

ZAF2500

zelmer



ZAF2500

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
Frytkownica beztłuszczowa

EN USER MANUAL
Air fryer

DE BENUTZERHANDBUCH
Heißluftfritteuse

CZ NÁVOD K POUŽITÍ
Horkovzdušná fritéza

SK NÁVOD NA UOBSLUHU
Teplovzdušná fritéza

HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS
Air Fryer

RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
Friteuză cu aer cald

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
Аэрогриль

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
Уред за готвене с горещ въздух

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ
Повітряна фритюрниця



DZIĘKUJEMY, ŻE ZDECYDOWALI SIĘ PAŃSTWO NA ZAKUP FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ MARKI ZELMER. MAMY NADZIEJĘ, ŻE PRODUKT SPEŁNI PAŃSTWA OCZEKIWANIA.

OSTRZEŻENIE

Przed użyciem produktu należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Należy ją przechowywać w bezpiecznym miejscu do użytku w przyszłości.

OPIS

1. Kontrolka nagrzewania (czerwona lampka)
2. Kontrolka zasilania (zielona lampka)
3. Pokrętko wyłącznika czasowego (0–30 minut)
4. Pokrętko temperatury (80 –200)
5. Tacka
6. Kosz
7. Uchwyt kosza

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego punkt serwisowy lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat, a także osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych oraz bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób oraz zrozumiały związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno się bawić urządzeniem. Czyszczenie oraz konserwacja urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i znajdują się pod nadzorem.

Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Gdy urządzenie nie jest używane oraz przed jego czyszczeniem, należy odłączyć je od zasilania. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie przed odłączeniem od

niego elementów lub czyszczeniem.

Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innej cieczy.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2000 m powyżej poziomu morza.

UWAGA! Torby plastikowe mogą być niebezpieczne.

Aby uniknąć niebezpieczeństwa trzymaj torby plastikowe z dala od niemowląt i dzieci.

Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałami opakowaniowymi.

Niebezpieczeństwo uduszenia!

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze stosować podstawowe środki ostrożności: Należy zachować pudełko i materiały opakowaniowe w celu przechowywania urządzenia.

Nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani żadnego elementu urządzenia w wodzie ani w innej cieczy, aby nie dopuścić do porażenia prądem lub uszkodzenia frytkownicy beztluszczowej.

Produkty żywnościowe muszą się znajdować w koszu, aby nie dopuścić do ich styku z elementami grzejnymi.

Nie wolno zakrywać wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.

Nie wlewać oleju do misy. Wlanie oleju do misy grozi powstaniem pożaru.

Nie dotykać elementów wewnątrz urządzenia podczas jego pracy.

Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub jego inne elementy są uszkodzone.

Nie wolno dopuszczać osób nieuprawnionych do wykonywania wymiany części lub napraw urządzenia.

Trzymać przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.

Nie podłączać ani nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.

Upewnić się, że urządzenie jest podłączone prawidłowo do gniazdka.

Urządzenie oraz jego przewód zasilający przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Nie podłączać urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego.

Nie stawiać urządzenia na materiałach palnych ani w ich pobliżu (obrusy, zasłony itp.).

Nie ustawiać działającego urządzenia przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostawić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po bokach i nad urządzeniem tak, aby nie zablokować wlotu/wylotu powietrza.

Nie stawiać niczego na pracującym urządzeniu.

Nie wolno wykorzystywać urządzenia do jakichkolwiek innych celów niż opisane w tej instrukcji.

Nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.

Podczas gotowania przy użyciu gorącego powietrza z otworów wentylacyjnych urządzenia wydostaje się gorąca para. Nie zbliżać dłoni ani twarzy do pary i powietrza wydostających się z otworów wentylacyjnych. Należy uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania misy z urządzenia. Wszystkie powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać do bardzo wysokich temperatur podczas pracy.

W razie pojawienia się ciemnego dymu wydostającego się z urządzenia należy od razu wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego. Przed wyjęciem misy należy odczekać, aż dym przestanie się wydostawać z urządzenia.

Zawsze stawiać urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Korzystanie z niego w miejscach innych niż gospodarstwa domowe, takich jak stołówki, farmy, motele, wiąże się z niebezpieczeństwem.

Gwarancja traci ważność w przypadku korzystania z urządzenia do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych albo w sposób niezgodny z instrukcją.

Zawsze odczekać 30 minut na ostygnięcie urządzenia przed jego rozłożeniem lub czyszczeniem.

Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, to musi zostać wymieniony przez producenta, jego punkt serwisowy lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

Firma **Eurogama Sp. z o.o.** zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić u ludzi, zwierząt lub w przedmiotach z powodu nieprzestrzegania niniejszych ostrzeżeń.

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki znajdujące się wewnątrz i na zewnątrz frytkownicy beztłuszczowej. Delikatnie przetrzeć wnętrze wilgotną ściereczką lub ręcznikiem papierowym.

OSTRZEŻENIE: Nigdy nie zanurzać frytkownicy beztłuszczowej lub jej wtyczki w wodzie ani innych cieczach.

SPOSÓB KORZYSTANIA

1. Podłączyć przewód zasilający do gniazdka. Frytkownica beztłuszczowa działa w trybie gotowości.

2. Wyłącznik czasowy:

Wyłącznik czasowy można ustawiać na okres od 1 do 30 minut. Przekręć pokrętkę TIMER, aby skrócić lub wydłużyć czas.

3. Temperatura:

Zakres temperatur wynosi od 80°C do 200°C. Obróć pokrętkę TEMPERATURA, aby podnieść lub obniżyć temperaturę.

4. Kontrolka zasilania

Kontrolka zasilania świeci przez cały czas działania frytkownicy beztłuszczowej.

5. Kontrolka nagrzewania

Po osiągnięciu nastawionej temperatury frytkownica będzie wykonywać nagrzewanie w sposób przerywany.

Podczas nagrzewania się frytkownicy beztłuszczowej kontrolka nagrzewania świeci.

6. AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

Użytkownik może wyjąć kosz w trakcie gotowania. Wyjęcie kosza powoduje automatyczne wyłączenie urządzenia. Ponowne włożenie kosza powoduje ponowne uruchomienie frytkownicy.

KORZYSTANIE Z FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

Ustaw frytkownicę na płaskiej i stabilnej powierzchni.

NIE STAWIAĆ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ NA POWIERZCHNI NIEODPORNEJ NA WYSOKIE TEMPERATURY.

Położyć tackę na kosz.

NIE WLEWAĆ OLEJU ANI ŻADNEJ CIECZY DO KOSZA.

Włożyć żywność do kosza, umieścić kosz w urządzeniu.

Ustaw czas i temperaturę gotowania za pomocą odpowiednich pokręteł.

UWAGA: Przy ustawianiu czasu ręcznie zawsze należy dodać do niego minutę lub dwie, aby najpierw nagrzać frytkownicę beztłuszczową.

Niektóre produkty wymagają potrząśnięcia w połowie czasu gotowania. W tym celu należy wyjąć kosz z korpusu maszyny, ciągnąc za uchwyt. Frytkownica beztłuszczowa wyłączy się automatycznie. Następnie potrząsnąć koszem lub obrócić produkty żywnościowe na drugą stronę. Następnie włożyć kosz z powro-

tem do frytkownicy beztłuszczowej, aby wznowić gotowanie.

Po upływie czasu gotowania dmuchawa będzie nadal działać przez kilka sekund w celu schłodzenia frytkownicy beztłuszczowej.

Wyciągnąć kosz z frytkownicy i postawić go na podkładce na garnki.

UWAGA: Olej wyciekający z żywności zbiera się na dnie kosza, dlatego należy uważać podczas wyciągania kosza z frytkownicy.

Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli nie jest gotowe, wystarczy wsunąć kosz z powrotem, ustawić czas i temperaturę gotowania.

Nie odwracaj kosza, ponieważ olej z dna wycieknie na jedzenie.

Do wyjęcia dużych kawałków lub kruchego jedzenia z kosza należy użyć szczypiec.

W razie potrzeby przygotowania większej ilości jedzenia można użyć frytkownicy po raz kolejny od razu po wyjęciu poprzedniej porcji.

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Tabela poniżej zawiera porady dotyczące ustawień czasu i temperatury dostosowanych do rodzaju potrawy.

Uwaga: Należy pamiętać, że z uwagi na różnice w wielkości, kształcie, marce i pochodzeniu składników nie można zagwarantować, że podane ustawienia będą idealne w przypadku stosowanych składników. Technologia Rapid Air Fryer podgrzewa powietrze wewnątrz frytkownicy natychmiast, dlatego wyjęcie kosza z frytkownicy na chwilę nie powoduje przerwania procesu gotowania.

WSKAZÓWKI:

- . Niewielkie składniki zazwyczaj gotują się krócej niż duże.
- . W celu uzyskania lepszych wyników gotowania zaleca się potrząsanie niewielkich składników w połowie procesu.
- . Dodanie odrobiny oleju do świeżych ziemniaków pozwala uzyskać chrupkość.
- . Nie należy gotować bardzo tłustych potraw, np. kielbas, we frytkownicy.
- . Zalecana ilość pociętych ziemniaków do przygotowania chrupiących frytek to 350 gramów.
- . Ciasto gotowe wymaga krótszego czasu gotowania niż ciasto przygotowane w domu.

CZYSZCZENIE

Frytkownicę beztłuszczową należy czyścić po każdym użyciu. Odłączyć przewód zasilający od frytkownicy.

ZAWSZE ODCZEKAĆ CO NAJMNIEJ 30 MINUT NA OSTYgniĘCIE FRYTKOWNICY PRZED JEJ CZYSZCZENIEM.

UWAGA: Nie wolno stosować metalowych narzędzi kuchennych lub ściernych materiałów czyszczących do mycia kosza, tacki oraz wnętrza urządzenia, ponieważ grozi to uszkodzeniem powłoki zapobiegającej przywieraniu żywności.

Przecierać urządzenie z zewnątrz wilgotną ściereczką.

Kosz myć gorącą wodą z mydłem za pomocą nieściernej gąbki. Resztki jedzenia można usuwać za pomocą odtłuszczającego mydła w płynie.

Wskazówka: Aby usunąć resztki jedzenia, które przywarły do kosza lub do jego dna, należy zanurzyć kosz w gorącej wodzie z mydłem na ok. 10 minut.

Wnętrze urządzenia należy czyścić gorącą wodą przy użyciu nieściernej gąbki.

UWAGA: Należy uważać, aby nie wprowadzić zbyt dużej ilości wody do wnętrza urządzenia. Wystarczy tylko przetrzeć, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia i tłuszczu.

Oczyszczyć grzałkę szczotką do zmywania, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytkownica beztłuszczowa nie działa.	Frytkownica nie jest prawidłowo podłączona do sieci.	Podłącz frytkownicę do gniazdka sieciowego.
	Nie ustawiono czasu gotowania.	
Składniki gotowane we frytkownicy nie są przyrządzone prawidłowo.	Kosz jest przepełniony.	Należy umieszczać składniki w mniejszych porcjach, aby umożliwić bardziej równomierne gotowanie.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Należy zwiększyć temperaturę za pomocą pokrętki temperatury.
Składniki są przygotowane nierównomiernie.	W przypadku określonych rodzajów składników wymagane jest wstrząśnięcie koszem w połowie czasu gotowania.	Składniki, które leżą jedno na drugim lub w poprzek siebie, np. frytki, wymagają wstrząśnięcia koszem w połowie czasu gotowania.
Smażone przekąski z frytkownicy beztłuszczowej nie są chrupiące.	Przekąski tego rodzaju są przeznaczone do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Lepiej przygotować je w piekarniku lub posmarować je niewielką ilością oleju w celu uzyskania chrupkości.
Nie mogę wsunąć kosza do urządzenia w prawidłowy sposób.	Kosz jest przepełniony.	Nie wolno napełniać kosza powyżej poziomu oznaczonego napisem „MAX”.
Z frytkownicy wydobywa się biały dym.	We frytkownicy pieką się tłuste składniki.	W przypadku gotowania tłustych składników we frytkownicy do kosza kapie duża ilość oleju, z którego powstaje biały dym, a także kosz nagrzewa się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na frytkownicę ani na efekty gotowania.
	W koszu znajdują się resztki oleju pozostałe po poprzednim gotowaniu.	Biały dym powstaje w wyniku nagrzewania się tłuszczu znajdującego się w koszu. Należy pamiętać o prawidłowym wyczyszczeniu kosza po każdym użyciu.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytki z frytkownicy beztłuszczowej są upieczone nierównomiernie.	Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że zachowują jędrność podczas gotowania.
	Frytki nie zostały odpowiednio opłukane.	Opłucz frytki odpowiednio, aby usunąć skrobię znajdującą się na nich.
Frytki z frytkownicy beztłuszczowej nie są chrupiące.	Poziom chrupkości frytek zależy od ilości oleju oraz zawartości wody w ziemniakach.	Osusz frytki przed dodaniem oleju.
		Potnij ziemniaka na mniejsze słupki, aby uzyskać większą chrupkość.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać większą chrupkość.

UTYLIZACJA PRODUKTU



Produkt ten jest zgodny z europejską Dyrektywą 2012/19/UE w sprawie urządzeń elektrycznych i elektronicznych, znaną jako WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), która stanowi ramy prawne obowiązujące w Unii Europejskiej w zakresie utylizacji i ponownego użycia zużytych urządzeń elektronicznych i elektrycznych. Nie wolno wyrzucać tego urządzenia do kosza – zamiast tego należy się udać do najbliższego centrum zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Szczegółowe informacje na temat zużycia energii przez urządzenie w trybie wyłączenia, trybie czuwania oraz trybie czuwania sieciowego, zgodnie z Rozporządzeniem UE 2023/826, są dostępne pod poniższym linkiem: <https://zelmer.pl/content/ecodesign-info.html>

**WE WOULD LIKE TO THANKS YOU 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. Heating indicator light (red light)
2. Power indicator light (green light)
3. Timer dial (0-30 minutes)
4. Temperature dial (80°C - 200°C)
5. Fryer board
6. Basket
7. Basket handle

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 supply 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 removing 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.

NOTE: Plastic bags can be dangerous.

To avoid danger keep plastic bags away from babies and children.

Do not let children play with packaging materials.

Danger of suffocation!

SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed:

1. Keep the box and packing material for storage.
2. Do not immerse the supply cord, plug, or any part of the appliance in water or any other liquids to avoid electric shock or damage to the air fryer.
3. Keep all the food in the basket to prevent any contact with heating elements.
4. Do not cover the air inlet and air outlet when the appliance is operating.
5. Do not fill the pan with oil. Filling the pan with oil may cause a fire hazard.
6. Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
7. Do not use the appliance if there is any damage to the plug, supply cord or other parts.
8. Do not allow any unauthorized person to replace or fix the appliance.
9. Keep the supply cord away from hot surfaces.
10. Do not plug in or use the appliance with wet hands.
11. Make sure that the appliance is plugged into the wall socket properly.
12. Keep the supply cord and the appliance out of the reach of children.
13. Do not connect the appliance to an external timer switch.
14. Do not place the appliance on or near combustible materials, such as a tablecloth or curtain.
15. Do not place the appliance against a wall or any other appliances while in operation. Leave at least 15cm of free space on the back, sides, and above the appliance to keep air inlet/outlet clear.
16. Do not place anything on top of the appliance during operation.
17. Do not use the appliance for any other purposes than described in this instruction for use.
18. Do not leave the appliance unattended while it is operating.
19. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
20. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
21. Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.
22. This appliance is designed for household use only. It is not safe to use in environments, such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
23. The warranty is void if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.
24. Always wait 30 minutes for the appliance to cool down before handling or cleaning it.
25. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly

qualified person in order to avoid a hazard.

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

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.

OPERATING INSTRUCTION

1.Plug in the supply cord. The air fryer is now in standby mode.

2.Timer:

The timer ranges from 1 minute to 30 minutes. Turn the TIMER knob to decrease or increase the time.

3.Temp.:

The temperature ranges from 80 to 200 . Turn the TEMPERATURE button to decrease or increase the temperature.

4.Power indicator

While the air fryer is in operation, the power indicator keeps lighting.

5.Heating indicator

After the set temperature is attained, the air fryer will continue heating intermittently.

While the air fryer is heating, the heating indicator keeps lighting.

6. AUTO-CUT OFF

During the cooking process, the basket can be taken out. When the basket is taken out, power is automatically cut off. After the basket is placed back, the air fryer resumes to work.

HOW TO USE YOUR AIR FRYER

Place the air fryer on a flat and stable surface.

DO NOT PLACE THE AIR FRYER ON A SURFACE THAT IS NOT HEAT RESISTANT.

Place the fryer board onto the basket.

DO NOT FILL THE PAN WITH OIL OR ANY OTHER LIQUID.

Place the food into the basket, put basket into the main body. The air fryer LED should light up after the time has been set.

Set your cooking time and temperature with the relevant knobs.

NOTE: When setting the time manually, always add an extra minute or two to the cooking time to allow the air fryer to warm-up.

There is some food that you may need to shake halfway through the cooking cycle. To do this, take the basket out of the main body by the handle. The air fryer will automatically shut down. Then shake basket or turn the food

upside down. After that, put the basket back into the air fryer and it will resume the cooking cycle.

When the cooking time has been reached, the air blower will run for a few seconds to cool down the air fryer.

Pull the basket out of the fryer and place it on a pot holder.

NOTE: Oil from the food will gather in the bottom of the basket, so be careful when pulling the basket out of the fryer.

Check if the food is ready. If it is not, simply slide the basket back into the air fryer, set your cooking time and temperature to cook.

Do not turn the basket over, the oil collected at the bottom of the basket will leak onto the food.

You can use a pair of tongs to transfer large or fragile food from the basket.

If you would like to prepare more food, you can instantly use the air fryer once another batch of food is ready.

COOKING GUIDE

The table below is a guide that will help you with setting the time and temperature for certain food.

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

TIPS:

- . Small ingredients usually need a shorter cooking time than larger ingredients.
- . Shaking smaller ingredients halfway during the cooking time gives you a better end result.
- . Adding a very little amount of oil to fresh potatoes will give a crispy result.
- . Do not prepare extremely greasy ingredients, such as sausages in the air fryer.
- . The recommended amount of cut potatoes to prepare crispy fries is 350 grams.
- . Pre-made dough requires shorter cooking time than home-made dough.

CLEANING

Clean the air fryer after every use. Unplug the fryer.

ALWAYS WAIT AT LEAST 30 MINUTES FOR THE AIR FRYER TO COOL DOWN BEFORE CLEANING IT.

NOTE: Do not clean the basket, fryer board, and inside of the appliance with any metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials because this may damage the non-stick coating.

Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth.

Clean the basket with hot water, soap, and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining food debris by using degreasing liquid soap.

Tip: If there is food debris stuck to the basket or bottom of the basket, soak the basket in hot water and soap for about 10 minutes.

Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

NOTE: Be sure not to introduce too much water inside the appliance. You just need to wipe it down to get rid of any food debris and grease.

Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food debris.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Air Fryer does not work	The air fryer is not plugged in.	Plug the air fryer into an outlet.
	The cooking time was not set.	
The ingredients cooked with the air fryer are not done.	The basket is too full.	Use smaller batches of ingredients in the basket as they fry more evenly.
	The set temperature is too low.	Increase the temperature by using the temperature dial.
The ingredients are fried unevenly	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that lie on top of or across each other, for example fries, need to be shaken halfway through the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	The type of snack used was meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven for such snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the basket into the appliance properly	The basket is too full.	Do not fill the basket beyond the "MAX" indication
White smoke is coming out of the air fryer	You are preparing greasy ingredients.	When greasy ingredients are fried in the air fryer, a large amount of oil will leak into the basket, the oil produces white smoke and the basket may heat up more than usual. This does not affect the air fryer or end result.
	The basket still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
French fries are fried unevenly in the air fryer	Wrong type of potato was use	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during the frying
	Potato sticks were not rinsed properly.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
French Fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure to dry the potato sticks before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

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 take it to the electrical and electronic waste collection centre closest to your home.

Information on power consumption in off mode, standby mode, and network standby mode of the appliance, in accordance with EU Regulation 2023/826, can be found at the following link: <https://zelmer.pl/content/ecodesign-info.html>

DANKE DASS SIE SICH FÜR ZELMER ENTSCIEDEN HABEN WIR WÜNSCHEN IHNEN, DASS UNSER PRODUKT IHRE ERWARTUNGEN ERFÜLLT UND SIE ZUFRIEDEN STELLT.

WARNUNG

LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS PRODUKT VERWENDEN. BEWAHREN SIE ES AN EINEM SICHEREN ORT FÜR DEN ZUKÜNFTIGEN GEBRAUCH AUF

BESCHREIBUNG

1. Anzeigeleuchte Heizen (rotes Licht)
2. Betriebskontrollleuchte (grünes Licht)
3. Zeitschaltuhr (0 - 30 Minuten)
4. Temperaturregler (80 - 200 °C)
5. Frittierplatte
6. Korb
7. Korbgriff

SICHERHEITSHINWEISE

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

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen 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 entfernen und es reinigen.

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

Dieses Gerät ist für den Einsatz in einer maximalen Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

HINWEIS: Plastiktüten können gefährlich sein.

Um Gefahren zu vermeiden, halten Sie Plastiktüten von Säuglingen und Kindern fern.

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.

Es besteht Erstickungsgefahr!

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

Bewahren Sie den Karton und das Verpackungsmaterial zur Aufbewahrung des Geräts auf.

Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder Teile des Geräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Stromschläge oder Schäden an der Luftfritteuse zu vermeiden.

Lassen Sie keine Speisen aus dem Korb überstehen, um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.

Decken Sie den Lufteinlass und Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Die Pfanne darf nicht mit Öl befüllt werden. Es besteht Brandgefahr, wenn die Pfanne mit Öl gefüllt wird.

Fassen Sie während des Betriebs nicht in das Innere des Geräts.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.

Das Gerät darf nicht von einer unautorisierten Person geändert, ersetzt oder repariert werden.

Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.

Niemals das Gerät mit nassen Händen einstecken oder benutzen.

Kontrollieren Sie, dass der Gerätestecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.

Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Das Gerät darf nicht an eine externe Zeitschaltuhr angeschlossen werden.

Niemals das Gerät auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien, wie z. B. einem Tischtuch oder einem Vorhang, aufstellen.

Das Gerät darf während des Betriebs keine Wand oder andere Geräte berühren. Lassen Sie auf der Rückseite, an den Seiten und oberhalb des Geräts mindestens 15 cm Freiraum, um den Luftein- und -austritt frei zu halten.

Legen Sie während des Betriebs nichts auf das Gerät.

Das Gerät darf nicht für andere als die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Zwecke verwendet werden.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen. Vorsicht vor heißem Dampf und Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen. Alle zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.

Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.

Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Die Verwendung in Umgebungen wie z. B. Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohnumgebungen kann gefährlich sein.

Die Garantie erlischt, wenn das Gerät für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet oder nicht gemäß den Anweisungen eingesetzt wird.

Bevor Sie das Gerät anfassen oder reinigen, warten Sie immer 30 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist.

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

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

VOR DEM ERSTEN EINSATZ

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.

BETRIEBSANLEITUNG

1. Schließen Sie das Netzkabel an. Die Heißluftfritteuse befindet sich jetzt im Standby-Modus.

2. Zeitschaltuhr:

Die Zeitschaltuhr hat einen von 1 bis 30 Minuten. Durch Drehen des Reglers der ZEITSCHALTUHR können Sie die Zeit verringern oder erhöhen.

3. Temperatur:

Die Temperatur liegt im Bereich von 80 bis 200 °C. Drehen Sie den TEMPERATUR-Regler, um die Temperatur zu verringern oder zu erhöhen.

4. Betriebsanzeige

Während des Betriebs der Heißluftfritteuse leuchtet die Betriebsanzeige ständig.

5. Heizanzeige

Nachdem die eingestellte Temperatur erreicht ist, heizt die Heißluftfritteuse in Intervallen weiter.

Während die Heißluftfritteuse aufheizt, leuchtet die Heizanzeige dauerhaft.

6. AUTO-AUSSCHALTEN

Der Korb kann während des Frittiervorgangs herausgenommen werden. Bei Entnahme des Korbes wird der Strom automatisch abgeschaltet. Sobald der Korb wieder eingesetzt wurde, schaltet die Heißluftfritteuse wieder auf Betrieb.

BEDIENUNG IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene und stabile Fläche.

DIE HEISSLUFTFRITTEUSE DARF NICHT AUF EINE HITZEUNBESTÄNDIGE OBERFLÄCHE GESTELLT WERDEN!

Legen Sie die Frittierplatte auf den Korb.

DIE PFANNE DARF NICHT MIT ÖL ODER ANDEREN FLÜSSIGKEITEN GEFÜLLT WERDEN.

Geben Sie die Speisen in den Korb und setzen Sie den Korb in das Hauptgerät ein.

Stellen Sie Ihre Zubereitungszeit und Temperatur mit den entsprechenden Reglern ein.

HINWEIS: Bei manueller Einstellung der Zeit sollten Sie immer eine oder zwei Minuten mehr zur Zubereitungszeit addieren, damit die Heißluftfritteuse aufheizen kann.

Möglicherweise müssen Sie einige Lebensmittel nach der Hälfte des Frittiervorgangs wenden. Nehmen

Sie dazu den Korb am Griff aus dem Gerät heraus. Die Heißluftfritteuse schaltet sich automatisch ab. Schütteln Sie dann den Korb oder wenden Sie die Lebensmittel. Danach setzen Sie den Korb wieder in die Fritteuse ein. Der Frittiervorgang wird fortgesetzt.

Nach Ablauf der Zubereitungszeit läuft das Gebläse noch ein paar Sekunden weiter, um die Heißluftfritteuse abzukühlen.

Ziehen Sie den Korb aus der Fritteuse und stellen Sie ihn auf einen Topflappen.

HINWEIS: Das Öl von den Lebensmitteln sammelt sich am Boden des Korbs, seien Sie also vorsichtig, wenn Sie den Korb aus der Fritteuse ziehen.

Überprüfen Sie, ob die Speisen vollständig frittiert sind. Sollte dies nicht der Fall sein, schieben Sie den Korb einfach wieder in die Fritteuse und stellen Sie die Frittierzeit und -temperatur nach Bedarf neu ein.

Kippen Sie den Korb nicht um, das am Korbboden angesammelte Öl läuft sonst auf die Speisen aus.

Sie können eine Zange verwenden, um große oder leicht zerfallende Speisen aus dem Korb zu entnehmen.

Sie können die Heißluftfritteuse sofort wieder verwenden, wenn Sie weitere Speisen zubereiten möchten.

KOCHANLEITUNG

Die folgende Tabelle dient als Leitfaden, der Ihnen bei der Einstellung der Zeit und Temperatur für bestimmte Speisen hilft.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass aufgrund unterschiedlicher Größe, Form, Marke und Herkunft der Zutaten nicht garantiert werden kann, dass dies die für sie beste Einstellung ist. Mit der Schnellfrittier-Technologie wird die Luft im Inneren der Fritteuse sofort wieder aufgeheizt, so dass ein kurzzeitiges Herausziehen des Korbes aus der Fritteuse den Frittiervorgang nicht unterbricht.

TIPPS:

- . Kleine Zutaten benötigen in der Regel eine kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- . Wenn Sie kleinere Zutaten während der Frittierzeit durchschütteln, erhalten Sie ein besseres Endergebnis.
- . Die Zugabe einer sehr geringen Menge Öl zu frischen Kartoffeln macht sie knusprig.
- . Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten, wie z.B. Würstchen, in der Heißluftfritteuse zu.
- . Für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites wird eine Menge von 350 Gramm geschnittener Kartoffeln empfohlen.
- . Vorgefertigter Teig benötigt eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.

REINIGUNG

Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie den Netzstecker der Fritteuse.

VOR DER REINIGUNG IMMER MINDESTENS 30 MINUTEN WARTEN, BIS DIE HEISSLUFTFRITTEUSE ABGEKÜHLT IST.

HINWEIS: Niemals den Korb, die Frittierplatte und das Innere des Geräts mit Küchenutensilien aus Metall oder scheuernden Reinigungsmitteln reinigen, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

Wischen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab.

Reinigen Sie den Korb mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Speisereste können Sie mit entfettender Flüssigseife entfernen.

Tipp: Wenn Speisereste am Korb oder Korbboden haften, weichen Sie den Korb etwa 10 Minuten lang in heißem Seifenwasser ein.

Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass nicht zu viel Wasser in das Innere des Geräts gelangt. Es genügt, das Innere des Geräts mit einem feuchten Tuch abzuwischen, um alle Speisereste und Fette zu entfernen.

Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNGEN
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht (richtig) eingesteckt.	Schließen Sie die Heißluftfritteuse an eine geeignete Steckdose an.
	Die Zubereitungszeit wurde nicht eingestellt.	
Die mit der Heißluftfritteuse zubereiteten Zutaten sind unzureichend frittiert.	Der Korb ist zu voll.	Geben Sie kleinere Mengen Zutaten in den Korb, damit sie gleichmäßiger frittiert werden.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Erhöhen Sie die Temperatur mit Hilfe des Temperaturreglers.
Die Zutaten werden ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen, z.B. Pommes frites, müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Der gewählte Snack war für die Zubereitung in einer traditionellen Fritteuse gedacht.	Verwenden Sie für solche Snacks den Backofen oder bepinseln Sie sie leicht mit Öl, um sie knuspriger zu machen.
Ich kann den Korb nicht richtig in das Gerät schieben	Der Korb ist zu voll.	Füllen Sie den Korb nicht über die "MAX" Markierung hinaus
Weißer Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beim Frittieren von fettigen Zutaten in der Heißluftfritteuse tritt eine große Menge Öl in den Korb aus und das Öl erzeugt weißen Rauch, wobei sich der Korb stärker als üblich erhitzen kann. Dies hat keinen Einfluss auf die Heißluftfritteuse oder das Endergebnis.
	Der Korb enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts im Korb verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie den Korb nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNGEN
Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert	Es wurde die falsche Kartoffelsorte verwendet	Verwenden Sie frische Kartoffeln und kontrollieren Sie, dass sie beim Frittieren fest bleiben
	Die Kartoffelstäbchen wurden nicht richtig gewaschen.	Waschen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, damit die Stärke an der Stäbchenoberfläche entfernt
Pommes frites kommen nicht knusprig aus der Heißluftfritteuse heraus.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Kartoffeln ab.	Die Kartoffelstäbchen sollten vor der Zugabe des Öls unbedingt trocken sein.
		Für ein knuspriges Ergebnis schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner.
		Geben Sie für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzu.

ENTSORGUNG DES GERÄTS



Dieses Produkt 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 Gerät nicht in die Mülltonne, sondern geben Sie es bei der nächstgelegenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott ab.

Informationen zum Energieverbrauch des Geräts im Aus-Modus, Standby-Modus und Netzwerk-Standby-Modus gemäß der EU-Verordnung 2023/826 finden Sie unter folgendem Link: <https://zelmer.pl/content/ecodesign-info.html>

DĚKUJEME ZA VÝBĚR ZNAČKY ZELMER DOUFÁME, ŽE VÝROBEK SPLNÍ VAŠE OČEKÁVÁN.

UPOZORNĚNÍ

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SI PROSÍM POZORNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD K OBSLUZE A ULOŽTE JEJ NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

POPIS

1. Kontrolka ohřevu (červená)
2. Kontrolka napájení (zelená)
3. Knoflík časovače/časovač (0–30 minut)
4. Otočný volič teploty (80–200 °C)
5. Filtrační síťka
6. Fritovací koš
7. Rukojeť koše

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Jestliže je napájecí kabel poškozen, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn u výrobce nebo v autorizovaném servisu, popřípadě jinou proškolenou osobou.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud mají nad sebou dohled nebo po poučení o bezpečném používání spotřebiče a pokud si jsou vědomy příslušných rizik. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.

Uchovávejte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího spínacího zařízení, jako je časovač, či samostatného systému dálkového ovládání.

Pokud spotřebič nepoužíváte nebo plánujete čištění, vždy jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím dílů a

čištěním jej nechte vychladnout.

Neponořujte spotřebič do vody ani jiné kapaliny.

Tento spotřebič používejte v nadmořské výšce menší než 2000 metrů nad mořem.

POZNÁMKA: Plastové sáčky mohou být nebezpečné.

Abyste předešli nebezpečí, držte plastové sáčky mimo dosah kojenců a dětí.

Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovými materiály.

Hrozí nebezpečí udušení!

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření:

Krabici a obalový materiál si uschovejte.

Pro ochranu před úrazem elektrickým proudem nebo poškozením fritézy neponořujte napájecí kabel, zástrčku ani žádnou část spotřebiče do vody ani jiné tekutiny.

Vždy umístěte všechny ingredience do fritovacího koše, abyste se vyvarovali kontaktu potravin s topnými tělesy.

Nezakrývejte vstupní otvory ani výstupní otvory vzduchu, když je přístroj v provozu.

Nenaplnujte nádobu olejem, mohlo by to způsobit požár.

Nedotýkejte se vnitřku spotřebiče, když je v provozu.

Nepoužívejte spotřebič, pokud jsou zástrčka, napájecí kabel nebo jiné části poškozené.

Nedovolte výměnu nebo opravu spotřebiče neoprávněnou osobou.

Udržujte napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů.

Spotřebič nepoužívejte ani nezapojte do el. sítě s mokřýma rukama.

Vždy se ujistěte, že je zástrčka správně zasunuta do zásuvky.

Udržujte napájecí kabel a spotřebič mimo dosah dětí.

Nepřipojujte spotřebič k externímu časovači.

Neumisťujte spotřebič na hořlavé materiály, jako je ubrus nebo záclona, ani do jejich blízkosti.

Neumisťujte spotřebič na zeď ani na jiné spotřebiče, když je v provozu. Zezadu, po stranách a nad spotřebičem ponechte alespoň 15 cm volného místa, aby byl zajištěn volný vstup / výstup vzduchu.

Během provozu na spotřebič nic nepokládejte.

Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než které jsou popsány v tomto návodu k použití.

Nenechávejte spotřebič zapnutý bez dozoru.

Během smažení horkým vzduchem se horká pára uvolňuje výstupními otvory vzduchu. Ruce a obličej udržujte v bezpečné vzdálenosti od páry a od výstupních otvorů vzduchu. Při vyjímání pánve ze spotřebiče dávejte pozor na horkou páru a vzduch. Přístupné povrchy se mohou během používání zahřát.

Pokud ze spotřebiče vychází tmavý kouř, okamžitě jej odpojte ze zásuvky. Před vyjmutím pánve počkejte, než ze spotřebiče přestane vycházet kouř.

Zajistěte, aby byl spotřebič umístěn na vodorovném, rovnoměrném a stabilním povrchu.

Tento spotřebič je určen pouze pro běžné použití v domácnosti. Není určen k použití v prostředích, jako jsou kuchyně pro zaměstnance v obchodech, hotelech, na farmách nebo v jiných pracovních prostředích.

Pokud je spotřebič používán pro profesionální či poloprofesionální účely nebo pokud není používán podle návodu k použití, záruka zaniká.

Vždy nechejte spotřebič 30 minut před manipulací nebo čištěním vychladnout.

Jestliže je napájecí kabel poškozen, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn u výrobce nebo v autorizovaném servisu, popřípadě jinou proškolenou osobou.

B&B TRENDS SL. se zřídka veškeré odpovědnosti za škody, které mohou vzniknout lidem, zvířatům nebo předmětům v důsledku nedodržení těchto varování.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky z vnitřní i vnější strany fritézy. Vnější povrch jemně otřete vlhkým hadříkem nebo papírovým ručníkem.

UPOZORNĚNÍ: Neponořujte fritézu ani její zástrčku do vody či jiné kapaliny.

POKYNY K POUŽITÍ

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Fritéza je nyní v pohotovostním režimu.

2. Časovač:

Časovač lze nastavit v rozmezí od 1 minuty do 30 minut. Otáčením knoflíku ČASOVAČE zkrátíte nebo prodlužte dobu vaření.

3. Teplota:

Teplotu lze nastavit v rozmezí od 80°C do 200 °C. Otočením tlačítka TEPLoty snižte nebo zvýšte teplotu.

4. Kontrolka napájení

Když je fritéza v provozu, kontrolka napájení nepřetržitě svítí.

5. Kontrolka ohřevu

Po dosažení nastavené teploty bude fritéza přerušovaně pokračovat v ohřevu.

Kontrolka ohřevu svítí, když se fritéza zahřívá.

6. AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

Během procesu vaření lze fritovací koš vyjmout. Po vyjmutí fritovacího koše se napájení automaticky přeruší. Po vložení fritovacího koše zpět se fritéza znovu spustí.

JAK HORKOVZDUŠNOU FRITÉZU POUŽÍVAT

Umístěte fritézu na rovný a stabilní povrch.

NEUMÍSTUJTE FRITÉZU NA POVRCH, KTERÝ NENÍ TEPELNĚ ODOLNÝ.

Umístěte filtrační sítku na fritovací koš.

NENAPLŇUJTE NÁDOBU OLEJEM NEBO JINÝMI KAPALINAMI.

Vložte potraviny do fritovacího koše a koš zasuňte do těla přístroje.

Nastavte čas a teplotu vaření pomocí příslušných knoflíků.

POZNÁMKA: Při ručním nastavení času vždy přidejte k době přípravy další minutu nebo dvě, aby se fritéza mohla zahřát.

V polovině cyklu vaření možná budete muset nějaké potraviny protřepat. Chcete-li to provést, vysuňte fritovací koš z těla přístroje pomocí rukojeti. Fritéza se automaticky vypne. Poté koš protřepejte nebo jídlo otočte. Poté zasuňte koš zpět do fritézy a cyklus vaření se obnoví.

Po dosažení nastavené doby přípravy se na několik sekund spustí ventilátor, aby se fritéza ochladila.

Vytáhněte fritovací koš z fritézy a položte jej na držák hrnce.

POZNÁMKA: Na dně koše se hromadí olej z jídla, proto při vytahování koše z fritézy buďte opatrní. Zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Pokud tomu tak není, jednoduše zasuňte koš zpět do fritézy a nastavte dobu a teplotu vaření.

Koš neotáčejte, olej nashromážděný ve spodní části koše vyteče na jídlo.

K přenášení velkých nebo křehkých kusů jídla z koše můžete použít kleště.

Pokud byste chtěli připravit více jídla, můžete fritézu použít ihned, jakmile bude připravena další dávka jídla.

TABULKA ČASŮ VAŘENÍ

Níže uvedená tabulka slouží jako vodičko, které vám pomůže s nastavením času a teploty pro určité druhy potravin.

Poznámka: Berte prosím na vědomí, že jelikož se ingredience liší velikostí, tvarem, značkou a původem, nemůžeme zaručit, že uvedené je nejlepší nastavení pro ingredience, které máte vy. Technologie Rapid Air Fryer okamžitě ohřívá vzduch uvnitř fritézy, takže vytažení koše z fritézy na krátkou dobu, proces vaření nepřeruší.

TIPY:

- . Menší potraviny obvykle vyžadují kratší dobu přípravy než větší.
- . Protřepáním menších potravin v polovině přípravy získáte lepší konečný výsledek.
- . Přidáním velmi malého množství oleje do čerstvých brambor získáte křupavý výsledek.
- . V horkovzdušné fritéze nepřipravujte extrémně mastné potraviny, jako jsou klobásy.
- . Doporučené množství nakrájených brambor na přípravu křupavých hranolků je 350 gramů.
- . Připravené těsto vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.

ČIŠTĚNÍ

Po každém použití fritézu vyčistěte. Odpojte fritézu od elektrické sítě.

VŽDY NECHEJTE FRITÉZU NEJMÉNĚ 30 MINUT PŘED ČIŠTĚNÍM VYCHLADNOUT.

POZNÁMKA: Nečistěte fritovací koš, fritézu ani vnitřek spotřebiče žádným kovovým kuchyňským náčiním nebo abrazivními čisticími prostředky, protože by to mohlo poškodit nepřílnavý povrch.

Vnější část fritézy otřete vlhkým hadříkem.

Fritovací koš vyčistěte horkou vodou, mýdlem a neabrazivní houbou. Zbytky jídla můžete odstranit pomocí odmašťovacího tekutého mýdla.

Tip: Pokud jsou na koši nebo na dně koše nalepené zbytky jídla, ponořte koš přibližně na 10 minut do horké vody s mýdlem.

Vnitřek spotřebiče očistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.

POZNÁMKA: Dbejte na to, aby se do spotřebiče nedostalo příliš mnoho vody. Vnitřní část stačí pouze otřít, abyste se zbavili zbytků jídla a mastnoty.

Vyčistěte topné těleso čisticím kartáčem, abyste odstranili veškeré zbytky jídla.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Fritéza není zapojena v síti.	Zapojte fritézu do zásuvky.
	Nebyla nastavena doba přípravy.	
Potraviny připravované ve fritéze nejsou hotovy.	Fritovací koš je přeplněn.	Do fritovacího koše vložte menší kousky. Menší kousky se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Zvyšte teplotu pomocí otočného knoflíku pro regulaci teploty.
Potraviny se nesmaží rovnoměrně	Některé druhy potravin musíte protřepat v polovině doby přípravy.	Příspěvy, které leží na sobě nebo napříč jinými, např. hranolky, musíte protřepat v polovině doby přípravy.
Smažené potraviny nejsou křupavé po vyjmutí z fritézy.	Používali jste typ potravin, které měly být připraveny v tradiční fritéze.	Použijte potraviny vhodné do trouby nebo potraviny lehce potřete olejem, aby byly křupavější.
Fritovací koš nelze správně zasunout do spotřebiče	Fritovací koš je přeplněn.	Nenaplnujte koš nad vyznačenou MAX hodnotu
Z fritézy vychází bílý kouř	Připravujete velmi mastné potraviny.	Když ve fritéze smažíte příliš mastné potraviny, do fritovacího koše se dostane velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a zařízení se může zahřát více než obvykle. To by nemělo ovlivnit funkci fritézy ani konečný výsledek vaření.
	Ve fritovacím koši jsou stále zbytky oleje z předešlého používání.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v koši. Po každém použití koš důkladně vyčistěte.

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Hranolky se smaží nerovnoměrně	Použili jste nevhodný typ brambor	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že během smažení zůstávají pevné
	Brambory nakrájené na hranolky nebyly řádně opláchnuty.	Brambory řádně opláchněte, abyste z nich odstranili škrob.
Hranolky nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolcích.	Před přidáním oleje nezapomeňte brambory nakrájené na hranolky osušit.
		Brambory nakrájejte na menší hranolky, aby byly křupavější.
		Přidejte více oleje, aby byly křupavější.

LIKVIDACE VÝROBKU



Tento výrobek je v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a poskytuje právní rámec platný v Evropské unii pro likvidaci a opětovné použití odpadních elektrických a elektronických zařízení. Tento výrobek nevyhazujte do koše, ale odevzdejte ho do sběrného dvora, který je nejbližší vašemu bydlišti.

Informace o spotřebě energie zařízení v režimu vypnutí, pohotovostním režimu a síťovém pohotovostním režimu v souladu s nařízením EU 2023/826 naleznete na následujícím odkazu: <https://zelmer.pl/content/ecodesign-info.html>

ĎAKUJEME VÁM, ŽE STE SI VYBRALI ZELMER VERÍME, ŽE VÝROBOK SPLNÍ VAŠE OČAKÁVANIA.

UPOZORNENIE

PRED POUŽITÍM VÝROBKU SI DÔKLADNE PREČÍTAJTE NÁVOD NA POUŽÍVANIE, KTORÝ SI UCHOVAJTE NA BEZPEČNOM MIESTE, ABY STE HO MOHLI POUŽIŤ AJ V BUDÚCNOSTI

OPIS

1. Kontrolka ohrevu (červené svetlo)
2. Kontrolka napájania (zelené svetlo)
3. Regulátor časovača (0 – 30 minút)
4. Regulátor teploty (80 °C – 200 °C)
5. Platnička fritézy
6. Košík
7. Rukoväť košíka

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými spôsobilosťami alebo nedostatkom skúseností, ak tak robia pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a chápu súvisiace riziká. Deti sa s týmto spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a sú bez dohľadu.

Spotrebič aj jeho napájací kábel držte mimo dosahu detí do 8 rokov.

Spotrebiče nie sú určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému na ovládanie na diaľku.

Pred čistením spotrebiča a tiež ak sa spotrebič nepoužíva, odpojte ho. Pred odoberaním dielov a jeho čistením ho nechajte ochladnúť.

Spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

Tento spotrebič je určený na použitie pri maximálnej nadmorskej výške 2000 m nad úrovňou mora.

POZNÁMKA: Plastové vrecká môžu byť nebezpečné.

Aby ste predišli nebezpečenstvu, uchovávajte plastové vrecká mimo dosahu dojčiat a detí.

Nedovoľte deťom hrať sa s obalovým materiálom.

Hrozí nebezpečenstvo udusenía!

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pri používaní elektrických prístrojov sa vždy musia dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia:

Škatuľu a obalový materiál si ponechajte na skladovanie.

Napájací kábel, zástrčku ani žiadnu časť spotrebiča neponárajte do vody či iných kvapalín, aby sa zabránilo zásahu elektrickým prúdom alebo poškodeniu teplovzdušnej fritézy.

Všetky potraviny držte v košíku, aby sa zabránilo kontaktu s výhrevnými telieskami.

Prívod ani vývod vzduchu nezakrývajte, ak je spotrebič v prevádzke.

Plech neplňte olejom. Naplnenie plechu olejom môže zapríčiniť nebezpečenstvo požiaru.

Počas prevádzky sa nedotýkajte vnútra spotrebiča.

Spotrebič nepoužívajte, ak je nejakou poškodená zástrčka, napájací kábel alebo iné časti.

Neoprávneným osobám nedovoľte meniť diely alebo opravovať spotrebič.

Napájací kábel udržiavajte mimo horúcich povrchov.

Spotrebič nezapájajte ani nepoužívajte mokrymi rukami.

Dbajte na to, aby bol spotrebič zapojený do sieťovej zásuvky správne.

Napájací kábel aj spotrebič uchovávajte mimo dosahu detí.

Spotrebič nezapájajte na externý spínač časovača.

Spotrebič neumiestňujte na horľavé materiály alebo v ich blízkosti, napríklad na obrus alebo k závesu.

Spotrebič počas prevádzky neumiestňujte k stene ani k žiadnym iným spotrebičom. Ponechajte priestor aspoň 15 cm vzadu, po stranách a nad spotrebičom, aby bol prívod/odvod vzduchu voľný.

Počas prevádzky na spotrebič nič nedávajte.

Spotrebič nepoužívajte na žiaden iný účel, ako je opísané v týchto pokynoch na použitie.

Spotrebič počas jeho prevádzky nenechávajte bez dozoru.

Počas fritovania horúcim vzduchom sa cez otvory na vývod vzduchu vypúšťa horúca para. Vaše ruky a tvár držte v bezpečnej vzdialenosti od pary a od otvorov na vývod vzduchu. Dávajte si pozor na horúcu paru a vzduch pri vyberaní plechu zo spotrebiča. Všetky prístupné povrchy sa môžu počas používania zahriať.

Spotrebič okamžite odpojte, ak z neho vidíte vychádzať tmavý dym. Pred vytiahnutím plechu zo spotrebiča počkajte, kým sa vypúšťanie dymu zastaví.

Dbajte na to, aby bol spotrebič umiestnený na horizontálnom, rovnom a stabilnom povrchu.

Tento spotrebič je navrhnutý len na používanie v domácnosti. Nie je bezpečné používať ho v prostrediach, ako sú kuchynky v kanceláriách, na farmách, v motelloch a v iných neobytných priestoroch.

Záruka je neplatná, ak sa spotrebič používa na profesionálne alebo poloprofesionálne účely, alebo ak sa nepoužíva podľa pokynov.

Pred manipuláciou so spotrebičom alebo pred jeho čistením vždy počkajte 30 minút, aby vychladol.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho servisný zástupca či podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

B&B TRENDS SL. sa zrieka všetkej zodpovednosti za poškodenia, ktoré vzniknú u osôb, zvierat alebo predmetov z dôvodu nedodržania týchto varovaní.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Odstráňte všetok obalový materiál a nálepky zvnútra aj zvonka teplovzdušnej fritézy. Jemne utrite vonkajšok vlhkou handričkou alebo papierovou utierkou.

UPOZORNENIE: Teplovzdušnú fritézu ani jej zástrčku nikdy neponárajte do vody ani do žiadnych iných kvapalín.

POKYNY NA PREVÁDZKU

1. Zapojte napájací kábel. Teplovzdušná fritéza je teraz v pohotovostnom režime.

2. Časovač:

Rozsah časovača je od 1 minúty po 30 minút. Otočením regulátora ČASOVAČA skráťte alebo predĺžte čas.

3. Teplota:

Rozsah teploty je od 80 °C do 200 °C. Otočením tlačidla TEPLOTA znížte alebo zvýšte teplotu.

4. Kontrolka napätia

Keď je teplovzdušná fritéza v prevádzke, kontrolka napájania bliká.

5. Kontrolka ohrevu

Po dosiahnutí nastavenej teploty bude teplovzdušná fritéza ďalej prerušovane ohrievať.

Keď teplovzdušná fritéza ohrieva, kontrolka bliká.

6. AUTOMATICKÉ VYPNUTIE

Počas procesu pečenia sa košík dá vybrať. Pri vybratí košíka sa napájanie automaticky preruší. Po vložení košíka späť bude teplovzdušná fritéza pokračovať v prevádzke.

SPÔSOB POUŽÍVANIA TEPELVZDUŠNEJ FRITÉZY

Teplovzdušnú fritézu umiestnite na rovný a stabilný povrch.

TEPELVZDUŠNÚ FRITÉZU NEUMIESTŇUJTE NA POVRCH, KTORÝ NIE JE ODOLNÝ PROTI TEPLU.

Platničku fritézy umiestnite na košík.

PLECH NEPLŇTE OLEJOM ANI INOU KVAPALINOU.

Potraviny umiestnite do košíka, košík vložte do hlavného telesa.

Príslušnými gombíkmi nastavte čas a teplotu prípravy.

POZNÁMKA: Pri manuálnom nastavení času vždy pridajte k času prípravy minútu alebo dve navyše, aby sa teplovzdušná fritéza mohla zahriať.

Pri niektorých potravinách je potrebné pretiať v polovici cyklu prípravy. Aby ste to urobili, pomocou rukoväte košík vytiahnite z hlavného telesa. Teplovzdušná fritéza sa automaticky vypne. Potom košíkom potraсте alebo potraviny otočte naopak. Následne košík vložte späť do teplovzdušnej fritézy, ktorá bude

pokračovať v cykle prípravy.

Po uplynutí času prípravy bude vzduchové dúchadlo ďalej v prevádzke na niekoľko sekúnd, aby teplovzdušná fritéza ochladla.

Košík z fritézy vytiahnite a položte ho na chňapku.

POZNÁMKA: Olej z potravín sa zozbiera na spodku košíka, takže pri vyťahovaní košíka z fritézy buďte opatrný.

Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak nie je, košík jednoducho zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy, nastavte čas a teplotu prípravy.

Košík neprevracajte, olej nahromadený na spodku košíka potečie na potraviny.

Na prenesenie veľkých alebo krehkých potravín z košíka môžete použiť kliešte.

Ak by ste chceli pripraviť viac potravín, teplovzdušnú fritézu môžete použiť hneď po dokončení inej dávky potravín.

PRÍRUČKA PRÍPRAVY

Uvedená tabuľka je príručkou, ktorá vám pomôže pri nastavení času a teploty pre určité potraviny.

Poznámka: Vezmite na vedomie, že keďže sa ingrediencie líšia svojou veľkosťou, tvarom, značkou a pôvodom, nemôžeme zaručiť, že je to najlepšie nastavenie pre ingredienciu, ktorú máte. Technológia rýchlej teplovzdušnej fritézy ohrieva vzduch vnútri fritézy okamžite, takže vytiahnutie košíka z fritézy na krátky čas nepreruší proces prípravy.

RADY:

- . Malé ingrediencie zvyčajne vyžadujú kratší čas prípravy než väčšie.
- . Pretrepanie malých ingrediencií v polovici času prípravy zaistí lepšiu konečnú výsledok.
- . Pridanie veľmi malého množstva oleja na čerstvé zemiaky zaistí chrumkavý výsledok.
- . V teplovzdušnej fritéze nepripravujte mimoriadne masné ingrediencie, ako napríklad klobásky.
- . Odporúčané množstvo nakrájaných zemiakov na prípravu chrumkavých hranoliek je 350 gramov.
- . Predpripravené cesto si vyžaduje kratší čas prípravy než domáce cesto.

ČISTENIE

Teplovzdušnú fritézu čistite po každom použití. Fritézu odpojte.

PRED ČISTENÍM TEPELVZDUŠNEJ FRITÉZY VŽDY POČKAJTE ASPOŇ 30 MINÚT, ABY OCHLADLA.

POZNÁMKA: Košík, platničku fritézy a vnútro spotrebiča nečistite žiadnymi kovovými kuchynskými nástrojmi ani abrazívnymi čistiacími materiálmi, pretože to môže poškodiť nelepivú vrstvu.

Vonkajšok teplovzdušnej fritézy utrite vlhkou handričkou.

Košík čistite horúcou vodou, mydlom a neabrazívnou špongiou. Zostávajúce zvyšky potravín môžete odstrániť pomocou odmasťujúceho tekutého mydla.

Rada: Ak sú zvyšky potravín prilepené na košík alebo na spodok košíka, nechajte ho asi 10 minút odmočiť v horúcej vode s mydlom.

Vnútro spotrebiča vyčistíte horúcou vodou a neabrazívnou špongiou.

POZNÁMKA: Dbajte na to, aby ste do vnútra spotrebiča nevnesli príliš veľa vody. Je potrebné ho len utrieť, aby ste ho zbavili zvyškov potravín a mastnoty.

Výhrevné telesko vyčistíte čistiacou kefkou, aby sa odstránili zvyšky potravín.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIA
Teplovzdušná fritéza nefunguje	Teplovzdušná fritéza nie je zapojená.	Teplovzdušnú fritézu zapojte do zásuvky.
	Nebol nastavený čas prípravy.	
Ingrediencie upečené v teplovzdušnej fritéze nie sú hotové.	Košík je príliš plný.	Použite menšie dávky ingrediencií v košíku, aby sa prepiekli rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Zvýšte teplotu pomocou regulátora teploty.
Ingrediencie sú upečené nerovnomerne	Určité druhy ingrediencií je potrebné v polovici času prípravy pretriasť.	Ingrediencie, ktoré ležia na sebe alebo cez seba, napríklad hranolčeky, je potrebné v polovici času prípravy pretriasť.
Vyprážané snacky nie sú chrumkavé po ich vytiahnutí z teplovzdušnej fritézy.	Druh snacku bol určený na prípravu v tradičnej fritéze.	Na takéto snacky použite rúru alebo ich jemne potrite trochou oleja na dosiahnutie chrumkavejšieho výsledku.
Košík sa nedá riadne zasunúť do spotrebiča.	Košík je príliš plný.	Košík neplňte nad označenie „MAX“.
Z teplovzdušnej fritézy vychádza biely dym	Pripravujete masťné ingrediencie.	Pri vyprážaní masťných ingrediencií v teplovzdušnej fritéze kvapká veľké množstvo oleja do košíka, olej vytvára biely dym a košík sa môže zahriať viac ako zvyčajne. Nemá to vplyv na teplovzdušnú fritézu ani na konečný výsledok.
	Košík stále obsahuje zvyšky masťnoty z predchádzajúceho použitia.	Biely dym spôsobuje zahrievanie masťi v košíku. Dbajte na riadne vyčistenie košíka po každom použití.

PROBLÉM	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIA
Hranolčky sa v teplovzdušnej fritéze vyprážajú nerovnomerne	Použil sa nesprávny druh zemiakov	Použite čerstvé zemiaky a dbajte na to, aby počas vyprážania zostali pevné
	Zemiakové tyčinky neboli riadne opláchnuté.	Zemiakové tyčinky riadne opláchnite, aby sa odstránil škrob z ich povrchu.
Vyprážané hranolčky nie sú chrumkavé po ich vytiahnutí z teplovzdušnej fritézy.	Chrumkavosť hranolčiek závisí od množstva oleja a vody na hranolčekom.	Pred pridaním oleja dbajte na osušenie zemiakových tyčiniek.
		Zemiakové tyčinky narežte menšie, aby boli chrumkavejšie.
		Pridajte trochu viac oleja, aby boli chrumkavejšie.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU



Tento výrobok je v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení, známou aj ako smernica OEEZ (odpad z elektrických a elektronických zariadení), ktorou sa stanovuje právny rámec Európskej únie uplatniteľný na likvidáciu a opätovné využívanie odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Tento výrobok nedávajte do koša, namiesto toho ho odnesite na najbližší k vášmu domovu zberný dvor elektrického a elektronického odpadu.

Informácie o spotrebe energie zariadenia v režime vypnutia, pohotovostnom režime a sieťovom pohotovostnom režime v súlade s nariadením EÚ 2023/826 nájdete na nasledujúcom odkaze: <https://zelmer.pl/content/ecodesign-info.html>

KÖSZÖNJÜK, HOGY AZ ZELMER MÁRKÁT VÁLASZTOTTA REMÉLJÜK, HOGY TERMÉKÜNK ELNYERI TETSZÉSÉT.

FIGYELMEZTETÉS

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL A HASZNÁLATI UTASÍTÁST. TÁROLJA OLYAN HELYEN, Ahol KÉSŐBB IS MEGTALÁLJA, HA KÉRDÉSE MERÜL FEL A HASZNÁLATTAL KAPCSOLATBAN.

LEÍRÁS

1. Melegítés jelzőfény (piros fény)
2. Működést jelző fény (zöld fény)
3. Időzítő tárcsa (0-30 percre)
4. Hőmérséklet-szabályzó (80 °C-200 °C)
5. Zsiradéksepegtető
6. Kosár
7. Kosár fogantyúja

BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

Ha a hálózati kábel sérült, a cserét a potenciális veszélyek elkerülésének érdekében csak a gyártó, egy felhatalmazott szerviz vagy hasonlóan képzett személy végezheti.

A berendezést 8 éves és azon felüli gyermekek és korlátozott fizikai, érzékelési vagy mentális képességgel rendelkező, valamint tapasztalattal nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben a használat megfelelő felügyelet mellett vagy a berendezés biztonságos használatára vonatkozó utasítások betartásával történik, és megértik annak veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel! A tisztítást és karbantartást 8 évnél fiatalabb gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.

A berendezés és a tápkábel 8 évnél fiatalabb gyermekektől távol tartandó.

A készüléket nem lehet külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.

Húzza ki a konnektorból a készüléket, amikor éppen nem használja vagy tisztítani készül. Mielőtt kivenné a tartozékokat és megtisztítaná a készüléket, hagyja kihűlni. Ne merítse vízbe és semmilyen más folyadékba a készüléket.

A készüléket legfeljebb 2000 m tengerszint feletti magasságon használható.

MEGJEGYZÉS: A műanyag zacskók veszélyesek lehetnek.

A veszély elkerülése érdekében a műanyag zacskókat tartsa távol a csecsemőktől és gyermekektől.

Ne hagyja, hogy a gyermekek játszanak a csomagolóanyagokkal.

Fulladásveszély!

BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

Elektromos készülékek használatakor mindig be kell tartani bizonyos alapvető biztonsági előírásokat:

Tartsa meg a készülék dobozát és csomagolását tárolási okokból.

Ne merítse a tápvezetékét, a csatlakozót vagy a készülék bármelyik részét víz vagy egyéb folyadék alá. Ezzel elkerülheti az áramütés veszélyét vagy a sütőben keletkezett károkat.

Minden ételt tartsa a kosárba, hogy azok ne érintkezhessenek a melegítő alkatrészekkel.

Ne zárja el a légbemeneti és -kimeneti nyílásokat a készülék működése közben.

Ne töltsön olajat a kosárba. Tűzveszélyes olajat önteni a kosárba.

Működés közben ne érintse meg a készülék belsejét.

Ne használja a készüléket, ha sérülést vél felfedezni a csatlakozón, tápkábelen vagy egyéb alkatrészekben.

Ne engedje, hogy szakképzettséggel nem rendelkező személy cserélje ki vagy javítsa meg a készüléket.

A tápkábelt mindig tartsa távol forró felületektől.

Ne csatlakoztassa vagy használja a készüléket nedves kézzel.

Győződjön meg róla, hogy készüléket megfelelően csatlakoztatta a fali aljzatba.

A készülék és a tápkábel gyermekektől távol tartandó.

Ne kösse a készüléket egy külső időzítőkapcsolóhoz.

Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagra vagy azok mellé, például terítőre vagy függönyök közelébe.

Ne helyezze a készülék működés közben fal vagy más készülék közvetlen közelébe. Hagyjon legalább 15 cm-es helyet a készülék hátuljától, oldalaitól és tetejétől a megfelelő légáramlás biztosítása érdekében.

Használat közben ne helyezzen semmit se a készülék tetejére.

Ne használja a készüléket a használati útmutatóban leírt felhasználási célokon kívül másra.

Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.

Forrólevegős sütés közben forró gőz távozik a légkivezető nyílásokon. Tartsa biztonságos távolságban a kezét és arcát a távozó gőztől és a légkivezető nyílásoktól. Ügyeljen a forró gőzre és levegőre, amikor kiveszi a kosarat a készülékből. Bármelyik alkatrész átforrósodhat használat közben.

Amennyiben azt látja, hogy a készülékből fekete füst száll fel, azonnal húzza ki a készüléket a csatlakozójából. Várjon, amíg a füstölés abbamarad és csak ezt követően vegye ki a kosarat.

Ügyeljen arra, hogy a készüléket vízszintes, sík és stabil felületen használja.

Ezt a készüléket kizárólag háztartásbeli használatra terveztük. Nem biztonságos a használata üzemi konyhákban, tanyákban, motelekben vagy egyéb nem lakossági környezetben.

A készülék garanciája érvényét veszti, ha a készüléket professzionális vagy ahhoz hasonló célokra, illetve ha nem az előírásoknak megfelelően használják.

Mindig várjon 30 percet, amíg a készülék kihűl és azt követően fogja meg vagy tisztítsa meg.

Ha a tápkábel sérült, a cserét a potenciális veszélyek elkerülésének érdekében csak a gyártó, egy felhatalmazott szerviz vagy hasonlóan képzett személy végezheti.

A **B&B TRENDS SL** elhárít mindennemű felelősséget az olyan emberekben, állatokban vagy tárgyakban bekövetkezett károkért, amelyek ezen figyelmeztetések figyelmen kívül hagyásából adódnak.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Távolítson el minden csomagolást és matricát az forrólevegős sütő belsejéből és külsejéről. Óvatosan törölje át a készülék külsejét egy nedves ruhával vagy papírtörülővel.

FIGYELMEZTETÉS: Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a sütőt vagy a csatlakozóját.

FELHASZNÁLÁSI ÚTMUTATÓ

1. Csatlakoztassa a tápkábelt a csatlakozóaljzatba. A sütő ekkor készenléti üzemmódba kerül.

2. Időzítő:

Az időzítővel 1-től 30 perces időtartamot állíthat be. Fordítsa az IDŐZÍTŐ tárcsáját az időtartam csökkentéséhez vagy növeléséhez.

3. Hőmérséklet:

A hőmérséklet 80 °C-tól 200 °C-ra állítható. Fordítsa a HŐMÉRSÉKLET gombot a hőmérséklet csökkentéséhez vagy növeléséhez.

4. Működést jelző jelzőfény

A forrólevegős sütő működése közben az működést jelző fény folyamatosan világít.

5. Melegítés jelzőfény

Amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, a sütő továbbra is időszakosan hevíteni fog. Miközben a sütő melegszik, a melegítés jelzőfény folyamatosan világít.

6. AUTOMATIKUS LEÁLLÁS

A sütési folyamat közben is kiveszheti a kosarat. Amikor kiemeli a kosarat, a tápellátás automatikusan megszűnik. Miután visszahelyezte a kosarat a helyére, a sütő ismét működésbe lép.

A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ HASZNÁLATA

Helyezze a forrólevegős sütőt sík, stabil felületre.

NE HELYEZZE A SÜTŐT OLYAN FELÜLETRE, AMELY NEM HŐÁLLÓ.

Helyezze a zsiradéksepegtetőt a kosárra.

NE TÖLTSE MEG A KOSARAT OLAJJAL VAGY EGYÉB FOLYADÉKKAL.

Helyezze az ételt a kosárba, majd tegye be a kosarat a készülékbe.

Állítsa be a sütési időt és hőmérsékletet a megfelelő szabályozókkal.

MEGJEGYZÉS: Amikor manuálisan állítja be a sütési időt, számoljon hozzá egy-két percet, mert a sütőnek szüksége van némi időre, hogy felmelegedjen.

Vannak olyan ételek, amelyeket félidőnél össze kell ráznia. Ehhez vegye ki a kosarat a készülékből a fogantyújánál fogva. Ilyenkor a sütő automatikusan kikapcsol. Ezután rázza meg a kosarat vagy fordítsa meg az ételt. Ezt követően tegye vissza a kosarat a készülékbe, amely továbbfolytatja a sütést.

Amikor letelt a beállított sütési idő, a ventilátorok pár másodpercig működésbe lépnek, hogy lehűtsék a sütőt.

Vegye ki a kosarat a készülékből és helyezze egy alátételre.

MEGJEGYZÉS: Az ételből távozó olaj összegyűlik a kosár aljában, így mindig kellő körültekintéssel emelje ki a kosarat a sütőből.

Ellenőrizze, hogy az étel kellőképpen átsült-e. Amennyiben nem, egyszerűen csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe, állítsa be a sütési időt és hőmérsékletet.

Ne fordítsa meg a kosarat, mert a kosár alján összegyűlt olaj ráfolyik az ételre.

Használjon ételcsipeszt és azzal emelje ki a nagyobb méretű vagy könnyen széteső ételeket a kosárból. Amennyiben további fogásokat szeretne elkészíteni, közvetlenül egy adag étel elkészülte után használhatja a készüléket.

SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

Az alábbi táblázat a különböző ételek elkészítéséhez szükséges sütési idő és hőmérséklet beállításához nyújt segítséget.

Megjegyzés: Ne feledje, hogy mivel a hozzávalók méretüket, formájukat, márkájukat, származási helyüket tekintve eltérőek, nem tudjuk garantálni, hogy ezek a legmegfelelőbb beállítások az adott hozzávalók elkészítéséhez. A Rapid Air Fryer technológia azonnal felmelegíti a sütő belsejében lévő levegőt, így ha egy rövid időre kihúzza a kosarat a készülékből, az nem fogja megszakítani a sütési folyamatot.

TIPPEK:

- A kisebb hozzávalóknak általában rövidebb sütési időre van szükségük, mint a nagyobbaknak.
- Ha a kisebb hozzávalókat félidőben összerázza, jobb végeredményre számíthat.
- Ha egy kis olajat ad a friss burgonyahasábokhoz, ropogósabbak lesznek.
- Ne készítsen túlságosan zsíros ételeket, például kolbászokat a sütőben.
- A szeletelt burgonya javasolt mennyisége 350 gramm, amennyiben ropogós hasábburgonyákat szeretne.
- Az előre elkészített tésztának kevesebb időre van szüksége, mint a házilag készítettnek.

TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa ki a forrólevegős sütőt. Húzza ki a készüléket a csatlakozóaljzatból.

TISZTÍTÁS ELŐTT MINDIG VÁRJON LEGALÁBB 30 PERCET, HOGY A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ LEHŰLJÖN.

MEGJEGYZÉS: Ne tisztítsa a kosarat, a zsiradékcsepegtetőt és a készülék belsejét fém konyhai eszközökkel vagy súrolószerekkel, mert azok kárt tehetnek a ragadásgátló bevonatban.

Nedves ruhával törölje le a sütő külsejét.

A kosarat forró, szappanos vízzel és puha szivaccsal tisztítsa. A ráragadt ételmaradékokat zsírolódó folyékony szappannal is eltávolíthatja.

Tipp: Amennyiben ételmaradék ragadt a kosárra vagy annak aljába, áztassa a kosarat forró szappanos vízben körülbelül 10 percig.

Tisztítsa ki a készülék belsejét forró vízzel és puha szivaccsal.

MEGJEGYZÉS: Ügyeljen arra, hogy nem kerül túl sok víz a készülék belsejébe. Elegendő, ha áttörli és így megszabadulhat az ételmaradékoktól, valamint a zsiradéktól.

Tisztítókefével tisztítsa meg a melegítő alkatrészeket és úgy távolítsa el az ételmaradékokat.

HIBAEELHÁRÍTÁS

MEGHIBÁSODÁS LEÍRÁSA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A forrólevegős sütő nem működik	Az forrólevegős sütő nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Csatlakoztassa a sütőt az aljzathoz.
	Nem volt beállítva a sütési idő.	
A sütővel sültött hozzávalók nem sülték át teljesen.	Túlságosan telepakolta a kosarat.	Tegyen kevesebb hozzávalót a kosárba, így egyenletesebben átsülhetnek.
	Túl alacsonyra állította a hőmérsékletet.	Növelje a hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozóval.
A hozzávalók nem sülték meg egyenletesen.	Bizonyos hozzávalókat félidőben össze kell rázni.	Olyan hozzávalókat, amelyek egymáson sülnek, például a hasábburgonya, a sütési idő félidejében össze kell rázni.
A sült harapnivalók nem sülnek ropogósra a sütőben.	Ezt a fajta élelmiszert hagyományos fritőzben kellett volna elkészíteni.	Az ilyen típusú élelmiszerekhez használjon hagyományos sütőt vagy kissé kenje meg őket olajjal a ropogósabb végeredmény kedvéért.
Nem tudom megfelelően becsúsztatni a kosarat a készülékbe.	Túlságosan telepakolta a kosarat.	Ne töltsen a MAX jelzésen túl a kosarat.
Fehér füst száll fel a forrólevegős sütőből.	Zsíros hozzávalókkal süt.	Amikor zsíros élelmiszereket süt a sütőben, nagy mennyiségű olaj kerül a kosárba. Ebből az olajból fehér füst szállhat fel és a kosár a szokásosnál jobban áthevülhet. Ez nem árt a sütőnek és a végeredményre sincs hatással.
	A kosárban maradt némi zsíradékmaradvány az előző használat után.	A fehér füstöt a kosárban lévő zsíradék felhevülése okozza. Győződjön meg arról, hogy a kosarat minden használatot követően alaposan megtisztítja.

MEGHIBÁSODÁS LEÍRÁSA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A hasáburgonya nem sül át egyenletesen a sütőben.	Rossz fajta burgonyát használt	Használjon friss burgonyát és győződjön meg arról, hogy egyben maradnak a sütés során
	A burgonyahasábokat nem öblítette le alaposan.	Alaposan öblítse le a krumplihásábokat, hogy lejjön a burgonyán található keményítő.
A hasáburgonyák nem sülnak ropogósra a sütőben.	A hasáburgonya ropogóssága az olaj mennyiségétől és a burgonyában található víz mértékétől függ.	Ügyeljen arra, hogy hagyja megszáradni a burgonyahasábokat, mielőtt hozzájuk adja az olajat.
		Szeletelje kisebb hasábokra a burgonyát, így ropogósabb lesz a végeredmény.
		Adjon hozzájuk egy kicsit több olajat, hogy még ropogósabbak legyenek.

A TERMÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA



Ez a termék megfelel az elektromos és elektronikus eszközökről szóló 2012/19/EU, közismer-
ten WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment, azaz Elektromos és elektronikus
berendezések hulladékairól szóló) irányelvnek, amely elektromos és elektronikus eszközök
eltávolítására és újrafelhasználására vonatkozóan az Európai Unióban alkalmazandó
jogszabályi kereteket szabja meg. Ne dobja a terméket hulladékgyűjtőbe! Keresse fel az
Önhöz legközelebb található elektromos és elektronikus berendezéseket feldolgozó hulladék-
gyűjtő központot!

Az eszköz kikapcsolt, készenléti és hálózati készenléti üzemmódban történő energiafogyasz-
tásáról az EU 2023/826 rendeletével összhangban a következő linken talál információt:
<https://zelmer.pl/content/ecodesign-info.html>

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ALES ZELMER SPERĂM CA PRODUSUL SĂ FIE PE MĂSURA AȘTEPTĂRIILOR DUMNEAVOASTRĂ.

AVERTISMENT

VĂ RUGĂM SĂ CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUȚIUNILE ÎNAINTE DE A UTILIZA PRODUSUL. DEPOZITAȚI ACESTE INSTRUȚIUNI ÎNTR-UN LOC SIGUR PENTRU A LE PUTEA CONSULTA ȘI PE VIITOR.

DESCRIERE

1. Indicator luminos pentru încălzire (lumină roșie)
2. Indicator luminos pentru alimentare (lumină verde)
3. Control temporizare (între 0 și 30 de minute)
4. Control temperatură (80°C și 200°C)
5. Grătar
6. Coș
7. Mâner coș

INSTRUȚIUNI DE SIGURANȚĂ

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, reprezentantul de service sau altă persoană autorizată, pentru a evita accidentele.

Acest aparat poate fi utilizat de către copii în vârstă de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, dacă li s-a oferit supraveghere sau instruire privind utilizarea dispozitivului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele implicate. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii cu vârsta mai mică de 8 ani și care nu sunt supravegheați.

Păstrați aparatul și cablul său de alimentare într-un loc inaccesibil copiilor cu vârsta sub 8 ani.

Aparatele nu sunt destinate pentru utilizarea prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem separat de control de la distanță.

Deconectați aparatul atunci nu îl folosiți și înainte de a-l curăța. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l

scoate componentele și de a-l curăța.

Nu scufundați aparatul în apă sau vreun alt lichid.

Aparatul este destinat pentru utilizarea la o altitudine de cel mult 2000 m deasupra nivelului mării.

NOTĂ: Pungile de plastic pot fi periculoase.

Pentru a evita pericolul, țineți pungile de plastic departe de bebeluși și copii.

Nu lăsați copiii să se joace cu materialele de ambalare.

Pericol de sufocare!

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Respectați întotdeauna măsurile de siguranță de bază atunci când folosiți aparate electrocasnice:

Păstrați cutia și ambalajul pentru depozitare.

Nu scufundați niciodată cablul de alimentare, fișa sau oricare altă componentă a aparatului în apă sau în alte lichide, pentru a evita electrocutarea sau deteriorarea friteuzei cu aer cald.

Lăsați alimentele în coș pentru a evita contactul cu elementele de încălzire.

Nu acoperiți orificiile de admisie și evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.

Nu umpleți tava cu ulei. Umplerea tăvii cu ulei poate provoca un pericol de incendiu.

Nu atingeți interiorul aparatului în timpul funcționării acestuia.

Nu utilizați aparatul dacă fișa, cablul de alimentare sau celelalte componente sunt deteriorate.

Nu permiteți repararea sau înlocuirea aparatului de către persoane neautorizate.

Nu lăsați cablul de alimentare în apropierea suprafețelor fierbinți.

Nu introduceți aparatul în priză și nu-l folosiți cu mâinile ude.

Asigurați-vă că aparatul este introdus corect în priza de perete.

Păstrați aparatul și cablul său de alimentare într-un loc inaccesibil copiilor.

Nu conectați aparatul la un întrerupător extern pentru temporizator.

Nu amplasați aparatul pe sau în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi fețele de masă sau perdelele.

Nu sprijiniți aparatul de perete sau de alte aparate în timpul funcționării sale. Lăsați un spațiu de cel puțin 15 cm în spatele, părțile laterale și deasupra aparatului pentru a nu obstrucționa orificiile de admisie/evacuare a aerului.

Nu plasați nimic pe aparat în timpul funcționării sale.

Nu folosiți aparatul în alte scopuri decât cele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.

Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării sale.

În timpul prăjirii cu aer cald, prin orificiile de evacuare a aerului se eliberează abur fierbinte. Păstrați o distanță sigură între mâini și față și aburul și orificiile de evacuare a aerului. Aveți grijă la abur și la aerul fierbinte atunci când scoateți tava din aparat. Suprafețele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării.

Scoateți imediat aparatul din priză dacă observați fum negru ieșind din el. Așteptați ca fumul să dispară înainte de a îndepărta tava din aparat.

Asigurați-vă că aparatul este amplasat pe o suprafață orizontală, uniformă și stabilă.

Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Utilizarea sa nu este sigură în medii precum bucătării de personal, ferme, moteluri și alte medii nerezidențiale.

Garanția este anulată în cazul folosirii aparatului în scopuri profesionale sau semi-profesionale sau în cazul nerespectării instrucțiunilor de folosire.

Așteptați întotdeauna 30 de minute pentru răcirea aparatului înainte de a-l manevra sau curăța.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de către reprezentantul de service ori altă persoană autorizată, pentru a evita accidentele.

B&B TRENDS SL. își declină orice răspundere pentru vătămări sau deteriorări care pot fi produse oamenilor, animalelor sau obiectelor ca urmare a nerespectării acestor avertismente.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Îndepărtați toate ambalajele și autocolantele din interiorul și de la exteriorul friteuzei cu aer cald. Ștergeți cu grijă partea exterioară folosind o cârpă umedă sau un prosop din hârtie.

AVERTISMENT: Nu scufundați niciodată friteuza cu aer sau fișa acesteia în apă sau în vreun alt lichid.

INSTRUCȚIUNI DE OPERARE

1. Conectați cablul de alimentare. Friteuza cu aer cald se află acum în modul standby (așteptare).

2. Temporizator:

Temporizatorul are un interval de la 1 la 30 de minute. Rotiți butonul TEMPORIZATORULUI pentru a crește sau reduce intervalul de timp.

3.Temp.:

Temperatura este cuprinsă între 80°C și 200 °C. Rotiți butonul de TEMPERATURĂ pentru a crește sau reduce temperatura.

4. Indicator pentru alimentare

Indicatorul pentru alimentare luminează în permanență atunci când aparatul se află în funcțiune.

5. Indicator pentru încălzire

Friteuza cu aer cald va continua să încălzească intermitent chiar și după ce temperatura setată a fost atinsă.

Indicatorul pentru alimentare luminează în permanență atunci când aparatul se află în funcțiune.

6. DECONNECTARE AUTOMATĂ

Coșul poate fi scos în timpul procesului de gătire. Când coșul este scos, alimentarea este întreruptă automat. Aparatul își reia funcționarea după reintroducerea coșului.

CUM SE FOLOSEȘTE FRITEUZA CU AER CALD

Poziționați friteuza pe o suprafață plană și stabilă.

NU AMPLASAȚI FRITEUZA CU AER CALD PE O SUPRAFAȚĂ CARE NU ESTE TERMOREZISTENTĂ.

Introduceți grătarul în coș.

NU UMLEȚI TAVA CU ULEI SAU ALTE LICHIDE

Introduceți alimentele în coș și coșul în corpul principal.

Stabiliți timpul de gătire și temperatura cu ajutorul butoanelor corespunzătoare.

REȚINEȚI: Atunci când reglați timpul manual, adăugați întotdeauna câteva minute suplimentare la timpul de gătire, pentru a permite încălzirea friteuzei cu aer cald.

Unele alimente necesită să fie agitate la jumătatea ciclului de gătire. Pentru a face acest lucru, scoateți

coșul din corpul principal cu ajutorul mânerului. Friteuza cu aer cald se va opri automat. Agitați apoi coșul sau răsturnați alimentele. După aceea, introduceți coșul înapoi în friteuză, iar aceasta își va relua ciclul de gătire.

Atunci când timpul de gătire a fost atins, ventilatorul va rula câteva secunde pentru a răci friteuza.

Scoateți coșul din friteuză și plasați-l pe un suport pentru vase.

REȚINEȚI! Uleiul provenit de la mâncare se va aduna în partea inferioară a coșului, așa că procedați cu grijă atunci când îl scoateți din friteuză.

Verificați dacă mâncarea este gata. Dacă nu, introduceți pur și simplu coșul înapoi în friteuză și setați temperatura și timpul de gătire.

Nu întoarceți coșul invers, uleiul strâns în partea sa inferioară se va scurge pe mâncare.

Puteți transfera alimentele mari sau fragile din coș cu ajutorul unor clești.

Dacă doriți să pregătiți mai multă mâncare, puteți folosi instant friteuza cu aer cald când următorul lot de alimente este pregătit.

GHID PENTRU GĂTIRE

Tabelul de mai jos reprezintă un ghid care să vă ajute să setați timpul și temperatura pentru anumite alimente.

Rețineți: Vă rugăm să rețineți că, datorită faptului că ingredientele diferă din punct de vedere al formei, dimensiunii, mărcii și originii, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele pe care le aveți. Tehnologia rapidă a friteuzei cu aer cald reîncălzește instant aerul din interiorul friteuzei, asigurând scoaterea coșului din ea pentru o perioadă scurtă de timp nu va întrerupe procesul de gătire.

SFATURI:

- . Ingredientele de dimensiuni mici necesită, de obicei, un timp de gătire mai scurt decât ingredientele de dimensiuni mai mari.
- . Agitarea ingredientelor mai mici la mijlocul procesului de gătire vă oferă un rezultat final mai bun.
- . Adăugarea unei cantități foarte mici de ulei la cartofii proaspeți îi va face crocanți.
- . Nu preparați ingrediente extrem de grase în friteuză, cum ar fi cârnații.
- . Cantitatea recomandată de cartofi tăiați pentru ca aceștia să fie crocanți este de 350 de grame.
- . Aluatul congelat rapid necesită un timp de gătire mai scurt decât aluatul făcut în casă.

CURĂȚARE

Curățați friteuza după fiecare utilizare. Scoateți-o din priză.

AȘTEPTAȚI ÎNTOTDEAUNA 30 DE MINUTE PENTRU RĂCIREA APARATULUI ÎNAINTE DE A-L CURĂȚA.

REȚINEȚI! Nu curățați coșul, grătarul și interiorul aparatului folosind ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive, întrucât acestea pot deteriora stratul neaderent.

Ștergeți partea exterioară a friteuzei folosind o cârpă umedă.

Curățați coșul cu apă caldă, detergent și un burete non-abraziv. Puteți îndepărta resturile de alimente cu ajutorul unui detergent lichid pentru degresare.

Sfat: Dacă există resturi de alimente în coș sau pe fundul acestuia, înmuiați coșul în apă și spălați cu detergent pentru aproximativ 10 minute.

Curățați interiorul aparatului folosind apă caldă și un burete non-abraziv.

REȚINEȚI! Asigurați-vă că nu introduceți prea multă apă în aparat. Acesta trebuie doar șters pentru a îndepărta resturile de alimente și grăsimea.

Curățați elementul de încălzire cu o perie, pentru a îndepărta resturile de alimente.

DEPANARE

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚII
Friteuza nu funcționează.	Friteuza nu este conectată la priză.	Conectați friteuza la priză.
	Timpul de gătire nu a fost setat.	
Ingredientele preparare la friteuză nu sunt găsite.	Coșul este prea plin.	Folosiți loturi mai mici de ingrediente în coș, întrucât acestea se vor găti mai uniform.
	Temperatura setată este prea joasă.	Creșteți valoarea acestora folosind controlul pentru temperatură.
Ingredientele nu sunt găsite uniform	Anumite tipuri de ingrediente trebuie agitate la jumătatea timpului de gătire.	Ingredientele aflate deasupra sau puse unele peste altele, cartofii prăjiți de exemplu, trebuie agitate la mijlocul timpului de gătire.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când sunt scoase din friteuză.	Tipul de gustare ar fi trebuit să fie preparat într-o tigaie de prăjit tradițională, adâncă.	Folosiți cuptorul pentru astfel de gustări sau ungeți-le cu puțin ulei, pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot introduce corespunzător coșul în aparat	Coșul este prea plin.	Nu umpleți coșul peste indicația „MAX”
Din friteuză iese fum alb	Ingredientele preparate sunt grase.	Atunci când în friteuză sunt găsite produse grase, în coș se scurge o cantitate mare de ulei, care produce fum alb și încălzirea coșului mai mult decât în mod normal. Acest lucru nu afectează friteuza sau rezultatul final.
	Coșul încă mai conține reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de grăsimea care se încălzește în coș. Asigurați-vă că, după fiecare utilizare, curățați coșul în mod corespunzător.

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚII
Cartofii prăjiți sunt gătiți neuniform în friteuză	A fost folosit tipul greșit de cartofi	Folosii cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia rămân fermi pe parcursul gătirii
	Cartofii pai nu au fost clătiți corespunzător.	Clătiți cartofii corespunzător pentru a îndepărta amidonul de pe suprafața bucăților.
Cartofii prăjiți nu sunt crocanți atunci când sunt scoși din friteuză.	Cartofii prăjiți vor fi mai crocanți în funcție de cantitatea de ulei și apă din timpul gătirii.	Asigurați-vă că uscați cartofii pai înainte de a adăuga uleiul.
		Pentru un rezultat mai crocant, tăiați cartofi pai mai mici.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

ELIMINAREA PRODUSULUI



Acest produs este în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE privind dispozitivele electrice și electronice, cunoscută sub denumirea DEEE (Deșeuri de echipamente electrice și electronice), ce oferă cadrul legal aplicabil în Uniunea Europeană pentru eliminarea și reutilizarea deșeurilor de dispozitive electronice și electrice. Nu eliminați acest produs la gunoi, ci duceți-l la cel mai apropiat centru de colectare a deșeurilor electrice și electronice.

Informații despre consumul de energie al aparatului în modul oprit, modul de așteptare și modul de așteptare în rețea, în conformitate cu Regulamentul UE 2023/826, pot fi găsite la următorul link: <https://zelmer.pl/content/ecodesign-info.html>

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР ПРОДУКЦИИ КОМПАНИИ ZELMER МЫ НАДЕЕМСЯ, ЧТО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ ПРИНЕСЕТ ВАМ МАКСИМАЛЬНУЮ ПОЛЬЗУ И ВЫ ВСЕГДА БУДЕТЕ ДОВОЛЬНЫ РЕЗУЛЬТАТОМ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ. ХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ В НАДЕЖНОМ МЕСТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ОПИСАНИЕ

1. Индикатор питания (красного цвета)
2. Индикатор питания (зеленого цвета)
3. Шкала таймера (0—30 минут)
4. Шкала температуры (80—200)
5. Сепаратор фритюрницы
6. Корзина
7. Рукоятка корзины

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Если шнур питания поврежден, то, во избежание опасной ситуации, его должны заменить производитель, его сервисный агент или лица, имеющие аналогичную квалификацию.

Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и выше, а также люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без соответствующих опыта и знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному пользованию устройством и осознают опасности, которые могут возникнуть в случае неправильного обращения с ним. Не позволяйте детям играть с устройством. К очистке и обслуживанию устройства, которые должен выполнять пользователь, можно допускать детей старше 8 лет, если они находятся под присмотром взрослых.

Храните устройство и шнур питания в местах, недоступных для детей младше 8 лет.

Бытовые приборы не предназначены для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Отключайте устройство от сети питания, когда оно не используется, а также перед его очисткой. Прежде чем снимать детали и проводить очистку, дайте устройству остыть.

Не погружайте устройство в воду или любую другую жидкость.

Это устройство рассчитано на эксплуатацию при максимальной высоте над уровнем моря не более 2 000 метров.

ПРИМЕЧАНИЕ: Пластиковые пакеты могут быть опасны.

Во избежание опасности держите пластиковые пакеты подальше от младенцев и детей.

Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами.

Опасность удушья!

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать правила техники безопасности:

Сохраните коробку и упаковочный материал для хранения.

Во избежание удара электрическим током или повреждения воздушной фритюрницы не погружайте в воду или любые иные жидкости шнур питания, вилку или любую часть прибора.

Во избежание контакта продуктов питания с нагревательными элементами держите все продукты в корзине.

Запрещается закрывать отверстия для забора и отвода воздуха во время работы устройства.

Не заполняйте противень маслом. Наливание масла в противень может привести к возгоранию.

Запрещается прикасаться к внутренним частям устройства во время его работы.

Запрещено пользоваться устройством, если сетевая вилка, сетевой шнур или иные элементы повреждены.

Не позволяйте посторонним лицам заменять или ремонтировать устройство.

Держите шнур питания вдали от горячих поверхностей.

Запрещается включать устройство в сеть или пользоваться им с мокрыми руками.

Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.

Храните кабель питания и устройство в недоступных для детей местах.

Не подключайте устройство к внешнему таймеру.

Не ставьте устройство на горючие материалы, такие как скатерть или занавески, или рядом с ними.

Во время работ устройства не ставьте его у стены или других приборов. Оставьте не менее 15 см свободного пространства сзади, по бокам и над устройством, чтобы отверстия для забора и отвода воздуха и выпускной канал оставались свободными.

Запрещается класть на работающее устройство какие-либо предметы.

Не используйте устройство для целей, отличных от описанных в данном руководстве.

Не оставляйте работающее устройство без присмотра.

Во время приготовления горячим воздухом из отверстий для отвода воздуха выходит пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий отвода воздуха. Следует также остерегаться горячего пара и воздуха при вынимании противня из устройства. Во время

использования устройства некоторые поверхности могут сильно нагреваться.

При появлении черного дыма немедленно отключите устройство. Дождитесь, пока дым не перестанет выходить, прежде чем вынимать противень из устройства.

Поставьте устройство на твердую, ровную, устойчивую поверхность.

Устройство предназначено только для домашнего использования. Устройство не предназначено для использования в таких условиях эксплуатации, как кухни для персонала, фермы, мотели и другие условия, кроме жилых помещений.

В случае нарушения правил использования устройства, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу.

Всегда ждите не меньше 30 минут, чтобы воздушная фритюрница остыла перед очисткой.

Если шнур питания поврежден, то, во избежание опасной ситуации, его должны заменить производитель, его сервисный агент или лица, имеющие аналогичную квалификацию.

Компания **B&B TRENDS SL** снимает с себя всякую ответственность за ущерб, который может быть нанесен людям, животным или имуществу при несоблюдении настоящих предостережений.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Удалите все упаковочные материалы и наклейки, расположенные с внутренней и внешней сторон воздушной фритюрницы. Аккуратно протрите внешнюю поверхность влажной тканью или бумажным полотенцем.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никогда не погружайте воздушную фритюрницу или ее вилку питания в воду или любые другие жидкости.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Вставьте вилку шнура питания в розетку. Воздушная фритюрница теперь находится в режиме ожидания.

2. Таймер:

Таймер можно установить на время от 1 до 30 минут. Для сокращения или увеличения продолжительности вращайте рукоятку «ТАЙМЕР» (TIMER).

3. Температура:

Диапазон температур составляет от 80°C до 200 °C. Для снижения или увеличения температуры вращайте рукоятку «ТЕМПЕРАТУРА» (TEMPERATURE).

4. Индикатор питания

Пока фритюрница работает, индикатор питания продолжает гореть.

5. Индикатор нагрева

Фритюрница продолжит периодически нагреваться после достижения заданной температуры.

Пока фритюрница нагревается, индикатор нагрева продолжает гореть.

6. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

В процессе приготовления корзину можно вынимать. Если корзина вынута, подача электроэнергии прекращается автоматически. Воздушная фритюрница возобновляет работу после того, как корзина задвинута обратно.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВОЗДУШНУЮ ФРИТЮРНИЦУ

Установите устройство на ровную устойчивую поверхность.

НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ ФРИТЮРНИЦУ НА ПОВЕРХНОСТЬ, КОТОРАЯ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ТЕПЛОСТОЙКОЙ.

Поместите сепаратор фритюрницы на корзину.

НЕ ЗАПОЛНЯЙТЕ ПРОТИВЕНЬ МАСЛОМ ИЛИ ЛЮБОЙ ДРУГОЙ ЖИДКОСТЬЮ.

Поместите продукты в корзину. Вставьте корзину в основной корпус.

Установите время приготовления и температуру при помощи соответствующих рукояток.

ПРИМЕЧАНИЕ: При установке времени вручную всегда добавляйте к времени приготовления еще

одну-две минуты, чтобы фритюрница успела разогреться.

Некоторые продукты, возможно, нужно будет встряхнуть по истечении первой половины установленного времени приготовления. Для этого выньте корзину из основного корпуса за рукоятку. Воздушная фритюрница выключится автоматически. Встряхните корзину или переверните продукты в ней вверх дном. После этого верните корзину во фритюрницу, и цикл приготовления возобновится.

Вентилятор будет работать несколько секунд по истечении времени приготовления, чтобы охладить фритюрницу.

Выньте корзину из фритюрницы и поставьте на подставку для посуды.

ПРИМЕЧАНИЕ: Лишний жир от продуктов собирается в нижней части корзины, поэтому будьте осторожны, вынимая ее из фритюрницы.

Проверьте готовность. Если продукты не успели приготовиться, вставьте корзину обратно в воздушную фритюрницу, установите время и температуру приготовления.

Не переворачивайте корзину вверх дном, так как жир, собравшийся в ее нижней части, может попасть на продукты.

Для вынимания больших и хрупких продуктов используйте щипцы, чтобы поднять их из корзины.

Если вы хотите приготовить больше еды, можно сразу же начинать повторное использование воздушной фритюрницы, как только будет готова первая порция.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Приведенная ниже справочная таблица поможет вам установить время и температуру приготовления определенных продуктов.

Примечание: Помните, что, поскольку ингредиенты различаются по размеру, форме, марке и происхождению, мы не можем гарантировать, что приведенные варианты лучше всего подходят для имеющихся у вас ингредиентов. Технология Rapid Air моментально нагревает воздух внутри воздушной фритюрницы, поэтому кратковременное вынимание корзины из воздушной фритюрницы практически не влияет на процесс приготовления.

СОВЕТЫ:

- . Для приготовления ингредиентов небольшого размера обычно требуется меньше времени, чем для крупных.
- . Встряхивание небольших по размеру ингредиентов по истечении первой половины установленного времени приготовления улучшит конечный результат.
- . Свежий картофель будет больше хрустеть, если добавить к нему совсем немного растительного масла.
- . Не готовьте в воздушной фритюрнице слишком жирные продукты, например колбаски.
- . Рекомендуемое количество нарезанного картофеля для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 350 г.
- . Для приготовления уже готового теста требуется меньше времени, чем для домашнего.

ОЧИСТКА

Всегда очищайте устройство после использования. Отключите устройство от электросети.

ВСЕГДА ЖДИТЕ НЕ МЕНЬШЕ 30 МИНУТ, ЧТОБЫ ВОЗДУШНАЯ ФРИТЮРНИЦА ОСТЫЛА ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ.

ПРИМЕЧАНИЕ: Запрещается использовать металлические кухонные приборы или абразивные чистящие материалы для очистки корзины, сепаратора и внутренней поверхности устройства.

Протрите внешнюю поверхность воздушной фритюрницы влажной тканью.

Вымойте корзину под горячей водой, используя жидкость для мытья посуды и неабразивную губку. Остатки пищи можно удалить при помощи жидкого средства для удаления жира.

Совет: Если остатки пищи пристали к корзине или к дну корзины, заполните ее горячей водой с добавлением моющего средства и оставьте примерно на 10 минут.

Промойте внутренние части устройства под горячей водой с использованием неабразивной губки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не допускайте попадания слишком большого количества воды внутрь устройства. Вам просто нужно протереть его, чтобы избавиться от остатков пищи и жира.

Чтобы удалить остатки пищи, очистите нагревательный элемент чистящей щеткой.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДOK

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЯ
Воздушная фритюрница не работает.	Воздушная фритюрница не подключена к сети питания.	Подключите воздушную фритюрницу к розетке.
	Длительность приготовления не установлена.	
Ингредиенты в воздушной фритюрнице не дошли до готовности.	Корзина переполнена.	Кладите в корзину меньшие по размеру порции ингредиентов, чтобы они равномерно прожарились.
	Установлена слишком низкая температура.	Увеличьте температуру при помощи шкалы температуры.
Ингредиенты прожарились неравномерно.	Некоторые виды ингредиентов необходимо встряхивать по истечении первой половины установленного времени приготовления.	Ингредиенты, которые лежат друг на друге или поперек, например, картофель фри, необходимо встряхнуть по истечении первой половины установленного времени приготовления.
Закуски фри из воздушной фритюрницы недостаточно хрустящие.	Такой тип закусок рассчитан на приготовление в традиционной фритюрнице.	Для получения более хрустящего результата используйте для таких закусок духовку или слегка смажьте их маслом.
Я не могу правильно вставить корзину в устройство.	Корзина переполнена.	Не заполняйте корзину сверх отметки «MAX».
Из воздушной фритюрницы выходит белый дым.	Вы готовите жирные продукты.	Когда во фритюрнице жарятся жирные ингредиенты, большое количество жира вытекает в корзину, он выделяет белый дым, и корзина может нагреваться больше, чем обычно. Это не влияет на работу воздушной фритюрницы или конечный результат.
	В корзине остался жир после предыдущего использования.	Белый дым возникает из-за нагрева жира в корзине. Тщательно очищайте корзину после каждого использования.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЯ
Картофель фри жарится во фритюрнице неравномерно.	Использован неправильный сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и убедитесь, что он остается твердым во время жарки.
	Картофельные палочки не были промыты должным образом.	Тщательно промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал с внешней стороны.
Картофель фри из воздушной фритюрницы недостаточно хрустящий.	Хрусткость картофеля фри зависит от объема масла и воды в картофеле.	Обязательно просушите нарезанный картофель, прежде чем добавлять масло.
		Нарезайте картофель мельче, чтобы он получился более хрустящим.
		Добавьте немного больше масла, чтобы картофель получился более хрустящим.

УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ



Это изделие отвечает требованиям Директивы ЕС 2012/19/EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) с соблюдением применяемой в Европейском союзе нормативно-правовой базы об утилизации и повторном использовании отходов электрического и электронного оборудования. Не выбрасывайте это изделие вместе с бытовыми отходами. Отнесите его в ближайший центр утилизации отходов электрического и электронного оборудования.

Информация о потреблении энергии устройством в режиме выключения, режиме ожидания и сетевом режиме ожидания в соответствии с Регламентом ЕС 2023/826 доступна по следующей ссылке: <https://zelmer.pl/content/ecodesign-info.html>

БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ИЗБРАХТЕ ZELMER НАДЯВАМЕ СЕ, ЧЕ ПРОДУКТЪТ ЩЕ ОТГОВОРИ НА ВАШИТЕ ОЧАКВАНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА УПОТРЕБА, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА. СЪХРАНЯВАЙТЕ ГИ НА БЕЗОПАСНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩА СПРАВКА.

ОПИСАНИЕ

1. Светлинен индикатор за нагряване (червена светлина)
2. Светлинен индикатор за захранване (зелена светлина)
3. Шайба на таймера (0-30 минути)
4. Шайба на температурата (80°C - 200°C)
5. Решетка
6. Кошница
7. Ръкохватка на кошницата

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 захранващ кабел извън досега на деца, ненавършили 8 години.

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

Изключете устройството, когато не се ползва и преди да го почистите. Оставете го да се охлади, преди да отстраните частите и да го почистите.

Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

Това устройство е предназначено за използване на

максимална надморска височина от 2000 м над морското равнище.

ЗАБЕЛЕЖКА: Пластмасовите торбички могат да бъдат опасни.

За да избегнете опасност, дръжте пластмасовите торбички далеч от бебета и деца.

Не позволявайте на децата да си играят с опаковъчните материали.

Опасност от задушаване!

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да се спазват основните предпазни мерки: Запазете кутията и опаковката за съхранение.

Не потапяйте хранящия кабел, щепсела или която и да е част от уреда във вода или други течности, за да избегнете токов удар или повреда на уреда за готвене с горещ въздух.

Дръжте цялата храна в кошницата, за да предотвратите контакт с нагревателните елементи.

Не покривайте входящия и изходящ въздухопровод, когато уредът работи.

Не пълнете тавата с мазнина. Напълването на тавата с мазнина може да доведе до пожар.

Не докосвайте вътрешността на уреда, докато работи.

Не използвайте уреда, ако има повреда на щепсела, хранящия кабел или други части.

Не позволявайте на неупълномощено лице да подменя или поправя уреда.

Дръжте хранящия кабел далеч от горещи повърхности.

Не включвайте и не използвайте уреда с мокри ръце.

Уверете се, че уредът е включен правилно в стенен контакт.

Съхранявайте хранящия кабел и уреда на място, недостъпно за деца.

Не свързвайте уреда към външен превключвател на таймера.

Не поставяйте уреда върху или близо до запалими материали, като покривка или завеса.

Не поставяйте уреда до стена или други уреди, докато те работят. Оставете най-малко 15 см свободно място от задната страна, отстрани и над уреда, за да осигурите свободно място за входящия и изходящ въздухопровод.

Не поставяйте нищо върху уреда по време на работа.

Не използвайте уреда за други цели, освен описаните в настоящите инструкции за употреба.

Не оставяйте уреда без надзор, докато той работи.

По време на пържене с горещ въздух през отворите на изходящия въздухопровод се отделя гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и отворите на изходящия въздухопровод. Бъдете внимателни с горещата пара и въздух, когато изваждате тавата от уреда. Всички достъпни повърхности могат да се нагреят по време на употреба.

Незабавно изключете уреда от контакта, ако видите, че от уреда излиза тъмен дим. Изчакайте изтичането на дим да спре, преди да извадите тавата от уреда.

Уверете се, че уредът е поставен на хоризонтална, равна и стабилна повърхност.

Този уред е предназначен само за битова употреба. Не е безопасно да се използва в среда, като кухни за персонала, ферми, мотели и други нежилищни обстановки.

Гаранцията е невалидна, ако уредът се използва за професионални или полупрофесионални цели или не се използва съгласно инструкциите.

Винаги изчакайте 30 минути, докато уредът се охлади, преди да работите с него или да го почиствате.

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

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

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

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.

ИНСТРУКЦИЯ ЗА РАБОТА

1. Включете захранващия кабел. Уредът за готвене с горещ въздух вече е в режим на готовност.

2. Таймер:

Таймерът варира от 1 минута до 30 минути. Завъртете копчето ТАЙМЕРА, за да намалите или увеличите времето.

3. Темп.:

Температурата варира от 80°C до 200°C. Завъртете бутона ТЕМПЕРАТУРА, за да намалите или увеличите температурата.

4. Индикатор за захранване

Докато уредът за готвене с горещ въздух работи, индикаторът за захранване продължава да свети.

5. Индикатор за нагряване

След достигане на зададената температура уредът за готвене с горещ въздух ще продължи да се загрева периодично.

Докато уредът за готвене с горещ въздух се нагрява, индикаторът за нагряване продължава да свети.

6. АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ

По време на процеса на готвене, кошницата може да бъде извадена. Когато кошницата бъде извадена, захранването автоматично се прекъсва. След като кошницата бъде поставена обратно, уредът за готвене с горещ въздух продължава да работи.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ВАШИЯ УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

Поставете уреда за готвене с горещ въздух на равна и стабилна повърхност.

НЕ ПОСТАВЯЙТЕ УРЕДА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ НА ПОВЪРХНОСТ, КОЯТО НЕ Е УСТОЙЧИВА НА ТОПЛИНА.

Поставете решетката върху кошницата.

НЕ ПЪЛНЕТЕ ТАВАТА С МАЗНИНА ИЛИ ДРУГА ТЕЧНОСТ.

Поставете храната в кошницата, поставете кошницата в основния корпус.

Настройте времето за готвене и температурата на готвене чрез съответните копчета.

ЗАБЕЛЕЖКА: Когато задавате часа ръчно, винаги добавяйте допълнителна минута или две към времето за готвене, за да позволите на уреда за готвене с горещ въздух да се загрее.

Съществуват някои храни, които може да се наложи да разклатите по средата на цикъла на готвене. За целта извадете кошницата от основния корпус чрез ръкохватката. Уредът за готвене с горещ въздух автоматично ще се изключи. След това разклатете кошницата или обърнете храната обратно. След това поставете кошницата обратно в уреда за готвене с горещ въздух и тя ще възобнови цикъла на готвене.

Когато времето за готвене е достигнато, вентилаторът ще работи за няколко секунди, за да

охлади уреда за готвене с горещ въздух.

Издърпайте кошницата от уреда и я поставете върху държача на тавата.

ЗАБЕЛЕЖКА: Мазнината от храната ще се събира в дъното на кошницата, така че бъдете внимателни, когато издърпвате кошницата от уреда.

Проверете дали храната е готова. Ако не е, просто плъзнете кошницата обратно в уреда за готвене с горещ въздух, задайте времето за готвене и температурата за готвене.

Не обръщайте кошницата, мазнината, събрана на дъното на кошницата, ще изтече върху храната.

Можете да използвате щипки, за да прехвърлите голяма или крехка храна от кошницата.

Ако искате да пригответе повече храна, можете веднага да използвате уреда за готвене с горещ въздух, след като другата порция храна е готова.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

Таблицата по-долу е ръководство, което ще ви помогне с настройката на времето и температурата за определена храна.

Забележка: Моля, имайте предвид, че тъй като съставките се различават по размер, форма, марка и произход, не можем да гарантираме, че това е най-добрата настройка за съставките, които имате. Технологията на уреда за готвене с горещ въздух загрява незабавно въздуха в него, така че издърпването на кошницата от уреда за готвене с горещ въздух за кратък период от време няма да прекъсне процеса на готвене.

СЪВЕТИ:

- . Малките съставки обикновено се нуждаят от по-кратко време за готвене от по-големите съставки.
- . Разклащането на по-малките съставки по средата на времето за готвене ви дава по-добър краен резултат.
- . Добавянето на много малко количество мазнина към пресните картофи ще даде хрупкав резултат.
- . Не приготвяйте изключително мазни съставки, като колбаси в уреда за готвене с горещ въздух.
- . Препоръчителното количество нарязани картофи за приготвяне на хрупкави пържени картофи е 350 грама.
- . Готовото тесто изисква по-кратко време за готвене от домашно приготвеното тесто.

ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда за готвене с горещ въздух след всяка употреба. Изключете уреда от контакта. **ВИНАГИ ИЗЧАКВАЙТЕ ПОНЕ 30 МИНУТИ, ДОКАТО УРЕДЪТ ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ СЕ ОХЛАДИ, ПРЕДИ ДА ГО ПОЧИСТВАТЕ.**

ЗАБЕЛЕЖКА: Не почиствайте кошницата, решетката и вътрешността на уреда с метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, защото това може да повреди незалепващото покритие.

Избършете външната страна на уреда за готвене с горещ въздух с влажна кърпа.

Почистете кошницата с гореща вода, сапун и неабразивна гъба. Можете да премахнете останалите остатъци от храна, като използвате обезмасляващ течен сапун.

Съвет: Ако има остатъци от храна, залепени на кошницата или дъното на кошницата, накиснете кошницата в гореща вода и сапун за около 10 минути.

Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.

ЗАБЕЛЕЖКА: Внимавайте да не сипвате твърде много вода вътре в уреда. Трябва само да го изтъркате, за да се отървете от остатъци от храна и мазнини.

Почистете нагревателния елемент с почистваща четка, за да отстраните остатъците от храна.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЯ
Уредът за готвене с горещ въздух не работи	Уредът за готвене с горещ въздух не е включен.	Включете уреда за готвене с горещ въздух в контакт.
	Времето за готвене не беше зададено.	
Съставките, приготвени с уреда за готвене с горещ въздух, не са приготвени.	Кошницата е препълнена.	Използвайте по-малки партиди съставки в кошницата, тъй като те се пържат по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Увеличете температурата, като използвате шайбата на температурата.
Съставките са неравномерно изпържени	Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на времето за готвене.	Съставките, които лежат една върху друга или напреки една на друга, например пържени картофи, трябва да се разклатят по средата на времето за готвене.
Пържените закуски не са хрупкави, когато излязат уреда за готвене с горещ въздух.	Видът на използваната закуска трябва да бъде приготвен в традиционен фритюрник за дълбоко пържене.	Използвайте фурна за такива закуски или леко нанесете малко мазнина върху закуските за по-хрупкав резултат.
Не мога да плъзна кошницата в уреда правилно	Кошницата е препълнена.	Не пълнете кошницата над индикацията "MAX" (МАКС.)
От уреда за готвене с горещ въздух излиза бял дим.	Пригответе мазни съставки.	Когато мазните съставки се запържат в уреда за готвене с горещ въздух, голямо количество мазнина ще изтече в кошницата, мазнината произвежда бял дим и кошницата може да се нагрее повече от обикновено. Това не се отразява на уреда за готвене с горещ въздух или крайния резултат.
	Кошницата все още съдържа остатъци от мазнини от предишна употреба.	Белият дим се причинява от нагряване на мазнина в кошницата. Уверете се, че почиствате кошницата правилно след всяка употреба.

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЯ
Пържените картофи се пържат неравномерно в уреда за готвене с горещ въздух	Използва се погрешен вид картофи	Използвайте пресни картофи и се уверете, че те остават твърди по време на пърженето
	Картофените пръчици не бяха изплакнати правилно.	Изплакнете правилно картофените пръчици, за да отстраните нишестето от външната им страна.
Пържените картофи не са хрупкави, когато излязат от уреда за готвене с горещ въздух.	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството мазнина и вода в тях.	Не забравяйте да подсушите картофените пръчици, преди да добавите мазнината.
		Нарежете картофените пръчици на по-ситно за по-хрупкав резултат.
		Добавете малко повече мазнина за по-хрупкав резултат.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



Този продукт е в съответствие с Директива 2012/19/ЕС на Европейския парламент относно електрическите и електронни устройства, известна като ОЕЕО (отпадъци от електрическо и електронно оборудване), която осигурява правната рамка, приложима в Европейския съюз за изхвърляне и повторна употреба на отпадъчни електронни и електрически устройства. Не изхвърляйте този продукт с битовата смет, вместо това го отнесете до най-близкия център за събиране на електрически и електронни отпадъци.

Информация за консумацията на енергия от уреда в режим изключено, в режим на готовност и в мрежови режим на готовност, в съответствие с Регламент (ЕС) 2023/826, може да бъде намерена на следния линк: <https://zelmer.pl/content/ecodesign-info.html>

ДЯКУЄМО ВАМ ЗА ВИБІР ПРОДУКЦІЇ КОМПАНІЇ «ЗЕЛМЕР» («ZELMER»), МИ СПОДІВАЄМОСЯ, ЩО ВИКОРИСТАННЯ НАШОЇ ПРОДУКЦІЇ ПРИНЕСЕ ВАМ МАКСИМАЛЬНУ КОРИСТЬ І ВИ ЗАВЖДИ БУДЕТЕ ЗАДОВОЛЕНІ РЕЗУЛЬТАТОМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ УВАЖНО ОЗНАЙОМТЕСЯ З ІНСТРУКЦІЄЮ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ. ЗБЕРІГАЙТЕ ІНСТРУКЦІЮ В НАДІЙНОМУ МІСЦІ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

ОПИС

1. Індикатор живлення (червоного кольору)
2. Індикатор живлення (зеленого кольору)
3. Шкала таймера (0—30 хвилин)
4. Шкала температури (80—200 °C)
5. Панель фритюрниці
6. Кошик
7. Рукоятка кошика

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб уникнути небезпечної ситуації, його мають замінити виробник, його сервісний агент або особи, які мають аналогічну кваліфікацію.

Пристроєм можуть користуватися діти від 8 років та люди з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або без відповідних досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного користування пристроєм та усвідомлюють небезпеки, які можуть виникнути в разі неправильного поводження з ним. Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Очищення й обслуговування не мають виконувати діти молодше 8 років без нагляду дорослих.

Зберігайте пристрій і шнур живлення в місцях, недоступних для дітей молодше 8 років.

Побутові прилади не призначені для експлуатування з використанням зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Якщо пристрій не використовується, вимкніть його з мережі живлення. Також пристрій треба вимкнути з мережі перед його очищенням. Дайте йому охолонути, перш ніж знімати деталі і чистити пристрій.

Не занурюйте пристрій у воду або будь-яку іншу рідину. Ваш пристрій призначено для експлуатування з максимальною висотою над рівнем моря 2000 метрів.

УВАГА: Поліетиленові пакети можуть бути небезпечними.

Щоб уникнути небезпеки, тримайте поліетиленові пакети подалі від немовлят і дітей.

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальними матеріалами.

Небезпека задухи!

ЗАХОДИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ

При використанні електроприладів завжди слід дотримуватися основних заходів безпеки:

Збережіть коробку і пакувальний матеріал для зберігання.

Не занурюйте шнур живлення, вилку або будь-яку частину приладу в воду чи іншу рідину для того, щоб уникнути ураження електричним струмом або пошкодження повітряної фритюрниці.

Тримайте всі продукти в кошику, щоб не допустити контакту з нагрівальними елементами.

Не закривайте отвори для входу і виходу повітря під час роботи приладу.

Не заливайте сковороду олією. Заповнення сковороди олією може стати причиною пожежі.

Не торкайтесь внутрішніх поверхонь приладу під час його роботи.

Не використовуйте прилад, якщо є ушкодження вилки, шнура живлення або інших деталей.

Не дозволяйте стороннім особам замінювати компоненти або ремонтувати прилад.

Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.

Не вмикайте та не використовуйте прилад мокрими руками.

Переконайтеся в тому, що прилад правильно підключено до настінної розетки.

Зберігайте пристрій і кабель живлення в місцях, недоступних для дітей.

Не підключайте прилад до перемикача зовнішнього таймера.

Не ставте прилад на горючі матеріали, такі як скатертину або фіранки, або поруч з ними.

Не ставте прилад біля стіни або будь-яких інших приладів під час роботи. Слід залишати не менше 15 см вільного простору позаду, з боків і над приладом для того, щоб отвори для входу / виходу повітря залишалися вільними.

Не кладіть нічого на прилад під час його роботи.

Не використовуйте прилад в будь-яких інших цілях, крім тих, які описані в даній інструкції щодо використання.

Не залишайте пристрій, що працює, без нагляду.

Під час смаження гарячим повітрям через отвори для виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки і обличчя на безпечній відстані від пари, що виходить, і отворів для випуску повітря. Будьте обережні, коли виймаєте сковороду з приладу, так як буде виходити гаряча пара і повітря. Будь-які доступні поверхні можуть нагріватися під час використання.

Негайно відключіть прилад від мережі, якщо ви бачите, що з приладу виходить чорний дим. Перш ніж виймати сковороду з приладу, дочекайтеся припинення виділення диму.

Переконайтеся в тому, що прилад встановлений на горизонтальній, рівній і стійкій поверхні.

Цей прилад розроблено та призначено тільки для домашнього використання. Його небезпечно використовувати в таких середовищах, як кухні для персоналу, ферми, мотелі і інші нежитлові приміщення.

Гарантія анулюється, якщо прилад використовується в професійних або напівпрофесійних цілях або використовується з порушенням інструкцій.

Завжди слід давати 30 хвилин на охолодження, доки прилад охолоне, перш ніж брати його в руки або чистити.

Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб уникнути небезпечної ситуації, його мають замінити виробник або його сервісний агент, або особи, які мають аналогічну кваліфікацію.

Компанія **B&B TRENDS SL** відмовляється від будь-якої відповідальності за шкоду, якої може бути завдано людям, тваринам або майну в разі ігнорування цих застережень.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Видаліть усі пакувальні матеріали й наклейки, розташовані всередині та зовні повітряної фритюрниці. Обережно протріть зовнішню поверхню вологою тканиною або паперовим рушником.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Ніколи не занурюйте повітряну фритюрницю у воду або будь-які інші рідини.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. Під'єднайте шнур живлення. Повітряна фритюрниця знаходиться в режимі очікування.

2. Таймер:

Таймер можна встановлювати на 1 - 30 хвилин. Поверніть ручку таймера **TIMER**, щоб зменшити або збільшити час.

3. Температура:

Можна встановлювати температуру від 80°C до 200°C. Поверніть ручку температури **TEMPERATURE**, щоб зменшити або збільшити температуру.

4. Індикатор живлення

Доки повітряна фритюрниця працює, індикатор живлення продовжує світитися.

5. Індикатор температури

Після досягнення заданої температури повітряна фритюрниця продовжить періодичний нагрів.

Доки повітряна фритюрниця працює, індикатор живлення продовжує світитися.

6. АВТОМАТИЧНЕ ВІДКЛЮЧЕННЯ

Під час процесу приготування кошик можна вийняти. Коли кошик виймається, живлення автоматично вимикається. Після того, як кошик буде поставлено на місце, повітряна фритюрниця продовжить роботу.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПОВІТРЯНУ ФРИТЮРНИЦЮ

Поставте повітряну фритюрницю на рівну і стійку поверхню.

НЕ ВСТАНОВЛЮЙТЕ ПОВІТРЯНУ ФРИТЮРНИЦЮ НА ПОВЕРХНІ, ЯКІ НЕ Є ЖАРОМІЦНИМИ.

Розмістіть панель повітряної фритюрниці на кошику.

НЕ ЗАПОВНЮЙТЕ СКОВОРоду ОЛІЄЮ АБО ІНШОЮ РІДИНОЮ.

Помістіть продукти в кошик, вставте кошик в основний корпус.

Встановіть час і температуру приготування за допомогою відповідних регулюючих рукояток.

Примітка: Встановлюючи час вручну, завжди додавайте до часу приготування ще одну або дві хвилини, щоб повітряна фритюрниця мала час, щоб розігрітися.

Є продукти, які вам, можливо, потрібно буде перемішувати в середині циклу приготування. Для цього вийміть кошик з основного корпусу за допомогою ручки. Повітряна фритюрниця автоматично буде вимикатись. Потім струсіть кошик або перемішайте продукти. Після цього знову помістіть кошик у повітряну фритюрницю, і цикл приготування відновиться.

Після спливання часу приготування вентилятор буде працювати ще протягом декількох секунд для того, щоб охолодити повітряну фритюрницю.

Витягніть кошик з фритюрниці і поставте на підставку для посуду.

ПРИМІТКА: Жир та олія з продуктів буде збиратися на дні кошика, тому будьте обережні, виймаючи кошик з фритюрниці.

Перевірте, чи готов продукт. Якщо ні, просто вставте кошик назад у повітряну фритюрницю, встановіть час і температуру приготування.

Не перевертайте кошик, олія, зібрана на дні кошика, витече на продукт.

Ви можете використовувати щипці для того, щоб перекласти великі або ламкі продукти з кошика.

Якщо ви хочете приготувати більшу кількість продукту, ви можете відразу ж використовувати повітряну фритюрницю, як тільки буде готова попередня партія продукту.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

У наведеній нижче таблиці наведені рекомендації, які допоможуть вам встановити час і температуру для приготування певних продуктів.

Примітка: Пам'ятайте, будь ласка, про те, що, оскільки інгредієнти розрізняються за розміром, формою, маркою і походженням, ми не можемо гарантувати, що це кращий варіант для приготування наявних у вас інгредієнтів. Технологія швидкого приготування повітряної фритюрниці миттєво підігріває повітря всередині фритюрниці, тому витягування кошика з фритюрниці на короткий час не буде переривати процес приготування.

КОРИСНІ ПОРАДИ:

- . Невеликі інгредієнти зазвичай готуються швидше, ніж більші.
- . Перемішування більш дрібних інгредієнтів в середині процесу під час приготування дає кращий кінцевий результат.
- . Додавання дуже невеликої кількості олії в свіжу картоплю дасть хрусткий результат.
- . Не готуйте у повітряній фритюрниці занадто жирні продукти, такі як сосиски.
- . Рекомендована кількість нарізаної картоплі для приготування хрусткої картоплі фри - 350 грамів.
- . Готове тісто з магазину вимагає меншого часу приготування, ніж домашнє.

ЧИСТКА

Слід чистити повітряну фритюрницю після кожного використання. Від'єднайте фритюрницю від мережі.

ЗАВЖДИ СЛІД ДАВАТИ 30 ХВИЛИН НА ОХОЛОДЖЕННЯ ПОВІТРЯНОЇ ФРИТЮРНИЦІ ПЕРЕД ТИМ, ЯК ЇЇ ЧИСТИТИ.

Примітка: Не чистіть кошик, панель фритюрниці і внутрішню частину приладу металевим кухонним приладдям або абразивними засоби для чистки, так як це може пошкодити антипригарне покриття.

Протріть фритюрницю зовні вологим шматком тканини.

Слід чистити і мити кошик гарячою водою з милом і неабразивною губкою. Ви можете видалити залишки їжі за допомогою знежирюючого рідкого мила.

Порада: Якщо до кошика або дна кошика прилипили залишки їжі, замочіть кошик в гарячій воді з милом приблизно на 10 хвилин.

Слід чистити внутрішню частину приладу гарячою водою і неабразивною губкою.

ПРИМІТКА: Не допускайте попадання занадто великої кількості води всередину приладу. Вам просто потрібно протерти його, щоб позбутися залишків їжі та жиру.

Очистіть нагрівальний елемент щіткою для чистки, щоб видалити залишки їжі.

ВИЯВЛЕННЯ ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	ВИРІШЕННЯ
Повітряна фритюрниця не працює.	Повітряну фритюрницю не під'єднано до мережі живлення.	Під'єднайте повітряну фритюрницю до розетки.
	Час приготування не встановлено.	
Продукти, приготовані в повітряній фритюрниці, не приготувалися.	Кошик переповнено.	Використовуйте менші партії інгредієнтів в кошику, так як вони обсмажуються більш рівномірно.
	Встановлена температура занадто низька.	Слід збільшити температуру за допомогою шкали температури.
Інгредієнти обсмажуються нерівномірно	Деякі типи продуктів необхідно перемішувати в середині процесу приготування.	Інгредієнти, які лежать один на одному або хрест-навхрест один одному, наприклад, картопля фрі, необхідно перемішувати в середині процесу приготування.
Смажені закуски не вдаються хрусткими після їх приготування у фритюрниці.	Малося на увазі, що тип закуски, який використовується, має готуватись в традиційній фритюрниці.	Використовуйте піч для таких закусок або злегка змастіть їх олією для отримання більш хрусткого результату.
Я не можу правильно вставити кошик в прилад	Кошик переповнено.	Не заповнюйте кошик вище позначки «MAX».
З повітряної фритюрниці виходить білий дим.	Ви готуєте жирні інгредієнти.	Коли жирні інгредієнти смажаться в повітряній фритюрниці, велика кількість олії та жиру може витікати в кошик, олія виділяє білий дим, і кошик може нагріватися більше, ніж зазвичай. Це не має впливу на повітряну фритюрницю або кінцевий результат.
	В кошику залишилися залишки жиру після попереднього використання.	Білий дим виникає через нагрівання жиру в кошику. Обов'язково ретельно очищайте кошик після кожного використання.

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	ВИРІШЕННЯ
Картопля фрі смажиться у фритюрниці нерівномірно	Використовується неправильний тип картоплі	Використовуйте свіжу картоплю і переконайтеся в тому, що вона не розпадається під час смаження.
	Картопля фрі, нарізана соломкою, недостатньо промита.	Ретельно промийте нарізану соломкою картоплю фрі, щоб видалити крохмаль із зовнішньої сторони.
Картопля фрі не вдається хрусткою після її приготування у фритюрниці.	Хрустка скоринка картоплі залежить від кількості олії і води в ній.	Обов'язково просушіть нарізану соломкою картоплю перед додаванням олії.
		Слід нарізати картоплю меншою соломкою, щоб отримати більш хрусткий результат.
		Додайте трохи більше олії для отримання більш хрусткого результату.

УТИЛІЗУВАННЯ ВИРОБІВ



Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС 2012/19/EU про утилізацію електричного й електронного обладнання (WEEE) з дотриманням нормативно-правової бази, прийнятої в Європейському союзі, щодо утилізації й повторного використання відходів електричного й електронного обладнання. Не викидайте цей виріб разом з побутовими відходами. Віднесіть його в найближчий центр збирання відходів електричного й електронного обладнання.

Інформацію про споживання енергії пристроєм у режимі вимкнення, режимі очікування та мережевому режимі очікування відповідно до Регламенту ЄС 2023/826 можна знайти за наступним посиланням: <https://zelmer.pl/content/ecodesign-info.html>

PROCEDURA SERWISOWA

1. Okres gwarancji wynosi: 24 miesiące od daty sprzedaży dla klientów indywidualnych i 12 miesięcy od daty sprzedaży dla przedsiębiorców.
2. W przypadku stwierdzenia usterki, klient może złożyć reklamację w miejscu zakupu. Jeżeli nie jest to możliwe, prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem pod nr tel. **22 824 44 93** lub za pośrednictwem adresu e-mail: **serwis@zelmer.pl**
3. Warunkiem przyjęcia sprzętu do serwisu jest:
 - ważny dowód zakupu (paragon/ faktura VAT),
4. Usterki ujawnione w okresie gwarancji mogą być usuwane tylko przez Autoryzowany Serwis w możliwie jak najkrótszym terminie od 14 do 21 dni roboczych.
5. Wysyłka produktu do serwisu odbywa się za pośrednictwem firmy kurierskiej określonej przez Autoryzowany Serwis na koszt firmy Eurogama Sp. z o.o., po wcześniejszym zgłoszeniu usterki do serwisu centralnego i uzyskaniu numeru zgłoszenia serwisowego - nr RMA.
6. Produkt zwracany do serwisu musi posiadać pełną dokumentację, tzn. opis usterki, skan dowodu zakupu, dokładny adres zwrotny oraz nr tel. kontaktowego.
7. Reklamowane produkty muszą spełniać ogólnie przyjęte normy higieny, w przeciwnym razie Autoryzowany Serwis ma prawo odmowy naprawy urządzenia.
8. Paczki przesłane bez wcześniejszego zgłoszenia i nadanego nr RMA nie będą przyjmowane i zostaną odesłane na koszt nadawcy.
9. Produkt powinien być odesłany w oryginalnym opakowaniu i odpowiednio zabezpieczony do transportu.
10. Po otrzymaniu produktu i weryfikacji zasadności zgłoszenia przez Autoryzowany Serwis, produkt podlega naprawie lub wymianie na nową sztukę.
11. W przypadku konieczności wymiany produktu na nowy, Klient Końcowy uzyskuje nową sztukę od Sprzedawcy lub Dystrybutora, a w przypadku braku możliwości wymiany sprzętu zwrot pieniędzy od Sprzedawcy. Dalsze rozliczenie powyższych operacji odbywa się drogą księgową pomiędzy firmą Eurogama Sp. z o.o. a Dystrybutorem za pomocą odpowiednich dokumentów korygujących. W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących dokumentów korygujących prosimy o kontakt telefoniczny z Działem Księgowym firmy Eurogama pod nr tel. **22 824 44 93** lub za pośrednictwem adresu e-mail: **renata.piasek@zelmer.pl**
12. Uszkodzenia mechaniczne towaru traktowane są jako uszkodzenia powstałe z winy użytkownika i nie podlegają naprawom gwarancyjnym.
13. W przypadku braku oryginalnego opakowania Firma Eurogama nie odpowiada za szkody powstałe w transporcie.
14. W przypadku uszkodzenia sprzętu w transporcie wymagany jest poprawnie spisany protokół szkody z przedstawicielem firmy spedycyjnej.

15. Po upływie okresu gwarancji Autoryzowany Serwis 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 pod nr tel. **22 824 44 93** lub za pośrednictwem adresu e-mail: **serwis@zelmer.pl**

16. Autoryzowany Serwis prowadzi sprzedaż akcesoriów oraz części zamiennych w zależności od dostępności. W przypadku potrzeby zakupu prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem pod nr tel. **22 824 44 93** lub za pośrednictwem adresu e-mail: **serwis@zelmer.pl** w celu sprawdzenia dostępności oraz kosztów.

17. W przypadku dodatkowych pytań dotyczących napraw prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem pod nr tel. **22 824 44 93** lub za pośrednictwem adresu e-mail: **serwis@zelmer.pl**

18. Gwarancja niniejsza nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego z tytułu niezgodności rzeczy sprzedanej z umową - wynikających z ustawy z dnia 30 maja 2014 r. o prawach konsumenta oraz ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny, w tym z tytułu rękojmi za wady fizyczne rzeczy sprzedanej. Wykonanie uprawnień z gwarancji nie wpływa na odpowiedzialność sprzedawcy z tytułu rękojmi. W razie wykonywania przez Kupującego uprawnień z gwarancji bieg terminu do wykonania uprawnień z tytułu rękojmi ulega zawieszeniu z dniem zawiadomienia sprzedawcy o wadzie. Termin ten biegnie dalej od dnia odmowy przez Gwaranta wykonania obowiązków wynikających z gwarancji albo bezskutecznego upływu czasu na ich wykonanie.



EUROGAMA
Kierownik Serwisu
Tomasz Nowicki

EN / WARRANTY REPORT

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

USE OF WARRANTY

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

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

DE / GARANTIE-ERKLÄRUNG

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

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

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

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

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

CZ / ZÁRUČNÍ ZPRÁVA

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

POUŽITÍ ZÁRUKY

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

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

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

SK / ZÁRUKA

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

UPLATNENIE ZÁRUKY

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

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

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

HU / GARANCIA

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

A GARANCIA ÉRVÉNYESÍTÉSE

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

RO / RAPORT DE GARANȚIE

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

UTILIZAREA GARANȚIEI

Clienții trebuie să contacteze un serviciu tehnic autorizat de B&B TRENDS, S.L. în vederea reparării produsului.

Astfel orice modificare a produsului efectuată de orice persoană neautorizată de B&B TRENDS, S.L. sau utilizarea neglijentă sau necorespunzătoare a acestuia va anula această garanție. Garanția trebuie să fie completată integral și livrată împreună cu borderoul de primire sau expediere, în vederea exercitării efective a drepturilor în baza acestei garanții.

Această garanție trebuie păstrată de către utilizator alături de factură, borderoul de primire sau expediere, pentru a facilita exercitarea acestor drepturi. Pentru serviciul tehnic și serviciul de post-vânzare în afara teritoriului Poloniei, trimiteți întrebările dvs. la punctul de vânzare de la care ați achiziționat articolul sau consultați informații de post-vânzare suplimentare la www.zelmer.com

RU / ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

ПРИМЕНЕНИЕ ГАРАНТИИ

Клиенты обязаны связаться с сервисным центром, уполномоченным компанией B&B TRENDS, S.L. на проведение ремонта изделий.

Любые манипуляции с изделием специалистами, не уполномоченными компанией B&B TRENDS, S.L. , небрежное или нецелевое использование изделия приведут к аннулированию гарантии.

Гарантийное обслуживание предоставляется при условии предоставления потребителем документа о покупке – кассового чека.

Пользователь обязан хранить кассовый чек, чтобы облегчить процесс выполнения гарантийных работ. Для получения технического обслуживания и послепродажного обслуживания за пределами

Польши следует передать запрос в точку продажи, где была выполнена покупка товара, или

уточнить информацию по послепродажному обслуживанию на сайте www.zelmer.com

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

BG / ГАРАНЦИОНЕН ОТЧЕТ

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

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

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

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

UA / ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Компанія B&B TRENDS, S.L. гарантує, що цей виріб прослужить протягом двох років, якщо використовуватиметься за призначенням. Гарантія на даний виріб становить 2 роки з моменту придбання нового виробу споживачем. У разі поломки під час гарантійного терміну користувачі мають право на безкоштовний ремонт або заміну виробу, якщо ремонт буде неможливий, за винятком випадків, коли один з цих варіантів буде неможливо виконати або він буде несутимирним. 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

Аэрогриль / Повітряна фритюрниця

SERIES: ZAF. MOD: ZAF2500

220-240V~ 50-60Hz 1200W

Type: YL-AF256M1

Made in China / Сделано в Китае / Зроблено в Китаї

B&B TRENDS, S.L.

C. Catalunya, 24 · P.I. Ca N'Oller

08130 Santa Perpètua de Mogoda

(Barcelona) · Spain

07/2025