

ZEEGMA

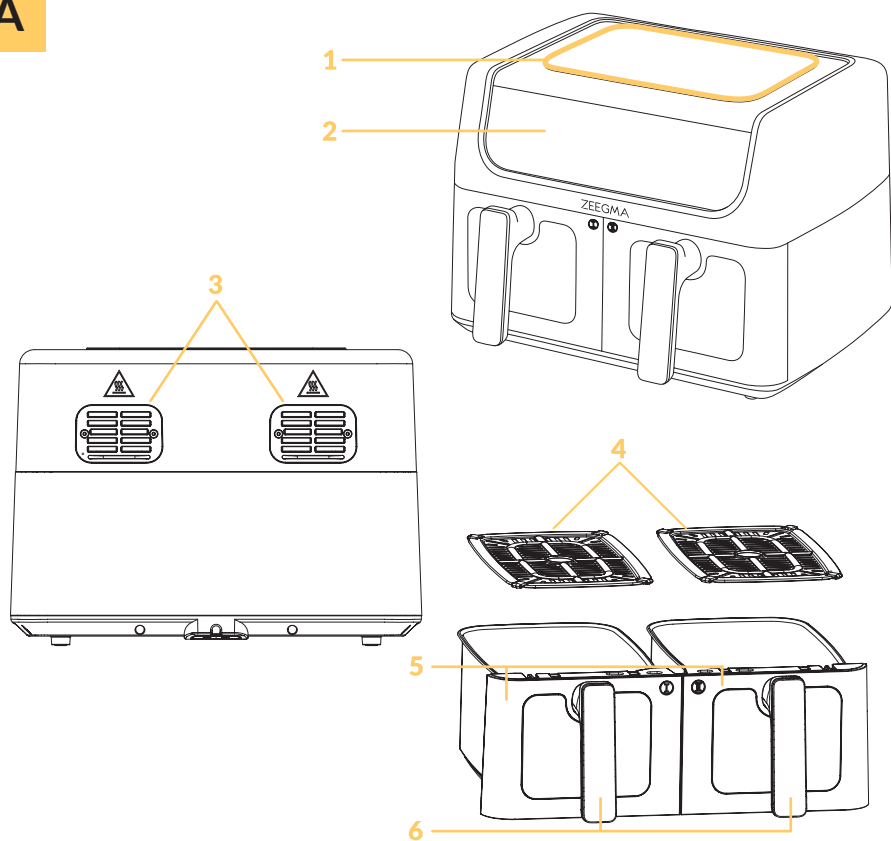
Knapper Dual



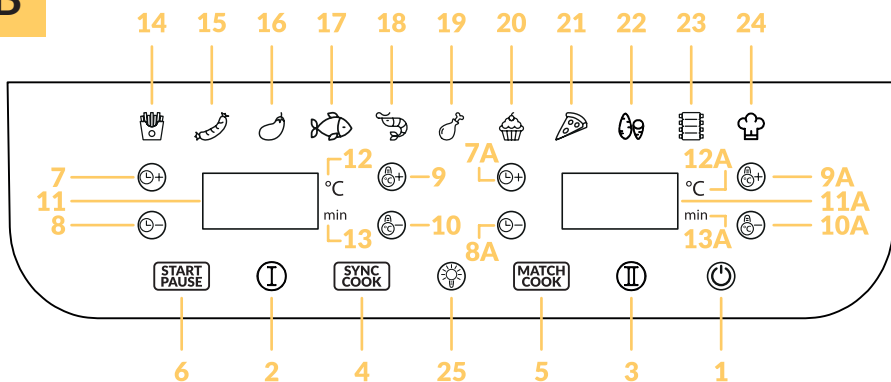
EN | DE | PL | IT | FR | ES | NL |
LT | HR | CS | SK

User Manual | Bedienungsanleitung | Instrukcja obsługi |
Manuale d'uso | Manuel de l'Utilisateur | Manual de usuario |
Handleiding | Vartotojo vadovas | Korisnički priručnik |
Návod k obsluze | Návod na použitie

A



B



Introduction

Dear customer!

Thank you for choosing the Zeegma brand.

We appreciate your trust in our products. The item you have purchased is perfect for everyday use thanks to high-quality materials and advanced technical solutions. We are confident that its meticulous workmanship will provide you with a superior product experience. Before using the product, please read the user manual below.

If you have any questions or comments about the product you purchased, please feel free to contact us by email at:

support@zeegma.com

Technical specifications:

Power supply: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Power output: 1700 W

Capacity: 9 L (2x 4.5 L)

IMPORTANT INFORMATION

Before using the appliance, please take the time to read this user manual to familiarise yourself with the functions of the appliance and ensure that you use it as intended. To do so, follow the instructions outlined in the user manual. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from the use of the appliance for purposes other than its intended use or from improper handling. Keep the user manual handy so that you can refer to it when needed.

1. This appliance can be used by children at least 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience or knowledge of the product, provided that they have been given adequate supervision or instruction concerning safe use of the appliance and understand the hazards involved.
2. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are at least 8 years of age, and supervised. Keep the cable and appliance out of reach of children under 8 years of age.
3. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer, a separate remote control system or any other device that can turn on the appliance automatically.
4. The appliance is intended for domestic use only. Do not use it

- for any purposes that are incompatible with its intended use.
5. The appliance must be connected to an earthed socket outlet with specifications consistent with the values on the rating plate.
 6. Check to make sure that the total current consumption of all devices connected to the wall socket does not exceed the maximum load of the fuse.
 7. When using an extension cable, check that the total power consumption of the equipment connected to the extension cable does not exceed the maximum load of the extension cable. Arrange the extension cable in a way that minimises the risk of accidental pulling and tripping.
 8. Do not let the power cable of the appliance hang over the edge of a table or shelf, or touch a hot surface.
 9. Always disconnect the device from the power supply before performing any maintenance work.
 10. When disconnecting the power cord, always pull it out of the socket by holding the plug. Never remove the power cable by pulling the cable itself. This may damage the plug or cable and, in extreme cases, result in an electric shock.
 11. Never leave the appliance unattended when plugged in.
 12. Do not immerse the device in water or any other liquid. Do not clean the appliance under a direct stream of water.
 13. The appliance should be cleaned regularly following the recommendations outlined in the section on Cleaning and maintenance.
 14. Do not place the appliance near heat sources, flames, electric heating elements, or a hot oven, or on top of any other appliance.
 15. Exercise special caution when using the appliance with children or pets nearby.
 16. Do not expose the appliance to weather conditions (rain, sunlight, etc.) or operate it in high humidity conditions (such as in the bathroom).
 17. Regularly inspect the condition of the power cable. If the power cable becomes damaged, it should be replaced at the manufacturer's authorised service centre to prevent any potential hazards.
 18. Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged or if the appliance has been dropped or damaged in any other way, or it is not working properly. Do not attempt to

repair the appliance yourself, as there is a risk of electric shock. Take the defective device to a qualified service centre for inspection or repair. Repairs may only be undertaken by authorised service centres. An incorrectly performed repair can cause serious danger to the user.

19. Use only original or manufacturer-recommended accessories. The use of accessories not recommended by the manufacturer may damage the appliance and endanger the safety of the user.
20. Place the device on a level, heat-resistant surface, away from flammable materials such as curtains, drapes, wallpapers, etc.
21. To ensure proper air circulation, maintain at least 10 cm of free space on each side of the appliance and at least 30 cm above the appliance.
22. Do not obstruct the ventilation openings of the appliance, as this may lead to overheating and damage the appliance.
23. Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use protective gloves when handling or touching hot components.
24. Avoid placing portions taking up too much space in the heating chamber of the appliance, as this may result in a fire and damage the appliance.
25. Do not place cardboard, paper, plastic, or other flammable and fusible items in the appliance.
26. Clean the appliance after each use. Wait approximately 30 minutes after the last use before cleaning.
27. Do not use metal washers for cleaning the appliance. Broken pieces of wire can come into contact with electrical elements, posing a risk of electric shock.
28. Because of high temperatures, exercise special caution when taking out cooked foods, removing hot fat or other hot liquids, and handling accessories and appliance components.
29. Do not use metal cutlery or any other sharp cooking utensils, as they can scratch the non-stick layers in the basket and bowl.
30. Do not fill the fryer bowl with oil or other fat. Knapper Chef Dual uses hot air for thermal food processing.
31. Do not switch on the device with the tank filled with water or any other liquid.



CAUTION! Hot surface – surfaces may become hot during use.

Appliance parts (Fig. A)

1. Air inlet
2. Display
3. Air outlet
4. Metal tray x2
5. Bowl with inspection window x2
6. Handle x2

Control panel (Fig. B)

1. On/off switch
2. Selection of chamber one
3. Selection of chamber two
4. Independent cooking button
5. Button to duplicate cooking settings
6. Start / Pause
- 7, 7A. Increasing the cooking temperature
- 8, 8A. Reducing the cooking temperature
- 9, 9A. Increasing the cooking time
- 10, 10A. Reducing the cooking time
- 11, 11A. Display
- 12, 12A. Temperature indicator
- 13, 13A. Time indicator
- 14.-23. Ten automatic programmes for easy meal preparation
24. Manual setting mode
25. Backlight button

Before first use

1. Remove all cardboard boxes and protective film from the appliance.
2. Wash the basket and the bowl with warm water and a mild detergent. Wipe the exterior of the appliance with a damp cloth.
3. Run the appliance for approximately 10 minutes at 200°C. There may be an unpleasant smell coming from the appliance. This is normal during first use.

Operation

1. Position the product on a flat stable surface that can withstand high temperatures.
2. Holding the handle (6, Fig. A), pull the bowl (5,7, Fig. A) together with the metal tray (4, Fig. A) out of the body of the appliance.
3. Prepare the products and put them on the tray inside the bowl. Insert the bowl into the body of the appliance. Important! Never operate the appliance without both bowls placed inside.
4. Plug the appliance into a power source. Press the switch (1, Fig. B) to turn on the appliance. Pressing the button again will turn the appliance off.
5. Press the bowl selection button (2,3, Fig. B) and then the manual setting button (24, Fig. B).
6. Press the temperature up or down button (9, 10 or 9A, 10A, Fig. B, depending on the selected cooking zone) to set the desired operating temperature of the appliance. You can adjust the temperature in 5-degree increments within the range of 60°C to 200°C.
7. Press the time up or down button (7, 8 or 7A, 8A, Fig. B, depending on the selected cooking zone) to set the desired cooking time. Pressing the button causes a change of 1 minute, with a range of 60 minutes available.

Important! The cooking chamber light will switch off 3 minutes after being activated. To switch it back on, press the backlight button (25, Fig. B).

8. You can also use 10 automatic programmes for easy meal preparation: chips, sausage,

soft vegetables, fish, shrimp, chicken, cake, pizza, hard vegetables, spare ribs (14–23, Fig. B). After selecting the bowl, press the desired programme and then push the Start / Pause button (6, Fig. B). For detailed information about programmes, see the subsection “Automatic programmes”.

9. When the appliance is in operation, avoid coming close to the air outlet (3, fig. A) due to the risk of burns.
10. If the bowl with the tray is removed to stir the ingredients while the appliance is running, its operation stops temporarily in the cooking chamber used. To resume the process, slide the bowl with the basket back into the appliance.
11. After finishing cooking, take out the bowl from the appliance and transfer the meal to another container.

After the preset time has elapsed or the appliance has been switched off, it will start to cool down, beep, and then stop.

Cooking in Sync Cook mode

This mode enables the preparation of two different dishes simultaneously. After switching on the appliance, press the SYNC COOK button, then choose the cooking zone and the suitable mode. Confirm your selection by pressing SYNC COOK again. Select the second cooking zone and the desired mode. Complete the selection of settings by pressing the START/PAUSE button.

Cooking in Match Cook mode

In this mode, the appliance duplicates the cooking settings from one zone to the other. After switching on the appliance, select the cooking zone (I or II) and either set the temperature and cooking time or use one of the available automatic modes. Then press the MATCH COOK button to copy the settings. Pressing the START/PAUSE button saves the settings and begins the cooking process.

For cold food, extend the operating time of the appliance by approximately 3 minutes. It is recommended to stir the ingredients in the basket every 7–10 minutes.

CAUTION! The bowl and the basket are very hot. Always place them on a heat-resistant surface. Use the handle to remove them from the body of the appliance.

Automatic programmes

The recommended food amounts are as follows: 100–400 grammes.

Meal type:	Time (min)	Temperature (°C)
Chips (14, Fig. B)	20	200
Sausage (15, Fig. B)	20	200
Vegetables (16, Fig. B)	15	170
Fish (17, Fig. B)	20	180
Shrimp (18, Fig. B)	15	160

Meal type:	Time (min)	Temperature (°C)
Chicken meat (19, Fig. B)	20	200
Cake (20, Fig. B)	20	170
Pizza (21, Fig. B)	18	170
Hard vegetables (22, Fig. B)	40	200
Spare ribs (23, Fig. B)	25	200

Troubleshooting

Problem	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	• The device is not connected to a power source. • The operating time of the appliance has not been set. • The bowl with the basket is not inside the product or is not fully pushed in.	• Plug the appliance into a power source. • Set the time by pressing the time up or down button, and push the switch. • Place the bowl in the appliance or adjust its position.
The ingredients are not sufficiently cooked.	• Too many ingredients in the basket. • Insufficiently high operating temperature. • Insufficiently long operating time.	• Reduce the amount of ingredients in the basket during a single meal cooking session. • Increase the operating temperature of the appliance. • Extend the operating time of the appliance.
Uneven cooking of the ingredients.	Some ingredients require stirring while cooking every 7–10 minutes.	See item 10 of the subsection “Operation”.

Cleaning and maintenance

- Clean the appliance after each use. Before cleaning make sure the appliance has cooled down and has been disconnected from the power source.
- To clean the exterior of the appliance, use a damp cloth and a mild detergent.
- To clean the basket and bowl, use a soft sponge or cloth, a mild detergent, and warm water. Do not use metal or sharp tools for cleaning, as they may damage the Teflon coating.
- Parts of the appliance that come into contact with food can be washed in the dishwasher.

The photos are for illustrative purposes only, the actual appearance of the products may differ from that shown in the photos.

Einleitung

Sehr geehrte(r) Kunde(in)!

Vielen Dank, dass Sie uns Ihr Vertrauen geschenkt und sich für die Marke Zeegma entschieden haben.

Durch den Einsatz hochwertiger Materialien und moderner technischer Lösungen bieten wir Ihnen ein Produkt, das ideal für den täglichen Gebrauch ist. Wir sind sicher, dass seine hervorragende Verarbeitung Ihren Anforderungen gerecht wird. Bevor Sie das Produkt verwenden, lesen Sie die folgende Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Wenn Sie Kommentare oder Fragen zum gekauften Produkt haben, kontaktieren Sie uns bitte unter folgender E-Mail

support@zeegma.com

Technische Daten:

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60Hz

Leistung: 1700 W

Behältervolumen: 9L (2x 4,5L)

WICHTIGE INFORMATION

Bevor Sie das Gerät verwenden, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung, um sich mit seinen Funktionen vertraut zu machen und es bestimmungsgemäß zu verwenden. Befolgen Sie dazu die darin enthaltenen Anweisungen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes oder durch unsachgemäße Handhabung des Gerätes entstehen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf, damit Sie später darauf zurückgreifen können.

1. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt. Das Kabel und das Gerät sollten außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.
3. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einem externen Timer, mit einer separaten Fernbedienung oder mit einem

- anderen Gerät gesteuert zu werden, die das Gerät automatisch einschalten können.
4. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
 5. Das Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, die den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Parametern entspricht.
 6. Stellen Sie sicher, dass die Gesamtstromstärke aller an die Wandsteckdose angeschlossenen Geräte die maximale Nennleistung der Sicherung nicht überschreitet.
 7. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, stellen Sie sicher, dass die Gesamtstromaufnahme der an das Verlängerungskabel angeschlossenen Geräte die Nennleistung des Verlängerungskabels nicht überschreitet. Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass nicht versehentlich daran gezogen oder darüber gestolpert werden kann.
 8. Lassen Sie das Netzkabel des Geräts nicht über die Kante eines Tisches oder Regals hängen oder eine heiße Oberfläche berühren.
 9. Trennen Sie das Gerät vor Pflegearbeiten immer von der Stromversorgung.
 10. Beim Trennen des Netzkabels von der Stromversorgung halten Sie das Kabel immer am Stecker. Beim Trennen des Netzkabels von der Stromversorgung ziehen Sie niemals am Netzkabel, da der Stecker oder das Kabel beschädigt werden können und im Extremfall ein Stromschlag die Folge sein kann.
 11. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.
 12. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät darf nicht mit direktem Wasserstrahl gereinigt werden.
 13. Das Gerät sollte regelmäßig gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ gereinigt werden.
 14. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Flammen, einem elektrischen Heizelement oder einem heißen Ofen oder auf anderen Geräten auf.
 15. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät verwenden und Kinder oder Haustiere in der Nähe sind.
 16. Setzen Sie das Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne usw.) aus und verwenden Sie es nicht bei erhöhter

- Luftfeuchtigkeit (z.B. im Badezimmer).
17. Prüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf seinen Zustand. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch den autorisierten Kundenservice des Herstellers ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
 18. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, es heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde oder wenn es nicht normal funktioniert. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, da dies zu einem Stromschlag führen kann. Übergeben Sie das beschädigte Gerät zur Inspektion oder Reparatur an eine autorisierte Servicestelle. Sämtliche Reparaturen dürfen nur von autorisierten Servicestellen durchgeführt werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können eine ernsthafte Gefahr für den Benutzer darstellen.
 19. Verwenden Sie nur Original- oder vom Hersteller empfohlene Zubehörteile. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann das Gerät beschädigen und die Sicherheit des Benutzers gefährden.
 20. Das Gerät sollte auf einer ebenen, temperaturbeständigen Oberfläche fern von brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhänge, Tapeten usw.) aufgestellt werden.
 21. Halten Sie für eine ordnungsgemäße Luftzirkulation einen Freiraum von mindestens 10 cm auf jeder Seite des Geräts und von mindestens 30 cm über dem Gerät ein.
 22. Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht ab, da dies zu Überhitzung und Schäden am Gerät führen kann.
 23. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts. Verwenden Sie Schutzhandschuhe, um heiße Teile zu entfernen oder zu berühren.
 24. Legen Sie keine Mengen in das Gerät, die zu viel Volumen der Heizkammer einnehmen, da dies zu einem Brand bzw. Schaden am Gerät führen kann.
 25. Legen Sie keine Pappe, Papier, Plastik oder andere brennbare oder schmelzbare Gegenstände in das Gerät.
 26. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Warten Sie etwa 30 Minuten nach der letzten Verwendung des Geräts, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
 27. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme aus Metall, um das Gerät zu reinigen. Abgebrochene Metallstücke können mit elektrischen Teilen in Kontakt kommen und es besteht die

Gefahr eines Stromschlags.

28. Seien Sie aufgrund der hohen Temperatur besonders vorsichtig beim Entfernen von gebackenen Speisen, heißem Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten, Zubehör und Komponenten des Geräts.
29. Verwenden Sie kein Metallbesteck oder andere scharfe Küchenutensilien, die die Antihaftschichten in Korb und Schüssel zerkratzen können.
30. Füllen Sie die Fritierschüssel nicht mit Öl oder anderen Fetten. Das Gerät Knapper Dual nutzt Heißluft zur thermischen Verarbeitung von Speisen.
31. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Behälter mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit gefüllt ist.



ACHTUNG! Heiße Oberfläche - Oberflächen können während der Benutzung heiß werden.

Gerätebeschreibung (Abb. A)

- | | |
|----------------|----------------------------------|
| 1. Lufteinlass | 4. Metall-Tablett x 2 |
| 2. Display | 5. Schüssel mit Sichtfenster x 2 |
| 3. Luftauslass | 6. Handgriff x 2 |

Beschreibung des Bedienfelds (Abb. B)

- | | |
|--|--|
| 1. EIN-/AUS-Taste | 9, 9A. Verlängerung der Garzeit |
| 2. Auswahl der ersten Kammer | 10, 10A. Verkürzung der Garzeit |
| 3. Auswahl der zweiten Kammer | 11, 11A. Display |
| 4. Unabhängige Kochtaste | 12, 12A. Temperaturanzeige |
| 5. Taste zum Duplizieren von Kocheinstellungen | 13, 13A. Zeitanzeige |
| 6. Start/Pause | 14.-23. Zehn Automatikprogramme zur Erleichterung der Speisenzubereitung |
| 7, 7A. Erhöhen der Gartemperatur | 24. Manueller Einstellungsmodus |
| 8, 8A. Senkung der Gartemperatur | 25. Taste Hintergrundbeleuchtung |

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Kartonteile und Schutzfolien vom Gerät.
2. Waschen Sie den Korb und die Schüssel mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten bei 200 °C laufen. Das Gerät kann einen unangenehmen Geruch abgeben - dies ist bei der ersten Verwendung normal.

Verwendung

1. Stellen Sie das Produkt auf eine stabile und ebene Oberfläche, die hohen Temperaturen standhält.

2. Halten Sie den Griff (6, Abb. A) und ziehen Sie die Schüssel (5,7, Abb. A) mit dem Metall-Tablett (4, Abb. A) aus dem Gerätegehäuse.
3. Legen Sie die vorbereiteten Produkte auf das Tablett in der Schüssel. Setzen Sie die Schüssel in den Gerätekörper ein. Achtung! Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn sich nicht beide Schüssel darin befinden.
4. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Betätigen Sie die Einschalttaste (1, Abb. B), um das Gerät einzuschalten. Eine erneute Betätigung dieser Taste schaltet das Gerät aus.
5. Drücken Sie die Schüsselauswahltaste (2,3, Abb. B) und dann die Taste für die manuelle Einstellung (24, Abb. B).
6. Drücken Sie die Taste zum Erhöhen oder Senken der Temperatur (9, 10 oder 9A, 10A, Abb. B, je nach gewählter Kochzone), um die gewünschte Betriebstemperatur des Geräts einzustellen. Die Temperatur kann in 5-Grad-Schritten von 60-200 °C variiert werden.
7. Drücken Sie die Taste zum Verkürzen oder Verlängern der Zeit (7, 8 oder 7A, 8A, Abb. B, je nach gewählter Kochzone), um die gewünschte Betriebszeit des Geräts einzustellen. Durch Drücken der Taste ändert sich die Zeit um 1 Minute, der verfügbare Bereich liegt innerhalb von 60 Minuten.

Achtung! Die Garraumbeleuchtung schaltet sich 3 Minuten nach dem Einschalten aus. Um sie wieder einzuschalten, drücken Sie die Taste für die Hintergrundbeleuchtung (25, Abb. B).

8. Sie können auch die 10 Automatikprogramme für einfaches Garen nutzen – Pommes frites, Wurst, weiches Gemüse, Fisch, Garnelen, Hähnchen, Kuchen, Pizza, hartes Gemüse, Rippchen (14-23, Abb. B). Nachdem Sie die Schüssel ausgewählt haben, drücken Sie das gewünschte Programm und anschließend die Taste für Start/Pause (6, Abb. B). Näheres zu den Programmen finden Sie im Abschnitt „Automatikprogramme“.
9. Halten Sie sich während des Betriebs wegen Verbrennungsgefahr vom Luftauslass (3, Abb. A) fern.
10. Wenn die Schüssel mit Tablett herausgezogen wird, während das Gerät zum Mischen von Zutaten in Betrieb ist, stoppt der Betrieb in einer bestimmten Kammer. Um den Vorgang fortzusetzen, setzen Sie die Schüssel mit dem Korb wieder in das Gerät ein.
11. Nehmen Sie nach Beendigung der Arbeit die Schüssel aus dem Gerät und füllen Sie die zubereiteten Speisen anschließend in einen anderen Behälter um.

Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit oder nach dem Ausschalten des Geräts beginnt sich das Gerät abzukühlen. Anschließend piept es und hört auf zu arbeiten.

Garen im Sync Cook-Modus

In diesem Modus können zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereitet werden. Drücken Sie nach dem Einschalten des Geräts die Taste SYNC COOK und wählen Sie dann die Kochzone und den entsprechenden Modus aus. Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch erneutes Drücken von SYNC COOK. Wählen Sie dann die zweite Kochzone und den gewünschten Modus aus. Beenden Sie die Auswahl der Einstellungen, indem Sie die Taste START/PAUSE drücken.

Garen im Match Cook-Modus

In diesem Modus dupliziert das Gerät die Kocheinstellungen von einer Zone zur anderen. Wählen Sie nach dem Einschalten des Geräts die Kochzone (I oder II) und stellen Sie die Temperatur und die Kochzeit ein oder verwenden Sie eine der Automatikfunktionen. Drücken Sie dann die Taste MATCH COOK, um diese Einstellungen zu kopieren. Wenn Sie die Taste START/PAUSE drücken, werden die Einstellungen gespeichert und der Garvorgang beginnt.

Bei kalten Speisen ist die Betriebszeit des Geräts um ca. 3 Minuten zu verlängern. Es wird empfohlen, die Zutaten im Korb alle 7-10 Minuten durchzumischen.

ACHTUNG! Schüssel und Korb sind sehr heiß. Stellen Sie sie nur auf eine hitzebeständige Unterlage ab. Nehmen Sie sie aus dem Gerätegehäuse am Griff heraus.

Automatikprogramme

Die empfohlenen Lebensmittelgewichte: 100-400 Gramm.

Speiseart:	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)
Pommes Frites (14, Abb. B)	20	200
Wurst (15, Abb. B)	20	200
Weiches Gemüse (16, Abb. B)	15	170
Fisch (17, Abb. B)	20	180
Garnelen (18, Abb. B)	15	160
Hähnchen (19, Abb. B)	20	200
Kuchen (20, Abb. B)	20	170
Pizza (21, Abb. B)	18	170
Hartes Gemüse (22, Abb. B)	40	200
Harte Rippchen (23, Abb. B)	25	200

Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	• Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. • Die Betriebszeit wurde nicht eingestellt. • Die Schüssel mit Korb ist nicht im Produkt platziert oder nicht vollständig eingesetzt.	• Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. • Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Taste zum Verkürzen oder Verlängern der Zeit und drücken Sie den Schalter. • Stellen Sie die Schüssel in das Gerät oder korrigieren Sie ihre Position.

Fehler	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Zutaten sind nicht ausreichend gebacken.	• Zu viele Zutaten im Korb. • Zu niedrige Betriebstemperatur des Geräts. • Zu kurze Betriebszeit des Geräts.	• Reduzieren Sie die Anzahl der Zutaten im Korb während einer Verwendung des Geräts. • Erhöhen Sie die Betriebstemperatur des Geräts. • Verlängern Sie die Betriebszeit des Geräts.
Ungleichmäßiges Braten der Zutaten.	Einige Zutaten müssen etwa alle 7–10 Minuten bei laufendem Gerät umgerührt werden.	Siehe Punkt 10 des Abschnitts „Verwendung“>.

Reinigung und Wartung

- Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass das Gerät abgekühlt ist und dass es von dem Stromnetz getrennt ist.
- Verwenden Sie zur äußeren Reinigung des Geräts ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Korb und die Schüssel mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm oder Tuch. Verwenden Sie zur Reinigung keine metallischen oder scharfen Werkzeuge, die die Teflonbeschichtung beschädigen können.
- Teile des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind spülmaschinentauglich.

Die gezeigten Bilder dienen nur zur Veranschaulichung, das tatsächliche Aussehen der Produkte kann von den Abbildungen abweichen.

Wprowadzenie

Drogi Kliencie!

Dziękujemy za obdarzenie nas zaufaniem i wybranie marki Zeegma.

Oddajemy w Twoje ręce produkt idealny do codziennego użytkowania dzięki wykorzystaniu wysokiej jakości materiałów i nowoczesnych rozwiązań technicznych.

Jesteśmy pewni, że ogromna staranność wykonania sprawi, że spełni on Twoje wymagania. Przed użyciem produktu zapoznaj się dokładnie z poniższą instrukcją obsługi.

Jeśli masz jakiegokolwiek uwagi lub pytania do zakupionego produktu, skontaktuj się z nami: support@zeegma.com

Dane techniczne:

Zasilanie: 220-240 V ~ 50/60Hz

Moc: 1700 W

Pojemność: 9L (2x 4,5L)

WAŻNE INFORMACJE

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia prosimy o przeczytanie tej instrukcji, aby zapoznać się z jego funkcjami i wykorzystać je zgodnie z przeznaczeniem. W tym celu postępuj według wskazówek w niej zawartych. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane użytkowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub za szkody spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia. Instrukcję obsługi należy zachować, aby można było korzystać z niej również w trakcie późniejszego użytkowania.

1. Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
2. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Przewód i urządzenie powinno znajdować się poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
3. Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego, osobnego pilota lub innego sprzętu, który może włączać urządzenie automatycznie.

4. Urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego. Nie należy używać go do innych celów, niezgodnych z jego przeznaczeniem.
5. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka z uziemieniem o charakterystyce zgodnej z wartościami na tabliczce znamionowej.
6. Należy sprawdzić, czy całkowity pobór prądu wszystkich urządzeń podłączonych do gniazdka ściennego nie przekracza maksymalnego obciążenia bezpiecznika.
7. Jeżeli wykorzystywany jest przedłużacz, należy sprawdzić, czy łączny pobór mocy sprzętu podłączonego do przedłużacza nie przekracza parametrów obciążenia przedłużacza. Przewód przedłużacza należy ułożyć w taki sposób, by uniknąć przypadkowych pociągnięć i potknięcia się o niego.
8. Nie pozwalaj, aby przewód zasilający urządzenia zwisał nad krawędzią stołu lub półki, bądź dotykał gorącej powierzchni.
9. Przed pracami konserwacyjnymi należy zawsze bezwzględnie odłączyć urządzenie od zasilania.
10. Odłączając przewód zasilający należy zawsze wyciągać go z gniazdka trzymając za wtyczkę. Nigdy nie należy wyciągać przewodu zasilającego ciągnąc za przewód, ponieważ uszkodzeniu może ulec wtyczka lub przewód, w skrajnym wypadku może dojść do porażenia prądem.
11. Nie wolno pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do gniazdka.
12. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub żadnym innym płynie. Urządzenia nie można czyścić pod bezpośrednim strumieniem wody.
13. Urządzenie powinno być regularnie czyszczone według zaleceń opisanych w części o Czyszczeniu i konserwacji urządzenia.
14. Nie umieszczaj urządzenia blisko źródeł ciepła, płomieni, elektrycznego elementu grzewczego lub gorącego piekarnika ani na żadnym innym urządzeniu.
15. Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia, gdy w pobliżu przebywają dzieci lub zwierzęta domowe.
16. Nie wystawiaj urządzenia na działanie warunków atmosferycznych (deszczu, słońca, itp.) ani nie używaj w warunkach podwyższonej wilgotności (np. w łazience).
17. Okresowo sprawdzaj stan przewodu zasilającego. Jeżeli

- przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien on zostać wymieniony u producenta, w autoryzowanym serwisie producenta, w celu uniknięcia zagrożenia.
18. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym, wtyczką bądź jeśli zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek inny sposób lub nieprawidłowo pracuje. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, gdyż grozi to porażeniem prądem. Uszkodzone urządzenie oddaj do właściwego punktu serwisowego w celu sprawdzenia lub dokonania naprawy. Wszelkich napraw mogą dokonywać wyłącznie uprawnione punkty serwisowe. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
 19. Używaj tylko oryginalnych lub rekomendowanych przez producenta akcesoriów. Używanie akcesoriów nierekomendowanych przez producenta może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia oraz zagrozić bezpieczeństwu użytkownika.
 20. Urządzenie należy stawiać na równej, odpornej na temperaturę powierzchni, z dala od łatwopalnych materiałów (firanki, zasłony, tapety, itp.).
 21. W celu zapewnienia właściwej cyrkulacji powietrza należy zachować co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z każdej strony urządzenia oraz przynajmniej 30 cm nad urządzeniem.
 22. Nie wolno przykrywać otworów wentylacyjnych urządzenia, ponieważ może to spowodować przegrzanie i uszkodzenie urządzenia.
 23. Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia. Należy używać rękawic ochronnych do wyjmowania lub dotykania gorących elementów.
 24. Nie wolno wkładać do urządzenia porcji zajmujących zbyt dużą objętość komory grzewczej, ponieważ może spowodować to pożar i zniszczenie urządzenia.
 25. Nie wolno umieszczać w urządzeniu wyrobów z tektury, papieru, plastiku i innych przedmiotów łatwopalnych oraz topliwych.
 26. Należy czyścić urządzenie po każdym użyciu. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odczekać około 30 minut od ostatniego użycia.
 27. Nie należy używać metalowych myjek do czyszczenia urządzenia. Odłamane fragmenty druciaków, mogą zetknąć się z częściami elektrycznymi, stwarzając zagrożenie porażenia

elektrycznego.

28. Ze względu na wysoką temperaturę należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania upieczonych potraw, usuwania gorącego tłuszczu czy innych gorących płynów, akcesoriów i komponentów urządzenia.
29. Nie używaj metalowych sztućców lub innych ostrych przyrządów kuchennych, które mogą zarysować warstwy nieprzywierające w koszyku i misie.
30. Nie wypełniaj misy frytkownicy olejem lub innym tłuszczem. Urządzenie Knapper Dual do termicznej obróbki żywności wykorzystuje gorące powietrze.
31. Nie należy włączać urządzenia ze zbiornikiem wypełnionym wodą lub innym płynem.



UWAGA! Gorąca powierzchnia - powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.

Opis urządzenia (rys. A)

- | | |
|--------------------|--------------------------------|
| 1. Wlot powietrza | 4. Metalowa tacka x2 |
| 2. Wyświetlacz | 5. Misa z oknem podglądowym x2 |
| 3. Wylot powietrza | 6. Rączka x2 |

Opis panelu sterowania (rys. B)

- | | |
|---|--|
| 1. Włącznik / wyłącznik | 9, 9A. Wydłużenie czasu gotowania |
| 2. Wybór pierwszej komory | 10, 10A. Skrócenie czasu gotowania |
| 3. Wybór drugiej komory | 11, 11A. Wyświetlacz |
| 4. Przycisk gotowania niezależnego | 12, 12A. Wskaźnik temperatury |
| 5. Przycisk powielenia ustawień gotowania | 13, 13A. Wskaźnik czasu |
| 6. Start / Pauza | 14.-23. Dziesięć automatycznych programów ułatwiających przyrządzanie posiłków |
| 7, 7A. Zwiększenie temperatury gotowania | 24. Tryb ustawień ręcznych |
| 8, 8A. Zmniejszenie temperatury gotowania | 25. Przycisk podświetlenia |

Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć wszystkie kartony i folie ochronne z urządzenia.
2. Umyć koszyk oraz misę ciepłą wodą i łagodnym środkiem czyszczącym. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia za pomocą wilgotnej ściereczki.
3. Uruchom urządzenie na ok. 10 minut na 200°C. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach - to normalne przy pierwszym użyciu.

Użytkowanie

1. Umieścić produkt na stabilnej i płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

2. Trzymając za rączkę (6, rys. A), wyciągnij misę (5,7, rys. A) wraz z metalową tacką (4, rys. A) z korpusu urządzenia.
 3. Umieść przygotowane produkty na tacy znajdującej się w misie. Włóż misę do korpusu urządzenia. Uwaga! Nie należy używać urządzenia bez umieszczonych wewnątrz obu mis.
 4. Podłącz urządzenie do źródła zasilania. Wciśnij włącznik (1, rys. B), aby uruchomić urządzenie. Kolejne wciśnięcie spowoduje wyłączenie urządzenia.
 5. Naciśnij przycisk wyboru misy (2,3, rys. B), a następnie przycisk ustawień ręcznych (24, rys. B).
 6. Wciśnij przycisk zwiększania lub zmniejszania temperatury (9,10 lub 9A,10A, rys. B, zależnie od wybranej strefy gotowania), aby ustawić pożądaną temperaturę pracy urządzenia. Temperaturę można zmieniać co 5 stopni w zakresie od 60-200°C.
 7. Wciśnij przycisk skracania lub wydłużania czasu (7,8 lub 7A,8A, rys. B, zależnie od wybranej strefy gotowania), aby ustawić pożądaný czas pracy urządzenia. Naciśnięcie przycisku powoduje zmianę o 1 minutę, dostępny jest zakres w granicach 60 minut.
- Uwaga!** Oświetlenie komory gotowania wyłączy się po 3 minutach od jego uruchomienia. Aby je ponownie włączyć, należy wcisnąć przycisk podświetlenia (25, rys. B).
8. Możesz również skorzystać z 10 automatycznych programów ułatwiających przyrządzanie posiłków - frytki, kiełbasa, warzywa miękkie, ryby, Krewetki, mięso kurczaka, ciasto, pizza, warzywa twarde, żeberka (14-23, rys. B). Po wybraniu misy wciśnij żądany program, a następnie naciśnij przycisk Start / Pause (6, rys. B). Informacje na temat programów znajdują się w podrozdziale „Automatyczne programy”.
 9. W czasie pracy urządzenia nie należy zbliżać się do wylotu powietrza (3, rys. A) ze względu na ryzyko oparzenia.
 10. Jeśli misa z tacką zostanie wysunięta w trakcie pracy urządzenia w celu przemieszczania składników, wstrzyma on swoje działanie w danej komorze. Aby wznowić proces, ponownie wsuń misę z koszem do urządzenia.
 11. Po zakończeniu pracy wyciągnij misę z urządzenia, a następnie przetóż przygotowywaną żywność do innego naczynia.

Po upływie wybranego czasu lub wyłączeniu urządzenia, urządzenie zacznie chłodzić się, a następnie wyda sygnał dźwiękowy i zakończy pracę.

Gotowanie w trybie Sync Cook

Tryb ten pozwala na przygotowanie dwóch różnych potraw w tym samym czasie. Po uruchomieniu urządzenia naciśnij przycisk SYNC COOK, następnie wybierz strefę gotowania oraz odpowiedni tryb. Zatwierdź wybór, ponownie wciskając SYNC COOK. Kolejno wybierz drugą strefę gotowania oraz żądany tryb. Zakończ wybieranie ustawień, wciskając przycisk START/PAUSE.

Gotowanie w trybie Match Cook

W tym trybie urządzenie powiela ustawienia gotowania z jednej strefy do drugiej. Po uruchomieniu urządzenia wybierz strefę gotowania (I lub II) i ustaw temperaturę oraz

czas gotowania lub użyj jednego z trybów automatycznych. Następnie naciśnij przycisk MATCH COOK, aby skopiować te ustawienia. Naciśnięcie przycisku START/PAUSE spowoduje zapisanie ustawień i rozpoczęcie gotowania.

W przypadku zimnej żywności należy przedłużyć czas działania urządzenia o ok. 3 minuty. Zaleca się przemieszanie składników w koszu co 7-10 minut.

UWAGA! Misa z koszem są bardzo gorące. Odkładaj tylko na powierzchnię odporną na wysokie temperatury. Wyjmuj z korpusu urządzenia, trzymając za rączkę.

Automatyczne programy

Zalecana gramatura jedzenia to: 100-400 gram.

Typ posiłku:	Czas (min)	Temperatura (°C)
Frytki (14, rys. B)	20	200
Kiełbasa (15, rys. B)	20	200
Warzywa miękkie (16, rys. B)	15	170
Ryby (17 rys. B)	20	180
Krewetki (18, rys. B)	15	160
Mięso kurczaka (19, rys. B)	20	200
Ciasto (20, rys. B)	20	170
Pizza (21, rys. B)	18	170
Warzywa twarde (22, rys. B)	40	200
Żeberka twarde (23, rys. B)	25	200

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie działa.	• Urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania. • Nie został ustawiony czas działania urządzenia. • Misa z koszem nie jest umieszczona w produkcie lub nie jest wsunięta do końca.	• Podłącz urządzenie do źródła zasilania. • Ustaw czas wciskając przycisk skracania lub wydłużania czasu i wciśnij włącznik. • Umieść misę w produkcie lub popraw jej pozycję.
Składniki nie są wystarczająco upieczone.	• Zbyt wiele składników w koszyku. • Zbyt niska temperatura pracy urządzenia. • Zbyt krótki czas pracy urządzenia.	• Zmniejsz ilość składników w koszyku w trakcie jednego korzystania z urządzenia. • Zwiększ temperaturę pracy urządzenia. • Wydłuż czas pracy urządzenia.

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Nierównomierne wysmażenie składników.	Niektóre składniki wymagają przemieszania w trakcie pracy urządzenia co ok. 7-10 minut.	Patrz: punkt 10 podrozdziału „Użytkowanie”.

Czyszczenie i konserwacja

- Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie ostygło i zostało odłączone od źródła zasilania.
- Do czyszczenia zewnętrznej części urządzenia należy używać wilgotnej ściereczki i łagodnego środka czyszczącego.
- Koszyk i misę należy czyścić ciepłą wodą i łagodnym środkiem czyszczącym, za pomocą miękkiej gąbki lub ściereczki. Nie używaj do czyszczenia metalowych lub ostrych narzędzi, które mogą uszkodzić teflonowe pokrycie.
- Części urządzenia mające kontakt z żywnością mogą być myte w zmywarce.

Zdjęcia mają charakter poglądowy, rzeczywisty wygląd produktów może się różnić od prezentowanego na zdjęciach.

Introduzione

Gentile Cliente!

Grazie per averci dato fiducia e per aver scelto il marchio Zeegma.

Affidiamo nelle Vostre mani il prodotto perfetto per un uso quotidiano grazie all'utilizzo dei materiali di elevata qualità e delle soluzioni tecnologiche all'avanguardia. Siamo certi che grazie alla grande cura nella sua realizzazione soddisferà le vostre esigenze. Prima di iniziare l'utilizzo il prodotto, leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

In caso di suggerimenti o domande sul prodotto che avete acquistato, vi preghiamo di contattarci all'indirizzo:

support@zeegma.com

Dati tecnici:

Alimentazione: 220-240 V ~ 50/60Hz

Potenza: 1700W

Capacità: 9L (2x 4,5L)

INFORMAZIONI IMPORTANTI

Prima di utilizzare il dispositivo, prendere visione del presente manuale d'uso per familiarizzare con le sue funzioni e utilizzarlo come previsto. A tal fine seguire le indicazioni previste. Il produttore non è responsabile per i danni causati dall'utilizzo del dispositivo in modo non conforme alla sua destinazione o per danni causati da un funzionamento improprio del dispositivo. Il manuale di istruzioni deve essere conservato in modo che possa essere utilizzato anche durante l'utilizzo futuro.

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriche o mentali e persone prive di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a condizione che venga assicurata la supervisione o l'addestramento sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro, in modo tale che vengano compresi i rischi connessi.
2. I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano meno di 8 anni e siano sorvegliati. Tenere il cavo e il dispositivo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
3. Il dispositivo non è destinato a essere comandato da un timer di spegnimento esterno, un telecomando separato o

- altri apparecchi che possono accendere automaticamente il dispositivo.
4. Il dispositivo viene utilizzato esclusivamente per l'uso domestico. Non usare il dispositivo per altri scopi non conformi alla sua destinazione.
 5. Il dispositivo deve essere collegato esclusivamente a una presa con messa a terra, con caratteristiche conformi con i valori indicati sulla targhetta nominale del dispositivo.
 6. Verificare che l'assorbimento totale di corrente di tutti i dispositivi collegati alla presa a muro non superi il carico massimo del fusibile.
 7. Se si utilizza una prolunga, verificare che l'assorbimento energetico totale degli apparecchi collegati alla prolunga non superi i parametri di carico della prolunga. La prolunga deve essere condotta in modo tale da evitare sue trazioni accidentali e non deve essere posizionata in modo da essere d'intralcio.
 8. Non lasciare che il cavo di alimentazione del dispositivo penda sul bordo di un tavolo o di uno scaffale o che tocchi superfici calde.
 9. Prima di procedere con i lavori di manutenzione, è sempre necessario scollegare il dispositivo dall'alimentazione.
 10. Quando si scollega il cavo di alimentazione, estrarlo sempre dalla presa tenendolo tramite la spina. Non estrarre mai il cavo di alimentazione tirando il cavo, poiché la spina o il cavo potrebbero essere danneggiati, in casi estremi potrebbero aver luogo scosse elettriche.
 11. Non lasciare il dispositivo incustodito se questo è collegato alla presa.
 12. Non immergere il dispositivo in acqua o in qualsiasi altro liquido. Il dispositivo non può essere pulito sotto un getto diretto di acqua.
 13. Il dispositivo deve essere pulito regolarmente seguendo le raccomandazioni descritte nella sezione Pulizia e manutenzione del dispositivo.
 14. Non posizionare il dispositivo vicino a sorgenti di calore, fiamme, elementi riscaldanti elettrici o forni caldi o su qualsiasi altro dispositivo.
 15. Prestare particolare attenzione quando si utilizza il dispositivo in presenza di bambini o animali domestici nelle vicinanze.
 16. Non esporre il dispositivo ad agenti atmosferici (pioggia, sole,

ecc.), né utilizzarlo in condizioni di maggiore umidità (ad es. in bagno).

17. Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito presso il produttore, presso un centro di assistenza autorizzato del produttore, al fine di evitare pericoli.
18. Non utilizzare il dispositivo con un cavo di alimentazione o una spina danneggiata o se è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi altro modo o non funziona correttamente. Non riparare il dispositivo in autonomia, in quanto ciò potrebbe causare scosse elettriche. Consegnare il dispositivo danneggiato ad un punto di assistenza per l'ispezione o la riparazione. Tutte le riparazioni possono essere eseguite solo da punti di assistenza autorizzati. Una riparazione eseguita in modo non appropriato potrebbe causare gravi rischi per l'utente.
19. Utilizzare esclusivamente ricambi originali o raccomandati dal produttore. L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore potrebbe provocare danni al dispositivo e mettere a rischio la sicurezza dell'utente.
20. Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie piana e resistente alle alte temperature, lontano da materiali infiammabili (tende, tende, carta da parati, ecc.).
21. Al fine di garantire una corretta circolazione dell'aria, devono essere mantenuti almeno 10 cm di spazio libero su ciascun lato del dispositivo e almeno 30 cm sopra il dispositivo.
22. Non coprire le feritoie di ventilazione del dispositivo, in quanto ciò potrebbe causare il surriscaldamento e danni al dispositivo.
23. Non toccare superfici calde del dispositivo. Utilizzare guanti protettivi per rimuovere o toccare oggetti caldi.
24. Non inserire nel dispositivo porzioni che occupano un volume troppo grande della camera di riscaldamento, in quanto ciò potrebbe causare incendi e danneggiare il dispositivo.
25. Non posizionare prodotti di cartone, carta, plastica e altri oggetti infiammabili e fondibili sul dispositivo.
26. Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo. Prima di iniziare la pulizia attendere circa 30 minuti dall'ultimo utilizzo.
27. Non utilizzare spazzole metalliche per pulire il dispositivo. I frammenti di filo rotti possono entrare in contatto con le parti elettriche, creando rischio di scosse elettriche.
28. A causa della temperatura elevata, è necessario prestare

particolare attenzione durante la rimozione degli alimenti cotti, del grasso caldo o di altri liquidi caldi, degli accessori e dei componenti dell'apparecchio.

29. Non utilizzare posate metalliche o altri utensili da cucina affilati che potrebbero graffiare gli strati antiaderenti nel cestello e nel cassetto.
30. Non riempire il cassetto della friggitrice con olio o altro grasso. Il dispositivo Knapper Grand utilizza aria calda per il trattamento termico degli alimenti.
31. Non accendere il dispositivo con il serbatoio pieno d'acqua o altro liquido.



ATTENZIONE! Superficie calda - le superfici possono riscaldarsi durante l'utilizzo.

Descrizione del dispositivo (fig. A)

- | | |
|------------------|--|
| 1. Presa d'aria | 4. Vassoio in metallo x2 |
| 2. Display | 5. Cassetta con finestrina di controllo x2 |
| 3. Uscita d'aria | 6. Maniglia x2 |

Descrizione del pannello di controllo (fig. B)

- | | |
|--|---|
| 1. Interruttore ON/OFF | 9, 9A. Prolungamento del tempo di cottura |
| 2. Selezione della prima camera | 10, 10A. Riduzione del tempo di cottura |
| 3. Selezione della seconda camera | 11, 11A. Display |
| 4. Tasto di cottura indipendente | 12, 12A. Indicatore della temperatura |
| 5. Tasto di duplicazione delle impostazioni di cottura | 13, 13A. Indicatore del tempo |
| 6. Start / Pausa | 14.-23. Dieci programmi automatici per facilitare la preparazione dei pasti |
| 7, 7A. Aumento della temperatura di cottura | 24. Modalità di impostazioni manuali |
| 8, 8A. Abbassamento della temperatura di cottura | 25. Tasto di illuminazione |

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i cartoni e le pellicole protettive dal dispositivo.
2. Lavare il cestello e la ciotola con acqua tiepida e un detergente delicato. Pulire l'esterno del dispositivo con un panno umido.
3. Avviare l'apparecchio per circa 10 minuti a 200°C. L'apparecchio potrebbe emanare un odore sgradevole: è normale quando viene usato per la prima volta.

Utilizzo

1. Posizionare il prodotto su una superficie stabile e piana, resistente alle alte temperature.
2. Tenendo il manico (6, fig. A), estrarre il cassetto (5,7, fig. A) con il vassoio in metallo

- (4, fig. A) dal corpo del dispositivo.
3. Posizionare i prodotti preparati sul vassoio all'interno del cestello di cottura. Inserire il cassetto nel corpo dell'apparecchio. Attenzione! Non utilizzare l'apparecchio senza gli entrambi cassettei posizionati all'interno.
 4. Collegare il dispositivo a una sorgente di alimentazione. Premere l'interruttore (1, fig. B) per accendere il dispositivo. Un'ulteriore pressione del pulsante causerà lo spegnimento del dispositivo.
 5. Premere il tasto di selezione del cassetto (2,3, fig. B), quindi premere il tasto di impostazioni manuali (24, fig. B).
 6. Premere il tasto di aumento o di abbassamento della temperatura (9,10 o 9A,10A, fig. B, a seconda della zona di cottura selezionata). La temperatura può essere modificata ogni 5 gradi, nell'intervallo da 60 a 200°C.
 7. Premere il tasto di riduzione o di prolungamento del tempo (7,8 o 7A,8A, fig. B, a seconda della zona di cottura selezionata) per impostare il tempo di funzionamento richiesto dell'apparecchio. Premendo il tasto si modifica il tempo di 1 minuto; è disponibile un intervallo di 60 minuti.

Attenzione! L'illuminazione della camera di cottura si spegne 3 minuti dopo l'attivazione. Per riaccenderla, premere il pulsante di illuminazione (25, fig. B).

8. È inoltre possibile utilizzare i 10 programmi automatici per facilitare la cottura: patatine, salsiccia, verdura morbida, pesce, gamberetti, pollo, torta, pizza, verdura dura, costine (14-23, fig. B). Una volta selezionato il cassetto, premere il programma richiesto e quindi premere il pulsante Start / Pause (6, fig. B). Per informazioni sui programmi si rimando al sottocapitolo "Programmi automatici".
9. Durante il funzionamento del dispositivo, non avvicinarsi allo scarico dell'aria (3, fig. A) a causa del rischio di ustioni.
10. Se il cassetto con il vassoio viene estratto durante il funzionamento del dispositivo per mescolare i componenti, il dispositivo interrompe il funzionamento nella relativa camera di cottura. Per riprendere il processo, inserire di nuovo il cassetto con il vassoio nel dispositivo.
11. Al termine della cottura, estrarre il cassetto dall'apparecchio, quindi trasferire gli alimenti cotti in un altro recipiente.

Dopo che il tempo selezionato è trascorso o il dispositivo è spento, il dispositivo inizierà a raffreddarsi, quindi emetterà un segnale acustico e cesserà il funzionamento.

Cottura in modalità Sync Cook

Questa modalità permette di preparare contemporaneamente due piatti diversi. Una volta avviato l'apparecchio, premere il pulsante SYNC COOK, quindi selezionare la zona di cottura e la relativa modalità. Confermare la selezione premendo nuovamente il tasto SYNC COOK. Selezionare quindi la seconda zona di cottura e la modalità richiesta. Completare la selezione delle impostazioni premendo il tasto START/PAUSE.

Cottura in modalità Match Cook

In questa modalità, l'apparecchio copia le impostazioni di cottura da una zona all'altra.

Una volta avviato il dispositivo, selezionare la zona di cottura (I o II) e impostare la temperatura e il tempo di cottura oppure selezionare una delle modalità automatiche. Premere quindi il pulsante MATCH COOK per copiare queste impostazioni. Premendo il pulsante START/PAUSE si salvano le impostazioni selezionate e inizia la cottura. Nel caso di cibi freddi, prolungare il tempo di funzionamento del dispositivo di circa 3 minuti. Si consiglia di mescolare gli ingredienti nel cestino ogni 7-10 minuti.

ATTENZIONE! Il cassetto con il cestello sono molto caldi. Riporre solo su una superficie resistente alle alte temperature. Rimuovere dal corpo del dispositivo tenendo per l'impugnatura.

Programmi automatici

Le grammature raccomandate per gli alimenti sono: 100-400 grammi.

Tipo di pasto:	Tempo (min)	Temperatura (°C)
Patatine fritte (14, fig. B)	20	200
Salsiccia (15, fig. B)	20	200
Verdura morbida (16, fig. B)	15	170
Pesce (17, fig. B)	20	180
Gamberetti (18, fig. B)	15	160
Carne di pollo (19, fig. B)	20	200
Torta (20, fig. B)	20	170
Pizza (21, fig. B)	18	170
Verdura dura (22, fig. B)	40	200
Costole dure (23, fig. B)	25	200

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibili cause	Soluzioni
Il dispositivo non funziona.	• Il dispositivo non è collegato a una sorgente di alimentazione. • Il tempo di funzionamento del dispositivo non è stato impostato. • Il cassetto con il cestello non è stato inserito nel prodotto o non è completamente inserito.	• Collegare il dispositivo ad una sorgente di alimentazione. • Impostare il tempo premendo il tasto di riduzione o allungamento del tempo e premere l'interruttore. • Posizionare il cassetto nel prodotto o correggere la sua posizione.

Problema	Possibili cause	Soluzioni
Gli ingredienti non sono abbastanza cotti.	• Troppi ingredienti nel cestello. • Temperatura operativa dell'apparecchio troppo bassa. • Tempo di funzionamento del dispositivo troppo breve.	• Diminuire la quantità degli ingredienti nel cestello durante un utilizzo dell'apparecchio. • Aumentare la temperatura del funzionamento dell'apparecchio • Estendere il tempo di funzionamento del dispositivo
Cottura non uniforme degli ingredienti.	Alcuni ingredienti devono essere mescolati durante la cottura dell'apparecchio ogni 7-10 minuti circa.	Vedere: punto 10 della sottosezione "Utilizzo".

Pulizia e manutenzione

- Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo. Prima di pulire il dispositivo, assicurarsi che il dispositivo si sia raffreddato e sia scollegato dalla sorgente di alimentazione.
- Utilizzare un panno umido e un detergente delicato per pulire l'esterno del dispositivo.
- Il cassetto e il cestello devono essere puliti con acqua tiepida e un detergente delicato, usando una spugna morbida o un panno. Non utilizzare utensili metallici o affilati per la pulizia, che potrebbero danneggiare il rivestimento in teflon.
- Le parti del dispositivo a contatto con gli alimenti possono essere lavate in lavastoviglie.

Le immagini hanno carattere illustrativo, l'aspetto reale dei prodotti può differire da quello presentato nelle immagini.

Introduction

Cher client!

Merci de nous faire confiance et de choisir Zeegma.

Nous mettons entre vos mains un produit idéal pour un usage quotidien grâce à l'utilisation de matériaux de haute qualité et de solutions techniques modernes. Nous sommes convaincus que le soin apporté à sa fabrication permettra de répondre à vos exigences. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser le produit. Si vous avez des commentaires ou des questions sur le produit que vous avez acheté, veuillez nous contacter :

support@zeegma.com

Données techniques :

Alimentation : 220-240 V ~ 50/60Hz

Puissance : 1700 W

Capacité : 9L (2x 4,5 l)

INFORMATIONS IMPORTANTES

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel pour vous familiariser avec ses fonctions et l'utiliser comme prévu. Pour ce faire, suivez les instructions qui y figurent. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation du dispositif contraire à l'usage auquel il est destiné ou des dommages causés par une mauvaise utilisation du dispositif. Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

1. Cet équipement peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont diminuées et qui n'ont pas d'expérience ou de connaissance de l'équipement si une supervision ou des instructions sont fournies concernant l'utilisation sûre de l'équipement afin que les risques encourus soient compris.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'équipement. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés. Le câble et l'appareil doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être commandé par une minuterie externe, une télécommande séparée ou tout autre équipement pouvant mettre l'appareil en marche

automatiquement.

4. L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé pour d'autres fins incompatibles avec l'usage auquel il est destiné.
5. Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant avec mise à la terre dont les caractéristiques correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
6. Vérifiez que la consommation totale de courant de tous les appareils connectés à la prise murale ne dépasse pas la charge maximale du fusible.
7. Si une rallonge est utilisée, vérifiez que la consommation électrique totale de l'équipement connecté à la rallonge ne dépasse pas les paramètres de charge de la rallonge. Disposez la rallonge de manière à éviter les tirages accidentels et les trébuchements.
8. Ne laissez pas le cordon d'alimentation de l'appareil pendre sur le bord d'une table ou d'une étagère, ni toucher une surface chaude.
9. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux d'entretien.
10. Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, tirez-le toujours hors de la prise en tenant la fiche. N'enlevez jamais sur le cordon d'alimentation en tirant dessus, car la fiche ou le cordon peuvent être endommagés et, dans les cas extrêmes, vous pouvez même recevoir un choc électrique.
11. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché à une prise de courant.
12. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. L'appareil ne doit pas être nettoyé sous un jet d'eau direct.
13. L'appareil doit être nettoyé régulièrement comme décrit dans la section sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil.
14. Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur, de flammes, d'un élément chauffant électrique ou d'un four chaud, ou sur tout autre appareil.
15. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez l'appareil en présence d'enfants ou d'animaux domestiques.
16. N'exposez pas l'appareil aux conditions météorologiques (pluie, soleil, etc.) et ne l'utilisez pas dans des environnements humides (comme salles de bains).
17. Vérifiez périodiquement l'état du cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé

- par le centre de service agréé du fabricant pour éviter tout danger.
18. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, ou s'il est tombé ou autrement endommagé, ou ne fonctionne pas correctement. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, car cela pourrait entraîner un choc électrique. Amenez l'appareil défectueux à un centre de service compétent pour inspection ou réparation. Les réparations éventuelles ne peuvent être effectuées que par des centres de service agréés. Des réparations mal effectuées peuvent entraîner un grave danger pour l'utilisateur.
 19. N'utilisez que des accessoires d'origine ou recommandés par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des dommages à l'appareil et mettre en danger la sécurité de l'utilisateur.
 20. Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur, loin des matériaux inflammables (rideaux, tentures, papier peint, etc.).
 21. Pour assurer une bonne circulation de l'air, laissez au moins 10 cm libres sur tous les côtés de l'appareil et au moins 30 cm au-dessus de l'appareil.
 22. Ne couvrez pas les ouvertures de ventilation de l'appareil, car cela pourrait provoquer une surchauffe et endommager l'appareil.
 23. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez des gants de protection lorsque vous retirez ou touchez des composants chauds.
 24. Ne mettez pas dans l'appareil des portions qui prennent trop de volume dans la chambre de chauffe, car cela pourrait provoquer un incendie et endommager l'appareil.
 25. Ne placez pas de carton, de papier, de plastique ou d'autres objets inflammables ou fusibles à l'intérieur de l'appareil.
 26. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Attendez environ 30 minutes après la dernière utilisation avant de commencer le nettoyage.
 27. N'utilisez pas de rondelles métalliques pour nettoyer l'appareil. Les fragments de fil brisé peuvent entrer en contact avec des pièces électriques, ce qui présente un risque de choc électrique.
 28. En raison de la température élevée, il faut être extrêmement prudent lorsque l'on retire des aliments cuits au four, des

graisses ou autres liquides chauds, des accessoires et des composants d'appareils.

29. En raison de la température élevée, il faut être extrêmement prudent lorsque l'on retire des aliments cuits au four, des graisses ou autres liquides chauds, des accessoires et des composants d'appareils.
30. Ne remplissez pas le bol de la friteuse avec de l'huile ou d'autres matières grasses. Le Knapper Dual utilise de l'air chaud pour traiter thermiquement les aliments.
31. Ne mettez pas l'appareil en marche lorsque le réservoir est rempli d'eau ou d'un autre liquide.



ATTENTION ! Surface chaude : les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

Description de l'appareil (fig. A)

- | | |
|-----------------|---------------------------------------|
| 1. Entrée d'air | 4. Plateau en métal x 2 |
| 2. Écran | 5. Bol avec fenêtre d'observation x 2 |
| 3. Sortie d'air | 6. Poignée x 2 |

Description du panneau de contrôle (fig. B)

- | | |
|---|---|
| 1. Interrupteur marche/arrêt | cuisson |
| 2. Sélection de la première chambre | 9, 9A. Prolongation du temps de cuisson |
| 3. Sélection de la deuxième chambre | 10, 10A. Réduction du temps de cuisson |
| 4. Touche de cuisson indépendante | 11, 11A. Écran |
| 5. Touche permettant de dupliquer les réglages de cuisson | 12, 12A. Indicateur de température |
| 6. Démarrage / Pause | 13, 13A. Indicateur de durée |
| 7, 7A. Augmentation de la température de cuisson | 14.-23. Dix programmes automatiques pour une préparation facile des repas |
| 8, 8A. Réduction de la température de | 24. Mode de réglage manuel |
| | 25. Bouton de rétroéclairage |

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les cartons et films de protection de l'appareil.
2. Lavez le panier et le bol à l'eau chaude avec un détergent doux. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Faites fonctionner l'appareil pendant environ 10 minutes à 200 °C. L'appareil peut dégager une odeur désagréable, c'est normal lors de la première utilisation.

Utilisation

1. Placez le produit sur une surface stable et plate résistant à la chaleur.
2. Tenez la poignée (6, fig. A) et tirez le bol (5, 7, fig. A) avec le plateau en métal (4, fig. A) hors du corps de l'appareil.

3. Placez les produits préparés sur le plateau à l'intérieur du bol. Insérez le bol dans le corps de l'appareil. Attention ! N'utilisez pas l'appareil sans les deux bols à l'intérieur.
4. Connectez l'appareil à une source d'alimentation. Appuyez sur l'interrupteur (1, fig. B) pour démarrer l'appareil. Une nouvelle pression éteindra l'appareil.
5. Appuyez sur le bouton de sélection du bol (2,3, fig. B) puis sur le bouton de réglage manuel (24, fig. B).
6. Appuyez sur la touche d'augmentation ou de diminution de la température (9,10 ou 9A,10A, fig. B, en fonction de la zone de cuisson sélectionnée) pour régler la température de fonctionnement souhaitée de l'appareil. La température peut varier par incréments de 5 degrés entre 60 et 200 °C.
7. Appuyez sur la touche de réduction ou de prolongation du temps (7,8 ou 7A,8A, fig. B, selon la zone de cuisson sélectionnée) pour régler le temps de cuisson souhaité. Une pression sur le bouton permet un changement d'une minute, une plage de 60 minutes est disponible.

Attention ! L'éclairage de la chambre de cuisson s'éteint 3 minutes après avoir été activé. Pour le réactiver, appuyez sur le bouton de rétroéclairage (25, Fig. B).

8. Vous pouvez également profiter des 10 programmes automatiques pour une cuisson facile : frites, saucisses, légumes mous, poisson, crevettes, poulet, pâte, pizza, légumes durs, côtes de porc (14-23, fig. B). Lorsque le bol est sélectionné, appuyez sur le programme souhaité, puis sur le bouton Start / Pause (6, fig. B). Pour plus d'informations sur les programmes, voir la sous-section « Programmes automatiques ».
9. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, ne vous approchez pas de la sortie d'air (3, fig. A) en raison du risque de brûlure.
10. Si le bol avec le plateau est éjecté pendant que l'appareil est en marche pour mélanger les ingrédients, il arrêtera son fonctionnement dans la chambre précise. Pour reprendre le processus, remettez le bol du panier dans la machine.
11. Lorsque vous avez fini de travailler, retirez le bol de l'appareil et transférez les aliments en cours de préparation dans un autre plat.

Une fois que le temps sélectionné s'est écoulé ou que l'appareil a été éteint, l'appareil commence à refroidir, puis émet un bip et s'arrête.

Cuisson en mode Sync Cook

Ce mode permet de préparer deux plats différents en même temps. Une fois l'appareil démarré, appuyez sur la touche SYNC COOK, puis sélectionnez la zone de cuisson et le mode approprié. Confirmez votre sélection en appuyant à nouveau sur SYNC COOK. Sélectionnez ensuite la deuxième zone de cuisson et le mode souhaité. Terminez la sélection des paramètres en appuyant sur la touche START/PAUSE.

Cuisson en mode Match Cook

Dans ce mode, l'appareil duplique les réglages de cuisson d'une zone à l'autre. Une fois l'appareil démarré, sélectionnez la zone de cuisson (I ou II) et réglez la température et le temps de cuisson ou utilisez l'un des modes automatiques. Appuyez ensuite sur la touche MATCH COOK pour copier ces paramètres. En appuyant sur la touche START/

PAUSE, les réglages sont enregistrés et la cuisson commence.

Pour les aliments froids, prolongez le temps de fonctionnement de l'appareil d'environ 3 minutes. Il est recommandé de mélanger les ingrédients dans le panier toutes les 7 à 10 minutes.

ATTENTION ! Le bol et le panier sont très chauds. Déposez uniquement sur une surface résistant à la chaleur. Retirez du corps de l'appareil en tenant la poignée.

Programmes automatiques

Les poids alimentaires recommandés sont les suivants : 100 à 400 grammes.

Type de repas :	Temps (min)	Température (°C)
Frites (14, fig. B)	20	200
Saucisse (15, fig. B)	20	200
Légumes mous (16, fig. B)	15	170
Poisson (17, fig. B)	20	180
Crevettes (18, fig. B)	15	160
Poulet (19, fig. B)	20	200
Gâteau (20, fig. B)	20	170
Pizza (21, fig. B)	18	170
Légumes durs (22, fig. B)	40	200
Côtes de porc (23, fig. B)	25	200

Résolution des problèmes

Problème	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	• L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation. • Le temps de fonctionnement de l'appareil n'a pas été réglé. • Le bol avec le panier n'est pas placé dans le produit ou n'est pas poussé à fond.	• Connectez l'appareil à une source d'alimentation. • Réglez l'heure en appuyant sur la touche de réduction ou de prolongation du temps et appuyez sur l'interrupteur. • Placez le bol dans le produit ou corrigez sa position.
Les ingrédients ne sont pas suffisamment cuits.	• Trop d'ingrédients dans le panier. • La température de fonctionnement est trop basse. • Temps de fonctionnement de l'appareil est trop court.	• Réduisez le nombre d'ingrédients dans le panier lors d'une session d'utilisation du dispositif. • Augmentez la température de fonctionnement. • Prolongez la durée de fonctionnement de l'appareil.

Problème	Causes possibles	Solutions
Friture inégale des ingrédients.	Certains ingrédients nécessitent d'être mélangés en cours de cuisson toutes les 7 à 10 minutes environ.	Voir le paragraphe 10 de la sous-section « Utilisation ».

Nettoyage et entretien

- L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation. Assurez-vous que l'appareil a refroidi et a été débranché de la source d'alimentation avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyez le panier et le bol avec de l'eau chaude et un détergent doux, en utilisant une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez pas d'outils métalliques ou tranchants pour le nettoyage, qui pourraient endommager le revêtement en téflon.
- Les parties de l'appareil en contact avec les aliments peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.

Les photos sont fournies à titre d'illustration uniquement, l'aspect réel des produits peut différer de celui présenté sur les photos.

Introducción

¡Estimado Cliente!

Gracias por su confianza y la elección de la marca Zeegma.

Le entregamos un producto perfecto para el uso diario gracias a los materiales de alta calidad usados para su fabricación y a las modernas soluciones técnicas. Estamos seguros de que el enorme cuidado puesto en su producción garantizará que cumpla sus requisitos. Lea atentamente el siguiente manual de uso antes de utilizar el producto. Si tiene algún comentario o pregunta sobre el producto comprado, póngase en contacto con nosotros:

support@zeegma.com

Datos técnicos:

Alimentación: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Potencia: 1700 W

Capacidad: 9L (2x 4,5L)

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Antes de usar el aparato, lea este manual para conocer sus funciones y utilizarlas de manera correcta. Para ello, siga las instrucciones contenidas en el manual. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del uso no previsto del aparato ni de los daños causados por el manejo incorrecto del mismo. El manual de uso debe guardarse de modo que pueda usarse también en el futuro.

1. Este equipo puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad y por personas con capacidades físicas y mentales reducidas y personas sin experiencia y conocimiento del equipo, si se proporciona supervisión o instrucción sobre el uso del equipo de manera segura para que se comprendan los riesgos asociados.
2. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza ni mantenimiento del aparato salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión. Mantener el cable y el aparato fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
3. El aparato no está diseñado para el control por medio de un temporizador externo, mando a distancia separado u otro equipo que pueda encender el aparato automáticamente.
4. Este dispositivo es solo para uso doméstico. No lo utilice para

- otras finalidades que no sean su uso previsto.
5. El aparato solo debe conectarse a una toma con tierra con una característica correspondiente a los valores indicados en la placa de identificación.
 6. Compruebe que el consumo total de corriente de todos los dispositivos conectados a la toma de corriente no exceda la carga máxima del fusible.
 7. Si se utiliza un cable de extensión, compruebe que el consumo total de corriente del equipo conectado al cable de extensión no exceda los parámetros de carga del cable de extensión. El cable de extensión debe colocarse de tal manera que se eviten los tirones accidentales y tropiezos.
 8. No deje que el cable de alimentación del aparato cuelgue del borde de una mesa o estante ni esté en contacto una superficie caliente.
 9. Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación antes de realizar trabajos de mantenimiento.
 10. Cuando desconecte el cable de alimentación, retírelo siempre de la toma de corriente por el enchufe. Nunca desconecte el cable de alimentación tirando del cable, ya que el enchufe o el cable pueden dañarse, en casos extremos puede producirse una descarga eléctrica.
 11. No deje el aparato desatendido cuando esté enchufado a una toma de corriente.
 12. No sumerja el aparato en agua o ningún otro líquido. El aparato no se puede limpiar bajo un chorro directo de agua.
 13. El aparato debe limpiarse regularmente de acuerdo con las recomendaciones descritas en la sección sobre Limpieza y mantenimiento del aparato.
 14. No coloque el aparato cerca de fuentes de calor, llamas, un elemento calefactor eléctrico o un horno caliente o sobre cualquier otro aparato.
 15. Tenga especial cuidado al usar el aparato cuando haya niños o mascotas en su proximidad.
 16. No exponga el aparato a condiciones climáticas (lluvia, sol, etc.) ni lo use en condiciones de mayor humedad (por ejemplo, en el baño).
 17. Compruebe periódicamente el estado del cable de alimentación. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante debe reemplazarlo, en un centro de servicio autorizado del fabricante, para evitar peligros.

18. No utilice el aparato con un cable de alimentación o un enchufe dañados o si se ha caído o dañado de alguna manera o si funciona incorrectamente. No repare el aparato por su propia cuenta, ya que esto puede causar una descarga eléctrica. Devuelva el aparato defectuoso a un centro de servicio correspondiente para su inspección o reparación. Solo centros de servicio autorizados pueden realizar reparaciones. Una reparación realizada incorrectamente puede causar un peligro grave para el usuario.
19. Utilice solo accesorios originales o recomendadas por el fabricante. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños al aparato y poner en riesgo la seguridad del usuario.
20. El aparato debe colocarse en una superficie nivelada y resistente al calor, lejos de materiales inflamables (cortinas, papel de pared, etc.).
21. Para garantizar una circulación de aire adecuada, se debe mantener al menos 10 cm de espacio libre a cada lado del aparato y al menos 30 cm por encima del mismo.
22. No cubra las aberturas de ventilación del aparato, ya que esto puede causar sobrecalentamiento y daños en el mismo.
23. No toque las superficies calientes del aparato. Use guantes protectores para sacar o tocar las partes calientes.
24. No inserte porciones que ocupen demasiado espacio de la cámara de calentamiento, ya que esto puede provocar incendios y dañar el aparato.
25. No coloque objetos de cartón, papel, plástico u otros objetos inflamables o fusibles en el aparato.
26. Limpie el dispositivo después de cada uso. Espere unos 30 minutos después del último uso antes de limpiar.
27. No utilice artículos de limpieza metálicos para limpiar el aparato. Los fragmentos de estropajos pueden entrar en contacto con piezas eléctricas Provocando riesgos de electrocución.
28. Tenga especial cuidado al retirar los alimentos hechos, eliminar la grasa caliente u otros líquidos, accesorios y componentes del aparato calientes debido a las altas temperaturas.
29. No use cubiertos de metal u otros utensilios de cocina afilados que puedan rayar las capas antiadherentes en la cesta y la cubeta.
30. No llene la cubeta de la freidora con aceite u otra grasa. El

aparato Knapper Sual utiliza aire caliente para el procesamiento térmico de alimentos.

31. No encienda el aparato con el tanque lleno de agua u otro líquido.



¡ATENCIÓN! Superficie caliente: las superficies pueden calentarse durante el uso.

Descripción del aparato (Fig. A)

- | | |
|--------------------|------------------------------|
| 1. Entrada de aire | 4. Bandeja de metal, 2 uds. |
| 2. Pantalla | 5. Cubeta con vidrio, 2 uds. |
| 3. Salida de aire | 6. Mango, 2 uds. |

Descripción del panel de control (Fig. B)

- | | |
|---|---|
| 1. Interruptor de encendido / apagado | 9, 9A. Aumento del tiempo de cocción |
| 2. Selección de la primera cámara | 10, 10A. Reducción del tiempo de cocción |
| 3. Selección de la segunda cámara | 11, 11A. Pantalla |
| 4. Botón de cocción independiente | 12, 12A. Indicador de temperatura |
| 5. Botón para copiar los ajustes de cocción | 13, 13A. Indicador de tiempo |
| 6. Inicio / Pausa | 14.-23. Nueve programas automáticos para ayudar a preparar los platos |
| 7, 7A. Aumento de la temperatura de cocción | 24. Modo de ajuste manual |
| 8, 8A. Reducción de la temperatura de cocción | 25. Botón de retroiluminación |

Antes del primer uso

1. Retire todos los elementos de cartón y películas protectoras del aparato.
2. Lave la cesta y la cubeta con agua tibia y detergente suave. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Inicie el aparato durante unos 10 minutos a 200 °C. Se pueden emitir olores desagradables desde el aparato; esto es un fenómeno normal al usar el aparato por primera vez.

Uso

1. Coloque el producto sobre una superficie estable y nivelada resistente a las altas temperaturas.
2. Sostenga el mango (6, Fig. A), saque la cubeta (5,7, Fig. A) con la cesta (4, Fig. A) del cuerpo del aparato.
3. Coloque los productos preparados en la bandeja que se encuentra en la cubeta. Ponga la cubeta en el armazón del aparato. ¡Atención! No utilice el aparato sin las dos cubetas en su interior.
4. Conecte el dispositivo a la fuente de alimentación. Pulse el interruptor (1, Fig. B) para encender el aparato. Al pulsar de nuevo se apagará el aparato.
5. Pulse el botón de selección de la cubeta (2,3, Fig. B) y, a continuación, el botón de

ajuste manual (24, Fig. B).

6. Pulse el botón de aumento o disminución de la temperatura (9,10 o 9A,10A, Fig. B, según la zona de cocción seleccionada) para ajustar la temperatura de funcionamiento deseada del aparato. La temperatura puede variar en incrementos de 5 grados, de 60 a 200 °C.
7. Pulse el botón para reducir o aumentar el tiempo (7,8 o 7A,8A, Fig. B, según la zona de cocción seleccionada) para ajustar el tiempo de cocción deseado. Pulsar el botón cambia el ajuste en 1 minuto; se puede hacer el ajuste dentro del rango de 60 minutos.

¡Atención! La iluminación de la cámara de cocción se apagará 3 minutos después de haberse activado. Para volver a encenderlas, pulse el botón de retroiluminación (25, Fig. B).

8. También puede aprovechar los 10 programas automáticos para cocinar fácilmente: patatas fritas, salchichas, verduras blandas, pescado, gambas, pollo, pastel, pizza, verduras duras, costillas (14-23, Fig. B). Una vez seleccionada la cubeta, pulse el programa deseado y, a continuación, pulse el botón Start / Pause (6, Fig. B). Consulte la sección «Programas automáticos» para obtener información sobre los programas.
9. No se acerque a la salida de aire (3, Fig. A) durante el funcionamiento debido al riesgo de quemaduras.
10. Si la cubeta con la bandeja se extrae mientras el aparato está en funcionamiento para mezclar los ingredientes, el mismo se detendrá. Para reanudar el proceso, vuelva a introducir la cubeta con la cesta en el aparato.
11. Cuando haya terminado de trabajar, retire la cubeta del aparato y transfiera los alimentos que esté preparando a otro recipiente.

Después de que haya transcurrido el tiempo seleccionado o de que el aparato se haya apagado, el mismo comenzará a enfriarse, emitirá un pitido y dejará de funcionar.

Cocinar en modo Sync Cook

Este modo permite preparar dos platos diferentes al mismo tiempo. Una vez que el aparato se haya puesto en marcha, pulse el botón SYNC COOK y, a continuación, seleccione la zona de cocción y el modo adecuado. Confirme su selección pulsando de nuevo SYNC COOK. A continuación, seleccione la segunda zona de cocción y el modo deseado. Termine de seleccionar los ajustes pulsando el botón START/PAUSE.

Cocinar en modo Match Cook

En este modo, el aparato duplica los ajustes de cocción de una zona a otra. Una vez que el aparato se haya puesto en marcha, seleccione la zona de cocción (I o II) y ajuste la temperatura y el tiempo de cocción o utilice uno de los modos automáticos. A continuación, pulse el botón MATCH COOK para copiar estos ajustes. Al pulsar el botón START/PAUSE se guardarán los ajustes y se iniciará la cocción.

En el caso de alimentos fríos, el tiempo de funcionamiento del aparato debe extenderse aproximadamente en 3 minutos. Se recomienda mezclar los ingredientes en la cesta cada 7 a 10 minutos.

¡ATENCIÓN! La cubeta con la cesta está muy caliente. Déjela solo en una superficie resistente al calor. Sáquela del cuerpo del aparato sujetando el mango.

Programas automáticos

Tipo de plato:	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)
Patatas fritas (14, Fig. B)	20	200
Salchicha (15, Fig. B)	20	200
Legumbres blandos (16, Fig. B)	15	170
Pescado (17, Fig. B)	20	180
Camarones (18, Fig. B)	15	160
Carne de pollo (19, Fig. B)	20	200
Pastel (20, Fig. B)	20	170
Pizza (21, Fig. B)	18	170
Legumbres duros (22, Fig. B)	40	200
Costillas duros (23, Fig. B)	25	200

Solución de problemas

Problema	Posibles causas	Soluciones
El aparato no funciona.	• El aparato no está conectado a una fuente de alimentación. • No se ha configurado el tiempo de funcionamiento del aparato. • La cubeta con la cesta no está en el producto o no está introducida al tope.	• Conecte el aparato a la fuente de alimentación. • Ajuste la hora pulsando el botón de reducción o extensión del tiempo y pulse el interruptor. • Coloque la cubeta en el producto y corrija su posición.
Los ingredientes no están lo suficientemente hechos.	• Demasiados ingredientes en la cesta. • Temperatura de funcionamiento demasiado baja del aparato. • Tiempo de funcionamiento del aparato demasiado corto.	• Reduzca el número de ingredientes en la cesta durante un uso único del aparato. • Aumente la temperatura de funcionamiento del aparato. • Aumente el tiempo de funcionamiento del aparato.
Fritura desigual de los ingredientes.	Algunos ingredientes deben mezclarse cada 7 a 10 minutos durante el funcionamiento del aparato.	Véase el apartado 10 de la subsección «Uso».

Limpieza y mantenimiento

- Limpie el aparato después de cada uso. Antes de limpiar, asegúrese de que el aparato se haya enfriado y se haya desconectado de la fuente de alimentación.

- Use un paño húmedo y un detergente suave para limpiar el exterior del aparato.
- Limpie la cesta y la cubeta con agua tibia y detergente suave, usando una esponja suave o un paño. No utilice utensilios metálicos o afilados para la limpieza, ya que pueden dañar la cubierta de teflón.
- Las partes del aparato que entran en contacto con alimentos se pueden lavar en el lavavajillas.

Las fotos son para fines ilustrativos, la apariencia real de los productos puede diferir de la presentada en las fotos.

Inleiding

Geachte Klant!

Wij danken u voor het vertrouwen in ons merk Zeegma

Wij bieden u een product dat ideaal is voor dagelijks gebruik dankzij de toepassing van hoogwaardige materialen en moderne technische oplossingen. We zijn er zeker van dat de grote zorg bij de afwerking aan uw eisen voldoet.

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gaat gebruiken. Heeft u opmerkingen of vragen over het product, neem dan contact met ons op:

support@zeegma.com

Technische gegevens:

Netadapter: 220-240 V ~ 50/60Hz

Vermogen: 1700W

Inhoud: 9L (2x 4,5L)

BELANGRIJKE GEGEVENS

Lees alle bedieningsinstructies voordat u uw apparaat gebruikt om met zijn functies kennis te maken en het voor het beoogde doel te gebruiken. Volg hiervoor de instructies op. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door het gebruik van het apparaat in strijd met het beoogde doel of voor schade veroorzaakt door onjuiste bediening van het apparaat. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voor toekomstig gebruik.

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder of door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis van zaken, maar alleen onder toezicht of na instructie in veiliggebruik van het apparaat, met begrip van de eventuele risico's.
2. De kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het apparaat is niet toegestaan door kinderen tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en zonder toezicht. De kabel en het apparaat moeten buiten het bereik van kinderen onder 8 jaar worden bewaard.
3. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of aparte afstandsbediening of een andere apparatuur die automatisch kan inschakelen.
4. Het apparaat is alleen voor thuisgebruik. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan deze waarvoor het is

ontworpen.

5. Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact, controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje met de stroomvoorziening overeenkomt.
6. Controleer of de totale stroomopname van alle op het stopcontact aangesloten apparaten niet hoger is dan de maximale belasting van de zekering.
7. Bij gebruik van een verlengsnoer moet worden gecontroleerd dat het totale stroomverbruik van de apparatuur die op het verlengsnoer is aangesloten, de belastingsparameters van het verlengsnoer niet overschrijdt. Leg het verlengsnoer zo dat men er niet per ongeluk op kan stappen of erover kan struikelen.
8. Zorg ervoor dat de kabel van het apparaat niet over de rand van een tafel of plank hangt of een heet oppervlak raakt.
9. Alvorens onderhoud moet het apparaat van de stroomvoorziening worden losgekoppeld.
10. Om het netsnoer los te koppelen, moet het altijd uit het stopcontact worden getrokken door de stekker vast te houden. Trek de kabel nooit uit door aan de kabel te trekken omdat de stekker of de kabel beschadigd kan zijn, in extreme gevallen kan zelfs een elektrische schok optreden.
11. Laat het aangesloten apparaat niet onbeheerd achter.
12. Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Het apparaat mag niet onder waterstraal worden gereinigd. Het apparaat mag niet onder waterstraal worden gereinigd.
13. Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd zoals beschreven in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud.
14. Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, vlammen, een elektrisch verwarmingselement of een hete oven, of boven op een ander apparaat.
15. Wees uiterst voorzichtig wanneer het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
16. Stel het apparaat niet bloot aan de werking van het weer (regen, zon, etc.) en gebruik het niet in vochtige omgevingen (bv. in badkamers).
17. Controleer periodiek de toestand van de kabel. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkend servicecentrum of in het door de fabrikant erkende servicecentrum om gevaar te voorkomen.

18. Gebruik het apparaat niet als de kabel of de stekker beschadigd is of als het is gevallen of anderszins beschadigd is of niet goed werkt. Repareer het apparaat niet zelf, het kan tot elektrische schok leiden. Lever het defecte apparaat naar een bevoegd servicecentrum voor inspectie of reparatie. Reparaties worden in erkende servicecentra uitgevoerd. Niet correcte reparaties kunnen ernstig gevaar voor de gebruiker veroorzaken.
19. Gebruik alleen originele of door de fabrikant aanbevolen accessoires. Het gebruik van de niet door de fabrikant aanbevolen accessoires kan schade aan het apparaat veroorzaken en de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen.
20. Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond, uit de buurt van brandbare materialen (gordijnen, behangpapier, etc.).
21. Zorg ervoor dat er minstens 10 cm lege ruimte rondom en 30 cm boven het apparaat is.
22. Dek de ventilatieopeningen niet af, het apparaat kan oververhit en beschadigd raken.
23. Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan. Gebruik beschermende ovenwanten bij het verwijderen of aanraken van hete onderdelen.
24. Doe geen porties die te veel volume in de opwarmingskamer innemen, het kan brand en schade aan het apparaat veroorzaken.
25. Doe nooit lichte karton, papier, plastic en andere brandbare en ontvlambare voorwerpen in het apparaat.
26. Het wordt geadviseerd het apparaat na elk gebruik te reinigen. Wacht 30 minuten na het laatste gebruik om opnieuw het reinigingsproces te beginnen.
27. Gebruik geen metalen schuursponsjes om het apparaat te reinigen. Gebroken draaddeeltjes van de schuursponsjes kunnen in contact met elektrische onderdelen komen waardoor een elektrische schok kan ontstaan.
28. Wees bijzonder voorzichtig vanwege hoge temperatuur bij het halen van gefrituurde etenswaren, bij verwijderen van heet vet of andere hete vloeistoffen, accessoires en onderdelen van het apparaat.
29. Gebruik geen metalen of ander scherp keukengerei, het kan de antiaanbaklagen in de mand en de schaal krassen.
30. Vul de pan niet met olie of ander vet. Knapper Dual gebruikt

- hete lucht voor de thermische behandeling van voedsel.
- 31.** Zet het apparaat niet aan als de pan met water of een andere vloeistof is gevuld.



LET OP! Heet oppervlak - de oppervlakken kunnen tijdens en na de werking erg heet worden.

Beschrijving van het apparaat (afb. A)

- | | |
|------------------|------------------------------|
| 1. Luchtinlaat | 4. Metalen bakje x2 |
| 2. Display | 5. Kom met kijkvenstertje x2 |
| 3. Luchttuitlaat | 6. Handgreep x2 |

Beschrijving van het bedieningspaneel (afb. B)

- | | |
|--|--|
| 1. Aan/uit schakelaar | 10, 10A. Kooktijd verkorten |
| 2. Eerste kooklade kiezen | 11, 11A. Display |
| 3. Tweede kooklade kiezen | 12, 12A. Temperatuurindicator |
| 4. Knop voor onafhankelijk koken | 13, 13A. Tijdsaanduiding |
| 5. Knop voor kookinstelling herhalen | 14.-23. Tien automatische kookprogramma's voor eenvoudige maaltijdbereiding |
| 6. Start/Pauze | 24. Stand voor handmatige instellingen |
| 7, 7A. Kooktemperatuur verhogen | 25. Knop achtergrondverlichting |
| 8, 8A. Kooktemperatuur verlagen | |
| 9, 9A. Kooktijd verlengen | |

Vóór het eerste gebruik

1. Verwijder al het papieren en plastic verpakkingsmateriaal.
2. Was de mand en kom met warm water en een mild afwasmiddel. Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
3. Start het apparaat voor ca. 10 minuten op 200°C. Er kan een onaangename geur uit het apparaat ontstaan - dit is normaal bij het eerste gebruik.

Gebruik

1. Plaats de hetelucht friteuse op een stevige, vlakke en warmtebestendige ondergrond.
2. Houd de handgreep (6, afb. A) vast en trek de kom (5,7 afb. A) met de metalen bakje (4, afb. A) uit de behuizing.
3. Plaats de bereide producten op een bakje in de kom. Plaats de kom in het apparaat. Let op! Het apparaat mag niet worden gebruikt zonder beide kommen binnen zijn geplaatst.
4. Sluit het apparaat op de voeding aan. Druk op de schakelaar (1, afb. B) om het apparaat te starten. Druk nogmaals om het apparaat uit te schakelen.
5. Druk op de keuzeknop van de kom (2,3, afb. B) en vervolgens op de knop handmatige instellingen (24, afb. B).
6. Druk op de knop verhoging of verlaging van de temperatuur (9,10 of 9A,10A, afb. B, afhankelijk van de geselecteerde kookzone) om de gewenste temperatuur van het apparaat in te stellen. De temperatuur kan elke 5 graden tussen 60-200 graden.°C

worden ingesteld.

7. Druk op de knop voor verkorten of verlengen van de tijd (7,8 lub 7A,8A, afb. B., afhankelijk van de gekozen kookzone) om de bereidingstijd in te stellen. Door het drukken op de knop verandert de bereidingstijd met 1 minuut, er is een bereik van 60 minuten beschikbaar.

Let op! Verlichting koolade schakelt na 3 minuten na het inbedrijfstellen ervan uit. Om het opnieuw in te schakelen, op de verlichtingsknop drukken (25, afb. B).

8. 10 automatische kookprogramma's voor eenvoudige maaltijdbereiding - frietjes, worst, zachte groenten, vis, garnalen, kippenvlees, gebak, pizza, harde groenten, spareribs (14-23, afb. B). Nadat de kom wordt gekozen, op het gewenste programma en vervolgens op de Start/Pauze-knop drukken (6, afb. B). Meer informatie over programma's zie "Automatische programma's".
9. Wanneer het apparaat in bedrijf is, niet in de buurt van de luchtuitlaat (3, afb. A) benaderen, het bestaat het risico van verbranding.
10. Wanneer de kom met het bakje wordt uitgeschoven terwijl het apparaat de ingrediënten roert, zal het apparaat stoppen. Om het proces te kunnen voortzetten, moet de schaal terug in het apparaat worden geschoven.
11. Nadat de bereiding is beëindigd de kom uit het apparaat verwijderen en het bereide voedsel over in een andere kom toedienen.

Nadat de geselecteerde tijd is verstreken of het apparaat is uitgeschakeld, zal het apparaat afkoelen en daarna piepen en stoppen.

Koken in de Sync Cook-stand

Met die stand is het mogelijk om twee verschillende gerechten tegelijkertijd te bereiden. Nadat het apparaat is gestart, op SYNC COOK drukken en vervolgens de kookzone en de juiste stand kiezen. Bevestig met SYNC COOK. Kies nu de tweede kookzone en de gewenste stand. De selectie van instellingen afronden door op de START/PAUZE-knop te drukken.

Koken in de Match Cook-stand

In deze stand herhaalt het apparaat de kookinstellingen van de ene zone naar de andere. Nadat het apparaat wordt gestart, de kookzone (I of II) kiezen en de temperatuur en kooktijd inschakelen, of een van de automatische standen gebruiken. Druk vervolgens op de MATCH COOK-knop om deze instellingen te kopiëren. Door op de START/PAUZE-knop te drukken, worden de instellingen opgeslagen en het kookproces wordt geactiveerd. Voor koude ingrediënten moet het werkingsduur van het apparaat met ca. 3 minuten worden verlengd. Het is aangeraden de ingrediënten in de mand elke 7-10 min. te schudden.

LET OP! Kom met mandje zijn zeer heet. Plaats enkel op een hittebestendige ondergrond. Verwijder het uit de behuizing door de handgreep vast te houden.

Automatische programma's

Het aangeraden gewicht van de gerechten: 100-400 gram.

Gerecht:	Tijd (min)	Temperatuur (°C)
Frietjes (14, afb. B)	20	200
Worst (15 afb. B)	20	200
Zachte groenten (16 afb. B)	15	170
Vis (17, afb. B)	20	180
Garnalen (18, afb. B)	15	160
Kip (19, afb. B)	20	200
Cake (20, afb. B)	20	170
Pizza (21 afb. B)	18	170
Harde groenten (22 afb. B)	40	200
Harde ribben (23, afb. B)	25	200

OPLOSSING VAN PROBLEMEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	• Het apparaat is niet op voedingsbron aangesloten. • Bedrijfstijd van het apparaat is niet ingesteld. • Kom met mandje is niet in het product geplaatst of niet correct ingedrukt.	• Sluit het apparaat op de voeding aan. • Stel de tijd in door op de knop voor het verkorten of verlengen van de tijd te drukken en druk op de schakelaar. • Plaats de kom in het product of plaats correct.
Ingrediënten niet goed gefrituurd.	• Te veel ingrediënten in de mand. • Bedrijfstemperatuur te laag moet de kom terug in het apparaat worden geschoven. • Te korte bedrijfstijd van het apparaat.	• Verminder het aantal ingrediënten in de mand bij eenmalig gebruik. • Verhoog de temperatuur van het apparaat. • Verleng de bedrijfstijd van het apparaat.
Ongelijkmatig frituren van ingrediënten.	Sommige ingrediënten moeten tijdens de bereiding om de 7 - 10 minuten worden geschud.	Zie punt 10 "Gebruik".

Reiniging en onderhoud

- Het wordt geadviseerd het apparaat na elk gebruik te reinigen. Voordat het wordt gereinigd de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat afkoelen.
- Gebruik een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om de buitenkant van het apparaat schoon te maken.
- Maak de mand en schaal schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel

met een zachte spons of doek. Gebruik geen metalen of scherp gereedschap voor het reinigen, het kan de teflonlaag beschadigen.

- Onderdelen van het apparaat die met voedsel in aanraking komen, kunnen in de vaatwasmachine worden afgewassen.

De foto's zijn slechts ter illustratie, het uiterlijk van de producten kan van het getoonde op de foto's afwijken.

Gerbiamas Kliente!

Dėkojame, kad pasitikėjote mumis ir pasirinkote „Zeegma“ prekės ženklą.

Mūsų produktas pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų, naudojant modernius techninius sprendimus, todėl jis puikiai tinka kasdieniam naudojimui. Esame tikri, kad dėl savo aukštos kokybės jis atitiks Jūsų reikalavimus. Prieš naudodami produktą, atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.

Jei turite pastabų ar klausimų dėl įsigyto produkto, susisiekite su mumis:

support@zeegma.com

Techniniai duomenys:

Maitinimas: 220-240 V ~ 50/60Hz

Galia: 1700 W

Talpa: 9L (2x 4,5L)

SVARBI INFORMACIJA:

Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite šią instrukciją, kadsusipažintumėte su jo funkcijomis ir naudotumėte jį pagal paskirtį. Šiuo tikslu laikykitės joje pateiktų nurodymų. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl prietaiso naudojimo ne pagal paskirtį, arba už žalą, atsiradusią dėl netinkamo prietaiso aptarnavimo. Išsaugokite naudojimo instrukciją, kad galėtumėte ją naudoti ir vėliau.

1. Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, turintys ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba yra instruktuoti, kaip saugiai naudoti prietaisą ir supranta su tuo susijusius pavojus.
2. Vaikai neturėtų žaisti su prietaisu. Prietaiso neleidžiama valyti ir prižiūrėti vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir yra prižiūrimi. Laidą ir prietaisą laikykite vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
3. Prietaisas nėra skirtas valdyti išoriniu laikmačiu, atskiru nuotolinio valdymo pultu ar kita įranga, kuri galėtų automatiškai įjungti prietaisą.
4. Prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaiso negalima naudoti kitiems tikslams, nei numatyta.
5. Prietaisą galima jungti tik prie lizdo su įžeminimu, kurio charakteristikos nurodytos techninių duomenų lentelėje.

6. Įsitikinkite, kad visų prie sieninio lizdo prijungtų prietaisų bendras srovės suvartojimas neviršija didžiausios saugiklio apkrovos.
7. Jei naudojamas prailginamasis kabelis, įsitikinkite, kad bendras prie jo prijungtų prietaiso energijos suvartojimas neviršija prailginamojo kabelio apkrovos. Padėkite prailginamąjį kabelį taip, kad išvengtumėte atsitiktinio traukimo ar užkliuvimo.
8. Neleiskite prietaiso maitinimo laidui kaboti virš stalo ar lentynos krašto arba liesti karštą paviršių.
9. Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą visada atjunkite nuo maitinimo šaltinio.
10. Atjungdami maitinimo laidą, visada ištraukite jį iš lizdo, laikydami už kištuką. Niekada netraukite maitinimo laido laikydami už laidą, nes kištukas arba laidas gali būti pažeisti, o kraštutiniais atvejais galite patirti elektros smūgį.
11. Nepalikite prie lizdo prijungto prietaiso be priežiūros.
12. Nenardinkite prietaiso į vandenį ar bet kokią kitą skystį. Prietaiso negalima valyti po tiesiogine vandens srove.
13. Prietaisą reikia reguliariai valyti pagal rekomendacijas, pateiktas skyriuje Prietaiso valymas ir priežiūra.
14. Nedėkite prietaiso šalia šilumos šaltinių, liepsnos, elektrinio kaitinimo elemento ar karštos orkaitės arba ant bet kokio kito įrenginio.
15. Būkite ypač atsargūs, kai naudojate prietaisą, kai šalia yra vaikų ar naminių gyvūnų.
16. Saugokite prietaisą nuo oro sąlygų (lietaus, saulės ir kt.) ir nenaudokite jo esant padidintai drėgmei (pvz. vonios kambaryje).
17. Periodiškai tikrinkite maitinimo laido būklę. Jei maitinimo laidas yra pažeistas, jis turi būti pakeistas gamintojo įgaliotame techninės priežiūros centre, kad būtų išvengta pavojaus.
18. Nenaudokite prietaiso su pažeistu maitinimo laidu ar kištuku, jei jis buvo numestas, kaip nors pažeistas arba netinkamai veikia. Neremontuokite prietaiso patys, nes galite patirti elektros smūgį. Sugadintą prietaisą atiduokite į atitinkamą techninės priežiūros centrą apžiūrai arba remontui. Bet kokius remonto darbus gali atlikti tik įgalioti techninės priežiūros centrai. Neteisingai atliktas remontas gali kelti rimtą pavojų vartotojui.
19. Naudokite tik originalias arba gamintojo rekomenduojamas atsargines dalis. Gamintojo nerekomenduojamų priedų

naudojimas gali sugadinti prietaisą ir pakenkti naudotojo saugumui.

20. Prietaisas turi būti pastatytas ant lygaus, temperatūrai atsparaus paviršiaus, toliau nuo degių medžiagų (užuolaidų, tapetų ir kt.).
21. Norėdami užtikrinti tinkamą oro apytaką, palikite bent 10 cm laisvos vietos kiekvienoje prietaiso pusėje ir bent 30 cm virš prietaiso.
22. Neuždenkite prietaiso ventiliacijos angų, nes tai gali perkaisti ir sugadinti prietaisą.
23. Nelieskite karštų prietaiso paviršių. Norėdami nuimti arba liesti karštus elementus, naudokite apsaugines pirštines.
24. Nedėkite į prietaisą porcijų, kurios užima per daug šildymo kameros tūrio, nes tai gali sukelti gaisrą ir prietaiso sunaikinimą.
25. Nedėkite į prietaisą kartono, popieriaus, plastiko ir kitų degių ar lydžių daiktų.
26. Nuvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo. Prieš valydami palaukite apie 30 minučių nuo paskutinio naudojimo.
27. Prietaisui valyti nenaudokite metalinių valytuvų. Nutrūkusios šveistuko dalys gali liestis su elektrinėmis dalimis, todėl gali kilti elektros smūgio pavojus.
28. Dėl aukštos temperatūros ypač atsargiai reikia išimti iškeptą maistą, šalinti karštus riebalus ar kitus karštus skysčius, priedus ir prietaiso dalis.
29. Nenaudokite metalinių stalo įrankių ar kitų aštrių virtuvės reikmenų, kurie gali subraižyti neprilimpančius krepšelio ir dubens sluoksnius.
30. Nepilkite į gruzdintuvės dubenį aliejaus ar kitų riebalų. Maisto terminiam apdorojimui Knapper Dual prietaisas naudoja karštą orą.
31. Neįjunkite prietaiso, kai rezervuaras pripildytas vandens ar kitokio skysčio.



DĖMESIO! Karštas paviršius – naudojimo metu paviršiai gali įkaisti.

Prietaiso aprašymas (pav. A)

- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| 1. Oro įleidimo anga | 4. Metalinis padėklas |
| 2. Ekranas | 5. Dubuo su apžvalgos langeliu x2 |
| 3. Oro išleidimo anga | 6. Rankena x2 |

Valdymo skydelio aprašymas (pav. B)

- | | |
|---|--|
| 1. Jungiklis | 9, 9A. Maisto gaminimo laiko prailginimas |
| 2. Pirmosios kameros pasirinkimas | 10, 10A. Maisto gaminimo laiko sutrumpinimas |
| 3. Antrosios kameros pasirinkimas | 11, 11A. Ekranas |
| 4. Nepriklausomo maisto gaminimo mygtukas | 12, 12A. Temperatūros indikatorius |
| 5. Maisto gaminimo nustatymų kopijavimo mygtukas | 13, 13A. Laiko indikatorius |
| 6. Pradėti / pristabdyti | 14.-23. Dešimt automatinių programų, palengvinančių patiekalų ruošimą |
| 7, 7A. Maisto gaminimo temperatūros padidinimas | 24. Rankinio nustatymo režimas |
| 8, 8A. Maisto gaminimo temperatūros sumažinimas | 25. Apšvietimo mygtukas |

Prieš pirmą naudojimą

1. Pašalinkite nuo prietaiso visus kartonus ir apsaugines plėveles.
2. Nuplaukite krepšelį ir dubenį šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu. Prietaiso išorę nuvalykite drėgna šluoste.
3. Įjunkite prietaisą maždaug 10 minučių 200°C temperatūroje. Iš prietaiso gali skliti nemalonius kvapas – tai normalu pirmą kartą naudojant prietaisą.

Naudojimas

1. Padėkite gaminį ant stabilaus ir lygaus paviršiaus, atspaus aukštai temperatūrai.
2. Laikydami už rankenos (6, pav. A), ištraukite dubenį (5,7, pav. A) su metaliniu padėklu (4, pav. A) iš prietaiso korpuso.
3. Paruoštus produktus sudėkite ant padėklo dubenyje. Įdėkite dubenį į prietaiso korpusą. Dėmesio! Nenaudokite prietaiso, kai viduje nėra abiejų dubenų.
4. Prijunkite prietaisą prie maitinimo šaltinio. Paspauskite jungiklį (1, pav. B), kad paleistumėte prietaisą. Kitas paspaudimas išjungs prietaisą.
5. Paspauskite dubes pasirinkimo mygtuką (2, 3, pav. B), tada rankinio nustatymo mygtuką (24, pav. B).
6. Paspauskite temperatūros didinimo arba mažinimo mygtuką (9,10 arba 9A,10A, pav. B, priklausomai nuo pasirinktos maisto gaminimo zonos), norėdami nustatyti norimą prietaiso darbinę temperatūrą. Temperatūrą galima keisti 5 laipsnių žingsniu nuo 60 iki 200 °C.
7. Paspauskite laiko sutrumpinimo arba pailginimo mygtuką (7,8 arba 7A,8A, pav. B, priklausomai nuo pasirinktos maisto gaminimo zonos), kad nustatytumėte pageidaujamą gaminimo laiką. Pasukant rankenėlę, laikas keičiamas 1 minute, galimas intervalas 60 minučių.

Dėmesio! Maisto gaminimo kameros apšvietimas išsijungs praėjus 3 minutėms nuo jo įjungimo. Norėdami jį vėl įjungti, paspauskite foninio apšvietimo mygtuką (25, pav. B).

8. Taip pat galite naudoti 10 automatinių programų, kurios palengvins patiekalų ruošimą – bulvytės fri, dešra, minkštos daržovės, žuvis, krevetės, vištiena, pyragas, pica, kietos daržovės, šonkauliukai (14-23, pav. B). Pasirinkę dubenį, paspauskite norimą

programą, tada paspauskite mygtuką Start / Pause (Pradėti / Pristabdyti) (6, pav. B). Daugiau informacijos apie programas rasite skyriuje „Automatinės programos“.

9. Kai prietaisas veikia, stovėkite atokiai nuo oro išleidimo angos (3, pav. A) dėl nudegimo pavojiaus.
10. Jei prietaiso veikimo metu dubuo su padėklu ištraukiamas norint sumaišyti ingredientus, prietaisas nutrauks maisto gaminimo procesą atitinkamoje kameroje. Norėdami tęsti procesą, dubenį su krepšeliu įdėkite atgal į prietaisą.
11. Baigę darbą, išimkite dubenį iš prietaiso ir perkelkite ruošiamą maistą į kitą indą.

Praejus pasirinktam laikui arba prietaisui išjungus, prietaisas pradeda vėsti, tada skleis garsinį signalą ir nustos veikti.

Maisto gaminimas Sync Cook režimu

Šiuo režimu vienu metu galima gaminti du skirtingus patiekalus. Kai prietaisas įjungtas, paspauskite mygtuką SYNC COOK, tada pasirinkite maisto gaminimo zoną ir atitinkamą režimą. Patvirtinkite savo pasirinkimą dar kartą paspausdami SYNC COOK. Tada pasirinkite antrą maisto gaminimo zoną ir norimą režimą. Baikite nustatymą, paspausdami mygtuką START/PAUSE (Pradėti / Pristabdyti).

Maisto gaminimas Match Cook režimu

Šiuo režimu prietaisas kopijuoja gaminimo nustatymus iš vienos zonos į kitą. Kai prietaisas įjungtas, pasirinkite maisto gaminimo zoną (I arba II) ir nustatykite temperatūrą bei gaminimo laiką arba naudokite vieną iš automatinių režimų. Tada paspauskite mygtuką MATCH COOK, kad nukopijuotumėte šiuos nustatymus. Paspaudę mygtuką START/PAUSE (Pradėti / Pristabdyti), išsaugosite nustatymus ir pradėsite maisto gaminimą. Jei maistas yra šaltas, pratęskite prietaiso veikimo laiką maždaug 3 minutėmis. Rekomenduojama maišyti ingredientus krepšelyje kas 7-10 minučių.

DĖMESIO! Dubuo ir krepšelis labai karšti. Padėkite tik ant karščiui atsparaus paviršiaus. Išimkite jį iš prietaiso korpuso, laikydami už rankeną.

Automatinės programos

Rekomenduojami šie maisto produktų svoriai: 100-400 gramų

Patiekalo tipas:	Laikas (min)	Temperatūra (°C)
Bulvytės fri (14, pav. B)	20	200
Dešra (15, pav. B)	20	200
Minkštos daržovės (16, pav. B)	15.	170
Žuvis (17, pav. B)	20.	180
Krevetės (18, pav. B)	15	160
Vištiena (19, pav. B)	20.	200
Pyragas (20, pav. B)	20	170

Patiekalo tipas:	Laikas (min)	Temperatūra (°C)
Pica (21, pav. B)	18	170
Kietos daržovės (22, pav. B)	40.	200
Kietos šonkauliai (23, pav. B)	25.	200

Problemų sprendimas

Problema	Galimos priežastys	Sprendimai
Prietaisas neveikia.	- Prietaisas neprijungtas prie maitinimo šaltinio. - Prietaiso veikimo laikas nenustatytas. - Dubuo su krepšeliu neįdėtas į produktą arba neįstumtas iki galo.	- Prijunkite prietaisą prie maitinimo šaltinio. - Nustatykite laiką paspausdami laiko sumažinimo arba pratęsimo mygtuką ir paspauskite jungiklį. - Įdėkite dubenį į produktą arba pataisykite jo padėtį.
Ingredientai nėra pakankamai iškepti.	- Per daug ingredientų krepšelyje. - Per žema prietaiso darbo temperatūra. - Per trumpas prietaiso veikimo laikas.	- Vieno prietaiso naudojimo metu sumažinkite ingredientų skaičių krepšelyje. - Padidinkite prietaiso darbo temperatūrą. - Pratęskite prietaiso veikimo laiką.
Netolygus ingredientų iškepimas.	Kai kuriuos ingredientus reikia maišyti prietaiso veikimo metu maždaug kas 7-10 minučių.	Žr. skyriaus „Naudojimas“ 11 punktą.

Valymas ir priežiūra

- Prietaisą reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Prieš valydami įsitikinkite, kad prietaisas atvėso ir atjungtas nuo maitinimo šaltinio.
- Norėdami išvalyti prietaiso išorę, naudokite drėgną šluostę ir švelnų ploviklį.
- Išvalykite krepšelį ir dubenį šiltu vandeniu ir švelnia valymo priemone, naudodami minkštą kempinę arba šluostę. Valymui nenaudokite metalinių ar aštrių įrankių, nes tai gali pažeisti tefloninę dangą.
- Su maistu besiliečiančias dalis galima plauti indaplovėje.

Nuotraukos skirtos tik iliustracijai, tikroji produktų išvaizda gali skirtis nuo pateiktos nuotraukose.

Dragi klijente !

Hvala Vam što ste nam ukazali povjerenje i odabrali Zeegma brand.

Nudimo vam proizvod savršen za svakodnevnu upotrebu zahvaljujući korištenju visokokvalitetnih materijala i suvremenih tehničkih rješenja. Sigurni smo da će izvrsna izrada zadovoljiti vaše zahtjeve. Prije korištenja proizvoda, pažljivo pročitajte sljedeće uputstvo za upotrebu.

Ako imate bilo kakvih komentara ili pitanja o kupljenom proizvodu, obratite nam se na: **support@zeegma.com**

Tehnički podaci:

Napajanje: 220-240 V AC 50-60 Hz

Snaga: 1700 W

Zapremina: 9L (2x 4,5L)

VAŽNE INFORMACIJE

Prije uporabe uređaja pročitajte ovaj priručnik kako biste se upoznali s njegovim funkcijama i upotrijebili ih prema namjeni. Da biste to učinili, slijedite upute sadržane u njemu. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu korištenjem uređaja suprotno njegovoj namjeni ili za štetu nastalu neispravnim radom uređaja. Sačuvajte upute za uporabu kako biste ih mogli koristiti i tijekom kasnije uporabe.

1. Ovu opremu smiju koristiti djeca od najmanje 8 godina te osobe smanjenih tjelesnih i mentalnih sposobnosti te osobe bez iskustva i poznavanja opreme, uz nadzor ili uputu o korištenju opreme na siguran način, tako da su rizici povezani s njim razumljivi.
2. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Držite kabel i uređaj izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
3. Uređaj nije namijenjen za upravljanje vanjskim timerom, zasebnim daljinskim upravljačem ili drugom opremom koja može automatski uključiti uređaj.
4. Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu upotrebu. Ne smije se koristiti ni u koju drugu svrhu osim za koju je namijenjena.
5. Uređaj se smije priključiti samo na uzemljenu utičnicu s karakteristikama navedenim na pločici s tehničkim podacima.

6. Pazite da ukupna potrošnja struje svih uređaja spojenih na zidnu utičnicu ne premašuje maksimalnu snagu osigurača.
7. Ako se koristi produžni kabel, uvjerite se da ukupna snaga opreme spojene na produžni kabel ne premašuje kapacitet produžnog kabela. Produžni kabel treba postaviti tako da se izbjegne slučajno povlačenje i spoticanje o njega.
8. Nemojte dopustiti da kabel za napajanje uređaja visi preko ruba stola ili police ili da dodiruje vruću površinu.
9. Uvijek isključite uređaj iz napajanja prije bilo kakvih radova na održavanju.
10. Kad isključujete kabel za napajanje, uvijek ga izvucite iz utičnice držeći ga za utikač. Nikada nemojte izvlačiti kabel za napajanje povlačenjem za kabel, jer se utikač ili kabel mogu oštetiti, a u ekstremnim slučajevima može doći do strujnog udara.
11. Ne ostavljajte uređaj uključen u utičnicu bez nadzora.
12. Nemojte uranjati uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Uređaj se ne može čistiti pod izravnim mlazom vode.
13. Uređaj treba redovito čistiti prema preporukama opisanim u poglavlju. Čišćenje i održavanje uređaja.
14. Ne postavljajte uređaj blizu izvora topline, plamena, električnog grijaćeg elementa ili vruće pećnice, ili na bilo koji drugi uređaj.
15. Budite posebno oprezni kada koristite uređaj kada su u blizini djeca ili kućni ljubimci.
16. Ne izlažite uređaj vremenskim uvjetima (kiša, sunce i sl.) i nemojte ga koristiti u uvjetima povećane vlažnosti (npr. u kupaonici).
17. Povremeno provjerite stanje kabela za napajanje. Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, u ovlaštenom servisu proizvođača, kako bi se izbjegla opasnost.
18. Nemojte koristiti uređaj s oštećenim kabelom ili utikačem, ako je pao ili je na bilo koji način oštećen ili ako na bilo koji način neispravno radi. Nemojte sami popravljati uređaj jer to može dovesti do strujnog udara. Odnosite oštećeni uređaj u odgovarajući servisni centar na pregled ili popravak. Sve popravke smiju obavljati samo ovlašteni servisi. Nepravilno izvedeni popravci mogu predstavljati ozbiljnu prijetnju korisniku.
19. Koristite samo originalni pribor ili pribor koji je preporučio proizvođač. Korištenje pribora koji nije preporučio proizvođač može oštetiti uređaj te prijeti sigurnosti korisnika.

20. Uređaj treba postaviti na ravnu površinu otpornu na temperaturu, dalje od zapaljivih materijala (zavjese, store, tapete itd.).
21. Za pravilnu cirkulaciju zraka, ostavite slobodan prostor od najmanje 10 cm sa svake strane uređaja i najmanje 30 cm iznad uređaja.
22. Ne prekrivajte ventilacijske otvore uređaja jer to može uzrokovati pregrijavanje i oštećenje uređaja.
23. Ne dodirujte vruće površine uređaja. Koristite zaštitne rukavice za uklanjanje ili dodirivanje vrućih dijelova.
24. Ne stavljajte u uređaj dijelove koji zauzimaju previše volumena komore za grijanje jer to može izazvati požar i uništenje uređaja.
25. Ne stavljajte karton, papir, plastiku ili druge zapaljive predmete u uređaj.
26. Očistite uređaj nakon svake uporabe. Prije čišćenja pričekajte oko 30 minuta od posljednje uporabe.
27. Ne koristite metalne četke za čišćenje uređaja. Slomljeni komadi žice mogu doći u kontakt s električnim dijelovima, što predstavlja opasnost od strujnog udara.
28. Zbog visoke temperature budite posebno oprezni prilikom vađenja pečene hrane, vađenja vruće masnoće ili drugih vrućih tekućina, pribora i komponenti uređaja.
29. Nemojte koristiti metalni pribor za jelo ili drugi oštri kuhinjski pribor koji može izgubiti neljepljive slojeve u košari i zdjeli.
30. Zdjelu friteze nemojte puniti uljem ili nekom drugom masnoćom Knapper Dual uređaj koristi vrući zrak za termičku obradu hrane
31. Nemojte uključivati uređaj sa spremnikom napunjenim vodom ili nekom drugom tekućinom.



PAŽNJA! Vruća površina - površine mogu postati vruće tijekom uporabe.

Opis uređaja (slika A)

- | | |
|-----------------|-------------------------------------|
| 1. Ulaz za zrak | 4. Metalni poslužavnik |
| 2. Zaslon | 5. Zdjela s prozorom za gledanje x2 |
| 3. Izlaz zraka | 6. Ručka x2 |

Opis upravljačke ploče (sl. E)

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Prekidač za uključivanje/isključivanje 2. Biranje prve komore 3. Biranje druge komore 4. Gumb za neovisno kuhanje 5. Gumb za dupliciranje postavki kuhanja 6. Pokretanje/pauza 7, 7A. 7,7A. Povećanje temperature kuhanja 8, 8A. 8,8A. Smanjenje temperature kuhanja | <ol style="list-style-type: none"> 9, 9A. 9,9A. Produžavanje vremena kuhanja 10, 10A. 10,10A. Skraćuje vrijeme kuhanja 11, 11A. 11, 11A. Zaslon 12, 12A. 12, 12A. Indikator temperature 13, 13A. 13, 13A. Indikator vremena 14.-23. Sedam automatskih programa za lakšu pripremu jela 24. Način ručnog podešavanja 25. Gumb za pozadinsko osvjetljenje |
|--|--|

Prije prve uporabe

1. Uklonite sav karton i zaštitne folije s uređaja.
2. Operite košaru i zdjelu toplom vodom i blagim deterdžentom. Obrišite vanjski dio uređaja vlažnom krpom.
3. Pustite uređaj da radi oko 10 minuta na 200 °C.. Može doći do neugodnog mirisa iz uređaja - to je normalno kada ga prvi put koristite.

UPORABA

1. Postavite proizvod na stabilnu i ravnu površinu koja je otporna na visoke temperature.
2. Držeći ručku (6, slika A), izvucite posudu (5,7, slika A) s košarom (4, slika A) iz tijela uređaja.
3. Pripremljene proizvode staviti na pleh u zdjelu. Umetnite posudu u tijelo uređaja. Pažnja! Nemojte koristiti uređaj bez obje posude unutra.
4. Spojite uređaj na izvor napajanja. Pritisnite prekidač (1, slika B) za pokretanje uređaja. Drugi pritisak će isključiti uređaj.
5. Pritisnite tipku za odabir posude (2,3, slika B), a zatim tipku za ručne postavke (24, slika B).
6. Pritisnite tipku za povećanje ili smanjenje temperature (9,10 ili 9A,10A, slika B, ovisno o odabranoj zoni za kuhanje) kako biste postavili željenu radnu temperaturu uređaja. Temperatura se može mijenjati svakih 5 stupnjeva u rasponu od 60-200°C.
7. Pritisnite tipku za skraćivanje ili produljenje vremena (7,8 ili 7A,8A, slika B, ovisno o odabranoj zoni za kuhanje) kako biste podesili željeno vrijeme rada uređaja. Pritiskom na gumb mijenja se za 1 minutu, raspoloživi domet je unutar 60 minuta.

Pažnja! Osvjetljenje komore za kuhanje će se ugasiti 3 minute nakon uključivanja. Da biste ih ponovno uključili, pritisnite gumb za pozadinsko osvjetljenje (25, slika B).

8. Također možete koristiti 10 automatskih programa za olakšavanje pripreme jela - pomfrit, kobasica, meko povrće, riba, škampi, piletina, kolač, pizza, tvrdo povrće, rebarca (14-23, slika B). Nakon odabira posude pritisnite željeni program i zatim pritisnite tipku Start/Pauza (6, sl. B). Za informacije o programima pogledajte odjeljak Automatski programi.
9. Kad uređaj radi, držite ga podalje od otvora za zrak (3, sl. A) zbog opasnosti od opekline.

10. Ako se tijekom rada uređaja izvuče posuda s košarom kako bi se sastojci pomiješali, prestaje s radom. Za nastavak procesa umetnite posudu s košarom natrag u uređaj.
11. Nakon završetka rada posudu izvadite iz uređaja, a zatim pripremljenu hranu prebacite u drugu posudu.

Nakon isteka odabranog vremena ili gašenja uređaja, uređaj se počinje hladiti, zatim se oglasi zvučnim signalom i prestaje raditi.

Kuhanje u modu Sync Cook

Ovaj način rada omogućuje pripremu dva različita jela u isto vrijeme. Nakon uključivanja uređaja pritisnite tipku SYNC COOK, zatim odaberite polje za kuhanje i odgovarajući način rada. Potvrdite svoj odabir ponovnim pritiskom na SYNC COOK. Zatim odaberite drugu zonu kuhanja i željeni način rada. Završite odabir postavki pritiskom na tipku START/PAUZA.

Kuhanje u načinu rada Match Cook

U ovom načinu rada uređaj replicira postavke kuhanja iz jedne zone u drugu. Nakon uključivanja uređaja odaberite zonu kuhanja (I ili II) i postavite temperaturu i vrijeme kuhanja ili upotrijebite jedan od automatskih načina rada. Zatim pritisnite tipku MATCH COOK za kopiranje ovih postavki. Pritiskom na tipku START/PAUZA spremićete svoje postavke i započeti kuhanje.

U slučaju hladne hrane, produljite vrijeme rada uređaja za otprilike 3 minute. Preporučuje se miješanje sastojaka u košari svakih 7-10 minuta.

PAŽNJA! Zdjela i košara su jako vruće. Odložite samo na površinu otpornu na toplinu. Izvadite ga iz tijela uređaja držeći ga za ručku.

Automatski programi

Preporučena težina hrane je: 100-400 grama.

Vrsta obroka:	Vrijeme (min)	Temperatura (°C)
Pomfrit (14, sl. B)	20	200
Kobasica (15, slika B)	20	200
Povrće (16, slika B)	15	170
Riba (17, slika B)	20	180
Škampii (18, slika B)	15	160
Pileći zabatak (19, slika B)	20	200
Tijesto (20, slika B)	20	170
Pizza (21, slika B)	18	170
Tvrdo povrće (22, slika B)	40	200
Tvrda rebra (23, sl. B)	25	200

Rješavanje problema

Problem	Mogući uzroci	Rješenja
Uređaj ne radi.	• Uređaj nije spojen na izvor napajanja. • Vrijeme rada uređaja nije postavljeno. • Posuda s košarom nije postavljena u proizvod ili nije u potpunosti umetnuta.	• Spojite uređaj na izvor napajanja. • Podesite vrijeme pritiskom na tipku skratite ili produžite vrijeme i pritisnite prekidač. • Stavite posudu u proizvod ili ispravite njen položaj.
Sastojci nisu dovoljno pečeni.	• Previše sastojaka u košarici. • Radna temperatura uređaja je preniska. • Vrijeme rada uređaja je prekratko.	• Smanjite količinu sastojaka u košari tijekom jedne uporabe uređaja. • Povećajte temperaturu rada uređaja. • Produžite vrijeme rada uređaja.
Nejednaka pečenost sastojaka.	Neki sastojci zahtijevaju miješanje tijekom rada uređaja otprilike svakih 7-10 minuta.	Vidi točku 10 potpoglavlja "Korištenje".

Čišćenje i održavanje

- Uređaj treba očistiti nakon svake uporabe. Prije čišćenja provjerite da li se uređaj ohladio i da je isključen iz izvora napajanja.
- Za čišćenje izvana uređaja koristite vlažnu krpu i blagi deterdžent.
- Očistite košaru i zdjelu toplom vodom i blagim deterdžentom, koristeći meku spužvu ili krpu. Ne koristite metalne ili oštre alate za čišćenje, koji mogu oštetiti teflonski premaz.
- Dijelovi koji dolaze u dodir s hranom mogu se prati u perilici posuđa.

Fotografije su samo za ilustraciju, stvarni izgled proizvoda može se razlikovati od fotografija.

Vážený zákazníku!

Děkujeme za vaši důvěru při výběru značky Zeegma.

Díky použití vysoce kvalitních materiálů a moderních technických řešení vám dáváme do rukou výrobek ideální pro každodenní použití. Jsme přesvědčeni, že díky velké péči věnované jeho výrobě splní vaše požadavky. Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte následující návod k obsluze.

Máte-li jakékoli připomínky nebo dotazy k zakoupenému výrobku, kontaktujte nás: **support@zeegma.com**

Technické údaje:

Napájení: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Výkon: 1700 W

Objem: 9L (2x 4,5L)

DŮLEŽITÉ INFORMACE

Před použitím spotřebiče si přečtěte tento návod k obsluze, abyste se mohli plně seznámit s jeho funkcemi a používat ho v souladu s jeho určením. Postupujte podle pokynů v něm uvedených. Výrobce neodpovídá za škody způsobené použitím spotřebiče k jinému než určenému účelu nebo za škody způsobené nesprávnou manipulací se spotřebičem. Tento návod k obsluze si uschovejte pro případnou pozdější potřebu. Tento návod k obsluze si uschovejte pro případnou pozdější potřebu.

1. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku nejméně 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi s tímto zařízením, pokud je zajištěn dohled nebo je poskytnuto poučení o bezpečném používání zařízení, aby byla pochopena související rizika.
2. Děti by si se spotřebičem neměly hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem. Kabel a zařízení musí být mimo dosah dětí mladších 8 let.
3. Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače, samostatného dálkového ovládání nebo jiného zařízení, které může spotřebič automaticky zapnout.
4. Spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Nesmí být používáno pro jiné účely neslučitelné s jeho zamýšleným

- použitím.
5. Spotřebič může být připojen pouze k uzemněné zásuvce s charakteristikami odpovídajícími hodnotám uvedeným na typovém štítku.
 6. Zkontrolujte, zda celkový odběr proudu všech spotřebičů připojených do zásuvky nepřekračuje maximální zatížení pojistky.
 7. V případě použití prodlužovacího kabelu zkontrolujte, zda celkový příkon spotřebiče připojeného k prodlužovacímu kabelu nepřekračuje parametry zátěže prodlužovacího kabelu. Prodlužovací kabel umístěte tak, aby nedošlo k jeho náhodnému zatažení a zakopnutí o něj.
 8. Nenechávejte napájecí kabel zařízení viset přes okraj stolu nebo police ani se nedotýkejte horkého povrchu.
 9. Před údržbou vždy odpojte spotřebič od napájení.
 10. Při odpojování napájecího kabelu jej vždy vytáhněte ze zásuvky přidržením zástrčky. Nikdy nevytahujte napájecí kabel tahem za šňůru, protože by mohlo dojít k poškození zástrčky nebo šňůry, v krajním případě k úrazu elektrickým proudem.
 11. Spotřebič nesmí zůstat bez dozoru, pokud je zapojen do sítě.
 12. Spotřebič neponořujte do vody ani do jiné kapaliny. Spotřebič se nesmí čistit pod přímým proudem vody.
 13. Spotřebič se musí pravidelně čistit podle doporučení popsanych v části Čištění a údržba spotřebiče.
 14. Spotřebič neumísťujte do blízkosti zdrojů tepla, plamenů, elektrických topných těles, horké trouby nebo na jiný spotřebič.
 15. Při používání spotřebiče v blízkosti dětí nebo domácích zvířat je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
 16. Nevystavujte spotřebič povětrnostním vlivům (déšť, slunce atd.) a nepoužívejte ho ve vlhkém prostředí (např. v koupelně).
 17. Pravidelně kontrolujte stav napájecího kabelu. Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, měl by být vyměněn v autorizovaném servisním středisku výrobce, aby se předešlo nebezpečí.
 18. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou, nebo pokud bylo zařízení upuštěno nebo jinak poškozeno nebo nefunguje správně. Spotřebič neopravujte sami, protože hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Poškozený spotřebič odnešte do příslušného servisního střediska ke kontrole nebo opravě. Opravy mohou provádět

pouze autorizovaná servisní střediska. Nesprávně provedená oprava může způsobit vážné nebezpečí pro uživatele.

19. Používejte pouze originální nebo výrobcem doporučené příslušenství. Používání příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může vést k poškození spotřebiče a ohrozit bezpečnost uživatele.
20. Spotřebič umístěte na rovný, žáruvzdorný povrch, mimo dosah hořlavých materiálů (záclony, závěsy, tapety apod.).
21. Pro správnou cirkulaci vzduchu je třeba zachovat volný prostor alespoň 10 cm na každé straně zařízení a alespoň 30 cm nad zařízením.
22. Nezakrývejte větrací otvory zařízení, protože by mohlo dojít k přehřátí a poškození zařízení.
23. Nedotýkejte se horkých povrchů spotřebiče. Při vyjímání nebo dotýkání se horkých součástí používejte ochranné rukavice.
24. Do spotřebiče nevkládejte porce zabírající příliš velký objem topné komory, protože by mohlo dojít k požáru a poškození zařízení.
25. Do spotřebiče se nesmí vkládat lepenka, papír, plast a jiné hořlavé a vznětlivé předměty.
26. Po každém použití spotřebič vyčistěte. Před čištěním počkejte přibližně 30 minut po posledním použití.
27. K čištění spotřebiče nepoužívejte kovové podložky. Odlomené části se mohou dostat do kontaktu s elektrickými částmi a vytvořit tak riziko úrazu elektrickým proudem.
28. Vzhledem k vysokým teplotám je třeba dbát zvláštní opatrnosti při vybírání připečených jídel, odstraňování horkého tuku nebo jiných horkých tekutin, příslušenství a součástí zařízení.
29. Nepoužívejte kovové přístroje ani jiné ostré kuchyňské náčiní, které by mohlo poškrábat nepřilnavé vrstvy košíku a mísy.
30. Nenaplňujte fritovací nádobu olejem nebo jiným tukem. Spotřebič Knapper Chef používá k tepelné úpravě potravin horký vzduch.
31. Nezapínejte spotřebič s nádobou naplněnou vodou nebo jinou kapalinou.



POZOR! Horký povrch – povrchy se mohou během používání zahřát.

Popis zařízení (obr. A)

- | | |
|-------------------|-----------------------|
| 1. Přívod vzduchu | 4. Kovový tácek x2 |
| 2. Displej | 5. Mísa s průzorem x2 |
| 3. Výstup vzduchu | 6. Rukojeť x2 |

Popis ovládacího panelu (obr. B)

- | | |
|--|---|
| 1. Vypínač | 10, 10A. Zkrácení doby vaření |
| 2. Výběr první komory | 11, 11A. Displej |
| 3. Výběr druhé komory | 12, 12A. Indikátor teploty |
| 4. Tlačítko nezávislého vaření | 13, 13A. Ukazatel času |
| 5. Tlačítko pro duplikaci nastavení vaření | 14.-23. Deset automatických programů pro snadnou přípravu jídel |
| 6. Start / Pauza | 24. Režim ručního nastavení |
| 7, 7A. Zvýšení teploty vaření | 25. Tlačítko podsvícení |
| 8, 8A. Snížení teploty vaření | |
| 9, 9A. Prodloužení doby vaření | |

Před prvním použitím

1. Odstraňte ze zařízení všechny kartonové krabice a ochranné fólie.
2. Koš a mísu umyjte teplou vodou s jemným mycím prostředkem. Otřete vnější stranu přístroje vlhkým hadříkem.
3. Nechte zařízení běžet přibližně 10 minut při teplotě 200 °C. Z přístroje může být cítit nepříjemný zápach – při prvním použití je to normální.

Používání

1. Umístěte výrobek na stabilní a rovný žáruvzdorný povrch.
2. Držením rukojeti (6, obr. A) vytáhněte mísu (5,7, obr. A) spolu s kovovým táckem (4, obr. A) z těla spotřebiče.
3. Připravené produkty položte na tácek uvnitř mísy. Vložte mísu do těla zařízení. Pozor! Nepoužívejte spotřebič bez obou mís uvnitř.
4. Připojte zařízení ke zdroji napájení. Stisknutím spínače (1, obr. B) přístroj spustíte. Dalším stisknutím se zařízení vypne.
5. Stiskněte tlačítko výběru mísy (2,3, obr. B) a poté tlačítko ručního nastavení (24, obr. B).
6. Stisknutím tlačítka pro zvýšení nebo snížení teploty (9,10 nebo 9A,10A, obr. B, v závislosti na zvolené varné zóně) nastavte požadovanou provozní teplotu spotřebiče. Teplotu lze měnit v pětistupňových krocích v rozmezí 60-200 °C.
7. Stisknutím tlačítka pro zkrácení nebo prodloužení času (7,8 nebo 7A,8A, obr. B, v závislosti na zvolené varné zóně) nastavte požadovanou dobu vaření. Stisknutím tlačítka se změní o 1 minutu, k dispozici je rozsah do 60 minut.

Pozor! Osvětlení varné komory se vypne 3 minuty po aktivaci. Chcete-li ji znovu zapnout, stiskněte tlačítko podsvícení (25, obr. B).

8. Můžete také využít 10 automatických programů pro snadné vaření – hranolky, klobásy, měkká zelenina, ryby, krevety, kuře, těsto, pizza, tvrdá zelenina, žebírka (14-23, obr. B). Po výběru stiskněte požadovaný program a poté stiskněte tlačítko Start/Pauza (6,

- obr. B). Informace o programech naleznete v podkapitole "Automatické programy".
9. Pokud je spotřebič v provozu, nepřibližujte se k výstupu vzduchu (3, obr. A), protože hrozí nebezpečí popálení.
 10. Pokud dojde k vysunutí zásobníkové mísy za chodu spotřebiče, který míchá přísady, zastaví se jeho provoz v dané komoře. Chcete-li pokračovat v procesu, zasuňte mísu s košíkem zpět do spotřebiče.
 11. Po skončení práce vyjměte mísu ze spotřebiče a přeneste připravovaný pokrm do jiné nádoby.

Po uplynutí zvoleného času nebo po vypnutí přístroje se přístroj začne ochlazovat a poté vydá zvukový signál a zastaví se.

Vaření v režimu Sync Cook

Tento režim umožňuje připravovat dva různé pokrmy současně. Po spuštění spotřebiče stiskněte tlačítko SYNC COOK a zvolte varnou zónu a příslušný režim. Výběr potvrďte opětovným stisknutím tlačítka SYNC COOK. Poté zvolte druhou varnou zónu a požadovaný režim. Výběr nastavení dokončete stisknutím tlačítka START/PAUZA.

Vaření v režimu Match Cook

V tomto režimu spotřebič duplikuje nastavení vaření z jedné zóny do druhé. Po spuštění spotřebiče zvolte varnou zónu (I nebo II) a nastavte teplotu a dobu vaření nebo použijte jeden z automatických režimů. Poté stiskněte tlačítko MATCH COOK a zkopírujte tato nastavení. Stisknutím tlačítka START/PAUSE uložíte nastavení a zahájíte vaření.

U studených potravin prodlužte provozní dobu spotřebiče přibližně o 3 minuty. Doporučuje se přísady v koši promíchat každých 7-10 minut.

POZOR! Mísa a košík jsou velmi horké. Odkládejte je pouze na žáruvzdorný povrch. Pro vyjmutí mísy a košíku z těla spotřebiče použijte rukojeti.

Automatické programy

Doporučené hmotnosti potravin jsou: 100-400 gram.

Typ jídla:	Čas (min)	Teplota (°C)
Hranolky (14, obr. B)	20	200
Klobása (15, obr. B)	20	200
Měkká zelenina (16, obr. B)	15	170
Ryby (17, obr. B)	20	180
Krevety (18, obr. B)	15	160
Kuřecí maso (19, obr. B)	20	200
Těsto (20, obr. B)	20	170
Pizza (21, obr. B)	18	170
Tvrdá zelenina (22, obr. B)	40	200

Typ jídla:	Čas (min)	Teplota (°C)
Tvrdá žebírka (23, obr. B)	25	200

Řešení problémů

Problém	Možné příčiny	Řešení
Spotřebič nefunguje.	- Spotřebič není připojen ke zdroji napájení. - Provozní doba spotřebiče nebyla nastavena. - Mísa s košem není vložena do výrobku nebo není zasunuta až na doraz.	- Připojte spotřebič ke zdroji napájení. - Čas nastavíte stisknutím tlačítka zkrácení nebo prodloužení času a stisknete spínač. - Umístěte mísu do výrobku nebo upravte její polohu.
Složky nejsou dostatečně upečené.	- Příliš mnoho ingrediencí v košíku. - Příliš nízká provozní teplota spotřebiče. - Příliš krátká provozní doba.	- Snížení počtu složek v koši během jednoho používání spotřebiče. - Zvýšení teploty provozu spotřebiče. - Prodloužení životnosti zařízení.
Nerovnoměrné smažení složek.	Některé složky vyžadují míchání během provozu spotřebiče každých přibližně o 7-10minut.	Viz bod 10 pododdílu „Použití“.

Čištění a údržba

- Spotřebič je třeba po každém použití vyčistit. Před čištěním se ujistěte, že spotřebič vychladl a byl odpojen od zdroje napájení.
- K čištění vnější části spotřebiče použijte vlhký hadřík a jemný čisticí prostředek.
- Vyčistěte koš a mísu teplou vodou s jemným mycím prostředkem pomocí měkké houby nebo hadříku. K čištění nepoužívejte kovové nebo ostré nástroje, které by mohly poškodit teflonový povlak.
- Části spotřebiče, které přicházejí do styku s potravinami, lze mýt v myčce nádobí.

Fotografie jsou pouze orientační, skutečný vzhled výrobků se může lišit od vzhledu prezentovaného na fotografiích.

Vážení Zákazníci!

Ďakujeme, že ste nám prejavili dôveru a vybrali si značku Zeegma.

Vďaka použitiu vysokokvalitných materiálov a moderných technických riešení vám dávame do rúk výrobok ideálny na každodenné používanie. Sme presvedčení, že vďaka veľkej starostlivosti, ktorú sme venovali jeho výrobe, bude spĺňať vaše požiadavky. Pred použitím výrobku si pozorne prečítajte nasledujúci návod na použitie.

Ak máte akékoľvek pripomienky alebo otázky týkajúce sa zakúpeného výrobku, kontaktujte nás:

support@zeegma.com

Technické údaje:

Napájanie: 220-240 V ~ 50/60Hz

Výkon: 1700 W

Objem: 9L (2x 4,5L)

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tento návod, abyste sa oboznámili s jeho funkciami a používali ho v súlade s určením. Na tento účel postupujte podľa pokynov uvedených v tomto návode. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené používaním spotrebiča na iný ako určený účel alebo za škody spôsobené nesprávnou manipuláciou so spotrebičom. Tento návod na použitie si uschovajte, aby ste ho mohli použiť aj neskôr.

1. Toto zariadenie môžu používať deti vo veku najmenej 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami zariadenia, ak je zabezpečený dohľad alebo inštrukťáž o bezpečnom používaní zariadenia, aby boli pochopené súvisiace riziká.
2. Deti by sa so spotrebičom nemali hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú viac ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom. Kábel a spotrebič by mali byť mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
3. Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časového spínača, samostatného diaľkového ovládača alebo iného prístroja, ktorý môže spotrebič automaticky zapnúť.
4. Spotrebič je určený len na domáce použitie. Nemal by sa používať na iné účely, ktoré nie sú v súlade s jeho určením.

5. Spotrebič by sa mal pripájať len do uzemnenej zásuvky s vlastnosťami zodpovedajúcimi hodnotám na typovom štítku.
6. Skontrolujte, či celkový odber prúdu všetkých spotrebičov pripojených do zásuvky neprekračuje maximálne zaťaženie poistky.
7. Ak sa používa predlžovací kábel, skontrolujte, či celková spotreba energie spotrebiča pripojeného k predlžovaciemu káblu neprekračuje parametre zaťaženia predlžovacieho kábla. Predlžovací kábel umiestnite tak, aby ste zabránili náhodnému vytiahnutiu a zakopnutiu oň.
8. Nedovoľte, aby napájací kábel spotrebiča visel cez okraj stola alebo police alebo sa dotýkal horúceho povrchu.
9. Pred údržbou vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete.
10. Pri odpojovaní napájacieho kábla ho vždy vytiahnite zo zásuvky pridržením zástrčky. Nikdy nevyťahujte napájací kábel ťahaním za šnúru, pretože môže dôjsť k poškodeniu zástrčky alebo šnúry, v krajnom prípade k úrazu elektrickým prúdom.
11. Spotrebič nesmie zostať bez dozoru, keď je zapnuté do zásuvky.
12. Spotrebič neponárajte do vody ani do inej kvapaliny. Spotrebič sa nesmie čistiť pod priamym prúdom vody.
13. Spotrebič by sa malo pravidelne čistiť podľa odporúčaní uvedených v časti Čistenie a údržba spotrebiča.
14. Neumiestňujte spotrebič v blízkosti zdrojov tepla, plameňov, elektrického vykurovacieho telesa alebo horúcej rúry, ani na iný spotrebič.
15. Pri používaní spotrebiča v blízkosti detí alebo domácich zvierat je potrebné zachovať zvýšenú opatrnosť.
16. Spotrebič nevystavujte poveternostným vplyvom (dážď, slnko atď.) ani ho nepoužívajte vo vlhkom prostredí (napr. v kúpeľni).
17. Pravidelne kontrolujte stav napájacieho kábla. Ak sa napájací kábel poškodí, mal by sa vymeniť v autorizovanom servisnom stredisku výrobcu, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
18. Nepoužívajte spotrebič s poškodeným napájacím káblom alebo zástrčkou, alebo ak vám spadlo alebo bolo inak poškodené, alebo nesprávne funguje. Spotrebič neopravujte sami, pretože hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič odneste na kontrolu alebo opravu do príslušného servisného strediska. Akékoľvek opravy môžu vykonávať len autorizované servisné strediská. Nesprávne vykonaná oprava

- môže spôsobiť vážne nebezpečenstvo pre používateľa.
19. Používajte len originálne alebo výrobcom odporúčané príslušenstvo. Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom, môže poškodiť spotrebič a ohrozovať bezpečnosť používateľa.
 20. Spotrebič umiestnite na rovný, tepelne odolný povrch, mimo horľavých materiálov (záclony, závesy, tapety atď.).
 21. Pre správnu cirkuláciu vzduchu je potrebné zachovať aspoň 10 cm voľného priestoru na každej strane spotrebiča a aspoň 30 cm nad spotrebičom.
 22. Nezakrývajte vetracie otvory spotrebiča, pretože to môže spôsobiť prehriatie a poškodenie spotrebiča.
 23. Nedotýkajte sa horúcich povrchov spotrebiča. Pri odstraňovaní alebo dotyku horúcich komponentov používajte ochranné rukavice.
 24. Do spotrebiča nevkladajte porcie zaberajúce príliš veľký objem ohrievacej komory, pretože to môže spôsobiť požiar a poškodenie spotrebiča.
 25. Do spotrebiča sa nesmie vkladať kartón, papier, plast a iné horľavé a tavitelne predmety.
 26. Zariadenie čistíte po každom použití. Pred čistením počkajte približne 30 minút po poslednom použití.
 27. Na čistenie spotrebiča nepoužívajte drôtenku. Zlomené úlomky drôteniek sa môžu dostať do kontaktu s elektrickými časťami, čo predstavuje nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
 28. Vzhľadom na vysoké teploty je potrebné dbať na zvýšenú opatrnosť pri vyberaní upečených potravín, odstraňovaní horúceho tuku alebo iných horúcich tekutín, príslušenstva a súčastí spotrebiča.
 29. Nepoužívajte kovové príbory ani iné ostré kuchynské náradie, ktoré by mohli poškríbať neprilnavé vrstvy v koši a miske.
 30. Misu fritézy nenapĺňajte olejom alebo iným tukom. Zariadenie Knapper Dual na tepelnú úpravu potravín využíva horúci vzduch.
 31. Nezapínajte spotrebič s nádržou naplnenou vodou alebo inou tekutinou.



POZOR! Horúci povrch – povrchy sa môžu počas používania zahriať.

Popis zariadenia (obr. A)

- | | |
|-------------------|-----------------------|
| 1. Prívod vzduchu | 4. Kovový podnos x2 |
| 2. Displej | 5. Misa s okienkom x2 |
| 3. Výstup vzduchu | 6. Rukoväť x2 |

Popis ovládacieho panela (obr. B)

- | | |
|---|---|
| 1. Prepínač zapnutia/vypnutia | 9, 9A. Predĺženie času varenia |
| 2. Výber prvej komory | 10, 10A. Skrátenie času varenia |
| 3. Výber druhej komory | 11, 11A. Displej |
| 4. Tlačidlo na nezávislé varenie | 12, 12A. Indikátor teploty |
| 5. Tlačidlo na duplikovanie nastavení varenia | 13, 13A. Ukazovateľ času |
| 6. Štart / Stop | 14.-23. Deväť automatických programov na zjednodušenie prípravy jedál |
| 7, 7A. Zvýšenie teploty varenia | 24. Režim manuálneho nastavenia |
| 8, 8A. Zníženie teploty varenia | 25. Tlačidlo podsvietenia |

Pred prvým použitím

1. Zo zariadenia odstráňte všetky kartóny a ochranné fólie.
2. Umyte kôš a misu teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Vonkajšiu časť zariadenia utrite vlhkou handričkou.
3. Spotrebič spustíte približne na 10 minút pri teplote 200 °C. Zo spotrebiča môže vychádzať nepríjemný zápach – to je normálne pri prvom použití.

Použite

1. Výrobok umiestnite na stabilný a rovný teplovzdorný povrch.
2. Držiak rukoväť (6, obr. A), vytiahnite misu (5,7, obr. A) spolu s kovovým podnosom (4, obr. A) z telesa spotrebiča.
3. Pripravené výrobky položte na podnos, ktorý sa nachádza vo vnútri misy. Misku vložte do telesa spotrebiča. Pozor! Nepoužívajte spotrebič ak obidve misy nie sú vo vnútri.
4. Pripojte zariadenie k zdroju napájania. Stlačte spínač (1, obr. B), aby sa spotrebič spustila. Ďalším stlačením sa zariadenie vypne.
5. Stlačte tlačidlo výberu misy (2,3, obr. B) a potom tlačidlo ručného nastavenia (24, obr. B).
6. Stlačením tlačidla na zvýšenie alebo zníženie teploty (9,10 alebo 9A,10A, obr. B, v závislosti od zvolenej zóny varenia) nastavte požadovanú prevádzkovú teplotu spotrebiča. Teplotu je možné meniť v 5-stupňových intervaloch od 60 do 200 °C.
7. Stlačením tlačidla na skrátenie alebo predĺženie času (7,8 alebo 7A,8A, obr. B, v závislosti od zvolenej zóny varenia) nastavte požadovaný čas varenia. Stlačenie tlačidla spôsobí zmenu o 1 minútu, k dispozícii je rozsah do 60 minút.

Pozor! Osvetlenie varnej komory sa vypne 3 minúty po jeho spustení. Ak ho chcete opäť zapnúť, stlačte tlačidlo podsvietenia (25, obr. B).

8. Môžete tiež využiť 10 automatických programov na jednoduché varenie – hranolky, klobása, mäkká zelenina, ryby, krevety, kuracie mäso, koláč, pizza, tvrdá zelenina, rebierka (14-23, obr. B). Po tom ak vyberiete misu, stlačte požadovaný program a

potom stlačte tlačidlo Start / Pause (6, obr. B). Informácie o programoch nájdete v podkapitole „Automatické programy“.

9. Keď je spotrebič v prevádzke, nepribližujte sa k výstupu vzduchu (3, obr. A) kvôli riziku popálenia.
10. Ak počas prevádzky spotrebiča vysuniete misu zásobníka za účelom premiešania prísad, zastaví sa jeho prevádzka v danej komore. Ak chcete obnoviť proces, zasuňte misu s košom späť do zariadenia.
11. Po skončení práce vyberte misu zo spotrebiča a preložte pripravované jedlo do inej nádoby.

Po uplynutí zvoleného času alebo po vypnutí spotrebiča sa jednotka začne ochladzovať a potom vydá zvukový signál a zastaví sa.

Varenie v režime Sync Cook

Tento režim umožňuje pripravovať dva rôzne jedlá súčasne. Po spustení spotrebiča stlačte tlačidlo SYNC COOK a potom vyberte zónu varenia a príslušný režim. Výber potvrdíte opätovným stlačením tlačidla SYNC COOK. Potom vyberte druhú zónu varenia a požadovaný režim. Výber nastavení dokončíte stlačením tlačidla START/PAUSE.

Varenie v režime Match Cook

V tomto režime spotrebič duplikuje nastavenia varenia z jednej zóny do druhej. Po spustení spotrebiča vyberte zónu varenia (I alebo II) a nastavte teplotu a čas varenia alebo použite jeden z automatických režimov. Potom stlačením tlačidla MATCH COOK skopírujte tieto nastavenia. Stlačením tlačidla START/PAUSE uložíte nastavenia a spustíte varenie. Pri studených potravinách predĺžte čas prevádzky spotrebiča približne o 3 minúty. Odporúča sa miešať prísady v koši každých 7-10 minút.

POZOR! Misa a kôš sú veľmi horúce. Ukladajte len na žiaruvzdorný povrch. Odstraňujte z telesa spotrebiča držaním rukoväte.

Automatické programy

Odporúčané hmotnosti potravín sú: 100-400 gramov.

Typ jedla:	Čas (min)	Teplota (°C)
Hranolky (14, obr. B)	20	200
Klobása (15, obr. B)	20	200
Mäkká zelenina (16, obr. B)	15	170
Ryby (17, obr. B)	20	180
Krevety (18, obr. B)	15	160
Kuracie mäso (19, obr. B)	20	200
Koláč (20, obr. B)	20	170
Pizza (21, obr. B)	18	170

Typ jedla:	Čas (min)	Teplota (°C)
Tvrdá zelenina (22, obr. B)	40	200
Tvrdé rebierka (23, obr. B)	25	200

Riešenie problémov

Problém	Možné príčiny	Riešenia
Spotrebič nefunguje.	• Zariadenie nie je pripojené k zdroju napájania. • Prevádzkový čas zariadenia nebol nastavený. • Misa s košom nie je vložená do výrobku alebo nie je úplne zasunutá.	• Pripojte zariadenie k zdroju napájania. • Čas nastavíte stlačením tlačidla skrátenia alebo predĺženia času a stlačte spínač. • Umiestnite misu do výrobku alebo upravte jej polohu.
Zložky nie sú dostatočne upечené.	• V košíku je príliš veľa ingrediencií. • Príliš nízka prevádzková teplota zariadenia. • Príliš krátky čas prevádzky zariadenia.	• Znížte počet ingrediencií v koši počas jedného používania zariadenia. • Zvýšte teplotu prevádzky zariadenia. • Predĺženie času prevádzky zariadenia.
Nerovnomerné vyprážanie ingrediencií.	Niektoré ingrediencie vyžadujú premiešavanie počas prevádzky spotrebiča približne každých 7-10 minút.	Pozri: bod 10 podkapitoly „Používanie“.

Čistenie a údržba

- Prístroj by sa mal čistiť po každom použití. Pred čistením sa uistite, že jednotka vychladla a bola odpojená od zdroja napájania.
- Na čistenie vonkajšej časti zariadenia použite vlhkú handričku a jemný čistiaci prostriedok.
- Kôš a misu čistite teplou vodou s jemným čistiacim prostriedkom pomocou mäkkej špongie alebo handričky. Na čistenie nepoužívajte kovové alebo ostré nástroje, ktoré môžu poškodiť teflónový povlak.
- Časti spotrebiča, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, môžete umývať v umývačke riadu.

Fotografie slúžia len na ilustračné účely, skutočný vzhľad výrobkov sa môže líšiť od vzhľadu na fotkách.



EN: The product complies with requirements of EU directives.

Pursuant to the Directive 2012/19/EU, this product is subject to selective collection. The product must not be disposed of along with domestic waste as it may pose a threat to the environment and human health. The worn-out product must be handed over to the electrics and electronics recycling center.

DE: Das Produkt stimmt mit den Richtlinien der Europäischen Union.

Gemäß der Richtlinie 2012/19/UE unterliegt das Produkt einer getrennten Sammlung. Das Produkt darf man nicht zusammen mit kommunalen Abfällen entsorgen, weil das die Gefahr für die Umwelt und die Gesundheit der Menschen bilden kann. Das verbrauchte Produkt soll man in einem entsprechenden Rücknahmepunkt für Elektro- und Elektronik-Altgeräte zurückgeben.

PL: Produkt zgodny z wymaganiami dyrektyw Unii Europejskiej.

Zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE, niniejszy produkt podlega zbiórce selektywnej. Produktu nie należy wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi, gdyż może stanowić on zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Zużyty produkt należy oddać do punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

IT: Prodotto conforme ai requisiti delle direttive dell'Unione Europea.

In conformità alla direttiva 2012/19/UE, questo prodotto è soggetto a raccolta differenziata. Il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici perché può costituire una minaccia per l'ambiente e la salute umana. Si prega di restituire il vecchio prodotto al punto di raccolta applicabile per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

FR: Le produit est conforme aux exigences des directives de l'Union européenne.

Conformément à la Directive 2012/19/UE, le présent produit est soumis à la collecte séparée. Il convient de ne pas jeter le produit avec les déchets ménagers, car il peut constituer un danger pour l'environnement et la santé humaine. Le produit usé devrait être remis au point de recyclage des appareils électriques et électroniques.

ES: El producto cumple los requisitos de las directivas de la Unión Europea.

De acuerdo con la Directiva 2012/19/UE, este producto está sujeto a recogida selectiva. El producto no debe eliminarse con los residuos municipales, ya que puede suponer una amenaza para el medio ambiente y la salud humana. Por favor, entrega el producto que ya no vayas a utilizar a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos.

NL: Product in overeenstemming met de eisen van de richtlijnen van de Europese Unie.

In overeenstemming met Richtlijn 2012/19/EU moet dit product gescheiden worden ingezameld. Het product mag niet met het huisvuil worden weggegooid omdat het een bedreiging kan vormen voor het milieu en de volksgezondheid. Lever uw oude product in bij het daarvoor bestemde inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

LT: Produktas atitinka Europos Sąjungos direktyvų reikalavimus.

Pagal 2012/19 / ES Direktyvą šis produktas yra rūšiuojamas. Produkto negalima išmesti su komunalinėmis atliekomis, nes tai gali kelti grėsmę aplinkai ir žmonių sveikatai. Panaudotą gaminį reikia nugabenti į elektros ir elektroninės įrangos perdirbimo punktą.

HR: Proizvod je sukladan propisima Direktive Europske Unije.

Sukladno Direktivi 2012/19/UE ovaj proizvod spada u selektivno skupljanje. Proizvod se ne smije bacati skupa s drugim komunalnim otpadom, jer može predstavljati prijetnju za okoliš i ljudsko zdravlje. Potrošeni proizvod je potrebno odnijeti u centar za zbrinjavanje električnih i elektroničkih uređaja.

CS: Produkt je v souladu s požadavky směrníc Evropské unie.

V souladu se směrnicí 2012/19/EU je tento produkt předmětem selektivního sběru. Produkt by neměl být vyhazován s komunálním odpadem, protože může představovat riziko pro životní prostředí a zdraví lidí. Vyřazený produkt je třeba odevzdat na sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

SK: Výrobok je v súlade s požiadavkami smerníc Európskej únie.

V súlad sa smernicou 2012/19/EÚ je tento výrobok predmetom selektívne zberu. Produkt od nemal byť vyhadzovaný s komunálnym odpadom, pretože môže predstavovať riziko pre životné prostredie a zdravie ľudí. Vyraďený produkt je potrebné odovzdať na zbernom mieste na recykláciu elektrické a elektronické zariadenia.

Szczegółowe warunki gwarancji dostępne są na stronie:
Detailed warranty conditions are available on the website:
Detaillierte Garantiebedingungen finden Sie auf der Website:
Le condizioni di garanzia dettagliate sono disponibili sul sito web:
Les conditions de garantie détaillées sont disponibles sur le site:
Las condiciones de garantía detalladas están disponibles en el sitio web:
Gedetailleerde garantievoorwaarden zijn beschikbaar op de website:
Íšsamias garantijos sąlygas galite rasti svetainėje:
Detaljni uvjeti jamstva dostupni su na web mjestu:
Podrobné podmínky záruky jsou dostupné na stránce:
Menej dôležitý podmienky záruka sú k dispozícii na webe :

www.zeegma.com

Thank you for purchasing our product!
Vielen Dank für den Kauf unseres Produkts!
Dziękujemy za zakup urządzenia naszej marki!
Grazie per aver acquistato il nostro dispositivo di marca
Merci d'avoir acheté notre produit!
¡Gracias por adquirir nuestro producto!
Bedankt voor het aanschaffen van ons product!
Dėkojame, kad įsigijote mūsų produktą!
Zahvaljujemo na kupnji našeg proizvoda!
Děkujeme za nákup zařízení naší značky!
Ďakujem za Váš nákup zariadenia našej Značky !

ZEEGMA

Home completed

www.zeegma.com