

ZAF6500

zelmer



ZAF6500

PL INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA
Frytkownica beztłuszczowa

EN USER MANUAL
Air fryer

DE BENUTZERHANDBUCH
Heißluftfritteuse

CZ NÁVOD K POUŽITÍ
Horkovzdušná fritéza

SK NAVODILA ZA UPORABO
Teplovzdušná fritéza

HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS
Air Fryer

RO INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE
Friteuza cu aer cald

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
Аэрогриль

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
Уред за готвене с горещ въздух

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ
повітряна фритюрниця

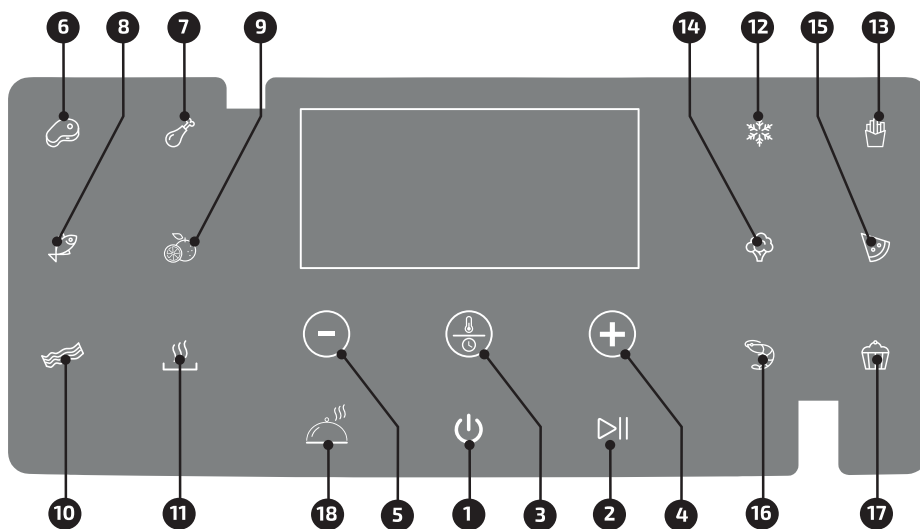
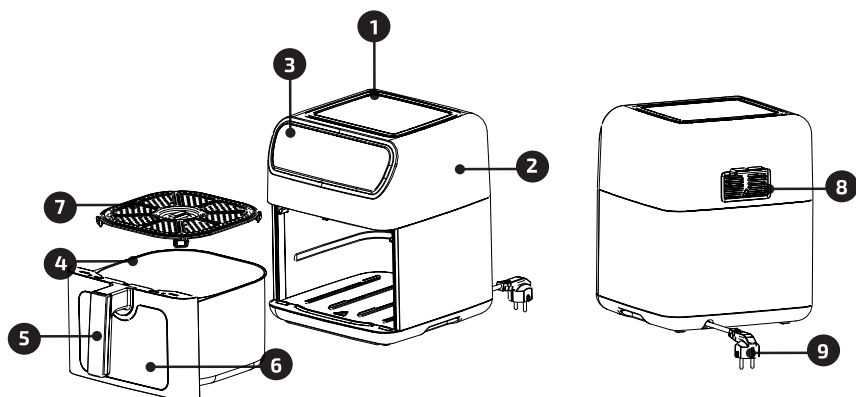
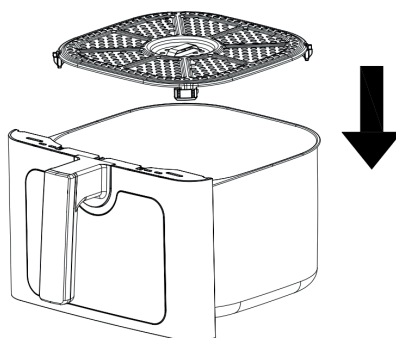


FIG. 1



DZIĘKUJEMY ZA WYBÓR MARKI ZELMER. ŻYCZYMY SATYSFAKCJI Z UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA.

OSTRZEŻENIE

PRZED UŻYCIEM PRODUKTU NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ UŻYTKOWANIA. PRZECHOWUJ JĄ W BEZPIECZNYM MIEJSCU DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

OPIS

1. Wlot powietrza
2. Korpus urządzenia
3. Panel sterowania
4. Kosz
5. Uchwyt
6. Okienko rewizyjne
7. Taca ociekowa
8. Wylot powietrza
9. Przewód zasilający

OPIS PANELU STEROWANIA

1. Przycisk zasilania
2. Przycisk Start/Pauza
3. Wybór przycisku Czas/Temperatura
4. Przycisk zwiększania (czasu/temperatury).
5. Przycisk zmniejszania (czasu/temperatury).
6. Stek
7. Kurczak
8. Ryba
9. Suszenie owoców i warzyw
10. Bekon
11. Podgrzewanie
12. Rozmrażanie
13. Frytki
14. Warzywa
15. Pizza
16. Owoce morza
17. Wypieki
18. Podtrzymywanie ciepła

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożenia musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub

wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być dokonywane przez dzieci młodsze niż 8 lat i pozostawione bez nadzoru.

Urządzenie i kabel zasilający trzymaj poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.

Odłączaj urządzenie od zasilania, jeżeli nie jest ono używane, a także przed jego czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części oraz czyszczeniem urządzenia należy pozostawić je do ostygnięcia. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2000m n.p.m..

WAŻNE OSTRZEŻENIA

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i w żadnym wypadku nie powinno być wykorzystywane do użytku komercyjnego lub przemysłowego.

Nieprawidłowe użycie lub niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem spowoduje unieważnienie gwarancji.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci sprawdź, czy napięcie zasilania jest takie samo, jak wskazane na tabliczce znamionowej urządzenia.

Umieść urządzenie na płaskiej i równej powierzchni. W trakcie korzystania z urządzenia przewód zasilający nie może być zaplątany ani owinięty wokół urządzenia.

Nie używaj, nie podłączaj ani nie odłączaj urządzenia od sieci, mając mokre dłonie i/lub stopy. Nie ciągnij za przewód zasilający w celu odłączenia urządzenia. Nie używaj przewodu jako uchwytu.

WAŻNE Podczas korzystania z urządzenia należy zachować co najmniej dziesięć centymetrów wolnej przestrzeni po wszystkich jego stronach, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza.

NIE umieszczaj urządzenia pod szafkami, za żaluzjami lub zasłonami. Ryzyko przegrzania / pożaru.

Nie przykrywaj żadnej części urządzenia szmatką lub podobnym materiałem, ponieważ spowoduje to przegrzanie. Ryzyko pożaru.

To jest FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA AIR FRYER. Do przygotowania produktów wymaga niewielkiej ilości oleju. Nie napełniaj pojemnika olejem lub tłuszczem, ponieważ może to spowodować zagrożenie

pożarowe.

Nie używaj z urządzeniem akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.

Zawsze zakładaj ochronne, izolowane rękawice kuchenne podczas wkładania lub wyjmowania rzeczy z frytkownicy.

Z urządzenia korzystaj na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Przy pierwszym użyciu frytkownicy Air Fryer może się pojawić delikatny nieprzyjemny zapach lub niewielka ilość dymu. Jest to normalne w przypadku nowych urządzeń po procesie produkcji.

Zawsze umieszczaj składniki przeznaczone do smażenia w koszyku, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.

W przypadku jakiegokolwiek awarii lub uszkodzenia natychmiast odłącz urządzenie od sieci i skontaktuj się z autoryzowanym działem wsparcia technicznego. Nie otwieraj obudowy urządzenia, ponieważ grozi to niebezpieczeństwem. Jedynie wykwalifikowany personel z oficjalnego działu wsparcia technicznego marki może przeprowadzać naprawy lub procedury na urządzeniu.

Firma **Eurogama Sp. z o.o.** nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić na osobach, zwierzętach lub przedmiotach z powodu nieprzestrzegania tych ostrzeżeń.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki wewnątrz i na zewnątrz urządzenia Air Fryer.

Delikatnie wytrzyj powierzchnię zewnętrzną wilgotną szmatką lub ręcznikiem papierowym.

OSTRZEŻENIE: Nie zanurzaj urządzenia ani wtyczki przewodu zasilającego w wodzie ani w żadnym innym płynie.

2. Pociągnij za uchwyt kosza, aby wyjąć go z urządzenia Air Fryer. Aby wyjąć tacę użyj uchwyty znajdującego się w jej środkowej części. Umyj kosz i tacę wewnątrz i na zewnątrz używając gąbki i ciepłej wody z mydłem. Kosz i tacę można myć na górnej półce zmywarki.

3. **OSTRZEŻENIE:** Nie używaj szorstkich środków do czyszczenia ani ściereczek do szorowania.

4. Dokładnie osusz.

JAK KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA

1. Umieść frytkownicę na stabilnej, równej, odpornej na ciepło powierzchni, z dala od obszarów, które mogą zostać uszkodzone przez parę.

2. Włóż tacę ociekową do kosza i włóż kosz z powrotem do frytkownicy. (FIG. 1)

3. Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie.

4. Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie.

5. Wybierz jeden z automatycznych program gotowania, naciskając odpowiednią ikonę na wyświetlaczu.

6. Opcjonalnie dostosuj temperaturę i czas. Możesz to zrobić w dowolnym momencie podczas gotowania.

- Naciśnij raz Temp./Czas. Temperatura będzie migała na wyświetlaczu. Naciśnij przycisk (+) lub (-), aby ustawić temperaturę. (po każdym naciśnięciu jest 5°C)

- Naciśnij Temp/Time po raz drugi. Czas będzie migał na wyświetlaczu. Naciśnij przycisk (+) lub (-), aby ustawić czas (1-60 minut). (każde naciśnięcie to 1 minuta)

Uwaga: Aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę, naciśnij i przytrzymaj przycisk (+) lub (-).

7. Naciśnij przycisk (PLAY/PAUSE), aby rozpocząć gotowanie.

8. Podczas korzystania z niektórych ustawień wstępnych przypomnienie o potrząśnięciu pojawi się w połowie czasu gotowania. Frytownica wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać (SHAKE).

- Wyjmij kosz z frytkownicy uważając na gorącą parę.

- Frytkownica automatycznie wstrzyma gotowanie.

- Wstrząśnij lub przewróć jedzenie.
 - Włóż kosz z powrotem do frytownicy.
 - Frytownica wyemituje sygnał dźwiękowy po zakończeniu gotowania.
9. Opcjonalnie naciśnij Utrzymuj ciepło. Naciśnij przycisk (+) lub (-), aby ustawić czas. (1-60 minut).
 10. Wyjmij kosz z frytownicy uważając na gorącą parę.
 11. Usuń żywność, wyrzucając ją lub używając rękawic kuchennych lub szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.
 12. Pamiętaj aby schłodzić kosz przed czyszczeniem.

PRZEWODNIK GOTOWANIA

1. Jeśli kosz jest przepełniony, potrawy będą się nierównomiernie gotować.
2. Dodanie niewielkiej ilości oleju do potraw sprawi, że będą one bardziej chrupiące. Użyj nie więcej niż 2 łyżki oleju.
3. Spraye olejowe doskonale nadają się do równomiernego nakładania niewielkich ilości oleju na wszystkie produkty spożywcze.
4. Możesz smażyć na powietrzu dowolne mrożonki lub produkty, które można upiec w piekarniku.
5. Smażenie potraw o dużej zawartości tłuszczu na powietrzu spowoduje skapywanie tłuszczu na dno koszy. Aby uniknąć nadmiernego dymu podczas gotowania, po zakończeniu gotowania wylej tłuszcz.
6. Żywność marynowana w płynie powoduje rozpryski i nadmiar dymu. Wytrzyj te produkty do sucha przed smażeniem na powietrzu.

WSTRZYMANIE

1. Naciśnij przycisk Play/Pause, aby wstrzymać gotowanie. Frytownica przestanie się nagrzewać i będzie migać, dopóki nie naciśniesz, aby wznowić gotowanie.
2. Po 30 minutach bezczynności frytownica wyłączy się.
3. Ta funkcja umożliwia wstrzymanie programu gotowania bez wyjmowania koszy z frytownicy.

AUTOMATYCZNIE WZNÓW GOTOWANIE

1. Jeśli wyciągniesz kosz, frytownica automatycznie wstrzyma gotowanie. Wyświetlacz wyłączy się tymczasowo jako funkcja bezpieczeństwa.
2. Po zwróceniu koszy frytownica automatycznie wznowi gotowanie w oparciu o poprzednie ustawienia

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

Jeśli frytownica nie ma aktywnych programów gotowania, usunie wszystkie ustawienia i przejdzie w tryb czuwania po 3 minutach bezczynności.

OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM

1. Jeśli frytownica przegrzeje się, wyłączy się automatycznie ze względów bezpieczeństwa.
2. Przed ponownym użyciem pozwól frytownicy ostygnąć.

Automatyczne programy

PROGRAM	TEMPERATURA	CZAS	PRZYPOMNIENIE O POTRZĄSIĘCIU
	175°C	12 min	Potrząsańc
	180°C	20 min	Potrząsańc
	200°C	15 min	Potrząsańc
	80°C	120 min	/
	180°C	5 min	Potrząsańc
	80°C	8 min	/
	200°C	20 min	Potrząsańc
	180°C	15 min	Potrząsańc
	150°C	8 min	Potrząsańc
	180°C	12 min	Potrząsańc
	180°C	15 min	/
	200°C	3 min	/
	80°C	30 min	/

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Niemal każda potrawa tradycyjnie pieczona w piekarniku może być smażona na wolnym powietrzu.
- Potrawy gotują się najlepiej i najbardziej równomiernie, gdy są podobnej wielkości i grubości.
- Mniejsze kawałki żywności wymagają krótszego czasu gotowania niż większe kawałki.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty w jak najkrótszym czasie, smaż żywność w małych partiach na powietrzu. Unikaj układania w stosy lub warstwami, jeśli to możliwe.
- Większości paczkowanej żywności nie trzeba zanurzać w oleju przed smażeniem na powietrzu. Większość już zawiera olej i inne składniki poprawiające brązowienie i chrupkość
- Mrożone przekąski bardzo dobrze smażą się na powietrzu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, ułóż je pojedynczo na tacy warstwa.
- Jeśli układasz jedzenie warstwami, potrząśnij koszem w połowie (lub obróć jedzenie), aby równomiernie się rozłożyło gotowanie.
- Dodawaj potrawy, które przygotowujesz od podstaw, takie jak frytki lub inne warzywa niewielka ilość oleju, aby zwiększyć brązowienie i chrupkość.
- W przypadku smażenia świeżych warzyw na powietrzu należy je dokładnie osuszyć przed wrzuceniem z olejem i smażeniem na powietrzu, aby zapewnić maksymalną chrupkość.
- Frytownice powietrzne doskonale nadają się do podgrzewania żywności, w tym pizzy. Aby podgrzać

jedzenie, ustaw temperaturę do 150°C przez maksymalnie 10 minut.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem upewnij się, że frytkownica jest odłączona od zasilania i ostygła.
- Do czyszczenia wnętrza używaj czystej, suchej szmatki. Nie używaj mokrej szmatki, aby zapobiec przedostawaniu się wody do wnętrza urządzenia.

Ostrzeżenie: Nie używaj ściernych środków czyszczących ani szorstkich gąbek.

- Delikatnie wytrzyj obudowę wilgotną ściereczką lub papierowym ręcznikiem.
- Nigdy nie zanurzaj frytkownicy ani jej wtyczki w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Dokładnie wysusz wszystkie części przed przechowywaniem.
- Przechowuj frytkownicę w chłodnym, suchym miejscu.

UTYLIZACJA PRODUKTU



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015r. „o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz.1688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego/. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Mamy nadzieję, że produkt przyniesie Państwu wiele satysfakcji.

WE WOULD LIKE TO THANKS YOUR FOR CHOOSING ZELMER, WE WISH THE PRODUCT PERFORMS TO YOUR SATISFACTION AND PLEASURE

WARNING

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS FOR USE CAREFULLY PRIOR TO USING THE PRODUCT. STORE THESE IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

DESCRIPTION

1. Air inlet
2. Body of the device
3. Control Panel
4. Frying basket
5. Handle
6. Visible window
7. Drip oil tray
8. Air Outlet
9. Power cord

CONTROL PANEL DESCRIPTION

1. Power button
2. Start/Pause button
3. Selection of Time/Temperature button
4. Increase (Time/temperature) button
5. Decrease (Time/temperature) button
6. Steak
7. Chicken
8. Fish
9. Dehydrate
10. Bacon
11. Pre-heat
12. Defrost
13. French fries
14. Vegetables
15. Pizza
16. Sea food
17. Bake
18. Keep warm

SAFETY INSTRUCTIONS

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 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 unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Disconnect the appliance when it is not in use and before cleaning it. Let it cool before putting on, taking off parts and cleaning it Do not submerge the appliance in water or any other liquid.

This appliance is intended for use at a maximum altitude of 2000m above sea level.

IMPORTANT WARNINGS

This appliance is designed exclusively for domestic use, in no case should be a commercial or industrial use.

Any incorrect use or improper handling of the product shall render the warranty null and void.

Prior to plugging in the product, check that your mains voltage is the same as the one indicated on the product label.

Place the appliance on a flat even surface

The mains connection cable must not be tangled or wrapped around the product during use.

Do not use the device, or connect and disconnect to the supply mains with the hands and/or feet wet. Do not pull on the connection cord in order to unplug it or use it as a handle

IMPORTANT. When operating this Air Fryer, keep at least ten centimeters of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.

DO NOT place your Air Fryer under cupboards, blinds or curtains. Risk of overheating / fire.

Do not cover any part of the Fryer with a cloth or similar, it will cause overheating. Risk of fire.

This is an AIR FRYER. It requires very little oil to cook. Do not fill the pot with oil or fat as this may cause a fire hazard.

Do not use any accessories other than manufacturer recommended accessories in this Air Fryer.

Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot Air Fryer. The appliance must be used on a level, stable heat-resistant surface. The first time you use your Air Fryer there may be a slight odor or a small amount of smoke given off. This is normal and is just the manufacturing residues burning off.

Always place the ingredients to be fried in the basket to prevent it from coming into contact with the heating elements.

Unplug the product immediately from the mains in the event of any breakdown or damage and contact an official technical support service. In order to prevent any risk of danger, do not open the device. Only qualified technical personnel from the brand's Official technical support service may carry out repairs or procedures on the device.

B&B TRENDS SL. disclaims all liability for damages that may occur to people, animals or objects, for the non-observance of these warnings.

BEFORE ITS FIRST USE

1. Remove all packing materials and stickers from the inside and outside of the Air Fryer. Gently wipe down exterior with a damp cloth or paper towel.

WARNING: Never immerse the Air Fryer or its plug in water or any other liquids.

2. Pull the basket handle to remove the basket from the Air Fryer. Use the tray handle, in the center of the tray, to remove the tray. Use a sponge and warm, soapy water to wash the inside and outside of the basket and tray. The basket and the tray are top-rack dishwasher safe.

3. **WARNING:** Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads.

4. Dry thoroughly.

HOW TO USE YOUR APPLIANCE

1. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface, away from areas that can be damaged by steam.

2. Insert the drip oil tray into the basket and put the basket back into the air fryer. (FIG. 1)

3. Connect the mains plug to an earthed wall socket.

4. Press power button to turn on the device.

5. Select a preset cooking program by pressing in the corresponding icon of the display.

6. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking.

- Press Temp/Time once. The temperature will be flashing on the display. Press the (+) or (-) buttons to adjust the temperature. (each time you press it is 5°C)

- Press Temp/Time a second time. The time will be flashing on the display. Press the (+) or (-) buttons to adjust the time (1-60 minutes). (each time you press it is 1 minute)

Note: To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the (+) or (-) buttons.

7. Press (PLAY/PAUSE) to start cooking.

8. When using certain presets, the Shake Reminder will appear halfway through cooking time. The air fryer will beep, and (SHAKE) will be flashing on the display.

- Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam.

- The air fryer will pause cooking automatically.

- Shake or flip the food.

- Put the basket back into the air fryer.

- The air fryer will beep when finished cooking.

9. Optionally, press Keep Warm. Press the (+) or (-) buttons to adjust the time. (1-60 minutes).

10. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam.
11. Remove the food by dumping them out or by using oven mitts or silicone tipped tongs/utensils.
12. Keep the basket to cool before cleaning.

COOKING GUIDE

1. If the basket is overfilled, food will cook unevenly.
2. Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than 2 tablespoons of oil.
3. Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.
4. You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
5. Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the baskets. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
6. Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.

PAUSING

1. Press Play/Pause button to pause cooking. The air fryer will stop heating and will flash until you press to resume cooking.
2. After 30 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
3. This function allows you to pause the cooking program without taking the baskets from the air fryer.

AUTOMATICALLY RESUME COOKING

1. If you pull out the basket, the air fryer will pause cooking automatically. The display will turn off temporarily as a safety feature.
2. When you return the baskets, the air fryer will automatically resume cooking based on your previous settings

AUTOMATIC SHUTOFF

If the air fryer has no active cooking programs, the air fryer will clear all settings and enter standby mode after 3 minutes of inactivity.

OVERHEAT PROTECTION

1. If the air fryer overheats, it will automatically shut down as a safety feature.
2. Allow the air fryer to cool down before using it again.

Preset programs

FOOD	SETTING TEMPERATURE	SET TIME	SHAKE REMINDER
	175°C	12 min	Shake
	180°C	20 min	Shake
	200°C	15 min	Shake
	80°C	120 min	/
	180°C	5 min	Shake

	80°C	8 min	/
	200°C	20 min	Shake
	180°C	15 min	Shake
	150°C	8 min	Shake
	180°C	12 min	Shake
	180°C	15 min	/
	200°C	3 min	/
	80°C	30 min	/

COOKING TIPS

- Almost any food that is traditionally cooked in the oven can be air fried.
- Foods cook best and most evenly when they are of similar size and thickness.
- Smaller pieces of food require less cooking time than larger pieces.
- For best results in the shortest amount of time, air fry food in small batches. Avoid stacking or layering when possible.
- Most prepackaged foods do not need to be tossed in oil before air frying. Most already contain oil and other ingredients that enhance browning and crispiness.
- Frozen appetizers air fry very well. For best results, arrange them on the tray in a single layer.
- If layering foods, be sure to shake the basket halfway through (or flip food) to promote even cooking.
- Toss foods you are preparing from scratch, such as French fries or other vegetables, with a small amount of oil to promote browning and crispiness.
- When air frying fresh vegetables, make sure to pat them dry completely before tossing with oil and air frying to ensure maximum crispiness.
- Air fryers are great for reheating food, including pizza. To reheat your food, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure the Air Fryer is unplugged and cool before cleaning.
- Use a clean, dry cloth to clean the inside. Do not use a wet cloth to prevent water from getting inside the appliance.

Warning: Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads.

- Gently wipe down exterior with a damp cloth or paper towel.
- Never immerse the Air Fryer or its plug in water or any other liquid.
- Dry all parts thoroughly before storage.
- Store the Air Fryer in a cool, dry place.

PRODUCT DISPOSAL



This product complies with European Directive 2012/19/EU on electrical and electronic devices, known as WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), provides the legal framework applicable in the European Union for the disposal and reuse of waste electronic and electrical devices. Do not dispose of this product in the bin, instead going to the electrical and electronic waste collection center closest to your home.

WIR DANKEN IHNEN, DASS SIE SICH FÜR ZELMER ENTSCIEDEN HABEN UND WÜNSCHEN IHNEN VIEL FREUDE UND ZUFRIEDENHEIT MIT IHREM GERÄT.

WARNUNG

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS SORGFÄLTIG DURCH. BEWAHREN SIE DIESE AN EINEM SICHEREN ORT ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF.

BESCHREIBUNG

1. Lufteinlass
2. Hauptteil des Geräts
3. Bedienfeld
4. Frittierkorb
5. Griff
6. Sichtfenster
7. Auffangwannen für Öl
8. Luftauslass
9. Stromkabel

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

1. Einschalttaste
2. Start-/Pause-Taste
3. Taste zum Wechsel zwischen Zeit und Temperatur
4. Zeit/Temperatur-Erhöhung (+)
5. Zeit/Temperatur-Verringerung (-)
6. Steak
7. Hähnchen
8. Fisch
9. Entwässern
10. Speck
11. Vorheizen
12. Auftauen
13. Pommes frites
14. Gemüse
15. Pizza
16. Meeresfrüchte
17. Backen
18. Warmhalten

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen

oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden - es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuersystem vorgesehen.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen.

Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder reinigen.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in einer maximalen Höhe von 2.000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

WICHTIGE WARNHINWEISE

Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt, keinesfalls für einen gewerblichen oder industriellen Einsatz.

Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung des Geräts erlischt die Garantie. Prüfen Sie vor dem Einstecken des Produkts, ob Ihre Netzspannung mit der auf dem Produktetikett angegebenen Spannung übereinstimmt.

Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache, ebene Oberfläche.

Das Stromkabel darf während des Betriebs nicht verwickelt oder um das Produkt gewickelt werden.

Benutzen oder stecken Sie das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Fusen ein oder aus. Ziehen Sie nicht am Anschlusskabel, um es auszustecken oder es als Griff zu verwenden. **WICHTIG.** Stellen Sie beim Betrieb dieser Heißluftfritteuse an allen Seiten mindestens zehn Zentimeter Freiraum sicher, um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen. Stellen Sie Ihre Heißluftfritteuse **NICHT** unter Schranke, Jalousien oder Vorhänge. Überhitzungs- und Brandgefahr.

Bedecken Sie keinen Teil der Fritteuse mit einem Tuch oder Ähnlichem, da dies zu Überhitzung führt. Feuergefahr.

Dieses Gerät ist eine **HEISSLUFTFRITTEUSE**. Es benötigt sehr wenig Öl zum Kochen. Befüllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Fett, da dies eine Brandgefahr birgt.

Verwenden Sie für diese Heißluftfritteuse nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör.

Tragen Sie immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie etwas in die heiße Heißluftfritteuse einlegen oder aus ihr entnehmen.

Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche.

Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, kann etwas Geruch oder eine gewisse Rauchentwicklung auftreten. Dies ist normal und nur auf das Verbrennen von Herstellungsrückständen zurückzuführen.

Legen Sie die zu frittierenden Speisen immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.

Ziehen Sie im Falle einer Störung oder Beschädigung sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an einen offiziellen technischen Kundendienst. Um eine Gefährdung zu vermeiden, darf das Gerät nicht geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe am Gerät vornehmen.

B&B TRENDS SL. übernimmt keine Haftung für Schaden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise entstehen.

VOR DEM ERSTEN EINSATZ

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber von der Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse. Wischen Sie die Außenseite vorsichtig mit einem feuchten Stoff oder Papiertuch ab. **WARNUNG:** Tauchen Sie die Heißluftfritteuse oder ihren Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
2. Ziehen Sie den Korb an seinem Griff aus der Heißluftfritteuse heraus. Nehmen Sie die Schale am Griff in ihrer Mitte heraus. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Korbs und der Schale mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser. Korb und Schale können oben im oberen Fach des Geschirrspülers gewaschen werden.
3. **WARNUNG:** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.
4. Trocknen Sie alles gründlich ab.

BEDIENUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSE

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, ebene, hitzebeständige Oberfläche, und nicht in die Nähe von Bereichen, die durch Dampf beschädigt werden könnten.
2. Setzen Sie die Auffangwanne für Öl in den Frittierkorb, und stellen Sie diesen anschließend zurück in die Heißluftfritteuse. (FIG. 1)
3. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geerdeten Steckdose.

4. Betätigen Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten.
5. Wählen Sie ein voreingestelltes Kochprogramm, indem Sie das entsprechende Symbol auf der Anzeige betätigen.
6. Passen Sie Temperatur und Zeit an, falls gewünscht. Dies können Sie auch jederzeit während des Kochens machen.
 - Betätigen Sie die Taste Temp./Zeit einmal. Die Temperaturanzeige auf dem Display blinkt danach auf. Betätigen Sie die Tasten (+) oder (-) um die Temperatur wie gewünscht einzustellen. (die Temperatureinstellung erfolgt in 5°C-Schritten)
 - Betätigen Sie die Taste Temp./Zeit erneut. Jetzt blinkt die Zeitanzeige auf dem Display auf. Betätigen Sie die Tasten (+) oder (-) um die Zeit (1 - 60 Minuten) wie gewünscht einzustellen. (die Zeiteinstellung erfolgt in Schritten von je 1 Minute)

Hinweis: Um die Zeit oder Temperatur schnell zu verändern, betätigen und halten Sie die Taste (+) oder (-) .
7. Betätigen Sie die Taste (START/PAUSE) ; um mit dem Kochen zu beginnen.
8. Bei der Nutzung von bestimmten Voreinstellungen beginnt in der Hälfte der Kochzeit die Leuchte zur Schüttel-Erinnerung zu leuchten. Die Heißluftfritteuse piept, und die Leuchte zur Schüttel-Erinnerung am Display beginnt zu blinken.
 - Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse. Seien Sie vorsichtig vor heisem Dampf.
 - Die Heißluftfritteuse pausiert das Kochen automatisch.
 - Schütteln oder wenden Sie das Essen.
 - Setzen Sie den Korb dann wieder in die Heißluftfritteuse ein.
 - Die Heißluftfritteuse piept, sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist.
9. Alternativ können Sie auch die Taste Warmhalten betätigen. Betätigen Sie die Taste (+) oder (-) , um die Zeit einzustellen. (1-60 Minuten).
10. Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse. Seien Sie vorsichtig vor heisem Dampf.
11. Entnehmen Sie das Essen, indem Sie es ausschütteln oder Ofenhandschuhe oder eine mit Silikon überzogene Zange nutzen.
12. Lassen Sie den Frittierkorb abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

KOCHANLEITUNG

1. Wenn der Frittierkorb überfüllt ist, wird das Essen ungleichmäßig gekocht.
2. Wenn Sie dem Essen etwas Öl begeben, wird das Essen knuspriger. Verwenden Sie aber nicht mehr als 2 Esslöffel Öl.
3. Olsprüher sind bestens dazu geeignet, kleine Mengen von Öl gleichmäßig über alle Zutaten zu verteilen.
4. Sie können alle tiefgefrorenen Speisen oder Gerichte, die man in einem Backofen zubereiten kann, auch in der Heißluftfritteuse frittieren.
5. Wenn Sie Speisen frittieren, die viel Fett enthalten, tropft dieses auf den Boden des Frittierkorbs. Um zu vermeiden, dass bei der Nutzung der Heißluftfritteuse jedes Mal starker Rauch entsteht, entleeren Sie das abgetropfte Öl nach dem Kochen.
6. Speisen mit Marinade verursachen Spritzer und starke Rauchentwicklung. Tupfen Sie solche Speisen trocken, bevor Sie sie frittieren.

KOCHPAUSE

1. Betätigen Sie die Start/Pause-Taste, um das Kochen zu unterbrechen. Die Heisluftfritteuse pausiert das Aufwarmen, und die Taste blinkt so lange, bis Sie sie wieder betätigen, um das Kochen fortzusetzen.
2. Nach 30 Minuten Inaktivität schaltet sich die Heisluftfritteuse dann automatisch ab.
3. Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, das Kochen zu unterbrechen, ohne die Frittierkorbe aus dem Gerät nehmen zu müssen.

DAS KOCHEN AUTOMATISCH FORTSETZEN

1. Wenn Sie den Frittierkorb herausnehmen, unterbricht die Heisluftfritteuse das Kochen automatisch. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Display vorübergehend ab.
2. Sobald Sie die Frittierkorbe wieder in das Gerät stellen, setzt die Heisluftfritteuse das Kochen mit den vorherigen Einstellungen fort.

AUTOMATISCHES ABSCHALTEN

Falls keine Kochprogramme aktiv sind, löscht die Heisluftfritteuse alle Einstellungen und geht nach 3 Minuten Inaktivität in den Standby-Modus.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

1. Falls sich die Heisluftfritteuse überhitzt, schaltet sie sich aus Sicherheitsgründen automatisch ab.
2. Lassen Sie die Heisluftfritteuse abkühlen, bevor Sie sie erneut verwenden.

VOREINGESTELLTE PROGRAMME

VOREINSTELLUNG	TEMPERATUR	ZEIT	SCHUTTEL- ERIN- NERUNG
	175°C	12 min	Shake
	180°C	20 min	Shake
	200°C	15 min	Shake
	80°C	120 min	/
	180°C	5 min	Shake
	80°C	8 min	/
	200°C	20 min	Shake
	180°C	15 min	Shake
	150°C	8 min	Shake

	180°C	12 min	Shake
	180°C	15 min	/
	200°C	3 min	/
	80°C	30 min	/

ZUBEREITUNGSTIPPS

- Fast alle traditionell im Backofen zubereiteten Speisen können auch mit heisser Luft frittiert werden.
- Lebensmittel garen am besten und gleichmässigsten, wenn sie ähnlich gros und dick sind
- Kleinere Lebensmittelstücke benötigen weniger Garzeit als grössere.
- Für beste Ergebnisse in kürzester Zeit frittieren Sie Ihre Lebensmittel in kleinen Mengen. Vermeiden Sie nach Möglichkeit, sie zu stapeln oder zu schichten.
- Die meisten vorverpackten Lebensmittel müssen vor dem Heissluftfrittieren nicht in Öl geschwenkt werden. Die meisten enthalten bereits Öl und andere Zutaten, die eine gute Braunung und Knusprigkeit ermöglichen.
- Tiefgekuhlte Happchen und Vorspeisen lassen sich sehr gut mit Heissluft frittieren. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie sie in einer einzigen Schicht auf der Schale anordnen.
- Wenn Sie Speisen schichten, schütteln Sie den Korb oder wenden Sie seinen Inhalt nach halber Zeit, um ein gleichmässiges Frittieren zu fordern.
- Schwenken Sie Lebensmittel, die Sie frisch zubereiten, wie z. B. Pommes frites oder anderes Gemüse, mit einer kleinen Menge Öl, damit sie knusprig braun werden.
- Tupfen Sie frisches Gemüse vollständig trocken, bevor Sie es in Öl schwenken und mit Luft frittieren, um maximale Knusprigkeit zu erzielen.
- Heissluftfritteusen eignen sich hervorragend zum Aufwärmen, auch von Pizza. Stellen Sie zum Aufwärmen Ihrer Speisen die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Stellen Sie sicher, dass die Heissluftfritteuse vor der Reinigung ausgesteckt und abgekühlt ist.
- Verwenden Sie ein sauberes, trockenes Tuch, um das Innere zu reinigen. Verwenden Sie kein nasses Tuch, damit kein Wasser in das Innere des Geräts gelangt.

Warnung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

- Wischen Sie die Aussen Seite vorsichtig mit einem feuchten Stoff- oder Papiertuch ab.
- Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wegstellen.
- Lagern Sie die Heissluftfritteuse an einem kühlen, trockenen Ort.

GERÄTEENTSORGUNG



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über elektrische und elektronische Geräte, bekannt als WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), die den in der Europäischen Union geltenden Rechtsrahmen für die Entsorgung und Wiederverwendung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten bildet. Werfen Sie dieses Produkt nicht in die Mülleimer, sondern geben Sie es bei der nächstgelegenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott ab.

DĚKUJEME, ŽE JSTE SI VYBRALI ZNAČKU ZELMER. PŘEJEME VÁM, ABYSTE BYLI S NAŠÍM VÝROBKEM SPOKOJENI.

UPOZORNĚNÍ

PŘED POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ SI NEJPRVE PŘEČTĚTE NÁVOD K OBSLUZE A ULOŽTE JEJ NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

POPIS

1. Vstup vzduchu
2. Tělo zařízení
3. Ovládací panely
4. Koš na smažení
5. Rukojeť
6. Viditelné okno
7. Odkapávací miska na olej
8. Výstup vzduchu
9. Napájecí kabel

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Tlačítko napájení
2. Tlačítko Start/Pauza
3. Tlačítko pro výběr času/teploty
4. Tlačítko zvýšení (čas/teplota).
5. Tlačítko snížení (čas/teplota).
6. Steak
7. Kuře
8. Ryby
9. Dehydratujte
10. Slanina
11. Předehřejte
12. Rozmrazujte
13. Hranolky
14. Zelenina
15. Pizza
16. Mořské plody
17. Pečeme
18. Udržujte v teple

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

Pokud je přívodní kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce, jeho autorizovaný servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

Tento přístroj mohou používat děti od 3 let.

8 let nebo starší a osoby se sníženými fyzickými,

smyslovými

nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti mladší 8 let a nesmí být ponechán bez dozoru.

Spotřebič a jeho napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Spotřebič není určen pro provoz s externími časovači nebo se samostatným systémem dálkového ovládání.

Pokud spotřebič nepoužíváte a před čištěním jej odpojte od elektrické sítě. Před nasazením nebo sejmutím dílů nebo před čištěním jednotky nechte díly vychladnout.

Přístroj neponořujte do vody ani do jiné kapaliny.

Zařízení je určeno pro použití v maximální nadmořské výšce 2 000 metrů nad mořem.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a v žádném případě se nesmí používat pro komerční nebo průmyslové účely.

Nesprávné použití nebo nesprávné zacházení vede ke ztrátě záruky.

Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí na štítku.

před připojením jednotky k elektrické síti zkontrolujte, zda napájecí napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku jednotky.

Spotřebič postavte na rovný a rovný povrch.

Při používání přístroje se nesmí napájecí kabel zamotat nebo omotat kolem přístroje.

Nepoužívejte, nezapojte ani neodpojte přístroj s mokřýma rukama a/nebo nohama. Při odpojování přístroje netahajte za napájecí kabel. Nepoužívejte šňůru jako rukojeť.

DŮLEŽITÉ Při používání spotřebiče ponechte po všech stranách prostor alespoň deset centimetrů, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu.

NEUMÍSŤUJTE stroj pod skříně, za žaluzie nebo závěsy. Riziko přehřátí/požáru.

Žádnou část spotřebiče nezakrývejte látkou nebo podobným materiálem, protože by mohlo dojít k přehřátí.

Riziko požáru.

Toto je FRITÉZA BEZ TUKU AIR FRYER. K přípravě pokrmů je zapotřebí malé množství oleje. Nádobu nenaplňujte olejem nebo tukem, protože by mohlo dojít k požáru. Ke spotřebiči nepoužívejte jiné příslušenství, než které doporučuje výrobce.

Při vkládání a vyjímání potravin z fritézy vždy používejte ochranné tepelné štíty. Spotřebič používejte na rovném, stabilním a žáruvzdorném povrchu. Při prvním použití fritézy můžete cítit mírný nepříjemný zápach nebo malé množství kouře. To je normální u nových spotřebičů po ukončení výrobního procesu.

Pražené suroviny vždy vkládejte do koše, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.

V případě jakékoli závady nebo poškození spotřebič okamžitě odpojte od sítě a obraťte se na autorizovanou technickou podporu. Neotevírejte kryt spotřebiče, protože by to mohlo být nebezpečné. Opravy a postupy na spotřebiči může provádět pouze kvalifikovaný personál autorizovaného střediska technické podpory značky.

B&B TRENDS SL. neodpovídá za žádné škody na osobách, zvířatech nebo majetku, které mohou vzniknout v důsledku nedodržení těchto upozornění.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky z vnitřní i vnější strany fritézy Air Fryer.

Jemně otřete vnější stranu vlhkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.

UPOZORNĚNÍ: Neponořujte spotřebič ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.

2. Zatáhněte za rukojeť koše a vyjměte jej z fritézy Air Fryer. K vyjmutí tácu použijte rukojeť umístěnou ve svém středu. Umyjte koš a tácu zevnitř i zvenku.

Použijte houbu a teplou mýdlovou vodu. Koš a tácu lze mýt na horní polici myčky nádobí.

3. **UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo houby.

4. Důkladně osušte.

JAK POUŽÍVAT PŘÍSTROJ

1. Umístěte fritézu na stabilní, rovný, žáruvzdorný povrch, mimo oblasti, které mohou být poškozeny párou.

2. Vložte odkapávací misku na olej do koše a vložte koš zpět do fritézy. (OBR. 1)

3. Stisknutím tlačítka napájení zapnete zařízení.

4. Stisknutím tlačítka napájení zapnete zařízení.

5. Zvolte přednastavený program vaření stisknutím příslušné ikony na displeji.

6. Volitelně upravte teplotu a čas. Můžete to udělat kdykoli během vaření.

- Jednou stiskněte Temp/Time. Na displeji bude blikat teplota. Pomocí tlačítek (+) nebo (-) upravte teplotu. (při každém stisknutí je 5°C)

- Stiskněte tlačítko Temp/Time podruhé. Na displeji bude blikat čas. Pomocí tlačítek (+) nebo (-) upravte čas (1-60 minut). (každé stisknutí je 1 minuta)

Poznámka: Chcete-li rychle zvýšit nebo snížit čas nebo teplotu, stiskněte a podržte tlačítka (+) nebo (-).

7. Stiskněte (PLAY/PAUSE) pro zahájení vaření.

8. Při použití určitých předvoleb se v polovině doby vaření zobrazí připomenutí Shake Reminder. Fritéza pípne a na displeji bude blikat (SHAKE).

- Vyjměte koš z fritézy, dávejte pozor na horkou páru.

- Fritéza automaticky pozastaví vaření.

- Potraviny protřepejte nebo otočte.

- Vložte koš zpět do fritézy.
 - Po dokončení vaření zapípá fritéza.
9. Případně stiskněte Keep Warm. Stisknutím tlačítka (+) nebo (-) upravte čas. (1-60 minut).
 10. Vyměňte košík z fritézy, dávejte pozor na horkou páru.
 11. Potraviny vyměňte tak, že je vyklopíte nebo použijete chňapky nebo kleště/náčin se silikonovou špičkou.
 12. Před čištěním nechte koš vychladnout.

PRŮVODCE VAŘENÍM

1. Pokud je koš přeplněný, jídlo se bude připravovat nerovnoměrně.
2. Přidáním malého množství oleje do jídla bude křupavější. Použijte ne více než 2 polévkové lžíce oleje.
3. Olejové spreje jsou vynikající pro nanášení malého množství oleje rovnoměrně na všechny potraviny.
4. Na vzduchu můžete smažit jakékoli zmrazené potraviny nebo zboží, které lze péct v troubě.
5. Vzduchové smažení potravin s vysokým obsahem tuku způsobí odkapávání tuku na dno košů. Abyste se vyhnuli nadměrnému kouři při vaření, po uvaření vylijte odkapávající tuk.
6. Potraviny marinované v tekutině vytvářejí rozstřík a nadměrný kouř. Před smažením na vzduchu tyto potraviny osušte.

PAUZA

1. Stisknutím tlačítka Play/Pause pozastavíte vaření. Fritéza přestane hrát a bude blikat, dokud nestisknete tlačítko pro obnovení vaření.
2. Po 30 minutách nečinnosti se fritéza vypne.
3. Tato funkce vám umožňuje pozastavit program vaření, aniž byste vybírali košíky z fritézy.

AUTOMATICKY OBNOVIT VAŘENÍ

1. Pokud vytáhnete koš, fritéza automaticky pozastaví vaření. Displej se dočasně vypne jako bezpečnostní funkce.
2. Když vrátíte koše, fritéza automaticky obnoví vaření na základě vašich předchozích nastavení

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

Pokud nemá horkovzdušná fritéza žádné aktivní programy vaření, po 3 minutách nečinnosti vymaže všechna nastavení a přejde do pohotovostního režimu.

OCHRANA PROTI PŘEHŘÁTÍ

1. Pokud se fritéza přehřeje, automaticky se vypne jako bezpečnostní funkce.
2. Před dalším použitím nechte fritézu vychladnout.

Preset programs

REŽIM	TEPLOTA	ČAS	PŘIPOMENUTÍ ZA- TŘESENÍ
	175°C	12 min	Otřást
	180°C	20 min	Otřást
	200°C	15 min	Otřást

	80°C	120 min	/
	180°C	5 min	Otřást
	80°C	8 min	/
	200°C	20 min	Otřást
	180°C	15 min	Otřást
	150°C	8 min	Otřást
	180°C	12 min	Otřást
	180°C	15 min	/
	200°C	3 min	/
	80°C	30 min	/

Níže uvedené doporučené teploty a časy jsou založeny na doporučených množstvích a hmotnostech. Pokud použijete nižší množství nebo hmotnost, zkontrolujte jídlo před doporučenou dobou, protože bude pravděpodobně hotové dříve.

Poznámka: Tabulka je pouze vodítkem a neobsahuje konkrétní recepty.

Poznámka: Při manipulaci s horkými potravinami v koši spotřebiče buďte obzvláště opatrní. Při vaření mastných jídel odkapává přebytečný olej do koše. Po každém použití koš vyčistěte.

KULINÁRNÍ TIPY

- Ve spotřebiči lze připravit téměř všechny pokrmy, které se tradičně připravují v troubě.
- Stejně velké a stejně silné potraviny se lépe a rovnoměrněji vaří.
- Menší kusy potravin se vaří kratší dobu než větší.
- Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků v co nejkratší době, vařte ve spotřebiči po malých porcích. Pokud je to možné, neukládejte potraviny na sebe nebo do vrstev.
- Většina balených potravin by se před vařením ve spotřebiči neměla vylévat do rostlinného oleje. Většina z nich již obsahuje olej a další složky, které zvyšují červenání a křupavost.
- Mražené přílohy se ve spotřebiči velmi dobře vaří. Nejlepších výsledků dosáhnete, když je na tác položíte v jedné vrstvě.
- Při vrstvení potravin uprostřed procesu s košem zatřeste (nebo jídlo obraťte), abyste zajistili rovnoměrné vaření.
- Potraviny, které připravujete od začátku, jako jsou hranolky nebo zelenina, pokapejte trochou oleje, aby zhnědly a byly křupavé.
- Při vaření čerstvé zeleniny se před přidáním oleje a vložením do spotřebiče ujistěte, že je zcela suchá, aby byla maximálně křupavá.
- Fritézy jsou ideální pro ohřívání potravin včetně pizzy. Pro ohřev potravin nastavte teplotu na 150 °C po dobu maximálně 10 minut.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním se ujistěte, že spotřebič vychladl a je odpojen od napájení.
- Po vychladnutí spotřebiče a koše vyjměte koš ze spotřebiče (pokud jste tak ještě neučinili). vyprázdněte koš (pokud jste tak již neučinili). Pomocí rukojeti koše jej vyjměte. Pomocí houby a teplé mýdlové vody vyčistěte tác a koš zvenku i zevnitř.

Varování: nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani houbičky.

- Koš a tác lze mýt na horní polici myčky.
- Vnější stranu jemně otřete vlhkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.
- Neponořujte spotřebič ani zástrčku napájecího kabelu do vody nebo jiné tekutiny.
- Před uložením zařízení důkladně vysušte všechny části.
- Skladujte zařízení na chladném a suchém místě.

LIKVIDACE VÝROBKU



Tento výrobek je v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady 2012/19/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE), která stanoví právní rámec Evropské unie pro recyklaci a opětovné použití odpadních elektrických a elektronických zařízení. Nevyhazujte tento spotřebič společně s netříděným komunálním odpadem. Využívání zařízení pro tříděný sběr elektrického a elektronického odpadu.

ĎAKUJEME, ŽE STE SI VYBRALI ZNAČKU ZELMER. ĎAKUJEME, ŽE STE SI VYBRALI ZNAČKU ZELMER

UPOZORNENIE

PRED POUŽITÍM VÝROBKU SI POZORNE PREČÍTAJTE NÁVOD NA POUŽITIE. USCHOVAJTE NÁVOD NA BEZPEČNOM MIESTE NA BUDÚCE POUŽITIE.

POPIS

1. Vstup vzduchu
2. Telo zariadenia
3. Ovládací panel
4. Košík na vyprážanie
5. Rukoväť
6. Viditeľné okno
7. Zásobník na odkvapkávanie oleja
8. Výstup vzduchu
9. Napájací kábel

POPIS OVLÁDACIEHO PANELU

1. Tlačidlo napájania
2. Tlačidlo Štart/Pauza
3. Tlačidlo výberu času/teploty
4. Tlačidlo zvýšenia (čas/teplota).
5. Tlačidlo zníženia (čas/teplota).
6. Steak
7. Kurča
8. Ryby
9. Dehydratujte
10. Slanina
11. Predhrejte
12. Rozmrazovanie
13. Hranolky
14. Zelenina
15. Pizza
16. Morské plody
17. Pečieme
18. Udržujte v teple

BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

Pokiaľ je prírodný kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Tento prístroj môžu používať deti od 3 rokov.

8 rokov alebo starší a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ im bol poskytnutý

dohľad alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim nebezpečenstvám.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu spotrebiča nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a nesmú byť ponechané bez dozoru.

Spotrebič a jeho napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Spotrebič nie je určený na prevádzku s externými časovačmi alebo so samostatným systémom diaľkového ovládania.

Pokiaľ spotrebič nepoužívate a pred čistením ho odpojte od elektrickej siete. Pred nasadením alebo sňatím dielov alebo pred čistením jednotky nechajte diely vychladnúť.

Prístroj neponárajte do vody ani do inej kvapaliny.

Zariadenie je určené na použitie v maximálnej nadmorskej výške 2 000 metrov nad morom.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

Tento spotrebič je určený iba na domáce použitie av žiadnom prípade sa nesmie používať na komerčné alebo priemyselné účely.

Nesprávne použitie alebo nesprávne zaobchádzanie vedie k strate záruky.

Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu na štítku.

pred pripojením jednotky k elektrickej sieti skontrolujte, či napájacie napätie zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku jednotky.

Spotrebič postavte na rovný a rovný povrch.

Pri používaní prístroja sa nesmie napájací kábel zamotať alebo omotať okolo prístroja.

Nepoužívajte, nezapájajte ani neodpájajte prístroj s mokrymi rukami a/alebo nohami. Pri odpájaní prístroja neťahajte za napájací kábel. Nepoužívajte šnúru ako rukoväť.

DÔLEŽITÉ Pri používaní spotrebiča ponechajte po všetkých stranách priestor aspoň desať centimetrov, aby bola zaistená dostatočná cirkulácia vzduchu.

NEUMIESTŇUJTE stroj pod skrine, za žalúzie alebo závesy. Riziko prehriatia/požiaru.

Žiadnu časť spotrebiča nezakrývajte látkou alebo podobným materiálom, pretože by mohlo dôjsť k prehriatiu. Riziko požiaru.

Toto je FRITÉZA BEZ TUKU AIR FRYER. Na prípravu pokrmov je potrebné malé množstvo oleja.

Nádobu nenapĺňajte olejom alebo tukom, pretože by mohlo dôjsť k požiaru. K spotrebiču nepoužívajte iné príslušenstvo, než ktoré odporúča výrobca.

Pri vkladaní a vyberaní potravín z fritézy vždy používajte ochranné tepelné štíty. Spotrebič používajte na rovnom, stabilnom a žiaruvzdornom povrchu. Pri prvom použití fritézy môžete cítiť mierny nepríjemný

zápach alebo malé množstvo dymu. To je normálne u nových spotrebičov po ukončení výrobného procesu. Pražené suroviny vždy vkladajte do koša, aby sa nedostali do kontaktu s vykurovacími telesami. V prípade akejkoľvek poruchy alebo poškodenia spotrebič okamžite odpojte od siete a obráťte sa na autorizovanú technickú podporu. Neotvárajte kryt spotrebiča, pretože by to mohlo byť nebezpečné. Opravy a postupy na spotrebiči môže vykonávať iba kvalifikovaný personál autorizovaného strediska technickej podpory značky.

B&B TRENDS SL. nezodpovedá za žiadne škody na osobách, zvieratách alebo majetku, ktoré môžu vzniknúť v dôsledku nedodržania týchto upozornení.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetok obalový materiál a nálepky z vnútornej i vonkajšej strany fritézy Air Fryer.

Jemne utrite vonkajšiu stranu vlhkou handričkou alebo papierovou utierkou.

UPOZORNENIE: Neponojujte spotrebič ani zástrčku do vody alebo inej kapaliny.

2. Zatáhněte za rukojeť koša a vyjměte jej z fritézy Air Fryer. K vyjmutí tácu použijte rukojeť umístěnou ve svém středu. Umyjte koš a tácu zevnitř i zvenku.

Použijte houbu a teplou mýdlovou vodu. Koš a táca lze mýt na horní polici myčky nádobí.

3. **UPOZORNENIE:** Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo houby.

4. Důkladně osušte.

AKO POUŽÍVAŤ SPOTREBIČ

1. Fritézu umiestnite na stabilný, rovný, teplu odolný povrch, mimo oblastí, ktoré môžu byť poškodené parou.

2. Vložte odkvapkávaciu misku na olej do koša a vložte kôš späť do fritézy. (OBR. 1)

3. Stlačením tlačidla napájania zapnite zariadenie.

4. Stlačením tlačidla napájania zapnite zariadenie.

5. Zvoľte prednastavený program varenia stlačením príslušnej ikony na displeji.

6. Voliteľne upravte teplotu a čas. Môžete to urobiť kedykoľvek počas varenia.

- Raz stlačte Temp/Time. Na displeji bude blikať teplota. Pomocou tlačidiel (+) alebo (-) upravte teplotu. (pri každom stlačení je 5°C)

- Stlačte tlačidlo Temp/Time druhýkrát. Na displeji bude blikať čas. Pomocou tlačidiel (+) alebo (-) upravte čas (1-60 minút). (každé stlačenie trvá 1 minútu)

Poznámka: Ak chcete rýchlo zvýšiť alebo znížiť čas alebo teplotu, stlačte a podržte tlačidlo (+) alebo (-).

7. Stlačením tlačidla (PLAY/PAUSE) spustíte varenie.

8. Pri použití určitých predvolieb sa v polovici doby varenia zobrazí pripomenutie trasenia. Fritéza pípne a na displeji bude blikať (SHAKE).

- Vyberte kôš z fritézy, dávajte pozor na horúcu paru.

- Vzduchová fritéza automaticky pozastaví varenie.

- Jedlo pretrepte alebo preklopte.

- Vložte kôš späť do fritézy.

- Po dokončení varenia vzduchová fritéza zapípa.

9. Voliteľne stlačte Keep Warm. Pomocou tlačidiel (+) alebo (-) upravte čas. (1-60 minút).

10. Vyberte košík z fritézy, pričom dávajte pozor na horúcu paru.

11. Potraviny vyberte tak, že ich vysypete alebo použijete chňapky alebo kliešte/náčinie so silikónovou špičkou.

12. Pred čistením nechajte kôš vychladnúť.

NÁVOD NA VARENIE

1. Ak je kôš preplnený, jedlo sa pripečuje nerovnomerne.
2. Pridaním malého množstva oleja do jedla bude chrumkavejšie. Použite nie viac ako 2 polievkové lyžice oleja.
3. Olejové spreje sú vynikajúce na nanášanie malých množstiev oleja rovnomerne na všetky potraviny.
4. Na vzduchu môžete smažiť akékoľvek mrazené potraviny alebo tovar, ktorý sa dá piecť v rúre.
5. Vzduchové smaženie potravín s vysokým obsahom tuku spôsobí odkvapkavanie tuku na dno košov. Aby ste sa pri varení vyhli nadmernému dymu, po uvarení vylejte odkvapkaný tuk.
6. Jedlá marinované v tekutine vytvárajú prskanie a nadmerný dym. Pred smažením na vzduchu tieto potraviny osušte.

PAUZA

1. Stlačením tlačidla Prehrať/Pozastaviť varenie pozastavíte. Vzduchová fritéza prestane ohrievať a bude blikať, kým nestlačíte tlačidlo, čím sa varenie obnoví.
2. Po 30 minútach nečinnosti sa fritéza vypne.
3. Táto funkcia vám umožňuje pozastaviť program varenia bez vyberania košov z fritézy.

AUTOMATICKY ZNOVU VARENIE

1. Ak vytiahnete kôš, fritéza automaticky pozastaví varenie. Displej sa dočasne vypne ako bezpečnostný prvok.
2. Keď vrátite koše, fritéza automaticky obnoví varenie na základe vašich predchádzajúcich nastavení

AUTOMATICKÉ VYPÍNANIE

Ak nemá vzduchová fritéza žiadne aktívne programy varenia, po 3 minútach nečinnosti vymaže všetky nastavenia a prejde do pohotovostného režimu.

OCHRANA PRED PREHRIATÍM

1. Ak sa fritéza prehreje, automaticky sa vypne ako bezpečnostný prvok.
2. Pred opätovným použitím nechajte fritézu vychladnúť.

Prednastavené programy

REŽIM	TEPLOTA	ČAS	PRIPOMIENKA ZA- TRASENIA
	175°C	12 min	Triasť
	180°C	20 min	Triasť
	200°C	15 min	Triasť
	80°C	120 min	/
	180°C	5 min	Triasť
	80°C	8 min	/

	200°C	20 min	Triasť
	180°C	15 min	Triasť
	150°C	8 min	Triasť
	180°C	12 min	Triasť
	180°C	15 min	/
	200°C	3 min	/
	80°C	30 min	/

TIPY NA VARENIE

- Takmer každé jedlo, ktoré sa tradične varí v rúre, možno vyprážať na vzduchu.
- Jedlá sa najlepšie a najrovnomernejšie varia, keď majú podobnú veľkosť a hrúbku.
- Menšie kusy jedla vyžadujú kratší čas varenia ako väčšie kusy.
- Najlepšie výsledky v čo najkratšom čase dosiahnete, ak budete potraviny smažiť na vzduchu v malých dávkach. Vyhnite sa stohovaniu alebo vrstveniu, ak je to možné.
- Väčšinu balených potravín nie je potrebné pred smažením na vzduchu hodiť do oleja. Väčšina už obsahuje olej a ďalšie zložky, ktoré zlepšujú zhnednutie a chrumkavosť
- Mrazené predjedlá sa veľmi dobre smažia na vzduchu. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak ich usporiadate na podnos do jedného vrstvy.
- Ak vrstvíte potraviny, nezabudnite košom do polovice potriasť (alebo jedlo prevrátiť), aby ste dosiahli rovnomernosť varenie.
- Potraviny, ktoré pripravujete od začiatku, ako sú hranolky alebo iná zelenina, zahodte malé množstvo oleja na podporu zhnednutia a chrumkavosti.
- Pri smažení čerstvej zeleniny na vzduchu sa uistite, že ste ju pred hádzaním úplne vysušili s olejovým a vzduchovým smažením pre zaistenie maximálnej chrumkavosti.
- Vzduchové fritézy sú skvelé na ohrievanie jedla vrátane pizze. Ak chcete jedlo zohriať, nastavte teplotu na 150°C po dobu až 10 minút.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením sa uistite, že je fritéza odpojená a vychladnutá.
- Na čistenie vnútra používajte čistú suchú handričku. Nepoužívajte mokrá handričku, aby ste zabránili vode dostať sa dovnútra spotrebiča.

Upozornenie: Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.

- Vonkajšie časti jemne utrite vlhkou handričkou alebo papierovou utierkou.
- Nikdy neponárajte vzduchovú fritézu ani jej zástrčku do vody alebo inej tekutiny.
- Pred uskladnením všetky diely dôkladne vysušte.
- Vzduchovú fritézu skladujte na chladnom a suchom mieste.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU



Tento výrobok je v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2012/19/ES o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach (WEEE), ktorá stanovuje právny rámec Európskej únie pre recykláciu a opätovné použitie odpadových elektrických a elektronických zariadení.  Nevyhadzujte tento spotrebič spoločne s netriedeným komunálnym odpadom. Využívanie zariadení pre triedený zber elektrického a elektronického odpadu.

KÖSZÖNJÜK, HOGY ZELMER MÁRKÁT VÁLASZTOTTA. REMÉLJÜK ELÉGEDETT LESZ A TERMÉKÜNKKEL

FIGYELMEZTETÉS

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATBAVÉTELE ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL A HASZNÁLATI UTASÍTÁST. A HASZNÁLATI UTASÍTÁST KÉRJÜK BIZTONSÁGOS HELYEN MEGŐRIZNI, HOGY A KÉSZÜLÉK KÉSŐBBI HASZNÁLATA SORÁN IS RENDELKEZÉSRE ÁLLJON.

LEÍRÁS

1. Levegő bemenet
2. A készülék teste
3. Vezérlőpult
4. Sütőkosár
5. Fogantyú
6. Látható ablak
7. Csepegtető olajtálca
8. Levegő kimenet
9. Tápkábel

VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA

1. Bekapcsológomb
2. Start/Szünet gomb
3. Az Idő/Hőmérséklet gomb kiválasztása
4. Növelés (Idő/hőmérséklet) gomb
5. Csökkentés (Idő/hőmérséklet) gomb
6. Steak
7. Csirke
8. Halak
9. Dehidratáld
10. Szalonna
11. Előmelegítés
12. Leolvasztás
13. Hasábburgonya
14. Zöldség
15. Pizza
16. Tenger gyümölcsei
17. Süssük
18. Tartsa melegen

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, annak hivatalos szervizének vagy megfelelően képzett személynek kell kicserélnie.

A készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek és fizikai, érzékelési és pszichikai képességeikben korlátozott személyek, vagy olyan

személyek is, akik nem ismerik a készüléket, vagy nincs tapasztalatuk vele, de kizárólag ha felügyelet alatt vannak, vagy ha előzetesen megtanították őket a készülék biztonságos használatára, és ha megértették a készülék használatával összefüggő veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag akkor végezhetik, ha elmúltak 8 évesek, és felügyelet alatt vannak.

Tartsa a készüléket a hálózati kábelével együtt 8 év alatti gyermekektől elzárva.

A készülék nem üzemelhet külső időzítők vagy külön távirányítórendszerek felhasználásával.

A készüléket mindig válassza le az áramforrásról, ha nem használja, valamint tisztítás előtt. Hagyja kihűlni az alkatrészeket, mielőtt fel- vagy leveszi az alkatrészeket, vagy tisztítja a készüléket. Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.

A készülék maximálisan 2000 méteres tengerszint feletti magasságban használható.

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

A készülék kizárólag háztartási használatra készült, és semmilyen körülmények között nem használható kereskedelmi vagy ipari célokra.

A készülék helytelen használata vagy karbantartása esetén a garancia érvényét veszti.

Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a hálózathoz, ellenőrizze, hogy a tápfeszültség megegyezik-e a készülék gyári adattábláján feltüntetett feszültséggel.

Helyezze a készüléket sík és vízszintes felületre.

A készülék használata közben a tápkábel nem lehet összegabalyodva vagy tekeredve a készülék köré.

Ne használja, ne csatlakoztassa vagy nem válassza le a készüléket az áramforrásról nedves kézzel és/ vagy lábbal. Ne a tápkábelnél fogva kapcsolja ki a készüléket. Ne használja a tápkábelt fogantyúként.

FONTOS A készülék használatakor hagyjon legalább tíz centiméternyi szabad helyet minden oldalon a megfelelő légáramlás biztosításának érdekében.

TILOS a készüléket szekrények alá, redőnyök vagy függönyök mögé helyezni. Túlmelegedés/tűzveszély.

Ne takarja le a készülék bármely részét ruhával vagy hasonló anyaggal, mert ez túlmelegedést okozhat. Tűzveszély.

Ez AIR FRYER ZSÍRMENTES SÜTŐ. Az ételek elkészítéséhez kis mennyiségű olajra van szükség. Ne töltsse meg a tartályt olajjal vagy zsírral, mert ez tüzet okozhat. Ne használjon a készülékhez a gyártó által ajánlottaktól eltérő tartozékokat.

Mindig viseljen hővédő edénytartót, amikor az ételt a sütőbe tesz, vagy onnan kiveszi. A készüléket, stabil és hőálló felületen használja. A légsütő első használatakor enyhe szagot vagy kis mennyiségű füstöt érezhet. Ez normális új készülékek esetében a gyártási folyamat után.

A sütenő alapanyagokat mindig tegye a kosárba, hogy ne érintkezzenek a fűtőelemekkel.

Bármilyen meghibásodás vagy sérülés esetén azonnal húzza ki a készüléket a konnektorból, és forduljon a hivatalos műszaki ügyfélszolgálatához. Ne nyissa ki a készülék burkolatát, mert ez veszélyes lehet.

Csak a márka hivatalos műszaki ügyfélszolgálatának szakképzett személyzete végezhet javításokat vagy eljáráásokat a készüléken.

B&B TRENDS SL. nem vállal felelősséget a figyelmeztetések figyelmen kívül hagyása miatt az emberekben, állatokban vagy tárgyakban okozott bármilyen károkért.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot és matricát az Air Fryer légsütő belsejéről és külsejéről.

Óvatosan törölje le a külső felületét nedves ruhával vagy papírtörölkővel.

FIGYELMEZTETÉS: Ne merítse a készüléket vagy a tápkábel csatlakozóját vízbe vagy más folyadékba.

2. Húzza meg a kosár fogantyúját, hogy kivegye az Air Fryer légsütőből. A tálca eltávolításához használja a fogantyút.

Mossa ki a kosarat és a tálcát kívül-belül szivaccsal és meleg szappanos vízzel. A kosár és a tálca a mosogatógép felső polcán mosható.

3. **FIGYELMEZTETÉS:** Ne használjon súroló hatású tisztítószeret és szivacsokat.

4. Alaposan szárítsa meg.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

1. Helyezze a légsütőt stabil, vízszintes, hőálló felületre, távol a gőz által károsodott helyektől.

2. Helyezze be a csepegtető olajtálcát a kosárba, és tegye vissza a kosarat a légsütőbe. (1. ÁBRA)

3. Nyomja meg a bekapcsológombot a készülék bekapcsolásához.

4. Nyomja meg a bekapcsológombot a készülék bekapcsolásához.

5. Válasszon ki egy előre beállított főzési programot a kijelző megfelelő ikonjának megnyomásával.

6. Opcionálisan állítsa be a hőmérsékletet és az időt. Ezt a főzés során bármikor megteheti.

- Nyomja meg egyszer a Temp/Time gombot. A hőmérséklet villogni fog a kijelzőn. Nyomja meg a (+) vagy (-) gombot a hőmérséklet beállításához. (Minden alkalommal, amikor megnyomja, 5°C)

- Nyomja meg másodszor is a Temp/Time gombot. Az idő villogni fog a kijelzőn. Nyomja meg a (+) vagy (-) gombot az idő beállításához (1-60 perc). (minden megnyomás 1 perc)

Megjegyzés: Az idő vagy a hőmérséklet gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a (+) vagy (-) gombot.

7. Nyomja meg a (PLAY/PAUSE) gombot a főzés megkezdéséhez.

8. Bizonyos előre beállított értékek használatakor a főzési idő felénél megjelenik a Shake Reminder. A légsütő hangjelzést ad, és a kijelzőn a (SHAKE) felirat villog.

- Vegye ki a kosarat a légsütőből, ügyelve a forró gőzre.

- A légsütő automatikusan leállítja a főzést.

- Rázza fel vagy fordítsa meg az ételt.
 - Helyezze vissza a kosarat a légsütőbe.
 - A légsütő hangjelzést ad a főzés végén.
9. Opcionálisan nyomja meg a Melegen tartás gombot. Nyomja meg a (+) vagy (-) gombot az idő beállításához. (1-60 perc).
10. Vegye ki a kosarat a légsütőből, ügyelve a forró gőzre.
11. Távolítsa el az ételt úgy, hogy kidobja őket, vagy használjon sütőkesztyűt vagy szilikon végű fogót/edényt.
11. Tisztítás előtt hagyja hűlni a kosarat.

FŐZÉSI ÚTMUTATÓ

1. Ha a kosár túl van töltve, az étel egyenetlenül sül meg.
2. Ha kevés olajat ad az ételhez, az ropogósabb lesz. Legfeljebb 2 evőkanál olajat használjon.
3. Az olajspray-k kiválóan alkalmasak kis mennyiségű olaj egyenletes felvitelére minden ételre.
4. Bármilyen fagyasztott ételt vagy sütőben süthető árut levegőn megsüthet.
5. A magas zsírtartalmú ételek levegőn történő sütésekor a zsír a kosarak aljára csöpög. A főzés közbeni túlzott füst elkerülése érdekében főzés után öntse ki a zsírcseppeket.
6. A folyékony pácolt ételek fröccsenést és túlzott füstöt hoznak létre. Sütés előtt szárítsa meg ezeket az ételeket.

SZÜNETELTETÉS

1. Nyomja meg a Lejátszás/Szünet gombot a főzés szüneteltetéséhez. A légsütő leállítja a fűtést, és addig villog, amíg meg nem nyomja a főzés folytatásához.
2. 30 perc inaktivitás után a légsütő kikapcsol.
3. Ez a funkció lehetővé teszi a sütési program szüneteltetését anélkül, hogy kivenné a kosarakat a légsütőből.

A FŐZÉS AUTOMATIKUS FOLYTATÁSA

1. Ha kihúzza a kosarat, a légsütő automatikusan leállítja a főzést. A kijelző biztonsági funkcióként ideiglenesen kikapcsol.
2. Amikor visszateszi a kosarakat, a légsütő automatikusan folytatja a főzést az előző beállítások alapján.

AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS

Ha a légsütőnek nincs aktív sütési programja, a légsütő törli az összes beállítást, és készenléti üzemmódba lép 3 perc inaktivitás után.

TÚLMELEGEDÉS VÉDELEM

1. Ha a légsütő túlmelegszik, biztonsági funkcióként automatikusan kikapcsol.
2. Hagyja lehűlni a légsütőt, mielőtt újra használná.

Előre beállított programok

ÜZEMMÓD	HŐMÉRSÉKLET	IDŐ	RÁZÁSI EMLÉKEZ-TETŐ
	175°C	12 min	RÁZ
	180°C	20 min	RÁZ
	200°C	15 min	RÁZ
	80°C	120 min	/
	180°C	5 min	RÁZ
	80°C	8 min	/
	200°C	20 min	RÁZ
	180°C	15 min	RÁZ
	150°C	8 min	RÁZ
	180°C	12 min	RÁZ
	180°C	15 min	/
	200°C	3 min	/
	80°C	30 min	/

FŐZÉSI TIPPEK

- Szinte minden olyan étel, amelyet hagyományosan sütőben készítenek, levegőn süthető.
- Az ételek akkor sülnek a legjobban és legegyenletesebben, ha hasonló méretűek és vastagságúak.
- A kisebb darabok elkészítéséhez kevesebb főzési idő szükséges, mint a nagyobb darabokhoz.
- A legjobb eredmény elérése érdekében a lehető legrövidebb idő alatt, kis adagokban süssé levegőn az ételeket. Kerülje a halmazást vagy lehetőség szerint rétegezze.
- A legtöbb előre csomagolt élelmiszert nem kell olajba dobni a levegős sütés előtt. A legtöbb már olajat és egyéb összetevőket tartalmaznak, amelyek fokozzák a barnulást és a ropogósságot
- A fagyasztott előételek nagyon jól sülnek a levegőben. A legjobb eredmény érdekében helyezze el őket a tálcán egybe réteg.
- Ha az ételeket rétegezi, félúton rázza fel a kosarat (vagy fordítsa meg az ételt), hogy egyenletes legyen a főzés.
- Dobja fel az ételeket, amelyeket a semmiből készít, például sült krumplival vagy más zöldségekkel

kevés olajat a barnulás és ropogósság elősegítésére.

- Friss zöldségek levegőn történő sütésekor ügyeljen arra, hogy teljesen megszáradjon, mielőtt feldobja olajos és levegős sütéssel a maximális ropogósság érdekében.
- A légsütők kiválóan alkalmasak ételek, köztük pizza melegítésére. Az étel felmelegítéséhez állítsa be a hőmérsékletet 150°C -ra 10 percre.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy az Air Fryer ki van húzva a konnektorból, és lehűlt.
- A belsejének tisztításához használjon tiszta, száraz ruhát. Ne használjon nedves ruhát, hogy megakadályozza a víz kifolyását bejutni a készülékbe.

Figyelmeztetés: Ne használjon súroló hatású tisztítószereket vagy súrolókörongokat.

- Óvatosan törölje le a külsejét nedves ruhával vagy papírtörölkővel.
- Soha ne merítse az Air Fryer készüléket vagy annak csatlakozóját vízbe vagy más folyadékba.
- Tárolás előtt alaposan szárítsa meg minden alkatrészt.
- Tárolja az Air Fryert hűvös, száraz helyen.

HULLADÉKKEZELÉS



A készülék megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló az Európai Parlament és a Tanács 2012/19/EU irányelvének (WEEE-irányelv), mely irányelv megszabja a használt elektromos és elektronikus készülékek ártalmatlanításának és újrahasznosításának kereteit az egész EU-ban érvényes módon. Ne dobja ki a készüléket a válogatatlan kommunális hulladékkal együtt. Ehhez használja az elektromos és elektronikai hulladékok szelektív gyűjtésére szolgáló létesítményeket.

VĂ MULȚUMIM PENTRU ALEGEREA PRODUSELOR MARCA ZELMER. VĂ DORIM SĂ UTILIZAȚI DISPOZITIVUL CU PĂACERE.

AVERTIZARE

CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE ÎNAINTE DE UTILIZAREA PRODUSULUI. PĂSTRAȚI INSTRUCȚIUNILE LA LOC SIGUR PENTRU UTILIZARE VIITOARE.

DESCRIERE

1. Admisia aerului
2. Corpul aparatului
3. Panoul de control
4. Cos de prajit
5. Mâner
6. Fereastră vizibilă
7. Tava de picurare pentru ulei
8. Ieșire de aer
9. Cablu de alimentare

DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

1. Buton de pornire
2. Butonul Start/Pauză
3. Selectarea butonului Timp/Temperatură
4. Buton de creștere (Timp/temperatură).
5. Buton de scădere (Timp/temperatură).
6. Friptură
7. Pui
8. Pește
9. Deshidratează
10. Bacon
11. Preîncălzire
12. Dezghețați
13. cartofi prajiti
14. Legume
15. Pizza
16. Fructe de mare
17. Coaceți
18. Păstrați-vă cald

REGULI DE SIGURANȚĂ

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un centru de service autorizat sau de o persoană calificată corespunzător pentru a Evita pericolul.

Acest dispozitiv poate fi folosit de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale

sau mentale limitate sau neexperimentate și cu lipsă de cunoștințe, cu condiția să sunt supravegheate sau au fost instruite în prealabil cu privire la modul de utilizare în siguranță a dispozitivului și înțeleg riscurile asociate. Copiii

nu se pot juca cu dispozitivul. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie efectuate de copii cu vârsta sub 8 ani și nu trebuie lăsat nesupravegheat.

Nu lăsați dispozitivul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.

Dispozitivul nu este proiectat să funcționeze cu temporizatoare externe sau cu sistem separat de control de la distanță.

Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare atunci când nu îl utilizați și înainte de a-l curăța. Lăsați piesele să se răcească înainte de a pune sau a scoate piesele sau de a curăța dispozitivul. Nu scufundați dispozitivul în apă sau în orice alt lichid. Dispozitivul este proiectat pentru utilizare la o altitudine maximă de 2000 de metri deasupra nivelului mării.

AVERTIZĂRI IMPORTANTE

Acest dispozitiv este destinat numai pentru uz casnic și în nicio circumstanță nu trebuie utilizat în scopuri comerciale sau industriale.

Utilizarea sau manipularea greșită va conduce la anularea garanției.

Înainte de a conecta dispozitivul la rețeaua de energie electrică, asigurați-vă că tensiunea de alimentare corespunde cu cea indicată pe plăcuța de identificare din fabrică a dispozitivului.

Instalați dispozitivul pe o suprafață plană și netedă.

În timpul utilizării dispozitivului, cablul de alimentare nu trebuie să fie încurcat sau înfășurat în jurul dispozitivului.

Nu utilizați, nu conectați și nu deconectați dispozitivul de la rețea având mâinile și/sau picioarele ude. Nu

trageți de cablul de alimentare pentru a opri dispozitivul. Nu folosiți cablul de alimentare ca mâner. **IMPORTANT.** Când utilizați dispozitivul, lăsați un spațiu liber de cel puțin zece centimetri din toate părțile pentru a asigura o circulație suficientă a aerului.

NU așezați mașina sub dulapuri, în spatele jaluzelelor sau draperiilor. Risc de supraîncălzire/incendiu.

Nu acoperiți nicio parte a dispozitivului cu o cârpă sau material similar, deoarece acest lucru poate cauza supraîncălzirea. Risc de incendiu.

ESTE O FRITEUZĂ FĂRĂ GRĂSIMI AIR FRYER. Este necesară o cantitate mică de ulei pentru a găti mâncarea. Nu umpleți recipientul cu ulei sau grăsime, deoarece aceasta poate provoca incendiu. Nu utilizați cu dispozitivul alte accesorii decât cele recomandate de producător.

Purtați întotdeauna mănuși de protecție împotriva căldurii atunci când puneți alimente în sau din friteuză.

Utilizați dispozitivul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură. Când utilizați AIR FRYER pentru rima dată, poate exista un miros ușor sau o cantitate mică de fum. Acest lucru este normal pentru dispozitivele noi după procesul de fabricație.

Puneți întotdeauna ingredientele de prăjit în coș pentru a preveni contactul lor cu elementele de încălzire.

În cazul oricărei defecțiuni sau deteriorări, deconectați imediat dispozitivul de la rețea și contactați departamentul de asistență tehnică autorizat. Nu deschideți carcasa dispozitivului deoarece acest lucru poate fi periculos. Numai personalul calificat al serviciului oficial de suport tehnic al mărcii poate efectua reparații sau proceduri cu dispozitivul.

Compania **B&B TRENDS SL.** nu este responsabilă pentru eventualele daune care ar putea fi cauzate persoanelor, animalelor sau obiectelor ca urmare a nerespectării acestor avertismente.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare și autocolantele din interiorul și din exteriorul friteusei Air Fryer. Ștergeți cu grijă suprafața exterioară cu o cârpă umedă sau un prosop de hârtie.

AVERTISMENT: Nu scufundați aparatul sau ștecherul cablului de alimentare în apă sau în orice alt lichid.

2. Trageți de mânerul coșului pentru a-l scoate din friteuza Air Fryer. Folosiți mânerul pentru a scoate tava situată în centrul dispozitivului. Spălați coșul și tava de copt în interior și în exterior cu un burete și apă caldă cu săpun. Coșul și tava pot fi spălate pe raftul superior. La mașinii de spălat vase.

3. **AVERTISMENT:** Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau bureți.

4. Uscați bine.

CUM SĂ UTILIZAȚI APARAMENTUL

1. Așezați friteuza cu aer pe o suprafață stabilă, plană, rezistentă la căldură, departe de zonele care pot fi deteriorate de abur.

2. Introduceți tava pentru picurare ulei în coș și puneți coșul înapoi în friteuza cu aer. (FIG. 1)

3. Apăsăți butonul de pornire pentru a porni dispozitivul.

4. Apăsăți butonul de pornire pentru a porni dispozitivul.

5. Selectați un program de gătit presetat apăsând pe pictograma corespunzătoare de pe afișaj.

6. Opțional, personalizați temperatura și ora. Puteți face acest lucru oricând în timpul gătitului.

• Apăsăți o dată pe Temp/Time. Temperatura va clipi pe display. Apăsăți butoanele (+) sau (-) pentru a regla temperatura. (de fiecare dată când apăsați este de 5°C)

• Apăsăți Temp/Time a doua oară. Ora va clipi pe afișaj. Apăsăți butoanele (+) sau (-) pentru a regla timpul (1-60 de minute). (de fiecare dată când apăsați este de 1 minut)

Notă: Pentru a crește sau a reduce rapid timpul sau temperatura, apăsați și mențineți apăsat butoanele

(+) sau (-).

7. Apăsați (REDARE/PAUZĂ) pentru a începe gătitul.

8. Când utilizați anumite setări prestabilite, Mementoul de agitare va apărea la jumătatea timpului de gătire. Friteuza va emite un bip și (SHAKE) va clipi pe afișaj.

- Scoateți coșul din friteuza cu aer, având grijă la aburul fierbinte.

- Friteuza va întrerupe automat gătitul.

- Agitați sau răsturnați mâncarea.

- Puneți coșul înapoi în friteuza cu aer.

- Friteuza cu aer va emite un bip când a terminat de gătit.

9. Opțional, apăsați Keep Warm. Apăsați butoanele (+) sau (-) pentru a regla ora. (1-60 minute).

10. Scoateți coșul din friteuza cu aer, având grijă la aburul fierbinte.

11. Îndepărtați alimentele aruncându-le afară sau folosind mănuși de cuptor sau clești/ustensile cu vârf de silicon.

12. Păstrați coșul să se răcească înainte de curățare.

GHID DE GĂTIT

1. Dacă coșul este supraumplut, alimentele se vor găti neuniform.

2. Adăugarea unei cantități mici de ulei la mâncare o va face mai crocantă. Utilizați nu mai mult de 2 linguri de ulei.

3. Spray-urile de ulei sunt excelente pentru aplicarea uniformă a cantităților mici de ulei pe toate produsele alimentare.

4. Puteți prăji în aer orice alimente congelate sau produse care pot fi coapte în cuptor.

5. Prăjirea cu aer a alimentelor bogate în grăsimi va face ca grăsimea să picure pe fundul coșurilor. Pentru a evita excesul de fum în timpul gătitului, turnați picături de grăsime după gătit.

6. Alimentele marinate lichide creează stropire și exces de fum. Uscați aceste alimente înainte de a le prăji.

PAUZĂ

1. Apăsați butonul Redare/Pauză pentru a întrerupe gătitul. Friteuza cu aer se va opri din încălzire și va clipi până când apăsați pentru a relua gătitul.

2. După 30 de minute de inactivitate, friteuza cu aer se va opri.

3. Această funcție vă permite să întrerupeți programul de gătit fără a lua coșurile din friteuza cu aer.

RELUAȚI AUTOMAT GĂTIT

1. Dacă scoateți coșul, friteuza va întrerupe automat gătitul. Afișajul se va opri temporar ca o caracteristică de siguranță.

2. Când returnați coșurile, friteuza cu aer va relua automat gătitul pe baza setărilor dvs. anterioare

OPRIRE AUTOMATĂ

Dacă friteuza cu aer nu are programe de gătit active, friteuza va șterge toate setările și va intra în modul de așteptare după 3 minute de inactivitate.

PROTECȚIE LA SUPLĂNĂRZIRE

1. Dacă friteuza cu aer se supraîncălzește, se va opri automat ca o caracteristică de siguranță.

2. Lăsați friteuza cu aer să se răcească înainte de a o folosi din nou.

Programe prestabilite

MOD	TEMPERATURĂ	TIMP	AGITAȚI MEMENTO
	175°C	12 minute	Scutura
	180°C	20 minute	Scutura
	200°C	15 minute	Scutura
	80°C	120 minute	/
	180°C	5 minute	Scutura
	80°C	8 minute	/
	200°C	20 minute	Scutura
	180°C	15 minute	Scutura
	150°C	8 minute	Scutura
	180°C	12 minute	Scutura
	180°C	15 minute	/
	200°C	3 minute	/
	80°C	30 minute	/

SFATURI DE GĂTIT

- Aproape orice mâncare care este gătită în mod tradițional în cuptor poate fi prăjită în aer.
- Alimentele se gătesc cel mai bine și cel mai uniform atunci când au dimensiuni și grosime similare.
- Bucățile mai mici de mâncare necesită mai puțin timp de gătire decât bucățile mai mari.
- Pentru rezultate optime în cel mai scurt timp, prăjiți alimentele în loturi mici. Evitați stivuirea sau stratificarea atunci când este posibil.
- Majoritatea alimentelor preambalate nu trebuie aruncate în ulei înainte de prăjire. Cele mai multe conțin deja ulei și alte ingrediente care îmbunătățesc rumenirea și crocanta.
- Aperitivele congelate se prădesc foarte bine. Pentru rezultate optime, aranjați-le pe tavă într-un singur strat.
- Dacă puneți alimente în straturi, asigurați-vă că agitați coșul la jumătate (sau răsturnați alimentele) pentru a promova gătitul uniform.
- Aruncați alimentele pe care le pregătiți de la zero, cum ar fi cartofii prăjiți sau alte legume, cu o cantitate mică de ulei pentru a promova rumenirea și crocantarea.
- Când prăjiți legume proaspete, asigurați-vă că le uscați complet înainte de a le arunca cu ulei și prăjiți cu aer pentru a asigura o croantă maximă.
- Friteuzele cu aer sunt excelente pentru reîncălzirea alimentelor, inclusiv a pizza. Pentru a vă reîncălzi

măncarea, setați temperatura la 150°C timp de până la 10 minute.

CURATENIE SI MENTENANTA

- Asigurați-vă că Air Fryer este deconectată și răcită înainte de curățare.
- Folosiți o cârpă curată și uscată pentru a curăța interiorul. Nu folosiți o cârpă umedă pentru a preveni pătrunderea apei în interiorul aparatului.

Avertisment: Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau tampoane de curățat.

- Ștergeți ușor exteriorul cu o cârpă umedă sau un prosop de hârtie.
- Nu scufundați niciodată friteuza sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Uscați bine toate piesele înainte de depozitare.
- Păstrați friteuza cu aer într-un loc răcoros și uscat.

ELIMINAREA PRODUSULUI



Acest produs respectă Directiva 2012/19/UE a Parlamentului European și a Consiliului privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (WEEE), care stabilește cadrul legal în Uniunea Europeană pentru eliminarea și reutilizarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Nu aruncați dispozitivul împreună cu deșeurile menajere nesortate. Pentru a face acest lucru, utilizați instalații pentru colectarea selectivă a deșeurilor electrice și electronice.

БЛАГОДАРИМ ЗА ВЫБОР МАРКИ ZELMER. ЖЕЛАЕМ ВАМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО С УДОВОЛЬСТВИЕМ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ. СОХРАНИТЕ ИХ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ОПИСАНИЕ

1. Воздухозаборник
2. Корпус устройства
3. Панель управления
4. Корзина для жарки
5. Ручка
6. Видимое окно
7. Поддон для капельного масла
8. Выход воздуха
9. Шнур питания

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка питания
2. Кнопка «Старт/Пауза»
3. Кнопка выбора времени/температуры
4. Кнопка увеличения (время/температура)
5. Кнопка уменьшения (время/температура)
6. Стейк
7. Курица
8. Рыба
9. Обезвоживание
10. Бекон
11. Предварительный нагрев
12. Разморозка
13. Картофель фри
14. Овощи
15. Пицца
16. Морепродукты
17. Выпечка
18. Согреться

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Если шнур питания поврежден во избежание опасности он должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным центром или подходящим квалифицированным лицом.

Этим устройством могут пользоваться дети от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими,

сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, при условии, что они находятся под наблюдением или ранее получили инструкции о том, как безопасно использовать устройство и понимают связанные с этим риски. Дети не могут играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание устройства не должны производиться детьми младше 8 лет и оставляться без присмотра.

Храните устройство и шнур питания в недоступном для детей до 8 лет месте.

Устройство не предназначено для работы с внешними таймерами или отдельной системой дистанционного управления.

Отключайте устройство от источника питания, когда оно не используется, а также перед его очисткой.

Дайте деталям остыть, прежде чем надевать или снимать детали или чистить устройство. Не погружайте устройство в воду или в любую другую жидкость.

Устройство предназначено для использования на максимальной высоте 2000 метров над уровнем моря.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Этот прибор предназначен только для бытового использования и ни при каких обстоятельствах не должен использоваться в коммерческих или промышленных целях.

Неправильное использование или неправильное обращение аннулирует гарантию.

Перед подключением устройства к сети убедитесь, что напряжение питания соответствует указанному на заводской табличке устройства.

Установите устройство на плоскую и ровную поверхность.

При использовании устройства шнур питания не должен запутываться или наматываться на устройство.

Не используйте, не подключайте и не отключайте устройство от сети мокрыми руками и/или ногами.

Не тяните за шнур питания, чтобы отключить устройство. Не используйте шнур в качестве ручки.

ВАЖНО При использовании устройства оставьте свободное пространство не менее десяти сантиметров со всех сторон, чтобы обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ размещать машину под шкафами, за жалюзи или занавесками. Риск перегрева/

возгорания.

Не накрывайте какие-либо части устройства тканью или подобным материалом, так как это может привести к перегреву. Риск пожара.

Это БЕЗЖИРОВАЯ ФРИТЮРНИЦА AIR FRYER. Для приготовления продуктов требуется небольшое количество масла. Не наполняйте контейнер маслом или жиром, так как это может привести к пожару. Не используйте с устройством аксессуары, отличные от рекомендованных производителем. Всегда надевайте защитные теплоизоляционные прихватки, когда кладете продукты во фритюрницу или вынимаете ее из нее. Используйте устройство на плоской, устойчивой и термостойкой поверхности. При первом использовании аэрогриля может ощущаться легкий неприятный запах или небольшое количество дыма. Это нормально в случае новых устройств после процесса производства.

Всегда кладите ингредиенты для обжаривания в корзину, чтобы предотвратить их контакт с нагревательными элементами.

В случае любого сбоя или повреждения немедленно отключите устройство от сети и обратитесь в авторизованный отдел технической поддержки. Не открывайте корпус устройства, так как это может быть опасно. Только квалифицированный персонал официальной службы технической поддержки бренда может заниматься ремонтом или процедурами с устройством.

B&B TRENDS SL. не несет ответственности за любой ущерб, который может быть нанесен людям, животным или объектам в результате несоблюдения этих предупреждений.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы и наклейки внутри и снаружи фритюрницы. Air Fryer.

Аккуратно протрите внешнюю поверхность влажной тканью или бумажным полотенцем.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не погружайте прибор или вилку шнура питания в воду или любую другую жидкость.

2. Потяните за ручку корзины, чтобы снять ее с фритюрницы Air Fryer. Используйте ручку, чтобы снять поднос расположен в его центре. Вымойте корзину и противень внутри и снаружи с помощью губки и теплой мыльной воды. Корзину и поднос можно мыть на верхней полке посудомоечной машины.

3. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

4. Тщательно высушите.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ

1. Поместите фритюрницу на устойчивую, ровную, термостойкую поверхность вдали от участков, которые могут быть повреждены паром.

2. Вставьте поддон для капель масла в корзину и поместите корзину обратно во фритюрницу. (РИСУНОК 1)

3. Нажмите кнопку питания, чтобы включить устройство.

4. Нажмите кнопку питания, чтобы включить устройство.

5. Выберите предустановленную программу приготовления, нажав соответствующую иконку на дисплее.

6. При желании настройте температуру и время. Вы можете сделать это в любой момент во время приготовления.

• Нажмите Temp/Time один раз. Температура будет мигать на дисплее. Нажимайте кнопки (+) или (-) для регулировки температуры. (каждый раз, когда вы нажимаете, это 5°C)

• Нажмите Temp/Time еще раз. Время будет мигать на дисплее. Нажимайте кнопки (+) или (-), чтобы настроить время (1-60 минут). (каждое нажатие на 1 минуту)

Примечание. Чтобы быстро увеличить или уменьшить время или температуру, нажмите и удерживайте кнопки (+) или (-).

7. Нажмите (PLAY/PAUSE), чтобы начать приготовление.

8. При использовании определенных предустановок напоминание о встряхивании появится в середине приготовления. Фритюрница подаст звуковой сигнал, и на дисплее будет мигать (ВЗЯТИТЕ).

• Выньте корзину из фритюрницы, опасаясь горячего пара.

• Фритюрница автоматически приостанавливает приготовление пищи.

• Встряхните или переверните пищу.

• Поместите корзину обратно во фритюрницу.

• По окончании приготовления фритюрница издаст звуковой сигнал.

9. При необходимости нажмите Подогрев. Нажимайте кнопки (+) или (-), чтобы настроить время. (1-60 минут).

10. Выньте корзину из фритюрницы, опасаясь горячего пара.

11. Достаньте продукты, вытряхнув их или используя кухонные рукавицы или щипцы/приборы с силиконовыми наконечниками.

12. Перед чисткой дайте корзине остыть.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

1. Если корзина переполнена, пища будет готовиться неравномерно.

2. Добавление небольшого количества масла в пищу сделает ее более хрустящей. Используйте не более 2 столовых ложек масла.

3. Масляные спреи отлично подходят для равномерного нанесения небольшого количества масла на все продукты питания.

4. Вы можете жарить на воздухе любые замороженные продукты или товары, которые можно запечь в духовке.

5. При обжаривании на воздухе продуктов с высоким содержанием жира жир стекает на дно корзины. Чтобы не было лишнего дыма во время приготовления, сливайте жир после приготовления.

6. Продукты, приготовленные в жидком маринаде, образуют брызги и избыточный дым. Обсушите эти продукты перед обжариванием на воздухе.

ПАУЗА

1. Нажмите кнопку «Воспроизведение/Пауза», чтобы приостановить приготовление. Фритюрница перестанет нагреваться и будет мигать до тех пор, пока вы не нажмете для возобновления приготовления.

2. Через 30 минут бездействия фритюрница выключится.

3. Эта функция позволяет приостановить программу приготовления, не вынимая корзины из фритюрницы.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВОЗОБНОВЛЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Если вы вытащите корзину, фритюрница автоматически приостановит приготовление пищи. Дисплей временно отключится в целях безопасности.

2. Когда вы вернете корзины, фритюрница автоматически возобновит приготовление пищи в соответствии с вашими предыдущими настройками.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Если в аэрогриле нет активных программ приготовления, аэрогриль сбросит все настройки и перейдет в режим ожидания через 3 минуты бездействия.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

1. Если фритюрница перегреется, она автоматически выключится в целях безопасности.
2. Прежде чем снова использовать фритюрницу, дайте ей остыть.

Предустановленные программы

РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ВСТРЯХНУТЬ НАПОМИНАНИЕ
	175°C	12 минут	встряхнуть
	180°C	20 минут	встряхнуть
	200°C	15 минут	встряхнуть
	80°C	120 минут	/
	180°C	5 min минут	встряхнуть
	80°C	8 минут	/
	200°C	20 минут	встряхнуть
	180°C	15 минут	встряхнуть
	150°C	8 минут	встряхнуть
	180°C	12 минут	встряхнуть
	180°C	15 минут	/
	200°C	3 минут	/
	80°C	30 минут	/

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Почти любые продукты, которые традиционно готовятся в духовке, можно жарить на воздухе.
- Продукты готовятся лучше и равномернее, если они одинакового размера и толщины.
- Меньшие кусочки пищи требуют меньше времени для приготовления, чем большие.
- Для достижения наилучших результатов за кратчайшее время обжаривайте продукты небольшими партиями. По возможности избегайте укладки или наслоения.
- Большинство расфасованных продуктов не нужно обжаривать в масле перед обжариванием

на воздухе. Большинство из них уже содержат масло и другие ингредиенты, улучшающие подрумянивание и хрустящую корочку.

- Замороженные закуски очень хорошо обжариваются на воздухе. Для достижения наилучших результатов расположите их на подносе в один слой.
- Если вы выкладываете продукты слоями, обязательно встряхивайте корзину наполовину (или переворачивайте продукты), чтобы обеспечить равномерное приготовление.
- Смешайте продукты, которые вы готовите с нуля, например картофель фри или другие овощи, с небольшим количеством масла, чтобы они подрумянились и стали хрустящими.
- При обжаривании свежих овощей на воздухе убедитесь, что они полностью высохли, прежде чем смазывать их маслом и обжаривать на воздухе, чтобы обеспечить максимальную хрустящую корочку.
- Фритюрницы отлично подходят для разогрева пищи, в том числе пиццы. Чтобы разогреть еду, установите температуру 150°C на срок до 10 минут.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед чисткой убедитесь, что аэрофритюрница отключена от сети и остыла.
- Используйте чистую сухую ткань для внутренней очистки. Не используйте мокрую ткань, чтобы предотвратить попадание воды внутрь прибора.

Предупреждение: Не используйте абразивные чистящие средства или губки для мытья посуды.

- Аккуратно протрите снаружи влажной тканью или бумажным полотенцем.
- Никогда не погружайте фритюрницу или ее вилку в воду или любую другую жидкость.
- Тщательно высушите все детали перед хранением.
- Храните фритюрницу в прохладном, сухом месте.

УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА



Этот продукт соответствует Директиве 2012/19/ЕС Европейского парламента и Совета по отходам электрического и электронного оборудования (WEEE), которая устанавливает правовую базу в Европейском Союзе для утилизации и повторного использования отходов электронного и электрического оборудования. Не утилизируйте устройство вместе с несортированными бытовыми отходами. Для этого используйте объекты для селективного сбора электрических и электронных отходов.

БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ИЗБРАХТЕ ZELMER, НАДЯВАМЕ СЕ ТОЗИ ПРОДУКТ ДА ВИ Е ПОЛЕЗЕН И УДОБЕН ЗА РАБОТА.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА УПОТРЕБА, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА. СЪХРАНЕТЕ ТЕЗИ НА БЕЗОПАСНО МЕСТО ЗА БЪДЕЩА РЕФЕРЕНЦИЯ.

ОПИСАНИЕ

1. Входящ въздухопровод
2. Корпус на уреда
3. Контролен панел
4. Кошница за пържене
5. Ръкохватка
6. Прозорче за наблюдение
7. Тавичка за откапване на мазнината
8. Изходящ въздухопровод
9. Захранващ кабел

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

1. Бутон за включване
2. Бутон „Старт/пауза“
3. Бутон за избор на времето/температурата
4. Бутон за увеличаване (на времето/температурата)
5. Бутон за намаляване (на времето/температурата)
6. Пържолка
7. Пиле
8. Рибка
9. Изсушаване
10. Бекон
11. Предварително подгриване
12. Размразяване
13. Пържени картопки
14. Зеленчуци
15. Пица
16. Морски дарове
17. Печива
18. Поддържане на топлината

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

Този уред може да се използва от деца на и над 8 години и от лица с намалени физически, сензорни или

умствени способности или с липса на опит и знания, ако им е осигурен надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и ако разбират свързаните с това опасности.

Не позволявайте на деца да си играят с уреда.

Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и са под надзор.

Пазете уреда и неговия кабел извън досега на деца, ненавършили 8 години.

Уредите не са предвидени да работят с външен таймер или самостоятелна система за дистанционен контрол.

Изключете уреда, когато не се ползва и преди да го почистите. Оставете го да се охлади преди да го сглобите, разглобите или почистите.

Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

Този уред е предназначен за използване на максимална надморска височина от 2000 м над морското равнище.

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Уредът е предназначен само за домашно ползване и в никакъв случай не трябва да се използва в търговска или промишлена среда.

Всяка неправилна употреба или неправилно боравене с уреда ще направи гаранцията му невалидна. Преди да включите уреда, проверете дали мрежовото напрежение е същото като посоченото на етикета на уреда.

Поставете уреда на равна, гладка повърхност

Кабелът за свързване към мрежата не трябва да се заплита или увива около уреда по време на употреба.

Не използвайте устройството и не го включвайте и изключвайте от захранващата мрежа с мокри ръце и/или крака. Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите или за да го използвате като ръкохватка

ВАЖНО. Когато работите с този уред за готвене с горещ въздух, оставете поне десет сантиметра свободно пространство от всички страни на фурната, за да осигурите адекватна циркулация на въздуха.

НЕ поставяйте Вашия уред за готвене с горещ въздух под шкафове, щори или завеси.

Риск от прегряване / пожар.

Не покривайте никоя част на еър фрайъра с кърпа или подобен материал, това ще доведе до прегряване. Риск от пожар.

Това е **УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ**. За готвене се изисква много малко мазнина.

Не пълнете тенджерата с олио или мазнина, тъй като това може да причини пожар.

Не използвайте никакви аксесоари, различни от тези, препоръчани от производителя на този уред за готвене с горещ въздух.

Винаги носете защитни, изолирани ръкавици за фурна, когато поставяте или изваждате продукти от горещия уред за готвене с горещ въздух.

Уредът трябва да се използва на равна, стабилна топлоустойчива повърхност. Възможно е да има слаба миризма или малко количество дим първият път, когато използвате вашия уред за готвене с горещ въздух, Това е нормално, тъй като производствените остатъци изгарят.

Винаги поставяйте съставките за пържене в кошницата, за да предотвратите контакт с нагревателните елементи.

Изключете уреда незабавно от електрическата мрежа в случай на повреда и се свържете с официална служба за техническа поддръжка. За да предотвратите риск от опасност, не отваряйте уреда. Само квалифициран технически персонал от официалната служба за техническа поддръжка за съответната търговска марка може да извършва ремонт или процедури по устройството.

B&B TRENDS SL. не носи отговорност за щети, причинени от хора, животни или предмети при неспазването на тези предупреждения.

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали и стикери от вътрешната и външната страна на уреда за готвене с горещ въздух. Внимателно избършете външната част с влажна кърпа или кухненска хартия. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не потапяйте уреда за готвене с горещ въздух във вода или други течности.

2. Издърпайте ръкохватката на кошницата, за да извадите кошницата от уреда за готвене с горещ въздух. Използвайте ръкохватката на тавичката за печене в центъра на тавичката, за да я извадите.

Използвайте гъба и топла сапунена вода, за да измиете вътрешната и външната страна на кошницата и тавичката. Кошницата и тавичката са подходящи за миене на горното ниво в съдомиялна машина.

3. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не използвайте абразивни почистващи препарати или домакинска тел.

4. Подсушете щателно.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

1. Поставете уреда за готвене с горещ въздух върху стабилна, равна и топлоустойчива повърхност, далеч от зони, които парата може да повреди.

2. Поставете тавичката за откапване на мазнината в кошницата, а кошницата – обратно в уреда за

готвене с горещ въздух.. (FIG. 1)

3. Свържете щепсела на захранването към заземен стенов контакт.

4. Натиснете бутона за включване, за да включите уреда.

5. Изберете предварително зададената програма за готвене, като натиснете съответната иконка на дисплея.

6. По желание настройте температурата и времето. Можете да правите това по всяко време, докато готвите.

- Натиснете еднократно „Време/температура“. Индикаторът за температурата ще мига на дисплея. Натиснете бутона (+) или (-), за да коригирате температурата.

(Всяко натискане променя температурата с 5°C.)- Натиснете повторно „Температура/време“. Индикаторът за времето ще мига на дисплея. Натиснете бутона (+) или (-), за да коригирате времето (1–60 минути). (Всяко натискане променя времето с 1 минута.)

Забележка: За да увеличите или намалите времето или температурата бързо, натиснете и задръжте бутона (+) или (-).

7. Натиснете СТАРТ/ПАУЗА, за да започне готвенето.

8. Когато се използват определени предварителни настройки, функцията „Напомняне за разбъркване“ ще се активира по средата на времето за готвене. Уредът за готвене с горещ въздух ще издаде звуков сигнал, а индикаторът РАЗБЪРКВАНЕ ще мига на дисплея.

- Извадете кошницата от уреда за готвене с горещ въздух и внимавайте с горещата пара.

- Уредът за готвене с горещ въздух автоматично ще направи пауза в готвенето.

- Разбъркайте или обърнете храната.

- Сложете кошницата обратно в уреда за готвене с горещ въздух.

- Уредът за готвене с горещ въздух ще издаде звуков сигнал, когато приключи с готвенето.

9. По желание натиснете „Поддържане на топлината“. Натиснете бутона (+) или (-), за да коригирате времето (1–60 минути).

10. Извадете кошницата от уреда за готвене с горещ въздух и внимавайте с горещата пара.

11. Извадете храната, като я изсипете в друг съд или като използвате кухненски ръкавици или щипки/посуда със силиконова горна част.

12. Оставете кошницата да изстине, преди да я почистите.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

1. Ако кошницата е препълнена, храната няма да се сготви равномерно.

2. Добавянето на малко олио в храната ще я направи по-хрупкава. Използвайте не повече от 2 супени лъжици олио.

3. Добавянето на малки количества олио равномерно и по цялата храна става отлично с напръскване.

4. Можете да пържите с въздух всякакви замразени храни или стоки, които може да се пекат във фурна.

5. Пърженето с въздух на мазни храни ще доведе до откапване на мазнината в долните части на кошниците. С цел избягване на прекомерен дим по време на готвене, отстранявайте наслояванията от мас след готвене.

6. Маринованите с течност храни пръскат и създават прекомерен дим. Разнесете

точността по тези храни с четка, преди да пържите с горещ въздух.

ДАВАНЕ НА ПАУЗА

1. Натиснете бутона „Старт/пауза“, за да направите пауза в готвенето. Уредът за готвене с горещ въздух ще спре да нагрява и ще мига, докато не натиснете бутона за възобновяване на готвенето.
2. Ако не работи 30 минути, уредът за готвене с горещ въздух ще се изключи.
3. Тази функция Ви дава възможност да правите пауза в готварската програма, без да вадите кошниците от уреда за готвене с горещ въздух.

АВТОМАТИЧНО ВЪЗОБНОВЯВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

1. Ако извадите кошницата, уредът за готвене с горещ въздух автоматично ще направи пауза в готвенето. Дисплеят временно ще се изключи като предпазна мярка.
2. Когато върнете кошниците, уредът за готвене с горещ въздух автоматично ще възобнови готвенето съгласно предишните Ви настройки.

АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ

Ако уредът за готвене с горещ въздух не работи по конкретна програма, той ще изчисти всички настройки и ще активира режима на готовност след 3 минути бездействие.

ЗАЩИТА ОТ ПРЕГРЯВАНЕ

1. В случай на прегряване на уреда за готвене с горещ въздух, той автоматично ще се изключи като предпазна мярка.
2. Оставете уредът за готвене с горещ въздух да изстине, преди да го използвате отново.

Програми с предварителни настройки

ПРЕДВАРИТЕЛНИ	ПРЕДВАРИТЕЛНИ	ПРЕДВАРИТЕЛНИ	ПРЕДВАРИТЕЛНИ
	175°C	12 минути	Разбъркване
	180°C	20 минути	Разбъркване
	200°C	15 минути	Разбъркване
	80°C	120 минути	/
	180°C	5 минути	Разбъркване
	80°C	8 минути	/
	200°C	20 минути	Разбъркване
	180°C	15 минути	Разбъркване

	150°C	8 минути	Разбъркване
	180°C	12 минути	Разбъркване
	180°C	15 минути	/
	200°C	3 минути	/
	80°C	30 минути	/

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

- Почти всяка храна, която традиционно се приготвя във фурната, може да бъде пържена в уреда за готвене с горещ въздух.
- Храните се готвят най-добре и най-равномерно, когато са почти еднакви по размер и дебелина.
- По-малките порции храна изискват по-малко време за готвене, отколкото по-големите.
- За най-добри резултати за най-кратък период от време, пригответе храната в уреда за готвене с горещ въздух на малки порции. Избягвайте подреждането на пластове или наслойването, когато е възможно.
- Повечето предварително опаковани храни не трябва да се потапят в мазнина преди приготвяне в уреда за готвене с горещ въздух. Повечето вече съдържат мазнина и други съставки, които подобряват покафеняването и хрупкавостта
- Замразените предястия и ордъоври се пържат в уреда за готвене с горещ въздух много добре. За най-добри резултати ги подредете върху тавата в един слой.
- Ако наслойвате храни, не забравяйте да разклатите кошницата по средата на подреждането (или да обърнете храната), за да осигурите равномерното готвене.
- Поставете храни, които приготвяте от нулата, като пържени картофи или други зеленчуци, с малко количество мазнина, за да осигурите покафеняване и хрупкавост.
- Когато пържите пресни зеленчуци в уреда за готвене с горещ въздух, не забравяйте да ги изсушите напълно чрез потупване, преди да ги поставите в мазнина и да ги изпържите в уреда за готвене с горещ въздух, за да осигурите максимална хрупкавост.
- Уредите за готвене с горещ въздух са чудесни за подгриване на храна, включително пица. За да подгреете храната си, задайте температурата на 150°C за до 10 минути.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Уверете се, че уредът за готвене с горещ въздух е изключен от контакта и охладен преди почистване.
 - Почистете вътрешността с чиста и суха кърпа. Не използвайте мокра кърпа, за да предотвратите попадането на вода във вътрешността на уреда.
- Предупреждение: Не използвайте абразивни почистващи препарати или домакинска тел.

- Внимателно избършете външната част с влажна кърпа или кухненска хартия.
- Никога не потапяйте уреда за готвене с горещ въздух във вода или друга течност.
- Подсушете щателно всички части преди съхранение.
- Съхранявайте уреда за готвене с горещ въздух на хладно и сухо място.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОДУКТА



Този продукт съответства на Директива на Европейския Парламент и на Съвета 2012/19/ЕС по въпроса за изразходвани електрически и електронни уреди (WEEE), която определя правните рамки, действащи в Европейския Съюз в областта на отстраняване и повторно използване на изразходваните електронни и електрически уреди. Не изхвърляйте този продукт с битовите отпадъци. Предадете го в най-близкия пункт за изкупуване на изразходвани електронни и електрически уреди.

ДЯКУЄМО ЗА ВИБІР МАРКИ ZELMER. Бажаємо ВАМ ВИКОРИСТОВУВАТИ ПРИСТРІЙ ІЗ ЗАДОВОЛЕННЯМ.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

ПЕРЕД ЕКСПЛУАТУВАННЯМ УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ТА ЗАБЕРЕЖІТЬ ЇХ У БЕЗПЕЧНОМУ МІСЦІ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

ОПИС

1. Вхід повітря
2. Корпус пристрою
3. Панель керування
4. Кошик для смаження
5. Ручка
6. Видиме вікно
7. Піддон для збору олії
8. Вихід повітря
9. Шнур живлення

ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

1. Кнопка живлення
2. Кнопка Пуск/Пауза
3. Вибір кнопки Час/Температура
4. Кнопка збільшення (Час/температура).
5. Кнопка зменшення (Час/температура).
6. Стейк
7. Курка
8. Риба
9. Зневоднення
10. Бекон
11. Попередньо розігріти
12. Розморожування
13. Картопля фрі
14. Овочі
15. Піца
16. Морепродукти
17. Випікати
18. Тримайте в теплі

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Якщо шнур живлення пошкоджений, щоб уникнути небезпеки, він повинен бути замінений виробником, авторизованим сервісним центром або відповідною кваліфікованою особою. Цим пристроєм можуть користуватися діти від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими

здібностями або з нестачею досвіду та знань, за умови, що вони знаходяться під наглядом або раніше отримали інструкції про те, як безпечно використовувати пристрій та розуміють пов'язані з цим ризики. Діти не можуть грати пристроєм. Очищення та технічне обслуговування пристрою не повинні здійснюватися дітьми віком до 8 років і залишатися без нагляду.

Зберігайте пристрій та шнур живлення у недоступному для дітей до 8 років місці.

Пристрій не призначений для роботи із зовнішніми таймерами або окремою системою дистанційного керування.

Відключайте пристрій від джерела живлення, коли він не використовується, а також перед його очищенням.

Дайте деталям охолонути, перш ніж надягати чи знімати деталі чи чистити пристрій. Не занурюйте пристрій у воду або будь-яку іншу рідину.

Пристрій призначений для використання на максимальній висоті 2000 метрів над рівнем моря.

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей прилад призначений тільки для побутового використання і за жодних обставин не повинен використовуватись у комерційних чи промислових цілях.

Неправильне використання або неправильне поводження анулює гарантію.

Перед підключенням пристрою до мережі переконайтеся, що напруга живлення відповідає вказаному на заводській табличці пристрою.

Встановіть пристрій на плоску та рівну поверхню.

При використанні пристрою шнур живлення не повинен заплутуватись або намотуватись на пристрій.

Не використовуйте, не підключайте та не відключайте пристрій від мережі мокрими руками та/або ногами. Щоб вимкнути пристрій, не тягніть за шнур живлення. Не використовуйте шнур як ручку.

ВАЖЛИВО При використанні пристрою залиште вільний простір не менше десяти сантиметрів з усіх боків, щоб забезпечити достатню циркуляцію повітря.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ розміщувати машину під шафами, за жалюзі або фіранками. Ризик перегріву/займання.

Не накривайте будь-які частини пристрою тканиною або подібним матеріалом, оскільки це може призвести до перегріву. Ризик пожежі.

Це БЕЗЖИРОВА ФРИТЮРНИЦЯ AIR FRYER. Для приготування продуктів потрібна невелика кількість олії. Не заповнюйте контейнер маслом або жиром, оскільки це може призвести до пожежі.

Не використовуйте аксесуари, відмінні від рекомендованих виробником, із пристроєм.

Завжди надягайте захисні теплоізоляційні прихватки, коли кладете продукти у фритюрницю або виймаєте її з неї. Використовуйте пристрій на плоскій, стійкій та термостійкій поверхні. При першому використанні аерогрилю може відчуватись легкий неприємний запах або невелика кількість диму. Це нормально у разі нових пристроїв після процесу виробництва. Завжди кладіть інгредієнти для обсмажування в кошик, щоб запобігти їх контакту з нагрівальними елементами.

У разі будь-якого збою або пошкодження негайно від'єднайте пристрій від мережі та зверніться до авторизованого відділу технічної підтримки. Не відкривайте корпус пристрою, оскільки це може бути небезпечним. Тільки кваліфікований персонал офіційної служби технічної підтримки бренду може займатися ремонтом або процедурою з пристроєм.

B&B TRENDS SL. не несе відповідальності за будь-які збитки, які можуть бути завдані людям, тваринам або об'єктам внаслідок недотримання цих попереджень.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть усі пакувальні матеріали та наклейки всередині та зовні фритюрниці. Air Fryer. Акуратно протріть зовнішню поверхню вологою тканиною або паперовим рушником.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не занурюйте прилад або вилку шнура живлення у воду або будь-яку іншу рідину.
2. Потягніть за ручку кошика, щоб зняти її з фритюрниці Air Fryer. Використовуйте ручку, щоб зняти піднос, розташований в центрі. Вимийте кошик і деко всередині та зовні за допомогою губки та теплої мильної води. Кошик та піднос можна мити на верхній полиці посудомийної машини.
3. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не використовуйте абразивні засоби для чищення та губки.
4. Ретельно висушіть.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ВАШИМ ПРИЛАДОМ

1. Розмістіть аерофритюрницю на стійкій, рівній, жаростійкій поверхні, подалі від місць, які можуть бути пошкоджені паром.
2. Вставте піддон для збору олії в кошик і поставте кошик назад у фритюрницю. (МАЛ. 1)
3. Натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути пристрій.
4. Натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути пристрій.
5. Виберіть попередньо встановлену програму приготування, натиснувши відповідний значок на дисплеї.
6. За бажанням налаштуйте температуру та час. Ви можете зробити це в будь-який час під час приготування.
 - Натисніть Temp/Time один раз. На дисплеї буде блимати температура. Натисніть кнопки (+) або (-), щоб відрегулювати температуру. (кожне натискання становить 5°C)
 - Натисніть Temp/Time вдруге. На дисплеї буде блимати час. Натисніть кнопки (+) або (-), щоб

налаштувати час (1-60 хвилин). (кожне натискання становить 1 хвилину)

Примітка: Щоб швидко збільшити або зменшити час або температуру, натисніть і утримуйте кнопки (+) або (-).

7. Натисніть (ВІДТВОРЕННЯ/ПАУЗА), щоб розпочати приготування.

8. У разі використання певних попередніх налаштувань нагадування про струшування з'явиться в середині часу приготування. Аерофритюрниця подасть звуковий сигнал, а на дисплеї блимає (СТРУШУВАННЯ).

- Вийміть кошик із аерофритюрниці, обережно потрапивши до гарячої пари.
- Аерофритюрниця автоматично призупинить приготування.
- Струсніть або переверніть їжу.
- Поставте кошик назад у фритюрницю.
- Аерофритюрниця видасть звуковий сигнал після завершення готування.

9. За бажанням натисніть Keep Warm. Натисніть кнопки (+) або (-), щоб налаштувати час. (1-60 хвилин).

10. Вийміть кошик із аерофритюрниці, обережно надаючи гарячу пару.

11. Вийміть їжу, викинувши її або скориставшись рукавицями або силіконовими щипцями/посудом.

12. Перед чищенням дайте кошику охолонути.

ПОСІБНИК КУХНІ

1. Якщо кошик переповнений, їжа приготується нерівномірно.

2. Додавання невеликої кількості олії до їжі зробить її більш хрусткою. Використовуйте не більше 2 столових ложок олії.

3. Масляні спреї чудово підходять для рівномірного нанесення невеликої кількості олії на всі харчові продукти.

4. Ви можете смажити на повітрі будь-які заморожені продукти або продукти, які можна запекти в духовці.

5. Смаження продуктів з високим вмістом жиру на повітрі спричинить стікання жиру на дно кошиків. Щоб уникнути зайвого диму під час готування, вилийте жир, що витікає після приготування.

6. Мариновані в рідині продукти створюють бризки та надлишок диму. Обсушіть ці продукти перед смаженням на повітрі.

ПАУЗА

1. Натисніть кнопку «Відтворення/Пауза», щоб призупинити приготування. Аерофритюрниця припинить нагрівання та буде блимати, доки ви не натиснете, щоб відновити приготування.

2. Після 30 хвилин бездіяльності фритюрниця вимкнеться.

3. Ця функція дозволяє призупинити програму приготування, не дістаючи кошики з аерофритюрниці.

АВТОМАТИЧНО ПРОДОВЖИТИ ГОТУВАННЯ

1. Якщо ви витягнете кошик, аерофритюрниця автоматично призупинить приготування. Дисплей тимчасово вимкнеться з міркувань безпеки.

2. Коли ви повернете кошики, аерофритюрниця автоматично відновить приготування на основі ваших попередніх налаштувань

АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ

Якщо аерофритюрниця не має активних програм приготування, вона очистить усі налаштування та перейде в режим очікування через 3 хвилини бездіяльності.

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВУ

1. Якщо фритюрниця перегріється, вона автоматично вимкнеться з метою безпеки.
2. Перед повторним використанням дайте аерофритюрниці охолонути.

Встановлені програми

РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС	СТРУСІТЬ НАГАДУВАННЯ
	175°C	12 хвилин	Струсіть
	180°C	20 хвилин	Струсіть
	200°C	15 хвилин	Струсіть
	80°C	120 хвилин	/
	180°C	5 хвилин	Струсіть
	80°C	8 хвилин	/
	200°C	20 хвилин	Струсіть
	180°C	15 хвилин	Струсіть
	150°C	8 хвилин	Струсіть
	180°C	12 хвилин	Струсіть
	180°C	15 хвилин	/
	200°C	3 хвилин	/
	80°C	30 хвилин	/

ПОРАДИ ГОТУВАННЯ

- Майже будь-яку їжу, яка традиційно готується в духовці, можна смажити на повітрі.
- Їжа готується найкраще та рівномірніше, коли вона однакового розміру та товщини.
- Для менших шматочків їжі потрібно менше часу, ніж для великих.
- Щоб отримати найкращі результати за найкоротший проміжок часу, смажте продукти на повітрі невеликими партіями. Уникайте укладання або шарування, коли це можливо.
- Більшість попередньо розфасованих продуктів не потрібно кидати в олію перед смаженням на повітрі. Більшість уже містять олію та інші інгредієнти, які посилюють підрум'янювання та хрусткість.
- Заморожені закуски дуже добре смажаться на повітрі. Для досягнення найкращих результатів розкладіть їх на підносі по одному шар.
- Розкладаючи продукти шарами, обов'язково струсіть кошик наполовину (або переверніть продукти), щоб рівномірно вирівнятися приготування їжі.

- Кидайте їжу, яку ви готуєте з нуля, наприклад, картоплю фри або інші овочі невелика кількість олії для підрум'янювання та хрусткості.
- Смажачи свіжі овочі на повітрі, обов'язково висушіть їх, перш ніж кидати з олією та обсмажуванням на повітрі для забезпечення максимальної хрусткості.
- Аерофритюрниці чудово підходять для розігрівання їжі, зокрема піци. Щоб розігріти їжу, установіть температуру до 150°C до 10 хвилин.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед чищенням переконайтеся, що Air Fryer від'єднано від мережі та охолоне.
- Використовуйте чисту суху тканину, щоб очистити внутрішню частину. Не використовуйте мокру тканину, щоб запобігти потраплянню води потрапляння всередину приладу.
- Попередження: не використовуйте абразивні засоби для чищення або мочалки.
- Обережно протріть зовнішню поверхню вологою тканиною або паперовим рушником.
- Ніколи не занурюйте Air Fryer або його вилку у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Ретельно висушіть усі частини перед зберіганням.
- Зберігайте Air Fryer у прохолодному сухому місці.

УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКТУ



Цей продукт відповідає Директиві 2012/19/ЄС Європейського Парламенту та Ради з відходів електричного та електронного обладнання (WEEE), яка встановлює правову базу в Європейському Союзі для утилізації та повторного використання відходів електронного та електричного обладнання. Не утилізуйте пристрій разом із несорттованими побутовими відходами. Для цього використовуйте об'єкти для селективного збирання електричних та електронних відходів

KARTA GWARANCYJNA

Eurogama sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul.
Aleje Jerozolimskie 200/225, 02-486 Warszawa

NAZWA URZĄDZENIA:

TYP, MODEL:

DATA ZAKUPU:

1. Eurogama sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (KRS: 0000735164), wyłączny dystrybutor marki Zelmer w Polsce, udziela dobrowolnej gwarancji na stanowiące Państwa własność Urządzenie objęte niniejszą gwarancją (dalej jako: „Urządzenie”).
2. Zasady i warunki gwarancji opisane zostały w punkcie „Ogólne warunki gwarancji”.
3. Dystrybutor udziela również dodatkowej gwarancji na silnik urządzenia. Dodatkowa gwarancja przysługuje wyłącznie konsumentom.
4. Zasady i warunki dodatkowej gwarancji na silnik urządzenia zostały opisane w punkcie „Warunki dodatkowej gwarancji”.

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Podstawowe informacje

1. Niniejsza gwarancja udzielana jest przez dystrybutora, Eurogama sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Aleje Jerozolimskie 200/225, 02-486 Warszawa, wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Miasta Stołecznego Warszawy w Warszawie, XIV Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000735164, NIP 5223128159, kapitał zakładowy 105 000,00 zł, zwaną w dalszej części Gwarantem.
2. Gwarancja obejmuje wady fizyczne Urządzenia wynikające z niewłaściwego wykonania Urządzenia bądź jego części, które czynią je nieprzydatnym do użytkowania zgodnie z przeznaczeniem.
3. Odpowiedzialność z tytułu gwarancji obejmuje tylko wady powstałe z przyczyn tkwiących w Urządzeniu istniejących w chwili wydania Urządzenia użytkownikowi końcowemu w pierwszej sprzedaży detalicznej.
4. Gwarancja jest ważna przez 24 miesiące w przypadku pierwszej sprzedaży detalicznej do celu użytku domowego niezwiązanego z prowadzoną działalnością zawodową i gospodarczą (konsument) oraz 12 miesięcy w przypadku pierwszej sprzedaży detalicznej związanej z prowadzoną działalnością zawodową i gospodarczą (przedsiębiorca) od daty wydania Urządzenia użytkownikowi końcowemu.
5. Gwarancja obowiązuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej dla produktów zakupionych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
6. Gwarancją nie są objęte:
 - 1) uszkodzenia mechaniczne, np. odbarwienia lub ścieranie się zewnętrznej powłoki Urządzenia,
 - 2) uszkodzenia powstałe w wyniku nieprawidłowej konserwacji Urządzenia (chemicznej lub termicznej),

- 3) uszkodzenia powstałe w wyniku ingerencji wody lub innej cieczy,
 - 4) uszkodzenia powstałe w wyniku używania Urządzenia niezgodnie z instrukcją do niego dołączoną,
 - 5) uszkodzenia powstałe w wyniku podejmowania prób naprawy Urządzenia przez nieautoryzowany serwis,
 - 6) uszkodzenia powstałe w wyniku modyfikacji lub niepoprawnej instalacji oprogramowania,
 - 7) uszkodzenia części podlegających normalnemu zużyciu, takich jak szczotki, worki, filtry, rury giętne,
 - 8) uszkodzenia powstałe w wyniku wyładowań atmosferycznych, przepięć, innych zakłóceń w sieciach elektrycznych,
 - 9) uszkodzenia spowodowane zaistnieniem siły wyższej (tj. np. pożarem, trzęsieniem ziemi, działaniami wojennymi lub innymi nieprzewidzianymi zdarzeniami zewnętrznymi).
7. W przypadku braku zgodności Urządzenia z umową uprawnionemu przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt Gwaranta, a udzielona gwarancja nie ma wpływu na możliwość skorzystania z tych środków ani ich zakres. W szczególności niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień z tytułu niezgodności rzeczy sprzedanej z umową. Wykonywanie uprawnień z tytułu gwarancji nie wpływa na odpowiedzialność sprzedawcy z tytułu niezgodności rzeczy sprzedanej z umową. W razie wykonywania uprawnień z gwarancji bieg terminu do wykonania uprawnień z tytułu niezgodności rzeczy sprzedanej z umową ulega zawieszeniu z dniem zawiadomienia sprzedawcy o wadzie. Termin ten biegnie dalej od dnia odmowy przez Gwaranta wykonania obowiązków wynikających z gwarancji albo bezskutecznego upływu czasu na ich wykonanie.

Procedura gwarancyjna

8. Dokumentem uprawniającym do skorzystania z gwarancji jest dowód zakupu (np. paragon z kasy fiskalnej, faktura).
9. Zgłaszając usterkę należy skontaktować się z Gwarantem poprzez Autoryzowany Serwis Zelmer pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: serwis@zelmer.pl lub dostarczyć Urządzenie do miejsca zakupu (punktu sprzedaży detalicznej). W przypadku dostarczenia Urządzenia do miejsca zakupu zgłoszenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer dokonuje sprzedawca detaliczny w imieniu uprawnionego.
10. Wysyłka Urządzenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer odbywa się za pośrednictwem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie na koszt Gwaranta, po wcześniejszym dokonaniu zgłoszenia zgodnie z punktem 9 Ogólnych Warunków Gwarancji i uzyskaniu numeru zgłoszenia serwisowego (RMA).
11. Uprawniony obowiązany jest udostępnić Urządzenie do odbioru przez Autoryzowanego Serwisu Zelmer za pośrednictwem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie. W przeciwnym razie koszty dostarczenia Urządzenia oraz odpowiedzialność za szkody powstałe w transporcie ponosi uprawniony.
12. Dostarczone Urządzenie powinno być kompletne. Do Urządzenia powinny być dołączone opis wady, kopia dowodu zakupu, adres zwrotny uprawnionego oraz telefon kontaktowy.
13. Urządzenie powinno zostać przygotowane do transportu zgodnie z wymogami określonymi przez wskazany przez Gwaranta podmiot świadczący usługi kurierskie. W przypadku braku zabezpieczenia Urządzenia do transportu zgodnie z przedmiotowymi wymogami, Gwarant nie odpowiada za uszkodzenia w transporcie.
14. W przypadku uszkodzenia Urządzenia w transporcie zalecane jest spisanie protokołu szkody z przedstawicielem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie.

15. Dostarczone Urządzenie powinno spełniać ogólnie przyjęte normy czystości, w szczególności zostać dostarczone w stanie wolnym od zabrudzeń i zanieczyszczeń zewnętrznych. W przeciwnym razie Gwarant ma prawo do odmowy naprawy Urządzenia i zwrotu Urządzenia na koszt uprawnionego.

16. Po dostarczeniu Urządzenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer wady ujawnione w okresie gwarancji zostaną usunięte przez Gwaranta.

17. Gwarant obowiązany jest udzielić odpowiedzi na informację o usterce w terminie 14 dni od dnia jej zgłoszenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer.

18. Wady Urządzenia ujawnione w okresie gwarancji zostaną usunięte w możliwie najkrótszym terminie, od 14 do 21 dni roboczych od daty dostarczenia Urządzenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer.

19. W razie braku możliwości usunięcia wady stwierdzonej przez Autoryzowany Serwis Zelmer, uprawnionemu przysługuje prawo do nieodpłatnej wymiany Urządzenia na nowe. Wymiany dokonuje Autoryzowany Serwis Zelmer.

20. W razie braku możliwości wymiany Urządzenia na nowe, uprawnionemu przysługuje zwrot środków na zakup Urządzenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących dokumentów korygujących należy skontaktować się z Działem Księgowym Gwaranta pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: dzialfinansowy@zelmer.pl.

21. Po upływie okresu gwarancji Autoryzowany Serwis Zelmer może dokonać odpłatnej naprawy gwarancyjnej. Koszt naprawy jest ustalany indywidualnie w zależności od możliwości i skomplikowania naprawy. W celu sprawdzenia możliwości oraz kosztów naprawy prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem Zelmer pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: serwis@zelmer.pl.

22. Autoryzowany Serwis Zelmer prowadzi sprzedaż akcesoriów oraz części zamiennych w zależności od ich dostępności. W przypadku potrzeby zakupu prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem Zelmer pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: serwis@zelmer.pl w celu sprawdzenia dostępności produktów oraz ich kosztu.

23. W przypadku dodatkowych pytań dotyczących napraw prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem Zelmer pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: serwis@zelmer.pl.


EUROGAMA
Kierownik Serwisu
Tomasz Nowicki

EN / WARRANTY REPORT

B&B TRENDS, S.L. guarantees compliance of this product for the use for which it is intended for a period of two years. In the case of breakdown during the term of this warranty, users are entitled to repair or else the replacement of the product at no charge if the former is unavailable, unless one of these options proves impossible to fulfill or is disproportionate. In this case, you can then opt for a reduction in price or cancellation of the sale, which must be dealt with directly with the sales vendor. This also covers replacement of spare parts provided that the product has been used according to the recommendations specified in this manual for both cases, and has not been tampered with by any third party that is not authorised by B&B TRENDS, S.L. The warranty will not cover any parts subject to wear and tear. This warranty does not affect your rights as a consumer in accordance with the provisions in Directive 1999/44/EC for member states of the European Union.

USE OF WARRANTY

Customers must contact a B&B TRENDS, S.L. authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by B&B TRENDS, S.L., or the careless or improper use of the same shall render this warranty null and void. The warranty must be fully completed and delivered along with the receipt or delivery docket for the effective exercise of rights under this warranty.

This warranty should be retained by the user as well as the invoice, receipt or the delivery docket to facilitate the exercise of these rights. For technical service and after-sales care outside the Polish territory, please submit your query to the point of sale where you purchased the item or check for further aftersales information at www.zelmer.com

DE / GARANTIE-ERKLÄRUNG

B&B TRENDS, S.L. garantiert die Konformität dieses Produkts für den Verwendungszweck, für den es bestimmt ist, für einen Zeitraum von zwei Jahren. Im Falle eines Ausfalls während der Laufzeit dieser Garantie sind die Benutzer dazu berechtigt, das Produkt kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen, wenn die erste Option nicht möglich ist, es sei denn, eine dieser Optionen erweist sich als nicht erfüllbar oder ist unverhältnismäßig. In diesem Fall können Sie eine Preissenkung oder Stornierung des Verkaufs wählen, was direkt mit dem Verkäufer zu klären ist. Dies gilt auch für den Austausch von Ersatzteilen, sofern das Produkt im Falle beider Optionen gemäß den in dieser Anleitung enthaltenen Empfehlungen verwendet und nicht von einem Dritten manipuliert wurde, der nicht der B&B TRENDS, S.L. zugelassen ist. Die Garantie deckt keine Verschleißteile ab. Diese Garantie betrifft nicht Ihre Rechte als Verbraucher gemäß den Bestimmungen der Richtlinie 1999/44/EG für die Mitgliedstaaten der Europäischen Union.

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

Kunden müssen sich bezüglich der Reparatur des Produkts an einen von B&B TRENDS, S.L. zugelassenen technischen Kundendienst wenden.

Jede Manipulation durch Dritte, die nicht von B&B TRENDS, S.L. zugelassen ist, oder die unvorsichtige oder unsachgemäße Verwendung des Produkts führt zum Erlöschen dieser Garantie. Die Garantie muss vollständig ausgefüllt und zusammen mit dem Kaufbeleg oder Lieferschein zurückgesendet werden, um die im Rahmen dieser Garantie geltenden Rechte ausüben zu können.

Diese Garantie sollte vom Benutzer zusammen mit der Rechnung, dem Kaufbeleg oder dem Lieferschein aufbewahrt werden, um die Ausübung dieser Rechte zu erleichtern. Bei einem technischen Service und Kundendienst außerhalb des polnischen Hoheitsgebiets richten Sie Ihre Anfrage bitte an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Produkt erworben haben, oder informieren Sie sich unter www.zelmer.com über weitere Kundendienstinformationen.

CZ / ZÁRUČNÍ ZPRÁVA

Společnost B&B TRENDS, S.L. poskytuje na tento produkt dvouletou záruční lhůtu v případě jeho použití v souladu s určením. Dojde-li během záruční lhůty k poruše, jsou uživatelé oprávněni nechat si produkt bezplatně opravit, případně vyměnit, není-li oprava možná, s výjimkou případů, kdy některou z těchto možností nelze provést nebo kdy je její provedení nepřiměřené. V takovém případě se můžete rozhodnout pro slevu z kupní ceny nebo zrušení prodeje, které musí být řešeno přímo s prodejcem. To zahrnuje i výměnu náhradních dílů za předpokladu, že byl produkt používán v souladu s doporučeními uvedenými v této příručce a že s ním nemanipulovala žádná třetí strana, která není autorizována společností B&B TRENDS, S.L. Záruka se nevztahuje na žádné součásti podléhající opotřebení. Tato záruka nemá vliv na vaše spotřebitelská práva v souladu s ustanoveními směrnice 1999/44/ES platné pro členské státy Evropské unie.

POUŽITÍ ZÁRUKY

Pro opravu produktu musejí zákazníci kontaktovat technický servis autorizovaný společností B&B TRENDS, S.L.

Pokud s produktem manipulovala osoba bez autorizace společnosti B&B TRENDS, S.L. nebo byl produkt používán neopatrně či nesprávně, ztrácí tato záruka platnost. Pro účinné uplatnění vašich práv plynoucích z této záruky je třeba záruku kompletně vyplnit a přiložit k ní účtenku nebo dodací list.

Pro snazší uplatnění těchto práv doporučujeme, aby si uživatel ponechal tuto záruku a spolu s ní i fakturu, účtenku nebo dodací list. Pro technickou podporu a poprodejní péči mimo území Polska zašlete dotaz na prodejní místo, kde jste si výrobek zakoupili, nebo si projděte další informace o poprodejních službách na adrese www.zelmer.com

SK / ZÁRUKA

Spoločnosť B&B TRENDS, S.L. ručí, že tento výrobok spĺňa po dobu dvoch rokov požiadavky týkajúce sa použitia, na ktoré je určený. V prípade poruchy počas doby platnosti tejto záruky majú používatelia právo na bezplatnú opravu prípadne výmenu produktu, ak oprava nie je k dispozícii, okrem prípadu, že sa jedna z týchto možností nedá splniť alebo je neprimeraná. V tomto prípade si môžete zvoliť zníženie ceny alebo zrušenie predaja, čo je potrebné riešiť priamo s predajcom. Vztahuje sa to aj na výmenu náhradných dielov za predpokladu, že sa výrobok používal v súlade s odporúčaniami uvedenými v tejto príručke pre obidva prípady a že doň nezasahovala žiadna tretia strana, ktorá nemá povolenie od spoločnosti B&B TRENDS, S.L. Záruka sa nevzťahuje na diely podliehajúce opotrebeniu. Táto záruka nemá vplyv na vaše práva spotrebiteľa v zmysle ustanovení smernice 1999/44/ES, ktorá platí pre členské štáty Európskej únie.

UPLATNENIE ZÁRUKY

V prípade žiadosti o opravu výrobku musia zákazníci kontaktovať autorizovaný technický servis spoločnosti B&B TRENDS, S.L.

Všetky neoprávněné zásahy osobami, které nemají povolenie zo strany spoločnosti B&B TRENDS, S.L., prípadne neopatrne alebo nesprávne použitie výrobku rušia platnosť tejto záruky. Na účinné uplatnenie práv vyplývajúcich z tejto záruky musí byť záruka úplne vyplnená a doručená s príjmovým dokladom alebo dokladom o dodaní.

Používateľ by si mal túto záruku ako aj faktúru, príjmový doklad alebo dodací list ponechať, aby sa uplatnenie týchto práv uľahčilo. V prípade technického servisu a popredajnej starostlivosti mimo poľského územia pošlite svoju žiadosť predajcovi, u ktorého ste si výrobok kúpili, alebo si pozrite ďalšie informácie o poprodejných službách na adrese www.zelmer.com

HU / GARANCIA

Az B&B TRENDS, S.L. két évre garantálja a termék rendeltetésszerű használatát. Ha a termék a garancia időtartama alatt meghibásodik, a terméket díjmentesen megjavítjuk, vagy ha a javítás nem lehetséges, díjmentesen kicseréljük azt, kivéve, ha e lehetőségek valamelyike nem lehetséges vagy aránytalan költséggel járna. Ebben az esetben a felhasználó kérheti a termék árának leszállítását, vagy elállhat a vásárlástól. Ezekben az esetekben közvetlenül az értékesítést végző kereskedőhöz kell fordulni. A garancia a pótalkatrészeket is fedezi, amennyiben a terméket a jelen kézikönyvben leírtak betartásával használták, és az B&B TRENDS, S.L. vállalaton kívül más nem végzett rajta semmilyen műveletet. A garancia a normál elhasználódás és kopás által érintett alkatrészekre nem vonatkozik. Ha Ön az Európai Unió valamelyik tagállamának a polgára, ez a garancia nem korlátozza az Ön 1999/44/EK irányelv előírásnak megfelelő fogyasztói jogait.

A GARANCIA ÉRVÉNYESÍTÉSE

Ha a terméket javítani kell, vegye fel a kapcsolatot az B&B TRENDS, S.L. hivatalos szervizével. A termék a B&B TRENDS, S.L. által felhatalmazottaktól eltérő felek általi illetéktelen módosítása/javítása, valamint a termék gondatlan vagy nem rendeltetésszerű használata esetén a garancia érvényét veszti. A felhasználó abban az esetben élhet a garanciális jogaival, ha a garancialevelet hiánytalanul kitöltötték, és a nyugtával vagy a szállítási dokumentumokkal együtt átadták. A garanciális jogok gyakorlásához a felhasználó köteles bemutatni a garancialevelet és a számlát, nyugtát vagy szállítási dokumentumot. Lengyelországon kívül a műszaki szerviz és a vevőszolgálati szolgáltatások igénybevétele érdekében forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta, vagy olvassa el a vevőszolgálati információkat a www.zelmer.com oldalon

RO / RAPORT DE GARANȚIE

B&B TRENDS, S.L. garantează conformitatea acestui produs cu scopul pentru care a fost conceput, pentru o perioadă de doi ani. În cazul defectării pe perioada acestei garanții, utilizatorii au dreptul să repare sau să înlocuiască produsul gratuit, dacă prima variantă nu este disponibilă, cu excepția cazului în care una dintre aceste opțiuni se dovedește a fi imposibil de îndeplinit sau nu este disproporționată. În acest caz, puteți opta pentru o reducere de preț sau anularea vânzării, care trebuie tratată direct cu furnizorul de vânzări. Această garanție acoperă și înlocuirea pieselor de schimb, cu condiția ca produsul să fi fost folosit conform recomandărilor specificate în acest manual, pentru ambele cazuri, și să nu fi fost modificat de o terță parte care nu este autorizată de B&B TRENDS, S.L. Garanția nu va acoperi nici o piesă supusă uzurii. Această garanție nu afectează drepturile dvs. în calitate de consumator, în conformitate cu prevederile Directivei 1999/44/CE pentru statele membre ale Uniunii Europene.

UTILIZAREA GARANȚIEI

Clienții trebuie să contacteze un serviciu tehnic autorizat de B&B TRENDS, S.L. în vederea reparării produsului. Astfel orice modificare a produsului efectuată de orice persoană neautorizată de B&B TRENDS, S.L. sau utilizarea neglijentă sau necorespunzătoare a acestuia va anula această garanție. Garanția trebuie să fie completată integral și livrată împreună cu borderoul de primire sau expediere, în vederea exercitării efective a drepturilor în baza acestei garanții. Această garanție trebuie păstrată de către utilizator alături de factură, borderoul de primire sau expediere, pentru a facilita exercitarea acestor drepturi. Pentru serviciul tehnic și serviciul de post-vânzare în afara teritoriului Poloniei, trimiteți întrebările dvs. la punctul de vânzare de la care ați achiziționat articolul sau consultați informații de post-vânzare suplimentare la www.zelmer.com

RU / ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания B&B TRENDS, S.L. предоставляет гарантию на данное изделие сроком 2 года с момента приобретения нового изделия потребителем, если изделие будет применяться по назначению. В случае поломки во время гарантийного срока пользователи имеют право на бесплатный ремонт или замену изделия, если ремонт будет невозможен. Эта гарантия также включает замену запчастей, если изделие эксплуатировалось согласно рекомендациям, указанным в этом руководстве, и не было отремонтировано сторонними специалистами, не уполномоченными компанией B&B TRENDS, S.L. . Гарантия не распространяется на запчасти, подверженные эксплуатационному износу. Эта гарантия не влияет на права потребителя согласно условиям Директивы 1999/44/ЕС для стран — членов Европейского союза.

ПРИМЕНЕНИЕ ГАРАНТИИ

Клиенты обязаны связаться с сервисным центром, уполномоченным компанией B&B TRENDS, S.L. на проведение ремонта изделий. Любые манипуляции с изделием специалистами, не уполномоченными компанией B&B TRENDS, S.L. , небрежное или нецелевое использование изделия приведут к аннулированию гарантии. Гарантийное обслуживание предоставляется при условии предоставления потребителем документа о покупке — кассового чека. Пользователь обязан хранить кассовый чек, чтобы облегчить процесс выполнения гарантийных работ. Для получения технического обслуживания и послепродажного обслуживания за пределами Польши следует передать запрос в точку продажи, где была выполнена покупка товара, или уточнить информацию по послепродажному обслуживанию на сайте www.zelmer.com Срок службы изделия 2 года с даты продажи в условиях эксплуатации и хранения при температуре от 0°C до 40°C.

BG / ГАРАНЦИОНЕН ОТЧЕТ

B&B TRENDS, S.L. гарантира, че този продукт съответства на употребата, за която е предназначен, за срок от две години. В случай на отказ през гаранционния срок потребителите имат право да ремонтират продукта или евентуално да го заменят безплатно, ако не може да се ремонтира, освен ако един от тези варианти се окаже невъзможен за изпълнение или е непропорционален. В такъв случай можете да изберете намаляване на цената или отмяна на продажбата, което се уговаря директно с продавача. Гаранцията покрива и смяната на резервните части, но при условие че продуктът е използван съобразно препоръките, посочени в това ръководство за двата случая, както и ако не е предприеман опит за намеса от трето лице, което не е упълномощено за тази цел от B&B TRENDS, S.L. . Гаранцията не покрива никакви амортизирани части. Тази гаранция не засяга Вашите права като потребител в съответствие с разпоредбата в Директива 1999/44/ЕО за държавите членки на Европейския съюз.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

Клиентите трябва да се свържат с оторизиран технически сервис на B&B TRENDS, S.L. за ремонт на продукта.

Всяка намеса в продукта от неупълномощено от B&B TRENDS, S.L. лице или небрежна или неправилна употреба на същото лице анулира настоящата гаранция. Гаранцията трябва да се попълни изцяло и да се връчи заедно с касовата бележка или приемно-предавателния протокол, за да може действително да се упражняват правата по тази гаранция.

Гаранцията следва да остане у потребителя заедно с фактурата, касовата бележка или приемно-предавателния протокол с цел улесняване упражняването на тези права. За техническо обслужване и следпродажбен сервис извън полска територия заявката се подава в търговския обект, където е закупена стоката, или може да проверите за допълнителна следпродажбена информация на www.zelmer.com

UA / ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Компанія B&B TRENDS, S.L. гарантує, що цей виріб прослужить протягом двох років, якщо використовуватиметься за призначенням. Гарантія на даний виріб становить 2 роки з моменту придбання нового виробу споживачем. У разі поломки під час гарантійного терміну користувачі мають право на безкоштовний ремонт або заміну виробу, якщо ремонт буде неможливий, за винятком випадків, коли один з цих варіантів буде неможливо виконати або він буде несутірним. У цьому випадку покупець має право вибрати зниження ціни або скасування покупки, що слід обговорювати безпосередньо з продавцем. Ця гарантія також включає заміну запчастин, якщо в обох випадках виріб експлуатувався відповідно до рекомендацій, зазначених у цьому керівництві, і його не було відремонтовано сторонніми фахівцями, не уповноваженими компанією B&B TRENDS, S.L. . Гарантія не поширюється на запчастини, які піддаються експлуатаційному зносу. Ця гарантія не впливає на права споживача згідно з умовами Директиви 1999/44/ЕС для країн — членів Європейського Союзу.

ЗАСТОСУВАННЯ ГАРАНТІЇ

Клієнти зобов'язані зв'язатися з сервісним центром, уповноваженим компанією B&B TRENDS, S.L. на проведення ремонту виробів.

Будь-які маніпуляції з виробом фахівцями, не уповноваженими компанією B&B TRENDS, S.L. , небале або нецільове використання виробу призведуть до втрати гарантії. Гарантійне обслуговування офіційно ввезеного в Україну виробу надається за умови надання споживачем документа про придбання. В Україні таким документом може бути касовий, фіскальний, товарний чек, видаткова накладна або інший встановлений законодавством фіскальний документ, який підтверджує дату придбання зазначеного виробу.

Користувач зобов'язаний зберігати документ про придбання виробу, щоб полегшити процес виконання гарантійних робіт. Для отримання технічного й післяпродажного обслуговування в Україні, слід передати запит у точку продажу, де було виконано покупку товару, або уточнити інформацію з післяпродажного обслуговування на сайті www.zelmer.com







Фритюрница / Фритюрница

SERIES: ZAF. MOD: ZAF6500

220-240V~ 50-60 Hz 1500W

TYPE: KZD55-150

Made in China / Сделано в Китае / Зроблено в Китаї

B&B TRENDS, S.L.

C. Catalunya, 24 · P.I. Ca N'Oller

08130 Santa Perpètua de Mogoda

(Barcelona) · Spain

04/2023

zelmer

WWW.ZELMER.COM