

ZAF2000 DIGITAL

zelmer



ZAF2000 DIGITAL

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
Фритюрница

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
Въздушен фритюрник

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ
повітряна фритюрниця

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. Panel sterowania
2. Kosz
3. Taca
4. Uchwyt kosza
5. Przewód zasilający
6. Wylot powietrza

OPIS PANELU STEROWANIA

1. Panel wyświetlacza
2. Wydłużenie czasu
3. Skrócenie czasu
4. Wybór programu (Menu)
5. Zwiększ temperaturę
6. Zmniejsz temperaturę
7. Programy
8. Moc

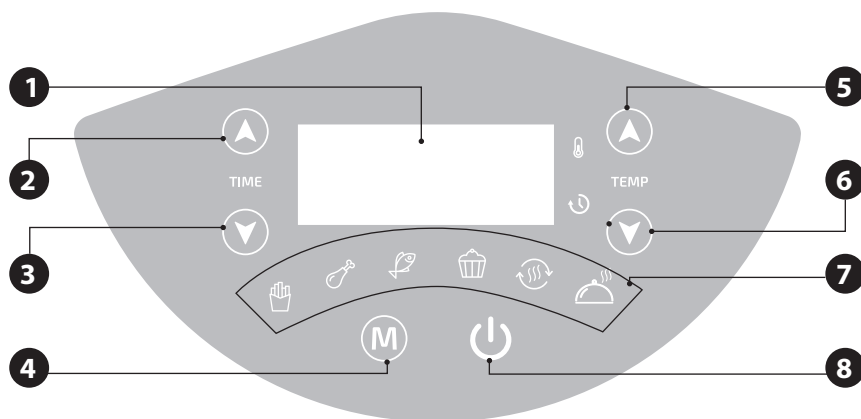
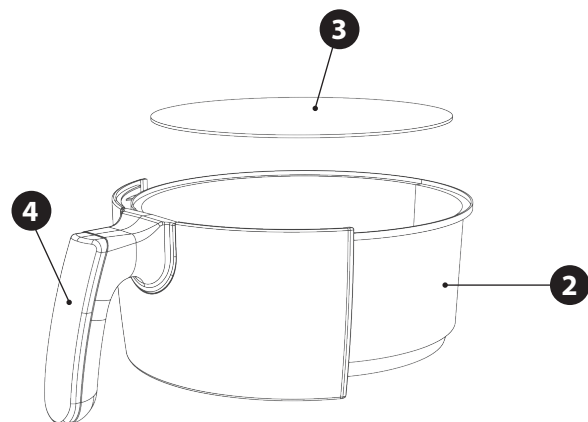
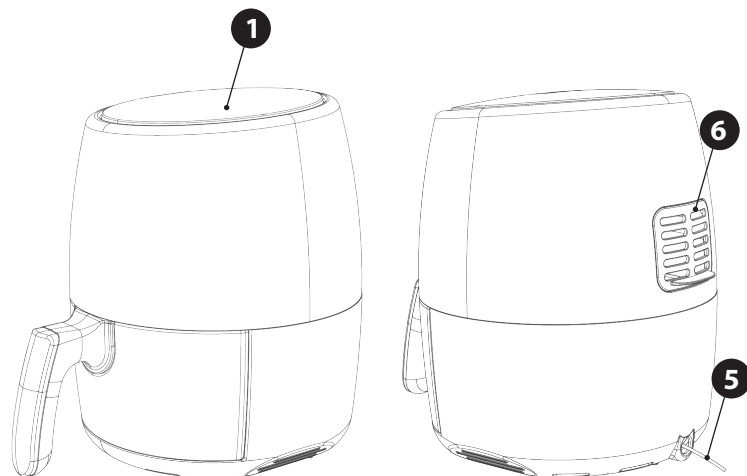
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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.

Odlączaj 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. **UWAGA!** Podczas procesu smażenia/opiekania uważaj aby nie poparzyć się wydobywającą parą z urządzenia.

Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.



UWAGA! Gorąca powierzchnia.

UWAGA! Obudowa, taca, kosz pozostają gorące jeszcze długo po wyłączeniu urządzenia. Uważaj aby się nie poparzyć.

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 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 tackę użyj uchwytu znajdującego się w jej środkowej części. Umyj kosz i tackę wewnątrz i na zewnątrz używając gąbki i ciepłej wody z mydłem. Kosz i tackę można myć na górnej półce zmywarki.

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

4. Dokładnie osusz.

JAK UŻYWAĆ

1. Tryb czuwania: Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka elektrycznego.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i klawisz zasilania zacznie migać.

2. Jak rozpocząć: Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk „Zasilanie”, aby włączyć urządzenie, dioda LED menu zaświeci się.

Naciśnij klawisz Menu, aby przełączać się między różnymi trybami. Każde naciśnięcie klawisza menu powoduje wybranie trybu od lewej do prawej. Naciśnij klawisz zasilania, aby potwierdzić tryb, frytkownica rozpocznie pracę.

Po wybraniu trybu pracy naciśnij przycisk regulacji temperatury lub czasu, aby w razie potrzeby dostosować parametry temperatury i czasu.

Jeżeli w ciągu 60s od naciśnięcia klawisza wyłącznika nie zostanie ustawiony żaden tryb pracy, ustawienie zostanie wyświetlone i tryb gotowości zostanie przywrócony.

Aby wyłączyć frytkownicę, naciśnij przycisk zasilania na 3 sekundy. Urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

3. Dostosuj czas i temperaturę: Możesz dostosować czas i temperaturę każdego trybu, naciskając klawisze w górę i w dół przed potwierdzeniem trybu przyciskiem zasilania.

Uwaga: regulowana temperatura wynosi 80°C ~ 200°C; Czas wynosi od 00:01 do 00:60 min.

USTAWIENIA

Poniższa tabela referencyjna pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienie do przygotowania różnych potraw.

Należy pamiętać, że ponieważ składniki różnią się wielkością, kształtem, marką i pochodzeniem, my nie możemy zagwarantować, że jest to najlepsze ustawienie dla posiadanych składników. Technologia Rapid Air Fryer błyskawicznie podgrzewa powietrze wewnątrz frytownicy, dlatego wyciągnięcie na krótki czas kosza do smażenia z frytownicy nie spowoduje przerwania procesu gotowania.

PODSTAWOWE PRZEPISY KULINARNE

IKONY	PROGRAM	CZAS	TEMPERATURA
	Frytki	18 minut	200°C
	Kurczak	23 minuty	180°C
	Ryba	18 minut	180°C
	Pieczenie	40 minut	145°C
	Podgrzewanie	10 minut	150°C
	Utrzymywanie ciepła	60 minut	80°C

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Prawie każdą potrawę tradycyjnie przyrządzaną w piekarniku można smażyć na powietrzu.
- Potrawy gotują się najlepiej i najbardziej równomiernie, gdy mają podobny rozmiar i grubość.
- 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. Jeśli to możliwe, unikaj układania w stosy lub układania warstw.
- Większość żywności opakowanej nie wymaga smarowania olejem przed smażeniem na powietrzu. Większość zawiera już olej i inne składniki, które poprawiają brązowienie i chrupkość
- Mrożone przekąski bardzo dobrze smażą się na powietrzu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, ułóż je na tacy w jednej warstwie.
- W przypadku układania potraw warstwami pamiętaj o potrząśnięciu koszem w połowie (lub przewróceniu potrawy), aby zapewnić równomierne gotowanie.
- Potrawy, które przygotowujesz od podstaw, np. frytki lub inne warzywa, wymieszaj z niewielką ilością oleju, aby zarumienić i uzyskać chrupkość.
- Podczas smażenia świeżych warzyw na powietrzu należy je całkowicie wysuszyć przed dodaniem oleju i smażeniem na powietrzu, aby zapewnić maksymalną chrupkość.
- Frytownice powietrzne doskonale nadają się do podgrzewania potraw, w tym pizzy. Aby podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytownica nie działa	Frytownica nie jest podłączona.	Podłącz frytownicę do gniazdka.
Składniki ugotowane we frytownicy nie są gotowe.	Kosz jest zbyt pełny. / Ustawiona temperatura jest za niska.	Używaj mniejszych partii składników w koszyku, aby smażyły się bardziej równomiernie. / Zwiększ temperaturę.
Składniki są smażone nierównomiernie	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania.	Składniki leżące jeden na drugim np. frytki, należy potrząsnąć w połowie czasu gotowania. (Patrz „Jak korzystać z frytownicy”)
Smażone przekąski po wyjęciu z frytownicy nie są chrupiące.	Rodzaj użytej przekąski miał być przygotowany w tradycyjnej frytownicy.	Używaj przekąsek przeznaczonych do przygotowania w piekarniku lub delikatnie posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć kosza do urządzenia	Kosz jest zbyt pełny.	Nie wypełniaj kosza do końca, zostaw trochę miejsca na górze.
Z frytownicy wydobywa się biały dym	Przygotowujesz tłuste składniki. / W koszu do smażenia nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Podczas smażenia tłustych składników we frytownicy powietrznej do kosza do smażenia wycieknie duża ilość oleju, z oleju zaczniesz wydobywać się biały dym, a kosz do smażenia może nagrzać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na frytownicę ani na efekt końcowy. Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić kosz do smażenia.
Frytki są smażone nierównomiernie we frytownicy	Paluszki ziemniaczane nie zostały odpowiednio opłukane.	Dokładnie opłucz paluszki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej części paluszków.
Domowe frytki po wyjęciu z frytownicy nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Przed dodaniem oleju pamiętaj o wysuszeniu paluszków ziemniaczanych. Pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze lub dodaj więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem upewnij się, że frytownica jest odłączona od prądu i ostygła.
 - Gdy frytownica i kosz ostygną, wyjmij kosz z frytownicy (jeśli nie został już wyjęty). Aby wyjąć tacę, użyj uchwytu tacy. Do umycia wewnętrznej i zewnętrznej części kosza i tacy użyj gąbki i ciepłej wody z mydłem.
- Ostrzeżenie: Nie należy używać ściernych środków czyszczących ani gąbek szorujących.
- Kosz i tacę można myć w zmywarce na górnym stojaku.
 - Delikatnie wytrzyj obudowę wilgotną szmatką lub ręcznikiem papierowym.
 - Nigdy nie zanurzaj frytownicy ani jej wtyczki w wodzie lub innym płynie.
 - Dokładnie osusz wszystkie części przed przechowywaniem.

- Przechowuj frytownicę w chłodnym i suchym miejscu.

UTYLIZACJA PRODUKTU



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015r. „o zużytych 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 zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

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. LED Control panel
2. Basket
3. Tray
4. Basket Handle
5. Mains power cord
6. Air Outlet

CONTROL PANEL DESCRIPTION

1. Display panel
2. Time increase
3. Time decrease
4. Program selection (Menu)
5. Increase temperature
6. Decrease temperature
7. Programs
8. Power

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. **ATTENTION!** During the frying/baking process, be careful not to get burned by the steam escaping from the device.

The temperature of accessible surfaces may be higher when the equipment is operating.



ATTENTION! Hot surface.

ATTENTION! The housing, tray and basket remain hot long after the device is turned off. Be careful not to burn yourself.

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, S.L. will not be held liable for any harm or damage which may occur to people, animals or objects as a result of failure to observe the aforementioned 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

1. Standby mode: Connect the mains plug to an earthed wall socket.

The buzzer will sound and the power key will blink.

2. How to start: Press during 3 seconds the "Power" key to switch on the device, the menu LED light is on. Press the Menu key to change from the different modes. Each time you press the menu key, the mode is selected from left to right. Press the power key to confirm the mode, the air fryer starts cooking.

After the working mode is selected, press the temperature or time adjustment key to adjust the temperature and time parameters if needed.

If no working mode is set within 60s after pressing the power key, the setting will be displayed and the standby mode will be restored.

To turn off the Air Fryer press the power button for 3 seconds. The device will enter in standby mode.

3. Adjust time the temperature: You can adjust the time and temperature of each mode by pressing the keys up and down before confirming the mode by power key.

Note: The adjustable temperature is 80°C ~ 200°C; The time is from 00:01 to 00:60 min.

SETTINGS

The below reference table will help you to select the basic setting for preparing different types of food.

Please keep in mind that because ingredients differ in size, shape, brand, and origin, we cannot guarantee that this is the best setting for the ingredients you have. Rapid Air Fryer Technology reheats the air inside the fryer instantly, so pulling the frying basket out of the fryer for a brief period of time will not interrupt the cooking process.

COOKING GUIDE

Function explanation.

ICONS	PRESET	TIME	TEMPERATURE
	French Fries	18 minutes	200°C
	Chicken	23 minutes	180°C
	Fish	18 minutes	180°C
	Bake	40 minutes	145°C
	Reheat	10 minutes	150°C
	Keep warm	60 minutes	80°C

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.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Air Fryer does not work	The fryer is not plugged in.	Plug the fryer into an outlet.
The ingredients cooked with the air fryer are not done.	The basket is too full. / The set temperature is too low.	Use smaller batches of ingredients in the basket as they fry more evenly./ Increase the temperature.

The ingredients are fried unevenly	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that lie on top of or across each other, for example fries, need to be shaken halfway through the cooking time. (See "How to use your Air Fryer")
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	The type of snack used was meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snack or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the basket into the appliance properly	The basket is too full.	Do not fill the basket to the top, leave some space on top.
White smoke is coming	Przygotowujesz tłuste składniki. / W koszu do smażenia nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	When greasy ingredients are fried in the air fryer, a large amount of oil will leak into the frying basket, the oil produces white smoke and the frying basket may heat up more than usual. This does not affect the fryer or end result. Clean the frying basket properly after each use.
French fries are fried unevenly in the air fryer	Potato sticks were not rinsed properly.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Homemade French Fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure to dry the potato sticks before adding the oil, Cut the potato sticks smaller or add more oil for a crispier result.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure the Air Fryer is unplugged and cool before cleaning.
- Once the Air Fryer and basket are cool, remove the basket from the Air Fryer (if it is not already removed). Use the tray handle to remove tray. Use a sponge and warm, soapy water to wash the inside and outside of the basket and tray.

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

- The basket and the tray are top-rack dishwasher safe.
- 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 Waste Electrical and Electronic Equipment, known as WEEE, which establishes the legal framework applicable in the European Union for the disposal and recycling of electrical and electronic appliances. Do not throw this product into the bin. Take it to the nearest electrical and electronic waste treatment plant. The product may contain batteries. Remove them before disposing of the product and dispose in special containers approved for this purpose.

We hope you are satisfied with this product.

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. LED-Bedienfeld
2. Korb
3. Schale
4. Korbgriff
5. Hauptnetzkabel
6. Luftauslass

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

1. Anzeige
2. Zeit verlängern
3. Zeit verkürzen
4. Programmauswahl (Menu)
5. Temperatur erhöhen
6. Temperatur senken
7. Programme
8. Leistung

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstvertreter 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 dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.

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. **AUFMERKSAMKEIT!** Achten Sie beim Braten/Backen darauf, dass Sie sich nicht durch den aus dem Gerät austretenden Dampf verbrennen.

Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts höher sein.



AUFMERKSAMKEIT! Heiße Oberfläche.

AUFMERKSAMKEIT! Gehäuse, Tablett und Korb bleiben auch lange nach dem Ausschalten des Geräts heiß. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.

Dieses Gerät ist für die Verwendung in einer Höhe von maximal 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

WICHTIGE WARNHINWEISE

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

Jede unsachgemäße Verwendung oder unsachgemäße Handhabung des Produkts führt zum Erlöschen der Garantie.

Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob Ihre Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt.

Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache, ebene Oberfläche. Das Netzanschlusskabel darf während des Gebrauchs nicht verwickelt oder um das Gerät gewickelt werden.

Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen benutzen oder an das Stromnetz anschließen bzw. von diesem trennen. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel heraus und tragen Sie das Gerät nicht am Kabel.

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 Schränke, 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 Gefahren zu vermeiden, darf das Gerät nicht geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe an dem Gerät durchführen.

BB TRENDS SL., übernimmt keine Haftung für Schäden, die an Menschen, Tieren oder Gegenständen infolge der Missachtung der oben erwähnten Warnhinweise entstehen können.

ANWENDUNGSWEISE

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.

ACHTUNG: 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. **ACHTUNG:** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

4. Trocknen Sie alles gründlich ab.

BEDIENUNG

1. Standby-Modus: Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.

Der Signalton ertönt und die Netztaste blinkt.

2. Einschalten: Drücken Sie 3 Sekunden lang die "Power"-Taste, um das Gerät einzuschalten, die Menü-LED leuchtet auf.

Drücken Sie die Menütaste, um zwischen den verschiedenen Modi zu wechseln. Jedes Mal, wenn Sie die Menütaste drücken, wird der Modus von links nach rechts ausgewählt. Drücken Sie die Einschalttaste, um den Modus zu bestätigen, und die Fritteuse beginnt mit dem Garen. Nachdem der Betriebsmodus ausgewählt wurde, drücken Sie die Temperatur- oder Zeiteinstellungstaste, um die Temperatur- und Zeitparameter bei Bedarf anzupassen.

Wenn innerhalb von 60 Sekunden nach dem Drücken der Einschalttaste kein Arbeitsmodus eingestellt wird, wird die Einstellung angezeigt und der Standby-Modus wird wiederhergestellt.

Um die Fritteuse auszuschalten, drücken Sie die Einschalttaste für 3 Sekunden. Das Gerät wechselt in den

Standby-Modus.

3. Einstellen von Zeit und Temperatur: Sie können die Zeit und die Temperatur für jeden Modus einstellen, indem Sie die Tasten nach oben und unten drücken, bevor Sie den Modus mit der Einschalttaste bestätigen.

Hinweis: Die einstellbare Temperatur beträgt 80°C ~ 200°C; die Zeit ist von 00:01 bis 00:60 min.

EINSTELLUNGEN

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellung für die Zubereitung verschiedener Speisen.

Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund der unterschiedlichen Größe, Form, Marke und Herkunft der Zutaten nicht garantieren können, dass dies die beste Einstellung für die vorhandenen Zutaten ist. Die Rapid Air Fryer Technology heizt die Luft in der Fritteuse sofort wieder auf, so dass der Garvorgang nicht unterbrochen wird, wenn der Frittierkorb für kurze Zeit aus der Fritteuse genommen wird.

KOCHANLEITUNG

Erklärung der Funktion.

SYMBOLS	VOREINSTELLUNG	ZEIT	TEMPERATUR
	Pommes frites	18 minuten	200°C
	Hähnchen	23 minuten	180°C
	Fisch	18 minuten	180°C
	Backen	40 minuten	145°C
	Wiederaufwärmen	10 minuten	150°C
	Warmhalten	60 minuten	80°C

ZUBEREITUNGSTIPPS

- Fast alle, traditionell im Backofen zubereiteten Speisen, können auch mit heißer Luft frittiert werden
- Lebensmittel garen am besten und gleichmäßigsten, wenn sie ähnliche Größe und Dicke sind
- Kleinere Lebensmittelstücke benötigen weniger Garzeit als größere
- Frittieren Sie Lebensmittel in kleinen Mengen, um beste Ergebnisse in kürzester Zeit zu erzielen. Vermeiden Sie, falls möglich, Stapeln oder 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 Bräunung und Knusprigkeit ermöglichen
- Tiefgekühlte Häppchen 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 fördern
- Werfen Sie Lebensmittel, die Sie frisch zubereiten, wie z. B. Pommes oder anderes Gemüse, mit einer kleinen Menge Öl ein, damit sie knusprig braun werden

- Tupfen Sie frisches Gemüse vollständig trocken, bevor Sie es in Öl werfen und 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

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Die Fritteuse ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie die Fritteuse an eine Steckdose an.
Die mit der Heißluftfritteuse zubereiteten Zutaten sind unzureichend frittiert.	Der Korb ist zu voll. / Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Geben Sie kleinere Mengen von Zutaten in den Korb, damit sie gleichmäßig frittiert werden. / Erhöhen Sie die Temperatur.
Die Zutaten werden ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen, wie z. B. Pommes frites, müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe „So verwenden Sie Ihre Heißluftfritteuse“).
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Der gewählte Snack war für die Zubereitung in einer traditionellen Fritteuse gedacht.	Verwenden Sie Backofensnacks oder bepinseln Sie die Snacks leicht mit Öl, um sie knuspriger zu machen.
Ich kann den Korb nicht richtig in das Gerät schieben	Der Korb ist zu voll.	Fullen Sie den Korb nicht bis zum Rand, sondern lassen Sie oben etwas Platz.
Weiser Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu / Im Frittierkorb befinden sich noch Fettreste von der letzten Benutzung.	Wenn fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittiert werden, läuft eine große Menge Öl in den Frittierkorb, das Öl erzeugt weißen Rauch und der Frittierkorb kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf die Heißluftfritteuse oder das Endergebnis. Reinigen Sie den Frittierkorb nach jedem Gebrauch gründlich.
Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert	Die Kartoffelstäbchen wurden nicht richtig gewaschen.	Waschen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, damit die Stärke an der Stäbchenoberfläche entfernt wird.
Hausgemachte Pommes frites kommen nicht knusprig aus der Heißluftfritteuse heraus.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Kartoffeln ab.	Vergewissern Sie sich, dass die Kartoffelstäbchen trocken sind, bevor Sie das Öl hinzugeben. Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner oder geben Sie mehr Öl hinzu, damit sie knuspriger werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse vor der Reinigung ausgesteckt und abgekühlt ist.
- Sobald das Gerät und der Korb abgekühlt sind, nehmen Sie den Korb heraus (falls dieser nicht bereits entfernt wurde). Ziehen Sie den Korb am Griff heraus. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Korbs und der Schale mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser.

Warnung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

- Korb und Schale können im oberen Fach eines Geschirrspülers gereinigt werden.
- Wischen Sie die Außenseite vorsichtig mit einem feuchten Lappen oder Papiertuch ab.
- Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie diese wegstellen.
- Lagern Sie die Heißluftfritteuse an einem kühlen, trockenen Ort.

GERÄTEENTSORGUNG



Dieses Produkt entspricht der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektromüll (Elektronik-Altgeräte, bekannt als WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment)), die den in der Europäischen Union geltenden Rechtsrahmen für die Beseitigung und das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten festlegt. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht im Müll. Bringen Sie es zu Ihrem nächsten elektrischen und elektronischen Abfallbehandlungszentrum.

Wir hoffen, dass Sie mit diesem Produkt zufrieden sind.

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. LED ovládací panel
2. Košík
3. Táč
4. Rukojeť koše
5. Napájecí kabel
6. Výstup vzduchu

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Panel displeje
2. zvýšení času
3. Zkrácení času
4. volba programu (menu)
5. zvýšení teploty
6. Snížení teploty
7. programy
8. výkon

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.

8letnebo 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. POZORNOST! Během procesu smažení/pečení dávejte pozor, abyste se nespálili párou unikající ze zařízení.

Teplota přístupných povrchů může být při provozu zařízení vyšší.



POZORNOST! Horký povrch.

POZORNOST! Kryt, táč a koš zůstávají horké dlouho po vypnutí zařízení. Dávejte pozor, abyste se nespálili.

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 mokřými rukama a/nebo nohama. Při odpojování přístroje netahejte 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.

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

Žádnou část spotřebiče nezakryvejte 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 uvnitř i vně fritézy.

Jemně otřete vnější povrch vlhkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.

VAROVÁNÍ: Neponořujte spotřebič ani zástrčku napájecího kabelu do vody ani do žádného jiného prostředku. kapaliny.

2 Zatáhněte za rukojeť zásobníku a vyjměte jej z fritézy Air Fryer. Chcete-li vyjmout zásobník, použijte rukojeť K vyjmutí tácu použijte rukojeť uprostřed tácu. pomocí houbičky a teplé mýdlové vody. Koš a tác můžete mýt na horní polici fritézy.

myčce nádobí.

3 **VAROVÁNÍ:** Nepoužívejte drsné čisticí prostředky ani drátěnky.

4. Důkladně je osušte.

JAK POUŽÍVAT

1. pohotovostní režim: Zapojte síťovou zástrčku do uzemněné elektrické zásuvky.

Zazní zvukový signál a tlačítko napájení začne blikat.

2. ZPŮSOB SPUŠTĚNÍ: Vložte do zásuvky elektrický proud: Stisknutím a podržením tlačítka „Power” po dobu 3 sekund přístroj zapnete, rozsvítí se kontrolka Menu.

Stisknutím tlačítka Menu přepínáte mezi jednotlivými režimy. Každým stisknutím klávesy Menu se vybere režim zleva doprava. Stisknutím tlačítka Power potvrďte výběr režimu, fritéza se spustí.

Po zvolení režimu stiskněte tlačítko regulace teploty nebo času, abyste v případě potřeby upravili parametry teploty a času.

Pokud do 60 s od stisknutí tlačítka napájení není nastaven žádný režim, zobrazí se nastavení a obnoví se pohotovostní režim.

Chcete-li fritézu vypnout, stiskněte tlačítko napájení na 3 sekundy. Spotřebič přejde do pohotovostního režimu.

3 Nastavte čas a teplotu: Před potvrzením režimu tlačítkem napájení můžete nastavit čas a teplotu každého režimu stisknutím tlačítek nahoru a dolů.

Poznámka: Nastavitelná teplota je 80 °C ~ 200 °C; čas je od 00:01 do 00:60 min.

NASTAVENÍ

Níže uvedená referenční tabulka vám pomůže zvolit základní nastavení pro přípravu různých pokrmů.

Vezměte prosím na vědomí, že vzhledem k tomu, že se ingredience liší velikostí, tvarem, značkou a původem, můžeme nemůžeme zaručit, že se jedná o nejlepší nastavení pro suroviny, které máte k dispozici. Technologie Rapid Air Fryer okamžitě ohřívá vzduch uvnitř fritézy, takže vyjmutí fritovacího koše z fritézy na krátkou dobu nepřerušuje proces přípravy

ZÁKLADNÍ RECEPTY

Vysvětlení funkce.

IKONY	PROGRAM	ČAS	TEPLOTA
	Chipsy	18 minut	200°C
	Kuřecí maso	23 minut	180°C

	Ryby	18 minut	180°C
	Pečení	40 minut	145°C
	Ohřev	10 minut	150°C
	Udržování tepla	60 minut	80°C

TIPY NA VAŘENÍ

- Na vzduchu lze smažit téměř všechny pokrmy tradičně připravované v troubě.

- Potraviny se nejlépe a nejrovnoměrněji připravují, pokud jsou podobné velikosti a tloušťky.

- Menší kusy potravin vyžadují kratší dobu přípravy než větší kusy.

- Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků v co nejkratší době, smažte na vzduchu potraviny v malých dávkách. Pokud je to možné, vyhněte se skládání nebo vrstvení.

- Většina balených potravin nevyžaduje před smažením na vzduchu olej. Většina z nich již obsahuje olej a další přísady pro lepší propečení a křupavost.

- Mražené občerstvení se na vzduchu smaží velmi dobře. Nejlepších výsledků dosáhnete, když je naaranžujete na tác v jedné vrstvě.

- Při skládání potravin ve vrstvách nezapomeňte v polovině cesty košem zatřepat (nebo potraviny obrátit), abyste zajistili rovnoměrné propečení.

- Potraviny, které připravujete od základu, například hranolky nebo jinou zeleninu, smažte na malém množství oleje, aby zhnědly a byly křupavé.

- Při smažení čerstvé zeleniny na vzduchu ji před přidáním oleje a smažením na vzduchu zcela osušte, aby byla maximálně křupavá.

- Fritézy na vzduchu jsou ideální pro ohřívání potravin, včetně pizzy. Chcete-li jídlo ohřát, nastavte teplotu na 150 °C po dobu až 10 minut.

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Fritéza nefunguje	Fritéza není připojena.	Zapojte fritézu do zásuvky.
Složky připravené ve fritéze nejsou hotové.	Koš je příliš plný. / Nastavená teplota je příliš nízká.	Do koše dávejte menší dávky surovin, aby se smažily rovnoměrněji./ Zvyšte teplotu.
Složky jsou smaženy ne-rovnoměrně	Některé druhy ingrediencí je třeba v polovině vaření protřepat.	Přísady ležící na sobě, např. chipsy, by se měly v polovině doby vaření protřepat. (Viz “Jak používat fritézu”)
Smažené občerstvení není po vyjmutí z fritézy křupavé.	Typ použitého občerstvení měl být připraven v tradiční fritéze.	Používejte svačiny určené k přípravě v troubě nebo je lehce potřete trochou oleje, aby byly křupavější.
Nemohu správně vložit koš do jednotky	Koš je příliš plný.	Koš nenaplňujte až po okraj, nechte nahoře trochu místa.

Bílý kouř vycházející z fritézy	Připravujete masné ingredience. / Fritovací koš stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Při smažení masných surovin ve fritéze uniká do fritovacího koše velké množství oleje, z oleje se začne valit bílý kouř a fritovací koš může být teplejší než obvykle. To nemá vliv na fritézu ani na konečný výsledek. Po každém použití fritovací koš důkladně vyčistěte.
Hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Bramborové tyčinky nebyly řádně opláchnuty.	Bramborové tyčinky důkladně opláchněte, abyste odstranili škrob z vnější strany tyčinek.
Domácí hranolky nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolcích.	Před přidáním oleje nezapomeňte bramborové tyčinky osušit. Pro křupavější výsledek nakrájejte bramborové tyčinky na menší kousky nebo přidejte více oleje.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním se ujistěte, že je fritéza odpojena od sítě a vychladla.
- Jakmile fritéza a koš vychladnou, vyjměte koš z fritézy (pokud již nebyl vyjmut). K vyjmutí koše použijte rukojeť koše. Pomocí houby a teplé mýdlové vody omyjte vnitřní i vnější stranu koše a tácu.
- Upozornění: Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky.
- Koš a podnos lze mýt v myčce nádobí na horním stojanu.
- Pouzdro jemně otřete vlhkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.
- Fritézu ani její zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
- Před uskladněním všechny části důkladně osušte.
- Fritézu skladujte 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. LED ovládací panel
2. Košík
3. Tácka
4. Rukoväť koša
5. Napájací kábel
6. Výstup vzduchu

POPIS OVLÁDACIEHO PANELU

1. Panel displeja
2. Predĺženie času
3. Zníženie času
4. Výber programu (Menu)
5. Zvýšte teplotu
6. Znížte teplotu
7. Programy
8. Sila

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. **POZOR!** Počas procesu vyprážania/pečenia dávajte pozor, aby ste sa nepopálili parou unikajúcou zo zariadenia.

Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky zariadenia vyššia.



POZOR! Horúci povrch.

POZOR! Kryt, podnos a košík zostávajú horúce dlho po vypnutí zariadenia. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.

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: Neponoňujte spotrebič ani zástrčku do vody alebo inej kapaliny.

2. Zatahnúť za rukojeť koše a vyjmúť jej z fritézy Air Fryer. K vyjmutiu tácu použijte rukojeť umiestnenú v svém stredu. Umyjte koš a tácu zvnitř i zvenku.

Použite houbu a teplou mydlovú vodu. Koš a tácu lze mýt na horní polici myčky nádobí.

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

4. Důkladně osušte.

AKO POUŽÍŤ

1. Pohotovostný režim: Zapojte sieťovú zástrčku do uzemnenej elektrickej zásuvky.

Budete počuť pípnutie a vypínač bude blikať.

2. Ako začať: Stlačením a podržaním tlačidla „Napájanie“ na 3 sekundy zapnete zariadenie, rozsvieti sa LED dióda ponuky.

Stlačením tlačidla Menu môžete prepínať medzi rôznymi režimami. Po každom stlačení tlačidla ponuky sa režim vyberie zľava doprava. Stlačením vypínača potvrdíte režim, fritéza začne pracovať.

Po výbere prevádzkového režimu stlačte tlačidlo nastavenia teploty alebo času, aby ste podľa potreby upravili parametre teploty a času.

Ak do 60 sekúnd po stlačení vypínača nenastavíte žiadny prevádzkový režim, zobrazí sa nastavenie a obnoví sa pohotovostný režim.

Ak chcete fritézu vypnúť, stlačte tlačidlo napájania na 3 sekundy. Zariadenie prejde do pohotovostného režimu.

3. Úprava času a teploty: Čas a teplotu každého režimu môžete upraviť stlačením tlačidiel hore a dole pred potvrdením režimu tlačidlom napájania.

Poznámka: Nastaviteľná teplota je 80 °C ~ 200 °C; Čas je od 00:01 do 00:60 min.

NASTAVENIE

Nižšie uvedená referenčná tabuľka vám pomôže pri výbere základného nastavenia na prípravu rôznych jedál.

Upozorňujeme, že vzhľadom na to, že ingrediencie sa líšia veľkosťou, tvarom, značkou a pôvodom, nemôžeme zaručiť, že ide o najlepšie nastavenie pre vaše ingrediencie. Technológia Rapid Air Fryer okamžite ohrieva vzduch vo vnútri fritézy, takže vybratie košíka z fritézy na krátky čas nepreruší proces varenia.

ZÁKLADNÉ RECEPTY

Vysvetlenie funkcií.

IKONY	PROGRAM	ČAS	TEPLOTA
	Chipsy	18 minut	200°C
	Kuracie mäso	23 minut	180°C
	Ryby	18 minut	180°C
	Pečenie	40 minut	145°C
	Ohrev	10 minut	150°C
	Udržiavanie tepla	60 minut	80°C

TIPY NA VARENIE

- Takmer každé jedlo tradične varené v rúre možno vyprážať na vzduchu.
- Jedlo sa najlepšie a najrovnomernejšie uvarí, keď má 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. Ak je to možné, vyhnite sa stohovaniu alebo vrstveniu.
- Väčšina balených potravín nevyžaduje pred smažením na vzduchu olej. Väčšina už obsahuje olej a ďalšie prísady na zlepšenie hnednutia a chrumkavosti
- Mrazené občerstvenie sa veľmi dobre smaží na vzduchu. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak ich usporiadate v jednej vrstve na podnos.
- Pri vrstvení potravín nezabudnite košíkom do polovice potriasť (alebo jedlo obrátiť), aby ste zabezpečili rovnomerné varenie.
- Potraviny, ktoré pripravíte od nuly, ako sú hranolky alebo iná zelenina, polejte trochu oleja, aby zhnedli a dochrumkavali.
- Pri vzduchovom smažení čerstvej zeleniny sa uistite, že je úplne suchá pred pridaním oleja a vzduchovým smažením, aby ste zaistili maximálnu chrumkavosť.
- Vzduchové fritézy sú skvelé na ohrievanie jedál vrátane pizze. Ak chcete jedlo zohriať, nastavte teplotu na 150 °C maximálne na 10 minút.

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Fritéza nefunguje	Fritéza nie je pripojená.	Zapojte fritézu do zásuvky.
Ingrediencie uvarené vo fritéze nie sú pripravené.	Košík je príliš plný. / Nastavená teplota je príliš nízka.	Do košíka používajte menšie dávky surovín, aby sa uvarili rovnomernejšie./ Zvýšte teplotu.

Prísady sú vyprážané nerovnomerne	Niektoré druhy surovín je potrebné v polovici varenia pretrepať.	Ingrediencie ležiace na sebe, napríklad hranolky, by ste mali v polovici doby varenia pretrepať. (Pozrite si časť „Ako používať fritézu“)
Vyprážané pochutiny nie sú po vybratí z fritézy chrumkavé.	Použitý typ občerstvenia mal byť pripravený v tradičnej fritéze.	Na dosiahnutie chrumkavejšieho efektu používajte pochutiny vhodné do rúry alebo ich jemne potrite trochu oleja
Nemôžem správne vložiť kôš do zariadenia	Košík je príliš plný.	Nenapĺňajte košík úplne, nechajte navrchu trochu miesta.
Z fritézy vychádza biely dym	Pripravujete masťné suroviny. / V košíku na vyprážanie sú ešte zvyšky tuku z predchádzajúceho použitia.	Pri vyprážaní masťných ingrediencií vo vzduchovej fritéze vytečie veľké množstvo oleja do fritovacieho košíka, z oleja vychádza biely dym a košík na vyprážanie sa môže zohriať viac ako zvyčajne. Toto neovplyvní fritézu ani konečný výsledok. Po každom použití košík na vyprážanie dôkladne vyčistite.
Hranolky sa vo fritéze vyprážajú nerovnomerne	Zemiakové tyčinky neboli správne opláchnuté.	Zemiakové tyčinky dôkladne opláchnite, aby ste z nich odstránili škrob z vonkajšej strany.
Domáce hranolky nie sú po vybratí z fritézy chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčiekov závisí od množstva oleja a vody v hranolčekom.	Pred pridaním oleja nezaбудnite zemiakové tyčinky vysušiť. Zemiakové tyčinky nakrájajte na menšie kúsky alebo pridajte viac oleja pre chrumkavejší efekt.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením sa uistite, že je fritéza odpojená a vychladnutá.
- Keď fritéza a košík vychladnú, vyberte kôš z fritézy (ak ešte nebol vybratý). Na vybratie zásobníka použite rukoväť zásobníka. Na umytie vnútornej a vonkajšej časti koša a podnosu použite špongiu a teplú mydlovú vodu.
- Upozornenie: Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drsné špongie.
- Kôš a podnos sú vhodné do umývačky riadu.
- Jemne utrite puzdro vlhkou handričkou alebo papierovou utierkou.
- Nikdy neponárajte fritézu ani jej zástrčku do vody alebo inej tekutiny.
- Pred uskladnením všetky diely dôkladne vysušte.
- 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. LED vezérlőpanel
2. Kosár
3. Tálca
4. Kosárfogantyú
5. Tápkábel
6. Levegőkivezető nyílás

VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA

1. Kijelzőpanel
2. Időnövelés
3. Idő csökkentése
4. Program kiválasztása (Menü)
5. Hőmérséklet növelése
6. Hőmérséklet csökkentése
7. Programok
8. Teljesítmény

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. FIGYELEM! A sütés/sütés során ügyeljen arra, hogy a készülékből kilépő gőz ne égesse meg magát.

A hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet a berendezés működése közben.



FIGYELEM! Forró felület.

FIGYELEM! A ház, a tálca és a kosár még sokáig forró marad a készülék kikapcsolása után is. Vigyázzon, nehogy megégesse magát.

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 töltsé 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 sík, 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 sütemény 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 eljárásokat 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 papírtörölközővel.

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 tálcát eltávolításához használja a fogantyút.

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

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

4. Általában szárítsa meg.

HOGYAN HASZNÁLJUK

1. Készenléti üzemmód: Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy földelt falaljzathoz.

A hangjelzés megszólal, és a bekapcsoló gomb villogni kezd.

2. Az indítás módja: Nyomja meg 3 másodpercig a „Power” gombot a készülék bekapcsolásához, a menü LED fénye világít.

Nyomja meg a Menü gombot a különböző üzemmódok közötti váltáshoz. Minden egyes alkalommal, amikor megnyomja a menü

billentyűt, az üzemmód balról jobbra haladva kerül kiválasztásra. Nyomja meg a bekapcsoló gombot az üzemmód megerősítéséhez, a légsütő elkezd a sütemény.

A munkamód kiválasztása után nyomja meg a hőmérséklet- vagy időbeállító gombot a beállításához. A hőmérséklet és az idő paramétereit, ha szükséges.

Ha a bekapcsoló gomb megnyomása után 60 másodpercen belül nem történik meg a munkamód beállítása, akkor a kijelzőn a beállítás jelenik meg. és visszaáll a készenléti üzemmód.

A légsütőgép kikapcsolásához nyomja meg a bekapcsoló gombot 3 másodpercig. A készülék belép a készenléti üzemmódba.

3. Állítsa be az időt a hőmérsékletet: Az egyes üzemmódok idejét és hőmérsékletét a következőkkel állíthatja be a gombok felfelé és lefelé történő megnyomásával, mielőtt a módot a bekapcsoló gomb megnyomásával megerősítené.

Note: The adjustable temperature is 80°C ~ 200°C; The time is from 00:01 to 00:60 min.

BEÁLLÍTÁSOK

Az alábbi referencia táblázat segít kiválasztani az alapbeállításokat a különböző ételek elkészítéséhez.

Kérjük, tartsa szem előtt, hogy mivel az összetevők mérete, alakja, márkája és eredete eltérő, mi nem tudjuk garantálni, hogy ez a beállítás a legjobb az Ön által használt hozzávalókhoz. Gyors légsütő A technológia azonnal felmelegíti a sütő belsejében lévő levegőt, így a sütőkosarat kihúzva a a fritőzből egy rövid időre, nem szakítja meg a sütemény folyamatot.

SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

Funkciómagyarázat.

IKONOK	ELŐRE BEÁLLÍTOTT	IDŐ	HŐMÉRSÉKLET
	Sült krumpli	18 perc	200°C
	Csirke	23 perc	180°C
	Hal	18 perc	180°C
	Sütés	40 perc	145°C
	Újramelegítés	10 perc	150°C
	Melegen tartani	60 perc	80°C

SÜTÉSI TANÁCSOK

- Szinte minden olyan étel, amelyet hagyományosan sütőben sütnek, légkeveréssel is megsüthető.

- Az ételek akkor sülnek a legjobban és a legegyszerűsebben, ha hasonló méretűek és vastagságúak.

- A kisebb ételdarabok kevesebb sütemény időt igényelnek, mint a nagyobbak.

- A legjobb eredményt a legrövidebb idő alatt úgy érheti el, ha az ételeket kis adagokban süti levegőn. Kerülje az egymásra helyezést vagy a rétegezést, ha lehetséges.

- A legtöbb előre csomagolt ételt nem kell olajban megforgatni a légsütés előtt. A legtöbb már olajat és más összetevőket tartalmaznak, amelyek fokozzák a barnulást és a ropogósra sütemény.

- A fagyasztott előételek nagyon jól sülnek levegőn. A legjobb eredmény érdekében egy rétegben rendezzük el őket a tálcán.

- Ha rétegesen rakja az ételeket, félúton rázza meg a kosarat (vagy fordítsa meg az ételt), hogy elősegítse a sütemény egyenletes sütemény.

- A semmiből készült ételeket, például a sült krumplit vagy más zöldségeket, dobja fel a kis mennyiségű olajjal, hogy elősegítse a barnulást és a ropogósra sütemény.

- Friss zöldségek légkeveréses sütemények ügyeljen arra, hogy teljesen szárazra törölje őket, mielőtt olajjal megöntöznék és légkeveréses sütemény közben megsütné őket, hogy a lehető legnagyobb ropogósra süljenek.

- A légsütők kiválóan alkalmasak ételek, köztük pizza újramelegítésére. Az ételek újramelegítéséhez állítsa be a hőmérsékletet. 150°C-ra legfeljebb 10 percig.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A légsütő nem működik	A fritőz nincs bedugva.	Csatlakoztassa a fritőzt egy konnektorba.
Az összetevők levegővel főzve Sütőben sült ételek nem sülnék el.	A kosár túlságosan tele van. / A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Használjon kisebb adagokat a kosárban, mivel azok egyenletesebben sülnék. / Növelje az összetevők számát a hőmérsékletet.
Az összetevők a következők egyenletlenül sült	Bizonyos típusú összetevőket a főzési idő felénél fel kell rázni.	Az egymás tetején vagy keresztben fekvő hozzávalókat, például a sült krumplit, a sütés felénél meg kell rázni. (Lásd: "Hogyan használjuk a légsütőt?").
A sült rágcseálnivalók nem ropogós, ha a levegőből jönnek ki fritőzből.	A felhasznált snack-típust arra szánták, hogy hagyományos mélysütőben készítsék el.	A ropogósabb eredmény érdekében használjon sütőben sült snacket, vagy enyhén ecsettel kenjen rá egy kis olajat.
Nem tudom elcsúsztatni a kosarat a készülékbe megfelelően	A kosár túlságosan tele van.	Ne töltse meg a kosarat a tetejéig, hagyjon egy kis helyet a tetején.
Fehér füst jön a sütőből	Zsíros hozzávalókat készít. / A sütőkosárban még mindig vannak az előző használatból származó zsírmaradványok.	Amikor zsíros összetevőket sütnék a légsütőben, nagy mennyiségű olaj szivárog a sütőkosárba, az olaj a sütőkosárban fehér füstöt, és a sütőkosár a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ez nem befolyásolja a fritőzt vagy a végeredményt. Tisztítsa meg a a sütőkosarat minden használat után megfelelően.
A sült krumpli sült egyenetlenül a levegőben Sütőgép	A burgonyarudakat nem öblítették le megfelelően.	Öblítse le rendszeren a burgonyapálcikákat, hogy eltávolítsa a keményítőt a pálcikák külsejéről.
Házi készítésű francia A sült krumpli nem ropogós amikor kijönnek a a légsütőből.	A sült krumpli ropogóssága a krumpliban lévő olaj és víz mennyiségétől függ.	Győződjön meg róla, hogy a burgonyapálcikákat az olaj hozzáadása előtt megszáradt, a burgonyapálcikákat kisebbre vágja, vagy több olajat adjon hozzá a ropogósabbá váláshoz. eredményt.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt győződjön meg róla, hogy a légsütő kihűzve van és kihűlt.
- Ha a légsütő és a kosár kihűlt, vegye ki a kosarat a légsütőből (ha nem még nem távolította el). Használja a tálca fogantyúját a tálca eltávolításához. Használjon szivacsot és meleg, szappanos vizet. a kosár és a tálca belső és külső részének lemosásához.
- Figyelmeztetés: Ne használjon súrolószereket vagy súrolóbetéteket.
- A kosár és a tálca felülről mosogatógépben mosható.
- Óvatosan törölje le a külsejét nedves ruhával vagy papírtörülővel.
- Soha ne merítse a légsütőt vagy annak csatlakozóját vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
- Tárolás előtt minden alkatrészt alaposan szárítsa meg.
- Tárolja a légsütőt 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. Panou de control LED
2. Coș
3. Tava
4. Mânerul coșului
5. Cablu de alimentare
6. Ieșirea aerului

DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

1. Panou de afișare
2. Creșterea timpului
3. Scăderea timpului
4. Selectarea programului (Meniu)
5. Creșteți temperatura
6. Scădeți temperatura
7. Programe
8. Putere

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. **ATENȚIE!** În timpul procesului de prăjire/coacere, aveți grijă să nu vă ardeți de aburul care iese din aparat.

Temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai mare atunci când echipamentul funcționează.



ATENȚIE! Suprafata fierbinte.

ATENȚIE! Carcasa, tava și coșul rămân fierbinți mult timp după ce dispozitivul este oprit. Ai grijă să nu te arzi.

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 grăsimi, 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 prima 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 SE UTILIZA

1. Modul standby: Conectați ștecherul la o priză de perete cu împământare. Soneria va suna și tasta de pornire va clipi.
2. Cum se pornește: Apăsăți timp de 3 secunde tasta „Power” pentru a porni dispozitivul, LED-ul meniului este aprins.
- Apăsăți tasta Meniu pentru a schimba din diferite moduri. De fiecare dată când apăsați tasta de meniu, modul este selectat de la stânga la dreapta. Apăsăți tasta de pornire pentru a confirma modul, friteuza cu aer începe să gătească.
- După selectarea modului de lucru, apăsați tasta de reglare a temperaturii sau a timpului pentru a regla temperatura și parametri de timp dacă este necesar.
- Dacă nu este setat niciun mod de lucru în 60 de secunde după apăsarea tastei de pornire, setarea va fi afișată și va fi afișată modul standby va fi restabilit.
- Pentru a opri friteuza cu aer apăsați butonul de pornire timp de 3 secunde. Dispozitivul va intra în modul standby.
3. Reglați timpul și temperatura: puteți regla ora și temperatura fiecărui mod apăsând butonul tastele sus și jos înainte de a confirma modul cu tasta de pornire.
- Notă: Temperatura reglabilă este de 80°C ~ 200°C; Timpul este de la 00:01 la 00:60 min.

SETĂRI

Tabelul de referință de mai jos vă va ajuta să selectați setarea de bază pentru prepararea diferitelor tipuri de alimente.

Vă rugăm să rețineți că, deoarece ingredientele diferă ca mărime, formă, marcă și origine, nu putem garanta că aceasta este cea mai bună setare pentru ingredientele pe care le ai. Tehnologia Rapid Air Fryer reîncalzeste aerul din interior friteuza instantaneu, astfel încât tragerea coșului de prăjire din friteuză pentru

o perioadă scurtă de timp nu va întrerupe procesul de gătire.

GHID DE GĂTIT

Explicația funcției.

IKONOK	ELŐRE BEÁLLÍTOTT	IDŐ	HŐMÉRSÉKLET
	Sült krumppli	18 perc	200°C
	Csirke	23 perc	180°C
	Hal	18 perc	180°C
	Sütés	40 perc	145°C
	Újramelegítés	10 perc	150°C
	Melegen tartani	60 perc	80°C

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 cand este posibil.
- Majoritatea alimentelor preambalate nu trebuie aruncate în ulei înainte de prăjire. Majoritatea conțin deja ulei și alte ingrediente care sporesc rumenirea și crocantitatea
- Aperitivele congelate se prăjesc 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 aer prăjirea pentru a asigura crocantitatea maximă.
- Friteuzele cu aer sunt excelente pentru reîncălzirea alimentelor, inclusiv a pizza. Pentru a vă reîncălzi mâncarea, setați temperatura la 150 °C timp de până la 10 minute.

DEPANARE

PROBLEMĂ	CAUZA POSIBILA	SOLUȚIE
Friteuza cu aer nu funcționează	Friteuza nu este conectată la priză.	Conectați friteuza la o priză.
Ingredientele gătite cu friteuza cu aer nu sunt gata.	Coșul este prea plin. / Temperatura setată este prea scăzută.	Folosiți loturi mai mici de ingrediente în coș, deoarece se prădesc mai uniform. / Creșteți temperatura.
Ingredientele sunt prajite inegal	Anumite tipuri de ingrediente trebuie agitate la jumătatea timpului de gătire.	Ingredientele care se află deasupra sau peste altele, de exemplu cartofii prăjiți, trebuie agitate la jumătatea timpului de gătire. (Consultați „Cum să utilizați friteuza cu aer”)
Gustările prăjite nu sunt crocante când ies din friteuza cu aer.	Tipul de gustare folosit a fost menit să fie preparat într-o friteuză tradițională.	Folosiți o gustare la cuptor sau ungeți puțin ulei pe gustări pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot introduce corect coșul în aparat	Coșul este prea plin.	Nu umpleți coșul până sus, lăsați puțin spațiu deasupra.
Din friteuză iese fum alb	Pregătiți ingrediente grase. / Coșul de prăjit mai conține reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Când ingredientele grase sunt prăjite în friteuza cu aer, o cantitate mare de ulei se va scurge în coșul de prăjit, uleiul produce fum alb și coșul de prăjit se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează friteuza sau rezultatul final. Curățați coșul de prăjit corespunzător după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți sunt prăjiți neuniform în friteuza cu aer	Batoanele de cartofi nu au fost clătite corespunzător.	Clătiți bine batoanele de cartofi pentru a îndepărta amidonul din exteriorul bețelor.
Cartofii prăjiți de casă nu sunt crocanți când ies din friteuza cu aer.	Crocantele cartofilor prajiti depinde de cantitatea de ulei si apa din cartofi prajiti.	Asigurați-vă că ați uscat bețișoarele de cartofi înainte de a adăuga ulei, Tăiați batoanele de cartofi mai mici sau adăugați mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

CURAȚENIA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Asigurați-vă că Air Fryer este deconectată și răcită înainte de curățare.
- Odată ce friteuza și coșul s-au răcit, scoateți coșul din friteuza (dacă nu a fost deja scos).

Folosiți mânerul tăvii pentru a scoate tava. Utilizați un burete și apă caldă cu săpun pentru a spăla interiorul și exteriorul coșului și tăvii.

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

- Coșul și tava se pot spăla în mașina de spălat vase.
- 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. Светодиодная панель управления LED
2. Корзина
3. Поднос
4. Ручка корзины
5. Шнур питания
6. Выход воздуха

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Панель дисплея
2. Увеличение времени
3. Уменьшение времени
4. Выбор программы (меню)
5. Повышение температуры
6. Уменьшить температуру
7. Программы
8. Питание

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 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. **ВНИМАНИЕ!** В процессе жарки/запекания будьте осторожны, чтобы не обжечься паром, выходящим из устройства.

Во время работы оборудования температура доступных поверхностей может быть выше.



ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность.

ВНИМАНИЕ! Корпус, лоток и корзина остаются горячими еще долгое время после выключения устройства. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

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 аксессуаров, 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 процедуры 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 ИСПОЛЬЗОВАТЬ

- 1. **Режим ожидания:** Подключите сетевой штекер к заземленной розетке. Раздастся звуковой сигнал, и кнопка питания начнет мигать.
 - 2. **Как запустить:** Нажмите в течение 3 секунд кнопку „Питание”, чтобы включить устройство, при этом загорится светодиодный индикатор меню. загорится светодиодный индикатор. Нажимайте кнопку „Меню” для перехода из одного режима в другой. При каждом нажатии кнопки меню режим выбирается слева направо. Нажмите кнопку питания, чтобы подтвердить выбор режима. фритюрница начнет готовить.
- После выбора режима работы нажмите кнопку регулировки температуры или времени, чтобы

настроить температуры и времени, если это необходимо. Если в течение 60 секунд после нажатия кнопки питания не будет установлен рабочий режим, на дисплее отобразится настройка и будет восстановлен режим ожидания. Чтобы выключить аэрофритюрницу, нажмите кнопку питания и удерживайте ее в течение 3 секунд. Прибор перейдет в режим ожидания.

3. Регулировка времени и температуры: Вы можете настроить время и температуру для каждого режима, нажимая кнопки нажимая кнопки вверх и вниз, прежде чем подтвердить режим кнопкой питания.

Примечание: Регулируемая температура - 80oC ~ 200oC; Время - от 00:01 до 00:60 мин.

НАСТРОЙКИ

Приведенная ниже справочная таблица поможет вам выбрать основные настройки для приготовления различных типов блюд. Пожалуйста, имейте в виду, что, поскольку ингредиенты различаются по размеру, форме, марке и происхождению, мы не можем гарантировать, что данная настройка будет наилучшей для имеющихся у вас ингредиентов. мы не можем гарантировать, что эти настройки наилучшим образом подходят для имеющихся у вас ингредиентов. Быстрая воздушная фритюрница Технология мгновенно нагревает воздух внутри фритюрницы, поэтому извлечение корзины для жарки из фритюрницы на короткое время поэтому извлечение корзины из фритюрницы на короткий промежуток времени не прервет процесс приготовления.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Объяснение функций.

ИКОНКИ	ПРЕДУСТАНОВКА	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА
	Картофель фри	18 минут	200°C
	Курица	23 минут	180°C
	Рыба	18 минут	180°C
	Запечь	40 минут	145°C
	Разогреть	10 минут	150°C
	Держать в тепле	60 минут	80°C

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Практически любое блюдо, которое традиционно готовится в духовке, можно жарить на воздухе.
- Продукты лучше и равномернее всего готовятся, если они одинакового размера и толщины.
- Маленькие кусочки требуют меньше времени для приготовления, чем большие.
- Для достижения наилучших результатов за минимальное время готовьте продукты небольшими партиями. По возможности избегайте укладки или слоев, когда это возможно.
- Большинство упакованных продуктов не нужно бросать в масло перед жаркой на воздухе. Большинство из них уже содержат масло и другие ингредиенты, которые улучшают подрумянивание

и хрустящую корочку.

- Замороженные закуски очень хорошо жарятся на воздухе. Для достижения наилучших результатов выкладывайте их на противень в один слой.

- При укладке продуктов в один слой обязательно встряхивайте корзину на полпути (или переворачивайте продукты), чтобы обеспечить равномерное приготовление. равномерному приготовлению.

- Обжаривайте продукты, которые вы готовите с нуля, например картофель фри или другие овощи, в небольшом количестве масла. небольшим количеством масла, чтобы они подрумянились и стали хрустящими.

- При жарке свежих овощей на воздухе обязательно вытирайте их насухо, прежде чем добавлять масло и жарить на воздухе, чтобы обеспечить максимальную хрустящую корочку.

- Воздушные фритюрницы отлично подходят для повторного разогрева пищи, в том числе пиццы. Чтобы разогреть пищу, установите температуру на 150°C на время до 10 минут

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фритюрница не работает	Фритюрница не подключена к сети.	Включите фритюрницу в розетку.
Ингредиенты приготовленные с помощью воздушной Фритюрница не готова.	Корзина слишком полна. / Установленная температура слишком низкая.	Используйте небольшие партии ингредиентов в корзине, так они прожариваются более равномерно. / Увеличьте температуру.
Ингредиенты обжарены неравномерно	Некоторые виды ингредиентов необходимо встряхивать на протяжении половины времени приготовления.	Ингредиенты, которые лежат друг на друге, например картофель фри, необходимо встряхивать на протяжении половины времени приготовления. (См. "Как пользоваться фритюрницей").
Жареные закуски не хрустящими, когда они выходят из воздушной фритюрницы.	Тип используемой закуски был предназначен для приготовления в традиционной фритюрнице.	Для получения более хрустящей корочки используйте для закусок духовку или слегка смажьте их маслом.
Я не могу вставить корзину в прибор правильно	Корзина слишком полна.	Не заполняйте корзину до самого верха, оставьте немного места сверху.

Белый дым идет Из фритюрницы идет белый дым	Вы готовите жирные ингредиенты. / В корзине для жарки остались остатки жира от предыдущего использования.	При обжаривании жирных ингредиентов в аэрофритюрнице большое количество масла вытекает в корзину для жарки, масло выделяет белый дым, а корзина для жарки может нагреваться сильнее обычного. белый дым, а корзина для жарки может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на работу фритюрницы и конечный результат. Очищайте очищайте корзину для жарки после каждого использования.
Картофель фри жарится неравномерно в воздухе фритюрница	Картофельные палочки не были промыты должным образом.	Как следует промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал с их внешней стороны.
Домашний картофель фри Картофель фри не получается хрустящим когда они выходят из из фритюрницы.	Хрустящая корочка картофеля фри зависит от количества масла и воды в нем.	Обязательно просушите картофельные палочки перед добавлением масла. Для получения более хрустящей корочки уменьшите картофельные палочки или добавьте больше масла. результат.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед чисткой убедитесь, что фритюрница отключена от сети и остыла.

- Когда фритюрница и корзина остынут, снимите корзину с фритюрницы (если она еще не снята). если она еще не снята). Используйте ручку поддона, чтобы снять поддон. Используйте губку и теплую мыльную воду. чтобы вымыть внутреннюю и внешнюю поверхности корзины и поддона.

Внимание: Не используйте абразивные чистящие средства или чистящие подушечки.

- Корзину и поднос можно мыть в посудомоечной машине в верхней стойке.

- Аккуратно протрите внешнюю поверхность влажной тканью или бумажным полотенцем.

- Никогда не погружайте аэрофритюрницу или ее вилку в воду или любую другую жидкость.

- Перед хранением тщательно высушите все детали.

- Храните аэрофритюрницу в сухом прохладном 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. LED контролен панел
2. Кошница
3. Тава
4. Ръкохватка на кошницата
5. Захранващ кабел
6. Изходящ въздухопровод

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

1. Панел на дисплея
2. Увеличаване на времето
3. Намаляване на времето
4. Избор на програма (Меню)
5. Увеличаване на температурата
6. Намаляване на температурата
7. Програми
8. Захранване

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. **ВНИМАНИЕ!** По време на процеса на пържене/печене внимавайте да не се изгорите от парата, излизаща от уреда.

Температурата на достъпните повърхности може да е по-висока, когато оборудването работи.



ВНИМАНИЕ! Гореща повърхност.

ВНИМАНИЕ! Корпусът, таблата и кошницата остават горещи дълго след изключване на уреда. Внимавайте да не се изгорите.

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 води до анулиране на гаранцията.

Преди да включите уреда в контакт, проверете дали мрежовото напрежение е същото като посоченото на етикета на уреда.

Поставете уреда на равна, гладка повърхност. Кабелът за свързване към захранването не трябва да бъде заплетен или увит 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 аботите 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 шкафови, щори или завеси. Риск от прегряване / пожар.

Не покривайте никоя част на уреда за готвене с горещ въздух 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, S.L. не носи отговорност за наранявания или щети, които могат да възникнат при хора, животни или предмети в резултат на неспазване на горепосочените 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

1. Режим на готовност: Свържете щепсела към заземен стенов контакт.

Звуковият сигнал ще прозвучи и ключът за захранване ще започне да мига.

2. Начин на стартиране: Натиснете в продължение на 3 секунди клавиша "Power", за да включите устройството, светодиодът на менюто светва.

Натиснете клавиша "Меню", за да превключите от различните режими. При всяко натискане на клавиша за меню режимът се избира отляво надясно. Натиснете клавиша за захранване, за да потвърдите режима, въздушният фритюрник започва да готви.

След като изберете режима на работа, натиснете клавиша за регулиране на температурата или времето, за да регулирате параметрите на температурата и времето, ако е необходимо.

Ако в рамките на 60 сек. след натискане на клавиша за захранване не бъде зададен режим на работа, настройката ще се покаже и ще се възстанови режимът на готовност.

За да изключите въздушния фритюрник, натиснете бутона за захранване за 3 секунди.

Устройството ще влезе в режим на готовност.

3. Настройте времето на температурата: Можете да регулирате времето и температурата на всеки режим, като натискате бутоните нагоре и надолу, преди да потвърдите режима с бутона за захранване.

Забележка: Регулируемата температура е 80°C ~ 200°C; Времето е от 00:01 до 00:60 мин.

НАСТРОЙКИ

Таблицата за справка по-долу ще ви помогне да изберете основната настройка за приготвяне на различни видове храна.

Моля, имайте предвид, че тъй като съставките се различават по размер, форма, марка и произход, не можем да гарантираме, че това е най-добрата настройка за съставките, с които разполагате. Технологиата Rapid Air Fryer (Бърз въздушен фритюрник) подгрява въздуха във фритюрника незабавно, така че изваждането на кошницата за пържене от фритюрника за кратък период от време няма да прекъсне процеса на готвене.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

Обяснение на функциите.

ИКОНИ	ПРЕДВАРИТЕЛНА НАСТРОЙКА	ВРЕМЕ	ТЕМПЕРАТУРА
	Пържени картофи	18 минути	200°C
	Пиле	23 минути	180°C
	Риба	18 минути	180°C
	Печене	40 минути	145°C
	Затопляне	10 минути	150°C
	Поддържане на топло	60 минути	80°C

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 ордьоври 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 подгряване на храна, включително пица. За да подгреете храната си, задайте температурата на 150°C за до 10 минути.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Уредът за готвене с горещ въздух не работи	Уредът за готвене не е включен	Включете уреда за готвене в контакт.
Съставките, приготвени с уреда за готвене с горещ въздух, не са приготвени.	Кошницата е препълнена. / Зададената температура е прекалено ниска.	Използвайте по-малки партиди съставки в кошницата, тъй като те се пържат по-равномерно./ Увеличете температурата.
Съставките са неравномерно изпържени	Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на времето за готвене.	Съставките, които лежат една върху друга или напреки една на друга, например пържени картофи, трябва да се разклатят по средата на времето за готвене. („Как да използвате Уреда за готвене с горещ въздух“)
Пържените закуски не са хрупкави, когато излязат уреда за готвене с горещ въздух.	Пържените закуски не са хрупкави, когато излязат уреда за готвене с горещ въздух.	Използвайте фурна за закуски или леко нанесете малко мазнина върху закусите за по-хрупкав резултат.
Не мога да плъзна кошницата в уреда правилно	Кошницата е препълнена.	Не пълнете кошницата догоре, оставете малко място до горния ръб.
От уреда за готвене излиза бял дим.	Пригответе мазни съставки. / Кошницата за пържене все още съдържа мазни остатъци от предишна употреба.	Когато мазните съставки се запържат в уреда за готвене с горещ въздух, голямо количество мазнина ще изтече в кошницата за пържене, мазнината произвежда бял дим и кошницата за пържене може да се нагрее повече от обикновено. Това не се отразява на уреда за готвене или крайния резултат. Почиствайте кошницата за готвене правилно след всяка употреба.
Пържените картофи се пържат неравномерно в уреда за готвене с горещ въздух	Картофените пръчици не бяха изплакнати правилно.	Изплакнете правилно картофените пръчици, за да отстраните нишестето от външната им страна.
Домашно направените пържени картофи не са хрупкави, когато излязат от уреда за готвене с горещ въздух.	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството мазнина и вода в тях.	Уверете се, че сте подсушили нарязаните картофи, преди да добавите олиото. Нарезжете картофите на по-тънки парчета или добавете повече олио за по-хрупкав резултат..

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Уверете се, че уредът за готвене с горещ въздух е изключен от контакта и охладен преди почистване.
- След като уредът за готвене с горещ въздух и кошницата се охладят, извадете кошницата от уреда за готвене с горещ въздух (ако вече не е отстранена). Използвайте ръкохватка на тавата, за да отстраните тавата. Използвайте гъба и топла сапунена вода, за да измиете вътрешната и външната страна на кошницата и тавичката.

Предупреждение: Не използвайте абразивни почистващи препарати или домакинска тел.

- Кошницата и тавата са подходящи за миене на горното ниво в съдомиялна машина.
- 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.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



Това изделие съответства на Директива 2012/19/ЕС на Европейския парламент и на Съвета относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО), с която се определя правната рамка, приложима в Европейския съюз по отношение на изхвърлянето и рециклирането на електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте този продукт в кош за отпадъци. Отнесете го до най-близкия завод за преработване на електрически и електронни отпадъци. Продуктът може да съдържа батерии. Извадете ги, преди да изхвърлите продукта, и го изхвърлете в одобрените за целта специални контейнери. Надяваме се, че сте доволни от този продукт.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

ОПИС

1. Світлодіодна панель керування LED
2. Кошик
3. Піднос
4. Ручка кошика
5. Шнур живлення
6. Вихід повітря

ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

1. Панель дисплея
2. Збільшення часу
3. Зменшення часу
4. Вибір програми (Меню)
5. Збільшення температури
6. Зменшити температуру
7. Програми
8. Потужність

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. **УВАГА!** Під час смаження/випікання будьте обережні, щоб не обпектися паром, що виходить із пристрою.

Під час роботи обладнання температура доступних поверхонь може бути вищою.



УВАГА! Гаряча поверхня.

УВАГА! Корпус, лоток і кошик залишаються гарячими ще довго після вимкнення пристрою. Будьте обережні, щоб не обпектися.

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

привести 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 привести 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 ВИКОРИСТОВУВАТИ

1. Режим очікування: Підключіть мережеву вилку до заземленої розетки.

Пролунає звуковий сигнал, а клавіша увімкнення блиматиме.

2. Як запустити: Натисніть протягом 3 секунд клавішу „Power”, щоб увімкнути пристрій, з'явиться меню Загориться світлодіодний індикатор.

Натискайте клавішу „Меню” для перемикання між різними режимами. Кожного разу, коли ви натискаєте кнопку меню режим вибирається зліва направо. Натисніть клавішу живлення, щоб підтвердити режим, і фритюрниця починає готувати.

Після вибору робочого режиму натисніть кнопку регулювання температури або часу, щоб відрегулювати температуру і час, якщо це необхідно.

Якщо протягом 60 секунд після натискання кнопки увімкнення не буде встановлено робочий режим, на дисплеї з'явиться настройка і буде відновлено режим очікування.

Щоб вимкнути фритюрницю, натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 3 секунд. Пристрій перейде в режим очікування.

3. Налаштуйте час і температуру: Ви можете налаштувати час і температуру кожного режиму за допомогою натисканням кнопок вгору та вниз, перш ніж підтвердити режим кнопкою увімкнення.

Примітка: Температура регулюється в діапазоні від 80°C до 200°C; час - від 00:01 до 00:60 хв.

НАЛАШТУВАННЯ

Наведена нижче довідкова таблиця допоможе вам вибрати базові налаштування для приготування різних типів страв.

Будь ласка, майте на увазі, що оскільки інгредієнти відрізняються за розміром, формою, маркою та походженням, ми не можемо гарантувати, що це найкраще налаштування для ваших інгредієнтів. Швидка повітряна фритюрниця Технологія миттєво нагріває повітря всередині фритюрниці, тому витягнувши кошик для смаження з фритюрниці на короткий

фритюрниці на короткий проміжок часу не перериває процес приготування.

ПОСІБНИК З ПРИГОТУВАННЯ

Пояснення функцій.

ПІКТОГРАМИ	ПРОГРАМА	ЧАС	ТЕМПЕРАТУРА
	Чіпси	18 хвилин	200°C
	Курячі	23 хвилин	180°C
	Риба	18 хвилин	180°C
	Випічка	40 хвилин	145°C
	Нагрівання	10 хвилин	150°C
	Зберігання тепла	60 хвилин	80°C

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

- Майже будь-яку їжу, яку традиційно готують у духовці, можна смажити на повітрі.

- Продукти готуються найкраще і найбільш рівномірно, коли вони мають однаковий розмір і товщину.

- Менші шматки їжі потребують менше часу для приготування, ніж більші.

- Для досягнення найкращих результатів за найкоротший проміжок часу смажте продукти невеликими партіями. Уникайте укладання або накладання шарів, коли це можливо.

- Більшість фасованих продуктів не потрібно кидати в олію перед смаженням у фритюрі. Більшість з них вже містять олію та інші інгредієнти, які покращують підрум'янення та хрустку скоринку.

- Заморожені закуски дуже добре смажаться у фритюрі. Для досягнення найкращих результатів викладайте їх на деко в один шар.

- Якщо ви кладете продукти шарами, обов'язково струшуйте кошик на півдорозі (або перевертайте продукти), щоб сприяти рівномірному рівномірному приготуванню.

- Продукти, які ви готуєте з нуля, наприклад, картоплю фрі або інші овочі, збризкуйте невеликою кількістю олії, щоб підрум'янити і зробити хрусткою скоринку.

- Під час смаження свіжих овочів у фритюрі переконайтеся, що вони повністю висохли, перш ніж кидати їх в олію і смажити у фритюрі, щоб забезпечити максимальну хрустку скоринку.

- Фритюрниці чудово підходять для розігрівання їжі, зокрема піци. Щоб розігріти їжу, встановіть температуру до 150°C на 10 хвилин.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Фритюрниця не працює	Фритюрниця не підключена до мережі.	Увімкніть фритюрницю в розетку.
Інгредієнти приготовані за допомогою повітряної фритюрниці не готові.	Кошик переповнений. / Занадто низька температура.	Використовуйте менші партії інгредієнтів у кошику, оскільки вони смажаться більш рівномірно./ Підвищіть температуру.
Інгредієнти нерівномірно обсмажені	Деякі види інгредієнтів потрібно струшувати в середині приготування.	Інгредієнти, які лежать один на одному або впоперек, наприклад, картопля фрі, потрібно струшувати в середині приготування. (див. "Як користуватися фритюрницею")
Смажені закуски не є хрусткими, коли вони виходять з повітря фритюрниці.	Тип закуски, що використовувався, призначався для приготування у традиційній фритюрниці.	Використовуйте духовку або злегка змастіть хлібці олією для більш хрусткої скоринки.
Я не можу засунути кошик в прилад належним чином	Кошик переповнений.	Не заповнюйте кошик доверху, залиште трохи місця зверху.
Білий дим виходить з фритюрниці.	Ви готуєте жирні інгредієнти. / У кошику для смаження залишилися залишки жиру від попереднього використання.	Під час смаження жирних інгредієнтів у фритюрниці велика кількість олії витікає в кошик для смаження, олія утворює білий дим, а кошик для смаження може нагріватися більше, ніж зазвичай. Це не впливає на роботу фритюрниці або кінцевий результат. Очищайте кошик для смаження кошик для смаження належним чином після кожного використання.
Картопля фрі смажаться нерівномірно в повітрі фритюрниці	Картопляні палички не були належним чином промиті.	Добре промийте картопляні палички, щоб видалити крохмаль із зовнішньої сторони паличок.
Домашня французька Картопля фрі не хрустка коли її виймають з фритюрниці. з фритюрниці.	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та води у картоплі фрі.	Переконайтеся, що картопляні палички висушені перед додаванням олії, наріжте картопляні палички дрібніше або додайте більше олії для більш хрусткої скоринки результат.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед чищенням переконайтеся, що фритюрниця відключена від мережі та охолола.
- Коли фритюрниця та кошик охолонуть, вийміть кошик з фритюрниці (якщо він ще не вийнято). Використовуйте ручку лотка, щоб вийняти лоток. Використовуйте губку та теплу мильну воду щоб вимити внутрішню і зовнішню поверхню кошика і лотка.
- Попередження: Не використовуйте абразивні миючі засоби або губки.
- Кошик і лоток можна мити у посудомийній машині на верхній полиці.
- Обережно протріть їх зовні вологою ганчіркою або паперовим рушником.
- Ніколи не занурюйте фритюрницю або штепсельну вилку у воду або будь-яку іншу рідину.
- Перед зберіганням ретельно висушіть усі деталі.
- Зберігайте фритюрницю в 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 wylądowań 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 wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego 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.

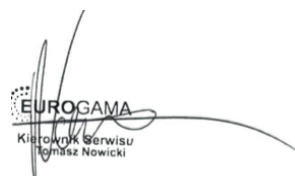
19. W razie braku możliwości usunięcia wady stwierdzonej przez Autoryzowany Serwis Zelmer, uprawnionemu przysługuje prawo do nieodpłatnej wymiany Urządzenia na nowe. Wymiany dokonuje Autoryzowany Serwis Zelmer.

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.


Kierownik Serwisu
Tomasz Nowicki

zelmer

CERTIFICAT DE GARANȚIE

SERIE: ZLM

PRODUCĂTOR: ZELMER

Prodot

Ștampilă importator

Model

Serie aparat

Vânzător

Semnătura și ștampila vânzătorului

Factura nr

Data

Am primit produsul în perfectă stare, însoțit de instrucțiuni de utilizare. Semnătură client: _____
Drepturile consumatorului sunt conforme cu prevederile OUG140/2021 și OG21/1992 cu completările și modificările ulterioare, r epublicata, precum și cu modificările introduse de OUG174/2008. **ATENȚIE!** Consumatorul are dreptul la masuri corective din partea vânzătorului, fara costuri, în caz de neconformitate a bunurilor, iar aceste masuri corective nu sunt afectate de prezenta garanție comerciala. Termenul de garanție este de **2 ani** de la data achiziției pentru **persoane fizice** și **1 an** pentru **persoane juridice**. Durata medie de utilizare este de 3-5 ani, cu condiția respectării instrucțiunilor de folosire. Cumpărătorul are obligația utilizării produsului conform instrucțiunilor de utilizare și de asemenea are obligația de a păstra certificatul de garanție împreună cu documentul de plată. În cazul lipsei conformității, consumatorul are dreptul de a solicita vânzătorului, ca masura reparatorie, repararea produsului sau înlocuirea acestuia, în fiecare caz f ara plata, exceptând situația în care solicitarea este imposibilă sau disproporționată, luând în considerare toate circumstanțele, inclusiv următoarele: a) valoarea bunurilor în cazul în care nu ar fi existat neconformitatea: b) gravitatea neconformității sau c) dacă masura corectivă alternativă ar putea fi executată fara vreun inconvenient semnificativ pentru consumator.
Operațiunile de service efectuate în perioada de garanție vor fi menționate pe documente separate. Aceste documente devin partea integrantă din Certificatul de Garanție. Produsele neridicate de la unitatea de service în termen de 60 de zile de la finalizarea operațiunilor vor fi declarate abandonate și predate centrelor de colectare. Prin semnarea prezentului certificat de garanție, cumpărătorul își asumă obligația de a lua la cunoștință condițiile de garanție înscrise în prezenta. Consumatorii beneficiază de înlocuirea bunurilor în cazul în care neconformitatea acestora este constatată la scurt timp după livrare, fără a depăși 30 de zile calendaristice.
Perioada de garanție se prelungește cu durata de timp cât aparatul s-a aflat în service.

NR	DATA SESIZĂRII	DATA TERMINĂRII REPARATIEI	PRELUNGIREA GARANȚIEI	UNITATE SERVICE	SEMNĂTURA DEPANATOR	SEMNĂTURA CUMPĂRĂTOR

Ce nu acoperă garanția

Deteriorările deliberate sau din neglijență, datorate nerespectării instrucțiunilor de utilizare sau instalare, conectarea produsului la un voltaj necorespunzător, deteriorările cauzate de reacții chimice sau electro-chimice, rugină, coroziune, inclusiv cele produse de nivelul de duritate al apei sau condiții necorespunzătoare de mediu. Consumabilele, inclusiv baterii și lămpi. Componentele non-funcționale și decorative care nu afectează în mod obișnuit modul de folosire al produsului, inclusiv zgârieturi și diferențe de culoare. Deteriorările accidentale cauzate de obiecte sau substanțe străine. Deteriorarea următoarelor componente: sticlă ceramică, accesorii, țevile pentru alimentare și scurgere, lămpi, ecrane, învelșuri, cu excepția cazurilor în care aceste deteriorări se dovedesc a fi cauzate de defecte de fabricație. Folosirea produsului în alt scop decât cel casnic, de exemplu, în scopuri profesionale. Consumatorul are obligația de a prezenta certificatul de garanție și factura (bonul de cumpărare) la întocmirea reclamației plasate la defectarea produsului. Pe parcursul termenului de garanție, unitatea de service va repara sau înlocui produsul, după caz.
Repararea sau înlocuirea produselor se va efectua conform prevederilor legale în cadrul unei perioade de timp de 15 zile.
Procedura de urmat pentru a obține aplicarea garanției comerciale
Pentru a putea beneficia de prezenta garanție comercială, consumatorul se poate prezenta fizic în magazinul de unde a fost achiziționat produsul sau poate contacta direct (telefonic sau prin e-mail) call center-ul Premium Appliances srl, datele de contact regasindu-se pe ultima pagina a prezentului certificat de garanție. **Reparațiile necorespunzătoare efectuate asupra aparatului pot afecta securitatea acestuia și pot produce defecțiuni iremediabile. Pentru a evita aceste situații vă recomandăm efectuarea oricăror reparații/verificări în exclusivitate la centrele autorizate.**

DISTRIBUTOR: ZELMER ROMANIA

PARTENER SERVICE: S.C. PREMIUM APPLIANCES S.R.L.

Strada Ecaterina Varga nr.2 - Aiud, Județul Alba.

Email: emil.voican@premium-electrocasnice.ro / office@okapigroup.ro

Telefon: 0769 224 338 / 0264 434 242

Серія

Дата продажу

підпис продавця

Печатка пункту продажу

Серія

Дата продажу

підпис продавця

Печатка пункту продажу

Серія

Дата продажу

підпис продавця

Печатка пункту продажу

Дата

Талон становить додаток до рахунку

№

Підпис та печатка Сервісного центру

Дата

Талон становить додаток до рахунку

№

Підпис та печатка Сервісного центру

Дата

Талон становить додаток до рахунку

№

Підпис та печатка Сервісного центру

ГАРАНТІЙНА КАРТА

Назва і вид виробу:

Серія

УМОВИ ГАРАНТІЇ

- Гарантійний термін на продукцію Zeimer становить 24 місяці з дати продажу, зазначеної в гарантійному талоні. Дефекти та несправності, виявлені в період гарантійного обслуговування, будуть усунені безоплатно.
- Дефекти, що виникли з вини виробника, виявлені протягом гарантійного терміну, можуть бути усунені тільки авторизованим сервісним центром протягом 14 днів.
- Після отримання товару та перевірки дійсності заявки в Авторизованому сервісному центрі, продукт підлягає ремонту або при неможливості проведення ремонту - обміну на аналогічний.
- Якщо необхідно замінити товар на новий, кінцевий покупець отримує аналогічний від Продавця або дистриб'ютора, а якщо неможливо замінити обладнання, відшкодування від Продавця.
- Механічні пошкодження товару розглядаються пошкодження, які виникли з вини користувача і не підлягають уклад експлуатації, які погали за собою вихід з ладу товару, також не покритіються гарантійними рідинами, сторонніх предметів, комах, ішій порушення умов експлуатації. Авторизований сервісний центр Zeimer виконує гарантійний ремонт тільки тих моделей продукції, які продані на території зобов'язаними. Проведення ремонтних робіт не авторизованим сервісним центром анулює дію гарантійних зобов'язань.
- Умовою прийняття обладнання на гарантійне обслуговування є:
 - документ, що підтверджує дату покупки (квитанція / рахунок-фактура / чек);
 - наявність коректно заповненого гарантійного талона (всі поля).

Продавець зобов'язаний заповнити Гарантійну карту.Не заповнена Гарантійна карта, а також відсутність документа, що підтверджує факт і дату покупки, є підставою для відмови в наданні гарантійного обслуговування.

- Дефекти, що виникли з вини виробника, виявлені протягом гарантійного терміну, можуть бути усунені тільки Авторизованим сервісним центром протягом 14 днів.
- Кількість безкоштовних гарантійних ремонтів виробу (на період гарантійного терміну), доступних на 1 одиницю товару - 3.
- Після закінчення гарантійного терміну Авторизований сервісний центр може провести платний ремонт. Вартість ремонту визначається індивідуально, залежно від можливості і складності ремонту. Щоб дізнатися, про можливість проведення та вартість ремонту звертайтеся в Авторизований сервісний центр за телефоном (067)583-30-30 або по електронній пошті: service@zeimer.com.ua
- Звертаємо Вашу увагу, що Авторизований сервісний центр Zeimer виконує гарантійний ремонт тільки тих моделей продукції, які продані на території України з червня 2020 року. Наявність запчастин і комплектуючих в сервісі можлива тільки лише для моделей вироблених і придбаних починаючи з даного періоду. З повними умовами гарантійного обслуговування можна ознайомитися на сайті zeimer.com.ua.

Правила приймання техніки в ремонт

У випадку, коли прилад вийшов з ладу, необхідно відправити його до найближчого авторизованого сервісного центру Zeimer (навіть якщо період дії гарантійного строку вже закінчився). Для прийому техніки для проведення ремонтних робіт необхідно правильно підготувати.

- Прикласти до товару документ, що підтверджує дату придбання. Це може бути рахунок-фактура, чек.
- Перевірити наявність коректно заповненого гарантійного талона (всі поля – дата покупки, назва моделі, серійний номер товару).
- Приклад має бути чистим. Необхідно видалити всі забруднення (пил, бруд) та/або залишки жи, якщо техніка призначена для роботи з продуктами.
- Додайте короткий опис несправності/дефекту.
- Виріб повинен бути ретельно упакований у заводську або іншу упаковку, яка повинна забезпечити збереження та цілісність товару у процесі доставки у сервіс.
- Доставка побутової техніки Zeimer до сервісних центрів здійснюється транспортними компаніями Нова Пошта або Мст Експрес.
- Шановні споживачі, звертаємо Вашу увагу, що згідно пункту 5 статті 8 "Закону України про захист прав споживачів" доставка великогабаритних товарів і товарів вагою понад п'ять кілограмів (в період гарантійного обслуговування) до Сервісного центру, для здійснення гарантійного ремонту та їх повернення споживачеві здійснюється за рахунок продавця, виробника (підприємства, що задовольняє вимоги споживача, встановлені частиною першою цієї статті). Товари, за вагою або габаритами менше п'яти кілограмів доставляються до Сервісного центру та повертаються за рахунок споживача. Проведення ремонтних робіт у гарантійний період – безкоштовне.



ТОВ «К-ГРУП» **Офіційний представник компанії ZELMER в Україні.**
Виробник: Бі енд Бі Трендс Ес. Ел., Каталонія, Eurogama Sp. Z o.o.24 Пт. Ай., Са Н'Олтер, 08130,
Стр. Перпетуа де Мотода (Барселона), Іспанія; Eurogama Sp. z o.o., Алес Срозолимські 200/225,
02-486, Варшава, Польща.

Пропозиції скерти надсилати:
office@zeimer.com.ua
Офіційний сайт:
www.zeimer.com.ua

Заповнюється продавцем разом зі розділами гарантійних карток

Дата продажу - підпис продавця

Печатка місця продажу

УВАГА! Розбірно заповнюють чужового друком!

УВАГА! Під час ремонту дозволяється відірвання лише одного талона гарантійної карти.

Дата повідомлення № замовлення	Дата виконання	Обсяг ремонту	Підпис та печатка Сервісного центру
--------------------------------	----------------	---------------	-------------------------------------

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 neoprávnené zásahy osobami, ktoré nemajú povolenie zo strany spoločnosti B&B TRENDS, S.L., prípadne neopatrné 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 popredajných službách na adrese www.zelmer.com

HU / GARANCIA

Az B&B TRENDS, S.L. két évre garانتálja 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 kitöltöttek, 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 proporționată. 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 сервиз 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 сервиз 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 несумірним. 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/EC 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. , недбале 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: ZAF2000 DIGITAL

230V~ 50/60Hz 1200W

TYPE: XF-201C

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

02/2024