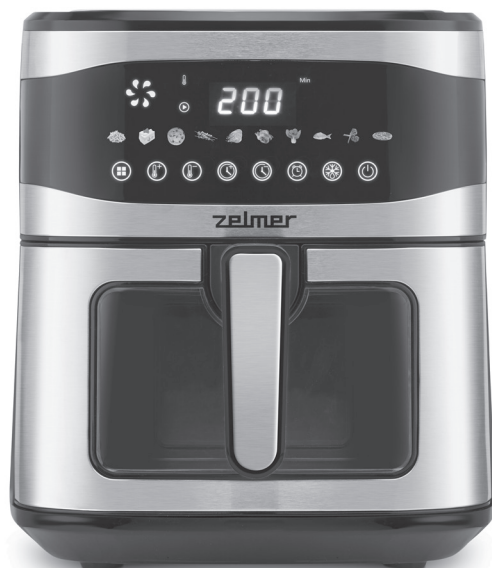


ZAF1500

zelmer



ZAF1500

PL INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA
Frytkownica beztłuszczowa

EN USER MANUAL
Air fryer

DE BENUTZERHANDBUCH
Heißluftfritteuse

CZ NÁVOD K POUŽITÍ
Horkovzdušná fritéza

SK NAVODILA ZA UPORABO
Teplovzdušná fritéza

HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS
Air Fryer

RO INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE
Friteuza cu aer cald

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
Аэрогриль

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
Уред за готвене с горещ въздух

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ
повітряна фритюрниця

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 wyświetlacza
2. Taca
3. Uchwyt kosza
4. Obudowa kosza
5. Obudowa
6. Kosz
7. Wylot powietrza
8. Przewód zasilający
9. Okienko rewizyjne

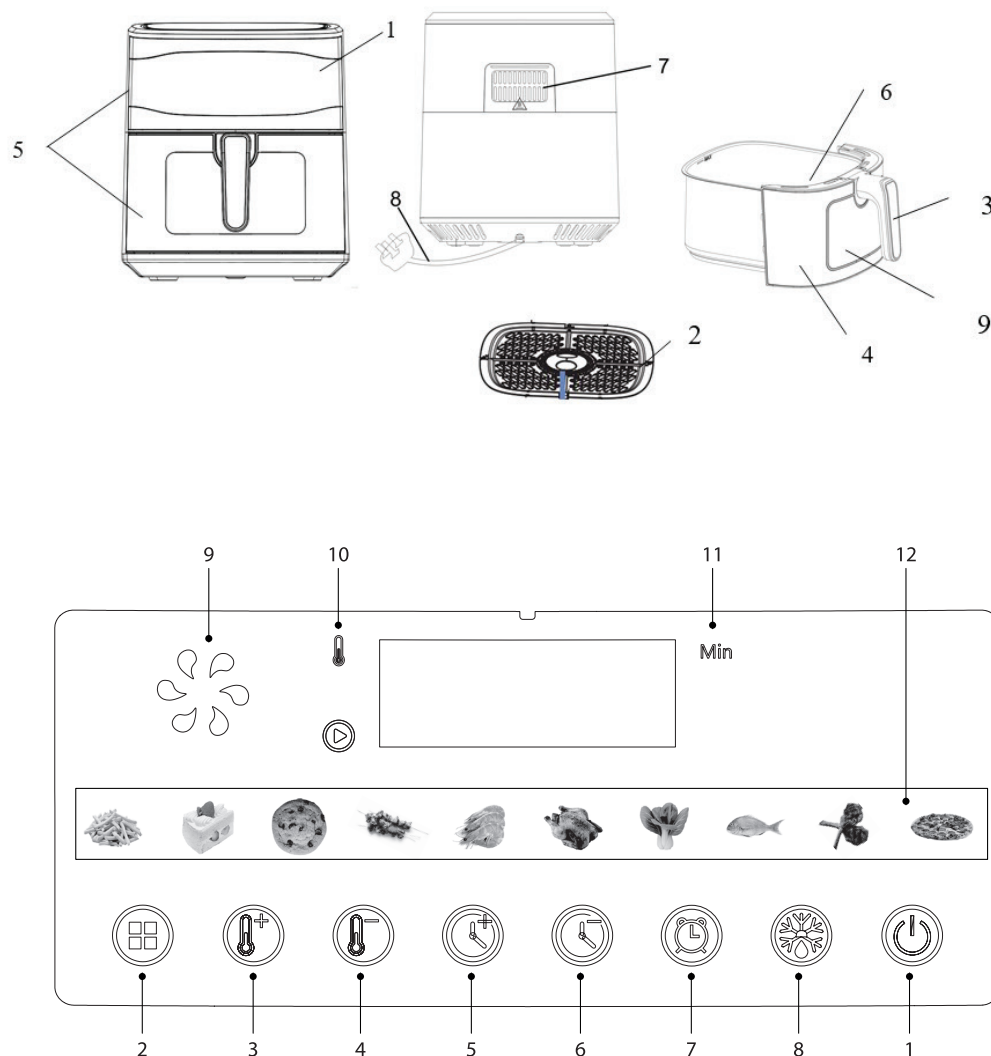
OPIS PANELU STEROWANIA

1. Przycisk zasilania
2. Klawisz menu
3. Zwiększ wartość (temperatura)
4. Zmniejsz wartość (temperatura)
5. Zwiększ wartość (czas)
6. Zmniejsz wartość (czas)
7. Ustawienia
8. Funkcja rozmrażania
9. Ikona pracy wentylatora
10. Ikona temperatury (°C)
11. Ikona timera (min)
12. Ikony programów

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.

Odcłaczaj 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 domowego.

Nie należy wykorzystywać go do takich zastosowań, jak:

- użytkowanie w pomieszczeniach kuchennych przeznaczonych dla personelu sklepów, w biurach i innych miejscach pracy;
- użytkowanie w gospodarstwach rolnych;
- użytkowanie przez klientów w pokojach hotelowych i motelowych lub innych środowiskach mieszkalnych;
- użytkowanie w pensjonatach oferujących nocleg ze

śniadaniem.

To urządzenie jest wyposażone w złącze uziemiające wyłącznie w celach funkcjonalnych.

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

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

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

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

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

Nie używaj z urządzeniem akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.

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

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

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

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

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

Delikatnie wytrzyj powierzchnię zewnętrzną wilgotną szmatką lub ręcznikiem papierowym.

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

2. Pociągnij za uchwyt kosza, aby wyjąć go z urządzenia Air Fryer. Aby wyjąć tackę użyj uchwyty 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. PRZYCIISK ZASILANIA

Podłącz zasilanie, a po prawidłowym umieszczeniu tacy i kosza w głównej obudowie, kontrolka zasilania zaświeci się, oznacza to, że urządzenie znajduje się w trybie gotowości. Naciśnij klawisz zasilania na 1 sekundę. Naciśnij klawisz menu, aby wybrać przepis, a następnie naciśnij przycisk zasilania, rozpocznie się proces gotowania. Naciśnięcie klawisza wyłącznika na 3 sekundy powoduje wyłączenie całego urządzenia podczas gotowania. Wskaźnik wentylatora nadal wyświetla się na ekranie, a wentylator przestaje działać 3-5 sekund później, a całe urządzenie przestaje działać.

Uwaga: Podczas gotowania możesz dotykać klawiszy zasilania, aby sterować wstrzymywaniem i rozpoczynaniem gotowania.

Jeżeli podczas wybierania nie dotkniesz żadnego klawisza, urządzenie powróci do trybu czuwania po 3 minutach.

2. KLAWISZ MENU

Przycisk Preset umożliwia przewijanie 10 popularnych potraw. Po wybraniu rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu i temperatury gotowania.

3. ZWIĘKSZ WARTOŚĆ TEMPERATURY

4. ZMNIĘJSZ WARTOŚĆ TEMPERATURY

5. ZWIĘKSZ WARTOŚĆ CZASU

6. ZMNIĘJSZ WARTOŚĆ CZASU

Wybieranie przycisków 3 i 4 Symbole klawiszy 3 i 4 umożliwiają zwiększenie lub zmniejszenie temperatury gotowania o 5 °C na raz. Przytrzymanie przycisku spowoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury: 80 °C -200 °C.

Wybieranie klawiszy 5 i 6 Symbole klawiszy 5 i 6 umożliwiają zwiększenie lub skrócenie czasu gotowania o jedną minutę. Przytrzymanie klawisza spowoduje szybką zmianę czasu. Zakres kontroli czasu: 1-60 min.

7. USTAWIENIA

Wybierz temperaturę i czas gotowania lub jeden z 10 przepisów. Naciśnij przycisk Preset, możesz ustawić czas w zakresie 01-24 godziny. domyślnie ustawiony czas to 2 godziny, możesz zwiększyć ustawiony czas, naciskając 5- Zwiększanie wartości czasu i zmniejszanie ustawionego czasu poprzez naciśnięcie 6-zmniejszanie wartości czasu, po czym możesz nacisnąć przycisk zasilania, aby rozpocząć gotowanie zaprogramowanej potrawy.

8. FUNKCJA ROZMRAŻANIA

Czas ROZMRAŻANIA wynosi 16 minut, temperatura wynosi 60°C.

9. IKONA PRACY WENTYLATORA

Jeśli wentylator działa, wskaźnik wentylatora świeci się w sposób obrotowy

10. IKONA TEMPERATURY

11. IKONA TIMERA

12-21. IKONY PROGRAMÓW

USTAWIENIA:

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników. Uwaga: Należy pamiętać, że te ustawienia mają charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników. Ponieważ technologia cyrkulacji powietrza 360° natychmiastowo podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyciągnięcie kosza

na chwilę z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem prawienie zakłóca procesu.

SKŁADNIKI	CZAS (MIN)	TEMPERATURA (°C)
Frytki	17-25	200
Ciasto	12-18	160
Ciastka	12-15	180
Grill	15-20	200
Krewetka	12-15	180
Kurczak	45-50	200
Warzywa	17-22	160
Ryba	16-18	180
Wołowina	16-20	180
Pizza	25-30	180

Uwaga: W przypadku rozpoczęcia smażenia, gdy frytkownica na gorące powietrze jest jeszcze zimna, należy dodać 3 minuty do czasu przygotowania.

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.
- Frytkownice powietrzne doskonale nadają się do podgrzewania potraw, w tym pizzy. Aby podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut..

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem upewnij się, że frytkownica jest odłączona od prądu i ostygła.
- Gdy frytkownica i kosz ostygną, wyjmij kosz z frytkownicy (jeśli nie został już wyjęty). Aby wyjąć tacę, użyj uchwyty 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 frytkownicy ani jej wtyczki w wodzie lub innym płynie.
- Dokładnie osusz wszystkie części przed przechowywaniem.

- Przechowuj frytkownicę 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. Display panel
2. Tray
3. Basket handle
4. Basket casing
5. Housing
6. Basket
7. Air outlet
8. Power cord
9. Viewing window

CONTROL PANEL DESCRIPTION

1. Power Key
2. Menu key
3. Temperature control increase.
4. Temperature control decrease.
5. Time control increase.
6. Time control decrease.
7. Preset function.
8. Defrost function.
9. Fan indicator.
10. Temperature indicator.
11. Timer indicator.
- 12-21. Recipe indicator

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. The device is intended for home use.

It should not be used for applications such as:

- use in kitchen areas intended for store personnel, in offices and other workplaces;
- use in farms;
- use by customers in hotel and motels or other residential environments;
- use in bed and breakfast guesthouses.

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

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

IMPORTANT WARNINGS

This appliance is designed exclusively for domestic use, in no case should be a commercial or industrial use. Any incorrect use or improper handling of the product shall render the warranty null and void.

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

Place the appliance on a flat even surface. The mains connection cable must not be tangled or wrapped around the product during use.

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

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

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

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

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

Do not use any accessories other than manufacturer recommended accessories in this Air Fryer. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot Air Fryer.

The appliance must be used on a level, stable heat-resistant surface.

The first time you use your Air Fryer there may be a slight odor or a small amount of smoke given off. This is normal and is just the manufacturing residues burning off.

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

Unplug the product immediately from the mains in the event of any breakdown or damage and contact an official technical support service.

In order to prevent any risk of danger, do not open the device. Only qualified technical personnel from the brand's Official technical support service may carry out repairs or procedures on the device.

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

BEFORE ITS FIRST USE

1. Remove all packing materials and stickers from the inside and outside of the Air Fryer.

Gently wipe down exterior with a damp cloth or paper towel.

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

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

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

4. Dry thoroughly.

HOW TO USE

1. POWER KEY

Plug the power, and once the rack and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated, it is standby mode. Push the power key for 1 seconds. Push the menu key to choose the recipe, then push the Power key, it will start the cooking process. Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. The fan indicator still shows on screen and the fan stops working 3-5 seconds later and entire device totally stop working.

Note: During cooking, you can touch the Power keys to control the pause and start of cooking.

During choosing, if you didn't touch the any key, the appliance will be back standby mode after 3 min.

2. MENU KEY

Preset key enables you to scroll through the 10 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begin.

3. TEMPERATURE CONTROL INCREASE

4. TEMPERATURE CONTROL DECREASE

5. TIME CONTROL INCREASE

6. TIME CONTROL DECREASE

Selecting the Key 3&4 The Key 3 and Key 4 symbols enable you to increase or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keep the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C-200°C.

Selecting the Key 5&6 . The Key 5 and Key 6 symbols enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keep the key held down will rapidly change the time. Time Control range: 1-60 min.

7. PRESET FUNCTION

Choose the cooking temperature and cooking time, or one of the 10 recipes, Push the Preset key, you can set the preset time 01-24 hour, the default preset time is 2 hour, you can increase the preset time by pushing "5-Time control increase" and decrease the preset time by pushing "6-Time control decrease", final you can push power key to begin preset cooking food.

8. DEFROST FUNCTION

The DEFROST time is 16 min, the temperature is 60°C.

9. INDICATOR LIGHT- FAN INDICATOR

If the fan is running, the fan indicator is lighting rotatably

10. TEMPERATURE INDICATOR

11. TIMER INDICATOR

12-21. INDICATOR LIGHT- RECIPE INDICATOR

SETTINGS:

The table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size ,shape as well as brand, we could not guarantee the best setting for your ingredients.

As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the frying pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

INGREDIENTS	TIME (MIN)	TEMPERATURE (°C)
French fries	17-25	200
Cake	12-18	160
Cookie	12-15	180
Barbecue	15-20	200
Shrimp	12-15	180
Chicken	45-50	200
Vegetable	17-22	160
Fish	16-18	180
Beef	16-20	180
Pizza	25-30	180

Note: If you start frying while the hot air fryer is still cold, add 3 minutes to the preparation time.

COOKING TIPS

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure the Air Fryer is unplugged and cool before cleaning.
 - 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 electrical and electronic devices, known as WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), provides the legal framework applicable in the European Union for the disposal and reuse of waste electronic and electrical devices. Do not dispose

of this product in the bin, instead going to the electrical and electronic waste collection center closest to your home.

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

WARNUNG

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

BESCHREIBUNG

1. Anzeigefeld
2. Ablage
3. Korbgriff
4. Korbummantelung
5. Gehäuse
6. Korb
7. Luftauslass
8. Netzkabel
9. Sichtfenster

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

1. Einschalttaste
2. Menütaste
3. Temperaturregelung erhöhen.
4. Temperaturregelung verringern.
5. Zeitregelung erhöhen.
6. Zeitregelung verringern.
7. Voreingestellte Funktion.
8. Auftaufunktion.
9. Lüfteranzeige.
10. Temperaturanzeige.
11. Timeranzeige.
- 12-21. Rezeptanzeige

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. Das Gerät ist für den Heimgebrauch bestimmt.

Es sollte nicht verwendet werden für Anwendungen wie:

- Verwendung in Küchenbereichen, die für Ladenpersonal bestimmt sind, in Büros und an anderen Arbeitsplätzen;
- Verwendung in landwirtschaftlichen Betrieben;
- Verwendung durch Kunden in Hotels und Motels oder anderen Wohnbereichen;
- Verwendung in Bed-and-Breakfast-Pensionen.

Dieses Gerät verfügt nur zu Funktionszwecken über einen

Erdungsanschluss.

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.

WIE BENUTZT MAN

1. EIN-/AUS-TASTE

Stecken Sie das Gerät ein. Sobald der Rost und der Topf richtig im Hauptgehäuse platziert sind, leuchtet die Betriebsanzeige auf. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 1 Sekunde lang. Drücken Sie die Menütaste, um das Rezept auszuwählen. Drücken Sie dann die Ein-/Aus-Taste, um den Kochvorgang zu starten. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 3 Sekunden lang, um das gesamte Gerät während des Kochens auszuschalten. Die Lüfteranzeige wird weiterhin auf dem Bildschirm angezeigt. Der Lüfter stoppt 3-5 Sekunden später und das gesamte Gerät stoppt vollständig.

Hinweis: Während des Kochens können Sie die Ein-/Aus-Tasten berühren, um die Pause und den Start des Kochens zu steuern.

Wenn Sie während der Auswahl keine beliebige Taste berühren, kehrt das Gerät nach 3 Minuten in den Standby-Modus zurück.

2. MENÜ-TASTE

Mit der Voreinstellungstaste können Sie durch die 10 beliebigen Lebensmitteloptionen blättern. Nach der Auswahl beginnt die Funktion für voreingestellte Zeit und Kochtemperatur.

3. TEMPERATURREGELUNG ERHÖHEN

4. TEMPERATURREGELUNG VERRINGERN

5. ZEITREGELUNG ERHÖHEN

6. ZEITREGELUNG VERRINGERN

Auswahl der Tasten 3 und 4. Mit den Symbolen der Tasten 3 und 4 können Sie die Kochtemperatur jeweils um 5 °C erhöhen oder verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell. Temperaturregelbereich: 80 °C – 200 °C.

Auswahl der Tasten 5 und 6. Mit den Symbolen der Tasten 5 und 6 können Sie die Kochzeit jeweils um eine Minute erhöhen oder verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Zeit schnell. Zeitregelbereich: 1 – 60 Min.

7. VOREINSTELLUNGSFUNKTION

Wählen Sie die Kochtemperatur und Kochzeit oder eines der 10 Rezepte. Drücken Sie die Voreinstellungstaste. Sie können die Voreinstellungszeit von 01 bis 24 Stunden einstellen. Die Standardvoreinstellungszeit beträgt 2 Stunden. Sie können die Voreinstellungszeit erhöhen, indem Sie „5-Zeitsteuerung erhöhen“ drücken, und verringern, indem Sie „6-Zeitsteuerung verringern“ drücken. Zum Schluss können Sie die Einschalttaste drücken, um mit dem voreingestellten Kochen der Speisen zu beginnen.

8. AUFTAUFUNCTION

Die AUFTAUZEIT beträgt 16 Minuten, die Temperatur beträgt 60 °C.

9. ANZEIGELICHT – LÜFTERANZEIGE

Wenn der Lüfter läuft, leuchtet die Lüfteranzeige rotierend.

10. TEMPERATURANZEIGE

11. TIMERANZEIGE

12-21. ANZEIGELICHT – REZEPTANZEIGE

EINSTELLUNGEN:

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Hinweis: Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da sich Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder erhitzt, stört es den Vorgang kaum, wenn Sie den Frittieretopf während des Heißluftfrittierens kurz aus dem Gerät ziehen.

ZUTATEN	ZEIT (MIN)	TEMPERATUR (°C)
Pommes Frites	17-25	200
Kuchen	12-18	160
Kekse	12-15	180
Grillen	15-20	200
Garnelen	12-15	180
Hähnchen	45-50	200
Gemüse	17-22	160
Fisch	16-18	180
Rindfleisch	16-20	180
Pizza	25-30	180

Hinweis: Wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist, verlängert sich die Zubereitungszeit um 3 Minuten.

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.

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



ab.

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

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. Panel displeje
2. Zásobník
3. Rukojeť koše
4. Pouzdro koše
5. Bydlení
6. Košík
7. Výstup vzduchu
8. Napájecí kabel
9. Prohlížeč okna

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Vypínač
2. Tlačítko Menu
3. Zvýšení regulace teploty.
4. Snížení teploty.
5. Zvýšení časového řízení.
6. Snížení časového řízení.
7. Přednastavená funkce.
8. Funkce rozmrazování.
9. Indikátor ventilátoru.
10. Indikátor teploty.
11. Indikátor časovače.
- 12-21. Indikátor receptury

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, tác a koš zůstávají horké dlouho po vypnutí zařízení. Dávejte pozor, abyste se nespálili. Zařízení je určeno pro domácí použití.

Nemělo by se používat pro aplikace, jako jsou:

- použití v kuchyních určených pro personál obchodu, v kancelářích a na jiných pracovištích;
- použití v zemědělských podnicích;
- použití zákazníky v hotelích a motelech nebo v jiných obytných prostorech;
- použití v penzionech se snídaní.

Tento spotřebič obsahuje uzemnění pouze pro funkční účely.

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, nezapojujte ani neodpojujte přístroj s mokřýma 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 nezakrývejte látkou nebo podobným materiálem, protože by mohlo dojít k přehřátí. Riziko požáru.

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

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

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

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

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1 Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky 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. NAPÁJECÍ KLÍČ

Zapojte napájení a jakmile jsou stojan a hrnec správně umístěny v hlavním krytu, rozsvítí se kontrolka napájení, je to pohotovostní režim. Stiskněte vypínač na 1 sekundu. Stisknutím tlačítka nabídky vyberte recept a poté stisknutím tlačítka napájení zahájíte proces vaření. Stisknutím vypínače na 3 sekundy zavřete celé zařízení během vaření. Indikátor ventilátoru se stále zobrazuje na obrazovce a ventilátor přestane fungovat o 3-5 sekund později a celé zařízení zcela přestane fungovat.

Poznámka: Během vaření se můžete dotknout tlačítka Napájení a ovládat pauzu a začátek vaření.

Pokud se během výběru nedotknete žádného tlačítka, zařízení se po 3 minutách vrátí do pohotovostního režimu.

2. TLAČÍTKO MENU

Tlačítko předvolby umožňuje procházet 10 oblíbenými výběry jídel. Po zvolení se spustí funkce přednastaveného času a teploty vaření.

3. ZVÝŠENÍ OVLÁDÁNÍ TEPLoty

4. SNIŽENÍ OVLÁDÁNÍ TEPLoty

5. ZVÝŠENÍ ČASOVÉ KONTROLY

6. SNIŽENÍ ČASOVÉ KONTROLY

Volba tlačítka 3&4. Symboly tlačítka 3 a tlačítka 4 umožňují zvýšit nebo snížit teplotu vaření o 5 °C najednou. Podržením tlačítka se teplota rychle změní. Rozsah regulace teploty: 80°C-200°C.

Výběr tlačítka 5&6. Symboly tlačítka 5 a tlačítka 6 umožňují prodloužit nebo zkrátit dobu vaření o jednu minutu. Podržením klávesy se čas rychle změní. Rozsah ovládání času: 1-60 min.

7. PŘEDNASTAVENÍ FUNKCE

Vyberte teplotu vaření a dobu vaření nebo jeden z 10 receptů, Stiskněte tlačítko Preset, můžete nastavit přednastavený čas 01-24 hodin, výchozí přednastavený čas je 2 hodiny, přednastavený čas můžete zvýšit stisknutím „5- Zvýšení časového ovládání“ a zkrátte přednastavený čas stisknutím „Snížení 6-časového ovládání“, nakonec můžete stisknutím vypínače zahájit přednastavené vaření jídla.

8. FUNKCE ODMRAZOVÁNÍ

Doba rozmrazování je 16 minut, teplota je 60°C.

9. KONTROLKA – KONTROLKA VENTILÁTORU

Pokud ventilátor běží, indikátor ventilátoru svítí otočně

10. UKAZATEL TEPLoty

11. INDIKÁTOR ČASOVAČE

12-21. KONTROLKA - KONTROLKA RECEPTU

NASTAVENÍ:

Níže uvedená tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení surovin.

Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou indikace. Vzhledem k tomu, že přísady se liší původem, velikostí, tvarem i značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše přísady.

Vzhledem k tomu, že technologie Rapid Air okamžitě a okamžitě ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče, vytáhněte fritovací hrnec nakrátko ze spotřebiče, zatímco horkovzdušné smažení tento proces sotva naruší.

INGREDIENCE	ČAS (MIN)	TEPLOTA (°C)
Hranolky	17-25	200
Dort	12-18	160
Cookie	12-15	180
Grilování	15-20	200
Krevety	12-15	180
Kuře	45-50	200
Zelenina	17-22	160
Ryba	16-18	180
Hovězí	16-20	180

Pizza	25-30	180
-------	-------	-----

Poznámka: Pokud začnete smažit, když je horkovzdušná fritéza ještě studená, přidejte k času přípravy 3 minuty.

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.

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. Panel displeja
2. Zásobník
3. Rukoväť košíka
4. Puzdro na košík
5. Bývanie
6. Košík
7. Výstup vzduchu
8. Napájací kábel
9. Zobrazovacie okno

POPIS OVLÁDACIEHO PANELU

1. Vypínač
2. Tlačidlo ponuky
3. Zvýšenie regulácie teploty.
4. Zníženie regulácie teploty.
5. Zvýšenie časovej kontroly.
6. Zníženie časovej kontroly.
7. Prednastavená funkcia.
8. Funkcia rozmrazovania.
9. Indikátor ventilátora.
10. Indikátor teploty.
11. Indikátor časovača.
- 12-21. Indikátor receptu

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 domáce použitie.

Nemalo by sa používať na aplikácie, ako sú:

- použitie v kuchynských priestoroch určených pre personál obchodu, v kanceláriách a na iných pracoviskách;
- použitie na farmách;
- používanie zákazníkmi v hoteloch a motelloch alebo v iných obytných priestoroch;
- použitie v penziónoch s ubytovaním a raňajkami.

Tento spotrebič obsahuje uzemnenie len na funkčné účely.

Zariadenie je určené na použitie v maximálnej nadmorskej výške 2000 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 štítiku.

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

Spotrebič postavte na rovný a rovinný povrch.

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

Nepoužívajte, nezapájajte ani neodpájajte prístroj s mokрыmi 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 všetky obalové materiály a nálepky z vnútornej a vonkajšej strany fritézy.

Jemne utrite vonkajší povrch vlhkou handričkou alebo papierovou utierkou.

VAROVANIE: Nikdy neponárajte vzduchovú fritézu ani jej zástrčku do vody alebo iných tekutín.

2. Potiahnutím za rukoväť koša vyberte kôš z fritézy. Použite rukoväť zásobníka v strede

zásobníka na vybratie zásobníka. Na umytie vnútornej a vonkajšej časti koša použite špongiu a teplú mydlovú vodu

a zásobník. Kôš a podnos sú vhodné do umývačky riadu.

3. **VAROVANIE:** Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.

4. Dôkladne osušte.

AKO POUŽIŤ

1. NAPÁJACÍ KLÚČ

Zapojte napájanie a keď sú stojan a hrniec správne umiestnené v hlavnom kryte, rozsvieti sa kontrolka napájania, je to pohotovostný režim. Stlačte vypínač na 1 sekundu. Stlačením tlačidla ponuky vyberte recept a potom stlačte tlačidlo napájania, čím sa spustí proces varenia. Stlačením vypínača na 3 sekundy zatvoríte celé zariadenie počas varenia. Indikátor ventilátora sa stále zobrazuje na obrazovke a ventilátor prestane fungovať o 3-5 sekúnd neskôr a celé zariadenie úplne prestane fungovať.

Poznámka: Počas varenia sa môžete dotknúť tlačidiel napájania na ovládanie pozastavenia a začiatku varenia.

Ak ste sa počas výberu nedotkli žiadneho tlačidla, zariadenie sa po 3 minútach vráti do pohotovostného režimu.

2. TLAČIDLO MENU

Tlačidlo predvoľby vám umožňuje prechádzať 10 obľúbenými výbermi jedál. Po výbere sa spustí funkcia prednastaveného času a teploty varenia.

3. ZVÝŠENIE KONTROLY TEPLOTY

4. ZNÍŽENIE REGULOVANIA TEPLOTY

5. ZVÝŠENIE KONTROLY ČASU

6. ZNÍŽENIE ČASOVÉHO RIADENIA

Výber tlačidla 3&4. Symboly tlačidla 3 a kľúča 4 vám umožňujú zvýšiť alebo znížiť teplotu varenia o 5 °C naraz. Podržaním tlačidla sa teplota rýchlo zmení. Rozsah regulácie teploty: 80°C-200°C.

Výber tlačidla 5&6. Symboly tlačidla 5 a kľúča 6 vám umožňujú predĺžiť alebo skrátiť čas varenia o jednu minútu. Podržaním klávesu sa čas rýchlo zmení. Rozsah ovládania času: 1-60 min.

7. PREDNASTAVENÁ FUNKCIA

Zvoľte si teplotu varenia a čas varenia alebo jeden z 10 receptov. Stlačte tlačidlo Preset, môžete nastaviť prednastavený čas 01-24 hodín, predvolený prednastavený čas sú 2 hodiny, prednastavený čas môžete zvýšiť stlačením „5- Zvýšenie časového ovládania“ a znížiť prednastavený čas stlačením „6-časové zníženie ovládania“, nakoniec môžete stlačením vypínača spustiť prednastavené varenie jedla.

8. FUNKCIA ROZMRAZOVANIA

Čas rozmrazovania je 16 minút, teplota je 60 °C.

9. KONTROLKA - KONTROLKA VENTILÁTORA

Ak ventilátor beží, indikátor ventilátora otočne svieti

10. INDIKÁTOR TEPLOTY

11. INDIKÁTOR ČASOVAČA

12-21. KONTROLKA - KONTROLKA RECEPTU

NASTAVENIE:

Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia ingrediencií.

Poznámka: Majte na pamäti, že tieto nastavenia sú len orientačné. Keďže ingrediencie sa líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom, ako aj značkou, nemôžeme zaručiť najlepšie nastavenie pre vaše ingrediencie.

Keďže technológia Rapid Air okamžite a okamžite ohrieva vzduch vo vnútri spotrebiča, panvicu nakrátko vytiahnite zo spotrebiča, kým teplovzdušné vyprážanie tento proces sotva naruší.

INGREDIENCIE	ČAS (MIN)	TEPLOTA (°C)
hranolky	17-25	200
Koláč	12-18	160
Cookie	12-15	180
Opekačka	15-20	200
Krevety	12-15	180
Kura	45-50	200
Zeleninové	17-22	160
Ryby	16-18	180

Hovädzie mäso	16-20	180
Pizza	25-30	180

Poznámka: Ak začnete vyprážať, kým je teplovzdušná fritéza ešte studená, pridajte 3 minúty k času prípravy.

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 trochou 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.

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. Kijelző panel
2. Tálca
3. Kosárfogantyú
4. Kosárház
5. Lakás
6. Kosár
7. Levegő kimenet
8. Tápkábel
9. Nézőablak

VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA

1. Bekapcsológomb
2. Menü gomb
3. Hőmérséklet-szabályozás növelése.
4. A hőmérséklet szabályozás csökkentése.
5. Időszabályozás növelése.
6. Időszabályozás csökkentése.
7. Előre beállított funkció.
8. Leolvasztás funkció.
9. Ventilátor jelző.
10. Hőmérséklet jelző.
11. Időzítő jelző.
- 12-21. Recept jelző

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 készüléket otthoni használatra szánják.

Nem használható olyan alkalmazásokhoz, mint például:

- áruházi személyzetnek szánt konyhai területeken, irodákban és más munkahelyeken történő használat;
- mezőgazdasági üzemekben történő használat;
- szállodai és motelekben vagy más lakókörnyezetben történő használat;
- panzióban és reggeliző vendégházakban történő használat.

Ez a készülék csak funkcionális célokat szolgál földelő csatlakozással.

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 töltsen 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 tárgyokban 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 papírtörülővel.

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 mosogatógép felső polcán mosható.

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

4. Alaposan szárítsa meg.

HOGYAN HASZNÁLJUK

1. BEKAPCSOLÓKULCS

Csatlakoztassa a tápkábelt, és amint az állvány és az edény megfelelően be van helyezve a fő házba, a Tápellátás jelzőfény világít, készenléti módban van. Nyomja le a bekapcsológombot 1 másodpercig. Nyomja meg a menü gombot a recept kiválasztásához, majd nyomja meg a Bekapcsoló gombot, ezzel elindítja a főzési folyamatot. Nyomja meg a bekapcsológombot 3 másodpercig a teljes készülék bezárásához főzés közben. A ventilátor jelzője továbbra is megjelenik a képernyőn, és a ventilátor 3-5 másodperc múlva leáll, és az egész készülék teljesen leáll.

Megjegyzés: Sütés közben a bekapcsológombok megérintésével szabályozhatja a főzés szüneteltetését és elindítását.

Ha a választás során egyik gombot sem érintette meg, a készülék 3 perc múlva visszaáll készenléti üzemmódba.

2. MENÜ GOMB

Az előre beállított gomb segítségével görgethet a 10 népszerű étel közül. A kiválasztást követően elindul az előre meghatározott idő és főzési hőmérséklet funkció.

3. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÁS EMELÉSE

4. A HŐMÉRSÉKLET SZABÁLYOZÁSA CSÖKKENTÉS

5. IDŐIRÁNYÍTÁS NÖVELÉSE

6. IDŐSZABÁLYOZÁS CSÖKKENTÉSE

A 3-as és 4-es gomb kiválasztása. A 3-as és 4-es gomb szimbólumok segítségével egyszerre 5°C-kal növelheti vagy csökkentheti a sütési hőmérsékletet. Ha lenyomva tartja a gombot, a hőmérséklet gyorsan megváltozik. Hőmérséklet szabályozási tartomány: 80°C-200°C.

Az 5-ös és 6-os gomb kiválasztása. Az 5-ös és 6-os gomb szimbólumok lehetővé teszik a főzési idő növelését vagy csökkentését, percenként. A gomb lenyomva tartása gyorsan megváltoztatja az időt. Időszabályozási tartomány: 1-60 perc.

7. ELŐRE BEÁLLÍTOTT FUNKCIÓ

Válassza ki a főzési hőmérsékletet és a főzési időt, vagy a 10 recept egyikét. Nyomja meg a Preset gombot, beállíthatja az előre beállított időt 01-24 óráig, az alapértelmezett előre beállított idő 2 óra, az előre beállított időt növelheti az „5- Az idővezérlés növelése” és az előre beállított idő csökkentése a „6-idős vezérlés csökkentése” gomb megnyomásával, végül megnyomhatja a bekapcsológombot az előre beállított étel elkészítéséhez.

8. KIOLVASZTÁSI FUNKCIÓ

A KIOLVASZTÁSI idő 16 perc, a hőmérséklet 60 °C.

9. JELZŐFÉNY- VENTILÁTOR JELZŐ

Ha a ventilátor működik, a ventilátor jelzőfénye forgathatóan világít

10. HŐMÉRSÉKLETJELZŐ

11. IDŐZÍTÓ KIJELZŐ

12-21. JELZŐFÉNY- RECEPT JELZŐ

BEÁLLÍTÁSOK:

Az alábbi táblázat segít az összetevők alapbeállításainak kiválasztásában.

Megjegyzés: Ne feledje, hogy ezek a beállítások jelzések. Mivel az összetevők származásukban, méretükben, formájukban és márkájukban különböznek egymástól, nem tudjuk garantálni a legjobb beállítást az összetevők számára.

Mivel a Rapid Air technológia azonnal felmelegíti a levegőt a készülék belsejében, a forró levegős sütés közben rövid időre húzza ki a serpenyőt a készülékből, ami alig zavarja a folyamatot.

HOZZÁVALÓK	IDŐ (MIN)	HŐMÉRSÉKLET (°C)
Sült krumpli	17-25	200
Torta	12-18	160
Aprósütemény	12-15	180
Kerti sütés	15-20	200
Garnélarák	12-15	180
Csirke	45-50	200
Növényi	17-22	160
Hal	16-18	180
Marhahús	16-20	180
pizza	25-30	180

Megjegyzés: Ha akkor kezdi el sütni, amikor a forró levegős sütő még hideg, adjon hozzá 3 percet az elkészítési időhöz.

SÜTÉSI TANÁCSOK

- Szinte minden olyan étel, amelyet hagyományosan sütőben sütnék, légkeveréssel is megsüthető.
 - Az ételek akkor sülnék a legjobban és a legegyszerűsebben, ha hasonló méretűek és vastagságúak.
 - A kisebb ételdarabok kevesebb sütési 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 sütést.
 - A fagyasztott előételek nagyon jól sülnék 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 sütést. egyenletes sülést.
 - A semmiből készült ételeket, például a sült krumplit vagy más zöldségeket, dobja fel a kis mennyiségű olajjal, hogy elősegítse a barnulást és a ropogósra sülést.
 - Friss zöldségek légkeveréses sütésekor ügyeljen arra, hogy teljesen szárazra törölje őket, mielőtt olajjal megöntöznék és légkeveréses sütés 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.

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 papírtörölkővel.
 - Soha ne merítse a légsütőt vagy annak csatlakozóját vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
 - Tárolás előtt minden alkatrészt alaposan szárítson 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 afișare
2. Tava
3. Mâner coș
4. Carcasă coș
5. Locuințe
6. Coș
7. Ieșirea aerului
8. Cablu de alimentare
9. Fereastra de vizualizare

DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

1. Tasta de pornire
2. Tasta Meniu
3. Creșterea controlului temperaturii.
4. Scăderea controlului temperaturii.
5. Creșterea controlului timpului.
6. Scăderea controlului timpului.
7. Funcția presetată.
8. Funcția de dezghețare.
9. Indicator ventilator.
10. Indicator de temperatură.
11. Indicator cronometru.
- 12-21. Indicator de rețetă

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 destinat utilizării la domiciliu.

Acesta nu trebuie utilizat pentru aplicații precum:

- utilizarea în zonele de bucătărie destinate personalului din magazine, în birouri și alte locuri de muncă;
- utilizarea în ferme;
- utilizarea de către clienți în hoteluri și moteluri sau în alte medii rezidențiale;
- utilizarea în pensiuni și case de oaspeți.

Acest aparat încorporează o conexiune la pământ numai pentru scopuri funcționale.

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. TASSA DE ALIMENTARE

Conectați alimentarea și odată ce rack-ul și oala sunt plasate corect în carcasa principală, lumina de alimentare se va aprinde, este modul de așteptare. Apăsăți tasta de pornire timp de 1 secundă. Apăsăți tasta de meniu pentru a alege rețeta, apoi apăsați tasta de pornire, va începe procesul de gătit. Apăsăți tasta de pornire timp de 3 secunde pentru a închide întregul dispozitiv în timpul gătirii. Indicatorul ventilatorului este încă afișat pe ecran și ventilatorul nu mai funcționează 3-5 secunde mai târziu și întregul dispozitiv nu

mai funcționează.

Notă: În timpul gătirii, puteți atinge tastele de pornire pentru a controla pauza și începerea gătirii.

În timpul alegerii, dacă nu ați atins nicio tastă, aparatul va reveni în modul standby după 3 minute.

2. TASTA MENU

Tasta de presetare vă permite să defilați prin cele 10 opțiuni alimentare populare. Odată selectată, începe funcția de timp și temperatură de gătire predeterminată.

3. CONTROLUL TEMPERATURII CREȘTERE

4. SCADEREA CONTROLULUI TEMPERATURII

5. CREȘTEREA CONTROLULUI TIMPULUI

6. SCADEREA CONTROLULUI TIMPULUI

Selectarea tastelor 3 și 4. Simbolurile tastei 3 și tastei 4 vă permit să creșteți sau să micșorați temperatura de gătit cu 5°C la un moment dat. Țineți apăsată tasta va schimba rapid temperatura. Interval de control al temperaturii: 80°C-200°C.

Selectarea tastelor 5 și 6. Simbolurile tastei 5 și tastei 6 vă permit să măriți sau să micșorați timpul de gătire, câte un minut. Țineți tasta apăsată va schimba rapid ora. Interval de control al timpului: 1-60 min.

7. FUNCȚIA PRESETARE

Alegeți temperatura și timpul de gătire, sau una dintre cele 10 rețete, apăsați tasta Preset, puteți seta ora prestabilită 01-24 ore, timpul prestabilit implicit este de 2 ore, puteți crește timpul presetat apăsând „5-Creștere controlul timpului” și micșorați timpul prestabilit apăsând pe „Scăderea controlului în 6 timpuri”, în final puteți apăsa tasta de pornire pentru a începe gătitul prestabilit al alimentelor.

8. FUNCȚIA DE DEGEZARE

Timpul de dezghețare este de 16 minute, temperatura este de 60°C.

9. INDICATOR LUMINĂ- INDICATOR VENTILATOR

Dacă ventilatorul funcționează, indicatorul ventilatorului se aprinde rotativ

10. INDICATOR DE TEMPERATURĂ

11. INDICATOR TIMER

12-21. LUMINĂ INDICATOR- INDICATOR DE REȚETE

SETĂRI:

Tabelul de mai jos vă va ajuta să selectați setările de bază pentru ingrediente.

Notă: Rețineți că aceste setări sunt indicații. Deoarece ingredientele diferă ca origine, mărime, formă și marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele dumneavoastră.

Deoarece tehnologia Rapid Air reîncălzește instantaneu aerul din interiorul aparatului, trageți pentru scurt timp oala din aparat în timpul prăjirii cu aer cald abia deranjează procesul.

INGREDIENTE	TIMP (MIN)	TEMPERATURA (°C)
Cartofi pai	17-25	200
Tort	12-18	160
Cookie	12-15	180
Grătar	15-20	200
Crevetă	12-15	180
Pui	45-50	200
Vegetal	17-22	160
Pește	16-18	180

Vită	16-20	180
Pizza	25-30	180

Notă: Dacă începeți să prăjiți în timp ce friteuza cu aer cald este încă rece, adăugați 3 minute la timpul de preparare.

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 prădesc foarte bine. Pentru rezultate optime, aranjați-le pe tavă într-un singur strat.
- Dacă puneți alimente în straturi, asigurați-vă că agitați coșul la jumătate (sau răsturnați alimentele) pentru a promova gătitul uniform.
- Aruncați alimentele pe care le pregătiți de la zero, cum ar fi cartofii prăjiți sau alte legume, cu o cantitate mică de ulei pentru a promova rumenirea și crocantarea.
- Când prăjiți legume proaspete, asigurați-vă că le uscați complet înainte de a le arunca cu ulei și aer prăjirea pentru a asigura crocantitatea maximă.
- Friteuzele cu aer sunt excelente pentru reîncălzirea alimentelor, inclusiv a pizza. Pentru a vă reîncălzi mâncarea, setați temperature la 150 °C timp de până la 10 minute.

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. Панель дисплея
2. Лоток
3. Ручка корзины
4. Корпус корзины
5. Жилье
6. Корзина
7. Воздуховыпускное отверстие
8. Шнур питания
9. Смотровое окно

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка питания
2. Клавиша меню
3. Увеличение контроля температуры.
4. Снижение контроля температуры.
5. Увеличение контроля времени.
6. Уменьшение контроля времени.
7. Функция предустановки.
8. Функция разморозки.
9. Индикатор вентилятора.
10. Индикатор температуры.
11. Индикатор таймера.
- 12-21. Индикатор рецепта

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 домашнего использования.

Его не следует использовать для таких целей, как:

- использование в кухонных помещениях, предназначенных для персонала магазина, в офисах и других рабочих местах;
- использование на фермах;
- использование клиентами в гостиницах и отелях

или других жилых помещениях;

- использование в гостевых домах типа „постель и завтрак”.

Acest aparat încorporează o conexiune la pământ numai pentru scopuri funcționale.

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

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

Неправильное использование или неправильное обращение аннулирует гарантию.

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

Установите устройство на плоскую и ровную поверхность.

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

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

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

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

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

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

Это БЕЗЖИРОВАЯ ФРИТЮРНИЦА AIR FRYER. Для приготовления продуктов требуется небольшое количество масла. Не наполняйте контейнер маслом или жиром, так как это может привести к пожару. Не используйте с устройством аксессуары, отличные от рекомендованных производителем.

Всегда надевайте защитные теплоизоляционные прихватки, когда кладете продукты во фритюрницу или вынимаете ее из нее. Используйте устройство на плоской, устойчивой и термостойкой поверхности. При первом использовании аэрогриля может ощущаться легкий неприятный запах или небольшое количество дыма. Это нормально в случае новых устройств после процесса производства.

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

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

Подключите питание, и как только подставка и кастрюля будут правильно размещены в основном корпусе, загорится индикатор питания, это режим ожидания. Нажмите кнопку питания и удерживайте ее в течение 1 секунды. Нажмите кнопку меню, чтобы выбрать рецепт, затем нажмите кнопку питания, и процесс приготовления начнется. Нажмите кнопку питания и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы закрыть все устройство во время приготовления. Индикатор вентилятора по-прежнему отображается на экране, и через 3–5 секунд вентилятор перестает работать, и все устройство полностью перестает работать.

Примечание. Во время приготовления вы можете прикасаться к клавишам питания, чтобы управлять паузой и началом приготовления.

Если во время выбора вы не нажимали ни одну кнопку, устройство вернется в режим ожидания через 3 минуты.

2. КНОПКА МЕНЮ

Клавиша предварительной настройки позволяет просматривать 10 популярных блюд. После выбора запускается заданное время и температура приготовления.

3. ПОВЫШЕНИЕ РЕГУЛИРОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

4. СНИЖЕНИЕ РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

5. УВЕЛИЧЕНИЕ КОНТРОЛЯ ВРЕМЕНИ

6. УМЕНЬШЕНИЕ КОНТРОЛЯ ВРЕМЕНИ

Выбор клавиш 3 и 4. Символы клавиш 3 и 4 позволяют одновременно увеличивать или уменьшать температуру приготовления на 5 °C. Удерживайте кнопку нажатой, чтобы быстро изменить температуру. Диапазон контроля температуры: 80 °C-200 °C.

Выбор клавиш 5 и 6. Символы клавиш 5 и 6 позволяют увеличивать или уменьшать время приготовления по одной минуте. Удерживайте клавишу нажатой, чтобы быстро изменить время. Диапазон регулирования времени: 1-60 мин.

7. ПРЕДУСТАНОВЛЕННАЯ ФУНКЦИЯ

Выберите температуру приготовления и время приготовления или один из 10 рецептов. Нажмите кнопку Preset, вы можете установить заданное время от 01 до 24 часов, заданное время по умолчанию составляет 2 часа, вы можете увеличить заданное время, нажав «5- Увеличение времени контроля» и уменьшите заданное время, нажав «6-Уменьшение контроля времени». Наконец, вы можете нажать кнопку питания, чтобы начать приготовление заданного блюда.

8. ФУНКЦИЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

Время РАЗМОРАЖИВАНИЯ составляет 16 минут, температура 60°C.

9. ИНДИКАТОР – ИНДИКАТОР ВЕНТИЛЯТОРА.

Если вентилятор работает, индикатор вентилятора горит и вращается.

10. ИНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

11. ИНДИКАТОР ТАЙМЕРА

12-21. ИНДИКАТОР- ИНДИКАТОР РЕЦЕПТА

НАСТРОЙКИ:

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки ингредиентов.

Примечание. Имейте в виду, что эти настройки являются ориентировочными. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и торговой марке, мы не можем гарантировать наилучшую настройку для ваших ингредиентов.

Поскольку технология Rapid Air мгновенно нагревает воздух внутри прибора, ненадолго вытащите кастрюлю из прибора во время жарки горячим воздухом, чтобы почти не нарушить процесс..

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВРЕМЯ (МИН)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)
Картофель фри	17-25	200
Торт	12-18	160
печенье	12-15	180
Барбекю	15-20	200
Креветка	12-15	180
Курица	45-50	200
Овощной	17-22	160
Рыба	16-18	180
Говядина	16-20	180
Пицца	25-30	180

Примечание. Если вы начнете жарить, пока аэрофритюрница еще холодная, добавьте ко времени приготовления 3 минуты.

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.

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. Панел на дисплея
2. Поднос
3. Дръжка на коша
4. Корпус на коша
5. Жилище
6. Кошница
7. Изход за въздух
8. Захранващ кабел
9. Прозорец за гледане

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

1. Кнопка питания
2. Клавиша меню
3. Увеличение контроля температуры.
4. Снижение контроля температуры.
5. Увеличение контроля времени.
6. Уменьшение контроля времени.
7. Функция предустановки.
8. Функция разморозки.
9. Индикатор вентилятора.
10. Индикатор температуры.
11. Индикатор таймера.
- 12-21. Индикатор рецепта

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. Устройството е предназначено за домашна употреба.

То не трябва да се използва за приложения като:

- използване в кухненски помещения, предназначени за персонала на магазина, в офиси и други работни места;
- използване във ферми;
- използване от клиенти в хотели и мотели или други жилищни помещения;

- използване в къщи за гости с легло и закуска.

Този уред включва заземителна връзка само за функционални цели.

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 шкафове, 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 ИЗПОЛЗВАМ

1. КЛЮЧ ПИТАНИЯ

Подключите питание, и как только подставка и кастрюля будут правильно размещены в основном корпусе, загорится индикатор питания, это режим ожидания. Нажмите кнопку питания и удерживайте ее в течение 1 секунды. Нажмите кнопку меню, чтобы выбрать рецепт, затем нажмите кнопку питания, и процесс приготовления начнется. Нажмите кнопку питания и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы закрыть все устройство во время приготовления. Индикатор вентилятора по-прежнему отображается на экране, и через 3–5 секунд вентилятор перестает работать, и все устройство полностью перестает работать.

Примечание. Во время приготовления вы можете прикасаться к клавишам питания, чтобы управлять паузой и началом приготовления.

Если во время выбора вы не нажимали ни одну кнопку, устройство вернется в режим ожидания через 3 минуты.

2. КНОПКА МЕНЮ

Клавиша предварительной настройки позволяет просматривать 10 популярных блюд. После выбора запускается заданное время и температура приготовления.

3. ПОВЫШЕНИЕ РЕГУЛИРОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

4. СНИЖЕНИЕ РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

5. УВЕЛИЧЕНИЕ КОНТРОЛЯ ВРЕМЕНИ

6. УМЕНЬШЕНИЕ КОНТРОЛЯ ВРЕМЕНИ

Выбор клавиш 3 и 4. Символы клавиш 3 и 4 позволяют одновременно увеличивать или уменьшать температуру приготовления на 5 °C. Удерживайте кнопку нажатой, чтобы быстро изменить температуру. Диапазон контроля температуры: 80 °C-200 °C.

Выбор клавиш 5 и 6. Символы клавиш 5 и 6 позволяют увеличивать или уменьшать время приготовления по одной минуте. Удерживайте клавишу нажатой, чтобы быстро изменить время. Диапазон регулирования времени: 1-60 мин.

7. ПРЕДУСТАНОВЛЕННАЯ ФУНКЦИЯ

Выберите температуру приготовления и время приготовления или один из 10 рецептов. Нажмите кнопку Preset, вы можете установить заданное время от 01 до 24 часов, заданное время по умолчанию составляет 2 часа, вы можете увеличить заданное время, нажав «5- Увеличение времени контроля» и уменьшите заданное время, нажав «6-Уменьшение контроля времени». Наконец, вы можете нажать кнопку питания, чтобы начать приготовление заданного блюда.

8. ФУНКЦИЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

Время РАЗМОРАЖИВАНИЯ составляет 16 минут, температура 60°C.

9. ИНДИКАТОР – ИНДИКАТОР ВЕНТИЛЯТОРА.

Если вентилятор работает, индикатор вентилятора горит и вращается.

10. ИНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

11. ИНДИКАТОР ТАЙМЕРА

12-21. ИНДИКАТОР- ИНДИКАТОР РЕЦЕПТА

НАСТРОЙКИ:

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки ингредиентов.

Примечание. Имейте в виду, что эти настройки являются ориентировочными. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и торговой марке, мы не можем гарантировать наилучшую настройку для ваших ингредиентов.

Поскольку технология Rapid Air мгновенно нагревает воздух внутри прибора, ненадолго вытащите кастрюлю из прибора во время жарки горячим воздухом, чтобы почти не нарушить процесс.

СЪСТАВКИ	ВРЕМЕ (МИН)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)
Картофель фри	17-25	200
Торт	12-18	160
печенье	12-15	180
Барбекю	15-20	200
Креветка	12-15	180
Курица	45-50	200
Овощной	17-22	160
Рыба	16-18	180
Говядина	16-20	180
Пицца	25-30	180

Забележка: Ако започнете да пържите, докато фритюрникът с горещ въздух е още студен, добавете 3 минути към времето за приготвяне.

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

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Уверете се, че уредът за готвене с горещ въздух е изключен от контакта и охладен преди почистване.
- 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.

ДЯКУЕМО 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. Панель дисплея
2. Піднос
3. Ручка кошика
4. Корзина кошика
5. Житло
6. Кошик
7. Вихід повітря
8. Шнур живлення
9. Оглядове вікно

ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

1. Клавiша живлення
2. Клавiша меню
3. Підвищення температури контролю.
4. Зниження температури.
5. Збільшення контролю часу.
6. Зниження контролю часу.
7. Функція попереднього наладування.
8. Функція розморожування.
9. Індикатор вентилятора.
10. Індикатор температури.
11. Індикатор таймера.
- 12-21. Індикатор рецепта

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 обпектись 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 обпектись. Пристрій призначений для домашнього використання.

Його не слід використовувати для таких цілей, як

- використання на кухнях, призначених для персоналу магазинів, в офісах та інших робочих місцях
- використання на фермах;
- використання клієнтами в готелях, мотелях або інших житлових приміщеннях
- використання в гостьових будинках типу „ліжко та сніданок”. Їй прилад має заземлення лише для

функціональних цілей.

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

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Неправильне використання або неправильне поводження анулює гарантію.

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

Встановіть пристрій на плоску та рівну поверхню.

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

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

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

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

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

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

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

Завжди надягайте захисні теплоізоляційні прихватки, коли кладете продукти у фритюрницю або виймаєте її з неї. Використовуйте пристрій на плоскій, стійкій та термостійкій поверхні. При першому використанні аерогрилю може відчуватись легкий неприємний запах або невелика кількість диму. Це нормально у разі нових пристроїв після процесу виробництва.

Завжди кладіть інгредієнти для обсмажування в кошик, щоб запобігти їх контакту з нагрівальними елементами.

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

Увімкніть джерело живлення, і коли решітка й каструля будуть належним чином розміщені в основному корпусі, індикатор живлення засвітиться, це режим очікування. Натисніть кнопку живлення протягом 1 секунди. Натисніть клавішу меню, щоб вибрати рецепт, потім натисніть клавішу живлення, щоб почати процес приготування. Натискання кнопки живлення протягом 3 секунд, щоб закрити весь пристрій під час приготування. Індикатор вентилятора все ще відображається на екрані, і вентилятор перестає працювати через 3-5 секунд, і весь пристрій повністю перестає працювати.

Примітка: під час приготування ви можете торкатися кнопок живлення, щоб контролювати паузу та початок приготування.

Якщо під час вибору ви не торкнулися жодної кнопки, прилад повернеться в режим очікування через 3 хвилини.

2. КЛАВІША МЕНЮ

Клавіша попереднього налаштування дозволяє прокручувати 10 популярних страв. Після вибору починається функція попередньо визначеного часу та температури приготування.

3. ПІДВИЩЕННЯ КОНТРОЛЮ ТЕМПЕРАТУРИ

4. ЗНИЖЕННЯ КОНТРОЛЮ ТЕМПЕРАТУРИ

5. ЗБІЛЬШЕННЯ КОНТРОЛЮ ЧАСУ

6. ЗМЕНШЕННЯ КОНТРОЛЮ ЧАСУ

Вибір кнопок 3 і 4. Символи кнопок 3 і 4 дозволяють підвищувати або зменшувати температуру приготування на 5°C за раз. Якщо утримувати клавішу натиснутою, температура швидко зміниться. Діапазон контролю температури: 80°C-200°C.

Вибір кнопок 5 і 6. Символи кнопок 5 і 6 дозволяють збільшувати або зменшувати час приготування на одну хвилину за раз. Тримайте клавішу натиснутою, щоб швидко змінити час. Діапазон контролю часу: 1-60 хв.

7. ПОПЕРЕДНЯ ФУНКЦІЯ

Виберіть температуру та час приготування або один із 10 рецептів. Натисніть кнопку Preset, ви можете встановити попередньо встановлений час 01-24 години, час за замовчуванням становить 2 години, ви можете збільшити попередньо встановлений час, натиснувши «5- Збільшення контролю часу» та зменшити попередньо встановлений час, натиснувши «6-часове зменшення» , нарешті, ви можете натиснути кнопку живлення, щоб розпочати попередньо встановлене приготування їжі.

8. ФУНКЦІЯ РОЗМОРОЖУВАННЯ

Час РОЗМОРОЖУВАННЯ 16 хв, температура 60°C.

9. СВІТЛОВИЙ ІНДИКАТОР- ІНДИКАТОР ВЕНТИЛЯТОРА

Якщо вентилятор працює, індикатор обертається

10. ПОКАЗНИК ТЕМПЕРАТУРИ

11. ІНДИКАТОР ТАЙМЕРА

12-21. СВІТЛОВИЙ ІНДИКАТОР - ІНДИКАТОР РЕЦЕПТУ

НАЛАШТУВАННЯ:

Таблиця нижче допоможе вам вибрати основні налаштування інгредієнтів.

Примітка. Майте на увазі, що ці налаштування є індикаційними. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою, а також брендом, ми не можемо гарантувати найкраще налаштування для ваших інгредієнтів.

Оскільки технологія Rapid Air миттєво нагріває повітря всередині приладу, ненадовго витягніть жаровню з приладу під час смаження на гарячому повітрі майже не порушує процес.

ІНГРЕДІЄНТИ	ЧАС (ХВ)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)
Картопля фрі	17-25	200
Торт	12-18	160
Печиво	12-15	180
Барбекю	15-20	200
креветки	12-15	180
курка	45-50	200
Овочевий	17-22	160
риба	16-18	180
Яловичина	16-20	180
піца	25-30	180

Примітка: якщо ви починаєте смажити, коли фритюрниця ще холодна, додайте 3 хвилини до часу приготування.

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.

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 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 ПРОДУКЦІЇ



Цей виріб відповідає Європейській директиві 2012/19/EU щодо утилізації електричних та електронних відходів Обладнання, відоме як WEEE, яке встановлює законодавчу базу, застосовну в Європі Союз з утилізації та переробки електричних та електронних приладів. Не кидайте це продукт у кошик. Віднесіть його до найближчого заводу з утилізації електричних та електронних відходів. The виріб може містити батареї. Зніміть їх перед утилізацією продукту та утилізуйте спеціальні контейнери, дозволені для цієї мети.

Ми сподіваємося, що ви задоволені цим продуктом.

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 giętkie,
 - 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 podmiot świadczący usługi kurierskie. W przypadku braku zabezpieczenia Urządzenia do transportu zgodnie z przedmiotowymi wymogami, Gwarant nie odpowiada za uszkodzenia w transporcie.
14. W przypadku uszkodzenia Urządzenia w transporcie zalecane jest spisanie protokołu szkody z przedstawicielem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie.

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

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

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

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

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

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

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

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

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


EUROGAMA
Kierownik Serwisu
Tomasz Nowicki

EN / WARRANTY REPORT

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

USE OF WARRANTY

Customers must contact a B&B TRENDS, S.L. authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by B&B TRENDS, S.L., or the careless or improper use of the same shall render this warranty null and void. The warranty must be fully completed and delivered along with the receipt or delivery docket for the effective exercise of rights under this warranty. This warranty should be retained by the user as well as the invoice, receipt or the delivery docket to facilitate the exercise of these rights. For technical service and after-sales care outside the Polish territory, please submit your query to the point of sale where you purchased the item or check for further aftersales information at www.zelmer.com

DE / GARANTIE-ERKLÄRUNG

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

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

Kunden müssen sich bezüglich der Reparatur des Produkts an einen von B&B TRENDS, S.L. zugelassenen technischen Kundendienst wenden. Jede Manipulation durch Dritte, die nicht von B&B TRENDS, S.L. zugelassen ist, oder die unvorsichtige oder unsachgemäße Verwendung des Produkts führt zum Erlöschen dieser Garantie. Die Garantie muss vollständig ausgefüllt und zusammen mit dem Kaufbeleg oder Lieferschein zurückgesendet werden, um die im Rahmen dieser Garantie geltenden Rechte ausüben zu können. Diese Garantie sollte vom Benutzer zusammen mit der Rechnung, dem Kaufbeleg oder dem Lieferschein aufbewahrt werden, um die Ausübung dieser Rechte zu erleichtern. Bei einem technischen Service und Kundendienst außerhalb des polnischen Hoheitsgebiets richten Sie Ihre Anfrage bitte an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Produkt erworben haben, oder informieren Sie sich unter www.zelmer.com über weitere Kundendienstinformationen.

Анотація Сервісного центру про здійснений ремонт

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

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

Заповнюється продавцем разом зі розділами гарантійних карток			
УВАГА! Розбірно заповнюють кульковою ручкою!			
Печатка місця продажу			
Дата продажу - підпис продавця			

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			
Дата			

CZ / ZÁRUČNÍ ZPRÁVA

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

POUŽITÍ ZÁRUKY

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

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

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

SK / ZÁRUKA

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

UPLATNENIE ZÁRUKY

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

Všetky neoprávněné zásahy osobami, které nemají povolenie zo strany spoločnosti B&B TRENDS, S.L., prípadne 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 garancia 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 a 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 kitöltötte,

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 proporțională. 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 предприет 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/ЕС для країн — членів Європейського Союзу.

ЗАСТОСУВАННЯ ГАРАНТІЇ

Клієнти зобов'язані зв'язатися з сервісним центром, уповноваженим компанією B&B TRENDS, S.L. на проведення ремонту виробів. Будь-які маніпуляції з виробом фахівцями, не уповноваженими компанією B&B TRENDS, S.L. , 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: ZAF1500

220-240V~ 50-60 Hz 1600W

TYPE: ZHAF-656AP

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

06/2024