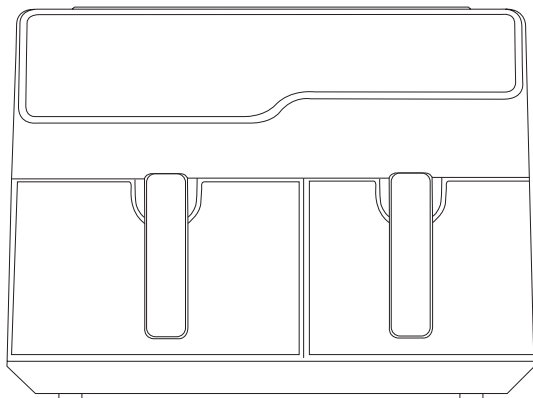
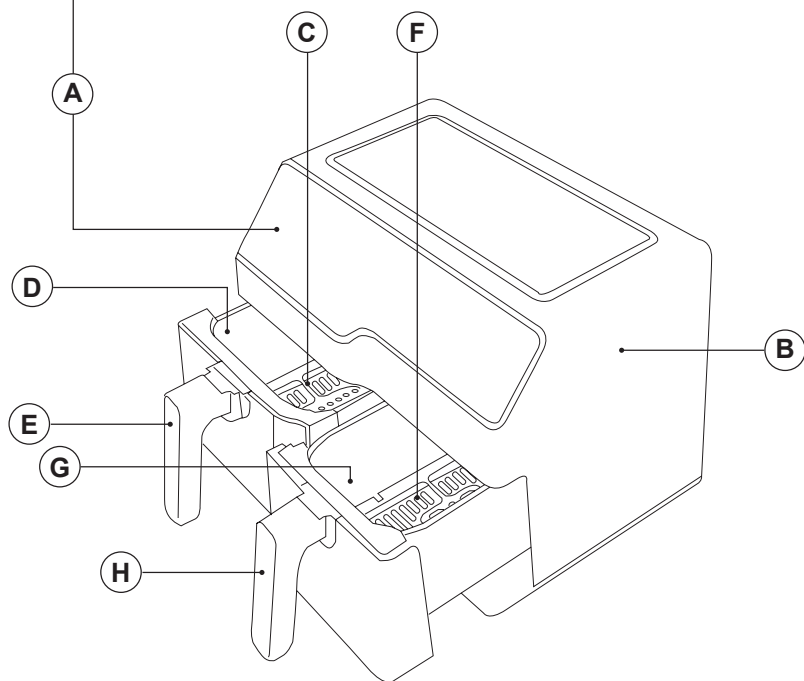
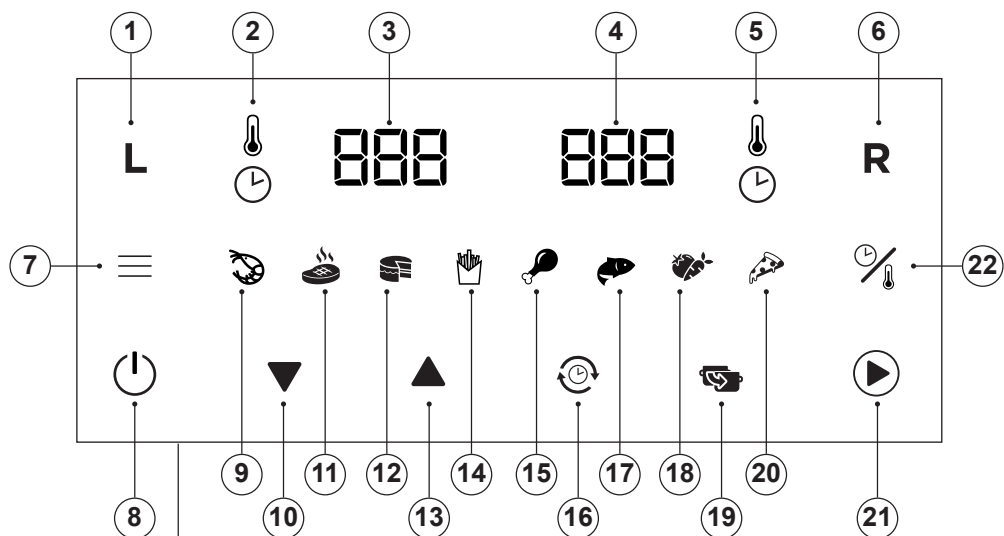


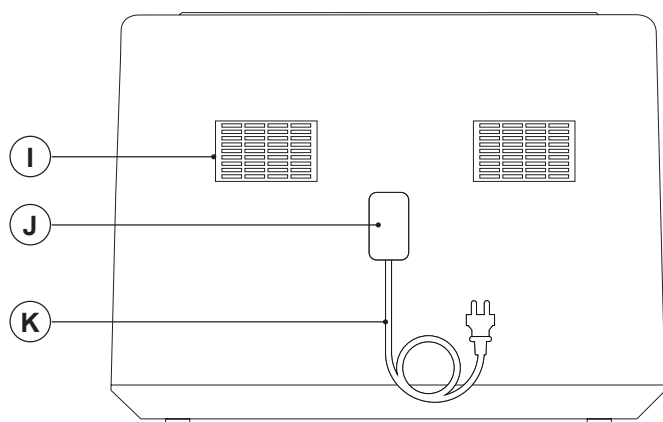


- EN. Instructions for use
- FR. Mode d'emploi
- DE. Gebrauchsanleitung
- IT. Istruzioni per l'uso
- ES. Instrucciones de uso
- PT. Instruções de uso
- NL. Gebruiksaanwijzing
- PL. Instrukcja obsługi
- EL. Οδηγίες χρήσης
- RU. Инструкция по применению
- RO. Instrucțiuni de utilizare
- BG. Инструкция за употреба
- CA. Instruccions d'ús
- DA. Brugsanvisning
- NO. Instruksjoner for bruk
- SV. Användningsinstruktioner
- FI. Käyttöohjeet
- TR. Kullanım için talimatlar
- HE. הוראות לשימוש



BXAF9000E





AIR FRYER BXAF9000E

Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a Black+Decker brand product.

Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

SAFETY ADVICE AND WARNINGS

- Read these instructions carefully before switching on the appliance, and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.
- Clean all the parts of the product that will be in contact with food before use, as indicated in the «Cleaning» section.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its

service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential-type environments;
 - bed and breakfast type environments.



CAUTION, Hot Surfaces.

- Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a mains socket rated at least 16 amperes.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- Do not use the appliance if the supply cord or the plug is damaged.
- Do not pull on the supply cord. Never use the supply cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the supply cord around the appliance.
- Check the state of the supply cord. If it is damaged it will increase the risk of electric shock.
- Do not allow the supply cord to hang freely or to come into contact with the appliance's hot surfaces.
- If the appliance enclosure breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not touch the plug with wet hands.
- For indoor use only.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance out in the rain or exposed to moisture. If water gets into the appliance, this will increase the risk of electric shock.
- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in use.
- Do not touch any heated part, as this may cause serious burns.

USE AND CARE

- Fully extend the appliance's supply cord before each use.
- Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance when empty.
- Do not move the appliance while in use.
- To keep the non-stick treatment in good condition, do not use metal or pointed utensils on it.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Do not store or transport the appliance if it is still hot.
- Never leave the appliance connected and unattended if it is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Do not force the appliance's work capacity.
- Use only utensils appropriate to support high temperatures.
- As a reference, in the annexed table you will find a recommendation on the cooking temperature and time for several meals.
- The product contains electronic elements and heating elements. Do not put it in water or wash with water.
- Do not cover the air inlet and outlet.
- To avoid burns, do not touch the inside of the product.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not damage, strongly pull or twist the supply cord. Do not use it to carry heavy loads or transform it, to avoid electric shock, fire and other accidents.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Please place the product 30 cm away from the wall or furniture to avoid any damage.

DESCRIPTION

- A Digital control panel
1. Left zone selector
 2. Left zone temperature/time indicator
 3. Left zone digital display
 4. Right zone digital display
 5. Right zone temperature/time indicator

6. Right zone selector
7. Program selector
8. On/Off selector
9. Shrimp program
10. Decrease selector
11. Steak program indicator
12. Cakes program indicator
13. Increase selector
14. Fries program indicator
15. Chicken program indicator
16. Synchro function selector
17. Fish program indicator
18. Vegetables program indicator
19. Match function selector
20. Pizza program indicator
21. Start/pause selector
22. Temperature/time selector

- B Main body
- C Left zone non-stick tray
- D Left zone frying pot
- E Left zone pot handle
- F Right zone non-stick tray
- G Right zone frying pot
- H Right zone pot handle
- I Air outlet
- J Supply cord housing
- K Supply cord

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE

- Make sure that the entire product's packaging has been removed.
- Please read carefully the "Safety advice and warnings" section before first use.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the «Cleaning» section.
- High temperature air will flow out through the outlet when the product is in use.

Note: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odour. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

USE

- Place the appliance on a stable, horizontal, even and heat-resistant surface.
- Unroll the supply cord completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Take the frying pot (D or G) out of the fryer carefully. Put the non-stick tray (C, F) in the pot (D,G).

Note: Manipulate the frying pot using the handle. Don't touch the pot when it's hot.

- Put the ingredients you want to fry inside the frying pot (D or G).
- Insert the frying pot inside the fryer.
- Turn on the appliance by pressing On/Off selector (8).
- Select the frying pot you want to set with the corresponding buttons (1 or 6).
- Select one of the 8 pre-set programs using the program selector (7).
- You can adjust the temperature and time with the corresponding buttons if necessary (10 and 13).
- When the time appears on the display you can adjust the time by increasing or decreasing minutes. The same happens with the temperature when this one it's showed on the display.
- If you prefer, you can set manually the temperature and time without choosing any pre-set program by using the corresponding buttons (10 and 13).

Note: If you want to change from time to temperature or the other way round on the display, you can do it by pressing the temperature/time selector button (22).

- Once the temperature and time are set, press the start/pause button (21) and the appliance will start cooking.

Note: If you need to stop the cooking process at any point, press the start/pause again.

Note: If you want to shake the ingredients, pull the frying pot out of the appliance by the handle and shake it. When pulling out the pot, the appliance will stop and when pushing it in again the appliance will continue cooking.

- Once the cooking time reaches its end, the appliance will beep 5 times and it will switch off automatically.
- Pull out the frying pot by the handle and place it over a plain surface able to work with high temperatures.

- **CAUTION:** Frying pot and food will be very HOT.
- Check if the food is well cooked.

Note: If the food is not well cooked, you only have to put the pot back in the fryer and program the timer to cook for a few more minutes.

- Take the food off the pot, avoiding the risk of burns.
- If the appliance is not cooking and you don't touch it for one minute, it will switch off automatically.
- If you want to switch off the appliance you just need to hold the On/Off button (8) for two seconds.

TIME AND TEMPERATURE

- You can change the time and temperature using the increase and decrease buttons.
- The timer changes 1 minute up or down for each press. If holding the button the time changes rapidly. Timer control range: 1-60 min.
- The temperature changes 5 °C up or down for each press. If holding the button the temperature changes rapidly. Temperature control range: 80 – 200 °C.

PRE-SET PROGRAMS

- This appliance has 8 pre-set programs.
- To select a program, press the program selector button (7) as many times as necessary.
- Selecting the start/pause button (21), it will start the cooking process.
- If you wish you can also change the temperature and time settings for the pre-set programs using the increase/decrease selectors (10,13).

Note: To change any settings while cooking, you don't need to pause the cooking process.

SYNCHRO FUNCTION

- If you want the cooking process of both pots to end at the same time, you can select the synchro function button (16).
- First set both pots, and then press the button (16) to activate the synchro function.
- Press the start/pause button (21) to start the cooking process.

MATCH FUNCTION

- If you want to use both pots for the same type of food, you can select the match function (19) and the same program will be used for both zones.
- For this function, first set the time and temperature on one pot, and then press the match function button (19).

Automatically the second pot will be set with same temperature and time.

- Press the start/pause button (21) to start the cooking process.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE

- Unplug the appliance from the mains.
- Let it cool down.
- Clean the appliance as it is explained on the «Cleaning» section.

SUPPLY CORD HOUSING

- This appliance has a supply cord housing situated on its posterior (J).

SAFETY THERMAL PROTECTOR

- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, disconnect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again seek authorised technical assistance.

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- No parts of this appliance are suitable for cleaning in the dishwasher. The pots and trays may be washed in hot soapy water.
- Dry all parts before its assembly and storage.

SERVICE

- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

ANOMALIES AND REPAIR

- Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests, you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: <https://www.blackanddecker.eu/>

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at <https://www.blackanddecker.eu/>

FOR EU PRODUCT VERSIONS AND/OR IN THE CASE THAT IT IS REQUESTED IN YOUR COUNTRY: ECOLOGY AND RECYCLABILITY OF THE PRODUCT

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers for each type of material.
- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.



This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE).

- This appliance complies with Directive 2014/35/EU on Low Voltage, Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65/EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the ecodesign requirements for energy-related products.
- Information regarding substances of very high concern (SVHC) according to the Regulation 1907/2006/EC (REACH): This product contains Triphenyl Phosphate, (substance SVHC), CAS Number: 115-86-6

Black & Decker® and BLACK+DECKER™ and the Black & Decker® and BLACK+DECKER™ logos are registered trademarks of The Black & Decker® Corporation and are used under licence. All rights reserved. Imported and Distributed by ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

RECOMMENDATION TABLE

Here you can find our recommendation on the time and temperature for frying different meals.

	LEFT ZONE			RIGHT ZONE			
MENU	Temp (°C)	Time (min)	Min-max (g)	Temp (°C)	Time (min)	Min-max (g)	SHAKE
Shrimps	180	15-20	100-700	180	15-20	100-400	X
Steak	200	10-15	100-500	200	10-15	100-300	Turn around
Cakes	160	18-20	1-9	160	18-20	1-5	
Fries	200	20-25	100-500	200	20-25	100-300	X
Chicken	200	20-25	100-600	200	20-25	100-350	Turn around
Fish	180	15-20	100-600	180	15-20	100-400	Turn around
Vegetables	160	13-15	100-500	160	13-15	100-300	Turn around
Pizza	180	15-25	-	180	15-25	-	

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	The frying pot is not well assembled in place.	Insert the pot into the machine again.
The food is not well cooked.	There is too much food in the pot.	Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batched are cooked more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see the "recommendation table").
	The set time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see the "recommendation table").
The ingredients are fried unevenly.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. (See the "recommendation table").
Fresh fries are not fried evenly.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. The fries should not be too thick.
	You did not rinse the potato sticks properly before frying them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
The snacks are not crispy enough.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
Fresh fries are not crispy enough.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.
Is not possible to slide the pot into the appliance properly.	There is too much food in the pot.	Reduce the amount of food in the pot.
	The pot is not placed in the appliance correctly.	Push the pot in horizontally and vertically until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pot. Make sure you clean the pot properly after each use.

FRITEUSE À AIR BXAF9000E

Cher Client,

Un grand merci d'avoir choisi d'acheter un produit de marque Black+Decker.

Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, outre sa parfaite conformité aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. Le non-respect de ces instructions peut être source d'accident.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen

d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que:
 - cuisine des employés dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - environnements de type chambres d'hôtes.



ATTENTION, Surfaces chaudes.

- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- Raccorder l'appareil à une prise de courant d'au moins 16 ampères.
- La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble électrique autour de l'appareil.
- Vérifier l'état du câble électrique de connexion. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- Ne pas laisser le cordon de connexion entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.

- Si le boîtier de l'appareil se brise, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.
- Pour une utilisation à l'intérieur uniquement.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou à un environnement humide. L'eau qui entre dans l'appareil augmente le risque de décharge électrique.
- Quand l'appareil est mis en marche, la température des surfaces accessibles peut être élevée.
- Éviter de toucher les parties chauffantes de l'appareil, vous pourriez gravement vous brûler.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement montés.
- N'utilisez pas l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est vide.
- Ne faites pas bouger l'appareil en cours de fonctionnement.
- Pour conserver le traitement anti-adhésif en bon état, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou pointus.
- Débrancher l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Conservez cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances
- Ne transportez pas l'appareil s'il est encore chaud.
- Ne laissez jamais l'appareil branché sans surveillance. Vous réduirez par la même occasion la consommation d'énergie et prolongerez la durée de vie de l'appareil.
- Ne forcez pas la capacité de travail de l'appareil.
- Utilisez uniquement des ustensiles conçus pour supporter des températures élevées.
- À titre d'orientation, le tableau en annexe fournit la température de cuisson et la durée de fonctionnement de l'appareil.
- Le produit contient des éléments électroniques et des éléments chauffants. Ne le mettez pas dans l'eau et ne pas le laver à l'eau.
- Ne pas couvrir l'entrée et la sortie d'air.
- Pour éviter les brûlures, ne touchez pas l'intérieur du produit.

- Ne remplissez pas le panier à frire d'huile, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne pas endommager, tirer fortement ou tordre le câble d'alimentation. Ne l'utilisez pas pour porter des charges lourdes ou pour le transformer, afin d'éviter les chocs électriques, les incendies et autres accidents.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Veuillez placer le produit à 30 cm du mur ou d'un meuble pour éviter tout dommage.

DESCRIPTION

- A Panneau de commande tactile
1. Sélecteur de zone gauche
 2. Indicateur de température/temps de la zone gauche
 3. Affichage numérique de la zone gauche
 4. Affichage numérique de la zone droite
 5. Indicateur de température/temps de la zone droite
 6. Sélecteur de zone droite
 7. Sélecteur de programme
 8. Sélecteur marche/arrêt
 9. Programme de crevettes
 10. Sélecteur de diminution
 11. Indicateur de programme de cuisson
 12. Indicateur de programme gâteaux
 13. Sélecteur d'augmentation
 14. Indicateur de programme pour les frites
 15. Indicateur de programme de poulet
 16. Sélecteur de fonction synchro
 17. Indicateur du programme de poisson
 18. Indicateur du programme des légumes
 19. Sélecteur de fonction de correspondance
 20. Indicateur de programme pizza
 21. Sélecteur marche/pause
 22. Sélecteur de température/temps
- B Corps principal
- C Plateau antiadhésif de la zone gauche
- D Panier à frire de la zone gauche
- E Poignée de panier à frire de la zone gauche
- F Plateau antiadhésif de la zone droite
- G Panier à frire de la zone droite
- H Poignée de panier à frire de la zone droite

- I Sortie d'air
- J Boîtier du câble d'alimentation
- K Câble d'alimentation

Dans le cas où votre modèle ne disposerait pas des accessoires décrits antérieurement, ceux-ci peuvent s'acquérir séparément auprès des services d'assistance technique.

MODE D'EMPLOI

AVANT L'UTILISATION

- Assurez-vous d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Veuillez lire attentivement la section "Conseils de sécurité et avertissements" avant la première utilisation.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les parties qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section « Nettoyage ».
- De l'air à haute température s'écoule par la sortie lorsque le produit est utilisé.

Remarque : Lorsque votre friteuse est mise en marche pour la première fois, elle peut dégager une légère fumée ou odeur. Ce phénomène est normal pour de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

UTILISATION

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, plane et résistante à la chaleur.
- Déroulez complètement le câble d'alimentation avant de le brancher.
- Branchez l'appareil au secteur.
- Retirez avec précaution le panier à frire (D ou G) de la friteuse. Placer le plateau antiadhésif (C, F) dans le panier à frire (D, G).

Remarque : Manipulez le panier à frire à l'aide de la poignée. Ne touchez pas le panier lorsqu'il est chaud.

- Placez les ingrédients à frire dans le panier (D ou G).
- Insérez le panier à frire à l'intérieur de la friteuse.
- Allumez l'appareil en appuyant sur le sélecteur On/Off (8).
- Sélectionnez le panier à frire que vous souhaitez régler à l'aide des boutons correspondants (1 ou 6).
- Sélectionnez l'un des 8 programmes pré-réglés à l'aide du sélecteur de programme (7).
- Si nécessaire, vous pouvez régler la température et la durée à l'aide des touches correspondantes (10 et 13).

- Lorsque l'heure apparaît à l'écran, vous pouvez l'ajuster en augmentant ou en diminuant les minutes. Il en va de même pour la température lorsque celle-ci est affichée sur l'écran.
- Si vous préférez, vous pouvez régler manuellement la température et l'heure sans choisir de programme préétabli en utilisant les touches correspondantes (10 et 13).

Remarque : Si vous souhaitez passer de l'heure à la température ou inversement sur l'écran, vous pouvez le faire en appuyant sur la touche de sélection température/heure (22).

- Une fois la température et la durée réglées, appuyez sur la touche start/pause (21) et l'appareil commencera à cuire.

Remarque : Si vous devez arrêter le processus de cuisson à n'importe quel moment, appuyez à nouveau sur la touche start/pause.

Remarque : Pour secouer les ingrédients, sortez le panier à frire de l'appareil par la poignée et secouez-le. Lorsque vous retirez le panier à frire, l'appareil s'arrête et lorsque vous l'enfoncez à nouveau, l'appareil poursuit la cuisson.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet 5 bips et s'éteint automatiquement.
- Sortez le panier à frire par la poignée et placez-la sur une surface plane capable de supporter des températures élevées.
- **ATTENTION** : Le panier à frire et ainsi que les aliments sont très chauds.
- Vérifiez que les aliments sont bien cuits.

Remarque : Si les aliments ne sont pas bien cuits, il suffit de remettre le panier dans la friteuse et de programmer la minuterie pour prolonger la cuisson de quelques minutes.

- Retirez les aliments de le panier, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Si l'appareil n'est pas en train de cuire et que vous ne le touchez pas pendant une minute, il s'éteint automatiquement.
- Pour éteindre l'appareil, il suffit de maintenir le bouton On/Off (8) enfoncé pendant deux secondes.

DURÉE ET TEMPÉRATURE

- Vous pouvez modifier l'heure et la température à l'aide des boutons d'augmentation et de diminution.
- La minuterie augmente ou diminue d'une minute à chaque pression. Si vous maintenez le bouton enfoncé, l'heure change rapidement. Plage de contrôle de la minuterie : 1-60 min.

- La température varie de 5 °C vers le haut ou vers le bas à chaque pression. Si l'on maintient le bouton enfoncé, la température change rapidement. Bouton de contrôle de la température 80 - 200 °C.

PROGRAMMES PRÉCONFIGURÉS

- Cet appareil dispose de 8 programmes préconfigurés.
- Pour sélectionner un programme, appuyez sur la touche de sélection de programme (7) autant de fois que nécessaire.
- En sélectionnant la touche start/pause (21), le processus de cuisson démarre.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez également modifier la température et la durée des programmes prééglés à l'aide des sélecteurs d'augmentation/diminution (10,13).

Remarque : Pour modifier les réglages en cours de cuisson, il n'est pas nécessaire d'interrompre le processus de cuisson.

FONCTION SYNCHRO

- Si vous souhaitez que le processus de cuisson des deux paniers à frire se termine en même temps, vous pouvez sélectionner la touche de fonction synchro (16).
- Réglez d'abord les deux paniers, puis appuyez sur le bouton (16) pour activer la fonction synchro.
- Appuyez sur la touche start/pause (21) pour lancer le processus de cuisson.

FONCTION DE CORRESPONDANCE

- Si vous souhaitez utiliser les deux paniers à frire pour le même type d'aliments, vous pouvez sélectionner la fonction de correspondance (19) et le même programme sera utilisé pour les deux zones.
- Pour cette fonction, réglez d'abord l'heure et la température sur un panier à frire, puis appuyez sur la touche de fonction de correspondance (19). Le deuxième panier sera automatiquement réglé à la même température et à la même heure.
- Appuyez sur la touche start/pause (21) pour lancer le processus de cuisson.

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL

- Débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Laissez-le refroidir.
- Nettoyez l'appareil comme il est expliqué dans la section « Nettoyage ».

BOÎTIER DU CÂBLE D'ALIMENTATION

- Cet appareil est équipé d'un logement pour le câble d'alimentation situé sur sa partie postérieure (J).

SÉCURITÉ THERMIQUE

- L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sûreté qui protège l'appareil de toute surchauffe.
- Si l'appareil se déconnecte tout seul et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique agréés.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil du secteur et attendez son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et laissez-le sécher.
- N'utilisez pas de solvants ou de produits dont le pH est acide ou basique, comme l'eau de Javel, ni de produits abrasifs, pour nettoyer l'appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passez sous un robinet.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Aucune des pièces de cet appareil ne peut être nettoyée au lave-vaisselle. Les paniers et les plateaux peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse.
- Avant son montage et stockage, veillez à bien sécher toutes les pièces.

GARANTIE

- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

ANOMALIES ET RÉPARATION

- En cas de panne, remettez l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Il est dangereux de tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil soi-même.

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit bénéficie de la reconnaissance et de la protection de la garantie légale conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devez vous adresser à l'un de nos services officiels d'assistance technique.

Vous pouvez trouver l'agence la plus proche en accédant au lien suivant : <https://www.blackanddecker.eu/>

Vous pouvez également demander des informations connexes en nous contactant.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour à l'adresse suivante : <https://www.blackanddecker.eu/>

**POUR LES VERSIONS UE DU PRODUIT ET/OU
EN FONCTION DE LA LÉGISLATION DU PAYS
D'INSTALLATION :**

ÉCOLOGIE ET RECYCLAGE DU PRODUIT

- Les matériaux constitutifs de l'emballage de cet appareil font partie d'un programme de collecte, de tri et de recyclage. Si vous souhaitez vous débarrasser du produit, merci de bien vouloir utiliser les conteneurs publics appropriés à chaque type de matériau.
- Le produit ne contient pas de substances concentrées susceptibles d'être considérées comme nuisibles à l'environnement.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous débarrasser de l'appareil, en fin de vie utile, celui-ci devra être déposé, en prenant les mesures adaptées, à un centre agréé pour la collecte et le tri des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

- Cet appareil est certifié conforme à la directive 2014/35/EU de basse tension, de même qu'à la directive 2014/30/EU en matière de compatibilité électromagnétique, à la directive 2011/65/EU relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la directive 2009/125/EC pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicable aux produits liés à l'énergie.
- Informations concernant les substances extrêmement préoccupantes (SVHC) conformément au règlement 1907/2006/CE (REACH) : Ce produit contient du phosphate de triphényle, (substance SVHC), numéro CAS : 115-86-6

Black & Decker® et BLACK+DECKER™ et les logos Black & Decker® et BLACK+DECKER™ sont des marques déposées de The Black & Decker® Corporation et sont utilisées sous licence. Tous droits réservés. Importé et distribué par ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

TABLEAU DE CONSEIL

Vous trouverez ici des temps de cuisson en fonction des aliments.

MENU	ZONE GAUCHE			ZONE DROITE			SECOUER
	Temp (°C)	Temps (min)	Min-max (g)	Temp (°C)	Temps (min)	Min-max (g)	
Crevettes	180	15-20	100-700	180	15-20	100-400	X
Filet	200	10-15	100-500	200	10-15	100-300	Faire demi-tour
Gâteaux	160	18-20	1-9	160	18-20	1-5	
Frites	200	20-25	100-500	200	20-25	100-300	X
Poulet	200	20-25	100-600	200	20-25	100-350	Faire demi-tour
Poisson	180	15-20	100-600	180	15-20	100-400	Faire demi-tour
Légumes	160	13-15	100-500	160	13-15	100-300	Faire demi-tour
Pizza	180	15-25	-	180	15-25	-	

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil à une prise de terre.
	Le panier à frire n'est pas bien assemblé en place.	Insérez à nouveau le panier dans la machine.
La nourriture n'est pas bien cuisée.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont cuits plus uniformément.
	La température sélectionnée est trop basse.	Réglez la touche de température sur la température souhaitée (voir le "tableau des recommandations").
	Le temps de pose est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis (voir le "tableau des recommandations").
Les ingrédients sont frits de manière inégale.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Lorsque les aliments sont superposés (par exemple, des frites), ils doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. (Voir le "tableau des recommandations").

Problème	Cause possible	Solution
Les frites fraîches ne sont pas frites uniformément.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture. Les frites ne doivent pas être trop épaisses.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les collations ne sont pas assez croustillantes.	Vous avez utilisé un type de collations destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement d'huile les collations pour un résultat plus croustillant.
Les frites fraîches ne sont pas assez croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
Il n'est pas possible de glisser correctement le panier dans l'appareil.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Réduisez la quantité d'aliments dans le panier à frire.
	Le panier n'est pas placé correctement dans l'appareil.	Poussez le panier horizontalement et verticalement jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'échappe dans le panier. L'huile produit une fumée blanche, et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat.
	Le panier contient encore des traces de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le panier. Assurez-vous de bien nettoyer le panier après chaque utilisation.

LUFTFRITTEUSE BXAF9000E

Lieber Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf eines Produkts der Marke Black+Decker entschieden haben.

Dank seiner Technologie, seines Designs und seiner Funktionsweise sowie der Tatsache, dass es die strengsten Qualitätsstandards übertrifft, können eine voll zufriedenstellende Nutzung und eine lange Produktlebensdauer gewährleistet werden.

SICHERHEITSHINWEISE UND WARNHINWEISE

- Lesen Sie diese Anleitung vor dem Einschalten des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Die Nichtbeachtung und Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu einem Unfall führen.
- Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Teile des Produkts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Abschnitt „Reinigung“ beschrieben.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die Gefahren verstehen beteiligt. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie zum Beispiel:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen;
 - Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.



VORSICHT, heiße Oberflächen.

- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Nennleistung von mindestens 16 Ampere an.
- Der Stecker des Gerätes muss richtig in die Steckdose passen. Verändern Sie den Stecker nicht. Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel. Benutzen Sie das Netzkabel niemals zum Anheben, Tragen oder Trennen des Geräts.
- Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
- Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Wenn es beschädigt ist, erhöht sich die Gefahr eines Stromschlags.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht frei hängen oder mit den heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommen.

- Wenn das Gehäuse des Geräts zerbricht, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.
- Nur für den Innengebrauch.
- Benutzen oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Gerät nicht im Regen stehen oder Feuchtigkeit aussetzen. Wenn Wasser in das Gerät eindringt, erhöht sich die Gefahr eines Stromschlags.
- Während des Betriebs des Geräts kann die Temperatur der zugänglichen Oberflächen hoch sein.
- Berühren Sie keine erhitzten Teile, da dies zu schweren Verbrennungen führen kann.

VERWENDUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts vor jedem Gebrauch vollständig aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Teile oder das Zubehör nicht richtig montiert sind.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das daran befestigte Zubehör defekt ist. Ersetzen Sie sie sofort.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
- Um die Antihafbeschichtung in gutem Zustand zu halten, verwenden Sie kein Metall oder spitze Utensilien darauf.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird und bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen.
- Bewahren Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen auf.
- Lagern oder transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist.
- Lassen Sie das Gerät niemals angeschlossen und unbeaufsichtigt, wenn es nicht verwendet wird. Das spart Energie und verlängert die Lebensdauer des Gerätes.
- Erzwingen Sie nicht die Arbeitsleistung des Geräts.
- Verwenden Sie nur Utensilien, die für hohe Temperaturen geeignet sind.
- Als Referenz finden Sie in der beigelegten Tabelle eine Empfehlung zur Gartemperatur und -zeit für mehrere Mahlzeiten.
- Das Produkt enthält elektronische Elemente und Heizelemente. Legen Sie es nicht ins Wasser und waschen Sie es nicht mit Wasser.
- Decken Sie den Lufteinlass und -auslass nicht ab.

- Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie nicht das Innere des Produkts.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies zu Brandgefahr führen kann.
- Beschädigen Sie das Netzkabel nicht, ziehen Sie es nicht zu stark und verdrehen Sie es nicht. Verwenden Sie es nicht zum Tragen schwerer Lasten oder zum Umwandeln, um Stromschläge, Brände und andere Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bitte platzieren Sie das Produkt 30 cm von der Wand oder Möbeln entfernt, um Schäden zu vermeiden.

BESCHREIBUNG

- A Digitales Bedienfeld
 1. Linker Zonenwähler
 2. Temperatur-/Zeitanzeige der linken Zone
 3. Digitalanzeige der linken Zone
 4. Digitalanzeige der rechten Zone
 5. Temperatur-/Zeitanzeige der rechten Zone
 6. Rechter Zonenwähler
 7. Programmwähler
 8. Ein/Aus-Wahlschalter
 9. Gamelenprogramm
 10. Auswahl verringern
 11. Steakprogrammanzeige
 12. Anzeige des Kuchenprogramms
 13. Erhöhen Sie den Selektor
 14. Pommes-Programmanzeige
 15. Anzeige für das Hähnchenprogramm
 16. Synchronfunktionswähler
 17. Anzeige des Fischprogramms
 18. Anzeige des Gemüseprogramms
 19. Match-Funktionsauswahl
 20. Anzeige des Pizzaprogramms
 21. Start-/Pause-Wahlschalter
 22. Temperatur-/Zeitwähler
- B Hauptkörper
- C Antihafbeschichtetes Tablett in der linken Zone
- D Brattopf für die linke Zone
- E Topfgriff für die linke Zone
- F Antihafbeschichtetes Tablett in der rechten Zone

- G Brattopf in der rechten Zone
- H Topfgriff in der rechten Zone
- I Luftauslass
- J Netzkabelgehäuse
- K Netzkabel

Sollte Ihr Gerätemodell nicht über die oben beschriebenen Zubehörteile verfügen, können Sie diese auch separat beim Technischen Kundendienst erwerben.

GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR GEBRAUCH

- Stellen Sie sicher, dass die gesamte Verpackung des Produkts entfernt wurde.
- Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch den Abschnitt „Sicherheitshinweise und Warnungen“ sorgfältig durch.
- Bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Abschnitt „Reinigung“ beschrieben.
- Wenn das Produkt verwendet wird, strömt Luft mit hoher Temperatur durch den Auslass aus.

Notiz: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal erhitzt wird, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist bei vielen Heizgeräten normal. Die Sicherheit Ihres Geräts wird dadurch nicht beeinträchtigt.

VERWENDEN

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, ebene und hitzebeständige Fläche.
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab, bevor Sie es einstecken.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Nehmen Sie den Frittiertopf (D oder G) vorsichtig aus der Fritteuse. Legen Sie das Antihaft-Tablett (C, F) in den Topf (D, G).

Notiz: Benutzen Sie den Griff, um den Brattopf zu manipulieren. Berühren Sie den Topf nicht, wenn er heiß ist.

- Geben Sie die Zutaten, die Sie frittieren möchten, in den Brattopf (D oder G).
- Setzen Sie den Frittiertopf in die Fritteuse ein.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter (8) drücken.
- Wählen Sie mit den entsprechenden Tasten (1 oder 6) den Brattopf aus, den Sie einstellen möchten.

- Wählen Sie mit dem Programmwähler (7) eines der 8 voreingestellten Programme aus.
- Temperatur und Zeit können Sie bei Bedarf mit den entsprechenden Tasten (10 und 13) anpassen.
- Wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, können Sie die Uhrzeit durch Erhöhen oder Verringern der Minuten anpassen. Das Gleiche passiert mit der Temperatur, wenn diese auf dem Display angezeigt wird.
- Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur und die Zeit manuell einstellen, ohne ein voreingestelltes Programm auszuwählen, indem Sie die entsprechenden Tasten (10 und 13) verwenden.

Notiz: Wenn Sie auf dem Display von Zeit zu Temperatur oder umgekehrt wechseln möchten, können Sie dies durch Drücken der Temperatur-/Zeit-Wahltaste (22) tun.

- Sobald Temperatur und Zeit eingestellt sind, drücken Sie die Start-/Pause-Taste (21) und das Gerät beginnt mit dem Garen.

Notiz: Wenn Sie den Garvorgang zu irgendeinem Zeitpunkt unterbrechen müssen, drücken Sie erneut die Start-/Pause-Taste.

Notiz: Wenn Sie die Zutaten schütteln möchten, ziehen Sie den Brattopf am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Beim Herausziehen des Topfes stoppt das Gerät, beim erneuten Hineinschieben kocht das Gerät weiter.

- Sobald die Garzeit abgelaufen ist, piept das Gerät fünfmal und schaltet sich automatisch ab.
- Ziehen Sie den Brattopf am Griff heraus und stellen Sie ihn auf eine ebene Fläche, die für hohe Temperaturen geeignet ist.
- **VORSICHT:** Brattopf und Essen werden sehr HEISS sein.
- Überprüfen Sie, ob das Essen gut gekocht ist.

Notiz: Wenn das Essen nicht gut gegart ist, müssen Sie nur den Topf wieder in die Fritteuse stellen und den Timer so programmieren, dass er noch ein paar Minuten gart.

- Nehmen Sie das Essen aus dem Topf, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Wenn das Gerät nicht kocht und Sie es eine Minute lang nicht berühren, schaltet es sich automatisch ab.
- Wenn Sie das Gerät ausschalten möchten, müssen Sie lediglich die Ein-/Aus-Taste (8) zwei Sekunden lang gedrückt halten.

ZEIT UND TEMPERATUR

- Sie können die Zeit und die Temperatur mit den Tasten zum Erhöhen und Verringern ändern.

- Der Timer ändert sich bei jedem Tastendruck um 1 Minute nach oben oder unten. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Zeit schnell. Timer-Steuerbereich: 1-60 Min.
- Bei jedem Tastendruck ändert sich die Temperatur um 5 °C nach oben oder unten. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell. Temperaturregelbereich: 80 – 200 °C.

VOREINGESTELLTE PROGRAMME

- Dieses Gerät verfügt über 8 voreingestellte Programme.
- Um ein Programm auszuwählen, drücken Sie so oft wie nötig die Programmwahltaste (7).
- Durch Auswahl der Start/Pause-Taste (21) wird der Garvorgang gestartet.
- Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur- und Zeiteinstellungen für die voreingestellten Programme auch mit den Wahlschaltern zum Erhöhen/Verringern (10, 13) ändern.

Notiz: Um während des Garvorgangs Einstellungen zu ändern, müssen Sie den Garvorgang nicht unterbrechen.

SYNCHRONFUNKTION

- Wenn Sie möchten, dass der Kochvorgang beider Töpfe gleichzeitig endet, können Sie die Synchronfunktionstaste (16) wählen.
- Stellen Sie zunächst beide Potis ein und drücken Sie dann die Taste (16), um die Synchronfunktion zu aktivieren.
- Drücken Sie die Start-/Pause-Taste (21), um den Garvorgang zu starten.

MATCH-FUNKTION

- Wenn Sie beide Töpfe für die gleichen Speisen verwenden möchten, können Sie die Match-Funktion (19) wählen und für beide Zonen wird das gleiche Programm verwendet.
- Stellen Sie für diese Funktion zunächst Zeit und Temperatur an einem Topf ein und drücken Sie dann die Match-Funktionstaste (19). Der zweite Topf wird automatisch auf die gleiche Temperatur und Zeit eingestellt.
- Drücken Sie die Start-/Pause-Taste (21), um den Garvorgang zu starten.

SOBALD SIE DAS GERÄT NICHT MEHR BENUTZEN

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Abkühlen lassen.
- Reinigen Sie das Gerät wie im Abschnitt „Reinigung“ beschrieben.

NETZKABELGEHÄUSE

- Dieses Gerät verfügt über ein Netzkabelgehäuse an der Rückseite (J).

SICHERHEITS-THERMOSCHUTZ

- Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsvorrichtung, die das Gerät vor Überhitzung schützt.
- Wenn sich das Gerät ausschaltet und sich nicht wieder einschaltet, trennen Sie es vom Stromnetz und warten Sie etwa 15 Minuten, bevor Sie es wieder anschließen. Wenn die Maschine nicht wieder startet, wenden Sie sich an einen autorisierten Techniker.

REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch mit ein paar Tropfen Spülmittel und trocknen Sie es anschließend ab.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Lösungsmittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Bleichmittel oder Scheuermittel.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und stellen Sie es niemals unter fließendes Wasser.
- Es empfiehlt sich, das Gerät regelmäßig zu reinigen und eventuelle Speisereste zu entfernen.
- Wenn sich das Gerät nicht in einem guten Sauberkeitszustand befindet, kann sich seine Oberfläche verschlechtern, was sich unweigerlich auf die Lebensdauer des Geräts auswirkt und die Verwendung unsicher machen könnte.
- Keine Teile dieses Geräts sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Die Töpfe und Tablettts können in heißem Seifenwasser gewaschen werden.
- Trocknen Sie alle Teile vor der Montage und Lagerung.

SERVICE

- Bei Missbrauch oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung erlischt die Garantie und die Haftung des Herstellers.

ANOMALIEN UND REPARATUR

- Wenn Probleme auftreten, bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten technischen Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät ohne Hilfe zu demontieren oder zu reparieren, da dies gefährlich sein kann.

GARANTIE UND TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG

TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Oliana,
25790, Spain

Dieses Produkt genießt die Anerkennung und den Schutz der gesetzlichen Garantie gemäß der geltenden Gesetzgebung. Um Ihre Rechte oder Interessen durchzusetzen, müssen Sie sich an einen unserer offiziellen technischen Hilfsdienste wenden.

Den nächstgelegenen finden Sie über den folgenden

Weblink: <https://www.blackanddecker.eu//>

Sie können entsprechende Informationen auch anfordern, indem Sie uns kontaktieren.

Sie können diese Bedienungsanleitung und ihre Aktualisierungen unter <https://www.blackanddecker.eu/> herunterladen.

FÜR EU-PRODUKTVERSIONEN UND/ODER FÜR DEN FALL, DASS DIES IN IHREM LAND ANGEFORDERT WIRD:

ÖKOLOGIE UND RECYCLINGFÄHIGKEIT DES PRODUKTS

- Die Materialien, aus denen die Verpackung dieses Geräts besteht, sind in einem Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem enthalten. Wenn Sie sie entsorgen möchten, verwenden Sie für jede Materialart die entsprechenden öffentlichen Behälter.
- Das Produkt enthält keine Konzentrationen von Stoffen, die als umweltschädlich angesehen werden könnten.



Dieses Symbol bedeutet, dass Sie das Produkt, wenn Sie es nach Ablauf seiner Lebensdauer entsorgen möchten, zu einem autorisierten Entsorgungsunternehmen für die getrennte Sammlung elektrischer und elektronischer Altgeräte (WEEE) bringen müssen.

- Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2014/35/EU über Niederspannung, der Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit, der Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und der Richtlinie 2009/125/EC zu den Ökodesign-Anforderungen für energieverbrauchsrelevante Produkte.
- Informationen zu besonders besorgniserregenden Stoffen (SVHC) gemäß der Verordnung 1907/2006/EG (REACH): Dieses Produkt enthält Triphenylphosphat (Stoff SVHC), CAS-Nummer: 115-86-6

Black & Decker® und BLACK+DECKER™ sowie die Black & Decker®- und BLACK+DECKER™-Logos sind eingetragene Marken der Black & Decker® Corporation und werden unter Lizenz verwendet. Alle Rechte vorbehalten. Importiert und vertrieben von ENGINEERING AND

EMPFEHLUNGSTABELLE

Hier finden Sie unsere Empfehlung zu Zeit und Temperatur zum Braten verschiedener Gerichte.

	LINKE ZONE			RECHTE ZONE			
SPEISEKARTE	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Min.-Max. (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Min.-Max. (g)	SHAKE
Garnelen	180	15-20	100-700	180	15-20	100-400	X
Steak	200	10-15	100-500	200	10-15	100-300	Umdrehen
Kuchen	160	18-20	1-9	160	18-20	1-5	
Fritten	200	20-25	100-500	200	20-25	100-300	X
Huhn	200	20-25	100-600	200	20-25	100-350	Umdrehen
Fisch	180	15-20	100-600	180	15-20	100-400	Umdrehen
Gemüse	160	13-15	100-500	160	13-15	100-300	Umdrehen
Pizza	180	15-25	-	180	15-25	-	

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Der Brattopf ist nicht richtig montiert.	Setzen Sie den Topf wieder in die Maschine ein.
Das Essen ist nicht gut zubereitet.	Es ist zu viel Essen im Topf.	Geben Sie kleinere Mengen Zutaten in den Topf. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gegart.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Temperaturschlüssel auf die gewünschte Temperatureinstellung ein (siehe „Empfehlungstabelle“).
	Die eingestellte Zeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe „Empfehlungstabelle“).
Die Zutaten werden ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Über- oder übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes Frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. (Siehe „Empfehlungstabelle“).
Frische Pommes Frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass diese beim Braten fest bleiben. Die Pommes sollten nicht zu dick sein.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstifte gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stifte zu entfernen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Snacks sind nicht knusprig genug.	Sie haben eine Art Snack verwendet, der in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden sollte.	Verwenden Sie Ofensnacks oder streichen Sie leicht etwas Öl auf die Snacks, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Frische Pommes sind nicht knusprig genug.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.
Der Topf lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	Es ist zu viel Essen im Topf.	Reduzieren Sie die Futtermenge im Topf.
	Der Topf ist nicht richtig im Gerät platziert.	Schieben Sie den Topf horizontal und vertikal hinein, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse fritieren, läuft eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Topf enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch die Erhitzung des Fetts im Topf. Stellen Sie sicher, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.

FRIGGITRICE AD ARIA BXAF9000E

Egregio cliente,

Grazie per aver scelto di acquistare un prodotto del marchio Black+Decker.

La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, oltre al fatto di aver superato le più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale e durevole soddisfazione.

CONSIGLI E AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.
- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- Questo apparato può essere utilizzato da persone che non ne conoscono il funzionamento, persone disabili o bambini di età superiore agli 8 anni, ma esclusivamente sotto la sorveglianza di un adulto o nel caso abbiano ricevuto le dovute istruzioni per utilizzarlo in completa sicurezza e ne comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

- Questo apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, da un suo agente di servizio o da personale con qualifiche simili, al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
 - aree di cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - cascine;
 - dai clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.



ATTENZIONE, Superfici calde.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche e il selettore di voltaggio corrispondano al voltaggio della rete.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente di almeno 16 ampere.
- Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non apportare alcuna modifica alla spina. Non usare adattatori.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- Non tiri il cavo di alimentazione. Non usare mai il cavo di alimentazione per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.
- Controlli lo stato del cavo di alimentazione. Se è danneggiato, aumenta il rischio di scosse elettriche.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda liberamente o entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.

- Se l'involucro dell'apparecchio si rompe, scolleghi immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica per evitare la possibilità di una scossa elettrica.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Solo per uso interno.
- Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.
- Non lasciare l'apparecchio sotto la pioggia o in luoghi umidi. Le infiltrazioni d'acqua aumentano il rischio di scariche elettriche.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Non toccare le parti riscaldate per non incorrere in gravi ustioni.

PRECAUZIONI D'USO

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Non utilizzi l'apparecchio se le parti o gli accessori non sono montati correttamente.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Sostituirli immediatamente.
- Non utilizzare l'apparecchio quando è vuoto.
- Non muovere l'apparecchio durante l'uso.
- Per conservare in buono stato il trattamento antiaderente, non utilizzare utensili metallici o appuntiti.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Non riporre, né trasportare l'apparecchio quando è ancora caldo.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si otterrà un risparmio energetico e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.
- Utilizzare solamente utensili in grado di sostenere alte temperature.
- Orientativamente, nella tabella allegata sono indicate una serie di ricette che comprendono la temperatura di cottura e il tempo di funzionamento dell'apparecchio.
- Il prodotto contiene elementi elettronici ed elementi di riscaldamento. Non immergerlo né lavarlo con acqua.
- Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria.
- Per evitare scottature, non toccare l'interno del prodotto.

- Non riempire il cestino di olio per evitare il rischio di incendio.
- Non danneggiare, tirare o torcere con forza il cavo di alimentazione. Non utilizzarlo per trasportare carichi pesanti o trasformarlo, per evitare scosse elettriche, incendi e altri incidenti.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, da un suo agente di servizio o da personale con qualifiche similari, al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- Posizionare il prodotto a 30 cm di distanza dalla parete o dai mobili per evitare danni.

DESCRIZIONE

- A Pannello di controllo digitale
1. Selettore di zona sinistro
 2. Indicatore di temperatura/ora della zona sinistra
 3. Display digitale della zona sinistra
 4. Display digitale della zona destra
 5. Indicatore di temperatura/ora della zona destra
 6. Selettore di zona destro
 7. Selettore di programma
 8. Selettore On/Off
 9. Programma per gamberi
 10. Selettore di diminuzione
 11. Indicatore del programma bistecca
 12. Indicatore del programma torte
 13. Selettore di aumento
 14. Indicatore del programma di patate fritte
 15. Indicatore di programma del pollo
 16. Selettore della funzione sincro
 17. Indicatore del programma per pesce
 18. Indicatore del programma per verdure
 19. Selettore della funzione di corrispondenza
 20. Indicatore del programma pizza
 21. Selettore avvio/pausa
 22. Selettore di temperatura/tempo
- B Corpo principale
- C Vassoio antiaderente zona sinistra
- D Cestino per friggere zona sinistra
- E Maniglia del cestino della zona sinistra
- F Vassoio antiaderente zona destra
- G Cestino per friggere zona destra
- H Maniglia del cestino zona destra

- I Uscita dell'aria
- J Alloggiamento del cavo di alimentazione
- K Cavo di alimentazione

Nel caso in cui il modello del Suo apparecchio non sia dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

MODALITÀ D'USO

PRIMA DELL'USO

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Prima del primo utilizzo, leggere attentamente la sezione "Avvertenze e consigli di sicurezza".
- Previamente al primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla «Pulizia».
- L'aria ad alta temperatura fuoriesce dall'uscita quando il prodotto è in uso.

Nota: Quando la friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, può emettere un leggero fumo o odore. Si tratta di un fenomeno normale per molti apparecchi di riscaldamento. Ciò non influisce sulla sicurezza dell'apparecchio.

USO

- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale, uniforme e resistente al calore.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione prima di attaccare la spina.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Estrarre con cautela il cestino per friggere (D o G) dalla friggitrice. Mettere il vassoio antiaderente (C, F) nel cestino (D, G).

Nota: Manipolare il cestino con la maniglia. Non toccare il cestino quando è caldo.

- Mettere gli ingredienti da friggere nel cestino (D o G).
- Inserire il cestino all'interno della friggitrice.
- Accendere l'apparecchio premendo il selettore On/Off (8).
- Selezionare il cestino di cottura che si desidera impostare con i pulsanti corrispondenti (1 o 6).
- Selezionare uno degli 8 programmi preimpostati utilizzando il selettore di programma (7).
- Se necessario, è possibile regolare la temperatura e l'ora con i pulsanti corrispondenti (10 e 13).

- Quando l'ora appare sul display, è possibile regolarla aumentando o diminuendo i minuti. Lo stesso accade con la temperatura quando questa viene visualizzata sul display.
- Se si preferisce, è possibile impostare manualmente la temperatura e l'ora senza scegliere alcun programma preimpostato, utilizzando i pulsanti corrispondenti (10 e 13).

Nota: Se si desidera passare dall'ora alla temperatura o viceversa sul display, è possibile farlo premendo il pulsante di selezione temperatura/ora (22).

- Una volta impostate la temperatura e l'ora, premere il pulsante di avvio/pausa (21) e l'apparecchio inizierà a cucinare.

Nota: Se si desidera interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento, premere nuovamente il tasto di avvio/pausa.

Nota: Per scuotere gli ingredienti, estrarre il cestino dall'apparecchio afferrandola per la maniglia e scuoterla. Quando si estrae il cestino, l'apparecchio si ferma e quando la si inserisce nuovamente l'apparecchio continua a cuocere.

- Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio emette 5 segnali acustici e si spegne automaticamente.
- Estrarre il cestino per la maniglia e posizionarla su una superficie piana in grado di lavorare ad alte temperature.
- **ATTENZIONE:** Il cestino e gli alimenti saranno molto CALDI.
- Controllare se il cibo è ben cotto.

Nota: Se il cibo non è ben cotto, basta rimettere il cestino nella friggitrice e programmare il timer per cuocere ancora qualche minuto.

- Togliere il cibo dal cestino, evitando il rischio di ustioni.
- Se l'apparecchio non sta cuocendo e non viene toccato per un minuto, si spegne automaticamente.
- Se si desidera spegnere l'apparecchio, è sufficiente tenere premuto il pulsante On/Off (8) per due secondi.

TEMPO E TEMPERATURA

- È possibile modificare l'ora e la temperatura utilizzando i pulsanti di aumento e diminuzione.
- Il timer aumenta o diminuisce di 1 minuto per ogni pressione. Tenendo premuto il pulsante, l'ora cambia rapidamente. Gamma di controllo del timer: 1-60 min.
- La temperatura aumenta o diminuisce di 5 °C per ogni pressione. Tenendo premuto il pulsante, la temperatura cambia rapidamente. Pulsante di controllo della temperatura 80 - 200 °C.

PROGRAMMI PREIMPOSTATI

- Questo apparecchio possiede 8 programmi predefiniti.
- Per selezionare un programma, premere il pulsante di selezione del programma (7) il numero di volte necessario.
- Selezionando il pulsante di avvio/pausa (21), si avvia il processo di cottura.
- Se lo si desidera, è possibile modificare le impostazioni della temperatura e dell'ora dei programmi preimpostati utilizzando i selettori di aumento/diminuzione (10,13).

Nota: Per modificare le impostazioni durante la cottura, non è necessario mettere in pausa il processo di cottura.

FUNZIONE SYNCHRO

- Se si desidera che il processo di cottura di entrambe i cestini si concluda contemporaneamente, è possibile selezionare il tasto funzione sincro (16).
- Impostare prima entrambi i cestini, quindi premere il pulsante (16) per attivare la funzione sincro.
- Premere il pulsante di avvio/pausa (21) per avviare il processo di cottura.

FUNZIONE DI CORRISPONDENZA

- Se si desidera utilizzare entrambe i cestini per lo stesso tipo di cibo, è possibile selezionare la funzione di corrispondenza (19) e lo stesso programma verrà utilizzato per entrambe le zone.
- Per questa funzione, impostare prima l'ora e la temperatura su un cestino, quindi premere il pulsante di funzione di corrispondenza (19). Automaticamente il secondo cestino verrà impostato con la stessa temperatura e lo stesso tempo.
- Premere il pulsante di avvio/pausa (21) per avviare il processo di cottura.

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Lasciare che si raffreddi.
- Pulisca l'apparecchio come spiegato nella sezione «Pulizia».

ALLOGGIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

- Questo apparecchio è dotato di un alloggiamento per il cavo di alimentazione situato sul lato posteriore (J).

PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA

- L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.

- Se l'apparecchio si sconnette da solo e non si riconnette, scollegarlo dalla presa e attendere circa 15 minuti prima di collegarlo nuovamente. Se ancora non funziona, rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato.

PULIZIA

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e attendere che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- Nessuna delle parti di questo apparecchio è adatta alla pulizia in lavastoviglie. I cestini e le vaschette possono essere lavati in acqua calda e sapone.
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

SERVIZIO

- Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.

ANOMALIE E RIPARAZIONI

- In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o di riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.

GARANZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto gode del riconoscimento e della tutela della garanzia legale in conformità alla normativa vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, deve rivolgersi a uno dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

È possibile trovare quello più vicino accedendo al seguente link web: <https://www.blackanddecker.eu/>

Può anche richiedere informazioni correlate contattandoci.

È possibile scaricare questo manuale di istruzioni e i relativi aggiornamenti all'indirizzo <https://www.blackanddecker.eu/>.

**PER I PRODOTTI DELL'UNIONE EUROPEA E/O NEL
CASO IN CUI SIA PREVISTO DALLA LEGISLAZIONE
DEL SUO PAESE DI ORIGINE
PRODOTTO ECOLOGICO E RICICLABILE**

- I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono compresi in un sistema di raccolta, classificazione e riciclaggio degli stessi. Per lo smaltimento, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
- Il prodotto non contiene concentrazioni di sostanze considerate dannose per l'ambiente.



Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, occorre depositarlo presso un ente di smaltimento autorizzato alla raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

- Questo apparecchio rispetta la Direttiva 2014/35/EU di Bassa Tensione, la Direttiva 2014/30/EU di Compatibilità Elettromagnetica, la Direttiva 2011/65/EU sui limiti d'impiego di determinate sostanze pericolose negli apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/EC riguardante l'Ecodesign dei prodotti che consumano energia.
- Informazioni sulle sostanze estremamente preoccupanti (SVHC) secondo il Regolamento 1907/2006/CE (REACH): Questo prodotto contiene fosfato di trifenile (sostanza SVHC), numero CAS: 115-86-6

Black & Decker® e BLACK+DECKER™ e i loghi Black & Decker® e BLACK+DECKER™ sono marchi registrati di The Black & Decker® Corporation e sono utilizzati su licenza. Tutti i diritti riservati. Importato e distribuito da ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

TABELLA DI RACCOMANDAZIONI

Forniamo alcuni consigli orientativi per la cottura di vari alimenti.

	ZONA SINISTRA			ZONA DESTRA			
MENU	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Min-max (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Min-max (g)	AGITARE
Gamberetti	180	15-20	100-700	180	15-20	100-400	X
Filetti	200	10-15	100-500	200	10-15	100-300	Girare intorno
Torte	160	18-20	1-9	160	18-20	1-5	
Patatine fritte	200	20-25	100-500	200	20-25	100-300	X
Pollo	200	20-25	100-600	200	20-25	100-350	Girare intorno
Pesce	180	15-20	100-600	180	15-20	100-400	Girare intorno
Verdure	160	13-15	100-500	160	13-15	100-300	Girare intorno
Pizza	180	15-25	-	180	15-25	-	

ITALIANO

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Collegare l'apparecchio a una presa con presa a terra.
	Il cestino per friggere non è ben montato.	Inserire nuovamente il cestino nella macchina.
Il cibo non è ben cucinato.	C'è troppo cibo nel cestino.	Metta nel cestino piccoli lotti di ingredienti. I lotti più piccoli vengono cotti in modo più uniforme.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Impostare il tasto della temperatura sulla temperatura desiderata (vedere la "tabella delle raccomandazioni").
	Il tempo di posa è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di preparazione richiesto (vedere la "tabella delle raccomandazioni").
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio, le patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione. (Si veda la "tabella delle raccomandazioni").
Le patatine fresche non sono fritte in modo uniforme.	Non avete usato il tipo di patata giusto.	Utilizzi patate fresche e si assicuri che rimangano sode durante la frittura. Le patatine non devono essere troppo spesse.
	Non avete sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Sciacqui bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dalla parte esterna dei bastoncini.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Gli snack non sono abbastanza croccanti.	Ha utilizzato un tipo di snack destinato ad essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Utilizzi degli snack da forno o spennelli leggermente dell'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Le patatine fresche non sono abbastanza croccanti.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.	Si assicuri di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagli i bastoncini di patate più piccoli per un risultato più croccante.
		Aggiunga un po' più di olio per un risultato più croccante.
Non è possibile inserire correttamente il cestino nell'apparecchio.	C'è troppo cibo nel cestino.	Ridurre la quantità di cibo nel cestino.
	Il cestino non è stata inserita correttamente nell'apparecchio.	Spingere il cestino in orizzontale e in verticale finché non si sente un clic.
L'apparecchio emette un fumo bianco.	Si preparano ingredienti grassi.	Quando frigge ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce del cestino. L'olio produce fumo bianco e il cestino potrebbe riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato.
	Nel cestino ci sono resti di grasso di precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si scalda nel cestino. Assicuratevi di pulire bene il cestino dopo ogni utilizzo.

FREIDORA DE AIRE BXAF9000E

Distinguido cliente,

Muchas gracias por elegir comprar un producto de la marca Black+Decker.

Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

CONSEJOS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- Lea atentamente estas instrucciones antes de poner en marcha el aparato y consérvelas para futuras consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio

de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - habitaciones de huéspedes.



PRECAUCIÓN, Superficie caliente.

- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- Conectar el aparato a una toma de corriente que soporte como mínimo 16 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- No tirar del cable de alimentación. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión cuelgue libremente ni que entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Si se rompe la carcasa del aparato, desconectar inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.

- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- Solo para uso en interiores.
- No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- No exponer el aparato a la lluvia o condiciones de humedad. El agua que entre en el aparato aumentará el riesgo de choque eléctrico.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- No tocar las partes calefactadas del aparato, ya que pueden provocar quemaduras.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- Antes de cada uso, extienda completamente el cable de alimentación del aparato.
- No use el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No use el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No utilice el aparato si está vacío.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- Para conservar el tratamiento antiadherente en buen estado, no utilice sobre él utensilios metálicos o punzantes.
- Desenchufe el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Guarde este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento
- No guarde ni transporte el aparato si todavía está caliente.
- No deje nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además, ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- No fuerce la capacidad de trabajo del aparato.
- Utilice solamente utensilios apropiados para soportar altas temperaturas.
- Como orientación, en la tabla anexa se indican una serie de recetas que incluyen la temperatura de cocción y el tiempo de funcionamiento del aparato.
- El producto contiene elementos electrónicos y elementos calefactores. No lo introduzca en agua ni lo lave con agua.
- No cubra la entrada ni la salida de aire.
- Para evitar quemaduras, no toque el interior del producto.
- No llene la cesta de aceite, ya que podría provocar un riesgo de incendio.

- No dañe, tire con fuerza ni retuerza el cable de alimentación. No la utilice para transportar cargas pesadas ni la transforme, para evitar descargas eléctricas, incendios y otros accidentes.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
- Por favor, coloque el producto a 30 cm de la pared o de los muebles para evitar cualquier daño.

DESCRIPCIÓN

- A Panel de control digital
 1. Selector de zona izquierda
 2. Indicador de temperatura/tiempo de la zona izquierda
 3. Pantalla digital de la zona izquierda
 4. Pantalla digital de la zona derecha
 5. Indicador de temperatura/tiempo de la zona derecha
 6. Selector de zona derecha
 7. Selector de programa
 8. Selector de encendido/apagado
 9. Programa de gambas
 10. Selector de disminución
 11. Indicador del programa de filetes
 12. Indicador del programa de pasteles
 13. Selector de aumento
 14. Indicador del programa de patatas fritas
 15. Indicador del programa de pollo
 16. Selector de función sincro
 17. Indicador del programa de pescado
 18. Indicador del programa de verduras
 19. Selector de función de coincidencia
 20. Indicador del programa de pizzas
 21. Selector de inicio/pausa
 22. Selector de temperatura/tiempo
- B Cuerpo principal
- C Bandeja antiadherente de la zona izquierda
- D Cesta de la zona izquierda
- E Asa de la cesta de la zona izquierda
- F Bandeja antiadherente de la zona derecha
- G Cesta de la zona derecha
- H Asa de la cesta de la zona derecha

- I Salida de aire
- J Alojamiento del cable de alimentación
- K Cable de alimentación

En caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

MODO DE EMPLEO

NOTAS PREVIAS AL USO

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Lea atentamente la sección "Consejos de seguridad y advertencias" antes de utilizarla por primera vez.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de «Limpieza».
- El aire a alta temperatura saldrá por la salida cuando el producto esté en uso.

Nota: Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta a la seguridad de su aparato.

USO

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, uniforme y resistente al calor.
- Desenrolle completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufe el aparato a la red eléctrica.
- Saque con cuidado la cesta (D o G) de la freidora. Coloque la bandeja antiadherente (C, F) en la cesta (D, G).

Nota: Manipule la cesta utilizando el asa. No toque la cesta cuando esté caliente.

- Ponga los ingredientes que quiera freír dentro de la cesta (D o G).
- Introduzca la cesta dentro de la freidora.
- Encienda el aparato pulsando el selector de encendido/apagado (8).
- Seleccione la cesta que desea ajustar con los botones correspondientes (1 ó 6).
- Seleccione uno de los 8 programas preestablecidos mediante el selector de programas (7).
- Si es necesario, puede ajustar la temperatura y el tiempo con los botones correspondientes (10 y 13).

- Cuando aparezca la hora en la pantalla podrá ajustar el tiempo aumentando o disminuyendo los minutos. Lo mismo ocurre con la temperatura cuando ésta se muestra en la pantalla.
- Si lo prefiere, puede ajustar manualmente la temperatura y la hora sin elegir ningún programa preestablecido utilizando los botones correspondientes (10 y 13).

Nota: Si desea cambiar de la hora a la temperatura o al revés en la pantalla, puede hacerlo pulsando el botón selector de temperatura/tiempo (22).

- Una vez ajustados la temperatura y el tiempo, pulse el botón de inicio/pausa (21) y el aparato empezará a cocinar.

Nota: Si necesita detener el proceso de cocción en cualquier momento, pulse de nuevo el botón de inicio/pausa.

Nota: Para agitar los ingredientes, saque la cesta del aparato por el asa y agítela. Al sacar la cesta, el aparato se detendrá y al volver a introducirla, el aparato seguirá cocinando.

- Cuando el tiempo de cocción llegue a su fin, el aparato emitirá 5 pitidos y se apagará automáticamente.
- Saque la cesta por el asa y colóquela sobre una superficie lisa capaz de trabajar con altas temperaturas.
- **ATENCIÓN:** La cesta y los alimentos estarán muy CALIENTES.
- Compruebe si la comida está bien cocinada.

Nota: Si la comida no está bien cocinada, sólo tiene que volver a meter la cesta en la freidora y programar el temporizador para que cueza unos minutos más.

- Retire los alimentos de la cesta, evitando el riesgo de quemaduras.
- Si el aparato no está cocinando y no lo toca durante un minuto, se apagará automáticamente.
- Si desea apagar el aparato, sólo tiene que mantener pulsado el botón de encendido/apagado (8) durante dos segundos.

TIEMPO Y TEMPERATURA

- Puede modificar la hora y la temperatura con los botones de aumento y disminución.
- El temporizador cambia 1 minuto hacia arriba o hacia abajo por cada pulsación. Si mantiene pulsado el botón, la hora cambia rápidamente. Rango de control del temporizador: 1-60 min.
- La temperatura cambia 5 °C hacia arriba o hacia abajo en cada pulsación. Si mantiene pulsado el botón, la

temperatura cambia rápidamente. Botón de control de temperatura 80 – 200 °C.

PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

- Este aparato dispone de 8 programas preestablecidos.
- Para seleccionar un programa, pulse el botón selector de programas (7) tantas veces como sea necesario.
- Al pulsar el botón de inicio/pausa (21), se iniciará el proceso de cocción.
- Si lo desea, también puede modificar los ajustes de temperatura y tiempo de los programas preajustados utilizando los selectores de aumento/disminución (10,13).

Nota: Para cambiar cualquier ajuste mientras cocina, no necesita pausar el proceso de cocción.

FUNCIÓN SINCRO

- Si desea que el proceso de cocción de ambas cestas finalice al mismo tiempo, puede seleccionar el botón de función sincro (16).
- Primero ajuste ambas cestas y, a continuación, pulse el botón (16) para activar la función de sincronización.
- Pulse el botón de inicio/pausa (21) para iniciar el proceso de cocción.

FUNCIÓN DE COINCIDENCIA

- Si desea utilizar ambas cestas para el mismo tipo de comida, puede seleccionar la función de coincidencia (19) y se utilizará el mismo programa para ambas zonas.
- Para esta función, ajuste primero la hora y la temperatura en una cesta y, a continuación, pulse el botón de función de coincidencia (19). Automáticamente la segunda cesta se ajustará con la misma temperatura y tiempo.
- Pulse el botón de inicio/pausa (21) para iniciar el proceso de cocción.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO

- Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Deje que se enfríe.
- Limpie el aparato como se explica en el apartado "Limpieza".

ALOJAMIENTO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

- Este aparato dispone de un alojamiento para el cable de alimentación situado en su parte posterior (J).

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD

- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- Si el aparato se desconecta por sí mismo y no vuelve a conectarse, proceder a desenchufarlo de la red, esperar

unos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato de la red y déjelo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpie el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido, ni lo coloque bajo el grifo.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Ninguna de las piezas de este aparato es apta para su limpieza en el lavavajillas. Las cestas y las bandejas pueden lavarse en agua caliente jabonosa.
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

SERVICIO

- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

- En caso de avería lleve el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y la protección de la garantía legal de acuerdo con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses, debe dirigirse a cualquiera de nuestros servicios oficiales de asistencia técnica.

Puede encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <https://www.blackanddecker.eu/>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <https://www.blackanddecker.eu/>.

PARA LAS VERSIONES EU DEL PRODUCTO Y/O EN EL CASO DE QUE EN SU PAÍS APLIQUE:

ECOLOGÍA Y RECICLABILIDAD DEL PRODUCTO

- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.



Este símbolo significa que, si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

- Este aparato cumple con la Directiva 2014/35/EU de Baja Tensión, con la Directiva 2014/30/EU de Compatibilidad Electromagnética, con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y con la Directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía
- Información relativa a las sustancias extremadamente preocupantes (SVHC) según el Reglamento 1907/2006/CE (REACH). Este producto contiene fosfato de trifenilo, (sustancia SVHC), número CAS: 115-86-6

Black & Decker® y BLACK+DECKER™ y los logotipos de Black & Decker® y BLACK+DECKER™ son marcas registradas de The Black & Decker® Corporation y se utilizan bajo licencia. Todos los derechos reservados. Importado y distribuido por ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

TABLA DE RECOMENDACIONES

Aquí puede orientarse para las cocciones de diferentes alimentos.

MENÚ	ZONA IZQUIERDA			ZONA DERECHA			AGITAR
	Temp (°C)	Tiempo (min)	Mínimo-máximo (g)	Temp (°C)	Tiempo (min)	Mínimo-máximo (g)	
Gambas	180	15-20	100-700	180	15-20	100-400	X
Filetes	200	10-15	100-500	200	10-15	100-300	Dar la vuelta
Pasteles	160	18-20	1-9	160	18-20	1-5	
Patatas fritas	200	20-25	100-500	200	20-25	100-300	X
Pollo	200	20-25	100-600	200	20-25	100-350	Dar la vuelta
Pescado	180	15-20	100-600	180	15-20	100-400	Dar la vuelta
Verduras	160	13-15	100-500	160	13-15	100-300	Dar la vuelta
Pizza	180	15-25	-	180	15-25	-	

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte al aparato a un enchufe con toma de tierra.
	La cesta no está bien montada en su sitio.	Vuelva a introducir la cesta en la máquina.
La comida no está bien cocinada.	Hay demasiada comida en la cesta.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se cuecen de forma más uniforme.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Ajuste la tecla de temperatura a la temperatura deseada (consulte la "tabla de recomendaciones").
	El tiempo establecido es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación necesario (véase la "tabla de recomendaciones").
Los ingredientes se frien de forma desigual.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Cuando los alimentos se encuentran unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) se tienen que agitar a mitad del tiempo de preparación. (Véase la "tabla de recomendaciones").
Las patatas fritas frescas no se frien uniformemente.	No está usando el tipo de patata correcto.	Use patatas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la fritura. Las patatas fritas no deben ser demasiado gruesas.
	No enjuagó bien los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuague bien las patatas para quitarles el almidón del exterior.
Los aperitivos no son lo suficientemente crujientes.	Se utilizó un tipo de aperitivo destinado a ser preparado en una freidora tradicional.	Use aperitivos de horno o cepille ligeramente un poco de aceite sobre los aperitivos para un resultado más crujiente.
Las patatas fritas frescas no están lo suficientemente crujientes.	Que las patatas queden crujientes depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas.	Asegúrese de secar bien las patatas antes de agregar el aceite.
		Corte las patatas más finas para un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para un resultado más crujiente.
No es posible deslizar la cesta en el aparato correctamente.	Hay demasiada comida en la cesta.	Reduzca la cantidad de comida en la cesta.
	La cesta no está colocada correctamente en el aparato.	Empuje la cesta horizontal y verticalmente hasta que oiga un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasos.	Cuando fría ingredientes grasos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la cesta. El aceite produce humo blanco y la cesta puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado.
	La cesta todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la cesta. Asegúrese de limpiar la cesta correctamente después de cada uso.

FRITADEIRA DE AR QUENTE BXAF9000E

Caro cliente,

Muito obrigado por escolher comprar um produto da marca Black+Decker.

A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantir-lhe-ão uma total satisfação durante muito tempo.

CONSELHOS E AVISOS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guarde-o para consultas futuras. A não observância e cumprimento destas instruções pode resultar em acidente.
- Antes da primeira utilização, limpe todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas não familiarizadas com a sua utilização, pessoas incapacitadas ou crianças a partir dos 8 anos, desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos que este acarreta. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador

externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, ou pelo seu representante ou por pessoal qualificado, a fim de evitar situações de perigo.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, como por exemplo:
 - áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de quinta;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - ambientes de tipo cama e pequeno-almoço.



CUIDADO, Superfícies quentes.

- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a tensão indicada na placa de características corresponde à tensão da rede.
- Ligue o aparelho a uma tomada elétrica de pelo menos 16 amperes.
- A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente elétrica. Nunca modifique a ficha. Não use adaptadores de ficha.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados.
- Não puxe pelo cabo de alimentação. Nunca utilize o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho da corrente.
- Não enrole o cabo de alimentação no aparelho.
- Verifique o estado do cabo de alimentação. Se estiver danificado, aumentará o risco de choque elétrico.
- Não permitir que o cabo de alimentação fique pendurado livremente ou que entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- Se o invólucro do aparelho quebrar, desconecte imediatamente o aparelho da rede elétrica para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Não toque na ficha de ligação com as mãos molhadas.
- Apenas para uso interno.
- Não utilize nem guarde o aparelho ao ar livre.
- Não exponha o aparelho à chuva ou a condições de humidade. A água que entrar no aparelho aumentará o risco de choque elétrico.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está a ser utilizado.
- Não toque em nenhuma parte aquecida, pois isto pode causar queimaduras graves.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem devidamente encaixados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- Não use o aparelho vazio.
- Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Para manter o tratamento antiaderente em bom estado, não utilize utensílios metálicos ou pontiagudos sobre o mesmo.
- Desligue o aparelho da corrente quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que tenham falta de experiência e conhecimento.
- Não guarde nem desloque o aparelho se ainda estiver quente.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Não force a capacidade de trabalho do aparelho.
- Utilize apenas utensílios apropriados para suportar altas temperaturas.
- Para orientação, na tabela em anexo são indicadas uma série de receitas que incluem a temperatura de confeção e o tempo de funcionamento do aparelho.
- O produto contém elementos eletrónicos e elementos de aquecimento. Não o coloque dentro de água nem o lave com água.
- Não tape a entrada e a saída de ar.
- Para evitar queimaduras, não toque no interior do produto.

- Não enche o cesto com óleo, pois pode provocar um risco de incêndio.
- Não danifique, puxe ou torça fortemente o cabo de alimentação. Não o utilize para transportar cargas pesadas nem o transforme, para evitar choques eléctricos, incêndios e outros acidentes.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, ou pelo seu representante ou por pessoal qualificado, a fim de evitar situações de perigo.
- Para evitar danos, coloque o produto a 30 cm de distância da parede ou dos móveis.

DESCRIÇÃO

- A Pannel de controlo digital
1. Seletor de zona esquerda
 2. Indicador de temperatura/tempo da zona esquerda
 3. Ecrã digital da zona esquerda
 4. Ecrã digital da zona direita
 5. Indicador de temperatura/tempo da zona direita
 6. Seletor de zona direita
 7. Seletor de programas
 8. Seletor de ligar/desligar
 9. Programa camarão
 10. Seletor de diminuição
 11. Indicador do programa de bifes
 12. Indicador do programa de bolos
 13. Seletor de aumento
 14. Indicador do programa de batatas fritas
 15. Indicador do programa de frango
 16. Seletor de função sincronizada
 17. Indicador do programa de peixe
 18. Indicador do programa de legumes
 19. Seletor de função de correspondência
 20. Indicador do programa de pizza
 21. Seletor de início/pausa
 22. Seletor de temperatura/tempo
- B Corpo principal
- C Tabuleiro antiaderente da zona esquerda
- D Frigideira da zona esquerda
- E Alça do cesto da zona esquerda
- F Tabuleiro antiaderente da zona direita
- G Frigideira de zona direita
- H Alça do cesto da zona direita

- I Saída de ar
- J Caixa do cabo de alimentação
- K Cabo de alimentação

Caso o seu modelo de aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

MODO DE UTILIZAÇÃO

NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO

- Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Leia atentamente a secção "Conselhos e avisos de segurança" antes da primeira utilização.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de «Limpeza».
- O ar a altas temperaturas sairá pela saída quando o produto estiver a ser utilizado.

Nota: Quando a frigideira é aquecida pela primeira vez, pode emitir um ligeiro fumo ou odor. Isto é normal em muitos aparelhos de aquecimento. Isto não afeta a segurança do seu aparelho.

UTILIZAÇÃO

- Colocar o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal, plana e resistente ao calor.
- Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de o ligar à tomada.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- Retire cuidadosamente a frigideira (D ou G) da fritadeira. Colocar o tabuleiro antiaderente (C, F) no cesto (D, G).

Nota: Manipule a frigideira com a alça da frigideira. Não toque no cesto enquanto este estiver quente.

- Coloque os ingredientes que pretende fritar na frigideira (D ou G).
- Introduzir a frigideira no interior da fritadeira.
- Ligar o aparelho premindo o seletor On/Off (8).
- Selecione a frigideira que pretende regular com os botões correspondentes (1 ou 6).
- Selecionar um dos 8 programas pré-definidos com o seletor de programas (7).
- Se necessário, pode regular a temperatura e o tempo com os botões correspondentes (10 e 13).
- Quando a hora aparece no visor, pode ajustar a hora aumentando ou diminuindo os minutos. O mesmo

acontece com a temperatura quando esta aparece no ecrã.

- Se preferir, pode regular manualmente a temperatura e a hora sem escolher qualquer programa pré-definido, utilizando os botões correspondentes (10 e 13).

Nota: Se pretender passar da hora para a temperatura ou vice-versa no visor, pode fazê-lo premindo o botão de seleção de temperatura/hora (22).

- Quando a temperatura e o tempo estiverem regulados, prima o botão Iniciar/Parar (21) e o aparelho começará a cozinhar.

Nota: Se for necessário interromper o processo de cozedura em qualquer altura, prima novamente o botão de início/pausa.

Nota: Para agitar os ingredientes, puxe o cesto para fora do aparelho pela alça e agite-a. Quando se retira o cesto, o aparelho para e, quando se volta a introduzi-la, o aparelho continua a cozinhar.

- Quando o tempo de cozedura chegar ao fim, o aparelho emite 5 sinais sonoros e desliga-se automaticamente.
- Retirar a frigideira pela alça e colocá-la sobre uma superfície plana capaz de trabalhar com temperaturas elevadas.
- **ATENÇÃO:** A frigideira e os alimentos estarão bastante QUENTES.
- Verificar se os alimentos estão bem cozinhados.

Nota: Se os alimentos não estiverem bem cozinhados, basta voltar a colocar o cesto na fritadeira e programar o temporizador para cozinhar mais alguns minutos.

- Retirar os alimentos do cesto, evitando o risco de queimaduras.
- Se o aparelho não estiver a cozinhar e não lhe tocar durante um minuto, desliga-se automaticamente.
- Se quiser desligar o aparelho, basta manter premido o botão On/Off (8) durante dois segundos.

TEMPO E TEMPERATURA

- Pode alterar a hora e a temperatura utilizando os botões de aumentar e diminuir.
- O temporizador muda 1 minuto para cima ou para baixo por cada pressão. Se mantiver o botão premido, a hora muda rapidamente. Gama de controlo do temporizador: 1-60 min.
- A temperatura varia 5 °C para cima ou para baixo por cada pressão. Se mantiver o botão premido, a temperatura muda rapidamente. Gama de controlo da temperatura: 80 – 200 °C.

PROGRAMAS PRÉ-DEFINIDOS

- Este aparelho possui 8 programas predefinidos.
- Para selecionar um programa, prima o botão de seleção de programas (7) tantas vezes quantas as necessárias.
- Selecionando o botão de início/pausa (21), inicia-se o processo de cozedura.
- Se desejar, pode também alterar as definições de temperatura e tempo para os programas pré-definidos utilizando os seletores de aumento/diminuição (10,13).

Nota: Para alterar as definições durante a cozedura, não é necessário interromper o processo de cozedura.

FUNÇÃO SINCRONIZADA

- Se pretender que o processo de cozedura de dos cestos termine ao mesmo tempo, pode selecionar o botão de função sincronizada (16).
- Primeiro, ajuste ambos cestos e, em seguida, prima o botão (16) para ativar a função sincronizada.
- Premir o botão de início/pausa (21) para iniciar o processo de cozedura.

FUNÇÃO DE CORRESPONDÊNCIA

- Se pretender utilizar os dos cestos para o mesmo tipo de alimentos, pode selecionar a função de correspondência (19) e o mesmo programa será utilizado para as duas zonas.
- Para esta função, defina primeiro o tempo e a temperatura em um cesto e, em seguida, prima o botão de função de correspondência (19). Automaticamente, a segundo cesto será definido com a mesma temperatura e tempo.
- Premir o botão de início/pausa (21) para iniciar o processo de cozedura.

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Deixe que arrefeça.
- Limpe o aparelho conforme explicado na seção «Limpeza».

CAIXA DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

- Este aparelho possui um alojamento para o cabo de alimentação situado na sua parte posterior (J).

PROTETOR TÉRMICO DE SEGURANÇA

- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar sozinho e não se voltar a ligar, desligue-o da corrente e aguarde 15 minutos antes de o ligar novamente. Se continuar sem funcionar, dirija-se a um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- Nenhuma das partes deste aparelho é adequada para a limpeza na máquina de lavar loiça. Os cestos e os tabuleiros podem ser lavados em água quente com sabão.
- Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

SERVIÇO

- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

- Em caso de avaria leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que tal poderá acarretar perigos.

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal de acordo com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deverá dirigir-se a qualquer um dos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Pode encontrar o mais próximo acedendo à seguinte ligação web: <https://www.blackanddecker.eu//>

Você também pode solicitar informações relacionadas entrando em contato conosco.

Pode descarregar este manual de instruções e as suas atualizações em <https://www.blackanddecker.eu//>

**PARA AS VERSÕES EU DO PRODUTO E/OU CASO
APLICÁVEL NO SEU PAÍS**

ECOLOGIA E RECICLAGEM E DO PRODUTO

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Se deseja eliminar-los, utilize os contentores de reciclagem colocados à disposição para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que possam ser consideradas nocivas para o ambiente.



Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregar-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha seletiva de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

- Este aparelho cumpre a Diretiva 2014/35/EU de Baixa Tensão, a Diretiva 2014/30/EU de Compatibilidade Eletromagnética, a Diretiva 2011/65/EU sobre restrições à utilização de determinadas substâncias perigosas em aparelhos elétricos e eletrónicos e a Diretiva 2009/125/EC sobre os requisitos de design ecológico aplicável aos produtos relacionados com a energia.
- Informações relativas a substâncias que suscitam elevada preocupação (SVHC) de acordo com o Regulamento 1907/2006/CE (REACH): Este produto contém Fosfato de Trifenilo, (substância SVHC), Número CAS: 115-86-6

Black & Decker® e BLACK+DECKER™ e os logotipos Black & Decker® e BLACK+DECKER™ são marcas registradas da The Black & Decker® Corporation e são usadas sob licença. Todos os direitos reservados. Importado e Distribuído por ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

TABELA DE RECOMENDAÇÕES

Pode guiar-se por aqui para cozinhar os diferentes tipos de alimentos.

	ZONA ESQUERDA			ZONA DIREITA			
MENU	Temper- atura (°C)	Tempo (min)	Mini- mo-máximo (g)	Temper- atura (°C)	Tempo (min)	Mini- mo-máximo (g)	AGITAR
Camarões	180	15-20	100-700	180	15-20	100-400	X
Filetes	200	10-15	100-500	200	10-15	100-300	Dar a volta
Bolos	160	18-20	1-9	160	18-20	1-5	
Batatas fritas	200	20-25	100-500	200	20-25	100-300	X
Frango	200	20-25	100-600	200	20-25	100-350	Dar a volta
Peixe	180	15-20	100-600	180	15-20	100-400	Dar a volta
Legumes	160	13-15	100-500	160	13-15	100-300	Dar a volta
Pizza	180	15-25	-	180	15-25	-	

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
A fritadeira de ar quente não funciona.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
	A frigideira não está bem montada no sítio.	Introduzir novamente o cesto na máquina.
A comida não é bem cozinhada.	Há demasiada comida no cesto.	Coloque lotes menores de ingredientes no cesto. Os lotes mais pequenos são cozinhados de forma mais homogénea.
	A temperatura selecionada é demasiado baixa.	Colocar a tecla de temperatura na temperatura desejada (ver "tabela de recomendações").
	O tempo de duração é demasiado curto.	Regular o temporizador para o tempo de preparação necessário (ver "tabela de recomendações").
Os ingredientes são fritos de forma desigual.	Alguns tipos de ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Os ingredientes que se encontram sobrepostos ou cruzados (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados a meio da preparação. (Ver o "quadro de recomendações").
As batatas fritas frescas não são fritas de forma homogénea.	Você não usou o tipo certo de batata.	Use batatas frescas e certifique-se de que elas permaneçam firmes durante a fritura. As batatas fritas não devem ser demasiado espessas.
	Não enxagou bem as batatas fritas antes de as fritar.	Lave os palitos de batata adequadamente para remover o amido do lado de fora dos palitos.

Problema	Causa possível	Solução
Os aperitivos não são suficientemente estaladiços.	Você usou um tipo de salgadinho feito para ser preparado em fritadeira tradicional.	Use salgadinhos de forno ou pincele levemente um pouco de óleo nos salgadinhos para obter um resultado mais crocante.
As batatas fritas frescas não são suficientemente estaladiças.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.	Certifique-se de secar bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Corte os palitos de batata menores para um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.
Não é possível introduzir corretamente o cesto no aparelho.	Há demasiada comida no cesto.	Reduzir a quantidade de alimentos no cesto.
	o cesto não está corretamente colocada no aparelho.	Empurre o cesto na horizontal e na vertical até ouvir um clique.
Sai fumo branco do aparelho.	Você está preparando ingredientes gordurosos.	Ao fritar ingredientes gordurosos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo vazará no cesto. O óleo produz fumaça branca e o cesto pode esquentar mais do que o normal. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final.
	O cesto ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco é provocado pela gordura aquecida no cesto. Certifique-se de limpar o cesto adequadamente após cada uso.

AIR FRYER BXAF9000E

Geachte klant,

Hartelijk dank voor uw keuze voor een product van het merk Black+Decker.

Dankzij de technologie, het ontwerp en de werking en het feit dat het de strengste kwaliteitsnormen overtreft, kan een volledig bevredigend gebruik en een lange levensduur van het product worden gegarandeerd.

VEILIGHEIDSAADVIES EN WAARSCHUWINGEN

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat inschakelt en bewaar ze voor toekomstig gebruik. Als u deze instructies niet opvolgt en in acht neemt, kan dit leiden tot een ongeval.
- Reinig voor gebruik alle onderdelen van het product die in contact komen met voedsel, zoals aangegeven in het hoofdstuk "Reiniging".
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met

een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of gelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed & breakfast-achtige omgevingen.



LET OP, hete oppervlakken.

- Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact van minimaal 16 ampère.
- De stekker van het apparaat moet goed in het stopcontact passen. Verander niets aan de stekker. Gebruik geen stekkeradapters.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is.
- Trek niet aan het netsnoer. Gebruik het netsnoer nooit om het apparaat op te tillen, te dragen of los te koppelen.
- Wikkel het netsnoer niet rond het apparaat.
- Controleer de staat van het netsnoer. Als deze beschadigd is, neemt het risico op elektrische schokken toe.
- Laat het netsnoer niet vrij hangen of in contact komen met de hete oppervlakken van het apparaat.
- Als de behuizing van het apparaat breekt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Raak de stekker niet aan met natte handen.
- Alleen voor gebruik binnenshuis.

- Gebruik of bewaar het apparaat niet buitenshuis.
- Laat het apparaat niet in de regen staan of blootstellen aan vocht. Als er water in het apparaat komt, verhoogt dit het risico op elektrische schokken.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Raak geen verwarmde onderdelen aan, want dit kan ernstige brandwonden veroorzaken.

GEBRUIK EN VERZORGING

- Trek het netsnoer van het apparaat volledig uit voor elk gebruik.
- Gebruik het apparaat niet als de onderdelen of accessoires niet goed gemonteerd zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de eraan bevestigde accessoires defect zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Gebruik het apparaat niet als het leeg is.
- Verplaats het apparaat niet als het in gebruik is.
- Om de antiaanbaklaag in goede staat te houden, mag je er geen metalen of puntig keukengerei op gebruiken.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als het niet in gebruik is en voordat u reinigingswerkzaamheden uitvoert.
- Bewaar dit apparaat buiten het bereik van kinderen en/of personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of gebrek aan ervaring en kennis.
- Bewaar of vervoer het apparaat niet als het nog heet is.
- Laat het apparaat nooit aangesloten en onbeheerd achter als het niet in gebruik is. Dit bespaart energie en verlengt de levensduur van het apparaat.
- Forceer de werkcapaciteit van het apparaat niet.
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor hoge temperaturen.
- Ter referentie vind je in de tabel in de bijlage een aanbeveling voor de kooktemperatuur en -tijd voor verschillende maaltijden.
- Het product bevat elektronische elementen en verwarmingselementen. Niet in water leggen of wassen met water.
- Bedek de luchtinlaat en -uitlaat niet.
- Raak de binnenkant van het product niet aan om brandwonden te voorkomen.
- Vul de pan niet met olie, want dat kan brand veroorzaken.
- Beschadig het netsnoer niet en trek of draai er niet hard aan. Gebruik het niet om zware lasten te dragen of te transformeren, om elektrische schokken, brand en andere ongelukken te voorkomen.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of gelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Plaats het product op 30 cm afstand van de muur of meubels om schade te voorkomen.

BESCHRIJVING

- A Digitaal bedieningspaneel
 1. Zoneselector links
 2. Temperatuur-/tijdindicator linkerzone
 3. Digitaal display linkerzone
 4. Digitaal scherm rechterzone
 5. Indicator temperatuur/tijd rechterzone
 6. Zoneselector rechts
 7. Programmakiezer
 8. Aan/uit-keuzeschakelaar
 9. Garnalen programma
 10. Keuzeschakelaar verlagen
 11. Steak programma-indicator
 12. Taarten programma-indicator
 13. Keuzeschakelaar verhogen
 14. Friet programma-indicator
 15. Kip programma-indicator
 16. Synchro-functiekeuzeschakelaar
 17. Visprogramma-indicator
 18. Groenten programma-indicator
 19. Functie-keuzeschakelaar
 20. Pizza programma-indicator
 21. Start/pauzekiezer
 22. Temperatuur-/tijdkeuzeschakelaar
- B Hoofdgedeelte
- C Bak met antiaanbaklaag in de linkerzone
- D Linker zone koekenpan
- E Linker zone pot handvat
- F Bak met anti-aanbaklaag in de rechterzone
- G Braadpan rechterzone
- H Handgreep rechter zone pot
- I Luchtuitlaat
- J Behuizing voor voedingskabel
- K Netsnoer

Als het model van uw apparaat niet over de hierboven beschreven accessoires beschikt, kunnen deze ook afzonderlijk worden gekocht bij de technische hulpdienst.

GEBRUIKSAANWIJZING

VOOR GEBRUIK

- Zorg ervoor dat de volledige verpakking van het product verwijderd is.
- Lees aandachtig het gedeelte "Veiligheidsadvies en waarschuwingen" voor het eerste gebruik.
- Voordat u het product voor het eerst gebruikt, reinigt u de onderdelen die in contact komen met voedsel op de manier zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".
- Wanneer het product in gebruik is, stroomt er lucht met een hoge temperatuur door de uitlaat naar buiten.

Opmerking: Wanneer uw airfryer voor het eerst wordt opgewarmd, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal bij veel verwarmingstoestellen. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

GEBRUIK

- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Rol het netsnoer helemaal af voordat je de stekker in het stopcontact steekt.
- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.
- Haal de frituurpan (D of G) voorzichtig uit de frituurpan. Plaats de antiaanbakplaat (C, F) in de pan (D, G).

Opmerking: Manipuleer de braadpan met het handvat. Raak de pan niet aan als deze heet is.

- Doe de ingrediënten die je wilt frituren in de frituurpan (D of G).
- Plaats de frituurpan in de friteuse.
- Zet het apparaat aan door op de Aan/Uit-knop (8) te drukken.
- Selecteer de frituurpan die je wilt instellen met de overeenkomstige knoppen (1 of 6).
- Selecteer een van de 8 vooraf ingestelde programma's met de programmakiezer (7).
- Indien nodig kun je de temperatuur en tijd aanpassen met de bijbehorende knoppen (10 en 13).
- Wanneer de tijd op het display verschijnt, kunt u de tijd aanpassen door de minuten te verhogen of verlagen. Hetzelfde gebeurt met de temperatuur wanneer deze op het display wordt weergegeven.

- Als je wilt, kun je de temperatuur en tijd handmatig instellen zonder een voorgeprogrammeerd programma te kiezen met de bijbehorende knoppen (10 en 13).

Opmerking: Als je op het display wilt overschakelen van tijd naar temperatuur of andersom, kun je dit doen door op de temperatuur-/tijdkeuzeknop (22) te drukken.

- Zodra de temperatuur en tijd zijn ingesteld, drukt u op de start/pauzeknop (21) en het apparaat begint met koken.

Opmerking: Als u het kookproces op een bepaald moment moet stoppen, drukt u opnieuw op start/pauze.

Opmerking: Als je de ingrediënten wilt schudden, trek je de frituurpan aan het handvat uit het apparaat en schud je ermee. Als u de pan uittrekt, stopt het apparaat en als u de pan er weer induwt, gaat het apparaat verder met koken.

- Als de kooktijd voorbij is, geeft het apparaat 5 piepjes en schakelt het automatisch uit.
- Trek de braadpan aan het handvat uit de pan en plaats hem op een vlak oppervlak dat met hoge temperaturen kan werken.
- **LET OP:** De pan en het voedsel zullen erg HEET zijn.
- Controleer of het eten goed gaar is.

Opmerking: Als het eten niet goed gaar is, hoeft je de pan alleen maar terug in de friteuse te zetten en de timer te programmeren om nog een paar minuten te koken.

- Haal het voedsel van de pan en vermijd het risico op brandwonden.
- Als het apparaat niet kookt en je raakt het een minuut lang niet aan, dan schakelt het automatisch uit.
- Als je het apparaat wilt uitschakelen, hoeft je alleen maar de aan/uit-knop (8) twee seconden ingedrukt te houden.

TIJD EN TEMPERATUUR

- Je kunt de tijd en temperatuur wijzigen met de toetsen verhogen en verlagen.
- De timer gaat bij elke druk op de knop 1 minuut omhoog of omlaag. Als je de knop ingedrukt houdt, verandert de tijd snel. Bereik timerregeling: 1-60 min.
- Bij elke druk op de knop verandert de temperatuur 5 °C omhoog of omlaag. Als je de knop ingedrukt houdt, verandert de temperatuur snel. Temperatuurcontrolebereik: 80 – 200 °C.

VOORAF INGESTELDE PROGRAMMA'S

- Dit apparaat heeft 8 vooraf ingestelde programma's.
- Druk zo vaak als nodig op de programmakiezer (7) om een programma te selecteren.

- Als u de start/pauzeknop (21) selecteert, start het kookproces.
- Als je wilt, kun je de temperatuur- en tijdstellingen voor de vooraf ingestelde programma's ook wijzigen met de selectieknoppen voor verhogen/verlagen (10,13).

Opmerking: Om instellingen tijdens het koken te wijzigen, hoef je het kookproces niet te onderbreken.

SYNCHROFUNCTIE

- Als je het kookproces van beide pannen tegelijk wilt beëindigen, kun je de synchrofunctietoets (16) selecteren.
- Stel eerst beide potmeters in en druk dan op de knop (16) om de synchrofunctie te activeren.
- Druk op de start/pauzeknop (21) om het kookproces te starten.

MATCHFUNCTIE

- Als je beide pannen voor hetzelfde soort voedsel wilt gebruiken, kun je de matchfunctie (19) selecteren en wordt hetzelfde programma voor beide zones gebruikt.
- Voor deze functie stelt u eerst de tijd en temperatuur in op één pan en drukt u vervolgens op de knop voor de overeenkomende functie (19). De tweede pan wordt automatisch ingesteld op dezelfde temperatuur en tijd.
- Druk op de start/pauzeknop (21) om het kookproces te starten.

ALS U KLAAR BENT MET HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het afkoelen.
- Reinig het apparaat zoals uitgelegd in het hoofdstuk "Reiniging".

BEHUIZING VOOR VOEDINGSKABEL

- Dit apparaat heeft een behuizing voor het netsnoer op de achterkant (J).

THERMISCHE BEVEILIGING

- Het apparaat heeft een beveiliging die het apparaat beschermt tegen oververhitting.
- Als het apparaat zichzelf uitschakelt en niet meer inschakelt, haal dan de stekker uit het stopcontact en wacht ongeveer 15 minuten voordat u het weer aansluit. Als de machine niet opnieuw start, vraag dan bevoegde technische hulp.

SCHOONMAKEN

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH-waarde, zoals bleekmiddel, of schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats het nooit onder stromend water.
- Het is raadzaam om het apparaat regelmatig schoon te maken en voedselresten te verwijderen.
- Als het apparaat niet goed schoon is, kan het oppervlak achteruitgaan, wat de levensduur van het apparaat onherroepelijk beïnvloedt en het gebruik ervan onveilig kan maken.
- Geen enkel onderdeel van dit apparaat kan in de vaatwasser gereinigd worden. De potten en schalen kunnen worden afgewassen in een heet sopje.
- Droog alle onderdelen voor montage en opslag.

SERVICE

- Bij elk verkeerd gebruik of het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt de garantie en de aansprakelijkheid van de fabrikant.

AFWIJKINGEN EN REPARATIE

- Breng het apparaat naar een erkende technische ondersteuning als er problemen optreden. Probeer niet zonder hulp te demonteren of te repareren, want dit kan gevaarlijk zijn.

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product geniet de erkenning en bescherming van de wettelijke garantie in overeenstemming met de huidige wetgeving. Om uw rechten of belangen af te dwingen, moet u naar een van onze officiële technische hulpdiensten gaan.

U kunt de dichtstbijzijnde vinden via de volgende weblink: <https://www.blackanddecker.eu//>

U kunt ook gerelateerde informatie opvragen door contact met ons op te nemen.

U kunt deze handleiding en de updates ervan downloaden op <https://www.blackanddecker.eu//>

VOOR EU-PRODUCTVERSIES EN/OF IN HET GEVAL DAT DIT IN UW LAND WORDT GEVRAAGD: ECOLOGIE EN RECYCLEBAARHEID VAN HET PRODUCT

- De materialen waaruit de verpakking van dit apparaat bestaat, zijn opgenomen in een inzamelings-

classificatie- en recyclingsysteem. Als u ze wilt weggooien, gebruik dan de juiste openbare containers voor elk type materiaal.

- Het product bevat geen concentraties van stoffen die als schadelijk voor het milieu kunnen worden beschouwd.



Dit symbool betekent dat als u het product wilt weggooien nadat de levensduur ervan is verstreken, u het naar een erkende afvalverwerker moet brengen voor de gescheiden inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

- Dit apparaat voldoet aan Richtlijn 2014/35/EU over laagspanning, Richtlijn 2014/30/EU over elektromagnetische compatibiliteit, Richtlijn 2011/65/EU over de beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur en Richtlijn 2009/125/EG over de eisen inzake ecologisch ontwerp voor energieregerelateerde producten.
- Informatie met betrekking tot zeer zorgwekkende stoffen (SVHC) volgens de verordening 1907/2006/EG (REACH): Dit product bevat trifenylfosfaat, (stof SVHC), CAS-nummer: 115-86-6

Black & Decker® en BLACK+DECKER™ en de Black & Decker® en BLACK+DECKER™ logo's zijn geregistreerde handelsmerken van The Black & Decker® Corporation en worden onder licentie gebruikt. Alle rechten voorbehouden. Ingevoerd en gedistribueerd door ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

TABEL MET AANBEVELINGEN

Hier vind je onze aanbevelingen over de tijd en temperatuur voor het bakken van verschillende maaltijden.

	LINKER ZONE			RECHTER ZONE			
MENU	Temp (°C)	Tijd (min)	Min-max (g)	Temp (°C)	Tijd (min)	Min-max (g)	SHAKE
Shrimps	180	15-20	100-700	180	15-20	100-400	X
Biefstuk	200	10-15	100-500	200	10-15	100-300	Draai je om
Taarten	160	18-20	1-9	160	18-20	1-5	
Friet	200	20-25	100-500	200	20-25	100-300	X
Chicken	200	20-25	100-600	200	20-25	100-350	Draai je om
Vis	180	15-20	100-600	180	15-20	100-400	Draai je om
Groenten	160	13-15	100-500	160	13-15	100-300	Draai je om
Pizza	180	15-25	-	180	15-25	-	

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De friteuse werkt niet.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De frituurpan is niet goed op zijn plaats gemonteerd.	Plaats de pan opnieuw in de machine.
Het eten is niet goed gekookt.	Er zit te veel voedsel in de pan.	Doe kleinere porties ingrediënten in de pan. Kleinere batches worden gelijkmatiger gaar.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuurnop in op de gewenste temperatuurstelling (zie de "adviestabel").
	De insteltijd is te kort.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie de "adviestabel").
De ingrediënten worden ongelijk gebakken.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijvoorbeeld friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. (Zie de "adviestabel").
Verse frietjes worden niet gelijkmatig gebakken.	Je hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken. De friet mag niet te dik zijn.
	Je hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat je ze ging bakken.	Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
De snacks zijn niet knapperig genoeg.	Je hebt een soort snacks gebruikt die bedoeld zijn om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Gebruik ovenhapjes of bestrijk de hapjes lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Verse frietjes zijn niet knapperig genoeg.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snij de aardappelsticks kleiner voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.
De pan kan niet goed in het apparaat worden geschoven.	Er zit te veel voedsel in de pan.	Verminder de hoeveelheid voedsel in de pan.
	De pan is niet goed in het apparaat geplaatst.	Duw de pot horizontaal en verticaal in totdat je een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt vette ingrediënten.	Als je vette ingrediënten frituurt in de airfryer, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pan kan meer opwarmen dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De pot bevat nog vetresten van vorig gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan. Zorg ervoor dat je de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.

FRYTKOWNICA POWIETRZNA BXAF9000E

Szanowny kliencie,

Dziękujemy za wybranie produktu marki Black+Decker.

Dzięki swojej technologii, konstrukcji i działaniu oraz temu, że przekracza najsurowsze standardy jakości, można zapewnić w pełni satysfakcjonujące użytkowanie i długą żywotność produktu.

PORADY I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed włączeniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może doprowadzić do wypadku.
- Przed użyciem wyczyść wszystkie części produktu, które będą miały kontakt z żywnością, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w sekcji "Czyszczenie".
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego

wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
 - środowiska typu bed and breakfast.



UWAGA, gorące powierzchnie.

- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieciowemu.
- Podłącz urządzenie do gniazda sieciowego o natężeniu co najmniej 16 A.
- Wtyczka urządzenia musi prawidłowo pasować do gniazda sieciowego. Nie należy zmieniać wtyczki. Nie używaj adapterów wtyczek.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- Nie ciągnąć za przewód zasilający. Nigdy nie używaj przewodu zasilającego do podnoszenia, przenoszenia lub odłączania urządzenia.
- Nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia.
- Sprawdź stan przewodu zasilającego. Jego uszkodzenie zwiększa ryzyko porażenia prądem.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwisał swobodnie lub stykał się z gorącymi powierzchniami urządzenia.
- W przypadku pęknięcia obudowy urządzenia należy natychmiast odłączyć je od zasilania, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.

- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Nie używaj ani nie przechowuj urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy pozostawiać urządzenia na deszczu ani narażać go na działanie wilgoci. Jeśli do urządzenia dostanie się woda, zwiększy to ryzyko porażenia prądem.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest używane.
- Nie dotykaj żadnych rozgrzanych części, ponieważ może to spowodować poważne oparzenia.

UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

- Przed każdym użyciem należy całkowicie wyciągnąć przewód zasilający urządzenie.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jego części lub akcesoria nie są prawidłowo zamontowane.
- Nie używaj urządzenia, jeśli dołączone do niego akcesoria są uszkodzone. Należy je natychmiast wymienić.
- Nie używaj pustego urządzenia.
- Nie należy przenosić urządzenia podczas jego użytkowania.
- Aby utrzymać powłokę nieprzylepającą w dobrym stanie, nie należy używać na niej metalowych lub ostro zakończonych przyborów.
- Nieużywane urządzenie należy odłączyć od sieci elektrycznej przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej, umysłowej lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy.
- Nie należy przechowywać ani transportować urządzenia, jeśli jest ono jeszcze gorące.
- Nigdy nie zostawiaj podłączonego urządzenia bez nadzoru, jeśli nie jest ono używane. Oszczędza to energię i wydłuża żywotność urządzenia.
- Nie należy forsować wydajności pracy urządzenia.
- Należy używać wyłącznie przyborów odpowiednich do pracy w wysokich temperaturach.
- W załączonej tabeli znajdują się zalecenia dotyczące temperatury i czasu gotowania dla kilku posiłków.
- Produkt zawiera elementy elektroniczne i grzewcze. Nie wkładać do wody ani nie myć wodą.
- Nie zakrywać wlotu i wylotu powietrza.
- Aby uniknąć poparzeń, nie należy dotykać wnętrza produktu.
- Nie napełniaj garnka olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem.

- Nie wolno uszkadzać, mocno ciągnąć ani skręcać przewodu zasilającego. Nie używaj go do przenoszenia ciężkich ładunków lub przekształcania go, aby uniknąć porażenia prądem, pożaru i innych wypadków.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- Aby uniknąć uszkodzeń, produkt należy umieścić w odległości 30 cm od ściany lub mebli.

OPIS

- A Cyfrowy panel sterowania
1. Selektor lewej strefy
 2. Wskaźnik temperatury/czasu lewej strefy
 3. Cyfrowy wyświetlacz lewej strefy
 4. Cyfrowy wyświetlacz prawej strefy
 5. Wskaźnik temperatury/czasu w prawej strefie
 6. Wybierak prawej strefy
 7. Selektor programów
 8. Przelącznik wł.
 9. Program dla krewetek
 10. Selektor zmniejszania
 11. Wskaźnik programu steków
 12. Wskaźnik programu ciastek
 13. Zwiększ selektor
 14. Wskaźnik programu frytek
 15. Wskaźnik programu kurczaka
 16. Przelącznik funkcji synchronizacji
 17. Wskaźnik programu dotyczącego ryb
 18. Wskaźnik programu dla warzyw
 19. Selektor funkcji dopasowania
 20. Wskaźnik programu Pizza
 21. Przelącznik start/pauza
 22. Przelącznik temperatury/czasu
- B Główny korpus
- C Nieprzylepająca taca w lewej strefie
- D Garnek do smażenia w lewej strefie
- E Uchwyt garnka w lewej strefie
- F Nieprzylepająca taca w prawej strefie
- G Garnek do smażenia w prawej strefie
- H Uchwyt garnka w prawej strefie
- I Wylot powietrza
- J Obudowa przewodu zasilającego

K Przewód zasilający

Jeśli model urządzenia nie jest wyposażony w opisane powyżej akcesoria, można je również zakupić oddzielnie w dziale pomocy technicznej.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

PRZED UŻYCIEM

- Upewnij się, że całe opakowanie produktu zostało usunięte.
- Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać sekcję "Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia".
- Przed pierwszym użyciem produktu należy wyczyścić części, które będą miały kontakt z żywnością w sposób opisany w sekcji "Czyszczenie".
- Powietrze o wysokiej temperaturze będzie wypływać przez wylot, gdy produkt jest używany.

Uwaga: Gdy frytkownica powietrzna jest podgrzewana po raz pierwszy, może wydzielać niewielki dym lub zapach. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo urządzenia.

UŻYCIE

- Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej, równej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Przed podłączeniem należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
- Ostrożnie wyjmij garnek (D lub G) z frytkownicy. Umieść nieprzypierającą tackę (C, F) w garnku (D, G).

Uwaga: Manipuluj garnkiem za pomocą uchwytu. Nie dotykaj gorącego garnka.

- Umieść składniki, które chcesz usmażyć w garnku (D lub G).
- Włóż garnek do smażenia do frytkownicy.
- Włącz urządzenie, naciskając przycisk włączania/wyłączania (8).
- Za pomocą odpowiednich przycisków (1 lub 6) wybierz naczynie do smażenia, które chcesz ustawić.
- Wybierz jeden z 8 wstępnie ustawionych programów za pomocą pokrętki wyboru programu (7).
- W razie potrzeby można dostosować temperaturę i czas za pomocą odpowiednich przycisków (10 i 13).
- Gdy na wyświetlaczu pojawi się godzina, można ją ustawić, zwiększając lub zmniejszając liczbę minut. To

samo dzieje się z temperaturą, gdy ta jest wyświetlana na wyświetlaczu.

- Jeśli wolisz, możesz ręcznie ustawić temperaturę i czas bez wybierania żadnego wstępnie ustawionego programu za pomocą odpowiednich przycisków (10 i 13).

Uwaga: Jeśli chcesz zmienić czas na temperaturę lub odwrotnie na wyświetlaczu, możesz to zrobić, naciskając przycisk wyboru temperatury/czasu (22).

- Po ustawieniu temperatury i czasu naciśnij przycisk start/pauza (21), a urządzenie rozpocznie gotowanie.

Uwaga: Aby zatrzymać proces gotowania w dowolnym momencie, należy ponownie nacisnąć przycisk start/pauza.

Uwaga: Jeśli chcesz wstrząsnąć składnikami, wyciągnij garnek z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Po wyciągnięciu garnka urządzenie zatrzyma się, a po ponownym wciśnięciu garnka urządzenie będzie kontynuować gotowanie.

- Gdy czas gotowania dobiegnie końca, urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych i wyłączy się automatycznie.
- Wyciągnij garnek za uchwyt i umieść go na gładkiej powierzchni przystosowanej do pracy w wysokich temperaturach.
- **UWAGA:** Garnek i jedzenie będą bardzo GORĄCE.
- Sprawdź, czy jedzenie jest dobrze ugotowane.

Uwaga: Jeśli jedzenie nie jest dobrze ugotowane, wystarczy włożyć garnek z powrotem do frytkownicy i zaprogramować timer, aby gotować jeszcze przez kilka minut.

- Zdejmij jedzenie z garnka, unikając ryzyka poparzenia.
- Jeśli urządzenie nie gotuje i nie zostanie dotknięte przez minutę, wyłączy się automatycznie.
- Aby wyłączyć urządzenie, wystarczy przytrzymać przycisk On/Off (8) przez dwie sekundy.

CZAS I TEMPERATURA

- Czas i temperaturę można zmieniać za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania.
- Czasomierz zmienia się o 1 minutę w górę lub w dół po każdym naciśnięciu. Przytrzymanie przycisku powoduje szybką zmianę czasu. Zakres sterowania timerem: 1-60 min.
- Temperatura zmienia się o 5°C w górę lub w dół po każdym naciśnięciu. Przytrzymanie przycisku powoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury: 80 – 200 °C.

WSTĘPNIE USTAWIONE PROGRAMY

- To urządzenie ma 8 wstępnie ustawionych programów.
- Aby wybrać program, naciśnij przycisk wyboru programu (7) tyle razy, ile jest to konieczne.
- Wybranie przycisku start/pauza (21) spowoduje rozpoczęcie procesu gotowania.
- Jeśli chcesz, możesz również zmienić ustawienia temperatury i czasu dla wstępnie ustawionych programów za pomocą przycisków zwiększania/zmniejszania (10,13).

Uwaga: Aby zmienić jakiegokolwiek ustawienia podczas gotowania, nie trzeba wstrzymywać procesu gotowania.

FUNKCJA SYNCHRO

- Jeśli chcesz, aby proces gotowania w obu garnkach zakończył się w tym samym czasie, możesz wybrać przycisk funkcji synchro (16).
- Najpierw ustaw oba potencjometry, a następnie naciśnij przycisk (16), aby aktywować funkcję synchronizacji.
- Naciśnij przycisk start/pauza (21), aby rozpocząć proces gotowania.

FUNKCJA DOPASOWANIA

- Jeśli chcesz używać obu garnków do tego samego rodzaju żywności, możesz wybrać funkcję dopasowania (19), a ten sam program będzie używany w obu strefach.
- W przypadku tej funkcji należy najpierw ustawić czas i temperaturę na jednym naczyniu, a następnie nacisnąć przycisk funkcji dopasowania (19). Automatycznie drugi garnek zostanie ustawiony na tę samą temperaturę i czas.
- Naciśnij przycisk start/pauza (21), aby rozpocząć proces gotowania.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

- Odłącz urządzenie od zasilania.
- Niech ostygnie.
- Wyczyść urządzenie w sposób opisany w sekcji "Czyszczenie".

OBUDOWA PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

- To urządzenie ma obudowę przewodu zasilającego umieszczoną z tyłu (J).

ZABEZPIECZENIE TERMICZNE

- Urządzenie posiada zabezpieczenie, które chroni je przed przegrzaniem.
- Jeśli urządzenie wyłączy się i nie włączy ponownie, należy odłączyć je od zasilania i odczekać około 15 minut przed ponownym podłączeniem. Jeśli urządzenie nie uruchomi się ponownie, należy skontaktować z autoryzowanej pomocy technicznej.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aż ostygnie.
- Wyczyść urządzenie wilgotną szmatką z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie wysusz.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalników, produktów o kwaśnym lub zasadowym pH, takich jak wybielacze lub produkty ściernie.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie ani nie umieszczaj go pod bieżącą wodą.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie resztek jedzenia.
- Jeśli urządzenie nie jest w dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec degradacji, co nieuchronnie wpłynie na czas użytkowania urządzenia i może stać się niebezpieczne w użytku.
- Żadne części tego urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce. Garnki i tace można myć w gorącej wodzie z mydłem.
- Wysuszyć wszystkie części przed montażem i przechowywaniem.

SERWIS

- Jakiegokolwiek niewłaściwe użycie lub nieprzestrzeganie instrukcji obsługi powoduje unieważnienie gwarancji i odpowiedzialności producenta.

NIEPRAWIDŁOWOŚCI I NAPRAWY

- W przypadku wystąpienia problemów należy przekazać urządzenie do autoryzowanego serwisu technicznego. Nie należy podejmować prób demontażu lub naprawy bez pomocy, ponieważ może to być niebezpieczne.

GWARANCJA I POMOC TECHNICZNA

Produkt ten jest objęty gwarancją prawną zgodnie z obowiązującymi przepisami. Aby wyegzekwować swoje prawa lub interesy, należy skontaktować się z jednym z naszych oficjalnych serwisów pomocy technicznej.

Najbliższy można znaleźć, korzystając z następującego łącza internetowego: <https://www.blackanddecker.eu//>

Możesz również poprosić o powiązane informacje, kontaktując się z nami.

Instrukcję obsługi i jej aktualizacje można pobrać ze strony <https://www.blackanddecker.eu//>.

**DLA WERSJI PRODUKTÓW EU I/LUB W PRZYPADKU,
GDY JEST TO WYMAGANE W DANYM KRAJU:
EKOLOGIA I MOŻLIWOŚĆ RECYKLINGU PRODUKTU**

- Materiały, z których składa się opakowanie tego urządzenia, są objęte systemem zbiórki, klasyfikacji i recyklingu. Jeśli chcesz się ich pozbyć, użyj odpowiednich pojemników publicznych dla każdego rodzaju materiału.
- Produkt nie zawiera substancji, które mogłyby zostać uznane za szkodliwe dla środowiska.



Symbol ten oznacza, że w przypadku chęci pozbycia się produktu po zakończeniu jego okresu eksploatacji, należy oddać go do autoryzowanego punktu selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

- To urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/35/UE w sprawie niskiego napięcia, dyrektywą 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej, dyrektywą 2011/65/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz dyrektywą 2009/125/WE w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią.
- Informacje dotyczące substancji wzbudzających szczególnie duże obawy (SVHC) zgodnie z rozporządzeniem 1907/2006/WE (REACH): Ten produkt zawiera fosforan trifenylu (substancja SVHC), numer CAS: 115-86-6

Black & Decker® i BLACK+DECKER™ oraz logo Black & Decker® i BLACK+DECKER™ są zastrzeżonymi znakami towarowymi The Black & Decker® Corporation i są używane na podstawie licencji. Wszelkie prawa zastrzeżone. Importowane i dystrybuowane przez ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

TABELA ZALECEŃ

Tutaj można znaleźć nasze zalecenia dotyczące czasu i temperatury smażenia różnych potraw.

	LEWA STREFA			PRAWA STREFA			
MENU	Temperatura (°C)	Czas (min)	Min-max (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Min-max (g)	SHAKE
Shrimps	180	15-20	100-700	180	15-20	100-400	X
Stek	200	10-15	100-500	200	10-15	100-300	Odwróć się
Ciasta	160	18-20	1-9	160	18-20	1-5	
Frytki	200	20-25	100-500	200	20-25	100-300	X
Kurczak	200	20-25	100-600	200	20-25	100-350	Odwróć się
Ryba	180	15-20	100-600	180	15-20	100-400	Odwróć się
Warzywa	160	13-15	100-500	160	13-15	100-300	Odwróć się
Pizza	180	15-25	-	180	15-25	-	

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica powietrzna nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Garnek do smażenia nie jest dobrze zamontowany.	Ponownie włóż dzbanek do urządzenia.
Jedzenie nie jest dobrze przyrządzone.	W garnku jest za dużo jedzenia.	Umieść mniejsze partie składników w garnku. Mniejsze porcje są gotowane bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw przycisk temperatury na wymagane ustawienie temperatury (patrz "tabela zaleceń").
	Ustawiony czas jest zbyt krótki.	Ustaw timer na wymagany czas przygotowania (patrz "tabela zaleceń").
Składniki są smażone nierównomiernie.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą na sobie lub naprzeciwko siebie (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. (Patrz "tabela zaleceń").
Świeże frytki nie są smażone równomiernie.	Nie użyto właściwego typu ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostaną jędrne podczas smażenia. Frytki nie powinny być zbyt grube.
	Paluszki ziemniaczane nie zostały prawidłowo oplukane przed smażeniem.	Dokładnie oplucz paluszki ziemniaczane, aby usunąć z nich skrobię.
Przekąski nie są wystarczająco chrupiące.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek z piekarnika lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Świeże frytki nie są wystarczająco chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Upewnij się, że patyczki ziemniaczane są odpowiednio wysuszone przed dodaniem oleju.
		Pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie jest możliwe prawidłowe wsunięcie garnka do urządzenia.	W garnku jest za dużo jedzenia.	Zmniejsz ilość jedzenia w garnku.
	Garnek nie został prawidłowo umieszczony w urządzeniu.	Wciśnij doniczkę poziomo i pionowo, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy powietrznej, duża ilość oleju wycieknie do garnka. Olej wytwarza biały dym, a garnek może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	Garnek nadal zawiera pozostałości smaru z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w garnku. Upewnij się, że prawidłowo czyszczysz garnek po każdym użyciu.

ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ BXAF9000E

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε πολύ που επιλέξατε να αγοράσετε ένα προϊόν της μάρκας Black+Decker.

Χάρη στην τεχνολογία, το σχεδιασμό και τη λειτουργία του και το γεγονός ότι υπερβαίνει τα αυστηρότερα πρότυπα ποιότητας, μπορεί να διασφαλιστεί μια πλήρως ικανοποιητική χρήση και μεγάλη διάρκεια ζωής του προϊόντος.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά. Αν δεν ακολουθήσετε και δεν τηρήσετε αυτές τις οδηγίες, μπορεί να προκληθεί ατύχημα.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη του προϊόντος που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα πριν από τη χρήση, όπως αναφέρεται στην ενότητα "Καθαρισμός".
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονο-

διακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από άτομα με παρόμοια προσόντα, προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:

- χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
- αγροικίες,
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
- περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.



ΠΡΟΣΟΧΗ, καυτές επιφάνειες.

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών ταιριάζει με την τάση δικτύου πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα.
- Συνδέστε τη συσκευή σε πρίζα δικτύου με ονομαστική ισχύ τουλάχιστον 16 αμπερ.
- Το φως της συσκευής πρέπει να εφαρμόζει σωστά στην πρίζα. Μην τροποποιείτε το βύσμα. Μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς βύσματος.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα έχει υποστεί ζημιά.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να σηκώσετε, να μεταφέρετε ή να αποσυνδέσετε τη συσκευή.
- Μην τυλίγετε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από τη συσκευή.
- Ελέγξτε την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Εάν υποστεί ζημιά, θα αυξηθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται ελεύθερα ή να έρχεται σε επαφή με τις θερμές επιφάνειες της συσκευής.

- Εάν το περίβλημα της συσκευής σπάσει, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Μην αγγίζετε το βύσμα με βρεγμένα χέρια.
- Μόνο για εσωτερική χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε και μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αφήνετε τη συσκευή έξω στη βροχή ή εκτεθειμένη σε υγρασία. Εάν εισέλθει νερό στη συσκευή, θα αυξηθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Μην αγγίζετε κανένα θερμαινόμενο μέρος, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Τεντώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής πριν από κάθε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα ή τα αξεσουάρ δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα που είναι προσαρτημένα σε αυτήν είναι ελαττωματικά. Αντικαταστήστε τα αμέσως.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Για να διατηρήσετε την αντικολητική επεξεργασία σε καλή κατάσταση, μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά σκεύη πάνω της.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Αποθηκεύστε αυτή τη συσκευή μακριά από παιδιά ή/και άτομα με σωματική, αισθητηριακή ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Μην αποθηκεύετε ή μεταφέρετε τη συσκευή εάν είναι ακόμα ζεστή.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη και χωρίς επιτήρηση αν δεν χρησιμοποιείται. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια και παρατείνει τη διάρκεια ζωής της συσκευής.
- Μην πιέζετε την ικανότητα εργασίας της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για την υποστήριξη υψηλών θερμοκρασιών.
- Για λόγους αναφοράς, στον πίνακα που επισυνάπτεται θα βρείτε μια σύσταση σχετικά με τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος για διάφορα γεύματα.
- Το προϊόν περιέχει ηλεκτρονικά στοιχεία και θερμαντικά στοιχεία. Μην το βάζετε στο νερό και μην το πλένετε με νερό.
- Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο αέρα.

- Για να αποφύγετε εγκαύματα, μην αγγίζετε το εσωτερικό του προϊόντος.
- Μην γεμίζετε την κατασρόλα με λάδι, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Μην καταστρέψετε, τραβάτε ή στρίβετε δυνάτα το καλώδιο τροφοδοσίας. Μην το χρησιμοποιείτε για να μεταφέρετε βαριά φορτία ή να το μετασχηματίζετε, για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία, πυρκαγιά και άλλα ατυχήματα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από άτομα με παρόμοια προσόντα, προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος.
- Τοποθετήστε το προϊόν 30 cm μακριά από τον τοίχο ή τα έπιπλα για να αποφύγετε τυχόν ζημιές.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Ψηφιακός πίνακας ελέγχου
1. Αριστερός επιλογέας ζώνης
 2. Ένδειξη θερμοκρασίας/ώρας αριστερής ζώνης
 3. Ψηφιακή οθόνη αριστερής ζώνης
 4. Ψηφιακή οθόνη δεξιάς ζώνης
 5. Ένδειξη θερμοκρασίας/ώρας δεξιάς ζώνης
 6. Δεξιός επιλογέας ζώνης
 7. Επιλογέας προγράμματος
 8. Επιλογέας On/Off
 9. Πρόγραμμα γαρίδας
 10. Επιλογέας μείωσης
 11. Ένδειξη προγράμματος Steak
 12. Δείκτης προγράμματος κέικ
 13. Επιλογέας αύξησης
 14. Δείκτης προγράμματος Fries
 15. Δείκτης προγράμματος κοτόπουλου
 16. Επιλογέας λειτουργίας συγχρονισμού
 17. Δείκτης προγράμματος ψαριών
 18. Δείκτης προγράμματος λαχανικών
 19. Επιλογέας λειτουργιών αντιστοίχισης
 20. Ένδειξη προγράμματος πίτσα
 21. Επιλογέας έναρξης/παύσης
 22. Επιλογέας θερμοκρασίας/χρόνου
- B Κύριο σώμα
- C Αριστερή ζώνη αντικολητικού δίσκου
- D Τηγάνι αριστερής ζώνης
- E Χειρολαβή δοχείου αριστερής ζώνης
- F Δεξιά ζώνη αντικολητικού δίσκου

- G Κατασρόλα τηγανίσματος δεξιάς ζώνης
- H Χειρολαβή δοχείου δεξιάς ζώνης
- I Έξοδος αέρα
- J Περιβλήμα καλωδίου τροφοδοσίας
- K Καλώδιο τροφοδοσίας

Εάν το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, μπορείτε επίσης να τα αγοράσετε ξεχωριστά από την Υπηρεσία Τεχνικής Βοήθειας.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί ολόκληρη η συσκευασία του προϊόντος.
- Διαβάστε προσεκτικά την ενότητα "Συμβουλές ασφαλείας και προειδοποιήσεις" πριν από την πρώτη χρήση.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα με τον τρόπο που περιγράφεται στην ενότητα "Καθαρισμός".
- Ο αέρας υψηλής θερμοκρασίας θα εκρέει από την έξοδο όταν το προϊόν είναι σε χρήση.

Σημείωση: Όταν η φριτζά αέρος θερμαίνεται για πρώτη φορά, ενδέχεται να εκπέμπει ελαφρύ καπνό ή οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό για πολλές συσκευές θέρμανσης. Αυτό δεν επηρεάζει την ασφάλεια της συσκευής σας.

ΧΡΗΣΗ

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, οριζόντια, ομοιόμορφη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας πριν το συνδέσετε στην πρίζα.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Βγάλτε προσεκτικά το δοχείο τηγανίσματος (D ή G) από τη φριτζά. Τοποθετήστε τον αντικοληκτικό δίσκο (C, F) στην κατασρόλα (D, G).

Σημείωση: Χειριστείτε το τηγάνι χρησιμοποιώντας τη λαβή. Μην αγγίζετε την κατασρόλα όταν είναι καυτή.

- Τοποθετήστε τα υλικά που θέλετε να τηγανίσετε μέσα στο τηγάνι (D ή G).
- Τοποθετήστε το δοχείο τηγανίσματος μέσα στη φριτζά.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας τον επιλογέα On/Off (8).
- Επιλέξτε το τηγάνι που θέλετε να ρυθμίσετε με τα αντίστοιχα κουμπιά (1 ή 6).
- Επιλέξτε ένα από τα 8 προκαθορισμένα προγράμματα χρησιμοποιώντας τον επιλογέα προγράμματος (7).

- Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο με τα αντίστοιχα κουμπιά, εάν είναι απαραίτητο (10 και 13).
- Όταν εμφανιστεί η ώρα στην οθόνη, μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα αυξάνοντας ή μειώνοντας τα λεπτά. Το ίδιο συμβαίνει και με τη θερμοκρασία όταν αυτή εμφανίζεται στην οθόνη.
- Αν προτιμάτε, μπορείτε να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία και την ώρα χωρίς να επιλέξετε κάποιο προκαθορισμένο πρόγραμμα, χρησιμοποιώντας τα αντίστοιχα κουμπιά (10 και 13).

Σημείωση: Αν θέλετε να αλλάξετε από την ώρα στη θερμοκρασία ή το αντίστροφο στην οθόνη, μπορείτε να το κάνετε πατώντας το κουμπί επιλογής θερμοκρασίας/ώρας (22).

- Αφού ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης (21) και η συσκευή θα ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Σημείωση: Αν χρειαστεί να σταματήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος σε οποιοδήποτε σημείο, πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης/παύσης.

Σημείωση: Αν θέλετε να ανακινήσετε τα υλικά, βγάλτε το τηγάνι από τη συσκευή από τη λαβή και ανακινήστε το. Όταν τραβήξετε το δοχείο έξω, η συσκευή θα σταματήσει και όταν το ξαναβάλλετε μέσα, η συσκευή θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

- Μόλις ο χρόνος μαγειρέματος φτάσει στο τέλος του, η συσκευή θα ηχήσει 5 φορές και θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- Τραβήξτε το τηγάνι από τη λαβή και τοποθετήστε το πάνω σε μια απλή επιφάνεια που μπορεί να λειτουργήσει σε υψηλές θερμοκρασίες.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το τηγάνι και το φαγητό θα είναι πολύ ΖΕΣΤΑ.
- Ελέγξτε αν το φαγητό είναι καλά μαγειρεμένο.

Σημείωση: Αν το φαγητό δεν έχει ψηθεί καλά, αρκεί να ξαναβάλλετε το σκεύος στη φριτζά και να προγραμματίσετε το χρονοδιακόπτη να ψηθεί για λίγα λεπτά ακόμα.

- Απομακρύνετε το φαγητό από την κατασρόλα, αποφεύγοντας τον κίνδυνο εγκαυμάτων.
- Εάν η συσκευή δεν μαγειρεύει και δεν την αγγίζετε για ένα λεπτό, θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αρκεί να κρατήσετε πατημένο το κουμπί On/Off (8) για δύο δευτερόλεπτα.

ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

- Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα και τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αύξησης και μείωσης.

- Ο χρονοδιακόπτης αλλάζει κατά 1 λεπτό προς τα πάνω ή προς τα κάτω για κάθε πάτημα. Αν κρατήσετε πατημένο το κουμπί, η ώρα αλλάζει γρήγορα. Εύρος ελέγχου χρονοδιακόπτη: 1-60 λεπτά.
- Η θερμοκρασία μεταβάλλεται κατά 5 °C προς τα πάνω ή προς τα κάτω για κάθε πάτημα. Αν κρατάτε πατημένο το κουμπί, η θερμοκρασία αλλάζει γρήγορα. Εύρος ελέγχου θερμοκρασίας: 80 – 200 °C.

ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- Αυτή η συσκευή διαθέτει 8 προκαθορισμένα προγράμματα.
- Για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί επιλογής προγράμματος (7) όσες φορές χρειάζεται.
- Επιλέγοντας το κουμπί έναρξης/παύσης (21), θα ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.
- Εάν επιθυμείτε, μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου για τα προκαθορισμένα προγράμματα χρησιμοποιώντας τους επιλογείς αύξησης/μείωσης (10,13).

Σημείωση: Για να αλλάξετε οποιαδήποτε ρύθμιση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, δεν χρειάζεται να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΥ

- Εάν θέλετε η διαδικασία μαγειρέματος και στις δύο κατσαρόλες να τελειώνει ταυτόχρονα, μπορείτε να επιλέξετε το κουμπί λειτουργίας συγχρονισμού (16).
- Πρώτα ρυθμίστε και τα δύο ποτ και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί (16) για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία συγχρονισμού.
- Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης (21) για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΓΩΝΑ

- Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε και τις δύο κατσαρόλες για τον ίδιο τύπο φαγητού, μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία αντιστοίχισης (19) και το ίδιο πρόγραμμα θα χρησιμοποιηθεί και για τις δύο ζώνες.
- Για τη λειτουργία αυτή, ρυθμίστε πρώτα την ώρα και τη θερμοκρασία σε ένα δοχείο και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί λειτουργίας αντιστοίχισης (19). Αυτόματα το δεύτερο δοχείο θα ρυθμιστεί με την ίδια θερμοκρασία και ώρα.
- Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης (21) για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.

ΜΟΛΙΣ ΤΕΛΕΙΩΣΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Αφήστε το να κρυώσει.
- Καθαρίστε τη συσκευή όπως εξηγείται στην ενότητα "Καθαρισμός".

ΠΕΡΙΒΛΗΜΑ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

- Αυτή η συσκευή διαθέτει ένα περίβλημα καλωδίου τροφοδοσίας που βρίσκεται στο πίσω μέρος της (J).

ΘΕΡΜΙΚΟ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας, η οποία προστατεύει τη συσκευή από υπερθέρμανση.
- Εάν η συσκευή απενεργοποιηθεί μόνη της και δεν ενεργοποιηθεί ξανά, αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος και περιμένετε περίπου 15 λεπτά πριν την επανασυνδέσετε. Εάν το μηχάνημα δεν εκκινήσει ξανά, ζητήστε εξουσιοδοτημένη τεχνική βοήθεια.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και αφήστε την να κρυώσει πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τον εξοπλισμό με ένα υγρό πανί με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και, στη συνέχεια, στεγνώστε.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH, όπως χλωρίνη, ή λειαντικά προϊόντα, για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφών.
- Εάν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να υποβαθμιστεί και να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια της ωφέλιμης ζωής της συσκευής και μπορεί να καταστεί μη ασφαλής για χρήση.
- Κανένα μέρος αυτής της συσκευής δεν είναι κατάλληλο για καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων. Τα δοχεία και οι δίσκοι μπορούν να πλυθούν σε ζεστό σαπουνόνερο.
- Στεγνώστε όλα τα μέρη πριν από τη συναρμολόγηση και την αποθήκευση.

ΥΠΗΡΕΣΙΑ

- Τυχόν κακή χρήση ή μη τήρηση των οδηγιών χρήσης καθιστά την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή άκυρη.

ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

- Αν προκύψουν προβλήματα, μεταφέρετε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης. Μην προσπαθήσετε να αποσυναρμολογήσετε ή να επισκευάσετε χωρίς βοήθεια, καθώς αυτό μπορεί να είναι επικίνδυνο.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΟΗΘΕΙΑ

Το προϊόν αυτό απολαμβάνει την αναγνώριση και την προστασία της νομικής εγγύησης σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματά σας ή τα συμφέροντά σας, πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιαδήποτε από τις επίσημες υπηρεσίες τεχνικής βοήθειας.

Μπορείτε να βρείτε το πλησιέστερο από αυτά, μπαίνοντας στον ακόλουθο δικτυακό τόπο: <https://www.blackanddecker.eu/>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε σχετικές πληροφορίες επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να κατεβάσετε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών και τις ενημερώσεις του στη διεύθυνση <https://www.blackanddecker.eu/>.

ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ ΕΕ Η/ΚΑΙ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΖΗΤΗΘΕΙ ΣΤΗ ΧΩΡΑ ΣΑΣ: ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Τα υλικά από τα οποία αποτελείται η συσκευασία αυτής της συσκευής περιλαμβάνονται σε ένα σύστημα συλλογής, ταξινόμησης και ανακύκλωσης. Εάν επιθυμείτε να τα απορρίψετε, χρησιμοποιήστε τους κατάλληλους δημόσιους περιέκτες για κάθε τύπο υλικού.
- Το προϊόν δεν περιέχει συγκεντρώσεις ουσιών που θα μπορούσαν να θεωρηθούν επιβλαβείς για το περιβάλλον.



Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι σε περίπτωση που θέλετε να απορρίψετε το προϊόν μετά τη λήξη της διάρκειας ζωής του, παραδώστε το σε έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο αποβλήτων για την επιλεκτική συλλογή αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/35/ΕΕ για τη χαμηλή τάση, την οδηγία 2014/30/ΕΕ για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, την οδηγία 2011/65/ΕΕ για τους περιορισμούς της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό και την οδηγία 2009/125/ΕΚ σχετικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού για προϊόντα που σχετίζονται με την ενέργεια.
- Πληροφορίες σχετικά με ουσίες που προκαλούν πολύ μεγάλη ανησυχία (SVHC) σύμφωνα με τον κανονισμό 1907/2006/ΕΚ (REACH): Αυτό το προϊόν περιέχει φωσφορικό τριφαινυλο, (ουσία SVHC), αριθμός CAS: 115-86-6

Τα Black & Decker® και BLACK+DECKER™ και τα λογότυπα Black & Decker® και BLACK+DECKER™ είναι σήματα κατατεθέντα της The Black & Decker® Corporation και χρησιμοποιούνται με άδεια χρήσης. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται. Εισάγεται και διανέμεται από την

ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L.
Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΣΤΑΣΕΩΝ

Εδώ μπορείτε να βρείτε τις συστάσεις μας σχετικά με το χρόνο και τη θερμοκρασία για το τηγάνισμα διαφόρων γευμάτων.

	ΑΡΙΣΤΕΡΑ ΖΩΝΗ			ΔΕΞΙΑ ΖΩΝΗ			
MENΟΥ	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Min-max (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Min-max (g)	SHAKE
Γαρίδες	180	15-20	100-700	180	15-20	100-400	X
Μπριζόλα	200	10-15	100-500	200	10-15	100-300	Γυρίστε πίσω
Τούρτες	160	18-20	1-9	160	18-20	1-5	
Πατάτες τηγανιτές	200	20-25	100-500	200	20-25	100-300	X
Κοτόπουλο	200	20-25	100-600	200	20-25	100-350	Γυρίστε πίσω
Ψάρια	180	15-20	100-600	180	15-20	100-400	Γυρίστε πίσω
Λαχανικά	160	13-15	100-500	160	13-15	100-300	Γυρίστε πίσω
Πίτσα	180	15-25	-	180	15-25	-	

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η φριτζέα αέρα δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Τοποθετήστε το φις δικτύου σε γειωμένη πρίζα.
	Το τηγάνι δεν είναι καλά συναρμολογημένο στη θέση του.	Τοποθετήστε ξανά το δοχείο στο μηχάνημα.
Το φαγητό δεν είναι καλά μαγειρεμένο.	Υπάρχει πάρα πολύ φαγητό στην κατσαρόλα.	Βάλτε μικρότερες δόσεις υλικών στην κατσαρόλα. Οι μικρότερες παρτίδες μαγειρεύονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε το πλήκτρο θερμοκρασίας στην απαιτούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας (βλ. "πίνακα συστάσεων").
	Ο καθορισμένος χρόνος είναι πολύ σύντομος.	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας (βλ. "πίνακα συστάσεων").
Τα υλικά τηγανίζονται ανομοιόμορφα.	Ορισμένοι τύποι συστατικών πρέπει να ανακινούνται στα μισά του χρόνου παρασκευής.	Συστατικά που βρίσκονται το ένα πάνω στο άλλο (π.χ. πατάτες τηγανιτές) πρέπει να ανακινούνται στη μέση του χρόνου παρασκευής. (Βλέπε τον "πίνακα συστάσεων").
Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα.	Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σταθερές κατά το τηγάνισμα. Οι τηγανητές πατάτες δεν πρέπει να είναι πολύ παχιές.
	Δεν ξεπλύνετε σωστά τις πατάτες πριν τις τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε καλά τα μαπατούνια πατάτας για να αφαιρέσετε το άμυλο από το εξωτερικό τους.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Τα σνακ δεν είναι αρκετά τραγανά.	Χρησιμοποιήσατε έναν τύπο σνακ που προορίζεται για παρασκευή σε παραδοσιακή φριτζά.	Χρησιμοποιήστε σνακς φούρνου ή βουρτσίστε ελαφρά με λίγο λάδι τα σνακς για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι αρκετά τραγανές.	Η τραγανότητα των πατάτες εξαρτάται από την ποσότητα του λαδιού και του νερού στις πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει καλά τις πατάτες πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τα μπιστουνάκια πατάτας μικρότερα για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Δεν είναι δυνατή η σωστή τοποθέτηση της κατσαρόλας στη συσκευή.	Υπάρχει πάρα πολύ φαγητό στην κατσαρόλα.	Μειώστε την ποσότητα του φαγητού στην κατσαρόλα.
	Το δοχείο δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη συσκευή.	Σπρώξτε το δοχείο οριζόντια και κάθετα μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Ετοιμάζετε λιπαρά συστατικά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στη φριτζά αέρος, μεγάλη ποσότητα λαδιού θα διαρρεύσει στην κατσαρόλα. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και η κατσαρόλα μπορεί να ζεσταθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Το δοχείο περιέχει ακόμα υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από το λίπος που θερμαίνεται στην κατσαρόλα. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε σωστά το δοχείο μετά από κάθε χρήση.

ВОЗДУШНАЯ ФРИТЮРНИЦА BXAF9000E

Уважаемый клиент,

Большое спасибо за то, что вы решили приобрести продукцию марки Black+Decker.

Благодаря технологии, дизайну и эксплуатации, а также тому, что они соответствуют самым строгим стандартам качества, можно гарантировать полностью удовлетворительное использование и долгий срок службы изделия.

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Перед включением прибора внимательно прочтите эти инструкции и сохраните их для дальнейшего использования. Несоблюдение этих инструкций может привести к несчастному случаю.
- Перед использованием очистите все части прибора, которые будут соприкасаться с пищей, как указано в разделе "Очистка".
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они получили надзор или инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.
- Этот прибор не предназначен для управления с помощью внешнего

таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или специалистами с аналогичной квалификацией.
- Этот прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, таких как:
 - кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - фермерские дома;
 - клиентов в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
 - В заведениях типа "постель и завтрак".



ОСТОРОЖНО, горячие поверхности.

- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что напряжение, указанное на табличке с техническими характеристиками, соответствует напряжению в сети.
- Подключите прибор к сетевой розетке с номинальным током не менее 16 ампер.
- Вилка прибора должна правильно входить в сетевую розетку. Не изменяйте положение штекера. Не используйте адаптеры для штепсельных вилок.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур питания или вилка.
- Не тяните за шнур питания. Никогда не используйте сетевой шнур для поднятия, переноски или отключения прибора от сети.
- Не обматывайте сетевой шнур вокруг прибора.
- Проверьте состояние шнура питания. Если он поврежден, это повышает риск поражения электрическим током.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно свисал или соприкасался с горячими поверхностями прибора.

- Если корпус прибора разбился, немедленно отключите его от сети, чтобы предотвратить возможность поражения электрическим током.
- Не прикасайтесь к вилке мокрыми руками.
- Только для использования внутри помещений.
- Не используйте и не храните прибор на открытом воздухе.
- Не оставляйте прибор под дождем или под воздействием влаги. Если в прибор попадет вода, это увеличит риск поражения электрическим током.
- Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.
- Не прикасайтесь к нагретым частям, это может привести к серьезным ожогам.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед каждым использованием полностью вытягивайте сетевой шнур прибора.
- Не используйте прибор, если его детали или принадлежности установлены неправильно.
- Не используйте прибор, если прилагаемые к нему принадлежности неисправны. Немедленно замените их.
- Не используйте прибор пустым.
- Не перемещайте прибор во время использования.
- Чтобы сохранить антипригарное покрытие в хорошем состоянии, не используйте на нем металлические или острые предметы.
- Отключайте прибор от сети, когда он не используется, и перед выполнением любых работ по очистке.
- Храните этот прибор в недоступном для детей и/или лиц с физическими, сенсорными или умственными недостатками или отсутствием опыта и знаний месте.
- Не храните и не транспортируйте прибор, если он еще горячий.
- Никогда не оставляйте подключенный прибор без присмотра, если он не используется. Это позволяет экономить электроэнергию и продлевает срок службы прибора.
- Не форсируйте рабочий процесс прибора.
- Используйте только посуду, подходящую для работы при высоких температурах.
- В качестве справки в прилагаемой таблице вы найдете рекомендации по температуре и времени приготовления для нескольких блюд.
- Изделие содержит электронные элементы и нагревательные элементы. Не кладите его в воду и не мойте водой.
- Не закрывайте вход и выход воздуха.

- Во избежание ожогов не прикасайтесь к внутренним частям устройства.
- Не наполняйте кастрюлю маслом, так как это может привести к пожару.
- Не повреждайте, не тяните и не перекручивайте шнур питания. Во избежание поражения электрическим током, пожара и других несчастных случаев не используйте его для переноски тяжелых грузов или трансформации.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или специалистами с аналогичной квалификацией.
- Во избежание повреждений поместите изделие на расстоянии 30 см от стены или мебели.

ОПИСАНИЕ

A Цифровая панель управления

1. Селектор левой зоны
2. Индикатор температуры/времени в левой зоне
3. Цифровой дисплей левой зоны
4. Цифровой дисплей правой зоны
5. Индикатор температуры/времени в правой зоне
6. Правый селектор зоны
7. Селектор программ
8. Селектор включения/выключения
9. Кривоточная программа
10. Селектор уменьшения
11. Индикатор программы приготовления стейков
12. Индикатор программы "Торты"
13. Селектор увеличения
14. Индикатор программы Fries
15. Индикатор программы "Цыпленок"
16. Селектор функций синхронизации
17. Индикатор рыбной программы
18. Индикатор программы "Овощи"
19. Селектор функций подбора
20. Индикатор программы "Пицца"
21. Селектор пуска/паузы
22. Селектор температуры/времени

B Основное тело

C Поддон с антипригарным покрытием для левой зоны

D Кастрюля для жарки в левой зоне

E Ручка кастрюли левой зоны

- F Поднос с антипригарным покрытием в правой зоне
- G Сковорода с правой зоной
- H Ручка кастрюли для правой зоны
- I Выпуск воздуха
- J Корпус питающего кабеля
- K Шнур питания

Если модель вашего прибора не оснащена описанными выше аксессуарами, их можно приобрести отдельно в службе технической поддержки.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Убедитесь, что упаковка продукта полностью удалена.
- Перед первым использованием внимательно прочитайте раздел "Советы и предупреждения по безопасности".
- Перед первым использованием прибора очистите детали, которые будут соприкасаться с пищей, в соответствии с инструкциями, описанными в разделе "Очистка".
- Во время работы изделия через выходное отверстие будет выходить воздух высокой температуры.

Примечание: При первом нагреве фритюрницы может выделяться небольшой дым или запах. Это нормальное явление для многих отопительных приборов. Это не влияет на безопасность вашего прибора.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ

- Установите прибор на устойчивую, горизонтальную, ровную и жаропрочную поверхность.
- Полностью размотайте сетевой шнур, прежде чем подключать его к сети.
- Подключите прибор к электросети.
- Осторожно выньте кастрюлю для жарки (D или G) из фритюрницы. Поместите антипригарный противень (C, F) в кастрюлю (D, G).

Примечание: Управляйте сковородой с помощью ручки. Не прикасайтесь к кастрюле, когда она горячая.

- Положите ингредиенты, которые вы хотите обжарить, в кастрюлю для жарки (D или G).
- Вставьте кастрюлю для жарки во фритюрницу.
- Включите прибор, нажав на селектор включения/выключения (8).
- Выберите жаровню, которую вы хотите установить, с помощью соответствующих кнопок (1 или 6).

- Выберите одну из 8 предустановленных программ с помощью селектора программ (7).
- При необходимости вы можете отрегулировать температуру и время с помощью соответствующих кнопок (10 и 13).
- Когда на дисплее появится время, вы можете настроить его, увеличивая или уменьшая минуты. То же самое происходит и с температурой, когда она отображается на дисплее.
- При желании вы можете задать температуру и время вручную, не выбирая никакой предустановленной программы, с помощью соответствующих кнопок (10 и 13).

Примечание: Если вы хотите переключиться с времени на температуру или наоборот на дисплее, это можно сделать, нажав кнопку выбора температуры/времени (22).

- Когда температура и время установлены, нажмите кнопку старт/пауза (21), и прибор начнет готовить.

Примечание: Если вам нужно остановить процесс приготовления в любой момент, нажмите кнопку "Старт/Пауза" еще раз.

Примечание: Если вы хотите встряхнуть ингредиенты, вытащите кастрюлю для жарки из прибора за ручку и встряхните ее. При вытаскивании кастрюли прибор остановится, а при повторном выдвижении - продолжит приготовление.

- По окончании времени приготовления прибор подаст 5 звуковых сигналов и автоматически выключится.
- Возьмите кастрюлю за ручку и поставьте ее на ровную поверхность, способную работать с высокими температурами.
- **ВНИМАНИЕ:** Сковорода и продукты будут очень горячими.
- Проверьте, хорошо ли приготовлена еда.

Примечание: Если блюдо плохо прожарилось, достаточно вернуть кастрюлю во фритюрницу и запрограммировать таймер на приготовление еще на несколько минут.

- Снимите еду с кастрюли, чтобы избежать риска ожогов.
- Если прибор не готовит и вы не прикасаетесь к нему в течение одной минуты, он автоматически выключится.
- Если вы хотите выключить прибор, просто удерживайте кнопку включения/выключения (8) в течение двух секунд.

ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА

- Время и температуру можно изменить с помощью кнопок увеличения и уменьшения.
- При каждом нажатии таймер меняется на 1 минуту в большую или меньшую сторону. Если удерживать кнопку, время быстро меняется. Диапазон управления таймером: 1-60 мин.
- При каждом нажатии температура меняется на 5 °C в большую или меньшую сторону. Если удерживать кнопку, температура быстро меняется. Диапазон регулирования температуры: 80 - 200 °C.

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ

- Этот прибор имеет 8 предустановленных программ.
- Чтобы выбрать программу, нажмите кнопку селектора программ (7) необходимое количество раз.
- При нажатии на кнопку старт/пауза (21) начнется процесс приготовления.
- При желании вы также можете изменить настройки температуры и времени для предустановленных программ с помощью селекторов увеличения/уменьшения (10,13).

Примечание: Чтобы изменить какие-либо настройки во время приготовления, не нужно приостанавливать процесс готовки.

ФУНКЦИЯ СИНХРОНИЗАЦИИ

- Если вы хотите, чтобы процесс приготовления в обеих кастрюлях завершился одновременно, выберите кнопку синхронизации (16).
- Сначала установите оба горшка, а затем нажмите кнопку (16), чтобы активировать функцию синхронизации.
- Нажмите кнопку старт/пауза (21), чтобы начать процесс приготовления.

ФУНКЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

- Если вы хотите использовать обе кастрюли для приготовления одного и того же типа блюд, вы можете выбрать функцию согласования (19), и для обеих зон будет использоваться одна и та же программа.
- Для этой функции сначала установите время и температуру на одной кастрюле, а затем нажмите кнопку функции совпадения (19). Автоматически для второй кастрюли будет установлена та же температура и время.
- Нажмите кнопку старт/пауза (21), чтобы начать процесс приготовления.

ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТЫ С ПРИБОРОМ

- Отключите прибор от сети.

- Дайте ему остыть.
- Очистите прибор, как описано в разделе "Очистка".

КОРПУС ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ

- На задней панели этого прибора расположен корпус сетевого шнура (J).

ЗАЩИТНЫЙ ТЕРМОПРОТЕКТОР

- Прибор оснащен предохранительным устройством, которое защищает прибор от перегрева.
- Если прибор выключился и больше не включается, отключите его от сети и подождите примерно 15 минут, прежде чем снова подключать. Если машина не запускается, обратитесь за технической помощью в авторизованный сервисный центр.

ОЧИСТКА

- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть, прежде чем приступать к чистке.
- Протрите оборудование влажной тканью с несколькими каплями моющего средства, а затем вытрите насухо.
- Не используйте для чистки прибора растворители, средства с кислотным или основным pH, такие как отбеливатель, или абразивные средства.
- Никогда не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость и не ставьте его под проточную воду.
- Рекомендуется регулярно чистить прибор и удалять остатки пищи.
- Если прибор не содержится в надлежащей чистоте, его поверхность может деградировать, что неумолимо скажется на сроке его службы и может стать небезопасным для использования.
- Ни одна из деталей этого прибора не подходит для мытья в посудомоечной машине. Горшки и поддоны можно мыть в горячей мыльной воде.
- Просушите все детали перед сборкой и хранением.

СЕРВИС

- Любое неправильное использование или несоблюдение инструкций по применению делает гарантию и ответственность производителя недействительными.

АНОМАЛИИ И РЕМОНТ

- При возникновении проблем отнесите прибор в авторизованную службу технической поддержки. Не пытайтесь разбирать или ремонтировать прибор без посторонней помощи, это может быть опасно.

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ

компанией ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Авда. Барселона с/н Олиана, 25790, Spain

Этот продукт пользуется признанием и защитой юридической гарантии в соответствии с действующим законодательством. Для защиты своих прав или интересов вы должны обратиться в любую из наших официальных служб технической поддержки.

Вы можете найти ближайший из них, перейдя по следующей ссылке: <https://www.blackanddecker.eu//>.

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами.

Данное руководство по эксплуатации и его обновления можно загрузить по адресу <https://www.blackanddecker.eu//>.

ДЛЯ ВЕРСИЙ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ЕС И/ЛИ В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ЭТО ТРЕБУЕТСЯ В ВАШЕЙ СТРАНЕ: ЭКОЛОГИЧНОСТЬ И ВОЗМОЖНОСТЬ ВТОРИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ

- Материалы, из которых состоит упаковка этого прибора, включены в систему сбора, классификации и переработки. Если вы захотите их утилизировать, используйте соответствующие общественные контейнеры для каждого типа материалов.
- Продукт не содержит концентраций веществ, которые могут считаться вредными для окружающей среды.



Этот символ означает, что в случае необходимости утилизации изделия по окончании срока службы сдайте его в авторизованный пункт приема отходов электрического и электронного оборудования (WEEE).

- Этот прибор соответствует Директиве 2014/35/EU о низком напряжении, Директиве 2014/30/EU об электромагнитной совместимости, Директиве 2011/65/EU об ограничении использования некоторых опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании и Директиве 2009/125/EC о требованиях экодизайна для продуктов, связанных с энергией.
- Информация о веществах, вызывающих повышенное беспокойство (SVHC), в соответствии с Постановлением 1907/2006/EC (REACH): Этот продукт содержит трифенилфосфат, (вещество SVHC), номер CAS: 115-86-6

Black & Decker® и BLACK+DECKER™, а также логотипы Black & Decker® и BLACK+DECKER™ являются зарегистрированными торговыми марками The Black & Decker® Corporation и используются по лицензии. Все права защищены. Импортировано и распространено

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ

Здесь вы найдете наши рекомендации по времени и температуре для жарки различных блюд.

MENU	ЛЕВАЯ ЗОНА			ПРАВИЛЬНАЯ ЗОНА			SHAKE
	Темп. (°C)	Время (мин)	Мин-макс (г)	Темп. (°C)	Время (мин)	Мин-макс (г)	
Креветки	180	15-20	100-700	180	15-20	100-400	X
Стейк	200	10-15	100-500	200	10-15	100-300	Повернитеcь
Торты	160	18-20	1-9	160	18-20	1-5	
Картофель фри	200	20-25	100-500	200	20-25	100-300	X
Курица	200	20-25	100-600	200	20-25	100-350	Повернитеcь
Рыба	180	15-20	100-600	180	15-20	100-400	Повернитеcь
Овощи	160	13-15	100-500	160	13-15	100-300	Повернитеcь
Пицца	180	15-25	-	180	15-25	-	

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Фритюрница не работает.	Прибор не подключен к сети.	Вставьте сетевую вилку в заземленную розетку.
	Кастрюля для жарки плохо закреплена на месте.	Снова вставьте кастрюлю в машину.
Еда не очень хорошо приготовлена.	В кастрюле слишком много еды.	Положите в кастрюлю небольшие порции ингредиентов. Небольшие порции готовятся более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Установите клавишу температуры на требуемый температурный режим (см. "таблицу рекомендаций").
	Слишком короткое время съемки.	Установите таймер на необходимое время приготовления (см. "таблицу рекомендаций").
Ингредиенты обжариваются неравномерно.	Некоторые виды ингредиентов необходимо взбалтывать на протяжении половины времени приготовления.	Ингредиенты, которые лежат друг на друге (например, картофель фри), необходимо встряхивать на протяжении половины времени приготовления. (См. "Таблицу рекомендаций").
Свежий картофель фри прожаривается неравномерно.	Вы использовали не тот сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и следите за тем, чтобы он оставался твердым во время жарки. Картофель фри не должен быть слишком толстым.
	Вы плохо промыли картофельные палочки перед жаркой.	Как следует промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал с их внешней стороны.
Закуски не достаточно хрустящие.	Вы использовали тип закусок, предназначенных для приготовления в традиционной фритюрнице.	Запекайте закуски в духовке или слегка смажьте их маслом, чтобы получить более хрустящий результат.
Свежий картофель фри недостаточно хрустящий.	Хрустящая корочка картофеля фри зависит от количества масла и воды в нем.	Убедитесь, что вы как следует просушили картофельные палочки, прежде чем добавлять масло.
		Нарежьте картофельные палочки помельче, чтобы получить более хрустящий результат.
		Добавьте чуть больше масла, чтобы получить более хрустящий результат.
Невозможно правильно вставить кастрюлю в прибор.	В кастрюле слишком много еды.	Уменьшите количество пищи в кастрюле.
	Кастрюля установлена в прибор неправильно.	Вставляйте горшок горизонтально и вертикально, пока не услышите щелчок.
Из прибора выходит белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Когда вы жарите жирные ингредиенты в аэрофритюрнице, большое количество масла вытекает в кастрюлю. Масло выделяет белый дым, а кастрюля может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на работу прибора и конечный результат.
	На кастрюле сохранились остатки жира от предыдущего использования.	Белый дым вызван нагреванием жира в кастрюле. Обязательно очищайте кастрюлю после каждого использования.

FRIGIDER DE AER BXAF9000E

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales să cumpărați un produs marca Black+Decker.

Datorită tehnologiei, designului și funcționării sale și datorită faptului că depășește cele mai stricte standarde de calitate, se poate asigura o utilizare pe deplin satisfăcătoare și o durată de viață lungă a produsului.

SFATURI DE SIGURANȚĂ ȘI AVERTISMENTE

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a porni aparatul și păstrați-le pentru consultări ulterioare. Nerespectarea și nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la un accident.
- Curățați toate părțile produsului care vor intra în contact cu alimentele înainte de utilizare, așa cum este indicat în secțiunea "Curățare".
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat să fie operat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de către persoane cu calificare similară pentru a evita un pericol.

- Acest aparat este destinat utilizării în gospodării și în aplicații similare, cum ar fi:

- zone de bucătărie pentru personalul din magazine, birouri și alte medii de lucru;
- ferme;
- de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
- medii de tip "bed and breakfast".



ATENȚIE, suprafețe fierbinți.

- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe eticheta nominală corespunde tensiunii de rețea înainte de a conecta aparatul la priză.
- Conectați aparatul la o priză de rețea cu o putere nominală de cel puțin 16 amperi.
- Ștecherul aparatului trebuie să se potrivească în mod corespunzător în priza de rețea. Nu modificați fișa. Nu utilizați adaptoare de priză.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat.
- Nu trageți de cablul de alimentare. Nu folosiți niciodată cablul de alimentare pentru a ridica, transporta sau scoate aparatul din priză.
- Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului.
- Verificați starea cablului de alimentare. Dacă este deteriorat, va crește riscul de electrocutare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne liber sau să intre în contact cu suprafețele fierbinți ale aparatului.
- În cazul în care carcasa aparatului se rupe, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică pentru a preveni posibilitatea unui șoc electric.
- Nu atingeți fișa cu mâinile umede.
- Numai pentru utilizare în interior.
- Nu utilizați și nu depozitați aparatul în aer liber.

- Nu lăsați aparatul afară în ploaie sau expus la umiditate. Dacă apa pătrunde în aparat, crește riscul de electrocutare.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul este în funcțiune.
- Nu atingeți nicio parte încălzită, deoarece acest lucru poate provoca arsuri grave.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Întindeți complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă piesele sau accesoriiile nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriiile atașate la acesta sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul când este gol.
- Nu mutați aparatul în timpul utilizării.
- Pentru a păstra tratamentul antiaderent în stare bună, nu folosiți ustensile metalice sau ascuțite pe el.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică atunci când nu este utilizat și înainte de a întreprinde orice operațiune de curățare.
- Depozitați acest aparat în afara razei de acțiune a copiilor și/sau a persoanelor cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe.
- Nu depozitați sau transportați aparatul dacă este încă fierbinte.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Acest lucru economisește energie și prelungește durata de viață a aparatului.
- Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.
- Utilizați numai ustensile adecvate pentru a suporta temperaturi ridicate.
- Ca referință, în tabelul anexat veți găsi o recomandare privind temperatura și timpul de gătire pentru mai multe mese.
- Produsul conține elemente electronice și elemente de încălzire. Nu-l introduceți în apă și nu-l spălați cu apă.
- Nu acoperiți intrarea și ieșirea de aer.
- Pentru a evita arsurile, nu atingeți interiorul produsului.
- Nu umpleți vasul cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
- Nu deteriorați, nu trageți puternic și nu răsuciți cablul de alimentare. Nu îl utilizați pentru a transporta încărcături grele sau pentru a-l transforma, pentru a evita șocurile electrice, incendiile și alte accidente.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către

agentul său de service sau de către persoane cu calificare similară pentru a evita un pericol.

- Vă rugăm să așezați produsul la o distanță de 30 cm de perete sau de mobilier pentru a evita orice deteriorare.

DESCRIERE

A Panou de control digital

1. Selector de zonă stânga
2. Indicator de temperatură/timp în zona stângă
3. Afișaj digital în zona stângă
4. Afișaj digital în zona dreaptă
5. Indicator de temperatură/timp în zona dreaptă
6. Selector de zonă dreapta
7. Selector de programe
8. Selector On/Off
9. Program pentru creveți
10. Selector de scădere
11. Indicatorul programului de friptură
12. Indicatorul programului de prăjituri
13. Selector de creștere
14. Indicator de program pentru cartofi prăjiți
15. Indicator de program pentru pui
16. Selector de funcție sincro
17. Indicatorul programului de pescuit
18. Indicatorul programului de legume
19. Selector de funcție de potrivire
20. Indicatorul programului de pizza
21. Selector de pornire/oprire
22. Selector de temperatură/timp

B Corpul principal

- C Tavă antiaderentă din zona stângă
- D Oală de prăjire în zona stângă
- E Mâner de oală în zona stângă
- F Tavă antiaderentă în zona dreaptă
- G Oală de prăjire în zona dreaptă
- H Mâner de oală în zona dreaptă
- I Ieșire de aer
- J Carcasa cablului de alimentare
- K Cablu de alimentare

În cazul în care modelul aparatului dumneavoastră nu dispune de accesoriiile descrise mai sus, acestea pot fi cumpărate separat de la Serviciul de asistență tehnică.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE UTILIZARE

- Asigurați-vă că întregul ambalaj al produsului a fost îndepărtat.
- Va rugăm să citiți cu atenție secțiunea "Sfaturi de siguranță și avertismente" înainte de prima utilizare.
- Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, curățați părțile care vor intra în contact cu alimentele în modul descris în secțiunea "Curățare".
- Aerul la temperaturi ridicate va ieși prin orificiul de ieșire atunci când produsul este utilizat.

Notă: Atunci când friteuza cu aer comprimat este încălzită pentru prima dată, este posibil să emită un ușor fum sau miros. Acest lucru este normal în cazul multor aparate de încălzire. Acest lucru nu afectează siguranța aparatului dumneavoastră.

UTILIZAȚI

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală, plană și rezistentă la căldură.
- Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de a-l conecta.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Scoateți cu grijă vasul de prăjit (D sau G) din friteuză. Puneți tava antiaderentă (C, F) în oală (D, G).

Notă: Manipulați vasul de prăjit cu ajutorul mânerului. Nu atingeți oala când este fierbinte.

- Puneți ingredientele pe care doriți să le prăjiți în vasul de prăjire (D sau G).
- Introduceți vasul de prăjire în interiorul friteuzei.
- Porniți aparatul prin apăsarea selectorului On/Off (8).
- Selectați vasul de prăjire pe care doriți să-l setați cu ajutorul butoanelor corespunzătoare (1 sau 6).
- Selectați unul dintre cele 8 programe prestabilite cu ajutorul selectorului de programe (7).
- Dacă este necesar, puteți regla temperatura și timpul cu ajutorul butoanelor corespunzătoare (10 și 13).
- Când ora apare pe afișaj, puteți ajusta ora prin creșterea sau scăderea numărului de minute. Același lucru se întâmplă și cu temperatura când aceasta este afișată pe ecran.
- Dacă preferați, puteți seta manual temperatura și ora fără a alege un program prestabilit, folosind butoanele corespunzătoare (10 și 13).

Notă: Dacă doriți să treceți de la oră la temperatură sau invers pe afișaj, puteți face acest lucru apăsând butonul de selectare a temperaturii/timpului (22).

- După ce temperatura și timpul sunt setate, apăsați butonul de pornire/oprire (21) și aparatul va începe să gătească.

Notă: Dacă aveți nevoie să opriți procesul de gătire în orice moment, apăsați din nou butonul de pornire/oprire.

Notă: Dacă doriți să scuturați ingredientele, scoateți vasul de prăjit din aparat de mâner și scuturați-l. Când scoateți vasul, aparatul se va opri, iar când îl introduceți din nou, aparatul va continua să gătească.

- Odată ce timpul de gătire a ajuns la final, aparatul va emite un semnal sonor de 5 ori și se va opri automat.
- Scoateți vasul de prăjit de mâner și așezați-l pe o suprafață plană care să poată lucra la temperaturi ridicate.
- **ATENȚIE:** Oala de prăjit și mâncarea vor fi foarte fierbinți.
- Verificați dacă mâncarea este bine gătită.

Notă: Dacă mâncarea nu este bine gătită, nu trebuie decât să puneți vasul înapoi în friteuză și să programați cronometrul pentru a mai găti câteva minute.

- Scoateți mâncarea din oală, evitând riscul de arsuri.
- Dacă aparatul nu gătește și nu îl atingeți timp de un minut, acesta se va opri automat.
- Dacă doriți să opriți aparatul, trebuie doar să țineți apăsat butonul On/Off (8) timp de două secunde.

TIMP ȘI TEMPERATURĂ

- Puteți modifica ora și temperatura cu ajutorul butoanelor de creștere și descreștere.
- Cronometrul se modifică cu 1 minut în plus sau în minus la fiecare apăsare. Dacă țineți apăsat butonul, ora se schimbă rapid. Intervalul de control al temporizatorului: 1-60 min.
- Temperatura se modifică cu 5 °C în sus sau în jos la fiecare apăsare. Dacă țineți apăsat butonul, temperatura se modifică rapid. Domeniul de control al temperaturii: 80 – 200 °C.

PROGRAME PRESTABILITE

- Acest aparat are 8 programe prestabilite.
- Pentru a selecta un program, apăsați butonul de selectare a programului (7) de câte ori este necesar.
- Selectând butonul de pornire/oprire (21), va începe procesul de gătire.
- Dacă doriți, puteți, de asemenea, să modificați setările de temperatură și de timp pentru programele presetate cu ajutorul selectorilor de creștere/diminuare (10,13).

Notă: Pentru a modifica orice setări în timpul gătitului, nu este nevoie să întrerupeți procesul de gătit.

FUNCȚIA SINCRO

- Dacă doriți ca procesul de gătire a ambelor vase să se încheie în același timp, puteți selecta butonul de funcție sincro (16).
- Mai întâi setați ambele pots, apoi apăsați butonul (16) pentru a activa funcția de sincronizare.
- Apăsați butonul de pomire/oprire (21) pentru a începe procesul de gătire.

FUNCȚIA DE POTRIVIRE

- Dacă doriți să folosiți ambele vase pentru același tip de mâncare, puteți selecta funcția de potrivire (19) și același program va fi folosit pentru ambele zone.
- Pentru această funcție, setați mai întâi ora și temperatura pe o oală, apoi apăsați butonul pentru funcția de potrivire (19). În mod automat, al doilea vas va fi setat cu aceeași temperatură și timp.
- Apăsați butonul de pomire/oprire (21) pentru a începe procesul de gătire.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Se lasă să se răcească.
- Curățați aparatul așa cum este explicat în secțiunea "Curățare".

CARCASA CABLULUI DE ALIMENTARE

- Acest aparat are o carcasă pentru cablul de alimentare situată pe partea sa posterioară (J).

PROTECTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ

- Aparatul este prevăzut cu un dispozitiv de siguranță, care protejează aparatul de supraîncălzire.
- Dacă aparatul se oprește singur și nu se pornește din nou, deconectați-l de la rețeaua de alimentare și așteptați aproximativ 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă mașina nu pornește din nou, solicitați asistență tehnică autorizată.

CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la rețea și lăsați-l să se răcească înainte de a întreprinde orice operațiune de curățare.
- Curățați echipamentul cu o cârpă umedă cu câteva picături de detergent și apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu un pH acid sau bazic, cum ar fi înălbitorul, sau produse abrazive pentru curățarea aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu îl puneți sub jet de apă.

- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați orice resturi de alimente.
- În cazul în care aparatul nu este în stare bună de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta inexorabil durata de viață utilă a aparatului și ar putea deveni nesigur pentru utilizare.
- Nicio piesă a acestui aparat nu este potrivită pentru curățarea în mașina de spălat vase. Vasele și tăvile pot fi spălate în apă caldă cu săpun.
- Uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

SERVICE

- Orice utilizare necorespunzătoare sau nerespectarea instrucțiunilor de utilizare face ca garanția și răspunderea producătorului să devină nulă și neavenită.

ANOMALII ȘI REPARAȚII

- Dacă apar probleme, duceți aparatul la un serviciu de asistență tehnică autorizat. Nu încercați să demontați sau să reparați fără ajutor, deoarece acest lucru poate fi periculos.

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs se bucură de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă valorifica drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați oricăruia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat accesând următorul link web: <https://www.blackanddecker.eu/>

De asemenea, puteți solicita informații conexe contactându-ne.

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările acestuia la <https://www.blackanddecker.eu/>

PENTRU VERSIUNILE DE PRODUSE DIN UE ȘI/ SAU ÎN CAZUL ÎN CARE ESTE SOLICITAT ÎN ȚARA DUMNEAVOASTRĂ: ECOLOGIA ȘI RECICLABILITATEA PRODUSULUI

- Materialele din care este alcătuit ambalajul acestui aparat sunt incluse într-un sistem de colectare, clasificare și reciclare. În cazul în care doriți să le aruncați, folosiți containerele publice adecvate pentru fiecare tip de material.
- Produsul nu conține concentrații de substanțe care ar putea fi considerate dăunătoare pentru mediu.



Acest simbol înseamnă că, în cazul în care doriți să vă debarasați de produs după ce acesta și-a încheiat durata de viață, trebuie să îl duceți la un

agent autorizat pentru colectarea selectivă a deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE).

- Acest aparat este conform cu Directiva 2014/35/UE privind joasa tensiune, Directiva 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetică, Directiva 2011/65/UE privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice și Directiva 2009/125/CE privind cerințele de proiectare ecologică pentru produsele cu impact energetic.
- Informații privind substanțele care prezintă motive de îngrijorare deosebită (SVHC) în conformitate cu Regulamentul 1907/2006/CE (REACH): Acest produs conține trifenilfosfat, (substanță SVHC), număr CAS: 115-86-6

Black & Decker® și BLACK+DECKER™ și logo-urile Black & Decker® și BLACK+DECKER™ sunt mărci înregistrate ale The Black & Decker® Corporation și sunt utilizate sub licență. Toate drepturile rezervate. Importat și distribuit de ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

TABEL DE RECOMANDĂRI

Aici puteți găsi recomandările noastre privind timpul și temperatura de prăjire a diferitelor mâncăruri.

	ZONA STÂNGĂ			ZONA DREAPTĂ			
MENU	Temperatura (°C)	Timp (min)	Min-max (g)	Temperatura (°C)	Timp (min)	Min-max (g)	SHAKE
Creveți	180	15-20	100-700	180	15-20	100-400	X
Friptură	200	10-15	100-500	200	10-15	100-300	Întoarce-te.
Torturi	160	18-20	1-9	160	18-20	1-5	
Cartofi prăjiți	200	20-25	100-500	200	20-25	100-300	X
Pui	200	20-25	100-600	200	20-25	100-350	Întoarce-te.
Pește	180	15-20	100-600	180	15-20	100-400	Întoarce-te.
Legume	160	13-15	100-500	160	13-15	100-300	Întoarce-te.
Pizza	180	15-25	-	180	15-25	-	

DEPANARE

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Prăjitorul de aer nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Introduceți ștecherul de rețea într-o priză de perete cu împământare.
	Vasul de prăjire nu este bine asamblat la locul său.	Introduceți din nou vasul în aparat.
Mâncarea nu este bine gătită.	Este prea multă mâncare în oală.	Puneți loturi mai mici de ingrediente în oală. Loturile mai mici sunt găsite mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Reglați tasta de temperatură la temperatura dorită (a se vedea "tabelul de recomandări").
	Timpul stabilit este prea scurt.	Setați cronometrul la timpul de preparare necesar (a se vedea "tabelul de recomandări").
Ingredientele sunt prăjite neuniform.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care se află unele peste altele sau unele peste altele (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare. (A se vedea "tabelul de recomandări").
Cartofii proaspeți nu sunt prăjiți uniform.	Nu ați folosit tipul de cartof potrivit.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia rămân fermi în timpul prăjirii. Cartofii prăjiți nu trebuie să fie prea groși.
	Nu ați clătit bine bețișoarele de cartofi înainte de a le prăji.	Clătiți bine bețișoarele de cartofi pentru a îndepărta amidonul de pe partea exterioară a acestora.
Gustările nu sunt suficient de crocante.	Ați folosit un tip de gustări destinate a fi preparate într-o friteuză tradițională.	Folosiți gustări la cuptor sau ungeți ușor cu puțin ulei pe gustări pentru un rezultat mai crocant.
Cartofii proaspeți nu sunt suficient de crocanți.	Crocabilitatea cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofi.	Asigurați-vă că ați uscat bine bețișoarele de cartofi înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați bastonașele de cartofi mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.
Nu este posibilă glisarea corectă a vasului în aparat.	Este prea multă mâncare în oală.	Reduceți cantitatea de alimente din oală.
	Vasul nu este așezat corect în aparat.	Împingeți vasul pe orizontală și pe verticală până când auziți un clic.
Din aparat iese fum alb.	Pregătiți ingrediente grase.	Atunci când prăjiți ingrediente grase în friteuza cu aer, o cantitate mare de ulei se va scurge în vas. Uleiul produce fum alb și este posibil ca oala să se încălzească mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	Oala conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în oală. Asigurați-vă că curățați vasul în mod corespunzător după fiecare utilizare.

ВЪЗДУШЕН ФРИТЮРНИК BXAF9000E

Уважаеми клиенти,

Благодарим ви, че сте избрали да закупите продукт с марката Black+Decker.

Благодарение на технологията, конструкцията и начина на работа, както и на факта, че надхвърля най-строгите стандарти за качество, може да се гарантира напълно задоволителна употреба и дълъг живот на продукта.

СЪВЕТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Прочетете внимателно тези инструкции, преди да включите уреда, и ги запазете за бъдещи справки. Неспазването на тези инструкции може да доведе до злополука.
- Преди употреба почистете всички части на продукта, които ще бъдат в контакт с храна, както е посочено в раздел "Почистване".
- Този уред може да се използва от деца на възраст от 8 години и нагоре, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако са получили надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен да се управлява с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или от лица с подходяща квалификация, за да се избегне опасност.

- Този уред е предназначен за използване в домакинството и подобни приложения, като например:

- кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни помещения;
- ферми;
- от клиенти в хотели, мотели и други жилищни помещения;
- среда от типа "легло и закуска".



ВНИМАНИЕ, горещи повърхности.

- Уверете се, че напрежението, посочено на етикета, съответства на мрежовото напрежение, преди да включите уреда.
- Свържете уреда към контакт на електрическата мрежа с номинален ток най-малко 16 ампера.
- Щепселът на уреда трябва да пасва правилно в контакта. Не променяйте щепсела. Не използвайте адаптери за щепсели.
- Не използвайте уреда, ако захранващият кабел или щепселът са повредени.
- Не дърпайте захранващия кабел. Никога не използвайте захранващия кабел, за да повдигате, пренасяте или изключвате уреда от електрическата мрежа.
- Не увивайте захранващия кабел около уреда.
- Проверете състоянието на захранващия кабел. Ако тя е повредена, това ще увеличи риска от токов удар.
- Не позволявайте на захранващия кабел да виси свободно или да влиза в контакт с горещите повърхности на уреда.
- Ако корпусът на уреда се счупи, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа, за да предотвратите възможността от токов удар.
- Не докосвайте щепсела с мокри ръце.
- Само за употреба на закрито.

- Не използвайте и не съхранявайте уреда на открито.
- Не оставяйте уреда на дъжд или на влага. Ако в уреда попадне вода, това ще увеличи риска от токов удар.
- Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът се използва.
- Не докосвайте нагорещени части, тъй като това може да доведе до сериозни изгаряния.

УПОТРЕБА И ГРИЖИ

- Преди всяка употреба издърпайте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда, ако частите или аксесоарите не са правилно монтирани.
- Не използвайте уреда, ако прикрепените към него аксесоари са дефектни. Незабавно ги сменете.
- Не използвайте уреда, когато е празен.
- Не премествайте уреда, докато се използва.
- За да запазите незалепащото покритие в добро състояние, не използвайте метални или заострени прибори върху него.
- Изключете уреда от електрическата мрежа, когато не го използвате и преди да започнете почистване.
- Съхранявайте този уред на място, недостъпно за деца и/или лица с физически, сензорни или умствени увреждания или с липса на опит и познания.
- Не съхранявайте и не транспортирайте уреда, ако той е все още горещ.
- Никога не оставяйте уреда свързан и без надзор, ако не се използва. Така се пести енергия и се удължава животът на уреда.
- Не насилвайте работния капацитет на уреда.
- Използвайте само съдове, подходящи за работа при високи температури.
- В приложената таблица ще намерите препоръка за температурата и времето за готвене за няколко ястия.
- Продуктът съдържа електронни елементи и нагревателни елементи. Не го поставяйте във вода и не го мийте с вода.
- Не покривайте входа и изхода за въздух.
- За да избегнете изгаряния, не докосвайте вътрешността на продукта.
- Не пълнете съда с масло, тъй като това може да предизвика опасност от пожар.
- Не повреждайте, не дърпайте и не усуквайте захранващия кабел. Не го използвайте за пренасяне на тежки товари и не го трансформирайте, за да избегнете токов удар, пожар и други инциденти.

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

- Моля, поставете продукта на 30 см от стената или мебелите, за да избегнете повреда.

ОПИСАНИЕ

- A Цифров контролен панел
1. Селектор за лява зона
 2. Индикатор за температура/време в лявата зона
 3. Цифров дисплей на лявата зона
 4. Цифров дисплей на дясната зона
 5. Индикатор за температура/време в дясната зона
 6. Селектор за дясна зона
 7. Селектор за програми
 8. Селектор за включване/изключване
 9. Програма за скариди
 10. Селектор за намаляване
 11. Индикатор на програмата за пържоли
 12. Индикатор за програма за торти
 13. Селектор за увеличаване
 14. Индикатор за програма за пържени картофи
 15. Индикатор на програмата за пилешко месо
 16. Селектор на функцията Synchro
 17. Индикатор на програмата за риба
 18. Индикатор за програмата за зеленчуци
 19. Избирател на функцията за съвпадение
 20. Индикатор за програма за пица
 21. Селектор за старт/пауза
 22. Селектор за температура/време
- B Основно тяло
- C Тава с незалепащо покритие в лявата зона
- D Лява зона на тенджерата за пържене
- E Дръжка за саксия в лявата зона
- F Тава с незалепащо покритие в дясната зона
- G Десен съд за пържене
- H Дръжка за саксия в дясната зона
- I Изход за въздух
- J Корпус на захранващия кабел
- K Захранващ кабел

Ако моделът на вашия уред не разполага с описаните по-горе аксесоари, те могат да бъдат закупени отделно от службата за техническа помощ.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ПРЕДИ УПОТРЕБА

- Уверете се, че цялата опаковка на продукта е отстранена.
- Моля, прочетете внимателно раздела "Съвети и предупреждения за безопасност" преди първата употреба.
- Преди да използвате продукта за първи път, почистете частите, които ще бъдат в контакт с храна, по начина, описан в раздел "Почистване".
- Когато продуктът се използва, през изхода ще излиза въздух с висока температура.

Забележка: Когато фритюрникът се нагрява за първи път, той може да отделя лек дим или миризма. Това е нормално при много отоплителни уреди. Това не влияе на безопасността на уреда.

ИЗПОЛЗВАЙТЕ

- Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална, равна и устойчива на топлина повърхност.
- Разгънете напълно захранващия кабел, преди да го включите.
- Свържете уреда към електрическата мрежа.
- Внимателно извадете съда за пържене (D или G) от фритюрника. Поставете тавата с незалепащо покритие (C, F) в съда (D, G).

Забележка: Манипулирайте съда за пържене с помощта на дръжката. Не докосвайте тенджерата, когато е гореща.

- Поставете съставките, които искате да запържите, в съда за пържене (D или G).
- Поставете съда за пържене във фритюрника.
- Включете уреда, като натиснете селектора за включване/изключване (8).
- Изберете съда за пържене, който искате да настроите, със съответните бутони (1 или 6).
- Изберете една от 8-те предварително зададени програми с помощта на селектора за програми (7).
- Ако е необходимо, можете да регулирате температурата и времето със съответните бутони (10 и 13).
- Когато на дисплея се появи часът, можете да регулирате времето, като увеличавате или

намалявате минутите. Същото се случва и с температурата, когато тя се показва на дисплея.

- Ако предпочитате, можете да зададете ръчно температурата и времето, без да избирате предварително зададена програма, като използвате съответните бутони (10 и 13).

Забележка: Ако желаете да преминете от време към температура или обратното на дисплея, можете да го направите, като натиснете бутона за избор на температура/време (22).

- След като зададете температурата и времето, натиснете бутона за старт/пауза (21) и уредът ще започне да готви.

Забележка: Ако искате да спрете процеса на готвене в даден момент, натиснете отново бутона за старт/пауза.

Забележка: Ако искате да разклатите съставките, издърпайте съда за пържене от уреда за дръжката и го разклатете. Когато извадите съда, уредът ще спре, а когато го поставите отново, уредът ще продължи да готви.

- След като времето за готвене изтече, уредът ще издаде 5 звукови сигнала и ще се изключи автоматично.
- Издърпайте съда за пържене за дръжката и го поставете върху гладка повърхност, която може да работи при високи температури.
- **ВНИМАНИЕ:** Съдът за пържене и храната ще бъдат много горещи.
- Проверете дали храната е добре сготвена.

Забележка: Ако храната не е добре сготвена, трябва само да върнете съда обратно във фритюрника и да настроите таймера да готви още няколко минути.

- Свалете храната от котлона, за да избегнете риска от изгаряне.
- Ако уредът не готви и не го докоснете в продължение на една минута, той ще се изключи автоматично.
- Ако искате да изключите уреда, трябва само да задържите бутона за включване/изключване (8) за две секунди.

ВРЕМЕ И ТЕМПЕРАТУРА

- Можете да промените времето и температурата с помощта на бутоните за увеличаване и намаляване.
- Таймерът се променя с 1 минута нагоре или надолу при всяко натискане. Ако задържите бутона, времето се променя бързо. Обхват на управление на таймера: 1-60 мин.

- Температурата се променя с 5 °C нагоре или надолу при всяко натискане. Ако задържите бутона, температурата се променя бързо. Диапазон на регулиране на температурата: 80 – 200 °C.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ПРОГРАМИ

- Този уред има 8 предварително зададени програми.
- За да изберете програма, натиснете бутона за избор на програма (7) толкова пъти, колкото е необходимо.
- С натискане на бутона за стартиране/пауза (21) ще започне процесът на готвене.
- Ако желаете, можете също така да промените настройките на температурата и времето за предварително зададените програми, като използвате селекторите за увеличаване/намаляване (10, 13).

Забележка: За да промените настройките по време на готвене, не е необходимо да спирате процеса на готвене.

ФУНКЦИЯ SYNCHRO

- Ако искате процесът на готвене в двата съда да приключи едновременно, можете да изберете бутона за синхронизиране (16).
- Първо настройте двата потенциометъра и след това натиснете бутона (16), за да активирате функцията за синхронизация.
- Натиснете бутона за стартиране/пауза (21), за да стартирате процеса на готвене.

ФУНКЦИЯ ЗА СЪВПАДЕНИЕ

- Ако искате да използвате и двете тенджери за един и същи вид храна, можете да изберете функцията за съответствие (19) и за двете зони ще се използва една и съща програма.
- За тази функция първо настройте времето и температурата на един съд, след което натиснете бутона за функцията "съвпадение" (19). Автоматично вторият съд ще бъде настроен на същата температура и време.
- Натиснете бутона за стартиране/пауза (21), за да стартирате процеса на готвене.

СЛЕД КАТО ПРИКЛЮЧИТЕ С ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА

- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Оставете го да изстине.
- Почистете уреда, както е обяснено в раздел "Почистване".

КОРПУС НА ЗАХРАНВАЩИЯ КАБЕЛ

- Този уред има корпус на захранващия кабел, разположен на задната му страна (J).

ЗАЩИТЕН ТЕРМОЗАЩИТЕН ЕЛЕМЕНТ

- Уредът е снабден с предпазно устройство, което го предпазва от прегряване.
- Ако уредът се самоизключи и не се включи отново, изключете го от електрическата мрежа и изчакайте около 15 минути, преди да го включите отново. Ако машината не се стартира отново, потърсете оторизирана техническа помощ.

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине, преди да започнете почистване.
- Почистете оборудването с влажна кърпа с няколко капки течност за миене на съдове и след това подсушете.
- Не използвайте разтворители или продукти с киселинно или основно pH, като белина, или абразивни продукти за почистване на уреда.
- Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност и не го поставяйте под течаща вода.
- Препоръчително е редовно да почиствате уреда и да отстранявате остатъците от храна.
- Ако уредът не е в добро състояние на чистота, повърхността му може да се влоши и това неумолимо да повлияе на продължителността на полезния живот на уреда и да стане опасен за употреба.
- Нито една част от този уред не е подходяща за почистване в съдомиялна машина. Съдовете и тавите могат да се мият с гореща сапунена вода.
- Подсушете всички части преди сглобяването и съхранението им.

SERVICE

- Всяка неправилна употреба или неспазване на инструкциите за употреба води до отпадане на гаранцията и отговорността на производителя.

АНОМАЛИИ И РЕМОНТ

- При възникване на проблеми отнесете уреда в оторизиран сервиз за техническа поддръжка. Не се опитвайте да разглобявате или ремонтирате без чужда помощ, тъй като това може да е опасно.

ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Този продукт се ползва с признанието и защитата на правната гаранция в съответствие с действащото законодателство. За да приложите правата или интересите си, трябва да се обърнете към някоя от нашите официални служби за техническа помощ.

Можете да намерите най-близкия от тях, като влезете в следната интернет връзка: <https://www.blackanddecker.eu/>

Можете също така да поискате свързана информация, като се свържете с нас.

Можете да изтеглите това ръководство за употреба и неговите актуализации на адрес <https://www.blackanddecker.eu/>

ЗА ВЕРСИИТЕ НА ПРОДУКТА ЗА ЕС ИЛИ В СЛУЧАЙ, ЧЕ ТОВА СЕ ИЗИСКВА ВЪВ ВАШАТА СТРАНА: ЕКОЛОГИЧНОСТ И РЕЦИКЛИРУЕМОСТ НА ПРОДУКТА

- Материалите, от които се състои опаковката на този уред, са включени в система за събиране, класифициране и рециклиране. Ако желаете да ги изхвърлите, използвайте подходящите обществени контейнери за всеки вид материал.
- Продуктът не съдържа концентрации на вещества, които биха могли да се считат за вредни за околната среда.



Този символ означава, че в случай че желаете да изхвърлите продукта след изтичане на експлоатационния му срок, трябва да го предадете на оторизиран агент за селективно събиране на отпадъци от електрическо и електронно оборудване (OEEO).

- Този уред е в съответствие с Директива 2014/35/ЕС относно ниското напрежение, Директива 2014/30/ЕС относно електромагнитната съвместимост, Директива 2011/65/ЕС относно ограниченията за използването на определени опасни вещества в електрическото и електронното оборудване и Директива 2009/125/ЕО относно изискванията за екодизайн към продукти, свързани с енергопотреблението.
- Информация относно вещества, поражащи сериозно безпокойство (SVHC), съгласно Регламент 1907/2006/ЕО (REACH): Този продукт съдържа трифенилфосфат, (вещество SVHC), CAS номер: 115-86-6

Black & Decker® и BLACK+DECKER™ и логата Black & Decker® и BLACK+DECKER™ са регистрирани

търговски марки на The Black & Decker® Corporation и се използват по лиценз. Всички права запазени. Внася се и се разпространява от ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Ollana, 25790, Spain

ТАБЛИЦА С ПРЕПОРЪКИ

Тук можете да намерите нашите препоръки за времето и температурата за пържене на различни ястия.

	ЛЯВА ЗОНА			ДЯСНА ЗОНА			
МЕНЮ	Темп. (°C)	Време (мин.)	Мин-макс (g)	Темп. (°C)	Време (мин.)	Мин-макс (g)	SHAKE
Скариди	180	15-20	100-700	180	15-20	100-400	X
Пържола	200	10-15	100-500	200	10-15	100-300	Обърнете се
Торти	160	18-20	1-9	160	18-20	1-5	
Пържени картофи	200	20-25	100-500	200	20-25	100-300	X
Пилешко	200	20-25	100-600	200	20-25	100-350	Обърнете се
Риба	180	15-20	100-600	180	15-20	100-400	Обърнете се
Зеленчуци	160	13-15	100-500	160	13-15	100-300	Обърнете се
Пица	180	15-25	-	180	15-25	-	

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фритюрникът не работи.	Уредът не е включен към електрическата мрежа.	Поставете щепсела на електрическата мрежа в заземен стенов контакт.
	Съдът за пържене не е добре сглобен на място.	Поставете отново съда в машината.
Храната не е добре сготвена.	В тенджерата има твърде много храна.	Сложете по-малки порции съставки в тенджерата. По-малките порции се приготвят по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Настройте ключа за температурата на необходимата температурна настройка (вижте "Таблицата с препоръки").
	Времето за настройка е твърде кратко.	Настройте таймера на необходимото време за приготвяне (вж. "Таблицата с препоръки").
Съставките са изпържени неравномерно.	Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне.	Съставките, които са разположени една върху друга или една срещу друга (напр. пържени картофи), трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне. (Вж. "Таблицата с препоръки").
Пресните пържени картофи не са изпържени равномерно.	Не сте използвали правилния тип картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че са твърди по време на пърженето. Пържените картофи не трябва да са прекалено гъсти.
	Не сте изплакнали добре картофените пръчици, преди да ги изпържите.	Изплакнете добре картофените пръчици, за да отстраните нишестето от външната им страна.
Закуските не са достатъчно хрупкави.	Използвали сте вид закуски, предназначени за приготвяне в традиционен фритюрник.	Използвайте закуски от фурната или леко намажете закуските с олио, за да станат по-хрупкави.

Проблем	Възможна причина	Решение
Пресните пържени картофи не са достатъчно хрупкави.	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството олио и вода в картофите.	Уверете се, че сте подсушили добре картофените пръчици, преди да добавите маслото.
		Нарежете картофените пръчици на по-малки парчета, за да станат по-хрупкави.
		Добавете малко повече олио, за да получите по-хрупкав резултат.
Не е възможно да вкарате правилно съда в уреда.	В тенджерата има твърде много храна.	Намалете количеството на храната в съда.
	Съдът не е поставен правилно в уреда.	Натиснете гърнето хоризонтално и вертикално, докато чуе щракване.
От уреда излиза бял дим.	Пригответе мазни съставки.	Когато пържите мазни съставки във фритюрника, голямо количество олио ще изтече в съда. Маслото отделя бял дим и тенджерата може да се нагорещи повече от обичайното. Това не се отразява на уреда или на крайния резултат.
	В съда все още има остатъци от мазнина от предишна употреба.	Белият дим се дължи на нагряването на мазнината в съда. Уверете се, че почиствате правилно съда след всяка употреба.

FREGIDORA D'AIRE BXAF9000E

Benvolgut client,

Moltes gràcies per triar comprar un producte de la marca Black+Decker.

La seva tecnologia, el seu disseny i la seva funcionalitat, així com el fet de superar les normes de qualitat més estrictes, us comportaran una satisfacció total durant molt de temps.

CONSELLS I ADVERTIMENTS DE SEGURETAT

- Llegiu atentament aquest full d'instruccions abans d'engegar l'aparell i conserveu-lo per a consultes posteriors. No observar i incomplir aquestes instruccions pot tenir com a resultat un accident.
- Abans de fer-lo servir per primer cop, netegeu totes les parts del producte que estaran en contacte amb els aliments, tal com s'indica a l'apartat de neteja.
- Aquest aparell el poden fer servir nens de més de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement, sempre que tinguin una supervisió o una formació adequada per fer servir l'aparell d'una manera segura i entenguin els riscos que implica. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment de l'usuari no l'han de fer els nens sense supervisió.
- Aquest aparell no està pensat per funcionar mitjançant un temporitzador

extern o un sistema de control remot independent.

- Si el cable de corrent està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei o persones qualificades similars per evitar un perill.
- Aquest aparell està pensat per ser utilitzat en aplicacions domèstiques i similars, com ara:
 - zones de cuina del personal en botigues, oficines i altres entorns de treball;
 - masies;
 - per clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial;
 - entorns tipus bed and breakfast.



ATENCIÓ, superfícies calentes.

- Abans d'endollar l'aparell a la xarxa, proveu que el voltatge indicat a la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa.
- Connecteu l'aparell a una presa de corrent amb una potència mínima de 16 amperes.
- L'endoll de l'aparell ha de coincidir amb la base elèctrica de la presa de corrent. Mai modifiqueu l'endoll. No feu servir adaptadors de corrent.
- No utilitzeu l'aparell si el cable de corrent o l'endoll està danyat.
- No estireu del cable de corrent. No feu servir mai el cable de corrent per aixecar, transportar o desendollar l'aparell.
- No enrotlleu el cable de corrent al voltant de l'aparell.
- Comproveu l'estat del cable de corrent. Si està danyat, augmentarà el risc de descàrrega elèctrica.
- No deixeu que el cable de corrent pengi lliurement ni entri en contacte amb les superfícies calentes de l'aparell.
- Si la carcassa de l'aparell es trenca, desendolleu-lo immediatament de la xarxa per evitar la possibilitat de patir un xoc elèctric.
- No toqueu l'endoll de connexió amb les mans molles.
- Només per a ús interior.
- No feu servir ni guardeu l'aparell a la intempèrie.

- No exposeu l'aparell a la pluja o a condicions d'humitat. L'aigua que entri a l'aparell augmentarà el risc de xoc elèctric.
- La temperatura de les superfícies accessibles pot ser elevada quan l'aparell està en ús.
- No toqueu cap part escalfada, ja que pot provocar cremades greus.

ÚS I CURA

- Esteneu completament el cable de corrent de l'aparell abans de cada ús.
- No utilitzeu l'aparell si les peces o accessoris no estan ben col·locats.
- No utilitzeu l'aparell si els accessoris que s'hi adjunten són defectuosos. Substituïu-los immediatament.
- No utilitzeu l'aparell quan estigui buit.
- No moveu l'aparell mentre s'utilitza.
- Per mantenir el tractament antiadherent en bon estat, no utilitzeu estris metàl·lics ni punxeguts.
- Desendolieu l'aparell quan no s'utilitzi i abans d'emprendre qualsevol tasca de neteja.
- Emmagatzemeu aquest aparell fora de l'abast de nens i/o persones amb problemes físics, sensorials o psíquics reduïts o amb manca d'experiència i coneixements.
- No emmagatzemeu ni transporteu l'aparell si encara és calent.
- No deixeu mai l'aparell connectat i desatès si no s'utilitza. Això estalvia energia i allarga la vida de l'aparell.
- No forceu la capacitat de treball de l'aparell.
- Utilitzeu només estris adequats per suportar altes temperatures.
- Com a referència, a la taula annexa trobareu una recomanació sobre la temperatura i el temps de cocció de diversos àpats.
- El producte conté elements electrònics i elements de calefacció. No el poseu en aigua ni el renteu amb aigua.
- No tapeu l'entrada i sortida d'aire.
- Per evitar cremades, no toqueu l'interior del producte.
- No ompliu la cistella amb oli ja que això pot provocar un risc d'incendi.
- No malmeteu, estireu o torceu amb força el cable de corrent. No l'utilitzeu per transportar càrregues pesades o transformar-lo, per evitar descàrregues elèctriques, incendis i altres accidents.
- Si el cable de corrent està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei o persones qualificades similars per evitar un perill.

- Col·loqueu el producte a una distància de 30 cm de la paret o dels mobles per evitar danys.

DESCRIPCIÓ

- A Panell de control digital
 1. Selector de zona esquerra
 2. Indicador de temperatura/hora de la zona esquerra
 3. Pantalla digital de la zona esquerra
 4. Pantalla digital de la zona dreta
 5. Indicador de temperatura/hora de la zona dreta
 6. Selector de zona dreta
 7. Selector de programes
 8. Selector d'encesa/apagada
 9. Programa de gambes
 10. Selector de disminuir
 11. Indicador del programa de bistecs
 12. Indicador del programa de pastissos
 13. Selector d'increment
 14. Indicador del programa de patates fregides
 15. Indicador del programa de pollastre
 16. Selector de funció de sincronització
 17. Indicador del programa de peix
 18. Indicador del programa de verdures
 19. Selector de funció de concordança
 20. Indicador del programa de pizza
 21. Selector d'inici/pausa
 22. Selector de temperatura/temps
- B Cos principal
- C Safata antiadherent de la zona esquerra
- D Cistella de zona esquerra
- E Nansa de la cistella de la zona esquerra
- F Safata antiadherent de la zona dreta
- G Cistella de zona dreta
- H Nansa de la cistella de la zona dreta
- I Sortida d'aire
- J Carcassa del cable de corrent
- K Cable de corrent

Si el model del teu electrodomèstic no disposa dels accessoris descrits anteriorment, també es poden comprar per separat al Servei d'Assistència Tècnica.

INSTRUCCIONS D'ÚS

ABANS DEL SEU ÚS

- Assegureu-vos que s'ha eliminat del tot l'embalatge del producte.
- Si us plau, llegiu atentament la secció "Consells i advertències de seguretat" abans del primer ús.
- Abans d'utilitzar el producte per primera vegada, netegeu les parts que entraran en contacte amb els aliments de la manera descrita a la secció de «Neteja».
- L'aire a alta temperatura sortirà per la sortida quan el producte estigui en ús.

NOTA: Quan s'escalfa la fregidora d'aire per primera vegada, pot emetre una lleugera olor o fum. Això és normal amb molts aparells de calefacció. Això no afecta la seguretat del vostre aparell.

ÚS

- Col·loqueu l'aparell sobre una superfície estable, horitzontal, uniforme i resistent a la calor.
- Desenrotlleu completament el cable de corrent abans de connectar-lo.
- Endol·leu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Traieu la cistella (D o G) de la fregidora amb cura. Poseu la safata antiadherent (C, F) a la cistella (D, G).

NOTA: Manipuleu la cistella amb la nansa. No toqueu la cistella quan estigui calenta.

- Poseu els ingredients que voleu fregir dins de la cistella (D o G).
- Introduïu la cistella dins de la fregidora.
- Enceneu l'aparell prement el selector On/Off (8).
- Seleccioneu la cistella que voleu configurar amb els botons corresponents (1 o 6).
- Seleccioneu un dels 8 programes preestablerts mitjançant el selector de programes (7).
- Podeu ajustar la temperatura i l'hora amb els botons corresponents si cal (10 i 13).
- Quan l'hora aparegui a la pantalla, podeu ajustar-la augmentant o disminuint els minuts. El mateix passa amb la temperatura quan aquesta es mostra a la pantalla.
- Si ho preferiu, podeu configurar manualment la temperatura i l'hora sense escollir cap programa preestablert mitjançant els botons corresponents (10 i 13).

NOTA: Si voleu canviar d'hora a temperatura o al revés a la pantalla, podeu fer-ho prement el botó selector de temperatura/hora (22).

- Un cop ajustada la temperatura i l'hora, premeu el botó d'inici/pausa (21) i l'aparell començarà a cuinar.

NOTA: Si necessiteu aturar el procés de cocció en qualsevol moment, torneu a prémer el botó d'inici/pausa.

NOTA: Per sacsejar els ingredients, traieu la cistella de l'aparell per la nansa i sacsegeu-la. En treure la cistella, l'aparell s'aturarà i en tornar-lo a empenyer l'aparell continuarà cuinant.

- Un cop finalitzat el temps de cocció, l'aparell emetrà 5 sos i s'apagarà automàticament.
- Traieu la cistella per la nansa i col·loqueu-la sobre una superfície plana capaç de treballar amb altes temperatures.
- **ATENCIÓ:** La cistella i el menjar estaran molt CALENTS.
- Comproveu si el menjar està ben cuinat.

NOTA: Si els aliments no estan ben cuits, només cal tornar a posar la cistella a la fregidora i programar el temporitzador perquè es cogui uns minuts més.

- Traieu el menjar de la cistella, evitant el risc de cremades.
- Si l'aparell no està cuinant i no el toqueu durant un minut, s'apagarà automàticament.
- Si voleu apagar l'aparell només cal que mantingueu premut el botó On/Off (8) durant dos segons.

TEMPS I TEMPERATURA

- Podeu canviar l'hora i la temperatura amb els botons d'augment i disminució.
- El temporitzador canvia 1 minut cap amunt o cap avall per cada premsa. Si premeu el botó, l'hora canvia ràpidament. Interval de control del temporitzador: 1-60 min.
- La temperatura canvia 5 °C cap amunt o cap avall per cada premsa. Si premeu el botó, la temperatura canvia ràpidament. Botó de control de temperatura 80 – 200 °C.

PROGRAMES PREESTABLERTS

- Aquest aparell té 8 programes preestablerts.
- Per seleccionar un programa, premeu el botó de selecció de programes (7) tantes vegades com sigui necessari.
- Si seleccioneu el botó d'inici/pausa (21), s'iniciarà el procés de cocció.
- Si ho desitgeu, també podeu canviar la configuració de temperatura i hora dels programes preestablerts mitjançant els selectors d'augment/disminució (10, 13).

NOTA: Per canviar qualsevol configuració durant la cocció, no cal que atureu el procés de cocció.

FUNCIÓ DE SINCRONITZACIÓ

- Si voleu que el procés de coccio de les dues cistelles acabi al mateix temps, podeu seleccionar el botó de funció de sincronització (16).
- Primer configureu les dues cistelles i, a continuació, premeu el botó (16) per activar la funció de sincronització.
- Premeu el botó d'inici/pausa (21) per iniciar el procés de coccio.

FUNCIÓ DE CONCORDANÇA

- Si voleu utilitzar ambdues cistelles per al mateix tipus d'aliment, podeu seleccionar la funció de concordança (19) i s'utilitzarà el mateix programa per a ambdues zones.
- Per a aquesta funció, primer configureu l'hora i la temperatura en una cistella i, a continuació, premeu el botó de funció de concordança (19). La segona cistella s'establirà automàticament amb la mateixa temperatura i temps.
- Premeu el botó d'inici/pausa (21) per iniciar el procés de coccio.

UN COP HÀGIU ACABAT D'UTILITZAR L'APARELL

- Desendolieu l'aparell.
- Deixeu-lo refredar.
- Netegeu l'aparell tal com s'explica a la secció de «Neteja».

CARCASSA DEL CABLE DE CORRENT

- Aquest aparell té una carcassa de cable de corrent situada a la part posterior (J).

PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT

- L'aparell té un dispositiu de seguretat que protegeix l'aparell del sobreescalfament.
- Si l'aparell s'apaga i no es torna a engegar, desendolieu-lo i espereu aproximadament 15 minuts abans de tornar-lo a connectar. Si la màquina no es torna a engegar, sol·liciteu assistència tècnica autoritzada.

NETEJA

- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i deixeu-lo refredar abans d'emprendre qualsevol tasca de neteja.
- Netegeu l'equip amb un drap humit amb unes gotes de líquid de rentat i després eixugueu-lo.
- No utilitzeu dissolvents, ni productes amb un pH àcid o base, com ara lleixiu, ni productes abrasius, per netejar l'aparell.
- No submergiu mai l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.

- És recomanable netejar l'aparell regularment i treure qualsevol reste d'aliment.
- Si l'aparell no està en bon estat de neteja, la seva superfície es pot degradar i afectar inexorablement la durada de la vida útil de l'aparell i podria arribar a ser insegur d'utilitzar.
- Cap de les parts d'aquest aparell és apta per a la neteja al rentavaixelles. Les cistelles i les safates es poden rentar amb aigua calenta i sabó.
- A continuació, eixugueu totes les peces abans del seu muntatge i emmagatzematge.

SERVEI

- L'ús inadequat o en desacord amb les instruccions d'ús pot comportar un perill i anul·lar la garantia i la responsabilitat de fabricant.

ANOMALIES I REPARACIÓ

- En cas d'avaria porteu l'aparell a un Servei d'Assistència Tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo ni reparar-lo, ja que hi pot haver perill.

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal d'acord amb la legislació vigent. Per fer valer els vostres drets o interessos, heu de dirigir-vos a qualsevol dels nostres serveis oficials d'assistència tècnica.

Podeu trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <https://www.blackanddecker.eu//>

També podeu sol·licitar informació relacionada posant-vos en contacte amb nosaltres.

Podeu descarregar-vos aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <https://www.blackanddecker.eu//>

PER A LES VERSIONS EU DEL PRODUCTE I/O EN CAS QUE EL PAÍS HO APLIQUI ECOLOGIA I RECICLABILITAT DEL PRODUCTE

- Els materials que componen l'envàs d'aquest aparell estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si voleu desfer-vos-en, feu servir els contenidors públics adequats per a cada tipus de material.
- El producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.



Aquest símbol significa que, si us voleu desfer del producte, un cop exhaurida la seva vida, l'heu de dipositar, a través dels mitjans adequats, en mans d'un gestor de residus autoritzat per a

la recollida selectiva de Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE).

- Aquest aparell compleix amb la Directiva 2014/35/EU de baixa tensió, amb la Directiva 2014/30/EU de compatibilitat electromagnètica, amb la Directiva 2011/65/EU sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics i electrònics i amb la Directiva 2009/125/EC sobre els requisits de disseny ecològic aplicables als productes relacionats amb l'energia.
- Informació sobre substàncies molt preocupants (SVHC) segons el Reglament 1907/2006/CE (REACH): Aquest producte conté fosfat de trifenil (substància SVHC), número CAS: 115-86-6

Black & Decker® i BLACK+DECKER™ i els logotips de Black & Decker® i BLACK+DECKER™ són marques registrades de The Black & Decker® Corporation i s'utilitzen sota llicència. Tots els drets reservats. Importat i distribuït per ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Ollana, 25790, Spain

TAULA DE RECOMANACIÓ

Aquí podeu trobar la nostra recomanació sobre el temps i la temperatura per fregir els diferents menjars.

	ZONA ESQUERRA			ZONA DRETA			
MENU	Temperatura (°C)	Temps (min)	Mínim-màxim (g)	Temperatura (°C)	Temps (min)	Mínim-màxim (g)	REMENAR
Gambes	180	15-20	100-700	180	15-20	100-400	X
Bistec	200	10-15	100-500	200	10-15	100-300	Gireu-vos
Pastissos	160	18-20	1-9	160	18-20	1-5	
Patates fregides	200	20-25	100-500	200	20-25	100-300	X
Pollastre	200	20-25	100-600	200	20-25	100-350	Gireu-vos
Peix	180	15-20	100-600	180	15-20	100-400	Gireu-vos
Verdures	160	13-15	100-500	160	13-15	100-300	Gireu-vos
Pizza	180	15-25	-	180	15-25	-	

RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possible causa	Solució
La fregidora no funciona.	L'aparell no està endollat.	Poseu l'endoll de xarxa en una presa de paret de terra.
	La cistella no està ben muntada al seu lloc.	Torneu a inserir la cistella a la màquina.
El menjar no està ben cuinat.	Hi ha massa menjar a la cistella.	Poseu lots més petits d'ingredients a la cistella. Els lots més petits es cuinen de manera més uniforme.
	La temperatura ajustada és massa baixa.	Establiu la tecla de temperatura a la configuració de temperatura requerida (vegeu la "taula de recomanacions").
	El temps establert és massa curt.	Ajusteu el temporitzador al temps de preparació requerit (vegeu la "taula de recomanacions").
Els ingredients es fregeixen de manera desigual.	Alguns tipus d'ingredients s'han de remenar a la meitat del temps de preparació.	Els ingredients que es cavalquen entre ells (p. ex. patates fregides) s'han de remenar a la meitat del temps de preparació. (Vegeu la "taula de recomanacions").
Les patates fregides fresques no es fregeixen uniformement.	No heu utilitzat el tipus de patata adequat.	Utilitzeu patates fresques i assegureu-vos que es mantinguin fermes durant el fregit. Les patates fregides no han de ser massa espesses.
	No heu esbandit bé els bastonets de patata abans de fregir-los.	Esbandiu bé les patates per eliminar-ne el midó de l'exterior.
Els aperitius no són prou cruixents.	Heu utilitzat un tipus de menjar pensat per ser preparat en una fregidora tradicional.	Utilitzeu aperitius al forn o raspalleu lleugerament una mica d'oli sobre els aperitius per obtenir un resultat més cruixent.
Les patates fregides fresques no són prou cruixents.	El cruixent de les patates fregides depèn de la quantitat d'oli i aigua de les patates fregides.	Assegureu-vos d'eixugar bé les patates abans d'afegir l'oli.
		Talleu les patates més fines per obtenir un resultat més cruixent.
		Afegiu-hi una mica més d'oli per obtenir un resultat més cruixent.
No és possible lliscar correctament la cistella a l'aparell.	Hi ha massa menjar a la cistella.	Redueix la quantitat d'aliment a la cistella.
	La cistella no està col·locada correctament a l'aparell.	Empenyeu la cistella horitzontalment i verticalment fins que sentiu un clic.
Surt fum blanc de l'aparell.	Esteu preparant ingredients greixosos.	Quan fregiu ingredients greixosos a la fregidora d'aire, una gran quantitat d'oli es filtrarà a la cistella. L'oli produeix fum blanc i la cistella pot escalfar-se més de l'habitual. Això no afecta l'aparell ni el resultat.
	La cistella encara conté residus de greix d'un ús anterior.	El fum blanc és causat per l'escalfament del greix a la cistella. Assegureu-vos de netejar la cistella correctament després de cada ús.

AIR FRYER BXAF9000E

Kære kunde,

Mange tak, fordi du valgte at købe et Black+Decker-produkt.

Takket være dens teknologi, design og drift og det faktum, at den overgår de strengeste kvalitetsstandarder, kan man være sikker på en fuldt tilfredsstillende brug og lang produktlevetid.

SIKKERHEDSANVISNINGER OG ADVARSLER

- Læs denne vejledning omhyggeligt, før du tænder for apparatet, og gem den til senere brug. Hvis du ikke følger og overholder disse instruktioner, kan det føre til en ulykke.
- Rengør alle de dele af produktet, der kommer i kontakt med fødevarer, før brug, som angivet i afsnittet "Rengøring".
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de farer, der er forbundet med det. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten,

dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.

- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelser som f.eks:

- personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
- bondehuse;
- af kunder på hoteller, moteller og andre boliglignende miljøer;
- bed and breakfast-miljøer.



FORSIGTIG, varme overflader.

- Sørg for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til netspændingen, før du tilslutter apparatet.
- Tilslut apparatet til en stikkontakt med en styrke på mindst 16 ampere.
- Apparatets stik skal sidde korrekt i stikkontakten. Du må ikke ændre på stikket. Brug ikke stikadaptere.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
- Træk ikke i ledningen. Brug aldrig ledningen til at løfte, bære eller tage stikket ud af stikkontakten.
- Vikl ikke ledningen rundt om apparatet.
- Kontrollér tilstanden af forsyningskablet. Hvis den er beskadiget, vil det øge risikoen for elektrisk stød.
- Lad ikke ledningen hænge frit eller komme i kontakt med apparatets varme overflader.
- Hvis apparatets kabinet går i stykker, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Rør ikke ved stikket med våde hænder.
- Kun til indendørs brug.
- Apparatet må ikke bruges eller opbevares udendørs.
- Apparatet må ikke stå ude i regnvejrr eller udsættes for fugt. Hvis der kommer vand ind i apparatet, vil det øge risikoen for elektrisk stød.
- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.
- Rør ikke ved opvarmede dele, da det kan forårsage alvorlige forbrændinger.

BRUG OG PLEJE

- Træk apparatets ledning helt ud før hver brug.
- Brug ikke apparatet, hvis delene eller tilbehøret ikke er monteret korrekt.
- Brug ikke apparatet, hvis det tilbehør, der er monteret på det, er defekt. Udskift dem med det samme.
- Brug ikke apparatet, når det er tomt.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- For at holde non-stick-behandlingen i god stand, må du ikke bruge metal eller spidse redskaber på den.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før du går i gang med at rengøre det.
- Opbevar dette apparat utilgængeligt for børn og/eller personer med fysiske, sensoriske eller mentale funktionsnedsættelser eller manglende erfaring og viden.
- Apparatet må ikke opbevares eller transporteres, hvis det stadig er varmt.
- Lad aldrig apparatet være tilsluttet og uden opsyn, hvis det ikke er i brug. Det sparer energi og forlænger apparatets levetid.
- Overbelast ikke apparatets arbejdskapacitet.
- Brug kun redskaber, der kan tåle høje temperaturer.
- Som reference finder du i den vedlagte tabel en anbefaling af tilberedningstemperatur og -tid for flere måltider.
- Produktet indeholder elektroniske elementer og varmelementer. Må ikke lægges i vand eller vaskes med vand.
- Luftindtag og -udtag må ikke tildækkes.
- For at undgå forbrændinger må du ikke røre ved undersiden af produktet.
- Fyld ikke gryden med olie, da det kan medføre brandfare.
- Ledningen må ikke beskadiges, trækkes kraftigt i eller vrides. Brug den ikke til at bære tunge byrder eller transformere den for at undgå elektrisk stød, brand og andre ulykker.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Placer produktet 30 cm væk fra væggen eller møblerne for at undgå skader.

BESKRIVELSE

- A Digitalt kontrolpanel
1. Venstre zonevælger
 2. Temperatur-/tidsindikator for venstre zone
 3. Digitalt display i venstre zone

4. Digitalt display i højre zone
5. Temperatur-/tidsindikator for højre zone
6. Højre zonevælger
7. Programvælger
8. Tænd/sluk-vælger
9. Rejseprogram
10. Vælger til formindskelse
11. Indikator for bøfprogram
12. Indikator for kageprogram
13. Forøgelsesvælger
14. Indikator for fritureprogram
15. Indikator for kyllingeprogram
16. Vælger af synkrofunktion
17. Indikator for fiskeprogram
18. Programindikator for grøntsager
19. Vælger til matchfunktion
20. Indikator for pizza-program
21. Start/pause-vælger
22. Vælger til temperatur/tid

- B Hoveddel
- C Venstre zone non-stick bakke
- D Stegegryde i venstre zone
- E Venstre zone grydehåndtag
- F Højre zone non-stick bakke
- G Stegegryde i højre zone
- H Grydehåndtag i højre zone
- I Luftudtag
- J Hus til forsyningskabel
- K Forsyningskabel

Hvis modellen af dit apparat ikke har det tilbehør, der er beskrevet ovenfor, kan det også købes separat hos den tekniske service.

INSTRUKTIONER TIL BRUG

FØR BRUG

- Sørg for, at hele produktets emballage er fjernet.
- Læs venligst afsnittet "Sikkerhedsråd og advarsler" omhyggeligt før første brug.
- Før du bruger produktet første gang, skal du rengøre de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, som beskrevet i afsnittet "Rengøring".
- Luft med høj temperatur vil strømme ud gennem udløbet, når produktet er i brug.

Bemærk: Når din frituregryde varmes op første gang, kan den udsende en smule røg eller lugt. Det er normalt med mange varmeapparater. Dette påvirker ikke apparatets sikkerhed.

BRUG

- Stil apparatet på en stabil, vandret, jævn og varmebestandig overflade.
- Rul ledningen helt ud, før du sætter den i stikkontakten.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Tag forsigtigt stegegyden (D eller G) ud af frituregryden. Sæt non-stick bakken (C, F) i gryden (D, G).

Bemærk: Manipuler stegegyden ved hjælp af håndtaget. Rør ikke ved gryden, når den er varm.

- Kom de ingredienser, du vil stege, i stegegyden (D eller G).
- Sæt stegegyden ind i frituregryden.
- Tænd for apparatet ved at trykke på On/Off-vælgeren (8).
- Vælg den stegegryde, du vil indstille, med de tilsvarende knapper (1 eller 6).
- Vælg et af de 8 forudindstillede programmer med programvælgeren (7).
- Du kan justere temperaturen og tiden med de tilsvarende knapper, hvis det er nødvendigt (10 og 13).
- Når tiden vises på displayet, kan du justere tiden ved at øge eller mindske antallet af minutter. Det samme sker med temperaturen, når denne vises på displayet.
- Hvis du foretrækker det, kan du indstille temperatur og tid manuelt uden at vælge et forudindstillet program ved at bruge de tilsvarende knapper (10 og 13).

Bemærk: Hvis du vil skifte fra tid til temperatur eller omvendt på displayet, kan du gøre det ved at trykke på temperatur-/tidsvælgerknappen (22).

- Når temperatur og tid er indstillet, skal du trykke på start/pause-knappen (21), og apparatet begynder at lave mad.

Bemærk: Hvis du har brug for at stoppe tilberedningsprocessen på et tidspunkt, skal du trykke på start/pause igen.

Bemærk: Hvis du vil ryste ingredienserne, skal du trække stegegyden ud af apparatet ved håndtaget og ryste den. Når gryden trækkes ud, stopper apparatet, og når den skubbes ind igen, fortsætter tilberedningen.

- Når tilberedningstiden er slut, bipper apparatet 5 gange, og det slukker automatisk.
- Træk stegegyden ud i håndtaget, og stil den på en plan overflade, der kan arbejde med høje temperaturer.

- **FORSIGTIG:** Stegegyden og maden vil være meget VARM.

- Tjek, om maden er veltilberedt.

Bemærk: Hvis maden ikke er gennemstegt, skal du bare sætte gryden tilbage i frituregryden og programmere timeren til at stege et par minutter mere.

- Tag maden af gryden, så du undgår risikoen for forbrændinger.
- Hvis apparatet ikke laver mad, og du ikke rører ved det i et minut, slukker det automatisk.
- Hvis du vil slukke for apparatet, skal du bare holde tænd/sluk-knappen (8) inde i to sekunder.

TID OG TEMPERATUR

- Du kan ændre tid og temperatur ved hjælp af knapperne til at øge og mindske.
- Timeren skifter 1 minut op eller ned for hvert tryk. Hvis du holder knappen nede, skifter tiden hurtigt. Timerens kontrolområde: 1-60 min.
- Temperaturen ændrer sig 5 °C op eller ned for hvert tryk. Hvis knappen holdes nede, ændres temperaturen hurtigt. Temperaturkontrolområde: 80 – 200 °C.

FORUDINDSTILLEDE PROGRAMMER

- Dette apparat har 8 forudindstillede programmer.
- For at vælge et program skal du trykke på programvælgerknappen (7) så mange gange som nødvendigt.
- Når du trykker på start/pause-knappen (21), starter tilberedningsprocessen.
- Hvis du ønsker det, kan du også ændre temperatur- og tidsindstillingerne for de forudindstillede programmer ved hjælp af forøgelses- og formindskelsesvælgerne (10,13).

Bemærk: Hvis du vil ændre indstillinger under tilberedningen, behøver du ikke at sætte tilberedningen på pause.

SYNKRONISERINGSFUNKTION

- Hvis du ønsker, at tilberedningen af begge gryder skal afsluttes på samme tid, kan du vælge synkroniseringsknappen (16).
- Indstil først begge drejeknapper, og tryk derefter på knappen (16) for at aktivere synkroniseringsfunktionen.
- Tryk på start/pause-knappen (21) for at starte tilberedningsprocessen.

MATCH-FUNKTION

- Hvis du vil bruge begge gryder til den samme type mad, kan du vælge match-funktionen (19), og det samme program vil blive brugt til begge zoner.
- For denne funktion skal du først indstille tid og temperatur på en gryde og derefter trykke på matchfunktionsknappen (19). Den anden gryde vil automatisk blive indstillet med samme temperatur og tid.
- Tryk på start/pause-knappen (21) for at starte tilberedningsprocessen.

NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET

- Tag apparatets stik ud af stikkontakten.
- Lad det køle af.
- Rengør apparatet, som det er beskrevet i afsnittet "Rengøring".

HUS TIL FORSYNINGSKABEL

- Dette apparat har et ledningshus placeret på bagsiden (J).

TERMISK SIKKERHEDSBESKYTTER

- Apparatet har en sikkerhedsanordning, som beskytter apparatet mod overophedning.
- Hvis apparatet slukker af sig selv og ikke tænder igen, skal du tage stikket ud af stikkontakten og vente i ca. 15 minutter, før du tilslutter det igen. Hvis maskinen ikke starter igen, skal du søge autoriseret teknisk assistance.

RENGØRING

- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før du begynder at rengøre det.
- Rengør udstyret med en fugtig klud med et par dråber opvaskemiddel, og tør det derefter af.
- Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller basisk pH-værdi, såsom blegemiddel eller slibemidler, til rengøring af apparatet.
- Sænk aldrig apparatet ned i vand eller andre væsker, og hold det ikke under rindende vand.
- Det anbefales at rengøre apparatet regelmæssigt og fjerne eventuelle madrester.
- Hvis apparatet ikke er helt rent, kan dets overflade blive nedbrudt, hvilket ubønhørligt påvirker apparatets levetid og kan gøre det farligt at bruge.
- Ingen dele af dette apparat er egnet til rengøring i opvaskemaskine. Gryder og bakker kan vaskes i varmt sæbevand.
- Tør alle dele før montering og opbevaring.

SERVICE

- Enhver form for misbrug eller manglende overholdelse af brugsanvisningen medfører, at garantien og producentens ansvar bortfalder.

UREGELMÆSSIGHEDER OG REPARATION

- Indlever apparatet til en autoriseret teknisk support, hvis der opstår problemer. Forsøg ikke at afmontere eller reparere uden hjælp, da det kan være farligt.

GARANTI OG TEKNISK ASSISTANCE

Dette produkt nyder anerkendelse og beskyttelse af den juridiske garanti i overensstemmelse med gældende lovgivning. For at håndhæve dine rettigheder eller interesser skal du henvende dig til en af vores officielle tekniske hjælpetjenester.

Du kan finde den nærmeste ved at gå ind på følgende weblink: <https://www.blackanddecker.eu//>

Du kan også anmode om relaterede oplysninger ved at kontakte os.

Du kan downloade denne brugsanvisning og dens opdateringer på <https://www.blackanddecker.eu//>

FOR EU-PRODUKTVERSIONER OG/ELLER I TILFÆLDE AF, AT DET KRÆVES I DIT LAND:

PRODUKTETS ØKOLOGI OG GENANVENDELIGHED

- De materialer, som emballagen til dette apparat består af, er omfattet af et indsamlings-, klassificerings- og genanvendelsessystem. Hvis du ønsker at bortskaffe dem, skal du bruge de relevante offentlige containere til hver type materiale.
- Produktet indeholder ikke koncentrationer af stoffer, der kan anses for at være skadelige for miljøet.



Dette symbol betyder, at hvis du ønsker at bortskaffe produktet, når dets levetid er udløbet, skal du aflevere det til en autoriseret affaldsbehandler for selektiv indsamling af affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

- Dette apparat er i overensstemmelse med direktiv 2014/35/EU om lavspænding, direktiv 2014/30/EU om elektromagnetisk kompatibilitet, direktiv 2011/65/EU om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr og direktiv 2009/125/EF om krav til miljøvenligt design af energirelaterede produkter.
- Oplysninger om særligt problematiske stoffer (SVHC) i henhold til forordning 1907/2006/EF (REACH): Dette

produkt indeholder Triphenyl Phosphate, (stof SVHC),
CAS-nummer: 115-86-6

Black & Decker® og BLACK+DECKER™ og Black & Decker® og BLACK+DECKER™ logoerne er registrerede varemærker tilhørende The Black & Decker® Corporation og anvendes under licens. Alle rettigheder forbeholdes. Importeret og distribueret af ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Ollana, 25790, Spain

TABEL MED ANBEFALINGER

Her kan du finde vores anbefalinger om tid og temperatur til stegning af forskellige retter.

MENU	VENSTRE ZONE			HØJRE ZONE			SHAKE
	Temp (°C)	Tid (min)	Min-max (g)	Temp (°C)	Tid (min)	Min-max (g)	
Rejer	180	15-20	100-700	180	15-20	100-400	X
Bøf	200	10-15	100-500	200	10-15	100-300	Vend dig om
Kager	160	18-20	1-9	160	18-20	1-5	
Pommes frites	200	20-25	100-500	200	20-25	100-300	X
Kylling	200	20-25	100-600	200	20-25	100-350	Vend dig om
Fisk	180	15-20	100-600	180	15-20	100-400	Vend dig om
Grøntsager	160	13-15	100-500	160	13-15	100-300	Vend dig om
Pizza	180	15-25	-	180	15-25	-	

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Frituregryden virker ikke.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Sæt netstikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
	Stegegryden er ikke godt samlet på plads.	Sæt gryden ind i maskinen igen.
Maden er ikke veltilberedt.	Der er for meget mad i gryden.	Kom mindre portioner af ingredienser i gryden. Mindre portioner tilberedes mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil temperaturtasten til den ønskede temperaturindstilling (se "anbefalingstabellen").
	Den indstillede tid er for kort.	Indstil timeren til den ønskede tilberedningstid (se "anbefalingstabellen").
Ingredienserne er stegt ujævnt.	Visse typer ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Ingredienser, der ligger oven på eller på tværs af hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden. (Se "anbefalingstabellen").
Friske pommes frites bliver ikke stegt jævnt.	Du har ikke brugt den rigtige kartoffeltype.	Brug friske kartofler, og sørg for, at de forbliver faste under stegningen. Pomfritterne må ikke være for tykke.
	Du har ikke skyllet kartoffelstængerne ordentligt, før du stegte dem.	Skyl kartoffelstængerne grundigt for at fjerne stivelse fra ydersiden af stængerne.
Snacksene er ikke sprøde nok.	Du har brugt en type snacks, der er beregnet til at blive tilberedt i en traditionel frituregryde.	Brug ovnsnacks eller pensl lidt olie på snacksene for at få et sprødere resultat.
Friske pommes frites er ikke sprøde nok.	Pommes frites' sprødhed afhænger af mængden af olie og vand i pommes frites.	Sørg for at tørre kartoffelstængerne ordentligt, inden du tilsætter olien.
		Skær kartoffelstængerne mindre for at få et sprødere resultat.
		Tilsæt lidt mere olie for at få et sprødere resultat.
Det er ikke muligt at skubbe gryden ordentligt ind i apparatet.	Der er for meget mad i gryden.	Reducer mængden af mad i gryden.
	Gryden er ikke placeret korrekt i apparatet.	Skub potten ind vandret og lodret, indtil du hører et klik.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtede ingredienser.	Når du steger fedtede ingredienser i frituregryden, vil en stor mængde olie lække ud i gryden. Olien udvikler hvid røg, og gryden kan blive mere varm end normalt. Det påvirker ikke apparatet eller slutresultatet.
	Gryden indeholder stadig fedtresten fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes, at fedtstoffet varmes op i gryden. Sørg for at rengøre gryden ordentligt efter hver brug.

AIR FRYER BXAF9000E

Kjære kunde,

Tusen takk for at du valgte å kjøpe et Black+Decker-merkeprodukt.

Takket være dens teknologi, design og drift og det faktum at den overgår de strengeste kvalitetsstandarder, kan en fullt tilfredsstillende bruk og lang produktlevetid sikres.

SIKKERHETSRÅD OG ADVARSLER

- Les disse instruksjonene nøye før du slår på apparatet, og ta vare på dem for fremtidig referanse. Unnlattelse av å følge og følge disse instruksjonene kan føre til en ulykke.
- Rengjør alle delene av produktet som kommer i kontakt med mat før bruk, som angitt i avsnittet «Rengjøring».
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Dette apparatet er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes servicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.

- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder som:

- personalkjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
- våningshus;
- av kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
- miljøer av typen bed and breakfast.



FORSIKTIG, varme overflater.

- Sørg for at spenningen som er angitt på merkelappen samsvarer med nettspenningen før du kobler til apparatet.
- Koble apparatet til en stikkontakt på minst 16 ampere.
- Apparatets støpsele må passe godt inn i stikkontakten. Ikke endre støpselet. Ikke bruk pluggadaptore.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet.
- Ikke trekk i strømledningen. Bruk aldri strømledningen til å løfte opp, bære eller koble fra apparatet.
- Ikke vikle strømledningen rundt apparatet.
- Sjekk tilstanden til strømledningen. Hvis den er skadet, vil det øke risikoen for elektrisk støt.
- Ikke la strømledningen henge fritt eller komme i kontakt med apparatets varme overflater.
- Hvis apparatets kabinett går i stykker, koble apparatet fra strømmettet umiddelbart for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- Ikke berør støpselet med våte hender.
- Kun for innendørs bruk.
- Ikke bruk eller oppbevar apparatet utendørs.
- Ikke la apparatet stå ute i regnet eller utsettes for fuktighet. Hvis vann kommer inn i apparatet, vil dette øke risikoen for elektrisk støt.
- Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy når apparatet er i bruk.
- Ikke berør noen oppvarmede deler, da dette kan forårsake alvorlige brannskader.

BRUK OG STELL

- Trekk apparatets strømledning helt ut før hver bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis delene eller tilbehøret ikke er riktig montert.
- Ikke bruk apparatet hvis tilbehøret som er festet til det er defekt. Bytt dem umiddelbart.
- Ikke bruk apparatet når det er tomt.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- For å holde non-stick-behandlingen i god stand, ikke bruk metall eller spisse redskaper på den.
- Koble apparatet fra strømmettet når det ikke er i bruk og før du utfører noen rengjøringsoppgaver.
- Oppbevar dette apparatet utilgjengelig for barn og/eller personer med fysisk, sensorisk eller redusert mental eller mangel på erfaring og kunnskap.
- Ikke oppbevar eller transporter apparatet hvis det fortsatt er varmt.
- La aldri apparatet være tilkoblet og uten tilsyn hvis det ikke er i bruk. Dette sparer energi og forlenger levetiden til apparatet.
- Ikke tving apparatets arbeidskapasitet.
- Bruk kun redskaper som er egnet til å tåle høye temperaturer.
- Som referanse finner du i den vedlagte tabellen en anbefaling om tilberedningstemperatur og tid for flere måltider.
- Produktet inneholder elektroniske elementer og varmeelementer. Ikke legg den i vann eller vask med vann.
- Ikke dekk til luftinntaket og -uttaket.
- For å unngå brannskader, ikke berør innsiden av produktet.
- Ikke fyll kjelen med olje, da dette kan forårsake brannfare.
- Ikke skade, dra kraftig i eller vri strømledningen. Ikke bruk den til å bære tung last eller transformere den, for å unngå elektrisk støt, brann og andre ulykker.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes servicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Plasser produktet 30 cm unna veggen eller møblene for å unngå skade.

BESKRIVELSE

- A Digitalt kontrollpanel
1. Venstre sonevelger
 2. Venstre sone temperatur/tidsindikator
 3. Venstre sone digitalt display

4. Høyre sone digitalt display
5. Høyre sone temperatur/tidsindikator
6. Høyre sonevelger
7. Programvelger
8. På/av-velger
9. Program for reker
10. Reduser velgeren
11. Indikator for biffprogram
12. Programindikator for kaker
13. Øk velgeren
14. Frites programindikator
15. Indikator for kyllingprogram
16. Synkron funksjonsvelger
17. Fiskeprogramindikator
18. Programindikator for grønnsaker
19. Match funksjonsvelger
20. Pizzaprogramindikator
21. Start/pause-velger
22. Temperatur/tidsvelger

- B Hoveddelen
C Venstre sone non-stick skuff
D Venstre sone stekegryte
E Venstre sone grytehåndtak
F Høyre sone non-stick skuff
G Høyre sone stekegryte
H Høyre sone grytehåndtak
I Luftuttak
J Tilførselsledningshus
K Tilførselsledning

Hvis modellen til apparatet ditt ikke har tilbehøret beskrevet ovenfor, kan det også kjøpes separat fra teknisk assistanse.

INSTRUKSJONER FOR BRUK

FØR BRUK

- Sørg for at hele produktets emballasje er fjernet.
- Les nøye avsnittet "Sikkerhetsråd og advarsler" før første gangs bruk.
- Før du bruker produktet for første gang, rengjør delene som kommer i kontakt med maten på den måten som er beskrevet i avsnittet «Rengjøring».
- Luft med høy temperatur vil strømme ut gjennom utløpet når produktet er i bruk.

Merk: Når airfryeren varmes opp for første gang, kan den avgi lett røyk eller lukt. Dette er normalt med mange varme-apparater. Dette påvirker ikke sikkerheten til apparatet ditt.

BRUK

- Plasser apparatet på en stabil, horisontal, jevn og varmebestandig overflate.
- Rull ut strømledningen helt før du kobler den til.
- Koble apparatet til strømmenettet.
- Ta gryten (D eller G) forsiktig ut av friterkokeren. Sett non-stick-brettet (C, F) i kjelen (D,G).

Merk: Manipuler stekepannen med håndtaket. Ikke rør gryten når den er varm.

- Legg ingrediensene du vil steke i stekepannen (D eller G).
- Sett stekepannen inn i friterkokeren.
- Slå på apparatet ved å trykke på av/på-velgeren (8).
- Velg stekegryten du vil stille inn med de tilsvarende knappene (1 eller 6).
- Velg ett av de 8 forhåndsinnstilte programmene ved hjelp av programvelgeren (7).
- Du kan justere temperaturen og tiden med de tilsvarende knappene om nødvendig (10 og 13).
- Når tiden vises på displayet, kan du justere tiden ved å øke eller redusere minutter. Det samme skjer med temperaturen når denne vises på displayet.
- Hvis du foretrekker det, kan du stille inn temperatur og tid manuelt uten å velge noe forhåndsinnstilt program ved å bruke de tilsvarende knappene (10 og 13).

Merk: Hvis du ønsker å endre fra tid til temperatur eller omvendt på displayet, kan du gjøre det ved å trykke på temperatur-/tidsvelgerknappen (22).

- Når temperaturen og tiden er stilt inn, trykk på start/pause-knappen (21) og apparatet vil begynne å lage mat.

Merk: Hvis du trenger å stoppe tilberedningsprosessen når som helst, trykk på start/pause igjen.

Merk: Hvis du vil riste ingrediensene, drar du stekepannen ut av apparatet i håndtaket og rister den. Når du trekker ut kjelen, vil apparatet stoppe, og når du skyver det inn igjen, fortsetter apparatet å lage mat.

- Når koketiden når slutten, vil apparatet pipe 5 ganger og det slås av automatisk.
- Trekk ut stekepannen i håndtaket og plasser den over en jevn overflate som tåler høye temperaturer.
- **FORSIKTIGHET:** Stekegryte og mat blir veldig VARMT.
- Sjekk om maten er godt tilberedt.

Merk: Hvis maten ikke er godt tilberedt, trenger du bare å sette gryten tilbake i friterkokeren og programmere timeren til å steke i noen minutter til.

- Ta maten av kjelen, unngå fare for brannskader.
- Hvis apparatet ikke lager mat og du ikke berører det på ett minutt, vil det slå seg av automatisk.
- Hvis du ønsker å slå av apparatet, trenger du bare å holde inne på/av-knappen (8) i to sekunder.

TID OG TEMPERATUR

- Du kan endre klokkeslett og temperatur ved å bruke knappene for å øke og redusere.
- Timeren endres 1 minutt opp eller ned for hvert trykk. Hvis du holder inne knappen, endres tiden raskt. Tidskontrollområde: 1-60 min.
- Temperaturen endres 5 °C opp eller ned for hvert trykk. Hvis du holder knappen inne, endres temperaturen raskt. Temperaturkontrollområde: 80 – 200 °C.

FORHÅNDSSETTE PROGRAMMER

- Dette apparatet har 8 forhåndsinnstilte programmer.
- For å velge et program, trykk på programvelgerknappen (7) så mange ganger som nødvendig.
- Ved å velge start/pause-knappen (21), vil den starte tilberedningsprosessen.
- Hvis du ønsker det kan du også endre temperatur- og tidsinnstillingene for de forhåndsinnstilte programmene ved å bruke øk/reduseringsvelgerne (10,13).

Merk: For å endre noen innstillinger under matlaging, trenger du ikke å pause tilberedningsprosessen.

SYNCHRO FUNCTION

- Hvis du vil at kokeprosessen til begge grytene skal avsluttes samtidig, kan du velge knappen for synkrofunksjon (16).
- Sett først begge pottene, og trykk deretter på knappen (16) for å aktivere synkroniseringsfunksjonen.
- Trykk på start/pause-knappen (21) for å starte tilberedningsprosessen.

MATCHFUNKSJON

- Dersom du ønsker å bruke begge grytene til samme type mat, kan du velge matchfunksjonen (19) og samme program vil bli brukt for begge sonene.
- For denne funksjonen må du først stille inn tid og temperatur på én kjele, og deretter trykke på matchfunksjonsknappen (19). Den andre kjelen vil automatisk stilles inn med samme temperatur og tid.
- Trykk på start/pause-knappen (21) for å starte tilberedningsprosessen.

NÅR DU ER FERDIG MED Å BRUKE APPARATET

- Koble apparatet fra strømnettet.
- La det avkjøles.
- Rengjør apparatet slik det er forklart i avsnittet «Rengjøring».

TILFØRSELSLEDNINGSHUS

- Dette apparatet har et strømledningshus plassert på baksiden (J).

SIKKERHET TERMISK BESKYTTER

- Apparatet har en sikkerhetsanordning, som beskytter apparatet mot overoppheting.
- Hvis apparatet slår seg av og ikke slår seg på igjen, koble det fra strømforsyningen og vent i ca. 15 minutter før du kobler det til igjen. Hvis maskinen ikke starter igjen, søk autorisert teknisk assistanse.

RENGJØRING

- Koble apparatet fra strømnettet og la det avkjøles før du utfører noen rengjøringsoppgaver.
- Rengjør utstyret med en fuktig klut med noen dråper oppvaskmiddel og tørk deretter.
- Ikke bruk løsemidler eller produkter med sur eller base pH som blekemiddel eller skuremidler til rengjøring av apparatet.
- Senk aldri apparatet i vann eller annen væske eller plasser det under rennende vann.
- Det anbefales å rengjøre apparatet regelmessig og fjerne eventuelle matrester.
- Hvis apparatet ikke er i god renholdstilstand, kan overflaten forringes og ubønhørlig påvirke varigheten av apparatets levetid og kan bli usikker å bruke.
- Ingen deler av dette apparatet er egnet for rengjøring i oppvaskmaskin. Gryter og brett kan vaskes i varmt såpevann.
- Tørk alle deler før montering og oppbevaring.

SERVICE

- Enhver misbruk eller manglende overholdelse av bruksanvisningen gjør garantien og produsentens ansvar ugyldig.

ANOMALIER OG REPARASJON

- Ta med apparatet til en autorisert teknisk støttetjeneste hvis det oppstår problemer. Ikke prøv å demontere eller reparere uten hjelp, da dette kan være farlig.

GARANTI OG TEKNISK HJELP

Dette produktet nyter godt av anerkjennelsen og beskyttelsen av den juridiske garantien i samsvar med gjeldende lovgivning. For å håndheve dine rettigheter eller interesser, må du gå til noen av våre offisielle tekniske assistansetjenester.

Du finner den nærmeste ved å gå til følgende nettløse: <https://www.blackanddecker.eu//>

Du kan også be om relatert informasjon ved å kontakte oss.

Du kan laste ned denne bruksanvisningen og dens oppdateringer på <https://www.blackanddecker.eu//>

FOR EU-PRODUKTVERSJONER OG/ELLER I DET TILFELLE DET ER FORESPØRT I LANDET DITT: ØKOLOGI OG RESIRKILBARHET AV PRODUKTET

- Materialene som emballasjen til dette apparatet består av, er inkludert i et innsamlings-, klassifiserings- og resirkuleringssystem. Hvis du ønsker å kaste dem, bruk passende offentlige beholdere for hver type materiale.
- Produktet inneholder ikke konsentrasjoner av stoffer som kan anses som skadelige for miljøet.



Dette symbolet betyr at dersom du ønsker å avhende produktet når dets levetid er over, ta det med til et autorisert avfallsselskap for selektiv innsamling av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

- Dette apparatet er i samsvar med direktiv 2014/35/EU om lavspenning, direktiv 2014/30/EU om elektromagnetisk kompatibilitet, direktiv 2011/65/EU om restriksjoner på bruk av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr og direktiv 2009/125/EC om kravene til økodesign for energirelaterte produkter.
- Informasjon om svært bekymringsfulle stoffer (SVHC) i henhold til forordning 1907/2006/EC (REACH): Dette produktet inneholder trifenylfosfat, (substans SVHC), CAS-nummer: 115-86-6

Black & Decker® og BLACK+DECKER™ og Black & Decker® og BLACK+DECKER™ logoene er registrerte varemerker for The Black & Decker® Corporation og brukes under lisens. Alle rettigheter forbeholdt. Importert og distribuert av ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

ANBEFALINGSTABELL

Her finner du vår anbefaling om tid og temperatur for steking av ulike måltider.

	LEFT ZONE			RIGHT ZONE			
MENY	Temperatur (°C)	Tid (min)	Min-maks (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Min-maks (g)	RISTE
Reker	180	15-20	100-700	180	15-20	100-400	X
Biff	200	10-15	100-500	200	10-15	100-300	Snu
Kaker	160	18-20	1-9	160	18-20	1-5	
Frites	200	20-25	100-500	200	20-25	100-300	X
Kylling	200	20-25	100-600	200	20-25	100-350	Snu
Fisk	180	15-20	100-600	180	15-20	100-400	Snu
Grønnsaker	160	13-15	100-500	160	13-15	100-300	Snu
Pizza	180	15-25	-	180	15-25	-	

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Airfryeren fungerer ikke.	Apparatet er ikke koblet til.	Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
	Stekegryten er ikke godt montert på plass.	Sett gryten inn i maskinen igjen.
Maten er ikke godt tilberedt.	Det er for mye mat i kjelen.	Ha mindre partier med ingredienser i gryten. Mindre partier tilberedes jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Still inn temperaturtasten på ønsket temperaturinnstilling (se "anbefalingstabellen").
	Den innstilte tiden er for kort.	Still inn timeren til ønsket forberedelsestid (se "anbefalingstabellen").
Ingrediensene stekes ujevnt.	Visse typer ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden.	Ingredienser som ligger oppå eller på tvers av hverandre (f.eks. pommes frites) må ristes halvveis i tilberedningstiden. (Se "anbefalingstabellen").
Ferske pommes frites stekes ikke jevnt.	Du brukte ikke riktig potettype.	Bruk ferske poteter og sørg for at de holder seg faste under steking. Pommes frites skal ikke være for tykke.
	Du har ikke skylt potetpinnene ordentlig før du stekte dem.	Skyll potetstavene skikkelig for å fjerne stivelse fra utsiden av stengene.
Snacks er ikke sprø nok.	Du brukte en type snacks ment å tilberedes i en tradisjonell friturekoker.	Bruk ovnssnacks eller pensle lett litt olje på snacksene for et sprøere resultat.
Ferske pommes frites er ikke sprø nok.	Fritenes sprøhet avhenger av mengden olje og vann i pommes fritesen.	Pass på at du tørker potetpinnene ordentlig før du tilsetter oljen.
		Kutt potetpinnene mindre for et sprøere resultat.
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.
Er ikke mulig å skyve gryten ordentlig inn i apparatet.	Det er for mye mat i kjelen.	Reduser mengden mat i kjelen.
	Gryten er ikke plassert riktig i apparatet.	Skyv kjelen inn horisontalt og vertikalt til du hører et klikk.
Hvit røyk kommer ut av apparatet.	Du tilbereder fete ingredienser.	Når du steker fete ingredienser i airfryeren, vil det lekke en stor mengde olje ut i kjelen. Oljen produserer hvit røyk og kjelen kan varmes opp mer enn vanlig. Dette påvirker ikke apparatet eller sluttresultatet.
	Gryten inneholder fortsatt fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk oppstår ved at fett varmes opp i kjelen. Sørg for å rengjøre gryten ordentlig etter hver bruk.

AIR FRYER BXAF9000E

Kära kund,

Stort tack för att du valde att köpa en Black+Decker-märkt-sprodukt.

Tack vare dess teknologi, design och funktion och det faktum att den överträffar de strängaste kvalitetsstandarderna kan en fullt tillfredsställande användning och lång produktivslängd garanteras.

SÄKERHETSÅD OCH VARNINGAR

- Läs dessa instruktioner noggrant innan du slår på apparaten och spara dem för framtida referens. Underlåtenhet att följa och följa dessa instruktioner kan leda till en olycka.
- Rengör alla delar av produkten som kommer i kontakt med mat före användning, enligt anvisningarna i avsnittet "Rengöring".
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna. inblandade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande

kvalificerade personer för att undvika fara.

- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande applikationer som:
 - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - bondgårdar;
 - av kunder i hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
 - miljöer av bed and breakfast-typ.



VARNING, heta ytor.

- Se till att spänningen som anges på märketiketten överensstämmer med nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Anslut apparaten till ett eluttag på minst 16 ampere.
- Apparatsens stickpropp måste passa ordentligt i eluttaget. Ändra inte kontakten. Använd inte kontaktadapterar.
- Använd inte apparaten om nätsladden eller kontakten är skadad.
- Dra inte i nätsladden. Använd aldrig nätsladden för att lyfta upp, bära eller koppla ur apparaten.
- Linda inte nätsladden runt apparaten.
- Kontrollera strömsladdens tillstånd. Om den är skadad ökar risken för elektriska stötar.
- Låt inte nätsladden hänga fritt eller komma i kontakt med apparatsens heta ytor.
- Om apparatsens hölje går sönder, koppla omedelbart bort apparaten från elnätet för att förhindra risken för en elektrisk stöt.
- Rör inte kontakten med våta händer.
- Endast för inomhusbruk.
- Använd eller förvara inte apparaten utomhus.
- Lämna inte apparaten ute i regnet eller utsätt den för fukt. Om vatten kommer in i apparaten ökar risken för elektriska stötar.
- Temperaturen på de tillgängliga ytorna kan vara hög när apparaten används.
- Rör inte vid någon uppvärmd del, eftersom det kan orsaka allvarliga brännskador.

ANVÄND OCH SKÖTSEL

- Dra ut apparatens nätsladd helt före varje användning.
- Använd inte apparaten om delarna eller tillbehören inte är korrekt monterade.
- Använd inte apparaten om tillbehören som sitter på den är defekta. Byt ut dem omedelbart.
- Använd inte apparaten när den är tom.
- Flytta inte apparaten när den används.
- För att hålla non-stick-behandlingen i gott skick, använd inte metall eller spetsiga redskap på den.
- Koppla bort apparaten från elnätet när den inte används och innan du utför någon rengöring.
- Förvara denna apparat utom räckhåll för barn och/eller personer med fysisk, sensorisk eller nedsatt mental eller bristande erfarenhet och kunskap.
- Förvara eller transportera inte apparaten om den fortfarande är varm.
- Lämna aldrig apparaten ansluten och obevakad om den inte används. Detta sparar energi och förlänger apparatens livslängd.
- Tvinga inte apparatens arbetskapacitet.
- Använd endast redskap som är lämpliga för höga temperaturer.
- Som referens hittar du i den bifogade tabellen en rekommendation om tillagningstemperatur och tid för flera måltider.
- Produkten innehåller elektroniska element och värmeelement. Lägg den inte i vatten eller tvätta den inte med vatten.
- Täck inte över luftintaget och utloppet.
- För att undvika brännskador, rör inte vid insidan av produkten.
- Fyll inte grytan med olja eftersom det kan orsaka brandrisk.
- Skada inte, dra inte i eller vrid inte i nätsladden. Använd den inte för att bära tunga laster eller förvandla den för att undvika elektriska stötar, brand och andra olyckor.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Placera produkten 30 cm från väggen eller möbelen för att undvika skador.

BESKRIVNING

- A Digital kontrollpanel
1. Vänster zonväljare
 2. Vänster zon temperatur/tidsindikator

3. Digital display för vänster zon
4. Höger zon digital display
5. Höger zon temperatur/tidsindikator
6. Höger zonväljare
7. Programväljare
8. På/av väljare
9. Räkprogram
10. Minska väljaren
11. Biffprogramindikator
12. Programindikator för kakor
13. Öka väljaren
14. Frites programindikator
15. Kycklingprogramindikator
16. Synkronfunktionsväljare
17. Fiskprogramindikator
18. Programindikator för grönsaker
19. Matchfunktionsväljare
20. Pizzaprogramindikator
21. Start/pausväljare
22. Temperatur/tidsväljare

- B Huvuddel
C Vänster zon non-stick bricka
D Vänster zon stekgryta
E Grythandtag för vänster zon
F Höger zon non-stick bricka
G Höger zon stekgryta
H Grythandtag för höger zon
I Luftuttag
J Försörjningssladdhus
K Försörjningssladd

Om modellen av din apparat inte har de tillbehör som beskrivs ovan, kan de också köpas separat från den tekniska assistansen.

ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

INNAN ANVÄNDNING

- Se till att hela produktens förpackning har tagits bort.
- Läs noggrant avsnittet "Säkerhetsråd och varningar" före första användningen.
- Innan du använder produkten för första gången, rengör de delar som kommer i kontakt med livsmedel på det sätt som beskrivs i avsnittet "Rengöring".

- Högtemperaturluft kommer att strömma ut genom utloppet när produkten används.

Notera: När din airfryer värms upp för första gången kan den avge lätt rök eller lukt. Detta är normalt med många värmeapparater. Detta påverkar inte din apparats säkerhet.

ANVÄNDA SIG AV

- Placera apparaten på en stabil, horisontell, jämn och värmebeständig yta.
- Rulla ut nätsladden helt innan du ansluter den.
- Anslut apparaten till elnätet.
- Ta försiktigt ur stekgrytan (D eller G) ur fritösen. Sätt non-stick-bricken (C, F) i grytan (D, G).

Notera: Manipulera stekgrytan med hjälp av handtaget. Rör inte grytan när den är varm.

- Lägg ingredienserna du vill steka i stekpannan (D eller G).
- Sätt in stekgrytan i fritösen.
- Slå på apparaten genom att trycka på På/Av-väljaren (8).
- Välj den stekpanna du vill ställa in med motsvarande knapp (1 eller 6).
- Välj ett av de 8 förinställda programmen med hjälp av programväljaren (7).
- Du kan justera temperaturen och tiden med motsvarande knapp vid behov (10 och 13).
- När tiden visas på displayen kan du justera tiden genom att öka eller minska minuter. Detsamma händer med temperaturen när den här visas på displayen.
- Om du föredrar det kan du manuellt ställa in temperatur och tid utan att välja något förinställt program genom att använda motsvarande knapp (10 och 13).

Notera: Om du vill ändra från tid till temperatur eller tvärtom på displayen kan du göra det genom att trycka på temperatur-/tidsväljarknappen (22).

- När temperaturen och tiden är inställda, tryck på start/paus-knappen (21) och apparaten börjar laga mat.

Notera: Om du behöver stoppa tillagningsprocessen vid något tillfälle, tryck på start/paus igen.

Notera: Om du vill skaka ingredienserna, dra ut stekpannan ur apparaten i handtaget och skaka den. När du drar ut grytan stannar apparaten och när den trycks in igen fortsätter apparaten att tillaga.

- När tillagningstiden når slutet piper apparaten 5 gånger och den stängs av automatiskt.
- Dra ut stekgrytan i handtaget och lägg den över en slät yta som klarar höga temperaturer.

- **VARNING:** Stekgryta och mat kommer att bli väldigt VARMT.

- Kontrollera om maten är vällagad.

Notera: Om maten inte är väl tillagad behöver du bara sätta tillbaka grytan i fritösen och programmera timern att tillaga ytterligare några minuter.

- Ta bort maten från grytan, undvik risken för brännskador.
- Om apparaten inte lagar mat och du inte rör vid den på en minut, stängs den av automatiskt.
- Om du vill stänga av apparaten behöver du bara hålla på/av-knappen (8) intryckt i två sekunder.

TID OCH TEMPERATUR

- Du kan ändra tid och temperatur med hjälp av knapparna för att öka och minska.
- Timern ändras 1 minut upp eller ner för varje tryck. Om du håller ned knappen ändras tiden snabbt. Timerkontrollområde: 1-60 min.
- Temperaturen ändras 5 °C upp eller ner för varje tryck. Om du håller knappen intryckt ändras temperaturen snabbt. Temperaturkontrollområde: 80 – 200 °C.

FÖRINSTÄLLDA PROGRAM

- Denna apparat har 8 förinställda program.
- För att välja ett program, tryck på programväljarknappen (7) så många gånger som behövs.
- Genom att välja start/paus-knappen (21) startar den tillagningsprocessen.
- Om du vill kan du även ändra temperatur- och tidsinställningarna för de förinställda programmen med hjälp av öka/minska-väljarna (10, 13).

Notera: För att ändra inställningar under matlagning behöver du inte pausa tillagningsprocessen.

SYNKRO FUNKTION

- Om du vill att tillagningsprocessen för båda kastrullerna ska avslutas samtidigt, kan du välja synkrofunktionsknappen (16).
- Ställ först in båda pottorna och tryck sedan på knappen (16) för att aktivera synkrofunktionen.
- Tryck på start/pausknappen (21) för att starta tillagningsprocessen.

MATCHNINGSFUNKTION

- Om du vill använda båda kastrullerna till samma typ av mat kan du välja matchningsfunktionen (19) och samma program kommer att användas för båda zonerna.
- För denna funktion ställer du först in tid och temperatur på en kastrull och trycker sedan på

matchningsfunktionsknappen (19). Den andra potten kommer automatiskt att ställas in med samma temperatur och tid.

- Tryck på start/pausknappen (21) för att starta tillagningsprocessen.

NÄR DU HAR SLUTAT ANVÄNDA APPARATEN

- Koppla bort apparaten från elnätet.
- Låt det svalna.
- Rengör apparaten enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring".

FÖRSÖRJNINGSSLADHDUS

- Denna apparat har ett nätsladdskåp placerat på dess baksida (J).

SÄKERHET TERMISKT SKYDD

- Apparaten har en säkerhetsanordning som skyddar apparaten från överhettning.
- Om apparaten stänger av sig själv och inte slår på sig själv igen, koppla ur den från eluttaget och vänta i cirka 15 minuter innan du ansluter den igen. Om maskinen inte startar igen, sök auktoriserad teknisk hjälp.

RENGÖRING

- Koppla bort apparaten från elnätet och låt den svalna innan du utför någon rengöring.
- Rengör utrustningen med en fuktig trasa med några droppar diskmedel och torka sedan.
- Använd inte lösningsmedel eller produkter med ett surt eller bas-pH-värde som blekmedel eller slipmedel för att rengöra apparaten.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller annan vätska och placera den aldrig under rinnande vatten.
- Det är tillrådligt att rengöra apparaten regelbundet och ta bort eventuella matrester.
- Om apparaten inte är i gott skick vad gäller renhet kan dess yta försämrats och obönhörligt påverka apparatens livslängd och kan bli osäker att använda.
- Inga delar av denna apparat är lämpliga för rengöring i diskmaskin. Krukorna och brickorna kan diskas i varmt tvålatten.
- Torka alla delar före montering och förvaring.

SERVICE

- All felaktig användning eller underlåtenhet att följa bruksanvisningen gör garantin och tillverkarens ansvar ogiltigt.

ANOMALIER OCH REPARATION

- Ta med apparaten till en auktoriserad teknisk supporttjänst om problem uppstår. Försök inte demontera eller reparera utan hjälp, eftersom det kan vara farligt.

GARANTI OCH TEKNISK HJÄLP

Denna produkt åtnjuter erkännande och skydd av den lagliga garantin i enlighet med gällande lagstiftning. För att upprätthålla dina rättigheter eller intressen måste du gå till någon av våra officiella tekniska assistanstjänster.

Du hittar den närmaste genom att gå till följande webblänk: <https://www.blackanddecker.eu/>

Du kan också begära relaterad information genom att kontakta oss.

Du kan ladda ner denna bruksanvisning och dess uppdateringar på <https://www.blackanddecker.eu/>

FÖR EU-PRODUKTVERSIONER OCH/ELLER OM DET BEGÄRS I DITT LAND: PRODUKTENS EKOLOGI OCH ÅTERVINNINGSBARHET

- Materialen som förpackningen till denna apparat består av ingår i ett insamlings-, klassificerings- och återvinningssystem. Om du vill kassera dem, använd lämpliga offentliga behållare för varje typ av material.
- Produkten innehåller inga koncentrationer av ämnen som kan anses vara skadliga för miljön.



Denna symbol betyder att om du vill kassera produkten när dess livslängd har tagit slut, lämna in den till ett auktoriserat återvinningsföretag för selektiv insamling av avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

- Denna apparat följer direktiv 2014/35/EU om lågspänning, direktiv 2014/30/EU om elektromagnetisk kompatibilitet, direktiv 2011/65/EU om begränsningar av användningen av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning och direktiv 2009/125/EC om ekodesignkraven för energirelaterade produkter.
- Information om ämnen som inger mycket stor oro (SVHC) enligt förordningen 1907/2006/EC (REACH): Denna produkt innehåller trifenylofosfat, (substans SVHC), CAS-nummer: 115-86-6

Black & Decker® och BLACK+DECKER™ och Black & Decker® och BLACK+DECKER™ logotyperna är registrerade varumärken som tillhör The Black & Decker Corporation och används under licens. Alla rättigheter förbehållna. Importerad och distribuerad av ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

REKOMMENDATIONSTABELL

Här hittar du vår rekommendation om tid och temperatur för stekning av olika måltider.

	VÄNSTER ZON			HÖGER ZON			
MENY	Temperatur (°C)	Tid (min)	Min-max (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Min-max (g)	SKAKA
Räkor	180	15-20	100-700	180	15-20	100-400	X
Biff	200	10-15	100-500	200	10-15	100-300	Vänd dig om
Kakor	160	18-20	1-9	160	18-20	1-5	
Pommes frites	200	20-25	100-500	200	20-25	100-300	X
Kyckling	200	20-25	100-600	200	20-25	100-350	Vänd dig om
Fisk	180	15-20	100-600	180	15-20	100-400	Vänd dig om
Grönsaker	160	13-15	100-500	160	13-15	100-300	Vänd dig om
Pizza	180	15-25	-	180	15-25	-	

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Airfryern fungerar inte.	Apparaten är inte ansluten.	Sätt nätkontakten i ett jordat vägguttag.
	Stekgrytan är inte väl monterad på plats.	Sätt in grytan i maskinen igen.
Maten är inte vällagad.	Det är för mycket mat i grytan.	Lägg mindre omgångar av ingredienser i grytan. Mindre partier tillagas jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturknappen på önskad temperaturinställning (se "rekommendationstabellen").
	Den inställda tiden är för kort.	Ställ in timern på önskad förberedelsestid (se "rekommendationstabellen").
Ingredienserna steks ojämnt.	Vissa typer av ingredienser måste skakas halvvägs genom beredningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller tvärs över varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas halvvägs i beredningstiden. (Se "rekommendationstabellen").
Färska pommes frites steks inte jämnt.	Du använde inte rätt potatis.	Använd färskpotatis och se till att den håller sig fast under stekningen. Pommes fritesen får inte vara för tjocka.
	Du sköljde inte potatisstavarna ordentligt innan du stekte dem.	Skölj potatisstavarna ordentligt för att få bort stärkelse från utsidan av stickorna.
Snacksen är inte tillräckligt krispiga.	Du använde en typ av snacks som var avsedda att tillagas i en traditionell fritös.	Använd ugnssnacks eller pensla lätt lite olja på mellanmålen för ett krispigare resultat.
Färska pommes frites är inte tillräckligt krispiga.	Pommes fritesens knaprighet beror på mängden olja och vatten i pommes fritesen.	Se till att torka potatisstavarna ordentligt innan du tillsätter oljan.
		Skär potatisstavarna mindre för ett knaprigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.
Går inte att skjuta in grytan ordentligt i apparaten.	Det är för mycket mat i grytan.	Minska mängden mat i grytan.
	Grytan är inte korrekt placerad i apparaten.	Skjut in krukans horisontellt och vertikalt tills du hör ett klick.
Vit rök kommer ut ur apparaten.	Du förbereder feta ingredienser.	När du steker feta ingredienser i airfryern kommer en stor mängd olja att läcka in i grytan. Oljan ger vit rök och grytan kan värmas upp mer än vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller slutresultatet.
	Grytan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av att fett värms upp i grytan. Se till att du rengör grytan ordentligt efter varje användning.

PAISTINPANNU BXAF9000E

Hyvä asiakas,

Kiitokset siitä, että olet valinnut Black+Decker-merkkituotteen.

Teknologian, suunnittelun ja toiminnan ansiosta sekä sen ansiosta, että se ylittää tiukimmat laatuvaatimukset, voidaan taata täysin tyydyttävä käyttö ja pitkä käyttöikä.

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen käynnistämistä ja säilytä ne myöhempää käyttöä varten. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa onnettomuuteen.
- Puhdista kaikki tuotteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, ennen käyttöä kohdassa "Puhdistus" esitetyllä tavalla.
- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjän huoltoa ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Jos syöttöjohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan

tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa sovelluksissa, kuten:

- henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
- maalaistalot;
- asiakkaat hotelleissa, motelleissa ja muissa asuintyyppisissä ympäristöissä;
- bed and breakfast -tyyppiset ympäristöt.



VAROITUS, kuumat pinnat.

- Varmista, että arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa verkkojännitettä ennen laitteen kytkemistä.
- Kytke laite pistorasiaan, jonka nimellisarvo on vähintään 16 ampeeria.
- Laitteen pistokkeen on sovittava kunnolla pistorasiaan. Älä muuta pistoketta. Älä käytä pistokesovittimia.
- Älä käytä laitetta, jos syöttöjohto tai pistoke on vaurioitunut.
- Älä vedä syöttöjohdosta. Älä koskaan käytä syöttöjohtoa laitteen nostamiseen, kantamiseen tai irrottamiseen.
- Älä kierrä syöttöjohtoa laitteen ympärille.
- Tarkista syöttöjohdon kunto. Jos se on vaurioitunut, se lisää sähköiskun vaaraa.
- Älä anna syöttöjohdon roikkua vapaasti tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa.
- Jos laitteen kotelo rikkoutuu, irrota laite välittömästi sähköverkosta sähköiskun välttämiseksi.
- Älä koske pistokkeeseen märillä käsillä.
- Vain sisäkäyttöön.
- Älä käytä tai säilytä laitetta ulkona.
- Älä jätä laitetta ulos sateeseen tai alliksi kosteudelle. Jos laitteeseen pääsee vettä, se lisää sähköiskun vaaraa.
- Käyttökelpoisten pintojen lämpötila voi olla korkea, kun laite on käytössä.
- Älä koske mihinkään kuumennettuun osaan, sillä se voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

KÄYTTÖ JA HOITO

- Vedä laitteen syöttöjohto kokonaan ulos ennen jokaista käyttökertaa.
- Älä käytä laitetta, jos osia tai lisävarusteita ei ole asennettu oikein.
- Älä käytä laitetta, jos siihen liitetyt lisävarusteet ovat viallisia. Vaihda ne välittömästi.
- Älä käytä laitetta tyhjänä.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Jotta tarttumaton käsittely pysyisi kunnossa, älä käytä metallisia tai teräviä välineitä.
- Irrota laite sähköverkosta, kun sitä ei käytetä, ja ennen kuin ryhdyt puhdistustöihin.
- Säilytä tätä laitetta lasten ja/tai fyysisesti, aistien tai henkisesti heikentyneen tai kokemuksen ja tiedon puutteesta kärsivien henkilöiden ulottumattomissa.
- Älä säilytä tai kuljeta laitetta, jos se on vielä kuuma.
- Älä koskaan jätä laitetta kytkettynä ja ilman valvontaa, jos se ei ole käytössä. Tämä säästää energiaa ja pidentää laitteen käyttöikää.
- Älä pakota laitteen työkykyä.
- Käytä vain korkeisiin lämpötiloihin soveltuvia välineitä.
- Liitteenä olevassa taulukossa on suositus kypsennyslämpötilasta ja -ajasta useille aterioille.
- Tuote sisältää elektronisia elementtejä ja lämmityselementtejä. Älä laita sitä veteen tai pese vedellä.
- Älä peitä ilman sisään- ja ulostuloaukkoa.
- Palovammojen välttämiseksi älä koske tuotteiden sisäpuolelle.
- Älä täytä kattilaa öljyllä, sillä se voi aiheuttaa palovaaran.
- Älä vahingoita, vedä voimakkaasti tai väännä syöttöjohtoa. Älä käytä sitä raskaiden kuormien kantamiseen tai muuntamiseen sähköiskun, tulipalon ja muiden onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos syöttöjohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Sijoita tuote 30 cm:n päähän seinästä tai huonekaluista, jotta se ei vahingoitu.

KUVAUS

- A Digitaalinen ohjauspaneeli
1. Vasemman vyöhykkeen valitsin
 2. Vasemman vyöhykkeen lämpötilan/ajan ilmaisin
 3. Vasemman vyöhykkeen digitaalinen näyttö
 4. Oikean vyöhykkeen digitaalinen näyttö

5. Oikean vyöhykkeen lämpötilan/ajan ilmaisin
6. Oikean vyöhykkeen valitsin
7. Ohjelmanvalitsin
8. On/Off-valitsin
9. Katkarapuohjelma
10. Vähennä valitsin
11. Pihviohjelman ilmaisin
12. Kakut ohjelman indikaattori
13. Lisää valitsija
14. Fries-ohjelman indikaattori
15. Kanojen ohjelman indikaattori
16. Synkronointitoiminnon valitsin
17. Kalaohjelman indikaattori
18. Vihannesohjelman indikaattori
19. Match-toiminnon valitsin
20. Pizza-ohjelman ilmaisin
21. Käynnistys-/taukovalitsin
22. Lämpötilan/ajan valitsin

- B Päärunko
C Vasemman vyöhykkeen tarttumaton tarjotin
D Vasemman vyöhykkeen paistinpannu
E Vasemman vyöhykkeen kattilan kahva
F Oikean alueen tarttumaton tarjotin
G Oikean vyöhykkeen paistinpannu
H Oikean vyöhykkeen kattilan kahva
I Ilman ulostulo
J Syöttöjohdon kotelo
K Syöttöjohto

Jos laitteesi mallissa ei ole edellä kuvattuja lisävarusteita, niitä voi ostaa myös erikseen teknisen avun palvelusta.

KÄYTTÖOHJEET

ENNEN KÄYTTÖÄ

- Varmista, että tuotteen koko pakkaus on poistettu.
- Lue huolellisesti kohta "Turvallisuusohjeet ja varoitukset" ennen ensimmäistä käyttöä.
- Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa puhdista osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, kohdassa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.
- Korkean lämpötilan ilma virtaa ulos ulostuloaukon kautta, kun tuote on käytössä.

Huom: Kun friteerauskuoneesi kuumennetaan ensimmäistä kertaa, siitä voi tulla hieman savua tai hajua. Tämä on normaalia monissa lämmityslaitteissa. Tämä ei vaikuta laitteen turvallisuuteen.

KÄYTÄ

- Aseta laite vakaalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja lämmönkestävälle alustalle.
- Kierrä syöttöjohto kokonaan irti ennen sen kytkemistä.
- Kytke laite verkkovirtaan.
- Ota paistopannu (D tai G) varovasti ulos paistinpannusta. Laita tarttumaton alusta (C, F) kattilaan (D, G).

Huom: Käsittele paistinpannua kahvan avulla. Älä koske kattilaan, kun se on kuumaa.

- Laita paistettavat ainekset paistinpannuun (D tai G).
- Aseta paistinpannu paistinpannun sisään.
- Kytke laite päälle painamalla On/Off-valitsinta (8).
- Valitse asetettava paistinpannu vastaavilla painikkeilla (1 tai 6).
- Valitse yksi 8 esiasetetusta ohjelmasta ohjelmanvalitsimella (7).
- Voit tarvittaessa säätää lämpötilaa ja aikaa vastaavilla painikkeilla (10 ja 13).
- Kun kellonaika näkyy näytössä, voit säätää aikaa lisäämällä tai vähentämällä minuuksia. Sama tapahtuu lämpötilan kanssa, kun tämä näkyy näytössä.
- Voit halutessasi asettaa lämpötilan ja kellonajan manuaalisesti valitsematta mitään esiasetettua ohjelmaa vastaavilla painikkeilla (10 ja 13).

Huom: Jos haluat vaihtaa näytössä ajasta lämpötilaan tai päinvastoin, voit tehdä sen painamalla lämpötilan/ajan valintapainiketta (22).

- Kun lämpötila ja aika on asetettu, paina käynnistys-/taukopainiketta (21) ja laite aloittaa kypsennyksen.

Huom: Jos haluat keskeyttää kypsennysprosessin missä tahansa vaiheessa, paina käynnistys/tauko -painiketta uudelleen.

Huom: Jos haluat ravistella aineksia, vedä paistinpannu kahvasta ulos laitteesta ja ravista sitä. Kun vedät kattilan ulos, laite pysähtyy, ja kun työnät sen uudelleen sisään, laite jatkaa kypsennystä.

- Kun kypsennysaika on päättynyt, laite piippaa 5 kertaa ja sammuu automaattisesti.
- Vedä paistinpannu ulos kahvasta ja aseta se tasaiselle alustalle, joka kestää korkeita lämpötiloja.
- **VAROITUS:** Paistinpannu ja ruoka ovat erittäin kuumia.

- Tarkista, onko ruoka kypsää.

Huom: Jos ruoka ei ole kypsää, sinun tarvitsee vain laittaa kattila takaisin paistinpannuun ja ohjelmoida ajastin kypsennystä varten muutamaksi minuutiksi.

- Ota ruoka pois kattilasta, jotta vältät palovammojen vaaran.
- Jos laite ei kypsennä etkä koske siihen minuuttiin, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
- Jos haluat sammuttaa laitteen, sinun tarvitsee vain pitää On/Off-painiketta (8) painettuna kahden sekunnin ajan.

AIKA JA LÄMPÖTILA

- Voit muuttaa aikaa ja lämpötilaa lisäys- ja vähennyspainikkeilla.
- Ajastin vaihtuu 1 minuutti ylös- tai alaspäin jokaisella painalluksella. Jos pidät painiketta painettuna, aika muuttuu nopeasti. Ajastimen ohjausalue: 1-60 min.
- Lämpötila muuttuu 5 °C ylös- tai alaspäin jokaisella painalluksella. Jos painiketta pidetään painettuna, lämpötila muuttuu nopeasti. Lämpötilan säätöalue: 80 – 200 °C.

ESIASETETUT OHJELMAT

- Tässä laitteessa on 8 esiasetettua ohjelmaa.
- Valitse ohjelma painamalla ohjelmanvalintapainiketta (7) niin monta kertaa kuin on tarpeen.
- Valitsemalla käynnistys-/taukopainike (21) käynnistyy kypsennysprosessi.
- Halutessasi voit myös muuttaa esiasetettujen ohjelmien lämpötila- ja aika-asetuksia lisäys-/vähennysvalitsimilla (10,13).

Huom: Jos haluat muuttaa asetuksia kypsennyksen aikana, sinun ei tarvitse keskeyttää kypsennysprosessia.

SYNKRONOINTITOIMINTO

- Jos haluat, että molempien kattiloiden kypsennysprosessi päättyy samaan aikaan, voit valita synkronointitoiminnon painikkeen (16).
- Aseta ensin molemmat potikat ja paina sitten painiketta (16) synkronointitoiminnon aktivoimiseksi.
- Paina käynnistys-/taukopainiketta (21) käynnistääksesi kypsennysprosessin.

MATCH-TOIMINTO

- Jos haluat käyttää molempia kattiloita samantyyppisten ruokien valmistukseen, voit valita Match-toiminnon (19), jolloin molemmilla alueilla käytetään samaa ohjelmaa.
- Tätä toimintoa varten aseta ensin aika ja lämpötila yhteen kattilaan ja paina sitten Match-toimintopainiketta

(19). Toiseen kattilaan asetetaan automaattisesti sama lämpötila ja aika.

- Paina käynnistys-/taukopainiketta (21) käynnistääksesi kypsennysprosessin.

KUN OLET LOPETTANUT LAITTEEN KÄYTÖN

- Irrota laite sähköverkosta.
- Anna sen jäähtyä.
- Puhdista laite kohdassa "Puhdistus" selostetulla tavalla.

SYÖTTÖJOHDON KOTELO

- Tässä laitteessa on syöttöjohdon kotelo, joka sijaitsee sen takaosassa (J).

TURVALLINEN LÄMPÖSUOJA

- Laitteessa on turvalaite, joka suojaa laitetta ylikuumenemiselta.
- Jos laite kytkeytyy itsestään pois päältä eikä kytkeydy uudelleen päälle, irrota se verkkovirrasta ja odota noin 15 minuuttia ennen kuin kytket sen uudelleen. Jos kone ei käynnisty uudelleen, pyydä valtuutettua teknistä apua.

PUHDISTUS

- Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistustöitä.
- Puhdista laite kostealla liinalla, johon on lisätty muutama tippa pesuainetta, ja kuivaa se sitten.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen liuottimia, happamia tai emäksisiä tuotteita, kuten valkaisuaineita, tai hankaavia tuotteita.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen tai aseta sitä juoksevan veden alle.
- On suositeltavaa puhdistaa laite säännöllisesti ja poistaa mahdolliset ruoanjäämät.
- Jos laitteen puhtaus ei ole hyvässä kunnossa, sen pinta voi rapistua ja vaikuttaa väijäämättä laitteen käyttöikään, ja siitä voi tulla vaarallinen käyttöä.
- Mikään tämän laitteen osa ei sovellu puhdistettavaksi astianpesukoneessa. Ruukut ja lokerot voidaan pestä kuumassa saippuavedessä.
- Kuivaa kaikki osat ennen kokoamista ja varastointia.

PALVELU

- Väärinkäyttö tai käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöi takuun ja valmistajan vastuun.

POIKKEAVUUDET JA KORJAUS

- Vie laite valtuutettuun tekniseen tukipalveluun, jos ongelmia ilmenee. Älä yritä purkaa tai korjata laitetta ilman apua, sillä se voi olla vaarallista.

TAKUU JA TEKNINEN APU

Tämä tuote nauttii voimassa olevan lainsäädännön mukaisen lakisääteisen takuun tunnustusta ja suojaa. Jos haluat valvoa oikeuksiasi tai etujasi, sinun on käännättävä minkä tahansa virallisen teknisen avun palvelumme puoleen.

Löydät lähimmän löytöpaikan seuraavasta linkistä: <https://www.blackanddecker.eu//>.

Voit myös pyytää lisätietoja ottamalla meihin yhteyttä.

Voit ladata tämän käyttöohjeen ja sen päivitykset osoitteesta <https://www.blackanddecker.eu//>.

EU-TUOTEVERSIOIDEN OSALTA JA/TAI JOS SITÄ

PYYDETÄÄN MAASSASI:

TUOTTEEN EKOLOGISUUS JA KIERRÄTETTÄVYYS

- Materiaalit, joista tämän laitteen pakkaus koostuu, kuuluvat keräys-, luokitus- ja kierrätysjärjestelmään. Jos haluat hävittää ne, käytä kullekin materiaalityypille sopivia julkisia säiliöitä.
- Tuote ei sisällä pitoisuuksia aineita, joita voitaisiin pitää ympäristölle haitallisina.



Tämä symboli tarkoittaa, että jos haluat hävittää tuotteen sen käyttöiän päätyttyä, vie se valtuutetulle sähkö- ja elektroniikkalaiteromun (WEEE) valikoivaan keräykseen.

- Tämä laite on pienjännitedirektiivin 2014/35/EU, sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan direktiivin 2014/30/EU, tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa annetun direktiivin 2011/65/EU ja energiaan liittyvien tuotteiden ekologiselle suunnittelulle asetettavista vaatimuksista annetun direktiivin 2009/125/EY mukainen.
- Tiedot erityistä huolta aiheuttavista aineista (SVHC) asetuksen 1907/2006/EY (REACH) mukaisesti: Tämä tuote sisältää trifenyylifosfaattia, (aine SVHC), CAS-numero: 115-86-6

Black & Decker® ja BLACK+DECKER™ sekä Black & Decker®- ja BLACK+DECKER™-logot ovat The Black & Decker® Corporationin rekisteröityjä tavaramerkkejä, ja niitä käytetään lisenssillä. Kaikki oikeudet pidätetään. Tuojana ja jakelijana ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

SUOSITUSTAULUKKO

Täältä löydät suosituksemme eri aterioiden paistoajasta ja -lämpötilasta.

	VASEMPI VYÖHYKE			OIKEA VYÖHYKE			
MENU	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Min-max (g)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Min-max (g)	SHAKE
Katkaravut	180	15-20	100-700	180	15-20	100-400	X
Pihvi	200	10-15	100-500	200	10-15	100-300	Käänny ympäri
Kakut	160	18-20	1-9	160	18-20	1-5	
Ranskalaiset	200	20-25	100-500	200	20-25	100-300	X
Kana	200	20-25	100-600	200	20-25	100-350	Käänny ympäri
Kala	180	15-20	100-600	180	15-20	100-400	Käänny ympäri
Vihannekset	160	13-15	100-500	160	13-15	100-300	Käänny ympäri
Pizza	180	15-25	-	180	15-25	-	

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ilmankuumentaja ei toimi.	Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan.	Laita verkkopistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Paistinpannu ei ole hyvin paikallaan.	Aseta kattila uudelleen koneeseen.
Ruoka ei ole hyvin kypsennettyä.	Kattilassa on liikaa ruokaa.	Laita kattilaan pienempiä eriä aineksia. Pienemmät erät kypsyvät tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian alhainen.	Aseta lämpötilanäppäin haluttuun lämpötila-asetukseen (katso "suositustaulukko").
	Asetusaika on liian lyhyt.	Aseta ajastin tarvittavaan valmistusaikaan (katso "suositustaulukko").
Ainekset paistetaan epätasaisesti.	Tietyn tyyppisiä ainesosia on ravistettava puolivälissä valmistusaikaa.	Toistensa päällä tai vastakkain olevia aineksia (esim. ranskalaisia) on ravistettava puolivälissä valmistusaikaa. (Katso suositustaulukko).
Tuoreita ranskalaisia ei paisteta tasaisesti.	Et käyttänyt oikeaa perunatyyppiä.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana. Ranskalaiset eivät saa olla liian paksuja.
	Et huuhtonut perunatikkuja kunnolla ennen paistamista.	Huuhtelee perunatikut kunnolla, jotta tärkkelys saadaan poistettua tikkujen ulkopuolelta.
Välipalat eivät ole tarpeeksi rapeita.	Käytit perinteisessä friteeraus-koneessa valmistettavaksi tarkoitettuja välipaloja.	Käytä uunivälipaloja tai sivele kevyesti öljyä välipalojen päälle, jotta lopputulos olisi rapeampi.
Tuoreet ranskalaiset eivät ole tarpeeksi rapeita.	Ranskalaisten rapeus riippuu öljyn ja veden määrästä.	Varmista, että kuivatat perunatikut kunnolla ennen öljyn lisäämistä.
		Leikkaa perunatikut pienemmiksi, jotta lopputulos olisi rapeampi.
		Lisää hieman enemmän öljyä, jos haluat rapeamman lopputuloksen.
Kattilaa ei ole mahdollista liu'uttaa laitteeseen kunnolla.	Kattilassa on liikaa ruokaa.	Vähennä ruokamäärää kattilassa.
	Kattilaa ei ole asetettu laitteeseen oikein.	Työnnä ruukku sisään vaaka- ja pystysuunnassa, kunnes kuulet naksahduksen.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistat rasvaisia ainesosia.	Kun paistat rasvaisia aineksia ilmakeittimessä, suuri määrä öljyä vuotaa kattilaan. Öljy tuottaa valkoista savua, ja kattila saattaa kuumentua tavallista enemmän. Tämä ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen.
	Kattilassa on edelleen rasvajäämiä edellisestä käytöstä.	Valkoinen savu johtuu rasvan kuumentumisesta kattilassa. Varmista, että puhdistat kattilan kunnolla jokaisen käyttökerran jälkeen.

HAVA FRITÖZÜ BXAF9000E

Sayın Müşteri,

Black+Decker markalı bir ürünü satın almayı seçtiğiniz için çok teşekkür ederiz.

Teknolojisi, tasarımı ve işletimi ile en katı kalite standartlarını aşması sayesinde, tamamen tatmin edici bir kullanım ve uzun ürün ömrü garanti edilebilir.

GÜVENLİK TAVSİYELERİ VE UYARILARI

- Cihazı çalıştırmadan önce bu talimatları dikkatle okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Bu talimatlara uyulmaması ve uyulmaması kazaya yol açabilir.
- Kullanmadan önce ürünün gıdayla temas edecek tüm parçalarını «Temizlik» bölümünde belirtildiği gibi temizleyin.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazla ilgili gözetim veya talimat verilmediği sürece, fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihazla oynamamalarını sağlamak için çocukların gözetim altında tutulması gerekir.
- Bu cihazın harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılması amaçlanmamıştır.
- Besleme kablosu hasar görmüşse, tehlikeyi önlemek için üretici, servis

acentesi veya benzer vasıflı kişiler tarafından değiştirilmelidir.

- Bu cihazın ev ve benzeri uygulamalarda kullanılması amaçlanmıştır:
 - mağazalardaki, ofislerdeki ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları;
 - çiftlik evleri;
 - oteller, moteller ve diğer konaklama tipi ortamlardaki müşteriler tarafından;
 - oda ve kahvaltı tipi ortamlar.



DİKKAT, Sıcak Yüzeyler.

- Cihazın fişini prize takmadan önce, değer etiketinde belirtilen voltajın şebeke voltajıyla eşleştiğinden emin olun.
- Cihazı en az 16 amperlik bir elektrik prizine bağlayın.
- Cihazın fişi elektrik prizine tam olarak oturmalıdır. Fişi değiştirmeyin. Fiş adaptörleri kullanmayın.
- Elektrik kablosu veya fişi hasarlıysa cihazı kullanmayın.
- Besleme kablosunu çekmeyin. Cihazı kaldırmak, taşımak veya fişini çekmek için asla elektrik kablosunu kullanmayın.
- Elektrik kablosunu cihazın etrafına sarmayın.
- Besleme kablosunun durumunu kontrol edin. Hasar görmesi durumunda elektrik çarpması riski artacaktır.
- Elektrik kablosunun serbestçe sarkmasına veya cihazın sıcak yüzeylerine temas etmesine izin vermeyin.
- Cihazın muhafazası kırılırsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazın elektrik bağlantısını derhal kesin.
- Fişe ıslak ellerle dokunmayın.
- Sadece kapalı alanda kullanım için.
- Cihazı açık havada kullanmayın veya saklamayın.
- Cihazı yağmur altında veya neme maruz kalacak şekilde bırakmayın. Cihazın içine su girerse elektrik çarpması riski artacaktır.
- Cihaz kullanılırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Ciddi yanıklara neden olabileceği için ısınan herhangi bir parçaya dokunmayın.

KULLANIM VE BAKIM

- Her kullanımdan önce cihazın elektrik kablosunu tamamen uzatın.
- Parçalar veya aksesuarlar düzgün şekilde takılmamışsa cihazı kullanmayın.
- Takılı aksesuarların arızalı olması durumunda cihazı kullanmayın. Bunları hemen değiştirin.
- Cihazı boşken kullanmayın.
- Cihazı kullanım sırasında hareket ettirmeyin.
- Yapışmaz kaplamayı iyi durumda tutmak için üzerinde metal veya sivri uçlu aletler kullanmayın.
- Kullanılmadığı zaman ve herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- Bu cihazı çocukların ve/veya fiziksel, duyuusal veya zihinsel engelli veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişilerin erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Cihazı hala sıcaksa saklamayın veya taşımayın.
- Kullanılmadığı sürece cihazı asla bağlı ve gözetimsiz bırakmayın. Bu enerji tasarrufu sağlar ve cihazın ömrünü uzatır.
- Cihazın çalışma kapasitesini zorlamayın.
- Yalnızca yüksek sıcaklıkları desteklemeye uygun mutfak eşyaları kullanın.
- Referans olarak, ekteki tabloda çeşitli öğünler için pişirme sıcaklığı ve süresine ilişkin bir öneri bulacaksınız.
- Ürün elektronik elemanlar ve ısıtma elemanları içerir. Suyu koymayın veya suyla yıkamayın.
- Hava girişi ve çıkışı kapatmayın.
- Yanmayı önlemek için ürünün iç kısmına dokunmayın.
- Yangın tehlikesine yol açabileceğinden tencereyi yağla doldurmayın.
- Besleme kablosuna zarar vermeyin, güçlü bir şekilde çekmeyin veya bükmeyin. Elektrik çarpmasını, yangını ve diğer kazaları önlemek için ağır yükleri taşımak veya döndürmek için kullanmayın.
- Besleme kablosu hasar görmüşse, tehlikeyi önlemek için üretici, servis acentesi veya benzer vasıflı kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Herhangi bir zarar görmemesi için lütfen ürünü duvardan veya mobilyadan 30 cm uzağa yerleştirin.

TANIM

- A Dijital kontrol paneli
1. Sol bölge seçici
 2. Sol bölge sıcaklığı/zaman göstergesi
 3. Sol bölge dijital ekranı
 4. Sağ bölge dijital ekranı

5. Sağ bölge sıcaklığı/zaman göstergesi
6. Sağ bölge seçici
7. Program seçici
8. Açma/Kapama seçici
9. Karides programı
10. Seçiciyi azalt
11. Biftek programı göstergesi
12. Kek programı göstergesi
13. Seçiciyi artır
14. Kızartma programı göstergesi
15. Tavuk programı göstergesi
16. Senkronize fonksiyon seçici
17. Balık programı göstergesi
18. Sebze programı göstergesi
19. Eşleştirme işlevi seçici
20. Pizza programı göstergesi
21. Başlat/duraklat seçici
22. Sıcaklık/zaman seçici

- B Ana gövde
C Sol bölge yapışmaz tepsi
D Sol bölge kızartma kabı
E Sol bölge tencere sapı
F Sağ bölge yapışmaz tepsi
G Sağ bölge kızartma kabı
H Sağ bölge tencere sapı
I Hava çıkışı
J Besleme kablosu muhafazası
K Besleme kablosu

Cihazınızın modelinde yukarıda açıklanan aksesuarlar bulunmuyorsa Teknik Destek Servisinden ayrıca satın alınabilir.

KULLANIM İÇİN TALIMATLAR

KULLANMADAN ÖNCE

- Ürünün ambalajının tamamının çıkarıldığından emin olun.
- Lütfen ilk kullanımdan önce "Güvenlik tavsiyeleri ve uyarılar" bölümünü dikkatlice okuyunuz.
- Ürünü ilk kez kullanmadan önce gıdalla temas edecek parçaları «Temizlik» bölümünde anlatıldığı şekilde temizleyin.
- Ürün kullanımdayken çıkıştan yüksek sıcaklıktaki hava dışarı akacaktır.

Not: Hava fritözünüz ilk kez ısıtıldığında hafif duman veya koku yayabilir. Bu, birçok ısıtma cihazında normaldir. Bu, cihazınızın güvenliğini etkilemez.

KULLANMAK

- Cihazı sabit, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Fişi prize takmadan önce besleme kablosunu tamamen açın.
- Cihazı şebekeye bağlayın.
- Kızartma kabını (D veya G) fritözden dikkatlice çıkarın. Yapışmaz tepsiyi (C, F) tencereye (D,G) koyun.

Not: Sapı kullanarak kızartma kabını hareket ettirin. Sıcakken tencereye dokunmayın.

- Kızartmak istediğiniz malzemeleri kızartma kabının (D veya G) içine koyun.
- Kızartma kabını fritözün içine yerleştirin.
- Açma/Kapama seçicisine (8) basarak cihazı açın.
- Ayarlamak istediğiniz kızartma kabını ilgili tuşlarla (1 veya 6) seçin.
- Program seçiciyi (7) kullanarak önceden ayarlanmış 8 programdan birini seçin.
- Gerekirse ilgili düğmelerle (10 ve 13) sıcaklığı ve süreyi ayarlayabilirsiniz.
- Ekranda saat görüldüğünde dakikalari artırarak veya azaltarak saati ayarlayabilirsiniz. Aynı şey ekranda gösterildiğinde sıcaklıkta da olur.
- İsterseniz ilgili tuşları (10 ve 13) kullanarak herhangi bir ön ayarlı programı seçmeden sıcaklık ve süreyi manuel olarak ayarlayabilirsiniz.

Not: Ekranda zamandan sıcaklığa veya tam tersi yönde geçiş yapmak istiyorsanız, bunu sıcaklık/zaman seçme düğmesine (22) basarak yapabilirsiniz.

- Sıcaklık ve süre ayarlandıktan sonra başlatma/duraklatma düğmesine (21) bastığınızda cihaz pişirmeye başlayacaktır.

Not: Pişirme işlemini herhangi bir noktada durdurmanız gerekirse başlat/duraklat düğmesine tekrar basın.

Not: Malzemeleri sallamak istiyorsanız kızartma kabını kolundan tutarak cihazdan dışarı çekin ve sallayın. Tencereyi dışarı çektiğinizde cihaz duracak, tekrar içeri ittiğinizde ise pişirmeye devam edecektir.

- Pişirme süresi sona erdiğinde cihaz 5 kez bip sesi çıkaracak ve otomatik olarak kapanacaktır.
- Kızartma kabını sapından tutarak dışarı çekin ve yüksek sıcaklıklara dayanıklı düz bir yüzeyin üzerine yerleştirin.

- **DİKKAT:** Kızartma kabı ve yiyecek çok SICAK olacaktır.
- Yemeğin iyi pişip pişmediğini kontrol edin.

Not: Yiyecek iyi pişmemişse, tencereyi tekrar fritöze koymanız ve zamanlayıcıyı birkaç dakika daha pişirmeye programlamanız yeterlidir.

- Yanma riskini ortadan kaldırarak yiyeceği tencereden çıkarın.
- Cihaz yemek pişirmiyorsa ve bir dakika boyunca cihaza dokunmazsanız otomatik olarak kapanacaktır.
- Cihazı kapatmak istiyorsanız Açma/Kapama düğmesini (8) iki saniye basılı tutmanız yeterlidir.

ZAMAN VE SICAKLIK

- Arttırma ve azaltma tuşlarını kullanarak süreyi ve sıcaklığı değiştirebilirsiniz.
- Zamanlayıcı her basışta 1 dakika yukarı veya aşağı değişir. Düğmeyi basılı tutarsanız zaman hızla değişir. Zamanlayıcı kontrol aralığı: 1-60 dk.
- Her basışta sıcaklık 5 °C yukarı veya aşağı değişir. Düğmeyi basılı tutarsanız sıcaklık hızla değişir. Sıcaklık kontrol aralığı: 80 – 200 °C.

ÖNCE DEN AYARLANMIŞ PROGRAMLAR

- Bu cihazda önceden ayarlanmış 8 program bulunmaktadır.
- Bir program seçmek için program seçme tuşuna (7) gerektiği kadar basın.
- Başlat/duraklat düğmesinin (21) seçilmesiyle pişirme işlemi başlatılacaktır.
- Dilerseniz arttırma/azaltma seçicilerini (10,13) kullanarak önceden ayarlanmış programların sıcaklık ve süre ayarlarını da değiştirebilirsiniz.

Not: Pişirme sırasında herhangi bir ayarı değiştirmek için pişirme işlemini duraklatmanıza gerek yoktur.

SENKRO İŞLEMLER

- Her iki tencerenin pişirme işleminin aynı anda bitmesini istiyorsanız senkron fonksiyon butonunu (16) seçebilirsiniz.
- Önce her iki tencereyi de ayarlayın ve ardından senkron fonksiyonunu etkinleştirmek için düğmeye (16) basın.
- Pişirme işlemini başlatmak için başlat/duraklat düğmesine (21) basın.

EŞLEŞTİRME İŞLEMİ

- Her iki tencereyi de aynı tür yiyecek için kullanmak istiyorsanız eşleştirme fonksiyonunu (19) seçebilirsiniz; her iki bölge için de aynı program kullanılacaktır.

- Bu fonksiyon için öncelikle bir tencerede süreyi ve sıcaklığı ayarlayın ve ardından eşleştirme fonksiyon tuşuna (19) basın. Otomatik olarak ikinci kap aynı sıcaklık ve süreye ayarlanacaktır.
- Pişirme işlemini başlatmak için başlat/duraklat düğmesine (21) basın.

CIHAZI KULLANMAYI BITİRDİKTEN SONRA

- Cihazın fişini prizden çekin.
- Soğumaya bırakın.
- Cihazı «Temizlik» bölümünde anlatıldığı gibi temizleyin.

BESLEME KABLOSU MUHAFAZASI

- Bu cihazın arka tarafında (J) yer alan bir besleme kablosu yuvası bulunmaktadır.

GÜVENLİK TERMAL KORUYUCU

- Cihazda, cihazı aşırı ısınmaya karşı koruyan bir güvenlik cihazı bulunmaktadır.
- Cihaz kapanıp tekrar açılmıyorsa, elektrik bağlantısını kesin ve yeniden bağlamadan önce yaklaşık 15 dakika bekleyin. Makine tekrar çalışmazsa yetkili teknik yardıma başvurun.

TEMİZLİK

- Herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.
- Ekipmanı birkaç damla bulaşık deterjanı eklenmiş nemli bir bezle temizleyin ve ardından kurulayın.
- Cihazı temizlemek için çözücüler veya ağartıcı gibi asit veya baz pH'ına sahip ürünler veya aşındırıcı ürünler kullanmayın.
- Cihazı asla suya veya başka bir sıvıya batırmayın veya akan suyun altına koymayın.
- Cihazın düzenli olarak temizlenmesi ve yiyecek artıklarının temizlenmesi tavsiye edilir.
- Cihaz temiz durumda değilse yüzeyi bozulabilir ve cihazın kullanım ömrünü geri dönülemez şekilde etkileyebilir ve kullanımı güvensiz hale gelebilir.
- Bu cihazın hiçbir parçası bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir. Tencere ve tepsiler sıcak sabunlu suyla yıkanabilir.
- Montajdan ve saklamadan önce tüm parçaları kurutun.

HİZMET

- Herhangi bir yanlış kullanım veya kullanım talimatlarına uyulmaması, garantiyi ve üreticinin sorumluluğunu geçersiz kılar.

ANOMALİLER VE ONARIM

- Sorun çıkması halinde cihazı yetkili teknik destek servisine götürünüz. Tehlikeli olabileceğinden, yardım almadan sökmeye veya onarmaya çalışmayın.

GARANTİ VE TEKNİK YARDIM

Bu ürün, yürürlükteki mevzuata uygun olarak yasal garantinin tanınmasına ve korunmasına sahiptir. Haklarınızı veya çıkarlarınızı korumak için resmi teknik yardım hizmetlerimizden herhangi birine gitmelisiniz.

Aşağıdaki web bağlantısına erişerek en yakın olanı bulabilirsiniz: <https://www.blackanddecker.eu/>

Ayrıca bizimle iletişime geçerek de ilgili bilgileri talep edebilirsiniz.

Bu kullanım kılavuzunu ve güncellemelerini <https://www.blackanddecker.eu/> adresinden indirebilirsiniz.

AB ÜRÜN VERSİYONLARI İÇİN VE/VEYA ÜLKENİZDE TALEP EDİLMESİ DURUMUNDA: ÜRÜNÜN EKOLOJİSİ VE GERİ DÖNÜŞÜLEBİLİRLİĞİ

- Bu cihazın ambalajını oluşturan malzemeler bir toplama, sınıflandırma ve geri dönüşüm sistemine dahildir. Bunları imha etmek isterseniz, her malzeme türü için uygun genel kapları kullanın.
- Ürün çevreye zararlı sayılabilecek konsantrasyonlarda madde içermemektedir.



Bu sembol, kullanım ömrü sona erdiğinde ürünü elden çıkarmak istemeniz durumunda, onu atık elektrikli ve elektronik ekipmanların (WEEE) seçici olarak toplanması için yetkili bir atık acentesine götürdüğünüz anlamına gelir.

- Bu cihaz, Alçak Gerilim Direktifi 2014/35/EU, Elektromanyetik Uyumluluk hakkında 2014/30/EU Direktifi, elektrikli ve elektronik ekipmanlarda belirli tehlikeli maddelerin kullanımına ilişkin kısıtlamalara ilişkin 2011/65/EU Direktifi ve 2009/125 Direktifi ile uyumludur. Enerjiyle ilgili ürünler için eko tasarım gereklilikleri hakkında /EC.
- 1907/2006/EC (REACH) Yönetmeliğine göre yüksek önem arz eden maddelere (SVHC) ilişkin bilgiler: Bu ürün Trifenil Fosfat içerir (SVHC maddesi), CAS Numarası: 115-86-6

Black & Decker® ve BLACK+DECKER™ ile Black & Decker® ve BLACK+DECKER™ logoları The Black & Decker® Corporation'ın tescilli ticari markalarıdır ve lisans altında kullanılır. Her hakkı saklıdır. Tarafından İthal Edilir ve Dağıtılır ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Ollana, 25790, Spain

ÖNERİ TABLOSU

Farklı yemeklerin kızartılması için süre ve sıcaklık önerilerimizi burada bulabilirsiniz.

	SOL BÖLGE			SAĞ BÖLGE			
MENU	Sıcaklık (°C)	Süre (dk)	Min-maks (g)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk)	Min-maks (g)	SALLAMAK
Karidesler	180	15-20	100-700	180	15-20	100-400	X
Biftek	200	10-15	100-500	200	10-15	100-300	Arkanı dön
Kekler	160	18-20	1-9	160	18-20	1-5	
Kızartma	200	20-25	100-500	200	20-25	100-300	X
Tavuk	200	20-25	100-600	200	20-25	100-350	Arkanı dön
Balık	180	15-20	100-600	180	15-20	100-400	Arkanı dön
sebzeler	160	13-15	100-500	160	13-15	100-300	Arkanı dön
Pizza	180	15-25	-	180	15-25	-	

SORUN GİDERME

Sorun	Muhtemel neden	Çözüm
Hava fritözü çalışmıyor.	Cihazın fişi prize takılı değil.	Elektrik fişini topraklı bir duvar prizine takın.
	Kızartma kabı yerine iyi monte edilmemiş.	Tencereyi tekrar makineye yerleştirin.
Yiyecekler iyi pişmemiş.	Tencerede çok fazla yiyecek var.	Daha küçük miktarlardaki malzemeleri tencereye koyun. Daha küçük partiler daha eşit şekilde pişirilir.
	Ayarlanan sıcaklık çok düşük.	Sıcaklık anahtarını gerekli sıcaklık ayarına getirin ("öneri tablosuna" bakın).
	Ayarlanan süre çok kısa.	Zamanlayıcıyı gerekli hazırlama süresine ayarlayın ("öneri tablosuna" bakın).
Malzemeler eşit olmayan şekilde kızartılır.	Bazı türdeki malzemelerin hazırlama süresinin yarısına gelindiğinde çalkalanması gerekir.	Üst üste veya karşılıklı duran malzemelerin (örn. patates kızartması) hazırlama süresinin yarısında çalkalanması gerekir. ("öneri tablosuna" bakın).
Taze patates kızartması eşit şekilde kızartılmıyor.	Doğru patates türünü kullanmadınız.	Taze patates kullanın ve kızartma sırasında sağlam kaldıklarından emin olun. Patates kızartması çok kalın olmamalıdır.
	Patates çubuklarını kızartmadan önce iyice durulamadınız.	Çubukların dışındaki nişastayı çıkarmak için patates çubuklarını uygun şekilde durulayın.
Atıştırmalıklar yeterince çıtır değil.	Geleneksel fritözde hazırlanması gereken bir tür atıştırmalık kullandınız.	Daha gevrek bir sonuç için fırında atıştırmalıklar kullanın veya atıştırmalıkların üzerine hafifçe fırçayla biraz yağ sürün.
Taze patates kızartması yeterince çıtır değil.	Patates kızartmasının çıtırılığı patates kızartmasındaki yağ ve su miktarına bağlıdır.	Yağı eklemekten önce patates çubuklarını iyice kurutduğunuzdan emin olun.
		Daha çıtır bir sonuç için patates çubuklarını daha küçük kesin.
		Daha çıtır bir sonuç için biraz daha fazla yağ ekleyin.
Tencereyi cihazın içine doğru şekilde kaydırmak mümkün değil.	Tencerede çok fazla yiyecek var.	Tenceredeki yiyecek miktarını azaltın.
	Tencere cihaza doğru yerleştirilmemiştir.	Bir tık sesi duyuncaya kadar tencereyi yatay ve dikey olarak itin.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler hazırlıyorsunuz.	Yağlı malzemeleri hava fritözünde kızarttığınızda, tencereye büyük miktarda yağ sızacaktır. Yağ beyaz duman çıkarır ve tencere normalden daha fazla ısınabilir. Bu, cihazı veya nihai sonucu etkilemez.
	Tencerede hâlâ önceki kullanımdan kalan yağ kalıntıları var.	Beyaz duman, tenceredeki yağın ısınmasından kaynaklanır. Her kullanımdan sonra tencereyi uygun şekilde temizlediğinizden emin olun.

פתרון תקלות

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
הטיגון האוויר לא עובד.	המכשיר אינו מחובר לחשמל.	הכנס את תקע החשמל לשקע מוארק בקיה.
	סיר הטיגון לא מורכב היטב במקומו.	הכנס שוב את הסיר למכונה.
האוכל לא מבושל היטב.	יש יותר מדי אוכל בסיר.	שים קבוצות קטנות יותר של מרכיבים בסיר. מנות קטנות יותר מבושלות באופן שווה יותר.
	הטמפרטורה שנקבעה נמוכה מדי.	הגדר את מפתח הטמפרטורה להגדרת הטמפרטורה הנדרשת (ראה "טבלת ההמלצות").
	הזמן שנקבע קצר מדי.	הגדר את הטיימר לזמן ההכנה הנדרש (ראה "טבלת ההמלצות").
החומרים מטוגנים בצורה לא אחידה.	סוגים מסוימים של מרכיבים יש לנער באמצע זמן ההכנה.	יש לנער את החומרים המונחים זה על גבי או לרוחב זה (למשל צ'יפס) באמצע זמן ההכנה. (ראה "טבלת ההמלצות").
צ'יפס טרי לא מטוגן באופן שווה.	לא השתמשת בסוג תפוח האדמה הנכון.	השתמשו בתפוחי אדמה טריים ודאגו שהם יישארו יציבים במהלך הטיגון. הצ'יפס לא צריך להיות סמיך מדי.
	לא שטפתם את מקלות תפוחי האדמה כמו שצריך לפני טיגונם.	שוטפים את מקלות תפוחי האדמה כראוי כדי להסיר עמילן מבחוץ של המקלות.
החטיפים לא מספיק פריכים.	השתמשת בסוג של חטיפים שנועדו להכנה בטיגון עמוק מסורתי.	השתמש בחטיפי תנור או להבריש קלות מעט שמן על החטיפים לתוצאה פריכה יותר.
צ'יפס טרי אינו קריספי מספיק	פריכות הצ'יפס תלויה בכמות השמן והמים שבצ'יפס.	הקפידו לייבש היטב את מקלות תפוחי האדמה לפני הוספת השמן. חותכים את מקלות תפוחי האדמה קטנים יותר לקבלת תוצאה פריכה יותר. מוסיפים מעט יותר שמן לקבלת תוצאה פריכה יותר.
לא ניתן להחליק את הסיר לתוך המכשיר כראוי.	יש יותר מדי אוכל בסיר.	הפחיתו את כמות האוכל בסיר.
	הסיר לא הונח במכשיר בצורה נכונה.	דחפו את הסיר פנימה אופקית ואנכית עד שתשמע נקישה.
עשן לבן יוצא מהמכשיר	אתה מכין מרכיבים שמנוניים.	כאשר מטגנים מרכיבים שומניים בטיגון האוויר, כמות גדולה של שמן תדלוף לסיר. השמן מייצר עשן לבן והסיר עלול להתחמם יותר מהרגיל. זה לא משפיע על המכשיר או על התוצאה הסופית.
	הסיר עדיין מכיל שאריות שומן משימוש קודם.	עשן לבן נגרם כתוצאה מהתחממות השומן בסיר. הקפד לנקות את הסיר כראוי לאחר כל שימוש.

טבלת המלצות

כאן תוכלו למצוא את ההמלצה שלנו על הזמן והטמפרטורה לטיגון ארוחות שונות.

MENU	אזור שמאלי			אזור ימני			לְנֶעַר
	מיינימום- מקסימום (ג)	זמן (דקות)	טמפ' (°C)	מיינימום- מקסימום (ג)	זמן (דקות)	טמפ' (°C)	
שרימפס	100-700	15-20	180	100-400	15-20	180	X
סטייק	100-500	10-15	200	100-300	10-15	200	תסתובב
עוגות	1-9	18-20	160	1-5	18-20	160	
צ'יפס	100-500	20-25	200	100-300	20-25	200	X
עוף	100-600	20-25	200	100-350	20-25	200	תסתובב
דג	100-600	15-20	180	100-400	15-20	180	תסתובב
ירקות	100-500	13-15	160	100-300	13-15	160	תסתובב
פיצה	-	15-25	180	-	15-25	180	

שרות

- כל שימוש לרעה או אי מילוי הוראות השימוש מבטלים את הערבות ואת אחריות היצרן.

חריגות ותיקון

- קח את המכשיר לשירות תמיכה טכנית מורשה אם מתעוררות בעיות. אל תנסה לפרק או לתקן ללא סיוע, שכן הדבר עלול להיות מסוכן.

אחריות וסיוע טכני

מוצר זה נהנה מהכרה והגנה של הערבות המשפטית בהתאם לחקיקה הנוכחית. כדי לאכוף את הזכויות או האינטרסים שלך, עליך ללכת לכל אחד משירותי הסיוע הטכני הרשמיים שלנו.

אתה יכול למצוא את הקרוב ביותר על ידי גישה לקישור האינטרנט הבא: <https://www.blackanddecker.eu>

אתה יכול גם לבקש מידע קשור על ידי יצירת קשר.

אתה יכול להוריד מדריך הוראות זה ואת העדכונים שלו בכתובת <https://www.blackanddecker.eu>

עבור גרסאות מוצר באיחוד האירופי ו/או במקרה שהדבר מתבקש במדינה שלך:

אקולוגיה ומיחזור של המוצר

- החומרים מהם מורכבת האריזה של מכשיר זה כלולים במערכת איסוף, סיווג ומחזור. אם תרצו להיפטר מהם, השתמשו במיכלים הציבוריים המתאימים לכל סוג חומר.
- המוצר אינו מכיל ריכוזים של חומרים העלולים להיחשב כמזיקים לסביבה.

סמל זה אומר שבמקרה שברצונך להשליך את המוצר לאחר סיום חיי העבודה שלו, קח אותו לסוכן פסולת מורשה לאיסוף סלקטיבי של פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE).



- מכשיר זה תואם להנחיה EU/2014/35

בנושא מתח נמוך, הוראה EU/2014/30 בנושא תאימות אלקטרומגנטית, הוראה EU/2011/65 בנושא הגבלות על שימוש בחומרים מסוכנים מסוימים בציוד חשמלי ואלקטרוני והוראה EC/ 2009/125 על דרישות העיצוב האקולוגי למוצרים הקשורים לאנרגיה.

- מידע לגבי חומרים מדאיגים מאוד (SVHC) בהתאם לתקנה EC (REACH)/1907/2006: מוצר זה מכיל טריפניל פוספט, (חומר SVHC), מספר CAS: 115-86-6

Black & Decker *BLACK+DECKER והולגו של
Black & Decker *BLACK+DECKER הם סימנים מסחריים של The Black & Decker® Corporation ומשמשים ברישיון. כל הזכויות שמורות. מיובא ומופץ על ידי
ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE,
S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

• אם אתה מעדיף, אתה יכול להגדיר באופן ידני את הטמפרטורה והזמן מבלי לבחור תוכנית מוגדרת מראש על ידי שימוש בלחצנים המתאימים (10 ו-13).

הערה: אם ברצונך לשנות מזמן לטמפרטורה או להיפך בתצוגה, תוכל לעשות זאת על ידי לחיצה על לחצן בורר הטמפרטורה/זמן (22).

• לאחר הגדרת הטמפרטורה והזמן, לחץ על לחצן התחל/השהיה (21) והמכשיר יתחיל בבישול.

הערה: אם אתה צריך לעצור את תהליך הבישול בכל שלב, לחץ שוב על התחל/השהיה.

הערה: אם אתה רוצה לנער את החומרים, משוך את סיר הטיגון מהמכשיר בידית ונער אותו. בעת שליפת הסיר, המכשיר יפסיק וכאשר דוחפים אותו פנימה שוב המכשיר ימשיך בבישול.

• לאחר שזמן הבישול יגיע לסיומו, המכשיר יצפצף 5 פעמים והוא יכבה אוטומטית.

• משוך החוצה את סיר הטיגון בידית ומניחים אותו על משטח רגיל המסוגל לעבוד עם טמפרטורות גבוהות.

• זיהוי: סיר טיגון ואוכל יהיו חמים מאוד.

• בדוק אם האוכל מבושל היטב.

הערה: אם האוכל לא מבושל היטב, אתה רק צריך להחזיר את הסיר לטיגון ולתכנן את הטיימר לבשל עוד כמה דקות.

• הסר את האוכל מהסיר, הימנע סכנת כוויות.

• אם המכשיר לא מתבשל ולא נוגעים בו במשך דקה אחת, הוא יכבה אוטומטית.

• אם ברצונך לכבות את המכשיר, אתה רק צריך להחזיק את לחצן ההפעלה/כיבוי (8) למשך שתי שניות.

זמן וטמפרטורה

• ניתן לשנות את הזמן והטמפרטורה באמצעות לחצני הגדלה והקטנה.

• הטיימר משתנה דקה אחת למעלה או למטה עבור כל לחיצה. אם לוחצים על הכפתור, הזמן משתנה במהירות. טווח בקרת טיימר: 1-60 דקות

• הטמפרטורה משתנה ב-5 מעלות צלזיוס למעלה או למטה עבור כל לחיצה. אם לוחצים על הכפתור, הטמפרטורה משתנה במהירות. טווח בקרת טמפרטורה: 80 – 200 °C.

תוכניות מוגדרות מראש

• למכשיר זה 8 תוכניות מוגדרות מראש.

• לבחירת תוכנית, לחץ על לחצן בורר התוכנית (7) כמה פעמים שצריך.

• בחירה בלחצן התחל/השהיה (21), זה יתחיל את תהליך הבישול.

• אם תרצה, תוכל גם לשנות את הגדרות הטמפרטורה והזמן עבור התוכניות המוגדרות מראש באמצעות בוררי ההגדלה/הקטנה (10,13).

הערה: כדי לשנות הגדרות כלשהן בזמן הבישול, אין צורך להשהות את תהליך הבישול.

פונקציית סינכרון

• אם אתה רוצה שתהליך הבישול של שני הסירים יסתיים בו זמנית, תוכל לבחור בלחצן פונקציית הסינכרון (16).

• תחילה הגדר את שני הסירים ולאחר מכן לחץ על הכפתור (16) כדי להפעיל את פונקציית הסינכרון.

• לחץ על לחצן התחל/השהיה (21) כדי להתחיל בתהליך הבישול.

פונקציית התאמה

• אם ברצונך להשתמש בשני הסירים לאותו סוג מזון, תוכל לבחור בפונקציית ההתאמה (19) ואותה תוכנית תשמש עבור שני האזורים.

• עבור פונקציה זו, הגדר תחילה את הזמן והטמפרטורה בסיר אחד, ולאחר מכן לחץ על לחצן פונקציית ההתאמה (19). באופן אוטומטי הסיר השני יוגדר באותה טמפרטורה וזמן.

• לחץ על לחצן התחל/השהיה (21) כדי להתחיל בתהליך הבישול.

לאחר שהסירים להשתמש במכשיר

• נתק את המכשיר מהחשמל.

• תן לזה להתקרר.

• נקה את המכשיר כפי שמוסבר בסעיף "ניקוי".

בית כבל אספקה

• למכשיר זה יש בית כבל אספקה הממוקם בחלקו האחורי (J).

מגן תרמי בטיחותי

• למכשיר יש התקן בטיחות, המגן על המכשיר מפני התחממות יתר.

• אם המכשיר מכבה את עצמו ואינו נדלק שוב, נתק אותו מהחשמל והמתן כ-5 דקות לפני חיבורו מחדש. אם המכונה לא מתחילה שוב, פנה לסיוע טכני מורשה.

ניקוי

• נתק את המכשיר מהחשמל ואפשר לו להתקרר לפני ביצוע כל משימת ניקוי.

• נקה את הציוד עם מטלית לחה עם כמה טיפות של נוזל כביסה ולאחר מכן יבש.

• אין להשתמש בממסים, או במוצרים בעלי חומצה או pH בסיס כגון אקונומיקה, או מוצרים שוחקים, לניקוי המכשיר.

• לעולם אל תטבול את המכשיר במים או בכל נוזל אחר ואל תניח אותו מתחת למים זורמים.

• רצוי לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהסיר שאריות מזון.

• אם המכשיר אינו במצב ניקיון טוב, פני השטח שלו עלולים להתקלקל ולהשפיע ללא הרף על משך חייו השימושיים של המכשיר ועלולים להפוך לא בטוחים לשימוש.

• אין חלק ממכשיר זה אינו מתאים לניקוי במדיח כלים. ניתן לשטוף את הסירים והמוגשים במי סבון חמים.

• יבש את כל החלקים לפני ההרכבה והאחסון שלו.

- השתמש רק בכלים המתאימים לתמוך בטמפרטורות גבוהות.
- כהתייחסות, בטבלה המצורפת תמצאו המלצה על טמפרטורת הבישול וזמן הבישול למספר ארוחות.
- המוצר מכיל אלמנטים אלקטרוניים וגופי חימום. אין לשים אותו במים או לשטוף במים.
- אין לכסות את כניסת ויציאת האוויר.
- כדי למנוע כוויות, אל חיצונו בחלק הפנימי של המוצר.
- אין למלא את הסיר בשמן שכן הדבר עלול לגרום לסכנת שריפה.
- אין להזיק, למשוך חזק או לסובב את כבל החשמל. אל תשתמש בו כדי לשאת משאות כבדים או להפוך אותו, כדי למנוע התחשמלות, שריפה ותאונות אחרות.
- אם כבל החשמל פגום, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אנשים מוסמכים דומים על מנת למנוע סכנה.
- אנא הנח את המוצר במרחק של 30 ס"מ מהקיר או מהרהיט כדי למנוע נזק.

תיאור

- | | |
|-----|----------------------------------|
| A | לוח בקרה דיגיטלי |
| 1. | בורר אזור שמאל |
| 2. | מחווון טמפרטורה/זמן של אזור שמאל |
| 3. | תצוגה דיגיטלית של אזור שמאל |
| 4. | תצוגה דיגיטלית של אזור ימין |
| 5. | מחווון טמפרטורה/זמן באזור הימני |
| 6. | בורר אזורי ימני |
| 7. | בורר תוכניות |
| 8. | בורר הפעלה/כיבוי |
| 9. | תוכנית שרימפס |
| 10. | הקטנת הבורר |
| 11. | מחווון תוכנית סטייק |
| 12. | מחווון תוכנית עוגות |
| 13. | הגדל את הבורר |
| 14. | מחווון תוכנית צ'יפס |
| 15. | מחווון תוכנית עוף |
| 16. | בורר פונקציות סינכרון |
| 17. | מחווון תוכנית דגים |
| 18. | מחווון תוכנית ירקות |
| 19. | בורר פונקציות התאמה |
| 20. | מחווון תוכנית פיצה |
| 21. | בורר התחל/השהה |
| 22. | בורר טמפרטורה/זמן |
| B | גוף עיקרי |
| C | אזור שמאל מגש טפלון |
| D | סיר טיגון באזור שמאל |
| E | ידית סיר באזור שמאל |

- | | |
|---|-------------------------|
| F | מגש נון-סטיק באזור ימין |
| G | סיר טיגון באזור ימין |
| H | ידית סיר באזור ימין |
| I | יציאת אוויר |
| J | בית כבל אספקה |
| K | כבל אספקה |

אם לדגם המכשיר שלך אין את האביזרים המתוארים לעיל, ניתן לקנות אותם גם בנפרד משירות הסיוע הטכני.

הוראות לשימוש

לפני השימוש

- ודא שכל אריות המוצר הוסרה.
- אנא קרא בעיון את הסעיף "עצות ואזהרות בטיחות" לפני השימוש הראשון.
- לפני השימוש במוצר בפעם הראשונה, נקה את החלקים שיבואו במגע עם מזון באופן המתואר בסעיף "ניקוי".
- אוויר בטמפרטורה גבוהה יזרום החוצה דרך השקע כאשר המוצר נמצא בשימוש.

הערה: כאשר הטיגון האווירי שלך מחומם בפעם הראשונה, הוא עלול לפלוט עשן או ריח קל. זה נורמלי עם מכשירי חימום רבים. זה לא משפיע על בטיחות המכשיר שלך.

להשתמש

- הנח את המכשיר על משטח יציב, אופקי, אחיד ועמיד בחום.
- פתח את כבל החשמל לגמרי לפני חיבורו.
- חבר את המכשיר לרשת החשמל.
- הוציאו בהירות את סיר הטיגון (D או G) מהטיגון. שים את מגש הטפלון (C, F) בסיר (D, G).
- הערה: מניפולציות בסיר הטיגון באמצעות הידית. אל תיגע בסיר כשהוא חם.
- הכניסו את החומרים שאתם רוצים לטגן בתוך הסיר (D או G).
- הכניסו את סיר הטיגון לתוך הטיגון.
- הפעל את המכשיר על ידי לחיצה על בורר ההפעלה/כיבוי (8).
- בחר את סיר הטיגון שברצונך להגדיר בעזרת הכפתורים המתאימים (1 או 6).
- בחר אחת מ-8 התוכניות המוגדרות מראש באמצעות בורר התוכניות (7).
- ניתן לכוון את הטמפרטורה והזמן בעזרת הכפתורים המתאימים במידת הצורך (10 ו-13).
- כאשר השעה מופיעה בתצוגה, ניתן לכוון את הזמן על ידי הגדלת או הפחתה של דקות. אותו דבר קורה עם הטמפרטורה כאשר זו היא מוצגת על הצג.

טיגון אוויר BXAF9000E



זהירות, משטחים חמים.

- ודא שהמתח המצוין על תווית הדירוג תואם למתח החשמל לפני חיבור המכשיר.
- חבר את המכשיר לשקע חשמל בעל עוצמה של 16 אמפר לפחות.
- תקע המכשיר חייב להכנס כראוי לשקע החשמל. אל תשנה את התקע. אל תשתמש במתאמי תקע.
- אל תשתמש במכשיר אם כבל החשמל או התקע פגומים.
- אל תמשוך בכבל החשמל. לעולם אל תשתמש בכבל החשמל כדי להרים, לשאת או לנתק את המכשיר.
- אין לעטוף את כבל החשמל סביב המכשיר.
- בדוק את מצב כבל החשמל. אם הוא פגום זה יגביר את הסיכון להתחשמלות.
- אל תאפשר לכבל החשמל לתלות בחופשיות או לבוא במגע עם המשטחים החמים של המכשיר.
- אם מתחם המכשיר נשבר, נתק מיד את המכשיר מהחשמל כדי למנוע אפשרות של התחשמלות.
- אין לגעת בתקע בידיים רטובות.
- לשימוש פנימי בלבד.
- אין להשתמש או לאחסן את המכשיר בחוץ.
- אל תשאר את המכשיר בחוץ בגשם או חשוך ללחות. אם חודרים מים למכשיר, הדבר יגביר את הסיכון להתחשמלות.
- הטמפרטורה של המשטחים הנגישים עשויה להיות גבוהה כאשר המכשיר נמצא בשימוש.
- אל תיגע בחלק מחומם, מכיוון שהדבר עלול לגרום לכוויות חמורות.

שימוש וטיפול

- האריך את כבל החשמל של המכשיר במלואו לפני כל שימוש.
- אל תשתמש במכשיר אם החלקים או האביזרים אינם מותאמים כהלכה.
- אל תשתמש במכשיר אם האביזרים המחוברים אליו פגומים. החלף אותם מיד.
- אין להשתמש במכשיר כשהוא ריק.
- אין להזיז את המכשיר בזמן השימוש.
- כדי לשמור על טיפול הנון-סטיק במצב טוב, אין להשתמש עליו בכלי מתכת או מחודדים.
- נתק את המכשיר מהחשמל כאשר אינו בשימוש ולפני ביצוע משימות ניקוי כלשהן.
- אחסן מכשיר זה הרחק מהישג ידם של ילדים ו/או אנשים עם חוסר ניסיון וידע פיזיים, תחושתיים או נפשיים מופחתים.
- אין לאחסן או להעביר את המכשיר אם הוא עדיין חם.
- לעולם אל תשאר את המכשיר מחובר וללא השגחה אם הוא אינו בשימוש. זה חוסך באנרגיה ומאריך את חיי המכשיר.
- אין להכריח את כושר העבודה של המכשיר.

לקוח יקר,

תודה רבה על הבחירה ברכישת מוצר של המותג Black+Decker. בזכות הטכנולוגיה, העיצוב והתפעול והעובדה שהוא חורג מתקני האיכות המחמירים ביותר, ניתן להבטיח שימוש משביע רצון לחלוטין וחיי מוצר ארוכים.

עצות ואזהרות בטיחות

- קרא בעיון הוראות אלה לפני הפעלת המכשיר, ושמור אותן לעיון עתידי. אי מילוי וצייתן להוראות אלה עלול להוביל לתאונה.
- נקו את כל חלקי המוצר שיגיעו במגע עם מזון לפני השימוש, כפי שמצוין בסעיף "ניקוי".

- מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות, או חוסר ניסיון וידע, אלא אם כן הם קיבלו פיקוח או הדרכה בנוגע למכשיר על ידי אדם האחראי לבטיחותם.

- יש לפקח על ילדים כדי להבטיח שהם לא ישחקו עם המכשיר.

- מכשיר זה אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.

- אם כבל החשמל פגום, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אנשים מוסמכים דומים על מנת למנוע סכנה.

- מכשיר זה מיועד לשימוש ביישומים ביתיים ודומים כגון:

- צוות אוזרי מטבח בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות;
- בית חווה;
- על ידי לקוחות בבתי מלון, מוטלים וסביבות אחרות מסוג מגורים;
- סביבות מסוג לינה וארוחת בוקר.

België/Belgique/ Luxembourg	Stanley Black & Decker Belgium BVBA Egide Walschaertsstraat 16 2800 Mechelen	www.blackanddecker.be enduser.BE@SBDinc.com Tel - NL. +32 15 47 37 65 Tel – FR. +32 15 47 37 66 Fax. +32 15 47 37 99
Bulgaria	Stanley Black&Decker Polska Bucharest Branch Phoenicia Business Center Turtulelor Street, No 11A, 6th Floor,Module 15, 3rd District. Bucharest (Romania)	office.bucharest@sbdinc.com Tel. +4021.320.61.04.
Česká Republika	Stanley Black & Decker Czech Republic s.r.o. Chodov Tůrkova 2319/5b 149 00 Praha 4 Česká Republika	www.blackanddecker.cz recepce@blackanddecker.cz Tel: 261 009 782
Danmark	Black & Decker Roskildevej 22 2620 Albertslund	www.blackanddecker.dk kundeservice.dk@sbdinc.com Tel. 70 20 15 10 Fax. 70 22 49 10
Deutschland	Stanley Black & Decker Deutschland GmbH Black & Decker Str. 40, D - 65510 Idstein	www.blackanddecker.de infobfge@sbdinc.com Tel. 06126 21-0 Fax 06126 21-2980
Ελλάδα	Black & Decker ΕΛΛΑΣ ΕΔΡΑ-ΓΡΑΦΕΙΑ : Στράβωνος 7 & Λ. Βουλιαγμένης. 166 74 Γλυφάδα - Αθήνα SERVICE : Ημερος Τόπος 2 (Χάνι Αδάμ) - 193 00 Ασπρόπυργος	www.blackanddecker.gr Greece.Service@sbdinc.com Τηλ: 210-8981616 Φαξ: 210-8983570 Τηλ Service: 210-8985208 Φαξ: 210-5597598
España	Engineering and Technology for Life Spain Avenida Barcelona s/n 25790 Oliana (Lleida)	www.blackanddecker.es service.spain@etforlife.com
France	Engineering and Technology for Life France 6 rue de l'Industrie Z.I des Sablons 89100 Sens	www.blackanddecker.fr service.france@etforlife.com
Helvetia	ROFO AG Gewerbezone Seeblick 3213 Kleinbödingen	www.blackanddecker.ch service@rofoag.ch Tel. 026 674 93 93 Fax 026 674 93 94
Hungary	Stanley Black & Decker Hungary Kft. Meszaros u. 58/B 1016 Budapest (Hungary)	www.blackanddecker.hu Tel: 1.6 225-1661 / 62
Italia	Stanley Black & Decker Italia Via Energypark 6 c/o Energypark Building 3 sud 20871 Vimercate (MB)	www.blackanddecker.it service.italia@sbdinc.com Tel. 039-9590200 Fax 039-9590313 Numero verde. 800-213935
Nederland	Stanley Black & Decker Netherlands BV Holtum Noordweg 35 6121 RE BORN Postbus 83. 6120 AB BORN	www.blackanddecker.nl enduser.NL@SBDinc.com Tel. +31 164 283 065 Fax +31 164 283 200

Norge	Black & Decker Postboks 4613, Nydalen, 0405 Oslo	www.blackanddecker.no kundeservice.no@sbdinc.com
Österreich	Stanley Black & Decker Austria GmbH Oberlaaerstraße 248, A-1230 Wien	www.blackanddecker.at service.austria@sbdinc.com Tel. 01 66116-0 Fax 01 66116-614
Polska	Stanley Black & Decker Polska SP.z.o.o ul. Postepu 21D 02-676 Warszawa Polska	www.blackanddecker.pl reception.warsaw@sbdinc.com Tel: 22 4642700
Portugal	Engineering and Technology for Life Portugal Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B 1600-677 Lisboa	www.blackanddecker.pt service.portugal@etforlife.com
Romania	Stanley Black&Decker Polska Bucharest Branch Phoenixia Business Center Turturelelor Street, No 11A, 6th Floor,Module 15, 3rd District. Bucharest (Romania)	office.bucharest@sbdinc.com Tel. +4021.320.61.04.
Slovenija	G-M&M, Trgovina d.o.o. Cesta dr. Jožeta Pučnika 10, 1290 Grosuplje (Slovenija)	+386(0)1 78 66 552 nabava@g-mm.si
Suomi	Black & Decker PL 47, 00521 Helsinki	www.blackanddecker.fi asiakaspalvelu.fi@sbdinc.com
Sverige	Black & Decker AB Box 94, 431 22 Mölndal	www.blackanddecker.se kundservice.se@sbdinc.com
Türkiye	KALE Hirdavat ve Makina A.Ş. Defterdar Mah. Savaklar Cad. No: 15 Edimekapi / Eyüp / İstanbul 34050	www.blackanddecker.com.tr Tel. 0212 533 52 55 Fax. 0212 533 10 05
United Kingdom & Republic Of Ireland	Black & Decker Slough, Berkshire SL1 4DX 270 Bath Road "	www.blackanddecker.co.uk emeaservice@sbdinc.com Tel. 01753 511234 Fax. 01753 512365
Middle East & Africa	Black & Decker P.O.Box - 17164 Jebel Ali Free Zone (South), Dubai, UAE	www.blackanddecker.ae service.mea@sbdinc.com Tel. +971 4 8863030 Fax. +971 4 8863333



FR
Cet appareil, ses accessoires, cordons et batterie se recyclent

FR
À DÉPOSER EN MAGASIN

FR
À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

ou

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr

ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L.
Avda. Barcelona s/n, Oliana, 25790, Spain
www.blackanddecker.eu