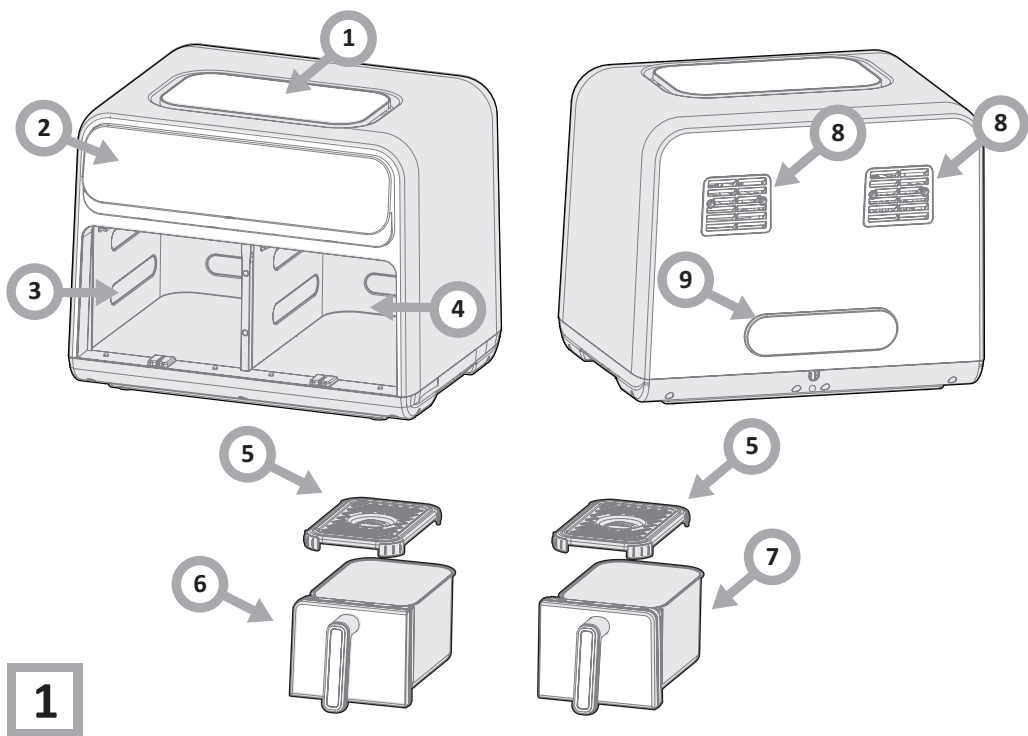
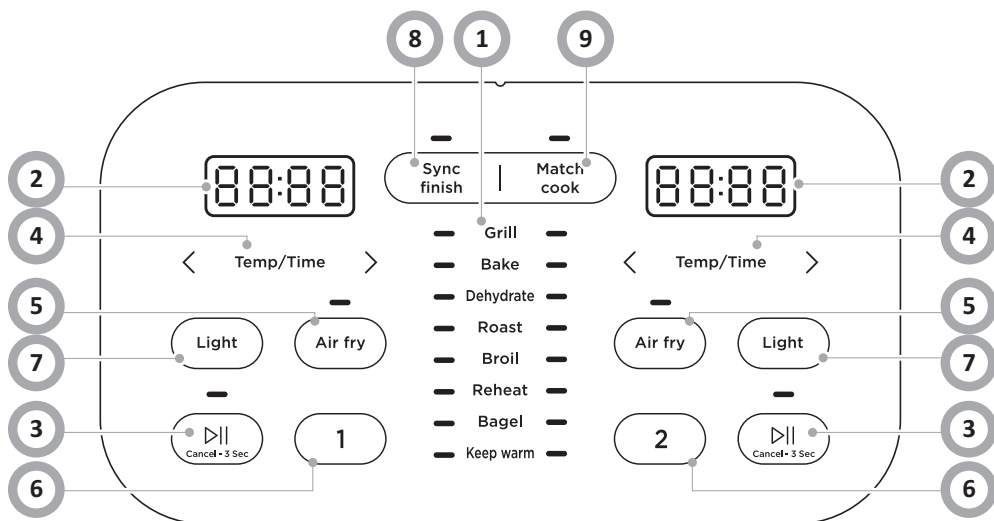




PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	3
EN	USER MANUAL	8
CS	NÁVOD K OBSLUZE	13
SK	NÁVOD NA OBSLUHU	17
BG	ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА	22
HU	KEZELÉSI UTASÍTÁS	27
UK	ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ	32



1



2

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Uwaga! Aby zminimalizować ryzyko powstania pożaru, porażenia prądem lub uszkodzenia ciała:

- Uważnie przeczytaj tę instrukcję przed użytkowaniem urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, gdy są one nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny i znają zagrożenia związana z użytkowaniem urządzenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być wykonywana przez dzieci chyba że ukończyły 8 lat i są nadzorowane przez odpowiednią osobę.
- Dzieci nie zdają sobie sprawy z niebezpieczeństw, które mogą powstać podczas używania urządzeń elektrycznych; dlatego trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony należy go wymienić, aby zapobiec zagrożeniu. Wymiany przewodu może dokonać autoryzowany przez producenta serwis lub inna wykwalifikowana osoba.
- Wyłączyć i odłączyć urządzenie od zasilania przed czyszczeniem, konserwacją lub przeniesieniem oraz za każdym razem, gdy nie jest używane.
- Przy wyciąganiu wtyczki z gniazdka ściennego nigdy nie ciągnij za przewód tylko za wtyczkę jednocześnie trzymając drugą ręką gniazdko sieciowe.
- Powierzchnie nagrzewają się podczas pracy urządzenia dlatego należy zachować ostrożność podczas użytkowania.
- Nie zanurzać żadnej części urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nie zakrywać otworów wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniać miski olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykać wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Trzymać przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe wydostaje się gorąca para. Trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania kosza z urządzenia.
- Natychmiast odłączyć urządzenie, jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym. Przed wyjęciem kosza poczekać, aż dym przestanie się wydobywać.

- **Ostrzeżenie:** Niewłaściwe użycie może spowodować potencjalne obrażenia.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi przy użyciu zewnętrznego zegara lub oddzielnego, zdalnego systemu sterowania.
- Nie używać urządzenia do celów innych niż przeznaczone.

Wymagania elektryczne:

Należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada parametrom zasilania elektrycznego w domu, przy czym zasilanie to musi być oznaczone jako ~ (prąd przemienny).



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyciu i sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

DANE TECHNICZNE:

Model: AFM 7020

Napięcie znamionowe: 220-240V~ 50/60Hz

Moc znamionowa: 2400W

Pojemność całkowita: 8l

BUDOWA URZĄDZENIA (rys. 1 str. 2):

1. Panel sterowania
2. Okno podglądowe
3. Lewa komora
4. Prawa komora
5. Ruszty do smażenia
6. Lewy pojemnik do smażenia
7. Prawy pojemnik do smażenia
8. Otwory wylotowe powietrza
9. Schowek na przewód zasilający

FUNKCJE PANELU STEROWANIA (rys. 2 str. 2):

NAZWA	OPIS
1. Funkcje	Każda z 9 funkcji może być użyta w lewej lub prawej strefie smażenia, aby przygotować szeroki wybór potraw. Temperaturę i czas można regulować dla każdej funkcji.
2. Wyświetlacz	Wyświetlacz pokazuje czas smażenia, ustawioną temperaturę, komunikaty przypominające i komunikaty o błędach.
3. Przycisk Start / pause	Dotknij przycisk  , aby rozpocząć lub zatrzymać cykl smażenia. Przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy, aby anulować.

4.	Temp/Time	Dotknij przycisk Temp/Time , aby wybrać temperaturę lub czas smażenia. Następnie dotknij < lub > , aby dostosować wartość.
5.	Air fry	Dotknij przycisk  , aby wybrać funkcję smażenia powietrzem.
6.	Wybór funkcji	Dotknij przycisk 1 lub 2 , aby wybrać funkcję dla lewej lub prawej komory. Następnie dotknij  , aby rozpocząć cykl smażenia.
7.	Light	Dotknij przycisk  , aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie.
8.	Sync finish	Funkcja „ Sync finish ” sprawi, że proces smażenia w obu komorach zakończy się w tym samym czasie. Po zaprogramowaniu obu komór dotknij  , aby rozpocząć smażenie. Urządzenie automatycznie zsynchronizuje czas smażenia, opóźniając rozpoczęcie smażenia w komorze, w którym czas smażenia jest krótszy. Na wyświetlaczu tej komory pojawi się komunikat „ Hold ”, co oznacza, że urządzenie czeka, aż obie komory będą miały taki sam pozostały czas smażenia. Gdy czasy się zrównają, smażenie rozpocznie się jednocześnie w obu komorach i zakończy się w tym samym momencie.
9.	Match cook	Funkcja „ Match cook ” umożliwia szybkie i łatwe przygotowanie identycznych potraw w obu komorach za pomocą synchronizacji ustawień. Aby z niej skorzystać, należy najpierw ustawić program smażenia dla jednej z komór, wybierając odpowiedni czas i temperaturę. Następnie, po dotknięciu przycisku  , dotknij przycisk  , spowoduje to automatyczne skopiowanie wszystkich ustawień na potrzeby drugiej komory. Dzięki tej funkcji potrawy będą przygotowane w identyczny sposób, bez konieczności ręcznego ustawiania parametrów dla każdej komory osobno.

WYŚWIETLACZ I KOMUNIKATY:

KOMUNIKAT	OPIS
	Podczas programowania wyświetlacz pokazuje ustawiony czas smażenia. W trakcie pracy urządzenia wyświetlacz pokazuje pozostały czas smażenia.
	Wyświetlacz pokazuje ustawioną temperaturę.
	Smażenie zostało zakończone, można wyjąć lewy lub prawy pojemnik.
	Czujnik temperatury w lewej komorze nie działa prawidłowo (otwarty obwód). Urządzenie przeszło w tryb awaryjny. Aby spróbować naprawić problem, odłącz wtyczkę z gniazdka elektrycznego i odczekaj 30 sekund, a następnie ponownie podłącz. Jeśli to nie pomoże, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta.

UI	Czujnik temperatury w prawej komorze nie działa prawidłowo (otwarty obwód). Urządzenie weszło w tryb awaryjny. Aby spróbować naprawić problem, odłącz wtyczkę z gniazdka elektrycznego i odczekaj 30 sekund, a następnie ponownie podłącz. Jeśli to nie pomoże, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta.
E2	Wykryto zwarcie czujnika temperatury w lewej komorze urządzenia. Urządzenie weszło w tryb awaryjny. Aby spróbować naprawić problem, odłącz wtyczkę z gniazdka elektrycznego i odczekaj 30 sekund, a następnie ponownie podłącz. Jeśli to nie pomoże, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta.
U2	Wykryto zwarcie czujnika temperatury w prawej komorze urządzenia. Urządzenie weszło w tryb awaryjny. Aby spróbować naprawić problem, odłącz wtyczkę z gniazdka elektrycznego i odczekaj 30 sekund, a następnie ponownie podłącz. Jeśli to nie pomoże, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta.
OPEN	Lewy lub prawy pojemnik został wyjęty lub nie został wsunięty do końca. Żadne funkcje dla danej komory nie mogą być używane, dopóki pojemnik nie zostanie do końca wsunięty.
Hold	Funkcja „Sync finish” pozwala na jednoczesne zakończenie smażenia w obu komorach. Jeśli w jednej z komór potrawa smaży się krócej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Hold”. Urządzenie wstrzyma smażenie w tej komorze, aż czas smażenia w obu komorach się zrówna.
EU	Gdy urządzenie napotka problem z komunikacją wewnętrzną, zarówno lewy, jak i prawy wyświetlacz pokażą kod błędu „EU”. Urządzenie wyda 10 sygnałów dźwiękowych po czym przejdzie w tryb awaryjny. Po przywróceniu prawidłowej komunikacji dotknij dowolny przycisk, aby powrócić do stanu gotowości.
H or L	W trybie gotowości, jeśli temperatura w komorze urządzenia jest jeszcze wysoka, na jej wyświetlaczu pojawi się symbol „H”. Jeśli temperatura w komorze jest niska, na wyświetlaczu pojawi się symbol „L”.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM:

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Dokładnie umyj pojemniki i ruszty do smażenia w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, używając miękkiej gąbki.
- Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię urządzenia wilgotną ściereczką.
- Frytkownica beztluszczowa działa na zasadzie cyrkulacji gorącego powietrza, dlatego nie należy bezpośrednio wlewać do pojemnika oleju ani tłuszczu do smażenia.
- Urządzenie powinno być umieszczone na płaskim, wypoziomowanym blacie tak, aby przewód zasilający sięgał do gniazdka. W pomieszczeniu powinna być wentylacja, urządzenie nie może stać w pobliżu substancji i przedmiotów łatwopalnych.

Uwaga: Podczas pierwszego użycia urządzenia może pojawić się lekki dym lub zapach, co jest typowe dla nowych urządzeń grzewczych i nie ma wpływu na ich bezpieczeństwo.

UŻYTKOWANIE JEDNEJ KOMORY DO SMAŻENIA:

1. Umieść ruszt do smażenia w wybranym pojemniku i równomiernie rozłóż żywność na ruszcie.
2. Włóż lewy lub prawy pojemnik do odpowiedniej komory urządzenia.
3. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego. Urządzenie przejdzie w tryb gotowości.
4. Aby wybrać jedną z dziewięciu dostępnych funkcji, dotknij przycisku , jeśli używasz lewej komory, lub przycisku , jeśli używasz prawej komory. Alternatywnie, dotknij przycisku , aby bezpośrednio przejść do funkcji smażenia powietrzem.
5. Po wybraniu funkcji dotknij przycisku **Temp/Time**, aby przejść

do ustawienia czasu. Użyj przycisków  lub , aby dostosować wartość, a następnie dotknij ponownie przycisk **Temp/Time**, aby przejść do ustawienia temperatury. Po ustawieniu odpowiednich parametrów dotknij przycisk , aby rozpocząć cykl smażenia.

6. Podczas procesu smażenia, jeśli chcesz dostosować temperaturę lub czas, najpierw dotknij przycisku **Temp/Time**, a następnie przycisków  lub , aby dostosować wartości.
7. Po zakończeniu cyklu smażenia, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „END”, urządzenie wyemituje pięć sygnałów dźwiękowych, a wszystkie pozostałe kontrolki zgasną. Dotknij przycisku , aby przejść do trybu gotowości. Wyjęcie i włożenie pojemnika również spowoduje przejście do trybu gotowości.

Uwaga: Nie można używać żadnych przycisków i funkcji dla danej komory, gdy pojemnik jest wyjęty.

UŻYTKOWANIE DWÓCH KOMÓR DO SMAŻENIA:

1. Umieść ruszty do smażenia do pojemników i równomiernie rozłóż żywność.
2. Włóż lewy pojemnik do smażenia do lewej komory urządzenia, a prawy pojemnik do prawej komory.
3. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego. Urządzenie przejdzie w tryb gotowości.
4. Dotknij przycisku  lub , aby wybrać program smażenia dla lewej komory, a następnie ustaw temperaturę i czas. Po ustawieniu lewej komory, dotknij przycisku  lub , aby wybrać program smażenia dla prawej komory i również ustaw temperaturę oraz czas. Następnie dotknij przycisku  dla każdej komory, aby rozpocząć proces smażenia, jeśli chcesz, aby obie komory działały niezależnie. Jeśli chcesz, aby obie komory zakończyły proces smażenia w tym samym czasie, dotknij przycisku **Sync**. W tym momencie komora z krótszym czasem smażenia wysyła komunikat „Hold”, dopóki pozostały czas smażenia dla obu komór nie będzie taki sam.
5. Podczas procesu smażenia, jeśli chcesz dostosować temperaturę lub czas, najpierw dotknij przycisku **Temp/Time**. W tym momencie funkcja synchronizacji zakończenia smażenia zostanie anulowana, a następnie dotknij przycisków  lub , aby dostosować wartości temperatury i czasu. Po ustawieniu, smażenie będzie automatycznie kontynuowane.
6. Aby zsynchronizować ustawienia smażenia dla obu komór:
 - Ustaw pożądane ustawienia smażenia dla pierwszej komory.
 - **Uwaga:** nie dotykaj przycisku  dla tej komory.
 - Dotknij przycisku , aby skopiować ustawienia smażenia na potrzeby drugiej komory.
 - Dotknij przycisku  dla dowolnej komory, aby rozpocząć cykl smażenia dla pojedynczej komory, lub dotknij przycisku , aby rozpocząć a następnie zakończyć smażenie w obu komorach jednocześnie.
7. Po zakończeniu cyklu smażenia, oba wyświetlacze pokażą komunikat „END”, urządzenie wyemituje pięć sygnałów dźwiękowych, a wszystkie pozostałe kontrolki zgasną. Dotknij przycisku , aby przejść do trybu gotowości. Wyjęcie i włożenie pojemnika również spowoduje przejście do trybu gotowości.

Uwaga:

- Nie można używać żadnych funkcji dla danej komory, gdy pojemnik jest wyjęty lub nie został wsunięty do końca.
- Gdy pojemnik zostanie wyjęty, gdy funkcja **SYNC FINISH** jest aktywna, smażenie w obu komorach zostanie wstrzymane. Po włożeniu pojemnika z powrotem do komory urządzenia, smażenie w obu komorach zostanie wznowione w tym samym czasie.
- Jeśli proces smażenia zostanie przerwany na dłuższy czas, konieczne może być wydłużenie czasu smażenia po wznowieniu, aby zapewnić prawidłowe przygotowanie potrawy.

USTAWIENIA FUNKCJI:

- Dzięki tym ustawieniom twoje dania uzyskają smak i chrupkość podobne do potraw smażonych w głębokim oleju, ale z użyciem minimalnej ilości tłuszczu lub bez niego.
- Podany czas i temperatura są orientacyjne. Eksperymentuj, aby dostosować je do swoich preferencji i osiągnąć idealny efekt.
- Sugerowana funkcja smażenia dla każdej potrawy zapewnia najlepsze rezultaty. Możesz jednak użyć dowolnej funkcji w obu komorach urządzenia.

Potrawa	Zalecana Funkcja	Ustawienia		
		Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożone frytki	Air fry	300	180	27
Skrzydółka z kurczaka	Air fry	250	190	16
Stek	Grill	150	200	12
Pałki z kurczaka	Broil	350	190	20
Ryba	Grill	150	180	12
Krewetki	Broil	250	180	14
Kiełbasa	Broil	250	180	10
Babeczki	Bake	6 szt	170	13
Pizza	Broil	100	180	8
Tost	Roast	70	170	10
Rozmrażanie	Air fry	150	80	9
Suszone jabłko	Dehydrate	45	80	120
Podgrzewanie	Reheat	150	170	8
Bajgiel	Bagel	-	170	20
Utrzymywanie ciepła	Keep warm	-	75	20

Wskazówki:

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty smażenia, zawsze układaj składniki równomiernie na ruszcie do smażenia. Nałożenie składników na siebie spowoduje nierównomierne usmażenie potrawy.
- Aby zwiększyć chrupkość, przed rozpoczęciem smażenia można spryskać lub posmarować składniki niewielką ilością oleju.
- Jeśli urządzenie zostanie zatrzymane na ponad 10 minut, powróci do trybu gotowości, a istniejące ustawienia zostaną anulowane.
- W przypadku większości potraw, obracanie, potrząsanie lub przewracanie w połowie cyklu smażenia zapewni lepsze rezultaty.
- Czas i temperaturę można regulować w dowolnym momencie procesu smażenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

- Przed rozpoczęciem czyszczenia **zawsze odłącz urządzenie od zasilania i odczekaj, aż ostygnie**.
- Nie stosuj silnych detergentów ani szorstkich gąbek do czyszczenia żadnych części urządzenia.
- Po każdym użyciu umyj pojemnik i ruszt do smażenia.
- Upewnij się, że wszystkie elementy są całkowicie suche przed ponownym użyciem lub schowaniem urządzenia.

Część lub akcesorium	Metoda czyszczenia
Lewy / prawy pojemnik do smażenia	- Umyj pojemnik do smażenia gąbką lub ściereczką przy użyciu ciepłej wody i płynu do naczyń. Następnie dokładnie opłucz. Upewnij się, że cały tłuszcz i resztki jedzenia zostały usunięte. - Nie myj w zmywarce.
Ruszt do smażenia	- Umyj ruszt do smażenia za pomocą ściereczki lub gąbki przy użyciu ciepłej wody i płynu do naczyń. - Ruszt do smażenia ma nieprzylegającą powłokę. Aby uniknąć uszkodzenia powłoki, nie używaj metalowych przyborów do czyszczenia. - Nie myj w zmywarce.

Lewa / prawa komora	- Umyj komorę urządzenia za pomocą ściereczki lub miękkiej gąbki przy użyciu ciepłej wody i płynu do naczyń. - Aby usunąć przypalony tłuszcz i resztki jedzenia z komory urządzenia, spryskaj mieszaniną sody oczyszczonej i octu, a następnie przetrzyj wilgotną ściereczką. - W przypadku uporczywych zabrudzeń, pozwól mieszaninie działać na zabrudzonym obszarze przez kilka minut przed przetarciem. - Sprawdź element grzejny pod kątem rozprysków oleju i resztek jedzenia. W razie potrzeby wyczyść element grzejny wilgotną ściereczką. Upewnij się, że element grzejny jest całkowicie suchy przed następnym użyciem. - Nie myj w zmywarce.
Obudowa urządzenia	Przetrzyj miękką i wilgotną gąbką lub ściereczką, a następnie wytrzyj do sucha.
Okno podglądowe	- Wyczyść wewnętrzną i zewnętrzną stronę okna podglądowego ściereczką lub gąbką przy użyciu ciepłej wody i płynu do naczyń. - Nie używaj metalowych przyborów do czyszczenia.

UWAGA:

- Niewłaściwe czyszczenie urządzenia może prowadzić do gromadzenia się resztek żywności i tłuszczu wokół elementu grzejnego, co stwarza ryzyko wydzielania dymu, pożaru oraz obrażeń ciała.
- W przypadku zauważenia dymu lub wyczuć jego zapachu, natychmiast zatrzymaj pracę urządzenia, odłącz od zasilania i poczekaj, aż całkowicie ostygnie. Następnie usuń wszelkie pozostałości jedzenia lub tłuszczu za pomocą miękkiej ściereczki i płynu do naczyń.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW:

Ten rozdział podsumowuje najczęstsze problemy, które mogą wystąpić podczas obsługi urządzenia. Jeśli podane rozwiązanie nie rozwiąże problemu, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz pokazuje komunikat „OPEN”	Pojemnik do smażenia nie jest prawidłowo zamontowany.	Wyciągnij pojemnik do smażenia i wsuń go z powrotem do urządzenia, aby prawidłowo go zamontować.
Wentylator nie działa	Brak zasilania	Skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta.
	Silnik lub inne podzespoły zostały uszkodzone.	Skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta.
Wentylator głośno pracuje	Łopatki wentylatora są zdeformowane.	Skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta.
Nie można płynnie wsunąć pojemnika do smażenia do komory urządzenia	Krawędź pojemnika do smażenia jest zdeformowana.	Skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta.
Z komory wydobywa się biały dym	Smażone potrawy są tłuste.	Wydobywanie się białego dymu z komory podczas smażenia tłustych potraw jest zjawiskiem normalnym.
	W urządzeniu pozostały resztki tłuszczu po poprzednim użytkowaniu.	Pamiętaj, aby czyścić urządzenie i akcesoria po każdym użyciu.

Brak zasilania	Niewłaściwe podłączenie przewodu zasilającego.	Sprawdź, czy wtyczka przewodu zasilającego jest prawidłowo wpięta do gniazdka. Jeśli to nie rozwiąże problemu, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta.
Nie można aktywować funkcji Sync Finish	Zarówno lewa, jak i prawa komora nie zostały zaprogramowane.	Funkcja Sync Finish nie zostanie aktywowana, dopóki obie komory nie zostaną zaprogramowane.
Nie można wstrzymać pracy jednej komory	Funkcja Sync Finish jest aktywna.	Dotknij przycisku Temp/Time lub  , aby anulować funkcję Sync Finish i wykonać operację dla pojedynczej komory.
Niedosmażona potrawa	Składniki nie zostało ułożone równomiernie.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty smażenia, ułóż składniki równomiernie, bez nakładania się na siebie.
Trudności z widocznością przez okno podglądowe	Zabrudzone okno podglądowe	Wyczyść wewnętrzną i zewnętrzną stronę okna podglądowego, najlepiej po każdym użyciu.
	Oświetlenie nie zostało włączone	Włącz oświetlenie za pomocą przycisku  .
Trudności z wkładaniem lub wyjmowaniem pojemnika	Zbyt dużo jedzenia w pojemniku.	Nie układaj składników zbyt wysoko, ponieważ mogą one dotykać górnej części. Może to utrudnić wkładanie i wyjmowanie pojemnika oraz spowodować przypalenie jedzenia.
	Zanieczyszczenia na zewnętrznej stronie pojemnika.	Usuń wszelkie zanieczyszczenia z zewnętrznej strony pojemnika.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

Note! To minimise the risk of fire, electric shock or injury:

- Carefully read this instruction before using the appliance.
- This appliance is for household use only.
- This appliance can be used by children aged 8 years and older or by persons with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, provided they are supervised or have been instructed how to safely use the appliance and are familiar with risks associated with the use of the appliance. Ensure that children do not play with the appliance. Do not allow children to clean and maintain the appliance unless they are 8 years or older and are supervised by a competent person.
- Children do not realize the dangers that can arise when using electrical appliances, therefore keep the appliance out of reach of children.
- If the power cord is damaged it must be replaced to prevent danger. The power cord must be replaced by a service technician authorised by the manufacturer or by another qualified person.
- Turn off and unplug the appliance from power when not in use and before cleaning, maintenance, or moving.
- When unplugging the appliance, always hold the plug firmly and pull it from the wall outlet, avoiding pulling on the cord itself and, if needed, use your other hand to hold the socket.
- Exercise caution as the surfaces of the appliance may become hot during operation.
- Do not submerge any part of the appliance in water or other liquids.
- Do not cover the air inlet and outlet openings while the appliance is in operation.
- Do not fill the frying pan with oil as this may create a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance when it is on.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- During hot air frying, hot steam is released from the air outlet openings. Keep your hands and face away from steam and air outlet openings. When removing the frying container from the appliance be careful of hot steam and air.
- Immediately unplug the appliance from power if dark smoke is emitted. Before removing the frying container, wait until no more smoke escapes from the appliance.
- Warning: Potential injuries may result from improper use.
- Do NOT operate this appliance using an external timer or a separate remote control system.
- Do not use the appliance for purposes other than those for

which it is intended.
Electrical requirements:
 Ensure the voltage specified on the rating label matches your home's electrical supply. This appliance requires alternating current, typically indicated by the symbol ~.



In accordance with European Directive 2012/19/EU and Polish law on waste electrical and electronic equipment, this appliance is marked with the crossed-out waste bin symbol. This symbol indicates that the appliance must not be disposed of with household waste after use. The user is obligated to dispose of this appliance at an authorised collection point for waste electrical and electronic equipment. Local collection points, shops, and local authority departments together provide a recycling scheme. Properly disposing of old electrical and electronic equipment prevents environmental and health risks caused by hazardous components and improper handling.

SPECIFICATION:

Model: AFM 7020

Rated voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Rated power: 2400W

Total capacity: 8 Litres

FEATURES AND COMPONENTS (Fig. 1 p. 2):

1. Control Panel
2. Viewing window
3. Left air fryer compartment
4. Right air fryer compartment
5. Removable mesh rack
6. Left frying container
7. Right frying container
8. Air outlets
9. Power cord storage

CONTROL PANEL (Fig. 2 page 2):

NAME		DESCRIPTION
1.	Functions	Each of the 9 functions can be used in either the left or right compartment to prepare a wide variety of meals. You can adjust temperature and time for each function.
2.	Display	The display shows the frying time, set temperature, reminder messages and error messages.
3.	Button Start / pause	Press the  button to start or stop the frying cycle. Hold the button for 3 seconds to cancel.
4.	Temp/Time	Press the Temp/Time button to select the cooking temperature or time. Then press < or > , to make the adjustment
5.	Air fry	Press the  button to select the air frying function.
6.	Select function	Press the 1 or 2 button to select the function for the corresponding frying compartment. Then press  to start the frying cycle.
7.	Light	Press the  button to turn the lighting on or off.

8.	Sync finish	The Sync finish function will ensure that the frying process in both frying compartments will end at the same time. Once both frying compartment are programmed, press Sync finish to start frying. The air fryer will automatically make sure both compartments finish cooking at the same time by starting the shorter cooking time later. The "Hold" message on this compartment's display indicates that the appliance is synchronizing the cooking times and will proceed when both compartments have the same remaining duration. When the cooking durations are equal, both compartments will begin frying simultaneously and finish together.
9.	Match cook	Use the "Match cook" function to effortlessly prepare identical dishes in both compartments, as it automatically synchronizes the settings. Begin by setting a frying program for one compartment, choosing the correct time and temperature, to use the "Match cook" function. Then, press button  followed by button  to automatically copy all settings to the other compartment. Thanks to this function, dishes will be prepared identically, eliminating the need to manually set parameters for each compartment separately.

DISPLAY AND MESSAGES:

INFORMATION	DESCRIPTION
	When adjusting the frying time, the display shows the selected time. While cooking, the display shows the remaining frying time.
	The display shows the set temperature.
	Frying is finished, you can remove the left or right frying container.
	The temperature sensor in the left frying compartment is not working properly (open circuit). The appliance has switched to emergency mode. To attempt to resolve the issue, unplug the power cord from the wall outlet, wait 30 seconds, and then plug it back in. If this does not help, please contact the Customer Service Centre.
	The temperature sensor in the right frying compartment is not working properly (open circuit). The appliance has switched to emergency mode. To attempt to resolve the issue, unplug the power cord from the wall outlet, wait 30 seconds, and then plug it back in. If this does not help, please contact the Customer Service Centre.
	A short circuit has been detected in the temperature sensor in the left frying compartment. The appliance has switched to emergency mode. To attempt to resolve the issue, unplug the power cord from the wall outlet, wait 30 seconds, and then plug it back in. If this does not help, please contact the Customer Service Centre.

U2	A short circuit has been detected in the temperature sensor in the right frying compartment. The appliance has switched to emergency mode. To attempt to resolve the issue, unplug the power cord from the wall outlet, wait 30 seconds, and then plug it back in. If this does not help, please contact the Customer Service Centre.
OPEN	The left or right frying container has been removed or not fully inserted. No functions for a given compartment can be used until the frying container is fully inserted into that compartment.
Hold	The “ Sync finish ” function allows you to finish frying in both compartments simultaneously. If the food in one of the containers takes less time to fry, the message “ Hold ” will appear on the display. The appliance will stop frying in this compartment until the remaining frying time in both compartments is equal.
EU	When the appliance encounters an internal communication issue, both the left and right displays will show the error code “ EU .” The appliance will beep 10 times and then go into emergency mode. Once proper communication is restored, press any button to use the appliance.
H or L	In standby mode, if the appliance frying compartment is still hot, the symbol “ H ” will appear on the display. When the temperature in the frying compartment is low, the display will show the symbol “ L .”

BEFORE FIRST USE:

- Remove all packaging materials.
- Wash the frying containers with mesh racks thoroughly in warm water using dishwashing liquid and a soft sponge.
- Wipe the exterior surfaces of the appliance with a damp cloth.
- Because the fat-free air fryer cooks by hot air circulation, you should not pour oil or frying fat directly into the frying container.
- Place the appliance on a flat, stable surface to ensure the power cord reaches the wall socket. Ensure that the appliance is used in a well ventilated room and do not place the appliance near any flammable substances.

Note! It's expected for a new appliance to emit a slight smoke or odour during the initial use and this is a normal occurrence and doesn't compromise safety.

FRY IN A SINGLE FRYING CONTAINER:

1. Place the frying mesh rack in your chosen container and ensure the food is distributed evenly on the rack for optimal cooking.
2. Insert the container into the preferred frying compartment.
3. Plug the appliance into a power outlet. The appliance enters the standby mode.
4. To select one of the nine functions, first press button (1) for the left compartment or button (2) for the right frying compartment. Alternatively, press the (Air fry) button to select directly the air fry function.
5. After selecting the function, press the **Temp/Time** button to set the cooking duration. Use the < or > buttons to adjust the duration, then press the **Temp/Time** button again to enter the temperature setting. Once you have set the desired parameters, press the (Dial) button to start the frying cycle.
6. During frying, to adjust the temperature or time, first press the **Temp/Time** button, then use the < or > buttons to make the necessary adjustments.
7. When the frying cycle is complete, the display will show “**END**”, the appliance will beep five times, and all other indicators will turn off. Press the (Dial) button to enter standby mode. Removing and inserting the frying container will also cause the appliance to switch to standby mode.

Note! All buttons and functions for a compartment are disabled when the frying container is removed.

FRY IN BOTH FRYING CONTAINERS:

1. Place the frying mesh racks in both frying container and ensure the food is distributed evenly on the racks for optimal cooking.
2. Insert the left frying container into the left frying compartment of the appliance and the right frying container into the right frying compartment.
3. Plug the appliance into a power outlet. The appliance enters the standby mode.
4. Press the or (1) button (Air fry) to select the frying programme for the left fry compartment, then set the temperature and time. After setting the left frying compartment, press the (2) button (Air fry) to select the frying programme for the right compartment and also set the temperature and time. Then, press the (Dial) button for each frying compartment to start frying if you want both compartment to fry independently.
To use the “Sync finish” function so that both compartments finish frying at the same time, press the (Sync finish) button. With “Sync finish” enabled, the compartment needing less cooking time will show “**Hold**” until both compartments have the same remaining time.
5. During frying, if you want to adjust the temperature or time, first press the **Temp/Time** button. This will cancel the “Sync finish” function, allowing you to then use the < or > buttons to set the desired values. Once you adjust the settings, frying will continue automatically.
6. To synchronize the cooking settings in both frying compartments:
 - Set the desired frying settings for the first frying compartment.
 - **Note!** Do not press the (Dial) button for this compartment.
 - Press the Match Cook (Match) button to copy the frying settings to the other frying compartment.
 - Press the (Dial) button for any compartment to start frying in a single compartment, or press the Sync Finish (Sync finish) button to start and then stop cooking in both compartments at the same time.
7. When the frying cycle is complete, the displays will show “**END**”, the appliance will beep five times, and all other indicators will turn off. Press the (Dial) button to enter standby mode. Removing and inserting the frying container will also cause the appliance to switch to standby mode.

Note!

- No functions for a given compartment can be used until the frying container is fully inserted into that compartment.
- If you remove a frying container from a compartment while the “**Sync Finish**” function is enabled, frying in both compartments will stop. Once you replace the frying container into the appliance, frying in both compartments will resume at the same time.
- If the frying is interrupted for an extended time, you may need to increase the frying time when resuming to ensure the food is cooked properly.

FUNCTION SETTINGS:

- These settings will give your food that delicious deep-fried flavour and satisfying crispiness, all with minimal to no fat.
- The times and temperatures presented are approximate. Experiment to adjust the settings to your preferences and achieve the perfect result.
- Using the suggested frying function for each food will help you achieve the best results. However, feel free to use any function in either compartment of the appliance.

Dish	Recommended function	Settings		
		Weight [g]	Temperature [°C]	Time [min]
Frozen chips	Air fry	300	180	27
Chicken wings	Air fry	250	190	16
Steak	Grill	150	200	12
Chicken drumsticks	Broil	350	190	20
Fish	Grill	150	180	12

Prawns	Broil	250	180	14
Bratwurst	Broil	250	180	10
Cupcakes	Bake	6 pcs	170	13
Pizza	Broil	100	180	8
Toast	Roast	70	170	10
Defrosting	Air fry	150	80	9
Dried apple	Dehydrate	45	80	120
Reheat	Reheat	150	170	8
Bagel	Bagel	-	170	20
Keeping warm	Keep warm	-	75	20

Instructions:

- For best frying results, always arrange ingredients evenly on the frying mesh rack. Overlapping ingredients will prevent proper airflow and result in uneven frying.
- For extra crispiness, lightly spray or brush the ingredients with a little oil before air frying.
- If the appliance is left stopped for over 10 minutes, it will return to standby mode, and all current settings will be cancelled.
- For most foods, turning, shaking, or flipping halfway through the cooking cycle will produce better results.
- Time and temperature can be adjusted at any point during frying.

CLEANING AND CARE:

- Before cleaning, always unplug the appliance and wait for it to cool down.
- Do not use harsh detergents or rough sponges to clean any parts of the appliance.
- Wash the frying container and frying rack after each use.
- Make sure all components are completely dry before reusing or storing the appliance.

Part or accessory	Cleaning method
Left/Right Frying Container	• Wash the frying container with a sponge or cloth using warm water and dishwashing liquid. Then rinse thoroughly. Make sure all grease and food residue have been removed. • Do not immerse the frying container in water or any other liquid. • Do not wash in the dishwasher.
Removable mesh rack	• Wash the mesh frying rack with a cloth or sponge using warm water and dishwashing liquid. • The mesh frying rack features a non-stick coating for easy food release and cleaning. To avoid damaging the coating, do not use any metal cleaning utensils. • Do not wash in the dishwasher.

Left/right frying compartment	• Clean the appliance's frying compartment with a damp cloth or soft sponge, using warm water and dishwashing liquid. • To remove stubborn burnt-on grease and food residue from the frying compartment, carefully spray with a mixture of baking soda and vinegar, allow it to sit for a short time before wiping with a damp cloth. • For stubborn stains, allow the baking soda and vinegar mixture to work on the stained area for a few minutes before wiping it away with a damp cloth. • Inspect the heating element for any oil spatter or food debris. If necessary, and after ensuring the appliance is unplugged and cooled down, carefully clean the heating element with a damp cloth. Ensure the heating element is completely dry before using the appliance again. • Do not wash in the dishwasher.
Appliance housing	• Wipe the appliance housing with a soft, damp sponge or cloth, then wipe dry.
Viewing window	• Clean the inside and outside of the viewing window with a cloth or sponge using warm water and dishwashing liquid. • Do not use harsh detergents or metal utensils to clean the appliance.

NOTE:

- Improper cleaning of the appliance can result in a build-up of food residue and grease around the heating element, creating a risk of smoke, fire and personal injury.
- If you notice or smell smoke, stop the appliance immediately, unplug it and wait until it cools down completely. Then remove any food or grease residue with a soft cloth and dishwashing liquid.

TROUBLESHOOTING:

This section outlines some of the most common issues you might encounter while using the appliance. If the suggested solution doesn't resolve the issue, please don't hesitate to contact our Customer Service Centre for further assistance.

Issue	Possible cause	Solution
The display shows "OPEN"	The frying container is not correctly inserted.	If the frying container is not properly inserted, pull it out completely and then slide it back into the appliance until it is securely in place.
The fan does not operate	No power	Please contact our Customer Service Centre.
	The fan or other components are damaged.	Please contact our Customer Service Centre.
The fan is loud	The fan blades are deformed.	Please contact our Customer Service Centre.
The frying container cannot be inserted smoothly into the appliance compartment	The edge of the frying container is deformed.	Please contact our Customer Service Centre.

White smoke is coming out of the frying compartment	Fried foods contain a lot of fat.	It is normal for white smoke to emerge from the compartment when frying fatty foods.
	There is grease residue left in the appliance from previous use.	Remember to clean your appliance and accessories after each use.
No power	Incorrect power cord connection.	Ensure that the power cord plug is properly plugged into the wall outlet. If the suggested solution doesn't resolve the issue, please don't hesitate to contact our Customer Service Centre for further assistance.
The Sync Finish function will not activate	No settings have been selected for either the left or right frying compartment.	"Sync Finish" will only activate once settings have been selected for both compartments.
It is not possible to stop the operation of one frying compartment	The Sync Finish function is enabled.	Press the Temp/Time button or the  button to cancel the Sync Finish function and use only a single frying compartment.
Undercooked dish	The ingredients were not arranged evenly.	To achieve the best frying results, arrange the ingredients in a single layer without any overlap.
Difficulty seeing through the viewing window	Dirty viewing window	Clean the inside and outside of the viewing window, preferably after each use.
	The light was not turned on	Turn on the light with the  button
Difficulty inserting or removing the frying container	Too much food in frying container.	Avoid overfilling the frying container with ingredients, as this could interfere with the appliance's operation. Overloading the container can make it hard to insert and remove, and it also increases the risk of food burning.
	Food residue on the outside of the frying container.	Remove any food residue from the outside of the container.

POKYNY K BEZPEČNÉMU POUŽÍVÁNÍ

Pozor! Abyste minimalizovali nebezpečí vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem nebo tělesného poranění:

- Pozorně si přečtěte tento návod před používáním zařízení.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití.
- Zařízení mohou používat děti starší 8 let a také osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud budou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a pochopily z toho vyplývající nebezpečí. Děti si nesmí hrát se zařízením. Čištění a údržbu zařízení nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti si neuvědomují nebezpečí, které může vzniknout při používání elektrických zařízení, proto udržujte zařízení mimo dosah dětí.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, nechte jej vyměnit, aby se zabránilo nebezpečí. Výměnu vodiče může provést výrobcem autorizovaný servis nebo jiná příslušně kvalifikovaná osoba.
- Vypněte a odpojte zařízení před čištěním, údržbou nebo přemísťováním a kdykoli je nepoužíváte.
- Při vytahování zástrčky z nástěnné zásuvky nikdy netáhněte za kabel, ale pouze za zástrčku a zároveň přidržujte druhou

rukou síťovou zásuvku.

- Při provozu zařízení se povrchy zahřívají, proto buďte opatrní při jeho používání.
- Neponořujte žádnou část zařízení do vody nebo jiných kapalin.
- Pokud je zařízení v provozu, nezakrývejte otvory pro vstup a výstup vzduchu.
- Nenaplňujte misku olejem, jelikož by mohlo dojít k požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku zařízení, během jeho provozu.
- Udržujte napájecí kabel mimo horké povrchy.
- Při horkovzdušném smažení uniká výstupními otvory horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od vývodů páry a vzduchu. Při vyjímání koše ze zařízení dávejte rovněž pozor na horkou páru a vzduch.
- Pokud ze zařízení vychází tmavý kouř, okamžitě zařízení odpojte. Před vyjmutím koše počkejte, až přestane vycházet kouř.
- Varování: Nesprávné použití může způsobit potenciální zranění.
- Spotřebič není určený k obsluze s použitím vnějších anebo odděleného, dálkového systému ovládání.
- Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, než ke kterým je určeno.

Požadavky na elektrickou instalaci:

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na výkonovém štítku odpovídá

parametrům elektrického napájení v domácnosti, přičemž toto napájení musí být označeno jako ~ (střídavý proud).

 Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/ES a polským zákonem o použití elektrického a elektronického zařízení symbolem přeškrtnutého kontejneru na odpady. Toto označení znamená, že toto zařízení se po ukončení životnosti nesmí vyhazovat společně s jiným domácím odpadem. Uživatel je povinen jej odevzdat do sběrných míst elektrických a elektronických zařízení. Provádějí sběr, v tom místní sběrná místa, obchody a obecní úřady, tvoří systém umožňující odevzdávání těchto zařízení. Příslušné nakládání s použitým elektrickým a elektronickým zařízením zabraňuje negativním následkům pro lidské zdraví a životní prostředí, vznikajícím z přítomnosti nebezpečných složek a nesprávného skladování a užitkování takových zařízení.

TECHNICKÉ ÚDAJE:
Model: AFM 7020
Jmenovité napětí: 220-240V~ 50/60Hz
Jmenovitý výkon: 2400W
Celková kapacita: 8 l

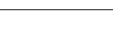
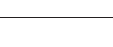
- KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ (obr. 1, str. 2):**
- 1. Ovládací panel
 - 2. Průhledové okénko
 - 3. Levá komora
 - 4. Pravá komora
 - 5. Rošty na smažení
 - 6. Levá nádoba na smažení
 - 7. Pravá nádoba na smažení
 - 8. Otvory pro výstup vzduchu
 - 9. Uložný prostor pro napájecí kabel

FUNKCE OVLÁDACÍHO PANELU (str. 2, obr. 2):

NÁZEV		POPIS
1.	Funkce	Každou z 9 funkcí lze použít v levé nebo pravé zóně smažení k přípravě široké škály pokrmů. Pro každou funkci lze nastavit teplotu a čas.
2.	Displej	Displej zobrazuje čas smažení, nastavenou teplotu, připomenutí a chybová hlášení.
3.	Tlačítko Start/Pause	Dotkněte se tlačítka  pro spuštění nebo zastavení cyklu smažení. Pro zrušení podržte tlačítko po dobu 3 sekund.
4.	Temp/Time	Klepnutím na tlačítko Temp/Time (Teplota/čas) vyberte teplotu nebo čas vaření. Poté se dotkněte < nebo > pro úpravu hodnoty.
5.	Air fry	Dotkněte se tlačítka  pro výběr funkce vzduchového smažení.
6.	Výběr funkcí	Dotkněte se tlačítka  nebo  pro výběr funkce pro příslušnou nádobu. Poté se dotkněte  pro spuštění cyklu smažení.
7.	Light	Dotkněte se tlačítka  pro zapnutí nebo vypnutí osvětlení.

8.	Sync finish	Funkce “Sync finish” zajistí, že proces smažení v obou nádobách skončí současně. Jakmile jsou obě nádoby naprogramovány, dotkněte se  pro zahájení smažení. Zařízení automaticky synchronizuje dobu smažení tím, že oddálí začátek smažení v nádobě s kratší dobou smažení. Na displeji této nádoby se zobrazí „Hold” , což znamená, že spotřebič čeká, dokud obě nádoby nebudou mít stejnou zbývající dobu smažení. Jakmile jsou časy stejné, smažení začne současně v obou nádobách a skončí ve stejnou dobu.
9.	Match cook	Funkce “Match cook” umožňuje rychle a snadno připravit identické pokrmy v obou nádobách synchronizací nastavení. Chcete-li ji použít, musíte nejprve nastavit program smažení pro jednu z nádob, zvolit vhodný čas a teplotu. Poté se po dotknutí tlačítka  , dotkněte tlačítka  , tím se automaticky zkopírují všechna nastavení do druhé nádoby. Díky této funkci budou pokrmy připravovány identickým způsobem, bez nutnosti ručně nastavovat parametry pro každou nádobu zvlášť.

ZOBRAZENÍ A ZPRÁVY:

HLÁŠENÍ	POPIS
	Během programování se na displeji zobrazuje nastavený čas smažení. Během provozu zařízení se na displeji zobrazuje zbývající čas smažení.
	Na displeji se zobrazí nastavená teplota.
	Smažení je dokončeno, můžete vyjmout levou nebo pravou nádobu.
	Teplotní čidlo v levé komoře nefunguje správně (přerušený obvod). Zařízení přešlo do nouzového režimu. Chcete-li se pokusit problém vyřešit, odpojte napájecí kabel ze zásuvky, počkejte 30 sekund a poté jej znovu zapojte. Pokud to nepomůže, kontaktujte Zákaznické centrum.
	Teplotní čidlo v pravé komoře nefunguje správně (přerušený obvod). Zařízení přešlo do nouzového režimu. Chcete-li se pokusit problém vyřešit, odpojte napájecí kabel ze zásuvky, počkejte 30 sekund a poté jej znovu zapojte. Pokud to nepomůže, kontaktujte Zákaznické centrum.
	Byl zjištěn zkrat teplotního čidla v levé komoře zařízení. Zařízení přešlo do nouzového režimu. Chcete-li se pokusit problém vyřešit, odpojte napájecí kabel ze zásuvky, počkejte 30 sekund a poté jej znovu zapojte. Pokud to nepomůže, kontaktujte Zákaznické centrum.
	Byl zjištěn zkrat teplotního čidla v pravé komoře zařízení. Zařízení přešlo do nouzového režimu. Chcete-li se pokusit problém vyřešit, odpojte napájecí kabel ze zásuvky, počkejte 30 sekund a poté jej znovu zapojte. Pokud to nepomůže, kontaktujte Zákaznické centrum.
	Levá nebo pravá nádoba byla vyjmuta nebo není zcela zasunuta. Pro nádobu nelze používat žádné funkce, dokud není zcela zasunuta.

Hold	Funkce „ Sync finish “ umožňuje ukončit smažení v obou nádobách současně. Pokud se pokrm v jedné z nádob smaží kratší dobu, na displeji se zobrazí zpráva „ Hold “. Zařízení pozastaví smažení v této nádobě, dokud nebude doba smažení v obou komorách stejná.
EU	Pokud zařízení narazí na problém s interní komunikací, na levém i pravém displeji se zobrazí chybový kód „ EU “. Zařízení vydá 10 zvukových signálů a poté přejde do nouzového režimu. Po obnovení správné komunikace se dotkněte libovolného tlačítka pro návrat do stavu připravenosti.
H or L	Pokud je v pohotovostním režimu teplota v komoře zařízení stále vysoká, na jeho displeji se zobrazí symbol „H“. Pokud je teplota v komoře nízká, zobrazí se na displeji symbol „L“.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM:

- Odstraňte všechny obalové materiály.
- Nádobu a rošty důkladně umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem, používajíc měkkou houbu.
- Očete vnější povrchy zařízení vlnitým hadříkem.
- Beztuková fritáž funguje na principu cirkulace horkého vzduchu, proto olej ani tuk na smažení nelijte přímo do nádoby.
- Zařízení by mělo být umístěno na ploché, vyrovnané pracovní desce tak, aby napájecí kabel dosáhl do zásuvky. V místnosti by měla být ventilace, zařízení nesmí stát v blízkosti hořlavých látek a předmětů.

Upozornění: Při prvním použití zařízení se může objevit mírný kouř nebo zápach, který je typický pro nová topná zařízení a nemá vliv na jejich bezpečnost.

POUŽÍVÁNÍ JEDNÉ NÁDOBY NA SMAŽENÍ:

1. Umístěte rošt na smažení do zvolené nádoby a rovnoměrně rozložte pokrm na roštu.
2. Vložte levou nebo pravou nádobu do příslušné komory zařízení.
3. Zapojte zařízení do elektrické zásuvky. Zařízení přejde do pohotovostního režimu.
4. Chcete-li vybrat jednu z devíti dostupných funkcí, dotkněte se tlačítka **1**, pokud používáte levou nádobu, nebo tlačítka **2**, pokud používáte pravou nádobu. Případně klepněte na tlačítko **Air fry** a přejděte přímo na funkci vzduchového smažení.
5. Po výběru funkce se dotkněte tlačítka **Temp/Time** a zadejte

nastavení času. Použijte tlačítka **<** nebo **>** upravte hodnotu a poté se znovu dotkněte tlačítka **Temp/Time** pro přechod do nastavení teploty. Po nastavení příslušných parametrů se dotkněte tlačítka **On** pro zahájení cyklu smažení.

6. Pokud chcete během procesu smažení upravit teplotu nebo čas, dotkněte se nejprve tlačítka **Temp/Time** a poté tlačítek **<** nebo **>** pro úpravu hodnoty.
7. Jakmile je cyklus smažení dokončen, na displeji se zobrazí „**END**“, zařízení pětkrát pípně a všechny ostatní kontroly zhasnou. Dotkněte se tlačítka **On** pro přechod do pohotovostního režimu. Vyjmutí a vložení nádoby rovněž způsobí přechod do pohotovostního režimu.

Upozornění: Pokud je nádoba vyjmuta, nelze použít žádná tlačítka ani funkce pro danou komoru.

POUŽÍVÁNÍ DVOU NÁDOB NA SMAŽENÍ:

1. Umístěte rošty do nádob a rovnoměrně rozdělte pokrmy.
2. Vložte levou nádobu na smažení do levé komory zařízení a pravou nádobu na smažení do pravé komory.
3. Zapojte zařízení do elektrické zásuvky. Zařízení přejde do pohotovostního režimu.
4. Dotkněte se tlačítka **1** nebo **Air fry** vyberte program smažení pro levou nádobu, poté nastavte teplotu a čas. Po nastavení levé nádoby se dotkněte tlačítka **2** nebo **Air fry** pro výběr programu smažení pro pravou nádobu a také nastavení teploty a času. Následně klepněte na tlačítko **On** pro každou nádobu, pro zahájení procesu smažení, pokud chcete, aby obě nádoby pracovaly nezávisle. Pokud chcete, aby obě nádoby dokončily proces smažení

současně, dotkněte se tlačítka **Sync finish**. V tomto okamžiku se na nádobě s kratší dobou smažení zobrazí „**Hold**“, dokud nebude zbývajíc doba smažení pro obě nádoby stejná.

5. Pokud chcete během procesu smažení upravit teplotu nebo čas, nejprve se dotkněte tlačítka **Temp/Time**. V tomto okamžiku bude funkce synchronizace konce smažení zrušena a následně se dotkněte tlačítek **<** nebo **>** a upravte hodnoty teploty a času. Po nastavení bude smažení automaticky pokračovat.
6. Chcete-li synchronizovat nastavení smažení pro obě nádoby:
 - Nastavte požadovanou nastavení smažení pro první nádobu.
 - **Upozornění:** Nedotýkejte se tlačítka **Match cook** pro tento kontejner.
 - Dotkněte se tlačítka **Match cook** pro zkopírování nastavení smažení do druhé nádoby.
 - Dotkněte se tlačítka **On** pro libovolnou nádobu spusťte cyklus jednodemového smažení, nebo se dotkněte tlačítka **Sync finish** pro spuštění a zastavení smažení v obou nádobách současně.
7. Jakmile je cyklus smažení dokončen, na obou displejích se zobrazí „**END**“, zařízení pětkrát pípně a všechny ostatní kontroly zhasnou. Dotkněte se tlačítka **On** pro přechod do pohotovostního režimu. Vyjmutí a vložení nádoby rovněž způsobí přechod do pohotovostního režimu.

Upozornění:

- Pro danou nádobu nelze použít žádné funkce, pokud je odstraněna nebo není zcela vložena.
- Pokud nádobu vyjmete, když je aktivní funkce **SYNC FINISH**, smažení v obou nádobách se zastaví. Jakmile nádobu vložíte zpět do zařízení, smažení v obou nádobách bude pokračovat současně.
- Pokud je proces smažení přerušen na delší dobu, může být nutné prodloužit dobu smažení při obnovení, aby byla zajištěna správná příprava potravin.

NASTAVENÍ FUNKCÍ:

- Tato nastavení dodají vašim pokrmům chuť a křupavost podobnou smažení potravin v hlubokém oleji, ale s minimálním nebo žádným obsahem tuku.
- Uvedené časy a teploty jsou přibližné. Experimentujte, abyste je upravili podle svých preferencí a dosáhli dokonalého výsledku.
- Navrhovaná funkce smažení pro jednotlivé pokrmy zajišťuje nejlepší výsledky. V obou přihrádkách zařízení však můžete použít libovolnou funkci.

Pokrm	Doporučená Funkce	Nastavení		
		Množství (g)	Teplota (°C)	Čas (min.)
Mražené hranolky	Air fry	300	180	27
Kuřecí křídýlka	Air fry	250	190	16
Steak	Gril	150	200	12
Kuřecí paličky	Broil	350	190	20
Ryba	Gril	150	180	12
Krevety	Broil	250	180	14
Klobása	Broil	250	180	10
Muffiny	Bake	6 kusy	170	13
Pizza	Broil	100	180	8
Toast	Roast	70	170	10
Rozmrazování	Air fry	150	80	9
Sušené jablko	Dehydrate	45	80	120
Ohřívání	Reheat	150	170	8
Bagel	Bagel	-	170	20
Udržování tepla	Keep warm	-	75	20

Tipy:

- Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků při smažení, ingredience vždy rovnoměrně rozložte na roštu na smažení. Překrývající se suroviny způsobí nerovnoměrné smažení pokrmu.
- Pro zvýšení křupavosti můžete ingredience před smažením postříkat nebo potřít trochou oleje.
- Pokud je zařízení zastaveno na více než 10 minut, vrátí se do pohotovostního režimu a stávající nastavení se zruší.
- U většiny potravin dosáhnete lepších výsledků otáčením, protřepáním nebo překlápáním v polovině cyklu smažení.
- Čas a teplotu lze kdykoli během procesu smažení upravit.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

- Před čištěním zařízení vždy odpojte a počkejte, až vychladne.
- K čištění části zařízení nepoužívejte žádné silné čisticí prostředky ani drsné houby.
- Nádobu a rošt na smažení po každém použití umyjte.
- Před opětovným použitím nebo uložením zařízení se ujistěte, že jsou všechny součásti zcela suché.

Část nebo příslušenství	Metoda čištění
Levá / pravá nádoba na smažení	• Umyjte nádobu na smažení houbou nebo hadříkem, teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí. • Následně důkladně opláchněte. Ujistěte se, že všechny zbytky tuku a jídla byly odstraněny. • Nádobu na smažení nepoňujte do vody ani jiné tekutiny. • Neumývejte v myčce na nádobí.
Rošt na smažení	• Umyjte rošt na smažení hadříkem nebo houbou, teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí. • Rošt na smažení má nepřilnavou vrstvu. Aby nedošlo k poškození povlaku, nepoužívejte k čištění kovové přístroje. • Neumývejte v myčce na nádobí.
Levá / pravá komora	• Umyjte komoru zařízení hadříkem nebo měkkou houbou, teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí. • Chcete-li odstranit připálenou masť a zbytky jídla z komory zařízení, nastříkejte směs jedlé sody a octa a následně otřete vlhkým hadříkem. • U odolných nečistot nechejte směs na znečištěném místě několik minut působit před setřením. • Zkontrolujte topné těleso, zda na něm není rozstříkovaný olej a zbytky jídla. V případě potřeby očistěte topné těleso vlhkým hadříkem. Před dalším použitím se ujistěte, že je topné těleso zcela suché. • Neumývejte v myčce na nádobí.
Pouzdro zařízení	• Otřete měkkou navlhčenou houbou nebo hadříkem a následně vytřete do sucha.
Průhledové okénko	• Vyčistěte vnitřní a vnější stranu průhledového okénka hadříkem nebo houbou s použitím teplé vody a prostředku na mytí nádobí. • Nepoužívejte k čištění kovové přístroje.

UPOZORNĚNÍ:

- Nesprávné čištění zařízení může vést k usazování zbytků jídla a masť v okolí topného tělesa, čímž vzniká nebezpečí kouře, požáru a zranění.
- Pokud zaznamenáte nebo ucítíte kouř, okamžitě vypněte zařízení, odpojte jej ze zásuvky a počkejte, až úplně vychladne. Následně odstraňte zbytky jídla nebo masť měkkým hadříkem a prostředkem na mytí nádobí.

ŘEŠENÍ PROBLÉMU:

Tato kapitola shrnuje nejčastější problémy, které mohou nastat při používání zařízení. Pokud uvedené řešení problém nevyřeší, kontaktujte Zákaznické centrum.

Problém	Příčina	Řešení
Na displeji se zobrazí hlášení "OPEN"	Nádoba na smažení není správně nainstalována.	Vytáhněte nádobu na smažení a zasuňte ji zpět do zařízení, abyste ji správně sestavili.
Ventilátor nefunguje	Není napájení.	Kontaktujte prosím Zákaznické centrum.
	Došlo k poškození motoru nebo jiných součástí.	Kontaktujte prosím Zákaznické centrum.
Ventilátor pracuje hlasitě	Lopatky ventilátoru jsou zdeformované.	Kontaktujte prosím Zákaznické centrum.
Nádobu na smažení nelze hladce zasunout do komory zařízení	Okraj nádoby na smažení je zdeformovaný.	Kontaktujte prosím Zákaznické centrum.
Z komory vychází bílý kouř	Smažená jídla jsou tučná.	Při smažení tučných jídel je normální, že z komory vychází bílý kouř.
	V zařízení zůstaly zbytky masť z předchozího použití.	Nezapomeňte zařízení a příslušenství po každém použití vyčistit.
Není napájení.	Nesprávné připojení napájecího kabelu.	Zkontrolujte, zda je zástrčka napájecího kabelu správně zapojena do zásuvky. Pokud se tím problém nevyřeší, kontaktujte Zákaznické centrum.
Nelze aktivovat funkci Sync Finish	Levá ani pravá nádoba nebyly naprogramovány.	Funkce Sync Finish nebude aktivována, dokud nebudou naprogramovány obě nádoby.
Není možné zastavit provoz jedné nádoby	Funkce Sync Finish je aktivní.	Dotkněte se tlačítka Temp/Time nebo a zrušte funkci Sync Finish a proveďte operaci pro jednu nádobu.
Nedopečený pokrm	Ingredience nebyly uloženy rovnoměrně.	Nejlepších výsledků smažení dosáhnete, pokud ingredience uspořádáte rovnoměrně, aniž by se překrývaly.
Obtížný pohled skrz průhledové okénko	Špinavé průhledové okénko	Vyčistěte vnitřní a vnější stranu průhledového okénka, nejlépe po každém použití.
	Světlo nebylo rozsvíceno	Zapněte světlo tlačítkem  .
Obtížné vkládání nebo vyjímání nádoby	Příliš mnoho jídla v nádobě.	Nenakládejte přísady příliš vysoko, jelikož by se mohly dotýkat horní části. To může ztížit vkládání a vyjímání nádoby a způsobit připálení jídla.
	Znečištění na vnější straně nádoby.	Odstraňte veškeré znečištění z vnější strany nádoby.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

Pozor! Aby ste minimalizovali riziko vzniku požiaru, zásahu el. prúdom, úrazu či nehody:

- Pred použitím zariadenia si dôkladne prečítajte túto príručku.
- Spotrebič je určený výlučne pre domáce používanie.
- Toto zariadenie môže byť používané deťmi vo veku 8 rokov a starších, osoby s obmedzenými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osobami bez skúseností a bez znalostí zariadenia môžu kanvicu používať, pokiaľ sú dohliadané alebo boli inštruované vzhľadom obsluhy zariadenia bezpečným spôsobom a znajú ohrozenie spojené s používaním zariadenia. Deti sa so zariadením v žiadnom prípade nesmú hrať. Deti nemôžu zariadenie čistiť ani vykonávať jeho údržbu, ibaže majú viac než 8 rokov a sú pod náležitým dozorom.
- Deti si neuvedomujú nebezpečenstvá a riziká súvisiace s používaním elektrických zariadení; preto také zariadenia uchovávajúte mimo dosahu detí.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí sa vymeniť, v opačnom prípade predstavuje veľké riziko. Výmenu vodiča môže vykonať výrobcom autorizovaný servis alebo iná príslušne kvalifikovaná osoba.
- Pred čistením, údržbou alebo premiestňovaním a vždy, keď sa zariadenie nepoužíva, ho

vypnite a odpojte od elektrickej siete.

- Zástrčku nikdy nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za napájací kábel, vždy jedno rukou chyťte zástrčku a druhou podržte el. zásuvku.
- Povrchy sa počas prevádzky zahrievajú, preto by ste mali byť počas používania opatrní.
- Žiadnu časť prístroja neponárajte do vody ani iných kvapalín.
- Počas prevádzky spotrebiča nezakrývajte otvory na privod a odvod vzduchu.
- Nenapíňajte miskú olejom, pretože to môže spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- Nikdy sa nedotýkajte vnútra spotrebiča, keď je v prevádzke.
- Napájací kábel udržiujte mimo dosahu horúcich povrchov.
- Pri vyprážaní horúcim vzduchom uniká horúca para cez výfukové otvory. Ruky a tvár udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od pary a výduchov vzduchu. Pri vyberaní koša z prístroja dávajte pozor aj na horúcu paru a vzduch.
- Ak zo spotrebiča vychádza tmavý dym, okamžite ho odpojte od elektrickej siete. Pred vybratím koša počkajte, kým sa dym zastaví.
- Varovanie: Nesprávne použitie môže spôsobiť potenciálne zranenie.
- Spotrebič nie je určený k obsluhu s použitím vonkajších hodín alebo oddeleného, diaľkového systému ovládania.

- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určené.

Elektrické požiadavky:

Skontrolujte, či parametre elektriky uvedené na výrobnom štítku zariadenia sa zhodujú s parametrami elektriky daného el. obvodu ku ktorému je pripojená daná el. zásuvka ~ (striedavý prúd).



Toto zariadenie je v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES a so zákonom PR o opotrebovaných elektrických a elektronických zariadeniach označené symbolom prečiarknutého smetného koša. Tento symbol informuje, že toto zariadenie sa po opotrebovaní (skončení používania) nesmie vyhodiť do komunálneho odpadu. Užívateľ je povinný zariadenie odovzdať v zbernom mieste opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Subjekty, ktoré sa zaoberajú spracovaním opotrebovaných zariadení, tzn. miestne zberné miesta, obchody alebo jednotky štátnej správy, vytvárajú príslušný systém, ktorý každému umožní, aby odovzdal takéto zariadenia. Vďaka správne mu zaobchádzaniu s opotrebovanými elektrickými a elektronickými zariadeniami nedochádza k úniku látok, ktoré sú škodlivé pre ľudské zdravie a pre životné prostredie, také látky sa nachádzajú v týchto zariadeniach, a v prípade nesprávneho skladovania alebo spracovávania týchto zariadení môže dôjsť k úniku týchto látok.

TECHNICKÉ ÚDAJE:

Model: AFM 7020

Nomínové napätie: 220-240V~ 50/60Hz

Nomínálny výkon: 2400 W

Celková kapacita: 8l

KONŠTRUKCIA ZARIADENIA (obr. 1, str. 2):

1. Ovládací panel
2. Pozorovacie okienko
3. Ľavá komora
4. Pravá komora
5. Fritovacie rošty
6. Ľavá fritovacia nádoba
7. Pravá fritovacia nádoba
8. Výstupy vzduchu
9. Priehradka na napájací kábel

FUNKCIE OVLÁDACIEHO PANELA (obr. 2 str. 2):

NÁZOV		OPIS
1.	Funkcie	Každú z 9 funkcií možno použiť v ľavej alebo pravej fritovacej zóne na prípravu širokej škály jedál. Pre každú funkciu možno nastaviť teplotu a čas.
2.	Displej	Na displeji sa zobrazuje čas fritovania, nastavená teplota, upozornenia a chybové hlásenia.
3.	Tlačidlo Štart/Pauza	Dotknite sa tlačidla  , aby ste spustili alebo zastavili cyklus fritovania. Podržaním tlačidla na 3 sekundy ho zrušíte.
4.	Temp/Time	Dotknite sa tlačidla Temp/Time na výber teploty alebo času fritovania. Potom sa dotknite < alebo >, aby ste upravili hodnotu.
5.	Air fry	Dotknite sa tlačidla  a vyberte funkciu fritovania vzduchom
6.	Výber funkcie	Dotknite sa tlačidla  alebo  a vyberte funkciu pre príslušnú nádobu. Potom sa dotknite tlačidla  , čím spustíte cyklus fritovania.

7.	Light	Dotknite sa tlačidla  , aby ste zapli alebo vypli svetlo.
8.	Sync finish	Funkcia „ Sync finish “ spôsobí, že sa process fritovania v oboch nádobách dokončí v rovnakom čase. Po naprogramovaní oboch nádob sa dotknite tlačidla Sync , aby ste začali fritovať. Spotrebič automaticky zosynchronizuje čas fritovania a odloží začiatok fritovania v nádobe s kratším časom fritovania. Na displeji tejto nádoby sa zobrazí „ Hold “, čo znamená, že spotrebič čaká, kým v oboch nádobách zostane rovnaký čas fritovania. Keď sa časy vyrovnajú, fritovanie sa začne súčasne v oboch nádobách a skončí sa v rovnakom čase.
9.	Zhodujte varenie	Funkcia „ Match cook “ umožňuje rýchlo a jednoducho pripraviť identické jedlo v oboch nádobách synchronizáciou nastavení. Ak ju chcete použiť, najprv nastavte program fritovania pre jednu z nádob výberom príslušného času a teploty. Potom sa po dotyku tlačidla  dotknite tlačidla Match cook , čím sa automaticky skopírujú všetky nastavenia pre druhú nádobu. Vďaka tejto funkcii sa jedlo pripraví identickým spôsobom bez toho, aby ste museli manuálne nastavovať parametre pre každú nádobu zvlášť.

DISPLEJ A HLÁSENIA:

HLÁSENIE	OPIS
00:15	Počas programovania sa na displeji zobrazuje nastavený čas fritovania.
150°C	Počas prevádzky sa na displeji zobrazuje zostávajúci čas fritovania.
End	Fritovanie je ukončené, ľavú alebo pravú nádobu možno vybrať.
E1	Snímač teploty v ľavej nádobe nefunguje správne (otvorený obvod). Spotrebič prešiel do núdzového režimu. Ak sa chcete pokúsiť problém odstrániť, odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky a počkajte 30 sekúnd, potom ho znova zapojte. Ak to nepomôže, obráťte sa na zákaznícke centrum.
U1	Snímač teploty v pravom priestore nefunguje správne (otvorený obvod). Spotrebič prešiel do režimu poruchy. Ak sa chcete pokúsiť problém odstrániť, odpojte zástrčku od elektrickej zásuvky a počkajte 30 sekúnd, potom ju opäť zapojte. Ak to nepomôže, obráťte sa na zákaznícke centrum.
E2	V snímači teploty v ľavom priestore spotrebiča bol zistený skrat. Spotrebič prešiel do núdzového režimu. Ak sa chcete pokúsiť problém odstrániť, odpojte zástrčku od elektrickej zásuvky a počkajte 30 sekúnd, potom ju opäť zapojte. Ak to nepomôže, obráťte sa na zákaznícke centrum.

U2	V snímači teploty v pravom priestore spotrebiča bol zistený skrat. Spotrebič prešiel do núdzového režimu. Ak sa chcete pokúsiť problém odstrániť, odpojte zástrčku od elektrickej zásuvky a počkajte 30 sekúnd, potom ju opäť zapojte. Ak to nepomôže, obráťte sa na zákaznicke centrum.
OPEN	Ľavá alebo pravá nádoba bola vybratá alebo nebola úplne zasunutá. Kým nie je nádoba úplne vložená, nie je možné používať žiadne funkcie pre túto nádobu.
Hold	Funkcia „Sync finish“ umožňuje dokončiť fritovanie v oboch nádobách súčasne. Ak sa jedlo v jednej z nádob frituje kratšiu dobu, na displeji sa zobrazí „Hold“. Spotrebič pozastaví fritovanie v tejto nádobe, kým sa čas fritovania v oboch komorách nevyrovná.
EU	Keď spotrebič narazí na vnútorný komunikačný problém, na ľavom aj pravom displeji sa zobrazí kód chyby „EU“. Spotrebič 10-krát zapípa a potom prejde do núdzového režimu. Po obnovení správnej komunikácie sa dotknite ľubovoľného tlačidla, aby ste sa vrátili do pohotovostného režimu.
H or L	Ak je v pohotovostnom režime teplota v priestore spotrebiča stále vysoká, na displeji spotrebiča sa zobrazí „H“. Ak je teplota v komore spotrebiča nízka, na displeji sa zobrazí symbol „L“.

PRED PRVÝM POUŽITÍM:

- Odstráňte všetky súčasti obalu.
- Nádobu a fritovaciu rošty dôkladne umyte v teplej vode s prosriedkom na umývanie riadu pomocou mäkkej špongie.
- Vonkajšie plochy spotrebiča utrite vlhkou handričkou.
- Fritéza bez tuku funguje na princípe cirkulácie horúceho vzduchu, preto do nádoby priamo nelejte olej alebo fritovací tuk.
- Spotrebič by mal byť umiestnený na rovnej, vodovornej pracovnej doske tak, aby napájací kábel dosiahol do zásuvky. Miestnosť by mala byť vetraná a spotrebič by nemal byť umiestnený v blízkosti horľavých látok alebo predmetov.

Upozornenie: Pri prvom použití spotrebiča sa môže vyskytnúť mierne dym alebo zápach, ktorý je typický pre nové výhrevné spotrebiče a nemá vplyv na ich bezpečnosť.

POUŽITIE JEDNEJ FRITOVACEJ NÁDOBY:

1. Umiestnite rošt na fritovanie do vybranej nádoby a jedlo rovnomerne rozložte na rošt.
2. Vložte ľavú alebo pravú nádobu do príslušného priestoru spotrebiča.
3. Spotrebič zapojte do elektrickej zásuvky. Spotrebič prejde do pohotovostného režimu.
4. Ak chcete vybrať jednu z deviatich dostupných funkcií, dotknite sa tlačidla (1), ak používate ľavú nádobu, alebo tlačidla (2), ak používate pravú nádobu. Prípadne sa dotknite tlačidla (Air Fry), aby ste prešli priamo na funkciu fritovania na vzduchu.
5. Po výbere funkcie sa dotknite tlačidla Temp/Time, čím prejdete k nastaveniu času. Pomocou tlačidiel < alebo >, nastavte hodnotu, potom sa opäť dotknite tlačidla Temp/Time, aby ste prešli na nastavenie teploty. Po nastavení požadovaných parametrov sa dotknite tlačidla (Bil), čím spustíte cyklus fritovania.
6. Ak chcete počas fritovania upraviť teplotu alebo čas, najprv sa dotknite tlačidla Temp/Time a potom sa dotknite tlačidla < alebo >, aby ste upravili hodnoty.
7. Po ukončení cyklu fritovania sa na displeji zobrazí „END“, spotrebič päťkrát zapípa a všetky ostatné kontroly zhasnú. Dotknite sa tlačidla (Bil), čím prejdete do pohotovostného režimu. Vyňatím a vložením nádoby sa tiež prepnete do pohotovostného režimu.

Upozornenie: Keď je nádoba vybratá, nemôžete používať žiadne z tlačidiel alebo funkcií pre konkrétnu priehradku.

PRI POUŽITÍ DVOCH FRITOVACÍCH NÁDOB:

1. Vložte fritovacie rošty do nádob a rovnomerne rozložte

- potraviny.
2. Ľavú fritovaciu nádobu umiestnite do ľavého priestoru spotrebiča a pravú nádobu do pravého priestoru.
 3. Spotrebič zapojte do elektrickej zásuvky. Spotrebič prejde do pohotovostného režimu.
 4. Dotknite sa tlačidla (1) alebo (Air Fry), aby ste vybrali program fritovania pre ľavú nádobu, potom nastavte teplotu a čas. Po nastavení ľavej nádoby sa dotknite tlačidla (2) alebo (Air Fry), aby ste zvolili program fritovania pre pravú nádobu a tiež nastavili teplotu a čas. Potom sa dotknite tlačidla (Bil), pre každú nádobu, aby ste spustili proces fritovania, ak chcete, aby obe nádoby fungovali nezávisle. Ak chcete, aby obe nádoby ukončili proces fritovania v rovnakom čase, dotknite sa tlačidla (Sync finish). V tomto okamihu sa na displeji nádoby s kratším časom fritovania zobrazí „Hold“, kým zostávajúci čas fritovania pre obe nádoby nebude rovnaký.
 5. Ak chcete počas fritovania upraviť teplotu alebo čas, najprv sa dotknite tlačidla Temp/Time. V tomto okamihu sa zruší funkcia synchronizácie konca fritovania, potom sa dotknite tlačidla < alebo >, aby ste upravili hodnoty teploty a času. Po nastavení bude fritovanie automaticky pokračovať.
 6. Ak chcete synchronizovať nastavenia fritovania pre obe nádoby:
 - Nastavte požadované nastavenia fritovania pre prvú nádobu.
 - **Poznámka:** pre túto nádobu sa nedotýkajte tlačidla (Bil).
 - Dotknite sa tlačidla (Match cook), aby ste skopirovali nastavenia fritovania pre druhú nádobu.
 - Dotknite sa tlačidla (Bil) pre jednu z nádob, aby ste spustili cyklus fritovania pre jednu priehradku, alebo sa dotknite tlačidla (Sync finish), aby ste spustili a potom ukončili fritovanie oboch nádob súčasne.
 7. Po ukončení cyklu fritovania sa na oboch displejoch zobrazí „END“, spotrebič päťkrát zapípa a všetky ostatné kontroly zhasnú. Dotknite sa tlačidla (Bil), aby ste prešli do pohotovostného režimu. Vybratím a vložením nádoby sa tiež prepnete do pohotovostného režimu.

Upozornenie:

- Ak je nádoba vybratá alebo nie je úplne zasunutá, nemožno pre ňu použiť žiadne funkcie.
- Keď je nádoba vybratá, pričom je aktívna funkcia SYNC FINISH, fritovanie v oboch nádobách sa zastaví. Keď sa nádoba vloží späť do priestoru spotrebiča, fritovanie v oboch nádobách sa obnoví súčasne.
- Ak je proces fritovania prerušený na dlhší čas, môže byť potrebné predĺžiť čas fritovania pri jeho obnovení, aby sa zabezpečilo správne upečenie potravín.

NASTAVENIE FUNKCIE:

- Vďaka týmto nastaveniam získajú vaše pokrmy chuť a chrumkavosť podobnú vyprážaným jedlám, ale s minimálnym množstvom tuku alebo bez neho.
- Uvedené časy a teploty sú približné. Experimentujte, aby ste ich prispôbili svojim preferenciám a dosiahli dokonalý výsledok.
- Navrhovaná funkcia fritovania pre každý pokrm poskytuje najlepší výsledky. Môžete však použiť akúkoľvek funkciu v oboch priehradkách spotrebiča.

Jedlo	Odpodručená funkcia	Nastavenia		
		Množstvo (g)	Teplota (°C)	Trvanie (min.)
Mrazené hranolčeky	Air fry	300	180	27
Kuracie krídelká	Air fry	250	190	16
Steak	Gril	150	200	12
Kuracie stehná	Broil	350	190	20
Ryba	Gril	150	180	12
Krevety	Broil	250	180	14
Klobása	Broil	250	180	10
Muffinky	Bake	6 ks	170	13

Pizza	Broil	100	180	8
Toast	Roast	70	170	10
Rozmrazovanie	Air fry	150	80	9
Sušené jablko	Dehydrate	45	80	120
Zohrievanie	Reheat	150	170	8
Bajgel	Bagel	-	170	20
Udržiavanie tepla	Keep warm	-	75	20

Pokyny:

- Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky pri fritovaní, umiestnite ingrediencie na rošt vždy rovnomerne. Prekrývajúce sa prísady budú mať za následok nerovnomerné fritovanie.
- Na zvýšenie chrumkavosti môžete prísady pred fritovaním postriekať alebo potrieť malým množstvom oleja.
- Ak sa spotrebič zastaví na viac ako 10 minút, vráti sa do pohotovostného režimu a existujúce nastavenia sa zrušia.
- Pri väčšine potravín sa lepšie výsledky dosiahnu otočením, zatrasením alebo prevrátením uprostred fritovacieho cyklu.
- Čas a teplotu je možné upraviť kedykoľvek počas fritovania.

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

- Pred čistením vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Na čistenie žiadnej časti spotrebiča nepoužívajte silné čistiace prostriedky ani drsné špongie.
- Nádobu a fritovací rošt po každom použití umyte.
- Pred ďalším použitím alebo uskladnením spotrebiča sa uistite, že sú všetky časti úplne suché.

Časť alebo príslušenstvo	Spôsob čistenia
L'avá/pravá fritovacia nádoba	• Fritovaciu nádobu umyte špongiou alebo handričkou s použitím teplej vody a prostriedku na umývanie riadu. Potom ju dôkladne opláchnite. Uistite sa, že ste odstránili všetku masťnotu a zvyšky jedla. • Fritovaciu nádobu neponárajte do vody ani do inej tekutiny. • Neumývajte ju v umývačke riadu.
Mriežka na fritovanie	• Fritovací rošt umyte handričkou alebo špongiou s použitím teplej vody a prostriedku na umývanie riadu. • Fritovací rošt má nepriľnavý povrch. Aby ste predišli poškodeniu povlaku, nepoužívajte na čistenie kovové náradie. • Neumývajte v umývačke riadu.
L'avá/pravá varná nádoba	• Umývajte komoru spotrebiča handričkou alebo mäkkou špongiou pomocou teplej vody a prostriedku na umývanie riadu. • Ak chcete z priestoru spotrebiča odstrániť pripálenú masťnotu a zvyšky jedla, postriekajte ho zmesou jedlej sódy a octu a potom ho utrite vlhkou handričkou. • V prípade odolných nečistôt nechajte zmes na znečistenom mieste pôsobiť niekoľko minút a až potom utrite. • Skontrolujte, či sa na vykurovacom telese nenachádzajú olejové škvrny a zvyšky jedla. V prípade potreby vyčistite vykurovacie teleso vlhkou handričkou. Pred ďalším použitím sa uistite, že je vykurovacie teleso úplne suché. • Neumývajte ho v umývačke riadu.
Kryt spotrebiča	• Utrite mäkkou a vlhkou špongiou alebo handričkou a potom utrite do sucha.

Pozorovacie okienko	• Vnútrnú a vonkajšiu stranu pozorovacieho okienka vyčistite handričkou alebo špongiou pomocou teplej vody a prostriedku na umývanie riadu. • Nepoužívajte kovové čistiace pomôcky.
---------------------	--

POZOR:

- Nesprávne čistenie spotrebiča môže viesť k nahromadeniu zvyškov jedla a tuku okolo vykurovacieho telesa, čo môže spôsobiť riziko dymu, požiaru a poranenia.
- Ak spozorujete dym alebo cítite dym, okamžite zastavte prevádzku spotrebiča, odpojte ho od elektrickej siete a počkajte, kým úplne nevychladne. Následne odstráňte všetky zvyšky jedla alebo tuku pomocou mäkkej handričky a prostriedku na umývanie riadu.

RIEŠENIE PROBLÉMOV:

V tejto časti sú zhrnuté najčastejšie problémy, ktoré sa môžu vyskytnúť pri prevádzke zariadenia. Ak uvedené riešenie problém nevyrieši, obráťte sa na stredisko služieb zákazníkom.

Problém	Príčina	Riešenie
Na displeji sa zobrazí správa „OPEN“.	Fritovacia nádoba nie je správne vložená.	Vytiahnite fritovaciu nádobu a zasuňte ju späť do prístroja, aby ste ju správne vložili.
Ventilátor nefunguje	Žiadne el. napätie	Obráťte sa na stredisko služieb zákazníkom.
	Motor alebo iné komponenty sú poškodené.	Kontaktujte zákaznicke servisné stredisko.
Ventilátor je hlučný	Lopatky ventilátora sú zdeformované.	Kontaktujte zákaznicke servisné stredisko.
Fritovacia nádoba sa nedá hladko zasunúť do komory spotrebiča.	Okraj fritovacej nádoby je zdeformovaný.	Kontaktujte zákaznicke servisné stredisko.
Z varnej nádoby uniká biely dym	Fritované jedlo je masťné.	Pri fritovaní masťných potravín je normálne, že z komory vychádza biely dym.
	V spotrebiči sú zvyšky tuku z predchádzajúceho použitia.	Nezabudnite spotrebič a príslušenstvo vyčistiť po každom použití.
Žiadne el. napätie	Nesprávne pripojenie napájacieho kábla.	Skontrolujte, či je zástrčka napájacieho kábla správne zapojená do zásuvky. Ak sa tým problém nevyrieši, obráťte sa na stredisko služieb zákazníkom.
Sync Finish nemožno aktivovať	L'avá aj pravá nádoba neboli naprogramované.	Funkcia Sync Finish sa aktivuje až po naprogramovaní oboch nádob.
Nie je možné pozastaviť prevádzku jednej nádoby	Funkcia Sync Finish je aktivovaná.	Dotknite sa položky Temp/Time alebo  , ak chcete zrušiť funkciu Sync Finish a vykonať operáciu pre jednu nádobu.
Nedostatočne uvarené potraviny	Prísady neboli usporiadané rovnomerne.	Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky fritovania, rozmiestnite prísady rovnomerne bez prekrývania.

Ťažká viditeľnosť cez pozorovacie okienko	Znečistené pozorovacie okienko	Vyčistite vnútornú a vonkajšiu stranu pohľadového okienka, najlepšie po každom použití.
	Osvetlenie nie je zapnuté	Zapnite osvetlenie pomocou tlačidla  .
Ťažkosti pri vkladaní alebo vyberaní nádoby	Príliš veľa potravín v nádobe.	Neukladajte prísady príliš vysoko, pretože sa môžu dotýkať hornej časti. To môže sťažiť vkladanie a vyberanie nádoby a môže dôjsť k spáleniu potravín.
	Nečistoty na vonkajšej strane nádoby.	Odstráňte všetky nečistoty z vonkajšej strany nádoby.

ПРЕПОРЪКИ ОТНОСНО БЕЗОПАСНОСТТА НА УПОТРЕБА

Внимание! С цел минимизиране на опасността от пожар, токов удар или нараняване на тялото:

- Прочетете внимателно настоящата инструкция, преди да започнете употреба на уреда.
- Това устройство е предназначено за ползване само в домакинствата.
- Това устройство може да се използва от деца на възраст от 8 години и по-големи, от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако те са под надзор или са били инструктирани, как да използват уреда по безопасен начин и познават опасностите, свързани с използването на уреда. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката на уреда не бива да се извършва от деца освен, ако са навършили 8 години и са под надзор на съответно лице.
- Децата не си дават сметка за опасностите, които могат да възникнат по време на употреба на електрически уреди, поради това пазете уреда далеч от достъпа на деца.
- Ако хранящият кабел е повреден, трябва да бъде подменен с нов, за да се предотврати опасна ситуация. Подмяната на кабела трябва

ва да се извърши в оторизиран от производителя сервиз или от друго квалифицирано лице.

- Изключете и извадете щепсела на устройството, преди да изпълните дейности по почистване, поддръжка или преместване, както и когато не го използвате.
- При изваждане на щепсела от електрическия стенов контакт никога не дърпайте кабела, а само щепсела, като с другата ръка придържате контакта.
- Повърхностите се нагорещават, докато устройството работи, затова бъдете внимателни, когато го използвате.
- Не потапяйте никоя част от устройството във вода или други течности.
- Не блокирайте отворите за вход и изход на въздуха, когато устройството работи.
- Не пълнете купата с олио, тъй като това може да доведе до опасност от пожар.
- Никога не докосвайте вътрешността на устройството, докато работи.
- Дръжте хранящия кабел далеч от горещи повърхности.
- По време на пържене с горещ въздух горещата пара излиза през изходните отвори. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от отворите за пара и въздух. Също така внимавайте с горещата пара и въздух, кога-

то изваждате кошницата от уреда.

- Изключете незабавно устройството от контакта, ако от него излиза тъмен дим. Изчакайте, докато димът спре да излиза, преди да извадите кошница.
- Предупреждение: Неправилната употреба може да доведе до потенциално нараняване.
- Устройството не е предназначено за обслужване с използване на външен часовник или отделна система за дистанционно управление.
- Не използвайте уреда за цели, различни от предназначението.

Електрически изисквания:

Уверете се, че напрежението, посочено върху информационната табелка, съответства на параметрите на електрическата мрежа на мястото на използване, при което храненето трябва да бъде означено като ~ (променлив ток).



Този уред е маркиран със задраскан контейнер за отпадъци в съответствие с Европейската директива 2012/19/UE и полския закон за електрическо и електронно оборудване. Тази маркировка показва, че това оборудване, след определен период на ползване, не може да се изхвърля заедно с другите битови отпадъци. Потребителят е длъжен да го предаде там, където се събират отпадъци от електрическо и електронно оборудване. Събирателните пунктове, в това число местни пунктове за събиране, магазини или общински структури създават система, която позволява предаване на оборудването. Подходящото третиране на отпадъците от електрическо и електронно оборудване помага за избягване на вредни за човешкото здраве и околната среда последици, произтичащи от наличието на опасни вещества, както и от неправилното съхранение и обработка на такова оборудване.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:

Модел: AFM 7020

Номинално напрежение: 220-240 V~ 50/60Hz

Номинална мощност: 2400 W

Пълен капацитет: 8 l

КОНСТРУКЦИЯ НА УРЕДА (фиг. 1 стр. 2):

1. Панел за управление
2. Прозорец за наблюдение
3. Лява камера
4. Дясна камера
5. Скари за печене
6. Ляв контейнер за пържене
7. Десен контейнер за пържене
8. Изходящи отвори за въздух
9. Място за прибиране на кабела

ФУНКЦИИ НА ПАНЕЛА ЗА УПРАВЛЕНИЕ (стр. 2, фиг. 2):

НАИМЕНОВАНИЕ		ОПИСАНИЕ
1.	Функции	Всяка от 9-те функции може да се използва в лявата или дясната зона за пържене, за да се приготи богат набор от ястия. Температурата и времето може да се регулират за всяка функция.
2.	Дисплей	Дисплеят показва времето за пържене, зададената температура, напомнящите съобщения и съобщенията за грешки.
3.	Бутон Старт / Пауза	Натиснете бутон  , за да започнете или да завършите цикъла на пържене. Задръжте бутона натиснат за ок. 3 секунди, за да анулирате.
4.	Temp/Time	Натиснете бутон Temp/Time , за да изберете температура или време на пържене. След това натиснете < или > , за да зададете стойността.
5.	Air fry	Натиснете бутон  , за да изберете функцията пържене с въздух.
6.	Избор на функция	Натиснете бутон 1 или 2 , за да изберете функция за съответния контейнер. След това натиснете  , за да започнете цикъла на пържене.
7.	Light	Натиснете бутон  , за да изключите или включите осветлението.
8.	Sync finish	С функцията „Sync finish“ процесът на пържене в двата контейнера ще завърши по едно и също време. След програмирането на двата контейнера, натиснете Sync finish , за да започнете пърженето. Устройството автоматично ще синхронизира времето за пържене, забавяйки началото на пържене в контейнера с по-кратко време за пържене. Дисплеят на този контейнер ще покаже съобщение „Hold“, което означава, че уредът изчака, докато двата контейнера ще имат еднакво оставащо време за пържене. Когато времената са еднакви, пърженето ще започне едновременно и в двата съда и ще приключи по едно и също време.

9.	Match cook	Функцията „Match cook“ позволява бързо и лесно приготвяне на еднакви ястия в двата контейнера с помощта на синхронизиране на настройките. За да го използвате, първо трябва да зададете програма за пържене на един от контейнерите, като изберете подходящото време и температура. След това, след като натиснете бутон  , натиснете бутон  , това автоматично ще копира всички настройки във втория контейнер. Благодарение на тази функция ястията ще се приготвят по един и същи начин, без да е необходимо ръчно да задавате параметри за всеки съд поотделно.
----	------------	---

ДИСПЛЕЙ И СЪОБЩЕНИЯ:

СЪОБЩЕНИЕ	ОПИСАНИЕ
00:15	По време на програмиране дисплеят показва зададеното време за пържене. Докато уредът работи, дисплеят показва оставащото време за пържене.
150°C	Дисплеят показва зададената температура.
End	Пърженето е завършено, можете да извадите левия или десния контейнер.
E1	Температурният сензор в лявата камера не работи правилно (отворена верига). Устройството е в аварийен режим. За да опитате да разрешите проблема, извадете щепсела от електрическия контакт, изчакайте 30 секунди, след което го включете отново. Ако това не помогне, свържете се с Центъра за обслужване на клиенти.
U1	Температурният сензор в дясната камера не работи правилно (отворена верига). Устройството е в аварийен режим. За да опитате да разрешите проблема, извадете щепсела от електрическия контакт, изчакайте 30 секунди, след което го включете отново. Ако това не помогне, свържете се с Центъра за обслужване на клиенти.
E2	Открито е късо съединение в температурния сензор в лявата камера на устройство. Устройството е в аварийен режим. За да опитате да разрешите проблема, извадете щепсела от електрическия контакт, изчакайте 30 секунди, след което го включете отново. Ако това не помогне, свържете се с Центъра за обслужване на клиенти.
U2	Открито е късо съединение в температурния сензор в дясната камера на устройство. Устройството е в аварийен режим. За да опитате да разрешите проблема, извадете щепсела от електрическия контакт, изчакайте 30 секунди, след което го включете отново. Ако това не помогне, свържете се с Центъра за обслужване на клиенти.
OPEN	Левият или десният контейнер е изваден или не е пълнот докрай. Никакви функции за дадения контейнер не могат да се използват, докато не бъде пълнот докрай в уреда.

Hold	Функцията „Sync finish“ позволява едновременно завършване на пърженето в двата контейнера. Ако в един от контейнерите храната се готви за по-кратко време, на дисплея ще се появи съобщението „Hold“. Устройството ще спре да пържи в този съд, докато времето за пържене в двете камери се изравни.
EU	Когато устройството срещне вътрешен комуникационен проблем, левият и десният дисплей ще показват кода за грешка „EU“. Устройството ще издаде 10 звукови сигнала и ще премине в аварийен режим. След като се възстанови правилната комуникация, натиснете произволен бутон, за да се върнете в режим готовност.
H or L	В режим готовност, ако температурата в камерата на уреда е все още висока, на дисплея ще се появи символът „H“. Ако температурата в камерата е ниска, на дисплея ще се появи символът „L“.

ПРЕДИ ПЪРВОТО ИЗПОЛЗВАНЕ:

- Отстранете всички елементи на опаковката.
- Измийте контейнерите и скарите за пържене обилно в топла вода с препарат за миене на съдове, като използвате мека гъба.
- Избършете външните повърхности на устройството с влажна кърпа.
- Фритюрникът без мазнина работи на принципа на циркулация на горещ въздух, така че не наливайте олио или мазнина за пържене директно в съда.
- Устройството трябва да се постави върху равен, нивелиран плот, така че захранващият кабел да достига до контакта. В помещението трябва да има вентилация, устройството не може да се поставя в близост до запалими вещества и предмети.

Внимание: При първо използване на уреда може да се появи лек дим или мизирма, което е характерно за новите нагревателни уреди и не влияе на тяхната безопасност.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЕДНАТА КАМЕРА ЗА ПЪРЖЕНЕ:

1. Поставете скарата за пържене в избрания контейнер и подредете храната равномерно върху скарата.
2. Поставете левия или десния контейнер в съответната камера на уреда.
3. Включете уреда към електрическия контакт. Устройството ще премине в режим готовност.
4. За да изберете една от деветте налични функции, натиснете бутон , ако използвате левия кош, или бутон , ако използвате десния контейнер. Друга възможност е да натиснете бутон , за да преминете директно към функцията за пържене с въздух.
5. След като изберете функцията, натиснете бутон **Temp/Time**, за да зададете настройката за време. Използвайте бутоните **<** или **>**, за да зададете стойността, след което докоснете отново бутон **Temp/Time**, за да въведете настройката на температурата. След като зададете подходящите параметри, натиснете бутон , за да стартирате цикъла на пържене.
6. По време на процеса на пържене, ако искате да регулирате температурата или времето, първо докоснете бутон **Temp/Time**, и след това бутоните **<** или **>**, за да зададете стойността.
7. След завършване на цикъла на пържене дисплеят ще покаже съобщение „END“, устройството ще издаде пет звукови сигнала и всички останали светлини индикатори ще изгаснат. Натиснете бутон , за да влезете в режим готовност. Изваждането и поставянето на контейнера също ще доведе до влизане в режим готовност.

Внимание: Не можете да използвате никакви бутони или функции за дадено отделение, когато кошчето е извадено.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ДВА КОНТЕЙНЕРА ЗА ПЪРЖЕНИЕ:

- 1. Поставете скарите за пържене в контейнерите и подредете равномерно храната.
- 2. Поставете левия контейнер за пържене в лявата камера на устройството, а десния контейнер в дясната камера.
- 3. Включете уреда към електрическия контакт. Устройството ще премине в режим готовност.
- 4. Натиснете бутон  или , за да изберете програмата за пържене за левия контейнер, след което задайте температурата и времето. След като настроите левия контейнер, натиснете бутон  или , за да изберете програмата за пържене за десния контейнер и също така задайте температурата и времето. След това натиснете бутон  за всеки контейнер, за да започнете процеса на пържене, ако искате двата контейнера да работят независимо.
- Ако искате двата съда да завършат пърженето по едно и също време, докоснете бутон . В този момент контейнерът с по-кратко време за пържене ще покаже съобщение „Hold“, докато оставащото време за пържене и за двата контейнера бъде еднакво.
- 5. Ако искате да регулирате температурата или времето по време на процеса на пържене, първо натиснете бутон **Temp/Time**. В това време функцията за синхронизиране в края на пърженето ще бъде отменена, след което натиснете бутоните  или , за да зададете стойностите на температурата и времето. След настройка пърженето ще продължи автоматично.
- 6. За да синхронизирате настройките за пържене за двата контейнера:
 - Задайте желаните настройки за пържене за първия контейнер. **Внимание:** не докосвайте бутона  за този контейнер.
 - Натиснете бутон  за да копирате настройките за пържене във втория контейнер.
 - Натиснете бутон  за един от контейнерите, за да стартирате цикъл на пържене за една камера, или натиснете бутон  за да започнете и след това да завършите пърженето в двата контейнера едновременно.
- 7. Когато цикълът на пържене приключи, и на двата дисплея ще се покаже съобщение „END“, уредът ще издаде пет звукови сигнала и всички други индикатори ще изгаснат. Натиснете бутон , за да влезете в режим готовност. Изваждането и поставянето на контейнера също ще доведе до влизане в режим готовност.

Внимание:

- Не можете да използвате никакви функции за дадения контейнер, когато е изваден или не е пхнат докрай.
- Когато контейнерът бъде изваден, докато функцията **SYNC FINISH** е активна, пърженето и в двата контейнера ще спре. След като контейнерът бъде върнат в камерата за пържене, пърженето и в двата контейнера ще продължи едновременно.
- Ако процесът на пържене е прекъснат за дълго време, може да се наложи да удължите времето за пържене, след възобновяване на процеса, за да се гарантира правилно приготвяне на храната.

НАСТРОЙКА НА ФУНКЦИИТЕ:

- Благодарение на тези настройки Вашите ястия ще постигнат вкус и хрупкавост, подобни на дълбоко пържена храна, но с малко или никаква мазнина.
- Посочените часове и температури са приблизителни. Експериментирайте, за да ги адаптирате към Вашите предпочитания и да постигнете идеалния ефект.
- Предложената функция за пържене за всяко ястие осигурява най-добри резултати. Можете обаче да използвате всяка функция и в двете камери на устройството.

Настройки				
Ястие	Препоръчвана функция	Количество (g)	Температура (°C)	Време (минути)
Замразени пържени картофи	Air fry	300	180	27

Пилешки крилца	Air fry	250	190	16
Стек	Грил	150	200	12
Пилешки бутчета	Broil	350	190	20
Риба	Грил	150	180	12
Скариди	Broil	250	180	14
Наденица	Broil	250	180	10
Мъфини	Bake	6 бр.	170	13
Пица	Broil	100	180	8
Тост	Roast	70	170	10
Размразяване	Air fry	150	80	9
Сушени ябълки	Dehydrate	45	80	120
Затопляне	Reheat	150	170	8
багел	Bagel	-	170	20
Поддържане на топлина	Keep warm	-	75	20

Указания:

- За най-добри резултати от пърженето винаги подреждайте съставките равномерно върху решетката за пържене. Припокриването на съставките ще доведе до неравномерно приготвяне на храната.
- За да увеличите хрупкавостта, можете да напръскате или намажете съставките с малко олио преди пържене.
- Ако устройството е спряно за повече от 10 минути, то ще се върне в режим готовност и съществуващите настройки ще бъдат отменени.
- За повечето храни въртенето, разклащането или обръщането по средата на цикъла на пържене ще даде по-добри резултати.
- Времето и температурата могат да се регулират по всяко време на процеса на пържене.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА:

- Преди почистване трябва да изключите устройството от контакта и да изчакате, докато изстине.
- Не използвайте силни почистващи препарати или абразивни гъби за почистване на части от устройството.
- Измивайте контейнера и скарата за пържене след всяка употреба.
- Уверете се, че всички компоненти са напълно сухи, преди да използвате повторно или съхранявате устройството.

Елемент или аксесоар	Начин на почистване
Ляв / десен контейнер за пържене	• Измийте контейнера за пържене с гъба или кърпа с топла вода и препарат за съдове. След това изплакнете обилно. Уверете се, че всички мазнини и остатъци от храна са отстранени. • Не потапяйте съда за пържене във вода или друга течност. • Не мийте в съдомиялна машина.
Скара за пържене	• Почистете скарата за пържене с кърпа или гъба, като използвате топла вода и препарат за миене на съдове. • Скарата за пържене е с незалепащо покритие. За да избегнете повреда на покритието, не използвайте метални съдове за почистване. • Не мийте в съдомиялна машина.

Лява / дясна камера	- Почистете камерата на уреда с кърпа или мека гъба, като използвате топла вода и препарат за миене на съдове. - За да премахнете загорялата мазнина и остатъците от храна от вътрешността на уреда, напръскайте със смес от сода за хляб и оцет, след което избършете с влажна кърпа. - В случай на упорити петна оставете сместа да действа върху замърсената зона за няколко минути, преди да избършете. - Проверете нагревателния елемент за пръски масло и остатъци от храна. Ако е необходимо, почистете нагревателния елемент с влажна кърпа. Уверете се, че нагревателният елемент е напълно сух преди следваща употреба. - Не мийте в съдомиялна машина.
Корпус на уреда	Избършете с мека и влажна гъба или кърпа, след което подсушете.
Прозорец за наблюдение	- Почистете вътрешната и външната част на прозореца за наблюдение с кърпа или гъба, като използвате топла вода и препарат за съдове. - Не използвайте метални прибори за почистване.

ВНИМАНИЕ:

- Неправилното почистване на уреда може да доведе до натрупване на остатъци от храна и мазнини около нагревателния елемент, създавайки риск от дим, пожар и нараняване.
- Ако забележите дим или го усетите, незабавно спрете устройството, извадете го от контакта и изчакайте, докато истинно напълно. След това отстранете всички остатъци от храна или мазнини с помощта на мека кърпа и препарат за съдове.

РЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ:

Този раздел обобщава най-честите проблеми, които могат да възникнат при работа с устройството. Ако предоставеното решение не разреши проблема, моля, свържете се с Центъра за обслужване на клиенти.

Проблем	Причина	Решение
Дисплей показва съобщение „OPEN“	Контейнерът за пържене не е поставен правилно.	Издърпайте съда за пържене и го натиснете обратно в устройството, за да го поставите отново правилно.
Вентилаторът не работи	Няма захранване	Свържете се с Центъра за обслужване на клиенти.
	Двигателят или други компоненти са повредени.	Свържете се с Центъра за обслужване на клиенти.
Вентилаторът работи твърди шумно	Перките на вентилатора са деформирани.	Свържете се с Центъра за обслужване на клиенти.
Контейнерът за пържене не може да се постави гладко в камерата за пържене	Ръбът на контейнера за пържене е деформиран.	Свържете се с Центъра за обслужване на клиенти.

От камерата излиза бял дим	Пържената храна е мазна.	Нормално е при пържене на мазни храни да излиза бял дим от камерата за готвене.
	В устройството има остатъци от мазнина от предишна употреба.	Не забравяйте да почистите устройството и аксесоарите след всяка употреба.
Няма захранване	Неправилно свързване на захранващия кабел.	Проверете дали щепселът на захранващия кабел е правилно включен в контакта. Ако това не реши проблема, свържете се с Центъра за обслужване на клиенти.
Функцията Sync FinishSync Finish не може да се активира	Както левият, така и десният контейнер не са програмирани.	Функцията Sync Finish няма да се активира, докато не бъдат програмирани и двата контейнера.
Не може да се спре работата на единия контейнер	Активна е функцията Sync Finish.	Натиснете бутон Temp/Time или  , за да анулирате функцията Sync Finish и да изпълните операцията за единия контейнер.
Недостатъчно изпържена храна	Съставките не са били равномерно подредени.	За постигане на най-дори резултати трябва да подреждате храната равномерно, без да се застъпва.
Трудности при наблюдение през прозореца	Замърсен прозорец за наблюдение	Почистете вътрешността и външната част на прозореца за наблюдение, за предпочитане след всяка употреба.
	Осветлението не се включва	Включете осветлението с бутон  .
Трудност при поставяне или изваждане на контейнера	Твърде много храна в контейнера.	Не подреждайте съставките твърде високо, тъй като може да докоснат горната част. Това може да затрудни поставянето и изваждането на контейнера и да причини изгаряне на храната.
	Замърсявания от външната страна на контейнера.	Отстранете всички остатъци от външната страна на контейнера.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK

Figyelem! Annak érdekében, hogy minimalizáljuk az esetleges tüzeseteket, áramütés illetve egyéb testi sérülés fellépésének lehetőségét:

- Olvassuk el figyelmesen a jelen használati utasítást mielőtt megkezdénénk a készülék használatát.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra szánták.
- Ezt a készüléket 8 éves és idősebb gyerekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű, illetve kellő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha közben felügyelik őket vagy a készülék biztonságos használatára megtanították őket és ők megértették a használattal kapcsolatos veszélyeket. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek, hacsak nem 8 évnél idősebbek és közben felügyelik őket.
- A gyerekek nem képesek felmérni azokat a veszélyeket, melyek az elektromos készülékek használata közben keletkezhetnek, ezért is a készüléket távol kell tartani a gyerekektől.
- Ha a tápkábel sérült, ki kell cserélni, ezzel hárítva el a veszélyhelyzetet. A cserét csak is a gyártó szervize vagy más, megfelelően képzett személy végezheti el.
- Kapcsolja ki és húzza ki a készüléket a dugóból a tisztítás,

karbantartás vagy elmozdítás előtt, és amikor nem használja azt.

- Amikor a dugót kihúzzuk a konnektorból, soha ne húzzuk a kábelnél fogva, hanem mindig tartsuk egy kézzel a dugót s a másikkal a konnektort.
- A felületek felforrósodnak a készülék működése közben, ezért legyen óvatos, amikor használja.
- Ne merítse a készülék egyetlen részét sem vízbe vagy más folyadékba.
- Ne takarja le a levegő bemenei és kimeneti nyílásait, amikor a készülék működik.
- Ne töltsen meg az tartályt olajjal, mert ez tűzveszélyt okozhat.
- Soha ne érintse meg a készülék belsejét működés közben.
- Tartsa távol a tápkábelt a forró felületektől.
- A forró levegős sütés során forró gőz távozik a kimeneti nyílásokon keresztül. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőz- és levegőkimenetektől. Ügyeljen a forró gőzre és a levegőre is, amikor kiveszi a kosarat a készülékből.
- Azonnal áramtalanítsa a készüléket, ha sötét füst jön ki a készülékből. Mielőtt kiveszi a kosarat, várja meg, amíg a füst megszűnik.
- Figyelem: A nem megfelelő használat sérülést okozhat.
- A készülék használható egy külső időzítő óra illetve egy külön, külső vezérlőrendszer se-

gítségével is.

- Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.

Az elektromos követelmények:

Ellenőrizni kell, hogy az adattáblán megadott feszültség egyezik-e a háztartás elektromos rendszerének a feszültségével, s az áramforrásnak a következőnek kell lennie ~ (váltóáram).



Ez a készülék el lett látva az 2012/19/EU direktíva valamint a lengyel, használt elektronikai cikkekről szóló törvény szerinti jellel – egy keresztülhúzott hulladéktartállyal. Ez a jelzés arról tájékoztat, hogy a készülék, miután használata befejeződött, nem kerülhet a szemétkbe az összes többi házi hulladékkal együtt. A felhasználó köteles az elhasznált készüléket egy elektronikus és elektromos hulladékgyűjtő pontban leadni. A hulladékgyűjtő pontok, többek között a lokális pontok, a boltok, az önkormányzati szervezetek egy rendszert alkotnak, mely lehetővé teszi a hulladék leadását. Az elektronikus és elektromos hulladékkal való megfelelő bánásmód segít megelőzni az emberi egészségre és környezetre káros mellékhatásokat, melyeket a hulladékkal való nem megfelelő bánásmód és a hulladékban található veszélyes anyagok okozhatnak.

MŰSZAKI ADATOK:

Modell: AFM 7020

Névleges feszültség: 220-240V~ 50/60Hz

Névleges teljesítmény: 2400 W

Teljes térfogat: 8l

A KÉSZÜLÉK FELÉPÍTÉSE (1. ábra, 2. oldal):

1. Irányítópanel
2. Betekintő ablak
3. Bal kamra
4. Jobb kamra
5. Sütőrostély
6. Bal sütőkamra
7. Jobb sütőkamra
8. Levegőkivezető nyílások
9. Kábeltartó

AZ IRÁNYÍTÓPANEL FUNKCIÓI (2. ábra, 2. oldal):

NÉV	LEÍRÁS
1. Funkciók	A 9 funkció mindegyike a bal vagy a jobb oldali sütési zónában is használható különféle ételek elkészítéséhez. A hőmérséklet és az idő minden funkcióhoz beállítható.
2. Kijelzés	A kijelzőn megjelenik a sütési idő, a beállított hőmérséklet, az emlékeztető üzenetek és a hibaüzenetek.
3. Gomb Start/Szűnet	Érintse meg a  gombot a sütési ciklus elindításához vagy leállításához. A törléshez tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig.
4. Temp/Time	Érintse meg a Temp/Time gombot a sütési hőmérséklet vagy idő kiválasztásához. Ezután érintse meg a < vagy a > az érték beállításához.
5. Air fry	Érintse meg a  gombot a levegős sütés funkció kiválasztásához.

6.	Funkció kiválasztása	Érintse meg a  vagy a  gombot a megfelelő kamra funkciójának kiválasztásához. Ezután érintse meg a  gombot a sütési ciklus elindításához.
7.	Light	Érintse meg a  gombot a világítás be- vagy kikapcsolásához.
8.	Sync finish	A „ Sync finish ” funkció biztosítja, hogy a sütési folyamat mindkét tartályban egyszerre fejeződjön be. Miután mindkét tartályt beprogramozta, érintse meg a Sync gombot a sütés elindításához. A készülék automatikusan szinkronizálja a sütési időt, késleltetve az abban a tartályban történő sütés megkezdését, ahol a sütési idő rövidebb. Ennek a tartálynak a kijelzőjén a „ Hold ” felirat látható, ami azt jelenti, hogy a készülék addig vár, amíg mindkét tartályban ugyanannyi a fennmaradó főzési idő. Ha az idők meg egyeznek, a sütés egyszerre kezdődik mindkét tartályban, és egy időben fejeződik be.
9.	Match cook	A „ Match cook ” funkció lehetővé teszi, hogy a beállítások szinkronizálásával gyorsan és egyszerűen készítsen azonos ételeket mindkét tartályban. Ennek használatához először be kell állítani egy tartály sütési programját, kiválasztva a megfelelő időt és hőmérsékletet. Ezután a  gomb megérintése után érintse meg a Match cook gombot, ezzel automatikusan átmásolja az összes beállítást a másik tartályba. Ennek a funkciónak köszönhetően az ételek azonos módon készülnek el, anélkül, hogy minden egyes tartályhoz külön-külön kellene manuálisan beállítani a paramétereket.

KIJELZŐ ÉS ÜZENETEK:

ÜZENET	LEÍRÁS
	Programozás közben a kijelzőn a beállított sütési idő látható. Amíg a készülék működik, a kijelzőn megjelenik a hátralévő sütési idő.
	A kijelző a beállított hőmérsékletet mutatja.
	A sütés befejeződött, kiveheti a bal vagy jobb oldali tartályt.
	A bal kamra hőmérséklet-érzékelője nem működik megfelelően (megszakadt az áramkör). A készülék vészhelyzeti üzemmódba lépett. A probléma megoldásához húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, várjon 30 másodpercet, majd dugja vissza. Ha ez nem segít, forduljon az Ügyfélszolgálati Központhoz.
	A jobb kamra hőmérséklet-érzékelője nem működik megfelelően (megszakadt az áramkör). A készülék vészhelyzeti üzemmódba lépett. A probléma megoldásához húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, várjon 30 másodpercet, majd dugja vissza. Ha ez nem segít, forduljon az Ügyfélszolgálati Központhoz.

E2	Rövidzárlatot észleltek a készülék bal kamrájában található hőmérséklet-érzékelőben. A készülék vészhelyzeti üzemmódba lépett. A probléma megoldásához húzza ki a tápkábel a fali aljzathoz, várjon 30 másodpercet, majd dugja vissza. Ha ez nem segít, forduljon az Ügyfélszolgálati Központhoz.
U2	Rövidzárlatot észleltek a készülék jobb kamrájában található hőmérséklet-érzékelőben. A készülék vészhelyzeti üzemmódba lépett. A probléma megoldásához húzza ki a tápkábel a fali aljzathoz, várjon 30 másodpercet, majd dugja vissza. Ha ez nem segít, forduljon az Ügyfélszolgálati Központhoz.
OPEN	A bal vagy a jobb oldali tartály el lett távolítva, vagy nincs teljesen behelyezve. Az egy adott tartályhoz tartozó funkciók nem használhatók, amíg azt teljesen be nem helyezik.
Hold	A „Sync finish” funkció lehetővé teszi, hogy mindkét tartályban egyszerre fejezze be a süstést. Ha az egyik tartályban lévő étel rövidebb sütési időt igényel, a „Hold” üzenet jelenik meg a kijelzőn. A készülék leállítja a süstést ebben a tartályban, amíg a sütési idő mindkét kamrában egyenlő nem lesz.
EU	Ha a készülék belső kommunikációs problémába ütközik, a bal és a jobb oldali kijelzőn is megjelenik az „EU” hibakód. A készülék 10-szer szipoló hangot hallat, majd vészhelyzeti üzemmódba vált. A megfelelő kommunikáció helyreállítását követően érintse meg bármelyik gombot a készenléti állapotba való visszatéréshez.
H or L	Készenléti üzemmódban, ha a hőmérséklet a készülék kamrájában még mindig magas, a „H” szimbólum jelenik meg a készülék kijelzőjén. Ha a kamrában a hőmérséklet alacsony, a kijelzőn az „L” szimbólum jelenik meg.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- A tartályokat és a sütőrostélyt alaposan mossa meg meleg vízben, mosogatógéppel és puha szivacsval.
- Törölje le a készülék külső felületeit nedves ruhával.
- A zsírmotes légsütő a forró levegő keringetésének elvén működik, ezért ne öntsön közvetlenül a tartályba a sütéshez szükséges olajat vagy zsírt.
- A készüléket lapos, vízszintes munkalapra kell helyezni úgy, hogy a tápkábel elérje a konnektort. A helyiségben szellőzést kell biztosítani, a készüléket nem lehet gyúlékony anyagok, tárgyak közelébe helyezni.

Figyelem: A készülék első használatokor enyhe füst vagy furcsa szag keletkezhet, az az új fűtőberendezésekre jellemző, és ez nem befolyásolja azok biztonságos használatát.

EGY SÜTŐTARTÁLY HASZNÁLATA:

1. Helyezze a sütőrostélyt a kiválasztott edénybe, és egyenesen ossza el az ételt a rostélyon.
2. Helyezze be a bal vagy jobb oldali tartályt a készülék megfelelő kamrájába.
3. Csatlakoztassa a készüléket egy elektromos aljzathoz. A készülék készenléti üzemmódba kapcsol.
4. A kilenc elérhető funkció valamelyikének kiválasztásához érintse meg a  gombot, ha a bal oldali tartályt használja, vagy a  gombot, ha a jobb oldali tartályt használja. Alternatív megoldásként érintse meg a  gombot, hogy közvetlenül a levegős sütés funkcióhoz lépjen.
5. A funkció kiválasztása után érintse meg a **Temp/Time** gombot az időbeállításához való lépéshez. Használja a  vagy a  gombot az érték beállításához, majd érintse meg ismét a **Temp/Time** gombot a hőmérséklet beállításához. A megfelelő paraméterek beállítása után érintse meg a  gombot a sütési ciklus

elindításához.

6. A sütési folyamat során, ha módosítani szeretné a hőmérsékletet vagy az időt, először érintse meg a **Temp/Time** gombot, majd érintse meg a  vagy a  gombot az értékek beállításához.
7. A sütési ciklus befejeztével a kijelzőn megjelenik az „END” felirat, a készülék ötször szipoló hangot hallat, és az összes többi lámpa kialszik. Érintse meg a  gombot a készenléti üzemmódba való kapcsoláshoz. A tartály eltávolítása és behelyezése is készenléti üzemmódba való kapcsolást eredményez.

Figyelem: Egy adott kamrához tartozó semmilyen gomb vagy funkció sem használható, amikor a tartály ki van véve.

KÉT SÜTŐTARTÁLY HASZNÁLATA:

1. Helyezze a sütőrostélyt a tartályokba, és egyenesen ossza el az ételt.
2. Helyezze be a bal oldali sütőtartályt a készülék bal kamrájába, a jobb oldali sütőtartályt pedig a jobb oldali kamrába.
3. Csatlakoztassa a készüléket egy elektromos aljzathoz. A készülék készenléti üzemmódba kapcsol.
4. Érintse meg a  vagy a  gombot a bal oldali tartály sütési programjának kiválasztásához, majd állítsa be a hőmérsékletet és az időt. A bal oldali tartály beállítása után érintse meg a  vagy a  gombot a jobb oldali tartály sütési programjának kiválasztásához, valamint a hőmérséklet és az idő beállításához. Ezután érintse meg a  gombot minden tartálynál a sütési folyamat elindításához, ha azt szeretné, hogy mindkét tartály egymástól függetlenül működjön. Ha azt szeretné, hogy mindkét tartály egyszerre fejezze be a sütési folyamatot, érintse meg a  gombot. Ekkor a rövidebb főzési idővel rendelkező tartálynál a „Hold” felirat jelenik meg, s addig lesz látható, amíg a fennmaradó főzési idő mindkét tartályban nem egyezik.
5. A sütési folyamat során, ha módosítani szeretné a hőmérsékletet vagy az időt, először érintse meg a **Temp/Time** gombot. Ekkor a sütés végének szinkronizálási funkciója törlődik, majd érintse meg a  vagy a  gombot a hőmérséklet és az idő értékeinek beállításához. A beállítást követően a sütés automatikusan folytatódik.
6. Mindkét tartály sütési beállításainak szinkronizálása:
 - Állítsa be a kívánt sütési beállításokat az első tartálynál. **Figyelem:** e érintse meg a tartály  gombját.
 - Érintse meg a  gombot a sütési beállítások átmásolásához a második tartályba.
 - Érintse meg a  gombot bármelyik tartálynál az egykamrás sütési ciklus elindításához, vagy érintse meg a  gombot mindkét tartály egyidejű sütésének elindításához, majd leállítsa.
7. Amikor a sütési ciklus befejeződött, mindkét kijelzőn az „END” felirat lesz látható, a készülék ötször szipoló hangot hallat, és az összes többi jelzőfény kialszik. Érintse meg a  gombot a készenléti üzemmódba való kapcsoláshoz. A tartály eltávolítása és behelyezése is készenléti üzemmódba való kapcsolást eredményez.

Figyelem:

- Egy adott tartályhoz nem használhat semmilyen funkciót, ha azt eltávolította vagy nincs teljesen behelyezve.
- Ha egy edényt eltávolítanak, miközben a **SYNC FINISH** funkció aktív, a sütés mindkét tartályban szünetel majd. Miután a tartályt visszahelyezi a készülékbe, a sütés mindkét tartályban egyszerre folytatódik majd.
- Ha a sütési folyamatot hosszabb időre megszakítják, akkor előfordulhat, hogy a folytatáskor meg kell hosszabbítani a sütési időt, hogy az étel megfelelően megsüljön.

FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSOK:

- Ezek a beállítások a rántott étel ízét és ropogósságát kölcsönzik majd az ételének, de minimális zsírtartalommal vagy zsír nélkül.
- A megadott idő és hőmérsékletet hozzávetőlegesek. Kísérletezen, hogy azokat saját preferenciáihoz igazítsa, és elérje a tökéletes eredményt.
- Az egyes ételekhez javasolt sütési funkció biztosítja a legjobb eredményt. Azonban bármelyik funkciót is használhatja a készülék mindkét kamrájában.

Étel	Ajánlott Funkció	Beállítások		
		Meny-nyiség (g)	Hő-mér-séklet (°C)	Idő (perc)
Fagyasztott hasá-burgonya	Air fry	300	180	27
Csirkeszárnnyak	Air fry	250	190	16
Stek	Grill	150	200	12
Csirkepálcák	Broil	350	190	20
Hal	Grill	150	180	12
Garnélarák	Broil	250	180	14
Kolbász	Broil	250	180	10
Minitorták	Bake	6 db.	170	13
Pizza	Broil	100	180	8
Píritós	Roast	70	170	10
Kiolvasztás	Air fry	150	80	9
Száráított alma	Dehydrate	45	80	120
Melegítés	Reheat	150	170	8
Bajgl	Bagel	-	170	20
Melegen tartás	Keep warm	-	75	20

Tanácsok:

- A legjobb sütési eredmény érdekében mindig egyenletesen helyezze el a hozzávalókat a sütőrostélyon. Az összetevők átfedése egyenetlen süstést eredményez.
- A ropogósság növelése érdekében a hozzávalókat sütés előtt meglocsolhatjuk vagy megkenhetjük egy kevés olajjal.
- Ha a készülék több mint 10 percre le van állítva, visszaáll készenléti üzemmódba, és a meglévő beállítások törlődnek.
- A legtöbb ételnél jobb eredményt ad, ha a sütési ciklus felénél megforgatja, meggrázza vagy megfordítja az ételt.
- Az idő és a hőmérséklet beállítás a sütési folyamat bármely pontján módosítható.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból, és várja meg, amíg kihűl.
- Ne használjon erős tisztítószert vagy durva szivacsot a készülék alkatrészeinek tisztításához.
- Minden használat után mossa meg a tartályt és a sütőrostélyt.
- A készülék újrahaználata vagy tárolása előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész teljesen megszáradt-e.

Alkatrész vagy tartozék	Tisztítási módszer
Bal/jobb oldali sütő-tartály	• A sütőtartályt szivaccsal vagy ruhával meleg vízben és mosogatószerrel. Ezután alaposan öblítse le. Győződjön meg arról, hogy minden zsírt és ételmaradékot eltávolított. • Ne merítse a sütőtartályt vízbe vagy más folyadékba. • Ne tisztítsa mosogatógépben.
Sütőrostély	• Mossa le a sütőrostélyt ronggyal vagy szivaccsal meleg vízben és mosogatószerrel. • A sütőrostély tapadámentes bevonattal van ellátva. A bevonat károsodásának elkerülése érdekében ne használjon fém tisztítóeszközöket. • Ne tisztítsa mosogatógépben.

Bal/jobb kamra	• Mossa meg a készülék kamráját ronggyal vagy puha szivaccsal meleg vízzel és mosogatószerrel. • A ráégett zsír és ételmaradékok a sütőkamrából való eltávolításához permetezze be szódadabikarbóna és ecet keverékével, majd törölje le nedves ruhával. • Makacs foltok esetén hagyja a keveréket néhány percre hatni a foltos területen, mielőtt letörölné. • Ellenőrizze a fűtőelemet, hogy nincs-e benne olajfröccsenés és ételmaradék. Ha szükséges, nedves ruhával tisztítsa meg a fűtőelemet. A következő használat előtt győződjön meg arról, hogy a fűtőelem teljesen száraz. • Ne tisztítsa mosogatógépben.
A készülék háza	• Puha, nedves szivaccsal vagy ruhával törölje le, majd törölje szárazra.
Betekintő ablak	• Tisztítsa meg a betekintő ablakot kívül-belül ronggyal vagy szivaccsal meleg vízzel és mosogatószerrel. • Ne használjon fém tisztítóeszközöket.

FIGYELEM:

- A készülék nem megfelelő tisztítása ételmaradék és zsír lerakódását eredményezheti a fűtőelem körül, ami füst kibocsátását, tüzveszélyt és személyi sérülés veszélyét okozhatja.
- Ha fűtszagot érez, azonnal állítsa le a készüléket, húzza ki a konnektorból, és várja meg, amíg teljesen kihűl. Ezután puha ruhával és mosogatószerrel távolítsa el minden étel- vagy zsírmaradványt.

A MŰKÖDÉS KÖZBEN FELLÉPŐ PROBLÉMÁK:

Ez a fejezet összefoglalja azokat a leggyakoribb problémákat, amelyek a készülék használata során előfordulhatnak. Ha a megadott megoldás nem oldja meg a problémát, forduljon az Ügyfélszolgálati Központhoz.

Probléma	Kiváltó ok	Megoldás
A kijelzőn az „OPEN” felirat látható.	A sütőtartály nincs megfelelően behelyezve.	Húzza ki a sütőtartályt, és csúsztassa vissza a készülékbe a megfelelő összerendezéshez.
A ventilátor nem működik	Nincs áram.	Lépjen kapcsolatba az Ügyfélszolgálati Központtal.
	A motor vagy más alkatrészek megsérültek.	Lépjen kapcsolatba az Ügyfélszolgálati Központtal.
A ventilátor hangosan működik	A ventilátorlapátok deformálódtak.	Lépjen kapcsolatba az Ügyfélszolgálati Központtal
A sütőtartályt nem lehet simán behelyezni a készülék kamrájába.	A sütőtartály széle deformálódott.	Lépjen kapcsolatba az Ügyfélszolgálati Központtal
Fehér füst jön ki a kamrából	A sült ételek zsírosak.	Az egy normális jelenség, hogy zsíros ételek sütésekor fehér füst távozik a kamrából.
	A készülékben zsírmaradványok maradtak az előző használatból.	Ne felejtse el minden használat után megtisztítani a készüléket és a tartozékokat.

Nincs áram.	Helytelen tápkábel csatlakoztatás.	Ellenőrizze, hogy a tápkábel csatlakozója megfelelően van-e bedugva a konnektorba. Ha ez nem oldja meg a problémát, forduljon az Ügyfélszolgálati Központhoz.
A Sync Finish funkció nem aktiválható.	A bal és a jobb oldali tartály nincs beprogramozva.	A Sync Finish funkció nem aktiválódik mindaddig, amíg mindkét tartály nincs beprogramozva.
Csak egy tartály működését nem lehet leállítani.	A Sync Finish funkció aktív.	Érintse meg a Temp/ Time vagy a  gombot a Sync Finish funkció törléséhez és a művelet egyetlen tartályon való végrehajtásához.
Alulsült étel	A hozzávalókat nem egyenletesen helyezték el.	A legjobb sütési eredmény érdekében az összetevőket egyenletesen rendezze el anélkül, hogy átfedné őket.
A betekintő ablakon keresztül nehéz belátni	A betekintő ablak piszkos	Tisztítsa meg a betekintő ablakot belülről és kívülről, lehetőleg minden használat után.
	A világítás nem volt bekapcsolva	Kapcsolja be a világítást a  gombbal
Nehézségek a tartály behelyezésében vagy eltávolításában	Túl sok élelmiszer található a tartályban.	Ne halmozzuk túl magasra a hozzávalókat, mert hozzáérhetnek a tartály tetejéhez. Ez megnehezítheti a tartály behelyezését és eltávolítását, és az étel megégést okozhatja.
	Szennyeződés a tartály külsején.	Távolítson el minden szennyeződést a tartály külsejéről.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ВИКОРИСТАННЯ

Увага! Щоб звести до мінімуму ризик виникнення пожежі, ураження електричним струмом та травмування:

- Уважно прочитайте цю інструкцію, перш ніж приступити до використання пристрою.
- Прилад призначений виключно для побутового використання.
- Цей пристрій може використовуватися дітьми у віці 8 років і старше, особами з фізичними, сенсорними або психічними порушеннями, а також з відсутністю досвіду і знань про техніку, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції про те, як використовувати пристрій безпечно, і ознайомлені з ризиком, пов'язаним з використанням пристрою. Діти не повинні гратися з пристроєм. Очищення й обслуговування пристрою не повинні виконуватися дітьми, якщо вони молодші 8 років і не перебувають під наглядом відповідної особи.
- Діти не усвідомлюють рівня небезпеки, яка може виникнути під час використання електричних пристроїв, тому тримайте пристрій у недоступному для дітей місці.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його слід замінити, щоб уникнути небезпеки. Заміну кабелю може

здійснити сервісний центр, уповноважений виробником пристрою, або інша особа з відповідною кваліфікацією.

- Вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі перед чищенням, обслуговуванням або переміщенням, а також коли він не використовується.
- Під час витягання вилки з настінної розетки ніколи не тягніть за кабель, тягнути треба лише за вилку, притримуючи іншою рукою розетку.
- Під час роботи пристрою поверхні нагріваються, тому будьте обережні при його використанні.
- Не занурюйте кабель та адаптер у воду чи інші рідини.
- Не закривайте отвори для входу та випуску повітря під час роботи приладу.
- Не наповнюйте чашу олією, оскільки це може призвести до пожежі.
- Ніколи не торкайтеся внутрішньої частини приладу під час його роботи.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Під час смаження гарячим повітрям з випускних отворів виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя подалі від отворів для випуску пари та повітря. Також слід бути обережним з гарячою парою та повітрям під час вилучення кошика з пристрою.
- негайно від'єднайте прилад, якщо з приладу виходить

- темний дим. Перед тим як виймати кошик, зачекайте, поки дим перестане виходити.
- Попередження: Неправильне використання може призвести до потенційної травми.
 - Прилад не призначено для експлуатації з використанням зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
 - Не використовуйте пристрій для інших цілей, окрім тих, для яких він призначений.

Вимоги до електрики:
Слід перевірити, чи напруга, наведена в табличці номінальних значень, відповідає параметрам домашньої електромережі, при цьому живлення повинно мати позначення ~ (змінний струм).

 Цей пристрій відповідно до Європейської Директиви 2012/19/ЄС і польського Закону про відпрацюване електричне та електронне обладнання позначено символом перекресленого контейнера для відходів. Таке маркування означає, що цей пристрій після завершення терміну його служби не можна викидати разом з іншими побутовими відходами. Користувач зобов'язаний віддати його у відповідний пункт збору відходів електричного та електронного обладнання. Пункти збору, зокрема місцеві пункти, магазини і районні пункти утворюють відповідну систему, що дозволяє здавати це обладнання. Відповідне поводження з використанням електричним та електронним обладнанням дозволяє уникнути шкідливих для здоров'я людини й довкілля наслідків, які можуть бути спричинені наявністю небезпечних компонентів та неправильним зберіганням і переробкою такого обладнання.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:
 Модель: AFM 7020
 Номінальна напруга: 220-240 В~ 50/60Гц
 Номінальна потужність: 2400Вт
 Загальний об'єм: 8л

- КОНСТРУКЦІЯ ПРИСТРОЮ (мал. 1, стор. 2):**
1. Панель керування
 2. Оглядове вікно
 3. Ліве відділення
 4. Праве відділення
 5. Решітки для смаження
 6. Лівий контейнер для смаження
 7. Правий контейнер для смаження
 8. Вентиляційні отвори
 9. Відсік для шнура живлення

ФУНКЦІЇ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ (мал. 2 стор. 2):

НАЗВА		ОПИС
1.	Функції	Кожну з 9 функцій можна використовувати в лівій або правій зоні смаження для приготування різноманітних страв. Для кожної функції можна регулювати температуру і час.
2.	Дисплей	На дисплеї відображається час смаження, встановлена температура, нагадування та повідомлення про помилки.
3.	Кнопка Start / pause	Натисніть кнопку  , щоб розпочати або зупинити цикл смаження. Утримуйте кнопку протягом 3 секунд, щоб скасувати.
4.	Temp/Time	Натисніть кнопку Temp/Time , щоб вибрати температуру або час смаження. Потім натисніть < або > , щоб відрегулювати значення.
5.	Air fry	Натисніть кнопку  , щоб вибрати функцію смаження повітрям.
6.	Вибір функції	Натисніть кнопку  або  , щоб вибрати функцію для відповідного контейнера. Потім натисніть  , щоб розпочати цикл смаження.
7.	Light	Натисніть кнопку  , щоб увімкнути або вимкнути освітлення.
8.	Sync finish	Функція „ Sync finish ” забезпечить одночасне завершення процесу смаження в обох контейнерах. Після налаштування обох контейнерів натисніть  щоб почати смаження. Прилад автоматично синхронізує час смаження, відкладаючи початок смаження в контейнері з меншим часом смаження. На дисплеї цього контейнеру з'явиться напис „ Hold ”, що означає, що прилад чекає, доки в обох контейнерах не залишиться однаковий час смаження. Коли час зрівняється, смаження почнеться одночасно в обох контейнерах і завершиться в один і той же час.
9.	Match cook	Функція „ Match cook ” дозволяє швидко та легко приготувати однакові страви в обох контейнерах завдяки синхронізації налаштувань. Щоб скористатися нею, необхідно спочатку встановити програму смаження для одного з контейнерів, вибравши відповідний час і температуру. Потім, після натискання кнопки  , це призведе до автоматичного копіювання всіх налаштувань для іншого контейнера. Завдяки цій функції страви будуть готуватися однаково, без необхідності ручного налаштування параметрів для кожного контейнера окремо.

дисплей і повідомлення:

повідомлення	опис
00:15	Під час програмування на дисплеї відображається встановлений час смаження. Під час роботи на дисплеї відображається час, що залишився до завершення смаження.
150°C	На дисплеї відображається встановлена температура.
End	Смаження завершено, можна виийняти лівий або правий контейнер.
E1	Датчик температури в лівому відділенні не працює належним чином (обрив ланцюга). Прилад перейшов в аварійний режим. Щоб спробувати вирішити проблему, витягніть вилку з розетки і зачекайте 30 секунд, а потім знову увімкніть її в розетку. Якщо це не допомогло, зверніться до Центру обслуговування клієнтів.
U1	Датчик температури в правому відділенні не працює належним чином (обрив ланцюга). Прилад перейшов в аварійний режим. Щоб спробувати вирішити проблему, витягніть вилку з розетки і зачекайте 30 секунд, а потім знову увімкніть її в розетку. Якщо це не допомогло, зверніться до Центру обслуговування клієнтів.
E2	Виявлено коротке замикання датчика температури в лівому відділенні приладу. Прилад перейшов в аварійний режим. Щоб спробувати вирішити проблему, витягніть вилку з розетки і зачекайте 30 секунд, а потім знову увімкніть її в розетку. Якщо це не допомогло, зверніться до Центру обслуговування клієнтів.
U2	Виявлено коротке замикання датчика температури в правому відділенні приладу. Прилад перейшов в аварійний режим. Щоб спробувати вирішити проблему, витягніть вилку з розетки і зачекайте 30 секунд, а потім знову увімкніть її в розетку. Якщо це не допомогло, зверніться до Центру обслуговування клієнтів.
OPEN	Лівий або правий контейнер було виийнято або вставлено не повністю. Жодні функції для контейнера не можуть бути використані, доки він не буде повністю вставлений.
Hold	Функція „Sync finish” дозволяє завершити смаження в обох контейнерах одночасно. Якщо в одному з контейнерів їжа смажить-ся протягом коротшого часу, на дисплеї з’явиться повідомлення „Hold”. Прилад призупинить смаження в цьому контейнері, поки час смаження в обох відділеннях не зрівняється.
EU	Коли прилад зіткнеться з проблемою внутрішнього зв’язку, на лівому і правому дисплеях з’явиться код помилки „EU”. Прилад подасть 10 звукових сигналів, а потім перейде в аварійний режим. Як тільки зв’язок буде відновлено, натисніть будь-яку кнопку, щоб повернутися у режим готовності.

	У режимі готовності, якщо температура у відділенні приладу все ще висока, на його дисплеї з’явиться символ „H”. Якщо температура у відділенні низька, на дисплеї з’явиться символ „L”.
--	--

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ:

- Зніміть усі елементи упаковки.
- Ретельно вимийте контейнери та решітки для смаження в теплій воді з рідиною для миття посуду, використовуючи м’яку губку.
- Протріть зовнішні поверхні пристрою вологою ганчіркою.
- Фритюрниця без жиру працює за принципом циркуляції гарячого повітря, тому не потрібно наливати олію або жир для смаження безпосередньо в контейнер.
- Прилад необхідно розмістити на плоскій, рівній поверхні так, щоб шнур живлення сягав до розетки. У приміщенні повинна бути вентиляція, прилад не можна розташовувати поблизу легкозаймистих речовин і предметів.

Увага: При першому використанні приладу може з’явитися незначний дим або запах, що є типовим для нових нагрівальних приладів і не впливає на їхню безпеку.

ВИКОРИСТАННЯ ОДНОГО КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ СМАЖЕННЯ:

1. Помістіть решітку для смаження у вибраний контейнер і рівномірно розподіліть продукти на решітці.
2. Вставте лівий або правий контейнер у відповідне відділення приладу.
3. Увімкніть прилад в електричну розетку. Прилад перейде в режим готовності.
4. Щоб вибрати одну з дев’яти доступних функцій, натисніть кнопку , якщо ви використовуєте лівий контейнер, або кнопку , якщо ви використовуєте правий контейнер. Або ж натисніть кнопку , щоб перейти безпосередньо до функції смаження повітрям.
5. Після вибору функції натисніть кнопку **Temp/Time**, щоб перейти до налаштування часу. Використовуйте кнопки **<** або **>** для регулювання значення, а потім знову натисніть кнопку **Temp/Time**, щоб перейти до налаштування температури. Після встановлення відповідних параметрів натисніть кнопку , для запуску циклу смаження.
6. Під час процесу смаження, якщо ви хочете відрегулювати температуру або час, спочатку натисніть кнопку **Temp/Time**, а потім кнопки **<** або **>** щоб відрегулювати значення.
7. Після завершення циклу смаження на дисплеї з’явиться повідомлення „END”, прилад подасть п’ять звукових сигналів, а всі інші індикатори згаснуть. Натисніть кнопку , щоб перейти в режим готовності. Виймання та встановлення контейнера також призведе до переходу в режим готовності.

Увага: Якщо контейнер виийнято, неможливо скористатися жодною з кнопок або функцій для цього відділення.

ВИКОРИСТАННЯ ДВОХ КОНТЕЙНЕРІВ ДЛЯ СМАЖЕННЯ:

1. Покладіть решітки для смаження у контейнери та рівномірно розподіліть харчові продукти.
2. Помістіть лівий контейнер для смаження в ліве відділення приладу, а правий контейнер - у праве відділення.
3. Увімкніть прилад в електричну розетку. Прилад перейде в режим готовності.
4. Натисніть кнопку або , щоб вибрати програму смаження для лівого контейнера, а потім встановіть температуру і час. Після налаштування лівого контейнера натисніть кнопку або , щоб вибрати програму смаження для правого контейнера, а також встановити температуру і час. Потім натисніть кнопку для кожного контейнера, щоб розпочати процес смаження, якщо ви хочете, щоб обидва контейнери працювали незалежно.
Якщо ви хочете, щоб обидва контейнери завершили процес смаження одночасно, натисніть кнопку **Sync finish** у цей момент на контейнері з меншим часом смаження з’явиться напис „Hold”, доки час смаження в обох контейнерах не стане однаковим.
5. Під час процесу смаження, якщо ви хочете відрегулювати температуру або час, спочатку натисніть кнопку **Temp/Time**. Після цього функція синхронізації кінця смаження буде скасована, а потім натисніть кнопки **<** або **>**, щоб відрегулювати температуру та час. Після налаштування смаження

- продовжитися автоматично.
6. Щоб синхронізувати налаштування смаження для обох контейнерів:
- Встановіть бажані налаштування смаження для першого контейнера. **Примітка:** не натискайте кнопку  для цього контейнера.
 - Натисніть кнопку , щоб скопіювати налаштування смаження для другого контейнера.
 - Натисніть кнопку  для будь-якого контейнера, щоб запустити цикл смаження для одного відділення, або натисніть кнопку , щоб запустити, а потім зупинити смаження в обох контейнерах одночасно.
7. Після завершення циклу смаження на обох дисплеях з'явиться напис „END”, прилад подасть п'ять звукових сигналів, а всі інші індикатори згаснуть. Натисніть кнопку , щоб перейти в режим готовності. Виймання та встановлення контейнера також призведе до переходу в режим готовності.

Увага:

- Жодні функції для контейнера не можуть бути використані, доки він не буде повністю вставлений.
- Якщо вийняти контейнер, коли функція **SYNC FINISH** активована, смаження в обох контейнерах буде зупинено. Коли контейнер буде вставлено назад у відділення приладу, смаження в обох контейнерах відновиться одночасно.
- Якщо процес смаження було перервано на тривалий час, може знадобитися більше часу після його відновлення, щоб забезпечити правильне приготування страви.

НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЙ:

- Завдяки цим налаштуванням ваші страви набудуть смаку та хрусткої скоринки, як при смаженні у фритюрі, але з мінімальною кількістю жиру або зовсім без нього.
- Час і температура вказані орієнтовні. Експериментуйте, щоб пристосувати їх до своїх уподобань і досягти ідеального результату.
- Запропонована функція смаження для кожної страви забезпечує найкращі результати. Однак ви можете використовувати будь-яку функцію в обох відділеннях приладу.

Страва	Рекомендована функція	Налаштування		
		Кількість [г]	Температура [°C]	Час (хв.)
Заморожена картопля фри	Air fry	300	180	27
Курячі крильця	Air fry	250	190	16
Стейк	Гриль	150	200	12
Курячі гомілки	Broil	350	190	20
Риба	Гриль	150	180	12
Креветки	Broil	250	180	14
Ковбаса	Broil	250	180	10
Кекси	Bake	6 шт.	170	13
Піца	Broil	100	180	8
Тост	Roast	70	170	10
Розморожування	Air fry	150	80	9
Сушене яблуко	Dehydrate	45	80	120
Підігрів	Reheat	150	170	8
Багель	Bagel	-	170	20
Підтримання тепла	Keep warm	-	75	20

Вказівки:

- Для досягнення найкращих результатів смаження завжди розміщуйте інгредієнти на решітці для смаження рівномірно. Накладання продуктів один на одного призведе до нерівномірного обсмажування страви.
- Для підвищення хрусткості можна збризнати або змастити інгредієнти невеликою кількістю олії перед смаженням.
- Якщо прилад не працюватиме більше ніж 10 хвилин, він повернеться в режим очікування, а наявні налаштування будуть збережені.
- Для більшості продуктів перевертання, струшування або перевертання в середині циклу смаження забезпечить кращі результати.
- Час і температуру можна регулювати в будь-який момент під час процесу смаження.

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ:

- Перед початком очищення завжди від'єднуйте прилад від електромережі та зачекайте, поки він охолоне.
- Не використовуйте сильні миючі засоби або шорсткі губки для чищення будь-яких частин приладу.
- Мийте контейнер і решітку для смаження після кожного використання.
- Перед повторним використанням або зберіганням пристрою переконайтеся, що всі його компоненти повністю висохли.

Деталь або аксесуар	Спосіб очищення
Лівий/правий контейнер для смаження	- Вимийте контейнер для смаження губкою або ганчіркою, використовуючи теплу воду та рідину для миття посуду. Потім ретельно промийте. Переконайтеся, що весь жир і залишки їжі були видалені. - Не занурюйте контейнер для смаження у воду або будь-яку іншу рідину. - Не мийте в посудомийній машині.
Решітка для смаження	- Вимийте решітку для смаження ганчіркою або губкою, використовуючи теплу воду з рідиною для миття посуду. - Решітка має антипригарне покриття. Щоб не пошкодити покриття, не використовуйте для чищення металеві засоби. - Не мийте в посудомийній машині.
Ліве/праве відділення	- Очистіть відділення приладу ганчіркою або м'якою губкою, використовуючи теплу воду та рідину для миття посуду. - Щоб видалити пригорілий жир і залишки їжі з робочого відділення, побризкайте сумішшю харчової соди й оцту, а потім протріть вологою ганчіркою. - Для стійких забруднень дайте суміші подіяти на забруднену ділянку протягом декількох хвилин, перш ніж витирати. - Перевірте нагрівальний елемент на наявність плям олії та залишків їжі. За потреби протріть нагрівальний елемент вологою ганчіркою. Перед наступним використанням переконайтеся, що нагрівальний елемент повністю висох. - Не мийте в посудомийній машині.
Корпус приладу	Протріть м'якою вологою губкою або ганчіркою, а потім витріть насухо.
Оглядове вікно	- Очистіть внутрішню і зовнішню сторони оглядового вікна ганчіркою або губкою, використовуючи теплу воду і рідину для миття посуду. - Не використовуйте металеві засоби для чищення.

ПРИМІТКА:

- Неправильне чищення приладу може призвести до накопичення залишків їжі та жиру навколо нагрівального елемента, що створює ризик задилення, пожежі та травмування.
- Якщо ви помітили дим або відчужли запахи диму, негайно

припинить роботу приладу, відключіть його від електромережі та зачекайте, поки він повністю охолоне. Потім видавіть всі залишки їжі або жиру м'якою ганчіркою та рідиною для миття посуду.

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ:

У цьому розділі наведено найпоширеніші проблеми, які можуть виникнути під час експлуатації пристрою. Якщо наведене рішення не допоможе вирішити проблему, зверніться до Центру обслуговування клієнтів.

Проблема	Причина	Рішення
На дисплеї відображається повідомлення „OPEN”	Контейнер для смаження вставлено неправильно.	Витягніть контейнер для смаження і вставте його назад у прилад, щоб правильно його встановити.
Вентилятор не працює	Відсутнє електроживлення	Зверніться до Центру обслуговування клієнтів.
	Пошкоджено двигун або інші компоненти.	Зверніться до Центру обслуговування клієнтів.
Вентилятор шумно працює	Лопаті вентилятора деформовані.	Зверніться до Центру обслуговування клієнтів.
Не вдається плавно вставити контейнер для смаження у відділення приладу	Край контейнера для смаження деформований.	Зверніться до Центру обслуговування клієнтів.
З відділення виходить білий дим	Смажені страви виходять жирними.	Під час смаження жирної їжі з відділення може виходити білий дим - це нормальне явище.
	У приладі залишилися залишки жиру від попереднього використання.	Не забувайте чистити пристрій та аксесуари після кожного використання.
Відсутнє електроживлення	Неправильно підключений шнур живлення.	Переконайтеся, що вилка шнура живлення правильно вставлена в розетку. Якщо це не вирішило проблему, зверніться до Центру обслуговування клієнтів.
Не вдається активувати функцію Sync Finish	Лівий і правий контейнери не запрограмовані.	Функція Sync Finish не буде активована, доки не будуть запрограмовані обидва контейнери.
Неможливо призупинити роботу одного контейнера	Функція Sync Finish активна.	Натисніть кнопку Temp/Time або  , щоб скасувати функцію Sync Finish і виконати операцію для одного контейнера.
Недосмажена страва	Інгредієнти розміщені нерівномірно.	Для досягнення найкращого результату смаження викладайте інгредієнти рівномірно, не накладаючи їх один на одного.

Проблеми з видимістю через оглядове вікно	Забруднене оглядове вікно	Очистіть внутрішню і зовнішню сторони оглядового вікна, бажано після кожного використання.
	Освітлення не ввімкнено	Увімкніть освітлення за допомогою кнопки 
Труднощі зі встановленням або вийманням контейнера	Занадто багато їжі в контейнері.	Не розміщуйте інгредієнти занадто високо, оскільки вони можуть торкатися верхньої частини контейнера. Це може ускладнити встановлення та виймання контейнера, а також призвести до пригортання їжі.
	Забруднення на зовнішній стороні контейнера.	Приберіть будь-які забруднення із зовнішньої сторони контейнера.

PL	ZUŻYCIE ENERGII Informacje dotyczące zużycia energii i maksymalnego czasu potrzebnego do osiągnięcia odpowiedniego stanu niskiego poboru mocy:	
☐	Off mode (tryb wyłączenia):	-
	Maksymalny czas potrzebny do osiągnięcia odpowiedniego stanu niskiego poboru mocy:	-
☒	Standby mode (tryb czuwania):	0,8W
	Maksymalny czas potrzebny do osiągnięcia odpowiedniego stanu niskiego poboru mocy:	20 minut
EN	ENERGY CONSUMPTION Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power condition:	
☐	Off mode:	-
	The maximum time needed to reach the applicable low power condition:	-
☒	Standby mode:	0,8W
	The maximum time needed to reach the applicable low power condition:	20 minutes
CS	Spotřeba energie Informace o spotřebě energie a maximálním čase potřebném k dosažení odpovídajícího stavu nízké spotřeby energie.	
☐	Režim vypnutí (off mode):	-
	Maximální doba potřebná k dosažení příslušného stavu nízké spotřeby energie:	-
☒	Pohotovostní režim (standby mode):	0,8W
	Maximální doba potřebná k dosažení příslušného stavu nízké spotřeby energie:	20 minut
SK	Spotreba energie Informácie o spotrebe energie a maximálnom čase potrebnom na dosiahnutie požadovaného stavu nízkej spotreby energie.	
☐	Režim vypnutia (off mode):	-
	Maximálny čas potrebný na dosiahnutie príslušného stavu nízkej spotreby energie:	-
☒	Pohotovostný režim (standby mode):	0,8W
	Maximálny čas potrebný na dosiahnutie príslušného stavu nízkej spotreby energie:	20 minút
BG	Консумация на енергия Информация за консумацията на енергия и максималното време, необходимо за постигане на съответното състояние на ниска консумация на енергия.	
☐	Режим изключване (off mode):	-
	Максимално време за достигане на приложимото състояние с ниска консумация на енергия:	-
☒	Режим на готовност (standby mode):	0,8W
	Максимално време за достигане на приложимото състояние с ниска консумация на енергия:	20 минути

HU**Energiafogyasztás**

Információk az energiafogyasztásról és a megfelelő alacsony energiafogyasztási állapot eléréséhez szükséges maximális időről.



Kikapcsolt mód (off mode):

-

A megfelelő alacsony energiafogyasztású állapot eléréséhez szükséges maximális idő:

-



Készenléti mód (standby mode):

0,8W

A megfelelő alacsony energiafogyasztású állapot eléréséhez szükséges maximális idő:

20 perc

UK**Споживання енергії**

Інформація про споживання енергії та максимальний час, необхідний для досягнення відповідного стану низького споживання енергії.



Режим вимкнення (off mode):

-

Максимальний час, необхідний для досягнення відповідного стану низького енергоспоживання:

-



Режим очікування (standby mode):

0,8 Вт

Максимальний час, необхідний для досягнення відповідного стану низького енергоспоживання:

20 хвилин



EAC



**UK
CA**

C E