливата плоча за да ја зголемите крцкавоста на храната.
Кошницата не може целосно да се вметне во преградата за готвење.	Количината на состојките во кошницата е премногу.	Ставете помалку состојки во кошницата. Помалото количество храна се готви порамномерно.
	Кошницата не е вметната правилно во преградата за готвење.	Правилно вметнете ја кошницата во преградата за готвење. Правилното вметнување е направено со „клик“.
Од апаратот излегува бел чад.	Состојките што ги готвите се помасни.	Кога пржите помасни состојки повеќе масло се наталожува во садот. Маслото произведува повеќе бел чад за време на готвењето. Ова нема влијание на подготовката на состојките или на апаратот.
	Во кошницата има остатоци од маснотии од претходното готвење.	Белиот чад е предизвикан од затоплувањето на маснотиите или маслото во кошницата. Исклестете ја кошницата темелно пред употреба.
Свежите компири, исечени на стапчиња, не се рамномерно испржени.	Видот на компирите што се пржи не е погоден за пржење.	Користете свежи компири и погрижете се да ги измешате додека готвите.
	Измийте ги и исушете ги компирите пред да ги пржите.	Измийте ги компирите и отстранете го целиот скроб што се наталожил на компирите.
Свежите компири, исечени на стапчиња, не се крцкави кога ќе се извадат од фритезата.	Крцкавоста на пржените компири зависи од количината на вода содржана во компирите и од количината на масло додадено во пржењето.	Погрижете се да ја исушите водата од надворешните делови на компирите пред да го додадете маслото.
		Исечете ги компирите на помали стапчиња за поголема крцкавост.
		Додадете малку повеќе масло за поголема крцкавост.
		Вметнете ја нелепливата плоча во кошницата за да ја зголемите крцкавоста на храната.

МКД: Гаранција

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

Гаранцијата не опфаќа:

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

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

Производ: _____

Датум на испорака на производот: _____

ОТПАЌАЊЕ СО ЖИВОТНА СРЕДИНА




KÄESOLEVA JUHENDI KOHTA

Seade on toodetud vastavalt kehtivatele Euroopa standarditele ja kõik osad, mis võivad kasutajale ohtlikud olla, on kaitstud. Enne kasutamist lugege see juhend hoolikalt läbi. Võimalike vigastuste ja kahjustuste vältimiseks kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel. Hoidke see juhend edaspidiseks kasutamiseks käepärast. Kui otsustate selle seadme teiste inimestele kinkida, pidage meeles, et lisage ka need juhised. Selles juhendis esitatud teave on tähistatud järgmiste sümbolitega, mis tähendavad:

 Oht lastele

 Hoiatus põletuste eest

 Oht elektri tõttu

 Hoiatus – materiaalne kahju

 Kahjustuste oht muudel põhjustel

MÕELDUD KASUTAMISEKS


Seadet saab kasutada tahkete toitude valmistamiseks. Ärge kasutage seadet vedelate toitude valmistamiseks. Vajadusel toiduvalmistamiseks võib lisada väikeses koguses vedelikku, kontrollides enne vedeliku lisamist, et vedelik imendub tahkesse toitu, lisatakse liiga palju vedelikku, see võib välja lekkida ja seadet kahjustada.


Seda seadet ei tohi kasutada ärilistel ja tööstuslikel eesmärkidel.

Tootja ei ole ette nähtud seadme muuks kasutamiseks, kes on vabastatud vastutusest mis tahes kahju eest, mis on põhjustatud seadme ebaõigest kasutamisest. Ebaõige kasutamise tagajärjeks on ka igasugune garantii tühistamine.

JÄÄKRISKID

Hoiatus!

 Oht elektri tõttu. Ärge kastke seadet vette või muudesse vedelikesse.

 Hoiatus põletuste eest. Ärge puudutage seadme korve, küpsetuskambrit, mittenakkuvaid plaate ega seadme sisemisi metalloosi, kui seade töötab või mõne minuti jooksul pärast selle väljalülitamist. Oodake, kuni kuumad osad jahtuvad.

OHUTUSHOIATUSED

Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid.

Seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamises või muul sarnasel otstarbel, näiteks:

- toiduvalmistamisel, mis on reserveeritud kaupluste töötajatele, kontoritele ja muudele professionaalsetele keskkondadele,
- taludes,
- hotellid, motellid, ööbimiskohad ja muud elamurajatised (külalistele kasutamiseks).

• Me keeldume igasugusest vastutusest väärikasutuse või muu kasutuse eest, kui selles juhendis määratletud. Ebaõige kasutamise tagajärjeks on ka igasugune garantii tühistamine.

• Soovitame säilitada originaalpakend, sest tasuta abi ei pakuta rikete puhul, mis on tingitud toote ebaopiisavast pakendamisest volitatud teeninduskeskusesse saatmisel.

• Et mitte kahjustada seadme ohutust, kasutage ainult tootja poolt volitatud originaalvaruosi ja -tarvikuid.

• Seade vastab 27/10/2004 määrusele (EÜ) nr 1935/2004 toiduainetega kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide kohta.

Oht lastele

• Seadet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega inimesed või inimesed, kellel puuduvad kogemused või teadmised, ainult siis, kui nad on vastutava isiku järelevalve all või kui nad on juhiseid kätte saanud ja neist aru saanud. ja seadme kasutamisel olemasolevaid ohte.

• Lapsed ei tohiks seadmega mängida.

• Selles juhendis kirjeldatud puhastus- ja hooldustoiminguid ei tohi teha lapsed, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja nende järelevalve all.

• Hoidke seade ja toitejuhe alati alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

• Ärge laske toitejuhtmel rippuda kohas, kus laps võib sellest haarata.

• Asetage seade nii, et lapsed ei pääseks kuumade osade juurde.

• Ärge jätke pakendit laste lähedusse, kuna see võib olla ohuallikas.

• Kui otsustate selle seadme jäätmena visata, on soovitatav see toitejuhe läbi lõigata. Samuti on soovitatav neutraliseerida seadme osad, mis võivad kujutada endast ohtu, eriti lastele, kes võivad seadet mänguasjana kasutada.

Hoiatus põletuste eest.

• Enne mis tahes puhastus- ja hooldustoimingute tegemist eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake, kuni kuumad osad jahtuvad.


• Ärge puudutage seadme korve, küpsetuskambrit, mittenakkuvaid plaate ega seadme sisemisi metalloosi, kui seade töötab või mõne minuti jooksul pärast selle väljalülitamist.

• Haarake korvi ainult käepidemest ja kasutage korvi eemaldamiseks potihoidjaid või käterätikuid.

• Ärge täitke korvi õliga. Tuleoht.

• Kasutamise ajal eraldub õhu sisselaskevast õhku ja kuumat auru. Hoidke oma käed ja nägu õhuvõtuavast ohutus kauguses.

• Kui korvi küpsetuskambrit välja võetakse, väljub ka õhk ja kuum aur. Hoidke oma käed ja nägu küpsetuskambrist eemal.

 Hoiatus: kuum pind.

Oht elektri tõttu

• Enne seadme vooluvõrku ühendamist kontrollige, et seadme all oleval andmesildil näidatud pinge ühtiks kohaliku pingega.

• Tootja poolt mittevolitatud pikendusjuhtmete kasutamine võib põhjustada kahjustusi ja õnnetusi.

- Ühendage seade alati maandatud pistikupessa.
- Ärge ühendage samasse pistikupessa muid suure võimsusega seadmeid (nt pliivid, triikraud, radiaatorid). Elektrilise ülekoormuse oht.
- Ärge kunagi tõmmake toitejuhtmest või seadmest, et pistik vooluvõrgust lahti ühendada.
- Ärge kunagi laske pinge all olevaid osi veega kokku puutada: lühise ja/või elektrilöögi oht.
- Ärge jätke toitejuhet vastu teravaid osi ega teravaid servi.
- Veenduge, et toitejuhe ei puutuks kunagi kuumade pindade vastu.
- Puhastus- ja hooldustoimingud tuleb läbi viia siis, kui seade on välja lülitatud ja vooluvõrgust eemaldatud.
- Ärge kastke seadet vette või muudesse vedelikesse.
- Ärge kasutage seadet, kui teie käed on märjad või kui olete paljajalu.
- Kui seadet ei kasutata ka lühikeseks ajaks, lülitage see välja ja eemaldage alati toitejuhe vooluvõrgust.
- Ärge jätke seadet vooluvõrku ühendatud ajal järelevalveta.

⚠ Hoiatus – materiaalne kahju

- Asetage seade stabiilsele ja kuivale pinnale.
- Katte kahjustamise vältimiseks ärge asetage seadet väga kuumadele pindadele või lahtise leegi lähedusse.
- Ärge asetage seadet kergestisüttivate materjalide (nt kangad, kardinad) lähedusse.
- Toitejuhe ei tohi puudutada seadme kuumi osi.
- Enne kasutamist kerige toitejuhe täielikult lahti.
- Seadet ei tohi varustada väliste taimerite või eraldiseisvate kaugjuhtimisega süsteemidega.
- Ärge takistage õhu sisselaskeava seadme töötamise ajal, et vältida materiaalselt kahju ja/või seadme ülekuumenemist.
- Pange koostisained ainult korvi, et toit ei puutuks kokku elektriliste osadega.
- Enne seadme käivitamist veenduge alati, et korvid on korralikult küpsetuskambris sisestatud.
- Ärge kunagi kasutage seadet ilma korve küpsetuskambris sisestamata.
- Ärge kunagi täitke korvi üle maksimaalse taseme.
- Ärge kunagi asetage seadmele esemeid.
- Ärge kasutage tühja seadet.
- Ärge kasutage seadet õues.
- Ärge jätke seadet ilmastiku kätte (näiteks vihm või päike).
- Pärast seadme vooluvõrgust lahtiühendamist ja kui kuumad osad on maha jahtunud, tohib seadet puhastada ainult mitteabasiivse lapiga, mis on kergelt niisutatud veega ja mõne tilga pehme, mitteagressiivse pesuvahendiga.
- Ärge kunagi kasutage lahusteid, mis võivad plastosi kahjustada.

⚠ Kahjustuste oht muudel põhjustel

- Seadme tõstmiseks hoidke seda kehast.
- Ärge liigutage seadet ilma toitu korvidest eemaldamata.
- Asetage seade piisavalt valgustatud, puhtasse keskkonda, kus pistikupesa on kergesti ligipääsetav.
- Seadet tuleb kasutada ja jätta stabiilsele pinnale.
- Seadet ei tohi kasutada, kui see on maha kukkunud, kui sellel on nähtavaid kahjustusi või kui sellel on veelekke. Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe või pistik on kahjustatud või kui seade on rikkis.

SÄILITA NEED JUHISED ALATI EDASISEKS KASUTAMISEKS.

Seadme kirjeldus

- A – Seadme korpus
- B - Puuetundlik ekraan
- C - Mittenakkuvad plaadid
- D - Korvi käepidemed
- E - Korvide avamisnupud
- F - Korvi
- G - Küpsetuskamber
- H - Voolujuhe
- I - Õhu sisselase

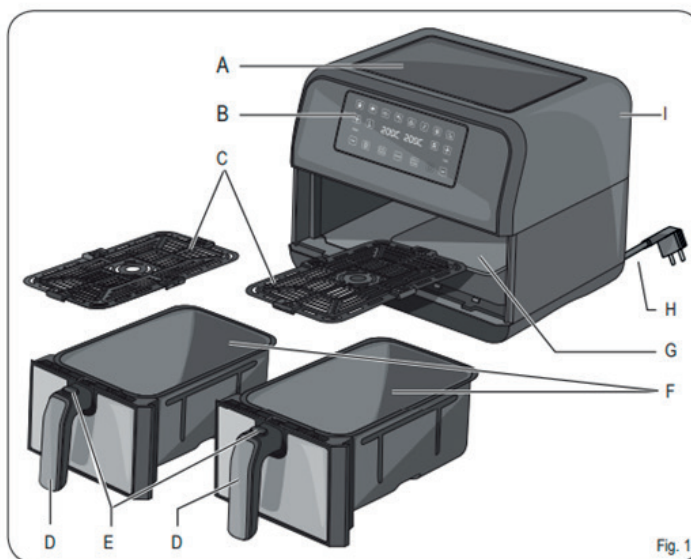











Fig. 1

Puuetundliku ekraani kirjeldus

EELSEADETUD KÜPSETUSPROGRAMMID

- Nupp
- Õhufritiür
- Röst
- Prae
- Küpseta
- Eelsoojendus
- Dehüdreerimine
- Hoidke soojas
- Friikartulid

FUNKTSIOONINUPUD		
	Nupp	Kirjeldus
	Start & Pause nupp	Võimaldab kasutajal toiduvalmistamist alustada või peatada.
	SYNC FINISH nupp	Võimaldab kasutajal sünkroonida kahe korvi erinevad küpsetusajad, nii et nad lõpetavad toiduvalmistamise samal ajal.
	SHAKE nupp	Võimaldab kasutajal aktiveerida või välja lülitada helisignaali, mis annab märku vajadusest toitu raputada või segada, kui seade jõuab 213-ni kogu küpsetusajast.
	DUAL COOK nupp	Võimaldab kasutajal rakendada teisele ostukorvile samu sätteid, mis on valitud esimese korvi jaoks. Kaks keedutsooni muutuvad üheks, mis on ideaalne suurte toidukoguste jaoks.
	ON / OFF nupp	Võimaldab kasutajal seadet sisse või välja lülitada.
	LEFT basket control button	Võimaldab kasutajal valida vasakpoolse korvi jaoks soovitud küpsetusseaded.
	RIGHT basket control button	Võimaldab kasutajal valida õige korvi jaoks soovitud küpsetusseaded.
	TEMP nupp	Võimaldab kasutajal küpsetustemperatuuri käsitsi reguleerida. Küpsetustemperatuuri tõstmiseks või langetamiseks vajutage nuppe \uparrow või \downarrow .
	TIME nupp	Võimaldab kasutajal küpsetusaega käsitsi reguleerida. Küpsetusaja pikendamiseks või vähendamiseks vajutage nuppe \uparrow või \downarrow .

Identifitseerimisandmed:

Järgmised seadme identifitseerimisandmed on märgitud seadme alusel asuvale plaadile:

- Tootja ja CE-märgis
- Mudel [Mod.]
- Seerianumber [SN]
- Toitepinge [V] ja sagedus [Hz]
- Elektrienergia tarbimine [W]

Enne kasutamist:

1. Eemaldage pakkematerjal ja kontrollige, kas kõik komponendid on olemas.

Hoiatus!

Asetage seade seintest, mööblist või muudest seadmetest vähemalt 10 cm kaugusele.

Hoiatus!

Ärge kunagi kastke seadme korpust, pistikut ja toitejuhet vette või muudesse vedelikesse. Ärge täitke korve veega, kui need on küpsetuskambrisse paigaldatud.

Hoiatus!

Enne üksikute komponentide sisestamist või eemaldamist eemaldage seade alati vooluvõrgust.

2. Asetage seade tasasele, stabiilsele ja kuumakindlale pinnale.
3. Kerige toitejuhe täielikult lahti.

Enne seadme kasutamist on soovitatav puhastada kõik eemaldatavad osad, mis toiduga kokku puutuvad. Kasutage sooja vee ja pehme pesuvahendiga niisutatud lappi. Kuivatage hästi. Mittenakkuvad taldrikud ja korvid on nõudepesumasinas pestavad.

Seade on varustatud kahe toiduvalmistamiskorviga. Toidu on võimalik küpsetada mõlemas korvis (lugege lõiku "Kahekordne toiduvalmistamine") või kasutada ainult ühte (loe lõiku "Ühekordne küpsetamine"). Seade töötab ainult siis, kui mõlemad korvid on korralikult küpsetuskambrisse sisestatud, isegi kui üks neist on tühi.

Mittenakkuvad taldrikud suurendavad toidu krõbedust. Mittenakkuvate plaatide kasutamine on vabatahtlik.

Enne küpsetamist:

- Kui soovite toidu krõbedust suurendada, sisestage mittenakkuva plaat (C) korvi.

1. Asetage toit korvi (F). Ärge ületage maksimaalset taset. Maksimaalset taset näitab kõrgendatud joon korvide välispinnal.

Ärge täitke korvi õliga.

2. Sisestage korv küpsetuskambrisse (G). Õiget sisestamist tähistab "klõps".



Hoiatus!

Enne seadme kasutamist veenduge, et korvid on korralikult sisestatud ja lukustatud.

Seade on varustatud süsteemiga, mis takistab selle töötamist, kui korvid ei ole korralikult küpsetuskambrisse sisestatud. Ekraanil (B) kuvatakse sõna "Pot".

3. Ühendage seade vooluvõrku.

4. Vajutage ON/OFF nuppu

Seadme esmakordsel kasutamisel võite märgata kerget lõhna ja vähese suitsu eraldumist: seda tuleb pidada täiesti normaalseks, kuna mõned osad on kergelt määritud ja see lakkab mõne aja pärast. See ei mõjuta seadme tööd.

Ühekordne keetmine:

1. Vajutage parempoolset korvi juhtnuppu või vasakust , et võimaldada toiduvalmistamist soovitud korvis.

2. Valige eelseadistatud küpsetusprogramm, olenevalt valmistatava toidu tüübist (programmide üksikasjade kohta lugege "Toiduvalmistamissooanded").

Igal eelseadistatud programmil on vaikimisi küpsetusaeg, kuid küpsetustemperatuuri ja -aega on võimalik käsitsi seadistada:

- Vajutage nuppe TEMP +või - küpsetustemperatuuri seadistamiseks 5°C intervalliga.

- Vajutage nuppe TIME +või - küpsetusaja määramiseks 1-minutilise intervalliga.

Valikukiiruse suurendamiseks vajutage ja hoidke all küpsetusaja ja temperatuuri seadistusnuppe.

- Vajutage SHAKE nuppu helisignaali aktiveerimiseks, mis viitab toiduainete raputamisele või segamisele, kui seade on jõudnud 2/3 kogu küpsetusajast.

3. Vajutage start/pause nuppu . Seade hakkab toitu valmistama.

Küpsetamise ajal kuvatakse ekraanil (B) vaheldumisi vähenemise aeg ja seatud temperatuur. Aja ja temperatuuri muutmiseks küpsetamise ajal

vajutage parempoolset korvi juhtnuppu või vasakut , seejärel vajutage seadistusnuppe+ või -, et valida küpsetusaeg või temperatuur. Muudatus pole vaja kinnitada, mõne minuti pärast jõustub muudatus. Seadme saab töötamise ajal peatada, nt koostisosade segamiseks toiduvalmistamise ajal.



Hoiatus!

Põletusohu. Ärge puudutage seadme metalloosi.

Kui korv küpsetuskambrist välja võtta, väljub ka õhk ja kuum aur.

Hoidke oma käed ja nägu küpsetuskambrist eemal.

- Vajutage start/pause nuppu . Seade peatab toiduvalmistamise.

- Vajutage korvi (F) avamisnuppu (E). Haarake käepidemest (D) ja eemaldage kasutatav korv küpsetuskambrist (G). - Raputage korvi, et koostisosad küpseksid ühtlaselt.

- Seadme töö jätkamiseks sisestage korv küpsetuskambrisse. Vajutage start/pausi nuppu

Kahekordne toiduvalmistamine:

Kahekordset küpsetusfunktsiooni saab kasutada sama toidu valmistamiseks mõlemas korvis või erinevate toitude samaaegseks valmistamiseks.

Kui soovite valmistada sama toitu mõlemas korvis, on võimalik aktiveerida DUAL COOK funktsioon, mis muudab kaks keedutsooni üheks, mis sobib ideaalselt suurte toidukoguste valmistamiseks.

- Vajutage DUAL COOK nuppu . T parempoolse korvi juhtnupu sümbolid ja vasaku vilguvad.

- Valige soovitud küpsetusprogramm. Seaded rakenduvad mõlemale ostukorvile.

- Vajutage start/pause nuppu

Teise võimalusena on kahes korvis võimalik valmistada erinevaid toite:

- Valige vasakpoolse korvi ja seejärel parema korvi küpsetusseaded. Järgige lõigus "Ühekordne küpsetamine" kirjeldatud protseduuri.

Valige toiduvalmistamise seadistused vastavalt igasse korvi pandud toidule.

Valitud küpsetusseaded võivad kahe korvi puhul erineda.

Seade on varustatud funktsiooniga SYNC FINISH, et sünkronida küpsetusaeg, kui soovite kahes korvis erinevaid toite valmistada. Seetõttu lõpeb toitude valmistamine samal ajal. Funktsiooni SYNC FINISH aktiveerimiseks:

- Valige paremalt poolt kahe korvi erinevad küpsetusseaded ja vasakult korvi juhtnupud.

- Vajutage SYNC FINISH nuppu . Seade reguleerib automaatselt kahe korvi küpsetusprotsessi algust. Toitude valmistamine lõpeb samal ajal.

- Vajutage START/PAUSE nuppu . Kui funktsioon SYNC FINISH on aktiveeritud ja soovite toiduvalmistamise ajal koostisosi segada, vajutage nuppu START/PAUSE mõlema küpsetusprotsessi peatamiseks.

Pärast küpsetamist

Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub seade paar korda ja ekraanil kuvatakse sõna "Lõpp".

Kui koostisosad pole valmis, asetage korv tagasi küpsetuskambrisse ja seadke taimer veel mõneks minutiks.

- Küpsetusprotsessi käsitsi peatamiseks vajutage ON/OFF nuppu .

Hoiatus!

Ärge puudutage seadme korve, küpsetuskambrist, mittenakkuvaid plaate ega seadme sisemisi metalloosi, kui seade töötab või mõne minuti jooksul pärast selle väljalülitamist. Oodake, kuni kuumad osad liiga maha jahtuvad.

Hoiatus!

Veenduge, et seadmes küpsetatud koostisosad oleksid kuldpruunid, mitte mustad või tumedad. Eemaldage koostisosadest potentsiaalselt põlenud osad.

Ärge kasutage korvist toidu eemaldamiseks metalltööriistu.

1. Vajutage korvi (F) avamisnuppu (E). Haarake käepidemest (D) ja eemaldage kasutatav korv küpsetuskambrist (G).

2. Pane toit taldrikule. Serveeri.

Kõik õlijäägid kogutakse korvi põhja.

Küpsetusprotsessi lõpus saab seadet kohe kasutada muude toiduainete valmistamiseks.

Automaatse väljalülituse funktsioon

Sellel seadmel on taimer. Kui taimer jõuab "0"-ni, annab seade piiksu ja lülitub automaatselt välja. Seadme käsitsi väljalülitamiseks vajutage ON/OFF nuppu . Mõne hetke pärast ventilatsioonisüsteem seiskub.

Ettevalmistamise näpunäited

Väiksemad koostisosad nõuavad suuremate koostisosadega võrreldes lühemat küpsetusaega. Suurem kogus koostisosi nõuab veidi pikemat valmistamisaega, väiksem kogus aga veidi lühemat aega.

Väiksemate koostisosade segamine toiduvalmistamise ajal optimeerib lõpptulemust ja aitab koostisosi ühtlaselt küpsetada.

Krõbedama tulemise saamiseks lisage värsketele või külmutatud kartulitele supilusikatäis õli ja kasutage kaasasolevaid mitterakkuvaid taldrikuid (C).

Õhulist fritüüri saate kasutada ka nende suupistete jaoks, mida tavaliselt küpsetate.

Optimaalne kogus krõbedate friikartulite valmistamiseks on umbes 1,2-1,7 kg.

Eelseadistatud programmid

Järgmine tabel näitab puutekraanil saadaolevaid eelseadistatud programme. Iga sümbol vastab küpsetusprogrammile. Programm on seatud toidu tüübist lähtuvalt soovitatud küpsetustemperatuurile ja -ajale. Küpsetusaeg on ligikaudne, see sõltub ka kasutatud koostisosade paksusest ja kogusest. Eelseadistatud küpsetusprogrammide aega ja temperatuuri on võimalik muuta.

MENÜÜ	AKTIIVNE TSOON	TEMPERatuur (°C)	AEG (MINUTITES)	TEMPERATUURI VAHEMIKUD (°C)	AJAVAHEMIKUD	RAPUTUSE KORRAD
ÕHUFRIITÜÜR	1 TSOON	190	15	80-200	1-60	2/3 KORDA
ÕHUFRIITÜÜR	2 TSOONI	190	18	80-200	1-60	2/3 KORDA
RÖST	1 TSOON	180	30	80-200	1-60	2/3 KORDA
RÖST	2 TSOONI	180	35	80-200	1-60	2/3 KORDA
PRAE	1 TSOON	200	10	200	1-60	EI
PRAE	2 TSOONI	200	13	200	1-60	EI
KÜPSETA	1 TSOON	80-200	20	80-200	1-60	2/3 KORDA
KÜPSETA	2 TSOONI	80-200	25	80-200	1-60	2/3 KORDA
KUUMANDADA	1 TSOON	80-200	6	80-200	1-60	EI
KUUMANDADA	2 TSOONI	80-200	9	80-200	1-60	EI
DEHÜDREERI	1 TSOON	35-80	480	35-80	1-60	EI
DEHÜDREERI	2 TSOONI	35-80	480	35-80	1-60	EI
HOIA SOE	1 TSOON	40-100	30	40-100	1-60	EI
HOIA SOE	2 TSOONI	40-100	30	40-100	1-60	EI
FRIIKARTULID	1 TSOON	80-200	20	80-200	1-60	2/3 KORDA
FRIIKARTULID	2 TSOONI	80-200	24	80-200	1-60	2/3 KORDA

Järgmine tabel näitab erinevate tüüpide ligikaudseid aegu ja temperatuure toidust:

TOIT	AEG (MINUTITES)	TEMPERatuur (°C)
Laastud (külmutatud)	15-20	200
Laastud (värske)	20-30 (olenevalt kartuli lõikamise viisist)	180-200
Praetud köögiviljad	10-15	200
Kroketid	12-15	190
Kananagitsad	10	200
Kanakoivad	20-25	190
Steik	10-15	190
Lihapallid	8	180
Krevetid	15-20	160
Kook	20-30	160
Quiche	25-30	180
Kala	15-20	160-180
Sealiha	10-15	200
Kevadrullid	10-15	200
Köögiviljad	10-20	180
Karbid	10-12	160

Eelsoojendamise funktsioon

Seadme eelsoojendamiseks ilma koostisosadeta või toitade soojendamiseks vajutage friikartulite programmi nuppu, mis võimaldab valida küpsetustemperatuuri vahemikus 60–200 °C ja küpsetusaja vahemikus 1–60 minutit.

Dehüdratsiooni funktsioon

Dehüdratsioonifunktsioon võimaldab toiduaineid tõhusalt dehüdreerida optimaalseks säilitamiseks. Soe õhk ringleb seadme sees vabalt, kuivatades toiduaineid ühtlaselt, minimeerides samal ajal tervislike vitamiinide kadu.

Seda funktsiooni saab kasutada puuviljade, köögiviljade ja seente nautimiseks või lillede ja taimede kuivatamiseks. Enne kuivatamist sisestage kaks kaasasolevat mitterakkuvat plaati korvidesse.

Järgmises tabelis on näidatud ligikaudsed dehüdratsiooniajad ja temperatuurid erinevat tüüpi toitade jaoks:

TOIT	TEMPERatuur (°C)	AEG
Maitsetaimed	35-40	5 kuni 15/20 tundi
Köögiviljad	50-55	
Puuviljad	55-60	
Kala/Liha	65-70	2 kuni 8 tundi

Taimeri saab seadistada kuni 24 tunniks. Kui dehüdratsioon nõuab rohkem aega, seadke seade määratud aja lõpus uuesti sisse.

Puhastamine ja hooldus:



Hoiatus!

Elektrilöögi oht. Ärge kastke seadet vette või muudesse vedelikesse. Ärge täitke korve veega, kui need on küpsetuskambrisse paigaldatud.



Hoiatus!

Enne mis tahes puhastus- ja hooldustoimingute tegemist eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake, kuni kuumad osad jahtuvad.



Hoiatus!

Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega metalltööriistu, et vältida katte kriimustamist ja kahjustamist. Ärge kunagi kasutage lahusteid, mis kahjustavad plastosi.



Hoiatus!

Enne üksikute komponentide sisestamist või eemaldamist eemaldage seade alati vooluvõrgust.

Seadme puhastamine:

Katte kahjustamise vältimiseks puhastage seadme mitteemaldatavaid osi mitteabrasiivse niiske lapiga. Kuivatage kuiva lapiga.

Puhastage küpsetuskambrit soojas vees leotatud mitteabrasiivse lapiga. Kuivatage kuiva lapiga.

Toidujääkide eemaldamiseks puhastage kuumutuskomponenti kuiva lapiga.

Komponentide puhastamine:

Mittenakkuvad taldrikud ja korvid on valmistatud mittenakkuvast materjalist: mis tahes läbipaistmatus ja jäljed, mis võivad ilmuda pärast pikemaajalist kasutamist, on normaalsed ega mõjuta toiduvalmistamist ega toidu maitset.

Mittenakkuvad taldrikud ja korvid on nõudepesumasinas pestavad. Mittenakkuva katte eluea pikendamiseks on soovitatav mittenakkuvad plaadid (C) ja korvid (F) käsitsi pesta. Kasutage tavalist nõudepesuvahendit ja pehmet mitteabrasiivset käsna.

Korvis olevate toidujääkide pehendamiseks on võimalik see täita kuuma veega. Lisage paar tilka pesuainet. Lase 10 minutit puhata. Pese ja kuivata.

Dekomisjoneerimine:

Seadme kasutusest kõrvaldamise korral tuleb see vooluvõrgust lahti ühendada. Kui soovite seadmest utiliseerida, eraldage seadme erinevad osad ja kõrvaldage need vastavalt nende koostisele ja kasutusriigis kehtivatele seadustele.

Veotsing:

Probleemid	Võimalikud põhjused	Lahendused
Апаратот не работи.	Toitejuhe ei ole ühendatud.	Sisestage pistik pistikupessa, mis peab olema maandatud.
	Taimer pole seadistatud.	Vajutage nuppu TIME ja määrake soovitud küpsetusaeg. Vajutage käivitamise/pausi nuppu () toiduvalmistamise alustamiseks.
	Korv ei ole õigesti sisestatud.	Sisestage korv korralikult küpsetuskambrisse. Õige sisestamine toimub "klõpsuga".
Состојките не се готови.	Koostisosade kogus ostukorvis on liiga suur.	Koostisosadeta korvis. Väikeseid toidukoguseid on kergem ühtlaselt küpsetada.
	Seadistatud temperatuur on liiga madal.	Vajutage nuppu TEMP ja seadke seadistus kõrgemale küpsetustemperatuurile. Vaadake retseptide raamatut.
	Valitud küpsetusaeg on liiga lühike.	Vajutage nuppu AEG ja määrake küpsetusaeg pikemaks. Vaadake retseptide raamatut.
Koostisosad ei ole ühtlaselt küpsenud.	mõnda koostisosa tuleb küpsetamise ajal mitu korda segada.	Peal olevaid või muude koostisosadega kaetud koostisosi tuleb toiduvalmistamise ajal segada.
Praetud suupisted ei ole krõbedad.	Kasutate suupisteid, mida tuleb küpsetada traditsioonilisel viisil.	Tee suupisted ahjus või pintselda näksid enne korvi panemist õliga üle.
		Toidu krõbeduse suurendamiseks pane korvi mittenakkuva taldriku.
Korvi ei saa täielikult küpsetuskambrisse sisestada.	Koostisosade kogus ostukorvis on liiga suur.	Koostisosadeta korvis. Väiksemad toidukogused küpseta ühtlasemalt.
	Korv ei ole korralikult küpsetuskambrisse sisestatud.	Sisestage korv korralikult küpsetuskambrisse. Õige sisestamine toimub "klõpsuga".
Seadmest tuleb valget suitsu.	Koostisained, mida küpsetate, on rasvasemad.	Kui praadite rasvasemaid koostisosi, koguneb anumasse rohkem õli. Õli tekitab küpsetamise ajal rohkem valget suitsu. See ei mõjuta koostisainete valmistamist ega seadet.
	Korvis on eelmisest keetmisest jäänud rasvajääke.	Valge suits tekib korvis oleva rasva või õli soojenemisest. Pärast kasutamist puhastage korv põhjalikult.
Värsked kartulid, lõigatud tükid, ei ole ühtlaselt praetud.	Kasutatav kartuliliik ei sobi praadimiseks.	Kasutage värsket kartulit ja segage neid kindlasti toiduvalmistamise ajal.
	Pese ja kuivata kartulid enne praadimist.	Pese kartulid ja eemalda kogu kartulitele ladestunud tärkliis.
Pulkadeks lõigatud värsked kartulid ei ole fritüürist välja võttes krõbedad.	Praetud kartulite krõbedus on kartulis sisalduvast vee kogusest ja fritüüris olevale õli kogusest.	Enne õli lisamist kuivatage vesi kindlasti kartuli välistest osadest.
		Suurema krõbeduse saamiseks lõigake kartulid väiksemateks pulkadeks.
		Lisa krõbeduse saamiseks veidi rohkem õli.
		Toidu krõbeduse suurendamiseks pane korvi mittenakkuva taldriku.

EE: Garantiid

Garantiid pakkuja ja volitatud teenusepakkuja on AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Sloveenia, võtab endale vastutuse selle eest, et toode töötab garantiiaja jooksul laitmatult. Garantiiajal, mis algab toote kohaletoimetamisest, parandame kõik tootel esinevad puudused ja defektid toote tavapärase kasutamise tulemusena. Garantiid kaotab kehtivuse, kui toodet rikub garantiikaardi väljastaja poolt mittevõlitatud isik või kui remondiks kasutati mitteoriginaalseid osi.

Kui toodet ei parandata 45 päeva jooksul pärast hooldustaotluse saamist, asendab garantiipakkuja selle uue, identse ja veatu tootega tasuta. Garantiiaeg pikeneb remonditööpäevade arvu võrra.

Garantiid ei hõlma:

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

Garantiid kehtib riigis, kus ost tehti ja see jõustub ostu sooritamise kohas valmistatud või selle turu jaoks volitatud edasimüüjalt, mis on märgitud pakendil olevas tootedeklaratsioonis. Garantiid ei välista tarbija õigusi, mis tulenevad müüja vastutusest tarnitud kaubal esinevate puuduste eest.

Garantiiaeg kestab 24 kuud. Toote parandamise eest vastutab üksikute turgude maaletooja.

Toode: _____

Kauba kohaletoimetamise kuupäev: _____

KESKKONNASÕBRALIK
UTILISEERIMINE



ROSMARINO[®]

YOUR FRIEND IN THE KITCHEN

