

ZAF5500B  
ZAF5501W  
ZAF5502G

# zelmer



ZAF5500B/ZAF5501W/ ZAF5502G

**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

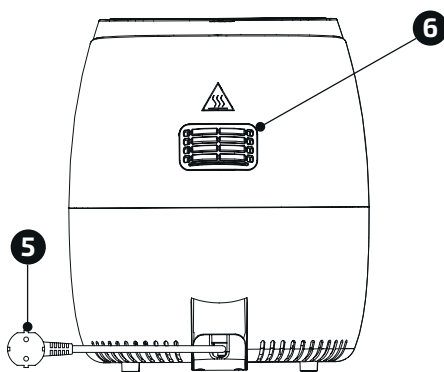
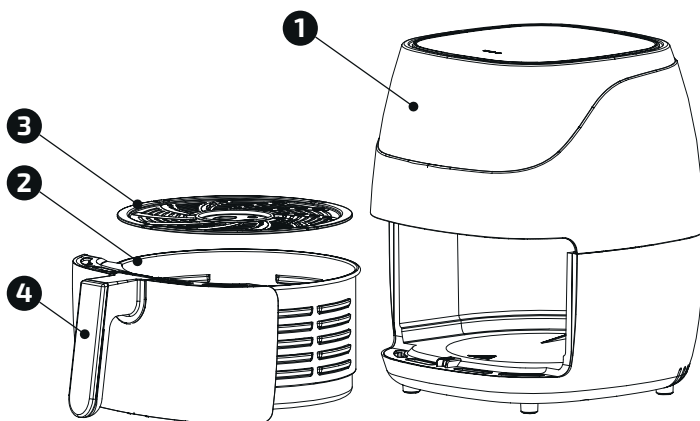
**HU** HASZNÁLATI UTASÍTÁS  
Air Fryer

**RO** INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE  
Friteuza cu aer cald

**RU** ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ  
Фритюрница

**BG** ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА  
Въздушен фритюрник

**UA** ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ  
повітряна фритюрниця



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

## OSTRZEŻENIE

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

## OPIS

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

## OPIS PANELU STEROWANIA

1. Panel wyświetlacza
2. Podwyższanie temperatury
3. Temperatura
4. Obniżanie temperatury
5. Wybór programu
6. Programy
7. Symbol gotowania
8. Zasilanie (długie naciśnięcie O/I, krótkie naciśnięcie Pauza/Start)
9. Skrócenie czasu
10. Ustawienie czasu
11. Wydłużenie czasu

## 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.

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

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

4. Dokładnie osusz.

## SPOSÓB UŻYCIA

1. Podłącz wtyczkę do uzziemionego gniazdzka ściennego.

2. Ostrożnie wyciągnij kosz z urządzenia.

3. Włóż składniki do koszyka.

**OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie napełniaj kosza powyżej ilości podanej w tabeli receptur, ponieważ może to mieć wpływ na jakość produktów końcowych.

4. Wsuń kosz z powrotem do urządzenia. Nigdy nie używaj kosza bez umieszczonej na nim tacy na żywność.

**OSTRZEŻENIE:** Nie dotykaj kosza w trakcie i po zakończeniu użytkowania, ponieważ bardzo się nagrzewa. Kosz łap tylko za uchwyt.

5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Zasilania (8)”, aby włączyć urządzenie. Lampka kontrolna zasilania mruga. Naciśnij przycisk dotykowy regulacji temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę.

6. Ustal wymagany czas przygotowania produktu.

7. Naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć gotowanie, a następnie naciśnij przyciski dotykowe czasu (9) & (11), aby

ustawić wymagany czas przygotowania. Naciśnij przyciski dotykowe temperatury (2) & (4), aby ustawić wymaganą

temperaturę. Lampka kontrolna zasilania będzie świecić, a wskaźnik gotowania będzie włączony. Kiedy czas zostanie osiągnięty, na panelu wyświetlacza pojawi się „OFF” i 6 razy słyszalny będzie sygnał dźwiękowy.

Oznacza to, że proces gotowania został zakończony. Wentylator będzie nadal pracować przez 20s.

8. Do czasu przygotowania należy dodać 3 minuty, gdy urządzenie jest zimne.

Można też pozwolić na rozgrzanie urządzenia przez ok. 4 minuty bez wkładania składników do środka.

9. Niektóre składniki wymagają potrząśnięcia w połowie czasu przygotowania. Aby potrząsnąć lub obrócić produkty, wyciągnij koszyk z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim lub obróć produkty widelcem (lub szczypcami). Następnie włóż koszyk z powrotem do urządzenia.









10. Gdy usłyszysz dzwonek timera, oznacza to, że upłynął ustawiony czas przygotowania produktów. Wyciągnij kosz z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur. Sprawdź, czy produkty są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wystarczy wsunąć koszyk z powrotem do urządzenia i ustawić timer na kilka dodatkowych minut.

11. Aby wyjąć produkty, wyciągnij kosz z urządzenia. Koszyk i składniki są gorące. Składniki możesz wyjąć za pomocą widelca (lub szczypców). Aby wyjąć duże lub kruche produkty, użyj pary szczypiec. Opróżnij koszyk do miski lub na talerz.

## PODSTAWOWE PRZEPISY KULINARNE

Poniższa tabela pomoże wybrać podstawowe ustawienia dla produktów, które chcesz przygotować.

UWAGA: Należy pamiętać, że te ustawienia mają charakter wskazówek. Ponieważ składniki różnią się między sobą pochodzeniem, wielkością, kształtem, a także marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla wybranych produktów.

IKONY	PROGRAM	CZAS	TEMPERATURA
	Steki	12 minut	180°C
	Kurczak	25 minut	180°C
	Owoce morza	12 minut	180°C
	Ryby	18 minut	180°C
	Pizza	17 minut	160°C
	Chipsy	18 minut	200°C
	Babeczki	55 minut	145°C
	Bakłażan	12 minut	180°C

Zalecane poniżej temperatury i czasy opierają się na wymienionych zalecanych ilościach i wagach. Jeśli używasz mniejszej ilości lub wagi, sprawdź jedzenie wcześniej niż zalecany czas, ponieważ prawdopodobnie będzie gotowe szybciej.

Uwaga: Tabela jest tylko wskazówką i nie zawiera dokładnych przepisów.

Uwaga: Należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z gorącymi potrawami w koszu urządzenia. Podczas przygotowywania tłustych potraw nadmiar oleju będzie ściekał do kosza. Opróżnij kosz po każdym użyciu.

## WSKAZÓWKI KULINARNE

- Prawie każda potrawa, która jest tradycyjnie gotowana w piekarniku, może zostać przygotowana w urządzeniu.
- Potrawy przygotowują się najlepiej i najbardziej równomiernie, gdy są podobnej wielkości i grubości.
- Mniejsze kawałki potraw wymagają krótszego czasu gotowania niż kawałki większe.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty w najkrótszym czasie, przygotuj jedzenie w urządzeniu w małych porcjach. Jeśli to możliwe unikaj układania produktów na sobie lub w warstwach.
- Większość pakowanej żywności nie musi być wrzucana do oleju przed przygotowaniem w urządzeniu. Większość

już zawiera olej i inne składniki, które zwiększają rumienienie i chrupkość.

- W urządzeniu bardzo dobrze przygotowują się mrożone przystawki. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, ułóż je na tacy w jednej warstwie.
- Przy ułożeniu produktów w warstwy należy potrząsnąć koszem w połowie procesu (lub odwrócić produkty), aby ułatwić równomierne przygotowanie.
- Potrawy, które przygotowujesz od podstaw, takie jak frytki lub warzywa, potraktuj niewielką ilością oleju, aby je przyrumienić i nadać im chrupkości.
- Podczas przygotowywania świeżych warzyw, przed dodaniem oleju i włożeniem ich do urządzenia upewnij się, że są one całkowicie suche, tak aby zapewnić maksymalną chrupkość.
- Frytkownicy świetnie nadają się do odgrzewania potraw, w tym pizzy. Aby ponownie podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest chłodne i odłączone od zasilania.
- Gdy urządzenie i kosz są chłodne, wyjmij kosz z urządzenia (jeśli jeszcze tego nie zrobiłeś). Użyj uchwyty tacki, aby wyjąć tackę. Użyj gąbki i ciepłej wody z mydłem aby umyć tackę i kosz wewnątrz i na zewnątrz.

Ostrzeżenie: Nie używaj szorstkich środków do czyszczenia ani ściereczek do szorowania.

- Kosz i tackę można myć na górnej półce zmywarki.
- Delikatnie wytrzyj powierzchnię zewnętrzną wilgotną szmatką lub ręcznikiem papierowym.
- Nie zanurzaj urządzenia ani wtyczki przewodu zasilającego w wodzie ani w żadnym innym płynie.
- Przed schowaniem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie części.
- Urządzenie przechowuj 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 zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz.1688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

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

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

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

Mamy nadzieję, że produkt przyniesie Państwu wiele satysfakcji.

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

## WARNING

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

## DESCRIPTION

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

## CONTROL PANEL DESCRIPTION

1. Display panel
2. Increase temperature
3. Temperature
4. Decrease temperature
5. Program selection
6. Programs
7. Cooking sign
8. Power (long press O/I, short press for Pause/Start)
9. Time decrease
10. Time selection
11. Time increase

## SAFETY INSTRUCTIONS

If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than



8 and supervised.

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

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

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

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

## **IMPORTANT WARNINGS**

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

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

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

Place the appliance on a flat even surface

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

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

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

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

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

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

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

Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot Air Fryer.

The appliance must be used on a level, stable heat-resistant surface. The first time you use your Air Fryer there may be a slight odor or a small amount of smoke given off. This is normal and is just the manufacturing residues burning off.

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

Unplug the product immediately from the mains in the event of any breakdown or damage

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

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

## BEFORE ITS FIRST USE

1. Remove all packing materials and stickers from the inside and outside of the Air Fryer. Gently wipe down exterior with a damp cloth or paper towel.  
WARNING: Never immerse the Air Fryer or its plug in water or any other liquids.
2. Pull the basket handle to remove the basket from the Air Fryer. Use the tray handle, in the center of the tray, to remove the tray. Use a sponge and warm, soapy water to wash the inside and outside of the basket and tray. The basket and the tray are top-rack dishwasher safe.
3. WARNING: Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads.
4. Dry thoroughly.

## HOW TO USE

1. Connect the mains plug to an earthed wall socket.
2. Carefully pull the basket out of the Airfryer
3. Put the ingredients into the basket.  
WARNING: Never fill the basket exceeding the amount indicated in the recipes table, as this could affect the quality of the end results.
4. Slide the basket back to the Airfryer. Never use the basket without the food tray on it.  
WARNING: Do not touch the basket during and sometime after use as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
5. Press and hold "Power (8)" button, to switch on the air fryer, the power indicator light twinkles. Press the temperature control touch button to the required temperature.
6. Determine the required preparation time for the ingredient.
7. Press power button to start cooking, and press the time touch buttons (9) & (11) to the required preparation time, and press the temperature touch buttons (2) & (4) to the required temperature, the power indicator light will keep lightning, the cooking sign indicator is go on. When the time is reach, the display penal will display "OFF", and it makes 6 "beep" sound standby the cooking is finished, then the fan will continue running 20s.
8. Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat without any ingredients inside approx. 4 minutes.
9. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then put the basket back into the Airfryer.
10. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the









timer to a few extra minutes.

11. To remove the ingredients, pull the basket out of the Airfryer. The basket and the ingredients are hot. You can use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tank. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

## MAIN COOKING RECIPES

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

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

ICONS	PRESETS	TIME	TEMPERATURE
	Steaks	12 minutes	180°C
	Chicken	25 minutes	180°C
	Sea food	12 minutes	180°C
	Fish	18 minutes	180°C
	Pizza	17 minutes	160°C
	Chips	18 minutes	200°C
	Cupcakes	55 minutes	145°C
	Eggplants	12 minutes	180°C

The temperatures and times recommended below are based off of the listed recommended amounts and weights. If using a smaller amount or weight, check food sooner than the recommended time because it will likely cook faster.

Note: This table is only a guide and does not contain exact recipes.

Note: Use extreme caution while handling hot food in fryer basket. Excess oil will drip into basket when preparing greasy foods. Empty the basket after every use.

## 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 ENTSCHEIDEN HABEN UND WÜNSCHEN IHNEN VIEL FREUDE UND ZUFRIEDENHEIT MIT IHREM GERÄT.**

## **WARNUNG**

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

## **BESCHREIBUNG**

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

## **BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES**

1. Anzeige
2. Temperatur erhöhen
3. Temperatur
4. Temperatur senken
5. Programmauswahl
6. Programme
7. Kochzeichen
8. Power (lang drücken O/I, kurz drücken für Pause/Start)
9. Zeit verkürzen
10. Zeit auswählen
11. Zeit verlängern

## **SICHERHEITSHINWEISE**

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

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die

daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden - es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

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

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

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder reinigen.

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

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

## **WICHTIGE WARNHINWEISE**

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

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

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

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

Benutzen oder stecken Sie das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füssen ein oder aus.

Ziehen Sie nicht am Anschlusskabel, um es auszustecken oder es als Griff zu verwenden.

WICHTIG. Stellen Sie beim Betrieb dieser Heislufffritteuse an allen Seiten mindestens zehn Zentimeter Freiraum sicher, um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.

Stellen Sie Ihre Heislufffritteuse NICHT unter Schranke, Jalousien oder Vorhänge. Überhitzungs-

und Brandgefahr.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## VOR DEM ERSTEN EINSATZ

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber von der Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse. Wischen Sie die Außenseite vorsichtig mit einem feuchten Stoff oder Papiertuch ab.

**WARNUNG:** Tauchen Sie die Heißluftfritteuse oder ihren Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

2. Ziehen Sie den Korb an seinem Griff aus der Heißluftfritteuse heraus. Nehmen Sie die Schale am Griff in ihrer Mitte heraus. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Korbs und der Schale mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser. Korb und Schale können oben im oberen Fach des Geschirrspülers gewaschen werden.

3. **WARNUNG:** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

4. Trocknen Sie alles gründlich ab.

## BEDIENUNG

1. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geerdeten Steckdose.

2. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus

3. Geben Sie die Zutaten in den Korb.

**WARNUNG:** Füllen Sie den Korb niemals über die in der Rezepttabelle angegebene Menge hinaus, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen könnte.

4. Schieben Sie den Korb zurück in die Heislufffritteuse. Verwenden Sie den Korb niemals ohne die Essensschale darauf.

WARNUNG: Berühren Sie den Korb während und unmittelbar nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff.

5. Drücken und gedrückt halten Sie die Einschalttaste "Power (8)", um die Heislufffritteuse einzuschalten, und die Betriebsanzeige leuchtet auf. Stellen Sie die Temperatursteuertouch-Taste auf die gewünschte Temperatur ein.

6. Legen Sie die erforderliche Vorbereitungszeit für die jeweilige Speise fest.

7. Drücken Sie die Einschalttaste, um den Garvorgang zu starten, und stellen Sie mit den Zeittasten (9) und (11) die gewünschte Zubereitungszeit ein, und stellen Sie mit den Temperaturtasten (2) und (4) die gewünschte Temperatur ein; die Betriebskontrollleuchte wird weiterhin leuchten, das Kochzeichen leuchtet auf. Wenn die Zeit erreicht ist, zeigt das Display "AUS" an, und es ertönen 6 "Pieptöne" im Standby-Modus, wenn der Kochvorgang beendet ist, dann läuft das Gebläse 20 Sekunden weiter.

8. Verlängern Sie die Zubereitungszeit bei kaltem Gerät um 3 Minuten oder lassen Sie das Gerät ohne Zutaten ca. 4 Minuten vorheizen.

9. Bei einigen Speisen ist es erforderlich, diese nach der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln. Um die Zutaten zu schütteln oder umzudrehen, ziehen Sie den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn oder wenden Sie die Zutaten mit einer Gabel (oder Zange). Setzen Sie den Korb dann wieder in die Heislufffritteuse ein.

10. Wenn Sie die Timerglocke hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie diesen auf eine hitzebeständige Unterlage. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten.







11. Um die Zutaten zu entnehmen, ziehen Sie den Korb aus der Heislufffritteuse. Der Korb und die Zutaten sind heiß. Sie können eine Gabel (oder Zange) verwenden, um die Zutaten herauszunehmen. Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Tank. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

## ALLGEMEINE KOCHREZEPTE

Diese Tabelle unten hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

HINWEIS: Beachten Sie, dass diese Einstellungen Hinweise sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.



ICONS	MODUS	ZEIT	TEMPERATUR
	Steaks	12 Minuten	180°C
	Huhn	25 Minuten	180°C
	Meeresfrüchte	12 Minuten	180°C
	Fisch	18 Minuten	180°C
	Pizza	17 Minuten	160°C
	Chips	18 Minuten	200°C
	Törtchen	55 Minuten	145°C
	Aubergine	12 Minuten	180°C

Die empfohlenen Temperaturen und Zeiten beziehen sich auf die genannten Mengen und Gewichte. Wenn Sie kleinere Mengen oder weniger Gewicht garen, prüfen Sie das Ergebnis früher als empfohlen, da die Speisen wahrscheinlich schneller fertig sein werden.

Hinweis: Diese Tabelle ist nur ein Leitfaden und stellt keine exakten Vorgaben dar.

Hinweis: Seien Sie beim Umgang mit heißen Lebensmitteln im Frittierkorb äußerst vorsichtig. Bei der Zubereitung von fettigen Speisen tropft überschüssiges Öl in den Korb. Entleeren Sie den Korb nach jedem Gebrauch.

## ZUBEREITUNGSTIPPS

- Fast alle traditionell im Backofen zubereiteten Speisen können auch mit heiser Luft frittiert werden
- Lebensmittel garen am besten und gleichmäßigsten, wenn sie ähnlich groß und dick sind
- Kleinere Lebensmittelstücke benötigen weniger Garzeit als größere
- Für beste Ergebnisse in kürzester Zeit frittieren Sie Ihre Lebensmittel in kleinen Mengen. Vermeiden Sie nach Möglichkeit, sie zu stapeln oder zu schichten
- Die meisten vorverpackten Lebensmittel müssen vor dem Heißluftfrittieren nicht in Öl geschwenkt werden. Die meisten enthalten bereits Öl und andere Zutaten, die eine gute Braunung und Knusprigkeit ermöglichen
- Tiefgekühlte Happchen und Vorspeisen lassen sich sehr gut mit Heißluft frittieren. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie sie in einer einzigen Schicht auf der Schale anordnen
- Wenn Sie Speisen schichten, schütteln Sie den Korb oder wenden Sie seinen Inhalt nach halber Zeit, um ein gleichmäßiges Frittieren zu fördern
- Schwenken Sie Lebensmittel, die Sie frisch zubereiten, wie z. B. Pommes frites oder anderes Gemüse, mit einer kleinen Menge Öl, damit sie knusprig braun werden
- Tupfen Sie frisches Gemüse vollständig trocken, bevor Sie es in Öl schwenken und mit

Luft frittieren, um maximale Knusprigkeit zu erzielen

- Heislufffritteusen 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 Heislufffritteuse vor der Reinigung ausgesteckt und abgekühlt ist
- Sobald Gerät und Korb abgekühlt sind, nehmen Sie den Korb heraus (falls er nicht bereits entfernt wurde). Ziehen Sie den Korb am Griff heraus. Reinigen Sie die Innen- und Ausenseite des Korbs und der Schale mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser. Warnung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.
- Korb und Schale können oben im oberen Fach des Geschirrspulers gewaschen werden.
- Wischen Sie die Ausenseite vorsichtig mit einem feuchten Stoff- oder Papiertuch ab.
- Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wegstellen.
- Lagern Sie die Heislufffritteuse an einem kühlen, trockenen Ort

## GERÄTEENTSORGUNG



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über elektrische und elektronische Geräte, bekannt als WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), die den in der Europäischen Union geltenden Rechtsrahmen für die Entsorgung und Wiederverwendung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten

bildet. Werfen Sie dieses Produkt nicht in die Mülleuchte, sondern geben Sie es bei der nächstgelegenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott ab.

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

## UPOZORNĚNÍ

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

## POPIS

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

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Zobrazovací panel
2. Nárůst teploty
3. Teplota
4. Snížení teplota
5. Volba programu
6. Programy
7. Symbol vaření
8. Nabíjení (dlouze stiskněte O/I, krátce stiskněte Pauza/Start)
9. Snížení času
10. Nastavení času
11. Prodloužení času

## 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. Příklad: Přístroj neponořujte do vody ani do jiné kapaliny.

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

## DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

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

Nesprávné použití nebo nesprávné zacházení vede ke ztrátě záruky.

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

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

Spotřebič postavte na rovný a rovný povrch.

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

Nepoužívejte, nezapojujte ani neodpojujte přístroj s mokřými rukama a/nebo nohama. Při odpojování přístroje netahajte za napájecí kabel. Nepoužívejte šňůru jako rukojeť.

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

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

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

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

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

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

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

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

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

Jemně otřete vnější stranu vlhkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.

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

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

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

3. UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo houby.

4. Důkladně osušte.

### NÁVOD NA POUŽITÍ

1. Zasuňte zástrčku do uzemněné zásuvky.

2. Opatrně vytáhněte koš z jednotky.

3. Vložte ingredience do košíku.

UPOZORNĚNÍ: Nikdy nenaplňujte tác nad množství uvedené v tabulce receptů, protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výrobku.

4. Vložte koš zpět do stroje. Nikdy nepoužívejte koš, aniž byste na něj položili misku na potraviny.

UPOZORNĚNÍ: Během používání a po něm se koše nedotýkejte, protože se velmi zahřívá. Koš držte pouze za rukojeť.

5. Stisknutím a podržením tlačítka „Napájení (8)“ zapněte zařízení. Indikátor napájení bliká. Stiskněte dotykové tlačítko pro nastavení teploty pro nastavení požadované teploty.

6. Nastavte požadovanou dobu vaření pro produkt.

7. Stisknutím tlačítka napájení zahájíte vaření a poté stisknutím časových čidel (9) a (11) zahájíte vaření.

nastavit požadovanou dobu vaření. Stisknutím teplotních čidel (2) a (4) nastavte požadovanou teplotu. Rozsvítí se kontrolka napájení a kontrolka vaření. Po uplynutí času se na displeji zobrazí nápis „OFF“ a ozve se 6 pípnutí.

To znamená, že proces vaření je ukončen. Ventilátor bude běžet ještě 20 sekund.

8. Přidejte 3 minuty vaření, dokud je spotřebič studený.

Spotřebič můžete také nechat asi 4 minuty zahřát, aniž byste do něj vkládali jakékoli přísady.

9. Některé přísady je třeba v polovině vaření protřepat. Chcete-li jídlo protřepat nebo obrátit, vytáhněte koš ze spotřebiče za rukojeť a jídlo protřepejte nebo obraťte vidličkou (nebo kleštěmi). Poté vložte koš zpět do spotřebiče.









10. Když uslyšíte zvonění časovače, znamená to, že uplynula nastavená doba vaření. Vyjměte koš ze spotřebiče a položte jej na tepelně odolný povrch. Zkontrolujte, zda je jídlo připraveno. Pokud ingredience nejsou hotové, jednoduše zasuňte koš zpět do přístroje a nastavte časovač na několik minut navíc.

11. Vytáhněte koš ze spotřebiče a vyjměte potraviny. Košík a přísady jsou horké. Písady můžete vyjmout vidličkou (nebo kleštěmi). K vyjmutí velkých nebo křehkých předmětů použijte kleště. Vyprázdněte koš do mísy nebo na talíř.

### ZÁKLADNÍ KUCHARSKÉ RECEPTY

Níže uvedená tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro potraviny, které chcete vařit.

POZNÁMKA: Upozorňujeme, že tato nastavení jsou uvedena jako referenční. Protože se ingredience liší původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení vybraných produktů.

IKONY	REŽIM	ČAS	TEPLOTA
	Steaky	12 minut	180°C
	Kuře	25 minut	180°C
	Mořské plody	12 minut	180°C
	Ryby	18 minut	180°C
	Pizza	17 minut	160°C
	Chipsy	18 minut	200°C
	Cupcakes	55 minut	145°C
	Lilek	12 minut	180°C

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

Poznámka: Tabulka je pouze vodičkem a neobsahuje konkrétní recepty.

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

## KULINÁRNÍ TIPY

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

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Varování: nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani houbičky.

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

## LIKVIDACE VÝROBKU



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

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

## UPOZORNENIE

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

## POPIS

1. LED ovládací panel
2. Košík
3. Tácka
4. Rukoväť koša
5. Napájací kábel
6. Výstup vzduchu

## POPIS OVLÁDACIEHO PANELU

1. Zobrazovací panel
2. Nárast teploty
3. Teplota
4. Zníženie teplota
5. Voľba programu
6. Programy
7. Symbol varenia
8. Nabíjanie (dlho stlačte O/I, krátko stlačte Pauza/Start)
9. Zníženie času
10. Nastavenie času
11. Predĺženie času

## BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

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

Tento prístroj môžu používať deti od 3 rokov.

8 rokov alebo starší a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ im bol poskytnutý dohľad alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu spotrebiča nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a nesmú byť ponechané bez dozoru.



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

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

Pokiaľ spotrebič nepoužívate a pred čistením ho odpojte od elektrickej siete. Pred nasadením alebo sňatím dielov alebo pred čistením jednotky nechajte diely vychladnúť. Prístroj neponárajte do vody ani do inej kvapaliny.

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

## DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

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

Nesprávne použitie alebo nesprávne zaobchádzanie vedie k strate záruky.

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

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

Spotrebič postavte na rovný a rovný povrch.

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

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

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

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

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

Toto je FRITÉZA BEZ TUKU AIR FRYER. Na prípravu pokrmov je potrebné malé množstvo oleja. Nádobu nenapĺňajte olejom alebo tukom, pretože by mohlo dôjsť k požiaru. K spotrebiču nepoužívajte iné príslušenstvo, než ktoré odporúča výrobca.

Pri vkladaní a vyberaní potravín z fritézy vždy používajte ochranné tepelné štíty. Spotrebič používajte na rovnom, stabilnom a žiaruvzdornom povrchu. Pri prvom použití fritézy môžete cítiť mierny nepríjemný zápach alebo malé množstvo dymu. To je normálne u nových spotrebičov po ukončení výrobného procesu.

Pražené suroviny vždy vkladajte do koša, aby sa nedostali do kontaktu s vykurovacími telesami.

V prípade akejkoľvek poruchy alebo poškodenia spotrebič okamžite odpojte od siete a obráťte sa na autorizovanú technickú podporu. Neotvárajte kryt spotrebiča, pretože by to mohlo byť nebezpečné. Opravy a postupy na spotrebiči môže vykonávať iba kvalifikovaný personál autorizovaného strediska technickej podpory značky.

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

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetok obalový materiál a nálepky z vnútornej i vonkajšej strany fritézy Air Fryer. Jemne utrite vonkajšiu stranu vlhkou handričkou alebo papierovou utierkou.  
UPOZORNENIE: Neponoľujte spotrebič ani zástrčku do vody alebo iné kapaliny.
2. Zatáhněte za rukojeť koše a vyjměte jej z fritézy Air Fryer. K vyjmutí tácu použijte rukojeť umiestenu ve svém středu Umyjte koš a tác zevnitř i zvenku.  
Použijte houbu a teplou mýdlovou vodu. Koš a tác lze mýt na horní polici myčky nádobí.
3. UPOZORNENIE: Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo houby.
4. Důkladně osušte.


## NÁVOD NA POUŽITIE

1. Zasuňte zástrčku do uzemnenej zásuvky.
2. Opatrne vytiahnite kôš z jednotky.
3. Vložte ingrediencie do košíka.  
UPOZORNENIE: Nikdy nenapíňajte tác nad množstvo uvedené v tabuľke receptov, pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výrobku.
4. Vložte kôš späť do stroja. Nikdy nepoužívajte kôš bez toho, aby ste naň položili misku na potraviny.  
UPOZORNENIE: Počas používania a po ňom sa koša nedotýkajte, pretože sa veľmi zahrieva. Kôš držte iba za rukoväť.
5. Stlačením a podržaním tlačidla „Napájanie (8)“ zapnete zariadenie. Indikátor napájania bliká. Stlačte dotykové tlačidlo pre nastavenie teploty pre nastavenie požadovanej teploty.
6. Nastavte požadovanú dobu varenia pre produkt.
7. Stlačením tlačidla napájania zahájite varenie a potom stlačením časových čídiel (9) a (11) zahájite varenie.  
nastaviť požadovanú dobu varenia. Stlačením teplotných čídiel (2) a (4) nastavte požadovanú teplotu. Rozsvieti sa kontrolka napájania a kontrolka varenia. Po uplynutí času sa na displeji zobrazí nápis „OFF“ a ozve sa 6 pípnutí.  
To znamená, že proces varenia je ukončený. Ventilátor bude bežať ešte 20 sekúnd.
8. Pridajte 3 minúty varenia, kým je spotrebič studený.  
Spotrebič môžete tiež nechať asi 4 minúty zahriať bez toho, aby ste doň vkladali akékoľvek prísady.
9. Niektoré prísady je potrebné v polovici varenia pretrepať. Ak chcete jedlo pretrepať alebo obrátiť, vytiahnite kôš zo spotrebiča za rukoväť a jedlo pretrepte alebo obráťte vidličkou (alebo kliešťami). Potom vložte kôš späť do spotrebiča.
10. Keď budete počuť zvonenie časovača, znamená to, že uplynula nastavená doba varenia. Vyberte kôš zo spotrebiča a položte ho na tepelne odolný povrch. Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Pokiaľ ingrediencie nie sú hotové, jednoducho zasuňte kôš späť do prístroja a nastavte časovač na niekoľko minút navyše.
11. Vytiahnite kôš zo spotrebiča a vyberte potraviny. Košík a prísady sú horúce. Prísady môžete vybrať vidličkou (alebo kliešťami). Na vybratie veľkých alebo krehkých predmetov použite kliešte. Vyprázdňte kôš do misky alebo na tanier.

## ZÁKLADNÉ KUCHÁRSKE RECEPTY

Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia pre potraviny, ktoré chcete variť.

POZNÁMKA: Upozorňujeme, že tieto nastavenia sú uvedené ako referenčné. Pretože sa ingrediencie líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť najlepšie nastavenie vybraných produktov.

IKONY	REŽIM	ČAS	TEPLOTA
	Steaky	12 minút	180°C
	Kuracie mäso	25 minút	180°C
	Morské plody	12 minút	180°C
	Ryby	18 minút	180°C
	Pizza	17 minút	160°C
	Chipsy	18 minút	200°C
	Cupcakes	55 minút	145°C
	Baklažán	12 minút	180°C

Nižšie uvedené odporúčané teploty a časy sú založené na odporúčaných množstvách a hmotnostiach. Ak použijete nižšie množstvo alebo hmotnosť, skontrolujte jedlo pred odporúčanou dobou, pretože bude pravdepodobne hotové skôr.

Poznámka: Tabuľka je iba vodítkom a neobsahuje konkrétne recepty.

Poznámka: Pri manipulácii s horúcimi potravinami v koši spotrebiča buďte obzvlášť opatrní. Pri varení masných jedál odkvapkáva prebytočný olej do koša. Po každom použití kôš vyčistite.

## KULINÁRNE TIPY

- V spotrebiči je možné pripraviť takmer všetky pokrmy, ktoré sa tradične pripravujú v rúre.
- Rovnako veľké a rovnako silné potraviny sa lepšie a rovnomernejšie varia.
- Menšie kusy potravín sa varia kratšie ako väčšie.
- Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky v čo najkratšom čase, varte v spotrebiči po malých porciách. Pokiaľ je to možné, neukladajte potraviny na seba alebo do vrstiev.
- Väčšina balených potravín by sa pred varením v spotrebiči nemala vylievat' do rastlinného oleja. Väčšina z nich už obsahuje olej a ďalšie zložky, ktoré zvyšujú červenanie a chrumkavosť.
- Mrazené prílohy sa v spotrebiči veľmi dobre varia. Najlepšie výsledky dosiahnete, keď ich na tácku položíte v jednej vrstve.
- Pri vrstvení potravín uprostred procesu s košom zatraste (alebo jedlo obráťte), aby ste zaistili rovnomerné varenie.
- Potraviny, ktoré pripravujete od začiatku, ako sú hranolky alebo zelenina, pokvapkajte trochou oleja, aby zhnedli a boli chrumkavé.
- Pri varení čerstvej zeleniny sa pred pridaním oleja a vložením do spotrebiča uistite, že je úplne suchá, aby bola maximálne chrumkavá.
- Fritézy sú ideálne na ohrievanie potravín vrátane pizze. Na ohrev potravín nastavte teplotu na 150 °C po dobu maximálne 10 minút.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením sa uistite, že spotrebič vychladol a je odpojený od napájania.
- Po vychladnutí spotrebiča a koša vyberte kôš zo spotrebiča (ak ste tak ešte neurobili). vyprázdňte kôš (ak ste tak už neurobili). Pomocou rukoväte koša ho vyberte. Pomocou huby a teplej mydlovej vody vyčistite tác a kôš zvonku aj zvnútra.

Varovanie: nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani hubky.

- Kôš a tác je možné umývať na hornej polici umývačky.
- Vonkajšiu stranu jemne utrite vlhkou handričkou alebo papierovou utierkou.
- Neponárajte spotrebič ani zástrčku prívodného kábla do vody alebo inej tekutiny.
- Pred uložením zariadenia dôkladne vysušte všetky časti.
- Skladujte zariadenie na chladnom a suchom mieste.

## LIKVIDÁCIA VÝROBKU



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

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

## **FIGYELMEZTETÉS**

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

## **LEÍRÁS**

1. LED vezérlőpanel
2. Kosár
3. Tálca
4. Kosárfogantyú
5. Tápkábel
6. Levegőkivezető nyílás

## **VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA**

1. Vezérlőpanel kijelzője
2. Hőmérséklet-növelő gomb
3. Hőmérséklet
4. Hőmérséklet-csökkentő gomb
5. Programválasztás
6. Programok
7. Főzés szimbólum
8. Töltés (hosszan megnyomva O/I, röviden megnyomva Szünet/Start)
9. Időcsökkentés
10. Időzítő
11. Időhosszabbítás

## **BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK**

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

A készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek és fizikai, érzékelési és pszichikai képességeikben korlátozott személyek, vagy olyan személyek is, akik nem ismerik a készüléket, vagy nincs tapasztalatuk vele, de kizárólag ha felügyelet alatt vannak, vagy ha előzetesen megtanították őket a készülék biztonságos használatára, és ha megértették a készülék használatával összefüggő veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és

karbantartását gyermekek kizárólag akkor végezhetik, ha elmúltak 8 évesek, és felügyelet alatt vannak.

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

A készülék nem üzemelhet külső időzítők vagy külön távirányítórendszerek felhasználásával.

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

A készülék maximálisan 2000 méteres tengerszint feletti magasságban használható.

## **FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK**

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

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

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

Helyezze a készüléket sík és vízszintes felületre.

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

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

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

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

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

Ez AIR FRYER ZSÍRMENTES SÜTŐ. Az ételek elkészítéséhez kis mennyiségű olajra van szükség. Ne 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 teszi, 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 sütenődo alapananyagokat 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 ügyfélszolgálathoz. 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 papírtörülkövel.

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

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

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

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

4. Alaposan szárítsa meg.

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

1. Helyezze a csatlakozót földelt konnektorba.

2. Óvatosan húzza ki a kosarat a készülékből.

3. Tegye az alapanyagokat a kosárba.

**FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne töltsen a kosarat a recepttáblázatban feltüntetett mennyiség fölé, mert ez befolyásolhatja a végtermék minőségét.

4. Helyezze vissza a kosarat a készülékbe. Soha ne használja a kosarat a ráhelyezett tálca nélkül.

**FIGYELMEZTETÉS:** Ne érintse meg a kosarat használat közben és után, mert nagyon felforrósodik. A kosarat csak a fogantyúnál fogja meg.

5. A készülék bekapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a „Tápellátás (8)” gombot. A tápellátás jelzőfénye villog. Nyomja meg a hőmérséklet-beállító érintőgombot a kívánt hőmérséklet beállításához.

6. Állítsa be a termék kívánt főzési idejét.

7. Nyomja meg a bekapcsológombot a főzés megkezdéséhez, majd nyomja meg a (9) és (11) időzítőket, hogy állítsa be a kívánt főzési időt. A kívánt hőmérséklet beállításához nyomja meg a (2) és (4) hőmérséklet-beállító gombokat Kigyullad a tápellátás jelzőfénye, és bekapcsol a főzésjelző. Az idő letelte után a kijelzőpanelen az „OFF” felirat jelenik meg, és 6 hangjelzés hallható.

Ez azt jelenti, hogy a főzési folyamat befejeződött. A ventilátor 20 másodpercig tovább működik.

8. Adjon hozzá 3 percet a főzési időhöz, amíg a készülék hideg.

Ezen kívül hagyhatja a készüléket körülbelül 4 percig melegedni anélkül is, hogy bármilyen összetevőket beletenné.

9. Egyes összetevőket a főzési idő közepén fel kell rázni. Az étel felrázásához vagy megfordításához húzza ki a kosarat a fogantyúnál fogva a készülékből, és egy villával (vagy fogóval) rázza fel vagy fordítsa meg az ételt. Ezután tegye vissza a kosarat a készülékbe.









10. Amikor meghallja az időzítő csengését, ez azt jelenti, hogy a beállított főzési idő letelt. Vegye ki a kosarat a készülékből, és helyezze egy hőálló felületre. Ellenőrizze, hogy az étel készen van-e. Ha az összetevők még nem készültek el, egyszerűen tolja vissza a kosarat a gépbe, és állítsa be az időzítőt néhány további percre.

11. Az étel eltávolításához húzza ki a kosarat a készülékből. A kosár és az összetevők forróak. Az összetevőket villával (vagy fogóval) eltávolíthatja. A nagyméretű vagy törékeny tárgyak eltávolításához használjon fogót. Ürítse ki a kosarat egy tálba vagy egy tányérra.

## ALAPVETŐ FŐZÉSI RECEPTEK

Az alábbi táblázat segít kiválasztani a főzni kívánt ételekhez szükséges alapbeállításokat.

MEGJEGYZÉS: Felhívjuk figyelmét, hogy ezek a beállítások csak tájékoztató jellegűek. Mivel az összetevők eredete, mérete, alakja és márkája eltérő, nem tudjuk garantálni a kiválasztott termékek részére szükséges legjobb beállításokat.

IKONOK	ÜZEMMÓD	IDŐ	HŐMÉRSÉKLET
	Steak	12 perc	180°C
	Csirke	25 perc	180°C
	Tengeri ételek	12 perc	180°C
	Hal	18 perc	180°C
	Pizza	17 perc	160°C
	Chips	18 perc	200°C
	Cupcakes	55 perc	145°C
	Padlizsán	12 perc	180°C

Az alábbiakban javasolt hőmérsékletek és idők az ajánlott mennyiségeken és súlyokon alapulnak. Ha kisebb mennyiséget vagy súlyt használ, ellenőrizze az ételt az ajánlott idő előtt, mert valószínűleg hamarabb elkészül.

Megjegyzés: A táblázat csak tájékoztató jellegű, nem tartalmaz konkrét recepteket.

Megjegyzés: Legyen különösen óvatos, amikor forró ételeket kezel a készülék kosarában. Zsíros ételek főzésekor a felesleges olaj a kosárba csöpög. Minden használat után tisztítsa meg a kosarat.

## FŐZÉSI TANÁCSOK

- Gyakorlatilag minden olyan étel, amelyet hagyományosan sütőben főznek, elkészíthető a készülékben.
- Az ételek jobban és egyenletesebben sülnek, ha darabok azonos méretűek és vastagságúak.
- A kisebb ételdarabok elkészítése rövidebb ideig tart, mint a nagyobbak elkészítése
- A lehető legrövidebb időn belüli legjobb eredmény elérése érdekében kis adagokban főzze az ételt a készülékben. Lehetőleg kerülje a termékek egymásra vagy rétegesen történő helyezését.
- A legtöbb becsomagolt élelmiszert nem szabad étolajba dobni, mielőtt a készülékben elkészítené. A legtöbb már tartalmaz olajat és egyéb összetevőket, amelyek fokozzák a pírt és a ropogósságot.
- A fagyasztott köretek nagyon jól megfőzhetők a készülékben. A legjobb eredmény érdekében egy rétegben helyezze őket a tálcára.
- Az ételek rétegekben történő elhelyezésekor a folyamat közepén rázza fel a kosarat (vagy fordítsa meg az ételt) az egyenletes sütés érdekében.
- A friss összetevőkből főzött ételeket, például a házi készítésű hasábburgonyát vagy a zöldségeket, locsolja meg egy kis olajjal, hogy megbarnuljanak és ropogósra süljenek.



- Ha friss zöldségeket főz, győződjön meg róla, hogy azok teljesen szárazak, mielőtt hozzáadná az olajat és betenné őket a készülékbe, hogy a lehető legroppanósabbak legyenek.
- A légsütők ideálisak az ételek, köztük a pizza felmelegítésére. Az ételek melegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 150°C-ra, legfeljebb 10 percre.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt, és ki van húzva a konnektorból.
- Amikor a készülék és a kosár lehűlt, vegye ki a kosarat a készülékből (ha még nem tette meg). A tálca fogantyújával távolítsa el a tálcát. Szivaccsal és meleg szappanos vízzel tisztítsa meg a tálcát és a kosarat kívül-belül.

**Figyelmeztetés:** Ne használjon súroló hatású tisztítószeret vagy szivacsokat.

- A kosár és a tálca a mosogatógép felső polcán mosható.
- Óvatosan törölje le a külső felületét nedves ruhával vagy papírtörölvél.
- Ne merítse a készüléket vagy a tápkábel csatlakozóját vízbe vagy más folyadékba.
- A készülék tárolása előtt alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt.
- Tárolja a készüléket hűvös és száraz helyen.

## HULLADÉKKEZELÉS



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

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

## **AVERTIZARE**

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

## **DESCRIERE**

1. Panou de control LED
2. Coș
3. Tava
4. Mânerul coșului
5. Cablu de alimentare
6. Ieșirea aerului

## **DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL**

1. Panou de afișare
2. Creșterea temperaturii
3. Temperatura
4. Scăderea temperaturii
5. Selectarea programului
6. Programe
7. Simbolul gătitului
8. Încărcare (apăsare lungă O/I, apăsare scurtă Pauză/Start)
9. Reducerea timpului
10. Setarea orei
11. Prelungirea timpului

## **REGULI DE SIGURANȚĂ**

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

Acest dispozitiv poate fi folosit de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau neexperimentate și cu lipsă de cunoștințe, cu condiția să sunt supravegheate sau au fost instruite în prealabil cu privire la modul de utilizare în siguranță a dispozitivului și înțeleg riscurile asociate. Copiii nu se pot juca cu dispozitivul. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie efectuate de copii cu vârsta sub 8 ani și nu trebuie lăsat nesupravegheat.

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

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

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

## AVERTIZĂRI IMPORTANTE

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

Utilizarea sau manipularea greșită va conduce la anularea garanției.

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

Instalați dispozitivul pe o suprafață plană și netedă.

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

Nu utilizați, nu conectați și nu deconectați dispozitivul de la rețea având mâinile și/sau picioarele ude. Nu trageți de cablul de alimentare pentru a opri dispozitivul. Nu folosiți cablul de alimentare ca mâner.

**IMPORTANT.** Când utilizați dispozitivul, lăsați un spațiu liber de cel puțin zece centimetri din toate părțile pentru a asigura o circulație suficientă a aerului.

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

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

**ESTE O FRITEUZĂ FĂRĂ GRĂSIMI AIR FRYER.** Este necesară o cantitate mică de ulei pentru a găti mâncarea. Nu umpleți recipientul cu ulei sau 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 autoclantele 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.

## MODUL DE UTILIZARE

1. Introduceți ștecherul într-o priză cu împământare.

2. Trageți ușor coșul din dispozitiv. 3. Puneți ingredientele în coș.

AVERTISMENT: Nu umpleți niciodată coșul peste cantitatea indicată în Tabelul de rețete, deoarece acest lucru poate afecta calitatea produsului final.

4. Introduceți coșul înapoi în dispozitiv. Nu folosiți niciodată coșul fără tava de mâncare așezată pe el.

AVERTISMENT: Nu atingeți coșul în timpul și după utilizare deoarece devine foarte fierbinte. Țineți coșul numai de mâner.

5. Apăsăți și mențineți apăsat butonul „Alimentare (8)” pentru a porni dispozitivul. Indicatorul de alimentare clipește. Apăsăți butonul tactil de reglare a temperaturii pentru a seta temperatura dorită.

6. Setăți timpul de gătire dorit pentru produs.

7. Apăsăți butonul de pornire a alimentare pentru a începe gătitul, apoi apăsați senzorul de timp (9) și (11) pentru a seta timpul de gătire dorit. Apăsăți senzorii de temperatură (2) și (4) pentru a seta temperatura dorită. Indicatorul de alimentare se va aprinde și indicatorul de gătire va porni. După trecerea timpului, pe panoul de afișare va apărea „OFF” și se vor auzi 6 bipuri.

Aceasta înseamnă că procesul de gătit s-a încheiat. Ventilatorul va continua să funcționeze timp de 20 de secunde.

8. Adăugați 3 minute la gătit cât timp aparatul este rece.

De asemenea, puteți lăsa dispozitivul să se încălzească timp de aproximativ 4 minute fără a pune ingrediente înăuntru.

9. Unele ingrediente necesită agitare la mijlocul timpului de gătire. Pentru a agita sau întoarce alimentele, trageți coșul din dispozitiv de mâner și scuturați-l sau răsturnați alimentele cu o furculiță (sau clești). Apoi puneți coșul înapoi în dispozitiv.









10. Când auziți apelul temporizatorului, înseamnă că timpul de gătit setat a trecut. Scoateți coșul din dispozitiv și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură. Verificați dacă produsele sunt gata. Dacă ingredientele încă nu sunt gata, glisați coșul înapoi în mașină și setați temporizatorul pentru câteva minute suplimentare.

11. Pentru a scoate produsele, trageți coșul din dispozitiv. Coșul și ingredientele sunt fierbinți. Puteți îndepărta ingredientele cu o furculiță (sau clește). Utilizați o pereche de clești pentru a îndepărta obiectele mari sau fragile. Goliți coșul într-un bol sau farfurie.

## REȚETE DE BAZĂ

Tabelul de mai jos vă va ajuta să alegeți setările de bază pentru alimentele pe care doriți să le gătiți.

NOTĂ: Vă rugăm să rețineți că aceste setări sunt doar pentru referință. Deoarece ingredientele variază ca origine, dimensiune, formă și marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru produsele selectate.

ICOANE	MOD	TIMP	TEMPERATURĂ
	Fripturi	12 minute	180°C
	Pui	25 de minute	180°C
	Mâncare de mare	12 minute	180°C
	Pește	18 minute	180°C
	Pizza	17 minute	160°C
	Chipsuri	18 minute	200°C
	Prăjituri	55 de minute	145°C
	Vinete	12 minute	180°C

Temperaturile și timpul recomandat mai jos se bazează pe cantitățile și greutatea recomandate. Dacă utilizați o cantitate sau o greutate mai mică, verificați-vă mâncarea înainte de ora recomandată, deoarece cel mai probabil va fi gata mai devreme.

Notă: Tabelul este doar un ghid și nu conține rețete specifice.

Notă: Fiți deosebit de atenți când manipulați alimente fierbinți în coșul dispozitivului. Când gătiți alimente grase, excesul de ulei se va scurge în coș. Goliți coșul după fiecare utilizare.

## SFATURI CULINARE

- Aproape orice fel de mâncare gătit în mod tradițional la cuptor poate fi gătit în dispozitiv.
- Alimentele se gătesc mai bine și mai uniform atunci când au aceeași dimensiune și grosime.
- Bucățile mai mici de mâncare necesită mai puțin timp pentru a găti decât cele mai mari.
- Pentru cele mai bune rezultate, gătiți alimentele în dispozitiv în porții mici în cel mai scurt timp posibil. Dacă este posibil, evitați stivuirea produselor unul peste altul sau în straturi.
- Majoritatea alimentelor ambalate nu trebuie aruncate în uleiul vegetal înainte de a fi găsite în dispozitiv. Majoritatea conțin deja ulei și alte ingrediente care măresc aspectul și gradul de crocant.
- Garniturile congelate se gătesc foarte bine în dispozitiv. Pentru rezultate optime, așezați-le într-un singur strat pe tavă.
- Când puneți alimente în straturi, agitați coșul la jumătatea procesului (sau întoarceți alimentele) pentru a asigura o gătire uniformă.
- Pentru alimentele pe care le gătiți de la zero, cum ar fi cartofii prăjiți sau legumele, stropiți cu puțin ulei pentru a le rumeni și a deveni crocante.
- Când gătiți legume proaspete, asigurați-vă că sunt complet uscate înainte de a adăuga ulei și de a le introduce în dispozitiv pentru a obține grad crocant maxim.
- Friteuzele sunt ideale pentru încălzirea alimentelor, inclusiv a pizza. Pentru a reîncălzi alimentele, setați temperatura la 150°C pentru maximum 10 minute.

## CURAȚENIA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Asigurați-vă că dispozitivul este rece și deconectat de la sursa de alimentare înainte de curățare.
- Când aparatul și coșul s-au răcit, scoateți coșul din dispozitiv (dacă nu ați făcut-o deja). Folosiți mânerul tăvii pentru a scoate tava. Folosiți un burete și apă caldă cu săpun pentru a curăța tava și coșul în interior și în exterior.

Avertisment: Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau bureți.

- Coșul și tava pot fi spălate pe raftul superior al mașinii de spălat vase.
- Ștergeți ușor suprafața exterioară cu o cârpă umedă sau un prosop de hârtie.
- Nu scufundați dispozitivul sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Uscați bine toate piesele înainte de a depozita dispozitivul.
- Depozitați dispozitivul la loc răcoros și uscat.

## ELIMINAREA PRODUSULUI



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

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

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

## **ОПИСАНИЕ**

1. Светодиодная панель управления LED
2. Корзина
3. Поднос
4. Ручка корзины
5. Шнур питания
6. Выход воздуха

## **ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**

1. Панель дисплея
2. Повышение температуры
3. Температура
4. Снижение температуры
5. Выбор программы
6. Программы
7. Символ готовности
8. Зарядка (долгое нажатие O/I, короткое нажатие Пауза/Старт)
9. Сокращение времени
10. Настройка времени
11. Продление времени

## **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.

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.

## СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Вставьте вилку в розетку с заземлением.

2. Осторожно вытащите корзину из устройства.

3. Положите ингредиенты в корзину.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никогда не наполняйте корзину выше количества, указанного в таблице рецептов, так как это может влиять на качество конечного продукта.

4. Вставьте корзину обратно в машину. Никогда не используйте корзину без размещенного на нем подноса для еды.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не прикасайтесь к корзине во время и после использования, так как она сильно нагревается. Держите корзину только за ручку.

5. Нажмите и удерживайте кнопку «Питание (8)», чтобы включить устройство. Индикатор питания мигает. Нажмите сенсорную кнопку регулировки температуры, чтобы установить желаемую температуру.

6. Установите необходимое время приготовления продукта.

7. Нажмите кнопку питания, чтобы начать приготовление, затем нажмите датчики времени (9) и (11), чтобы

установить необходимое время приготовления. Нажмите датчики температуры (2) и (4), чтобы установить требуемую температуру. Индикатор питания загорится, а индикатор приготовления включится. По истечении времени на панели дисплея появится надпись «OFF» и раздастся 6 звуковых сигналов.

Это означает, что процесс приготовления завершен. Вентилятор будет продолжать работать в течение 20 секунд.

8. Добавьте 3 минуты к приготовлению, пока прибор холодный.

Вы также можете дать устройству нагреться в течение примерно 4 минут, не помещая внутрь никаких ингредиентов.

9. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания в середине времени приготовления. Чтобы встряхнуть или перевернуть продукты, вытяните корзину из прибора за ручку и встряхните ее или переверните продукты вилкой (или щипцами). Затем поместите корзину обратно в устройство.

10. Когда вы услышите звонок таймера, это означает, что установленное время приготовления истекло. Выньте корзину из прибора и поставьте ее на термостойкую поверхность. Проверьте, готовы ли продукты. Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте корзину обратно в машину и установите таймер на несколько дополнительных минут.

11. Чтобы извлечь продукты, вытащите корзину из устройства. Корзина и ингредиенты горячие. Вы можете удалить ингредиенты вилкой (или щипцами). Используйте пару щипцов, чтобы удалить большие или хрупкие предметы. Опорожните корзину в миску или на тарелку.

## ОСНОВНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Приведенная ниже таблица поможет вам выбрать основные настройки для продуктов, которые вы хотите приготовить.

ПРИМЕЧАНИЕ: Обратите внимание, что эти настройки приведены для справки. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и торговой марке, мы не можем гарантировать наилучшую настройку для выбранных продуктов.

ИКОНКИ	РЕЖИМ	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА
	Стейки	12 минут	180°C
	Курица	25 минут	180°C
	Морепродукты	12 минут	180°C
	Рыба	18 минут	180°C
	Пицца	17 минут	160°C
	Чипсы	18 минут	200°C
	Кексы	55 минут	145°C
	Баклажан	12 минут	180°C

Температуры и время, рекомендуемые ниже, основаны на рекомендуемых количествах и весах. Если вы используете меньшее количество или вес, проверьте свою еду раньше рекомендованного времени, так как она, скорее всего, будет готова раньше.

Примечание: Таблица является лишь ориентиром и не содержит конкретных рецептов.

Примечание: Будьте особенно осторожны при обращении с горячими продуктами в корзине прибора.

При приготовлении жирных блюд в корзину будет стекать лишнее масло. Очищайте корзину после каждого использования.

## КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

- Практически любое блюдо, которое традиционно готовится в духовке, можно приготовить в приборе.
- Блюда готовятся лучше и равномернее, когда они одинакового размера и толщины.
- Меньшие кусочки пищи требуют меньше времени для приготовления, чем большие.
- Для достижения наилучших результатов в кратчайшие сроки готовьте пищу в приборе небольшими порциями. По возможности избегайте укладки продуктов друг на друга или слоями.
- Большинство упакованных продуктов не следует бросать в растительное масло перед приготовлением в устройстве. Большинство уже содержит масло и другие ингредиенты, которые увеличивают румянец и хрусткость.
- Замороженные гарниры очень хорошо готовятся в устройстве. Для достижения наилучших результатов размещайте их в один слой на подносе.
- При выкладывании продуктов слоями встряхивайте корзину в середине процесса (или переворачивайте продукты), чтобы обеспечить равномерное приготовление.
- Пищу, которую вы готовите с нуля, например, картофель фри или овощи, полейте небольшим количеством масла, чтобы они подрумянились и стали хрустящими.
- При приготовлении свежих овощей убедитесь, что они полностью высохли, прежде чем добавлять масло и класть их в прибор, чтобы обеспечить максимальную хрусткость.
- Фритюрницы идеально подходят для разогрева пищи, в том числе пиццы. Чтобы разогреть пищу, установите температуру на 150°C максимум на 10 минут.

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой убедитесь, что устройство остыло и отключено от источника питания.
  - Когда устройство и корзина остынут, выньте корзину из прибора (если вы еще этого не сделали). Используйте ручку лотка, чтобы извлечь лоток. Используйте губку и теплую мыльную воду для очистки лотка и корзины внутри и снаружи.
- Предупреждение: не используйте абразивные чистящие средства или губки.
- Корзину и лоток можно мыть на верхней полке посудомоечной машины.
  - Аккуратно протрите внешнюю поверхность влажной тканью или бумажным полотенцем.
  - Не погружайте устройство или вилку шнура питания в воду или любую другую жидкость.
  - Тщательно высушите все детали перед хранением устройства.
  - Храните устройство в прохладном и сухом месте.

## УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА



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

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

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

## **ОПИСАНИЕ**

1. LED контролен панел
2. Кошница
3. Тава
4. Ръкохватка на кошницата
5. Захранващ кабел
6. Изходящ въздухопровод

## **ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ**

1. Панел на дисплея
2. Увеличаване на температурата
3. Температура
4. Намаляване на температурата
5. Избор на програма
6. Програми
7. Обозначител за готвене
8. Захранване (дълго натискане на О/И, кратко натискане за Пауза/Старт)
9. Намаляване на времето
10. Избор на време
11. Увеличаване на времето

## **ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

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

Този уред може да се използва от деца на и над 8 години и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и знания, ако им е осигурен надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и ако разбират свързаните с това опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се

извършват от деца, освен ако не са над 8 години и са под надзор.

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

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

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

Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

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

## **ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

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

Всяка неправилна употреба или неправилно боравене с уреда ще направи гаранцията му невалидна.

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

Поставете уреда на равна, гладка повърхност

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

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

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

адекватна циркулация на въздуха.

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

Риск от прегряване / пожар.

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

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

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

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

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

Уредът трябва да се използва на равна, стабилна топлоустойчива повърхност.

Възможно е да има слаба миризма или малко количество дим първият път, когато използвате вашия уред за готвене с горещ въздух. Това е нормално, тъй като производствените остатъци изгарят.

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

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

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

## ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали и стикери от вътрешната и външната страна на уреда за готвене с горещ въздух. Внимателно избършете външната част с

влажна кърпа или кухненска хартия.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не потапяйте уреда за готвене с горещ въздух във вода или други течности.

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

на тавичката, за да я извадите. Използвайте гъба и топла сапунена вода, за да измиете вътрешната и външната страна на кошницата и тавичката. Кошницата и тавичката са

подходящи за миене на горното ниво в съдомиялна машина.

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

4. Подсушете щателно.

## КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ

1. Свържете щепсела на захранването към заземен стенов контакт.

2. Внимателно издърпайте кошницата от уреда за готвене с горещ въздух

3. Поставете съставките в кошницата.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не пълнете кошницата над посоченото в таблицата рецепти, тъй като това може да повлияе на качеството на крайните резултати.

4. Плъзнете кошницата обратно в уреда за готвене с горещ въздух. Никога не използвайте кошницата без тавата за храна върху нея.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не докосвайте кошницата по време и след употреба, тъй като става много гореща. Дръжте кошницата само за ръкохватката.

5. Натиснете и задръжте бутона за захранване (8), за да включите фритюрника според въздух. Индикаторът за захранване ще започне да мига. Натиснете сензорното копче за контрол на температурата до необходимата температура.

6. Определете необходимото време за приготвяне на съставката.

7. За да стартирате процеса на готвене, натиснете бутона за захранване, след това натиснете тъч бутоните за време (9) и (11), за да ги настроите на необходимото време за работа.

Натиснете тъч бутоните за определяне на температурата (2) и (4), за да ги настроите на нужната температура. Индикаторът за захранване ще продължи

да свети, както и индикаторът за режим на готвене. Когато изтече определеното за готвене време, на дисплей панела ще се появи индикация „OFF“ и ще чуете шест кратки последователни звукови

сигнала. Това означава, че процесът на готвене е приключил. Вентилаторът ще продължи да работи още 20 секунди.

8. Добавете 3 минути към времето за приготвяне, когато уредът е студен, или можете също да оставите уреда да се загрее предварително без никакви съставки вътре за около 4 минути.

9. Някои съставки изискват разклащане по средата на времето за приготвяне.

За да разклатите или обърнете съставките, издърпайте кошницата от уреда за ръкохватката и я разклатете или обърнете съставките с вилица (или щипки). След това сложете кошницата обратно в уреда за готвене с горещ въздух.

10. Когато чуете звънеца на таймера, зададеното време за подготовка е изтекло.

Извадете кошницата от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност.









Проверете дали съставките са готови. Ако съставките още не са готови, просто плъзнете кошницата обратно в уреда и настройте таймера на няколко допълнителни минути.

11. За да премахнете съставките, издърпайте кошницата от уреда за готвене сгорещ въздух. Кошницата и съставките са горещи. Можете да използвате вилица (или щипки), за да извадите съставките. За да извадите големи или крехки съставки, използвайте чифт щипки, за да извадите съставките от резервоара. Изпразнете кошницата в купа или в чиния.

## ОСНОВНИ ГОТВАРСКИ РЕЦЕПТИ

Тази таблица по-долу ви помага да изберете основните настройки за съставките, които искате да пригответе.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Имайте предвид, че тези настройки са индикативни. Тъй като съставките се различават по произход, размер, форма, както и марка, не можем да гарантираме най-добрата настройка за вашите съставки.

ИКОНИ	РЕЖИМ	ВРЕМЕ	ТЕМПЕРАТУРА
	Пържоли	12 минути	180°C
	Пилешко	25 минути	180°C
	Морски дарове	12 минути	180°C
	Риба	18 минути	180°C
	Пица	17 минути	160°C
	Чипс	18 минути	200°C
	Купкейкове	55 минути	145°C
	Патладжан	12 минути	180°C

Препоръчаните по-долу температури и времена се базират на изброените препоръчани количества и тегла. Ако използвате по-малко количество или тегло, проверете храната по-рано от препоръчаното време, защото вероятно ще се готви

по-бързо.

**Забележка:** Тази таблица е само ръководство и не съдържа точни рецепти.

**Забележка:** Бъдете изключително внимателни, докато боравите с гореща храна в кошницата на уреда за готвене с горещ въздух. Излишната мазнина ще капе в кошницата, когато пригответе мазни храни. Изпразвайте кошницата след всяка употреба.

## 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 пригответе 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 (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 тавичката 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.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОДУКТА



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

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

## **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

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

## **ОПИС**

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

## **ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ**

1. Панель дисплея
2. Підвищення температури
3. Температура
4. Зниження температури
5. Вибір програми
6. Програми
7. Символ приготування
8. Заряджання (довге натискання 0/I, коротке натискання Пауза/Старт)
9. Скорочення часу
10. Налаштування часу
11. Продовження часу

## **ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

Якщо шнур живлення пошкоджений, щоб уникнути небезпеки, він повинен бути замінений виробником, авторизованим сервісним центром або відповідною кваліфікованою особою. Цим пристроєм можуть користуватися діти від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань, за умови, що вони знаходяться під наглядом або раніше отримали інструкції про те, як безпечно використовувати пристрій та розуміють пов'язані з цим ризики. Діти не можуть грати пристроєм. Очищення та технічне обслуговування пристрою не повинні

здійснюватися дітьми віком до 8 років і залишатися без нагляду.

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

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

Відключайте пристрій від джерела живлення, коли він не використовується, а також перед його очищенням. Дайте деталям охолонути, перш ніж надягати чи знімати деталі чи чистити пристрій. Не занурюйте пристрій у воду або будь-яку іншу рідину.

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

## **ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

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

Неправильне використання або неправильне поводження анулює гарантію.

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

заводської табличці пристрою.

Встановіть пристрій на плоску та рівну поверхню.

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

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

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

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

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

Це БЕЗЖИРОВА ФРИТЮРНИЦЯ AIR FRYER. Для приготування продуктів потрібна невелика кількість олії. Не заповнюйте контейнер маслом або жиром, оскільки це може призвести до пожежі. Не використовуйте аксесуари, відмінні від рекомендованих виробником, із пристроєм.

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

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

елементами.

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

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

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть усі пакувальні матеріали та наклейки всередині та зовні фритюрниці. Air Fryer.

Акуратно протріть зовнішню поверхню вологою тканиною або паперовим рушником.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не занурюйте прилад або вилку шнура живлення у воду або будь-яку іншу рідину.

2. Потягніть за ручку кошика, щоб зняти її з фритюрниці Air Fryer. Використовуйте ручку, щоб зняти піднос,

розташований в центрі. Вийміть 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.

## СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ

1. Вставте вилку в розетку із заземленням.

2. Обережно витягніть кошик з пристрою.

3. Покладіть інгредієнти до кошику.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ніколи не наповнюйте кошик вище кількості, вказаної в таблиці рецептів, оскільки це може впливати на якість кінцевого продукту.

4. Вставте кошик назад у машину. Ніколи не використовуйте кошик без розміщеного на ньому підносу для їжі.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не торкайтеся кошика під час та після використання, оскільки він сильно нагрівається. Тримайте кошик лише за ручку.

5. Щоб увімкнути пристрій, натисніть і утримуйте кнопку «Живлення (8)». Індикатор живлення блимає. Щоб встановити бажану температуру, натисніть сенсорну кнопку регулювання температури.

6. Встановіть необхідний час для приготування продукту.

7. Натисніть кнопку живлення, щоб розпочати приготування, потім натисніть датчики часу (9) та (11), щоб

встановити необхідний час приготування. Натисніть датчики температури (2) та (4), щоб встановити потрібну температуру. Індикатор живлення загориться, а індикатор приготування увімкнеться. Після закінчення часу на панелі дисплея з'явиться напис „OFF” і пролунає 6 звукових сигналів.

Це означає, що процес приготування завершено. Вентилятор продовжуватиме працювати протягом 20 секунд.

8. Додайте 3 хвилини до приготування, поки прилад холодний .

Ви також можете дати пристрою нагрітися протягом 4 хвилин, не поміщаючи всередину жодних інгредієнтів.

9. Деякі інгредієнти вимагають струшування в середині часу приготування. Щоб струснути або перевернути продукти, витягніть кошик із приладу за ручку і струсіть або переверніть продукти вилкою (або щипцями). Потім помістіть кошик назад у пристрій.

10. Коли ви почуєте дзвінок таймера, це означає, що встановлений час приготування закінчився. Вийміть кошик із приладу та поставте його на термостійку поверхню. Перевірте, чи готові продукти. Якщо інгредієнти ще не готові, просто посуňte кошик назад у машину та встановіть таймер на кілька









додаткових хвилин.

11. Щоб вийняти продукти, витягніть кошик з пристрою. Кошик та інгредієнти гарячі. Ви можете видалити інгредієнти вилкою (або щипцями). Використовуйте пару щипців, щоб видалити великі або крихкі предмети. Спорожніть кошик у миску або на тарілку.

## ОСНОВНІ КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ

Нижче наведена таблиця допоможе вам вибрати основні налаштування для продуктів, які ви хочете приготувати.

ПРИМІТКА: Зверніть увагу, що ці параметри наведені для довідки. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою та торговою маркою, ми не можемо гарантувати найкраще налаштування для вибраних продуктів.

ІКОНИ	РЕЖИМ	ЧАС	ТЕМПЕРАТУРА
	Стейки	12 хвилин	180°C
	курка	25 хвилин	180°C
	Морепродукти	12 хвилин	180°C
	риби	18 хвилин	180°C
	піца	17 хвилин	160°C
	Чіпси	18 хвилин	200°C
	кекси	55 хвилин	145°C
	Баклажани	12 хвилин	180°C

Температури та час, рекомендовані нижче, ґрунтуються на рекомендованих кількостях та вагах. Якщо ви використовуєте меншу кількість або вагу, перевірте свою їжу раніше за рекомендований час, оскільки вона, швидше за все, буде готова раніше.

Примітка: Таблиця є лише орієнтиром і не містить конкретних рецептів.

Примітка: Будьте особливо обережні під час користування гарячими продуктами в корзині приладу. При приготуванні жирних страв у кошик стікатиме зайва олія. Очищайте кошик після кожного використання.

## КУЛІНАРНІ ПОРАДИ

- Практично будь-яку страву, яка традиційно готується у духовці, можна приготувати у приладі.
- Страви готуються краще і рівномірніше, коли вони мають однаковий розмір і товщину.
- Найменші шматочки їжі потребують менше часу для приготування, ніж більші.
- Для досягнення найкращих результатів у найкоротший термін готуйте їжу в приладі невеликими порціями.

По можливості уникайте укладання продуктів один на один або шарами.

- Більшість упакованих продуктів не слід кидати в олію перед приготуванням у пристрої. Більшість вже містить олію та інші інгредієнти, які збільшують рум'янець та крихтість.
- Заморожені гарніри дуже добре готуються у пристрої. Для досягнення найкращих результатів розміщуйте їх в один шар на підносі.
- При викладанні продуктів шарами струшуйте кошик усередині процесу (або перевертайте продукти), щоб забезпечити рівномірне приготування.
- Їжу, яку ви готуєте з нуля, наприклад, картопля фрі або овочі, полийте невеликою кількістю масла, щоб вони підрум'янилися і стали хрусткими.
- Під час приготування свіжих овочів переконайтеся, що вони повністю висушили, перш ніж додавати масло та класти їх у прилад, щоб забезпечити максимальну крихтість.
- Фритюрниці ідеально підходять для розігріву їжі, у тому числі піци. Щоб розігріти їжу, встановіть температуру на 150 ° C максимум на 10 хвилин.

## ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед очищенням переконайтеся, що пристрій охолонув і вимкнено від джерела живлення.
- Коли пристрій та кошик охолонуть, вийміть кошик із приладу (якщо ви ще цього не зробили). За допомогою ручки лотка витягніть лоток. Використовуйте губку та теплу мильну воду для очищення лотка та кошика всередині та зовні.

Попередження: не використовуйте абразивні засоби для чищення або губки.

- Кошик та лоток можна мити на верхній полиці посудомийної машини.
- Обережно протріть зовнішню поверхню вологою тканиною або паперовим рушником.
- Не занурюйте пристрій або вилку шнура живлення у воду або будь-яку іншу рідину.
- Перед зберіганням пристрою ретельно висушіть всі деталі.
- Зберігайте пристрій у прохолодному та сухому місці.

## УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКТУ



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

# KARTA GWARANCYJNA

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

NAZWA URZĄDZENIA: .....

TYP, MODEL: .....

DATA ZAKUPU: .....

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

## OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

### Podstawowe informacje

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

- 3) uszkodzenia powstałe w wyniku ingerencji wody lub innej cieczy,
  - 4) uszkodzenia powstałe w wyniku używania Urządzenia niezgodnie z instrukcją do niego dołączoną,
  - 5) uszkodzenia powstałe w wyniku podejmowania prób naprawy Urządzenia przez nieautoryzowany serwis,
  - 6) uszkodzenia powstałe w wyniku modyfikacji lub niepoprawnej instalacji oprogramowania,
  - 7) uszkodzenia części podlegających normalnemu zużyciu, takich jak szczotki, worki, filtry, rury 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 zawieszka 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 bezskutecznie 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](mailto:serwis@zelmer.pl) lub dostarczyć Urządzenie do miejsca zakupu (punktu sprzedaży detalicznej). W przypadku dostarczenia Urządzenia do miejsca zakupu zgłoszenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer dokonuje sprzedawca detaliczny w imieniu uprawnionego.
10. Wysyłka Urządzenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer odbywa się za pośrednictwem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie na koszt Gwaranta, po wcześniejszym dokonaniu zgłoszenia zgodnie z punktem 9 Ogólnych Warunków Gwarancji i uzyskaniu numeru zgłoszenia serwisowego (RMA).
11. Uprawniony obowiązany jest udostępnić Urządzenie do odbioru przez Autoryzowanego Serwisu Zelmer za pośrednictwem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie. W przeciwnym razie koszty dostarczenia Urządzenia oraz odpowiedzialność za szkody powstałe w transporcie ponosi uprawniony.
12. Dostarczone Urządzenie powinno być kompletne. Do Urządzenia powinny być dołączone opis wady, kopia dowodu zakupu, adres zwrotny uprawnionego oraz telefon kontaktowy.
13. Urządzenie powinno zostać przygotowane do transportu zgodnie z wymogami określonymi przez wskazany przez Gwaranta podmiot świadczący usługi kurierskie. W przypadku braku zabezpieczenia Urządzenia do transportu zgodnie z przedmiotowymi wymogami, Gwarant nie odpowiada za uszkodzenia w transporcie.
14. W przypadku uszkodzenia Urządzenia w transporcie zalecane jest spisanie protokołu szkody z przedstawicielem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie.



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

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

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

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

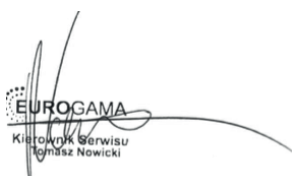
19. W razie braku możliwości usunięcia wady stwierdzonej przez Autoryzowany Serwis Zelmer, uprawnionemu przysługuje prawo do nieodpłatnej wymiany Urządzenia na nowe. Wymiany dokonuje Autoryzowany Serwis Zelmer.

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

## CZ / ZÁRUČNÍ ZPRÁVA

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

## POUŽITÍ ZÁRUKY

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

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

Pro snazší uplatnění těchto práv doporučujeme, aby si uživatel ponechal tuto záruku a spolu s ní i fakturu, účtenku nebo dodací list. Pro technickou podporu a poprodejní péči mimo území Polska zašlete dotaz na prodejní místo, kde jste si výrobek zakoupili, nebo si projděte další informace o poprodejních službách na adrese [www.zelmer.com](http://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 nemajú povolenie zo strany spoločnosti B&B TRENDS, S.L., prípadne neopatrné alebo nesprávne použitie výrobku rušia platnosť tejto záruky. Na účinné uplatnenie práv vyplývajúcich z tejto záruky musí byť záruka úplne vyplnená a doručená s príjmovým dokladom alebo dokladom o dodaní.

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

## HU / GARANCIA

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

## A GARANCIA ÉRVÉNYESÍTÉSE

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

## RO / RAPORT DE GARANȚIE

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

## UTILIZAREA GARANȚIEI

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

Срок службы изделия 2 года с даты продажи в условиях эксплуатации и хранения при температуре от 0°C до 40°C.

## BG / ГАРАНЦИОНЕН ОТЧЕТ

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

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

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

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

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



**Фритюрница / Фритюрница**

SERIES: ZAF. MOD: ZAF5500B / ZAF5501W / ZAF5502G

220-240V~ 50-60 Hz 1500W

TYPE: DH-202A

Made in China / Сделано в Китае / Зроблено в Китаї

**B&B TRENDS, S.L.**

C. Cataluña, 24 · Pl. Ca N'Oller

08130 Santa Perpètua de Mogoda

(Barcelona) · Spain

10/2024