

ZAF8650 STEAM EXPERT
ZAF8800 STEAM EXPERT

zelmer



ZAF8650/ZAF8800

PL INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA
Frytkownica beztłuszczowa

EN USER MANUAL
Air fryer

DE BENUTZERHANDBUCH
Heißluftfritteuse

CZ NÁVOD K POUŽITÍ
Horkovzdušná fritéza

SK NAVODILA ZA UPORABO
Teplovzdušná fritéza

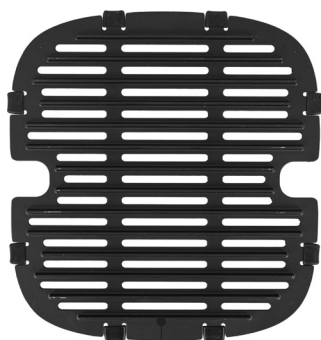
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS
Air Fryer

RO INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE
Friteuza cu aer cald

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
Фритюрница

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
Въздушен фритюрник

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ
повітряна фритюрниця





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

OSTRZEŻENIE

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

OPIS

1. Panel wyświetlacza
2. Płyta grillowa
3. Uchwyt kosza
4. Kosz
5. Obudowa
6. Okienko rewizyjne
7. Górne okienko rewizyjne
8. Pojemnik na wodę

CONTROL PANEL DESCRIPTION

1. Przycisk zasilania
2. Przycisk menu
3. Przycisk oświetlenia
4. Cyfrowy selektor stopnia wysmażenia
5. Funkcja podgrzewania
6. Para
7. Zwiększenie / zmniejszenie temperatury
8. Skrócenie / wydłużenie czasu
9. Programy

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być

dokonywane przez dzieci młodsze niż 8 lat i pozostawione bez nadzoru.

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

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

Odcinaj urządzenie od zasilania, jeżeli nie jest ono używane, a także przed jego czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części oraz czyszczeniem urządzenia należy pozostawić je do ostygnięcia. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie. UWAGA! Podczas procesu smażenia/opiekania uważaj aby nie poparzyć się wydobywającą parą z urządzenia.

Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, gdy sprzęt pracuje.



UWAGA! Gorąca powierzchnia.

UWAGA! Obudowa, taca, kosz pozostają gorące jeszcze długo po wyłączeniu urządzenia. Uważaj aby się nie poparzyć. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

Nie należy wykorzystywać go do takich zastosowań, jak:

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

śniadaniem.

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

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



OSTRZEŻENIE: potencjalne obrażenia w wyniku nieprawidłowego użycia!

Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

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

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

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

Umieść urządzenie na płaskiej i równej powierzchni.

W trakcie korzystania z urządzenia przewód zasilający nie może być zaplątany ani owinięty wokół urządzenia.

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

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

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

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

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

Nie używaj z urządzeniem akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.

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

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

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

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

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

Delikatnie wytrzyj powierzchnię zewnętrzną wilgotną szmatką lub ręcznikiem papierowym.

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

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

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

4. Dokładnie osusz.

Jest to frytkownica bezolejowa, która pracuje na gorącym powietrzu. Nie napełniaj kosza bezpośrednio olejem ani innym tłuszczem do smażenia.

Uwaga: Kiedy frytkownica jest podgrzewana po raz pierwszy, może wydobywać się z niej lekki dym lub zapach. Jest to normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo Twojego urządzenia.

JAK UŻYWAĆ

Bezolejowe urządzenie umożliwia przygotowanie szerokiej gamy składników.

Smażenie gorącym powietrzem

1. Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka.

2. Ostrożnie wyjmij kosz do smażenia z frytkownicy.

3. Umieść składniki w naczyniu do smażenia.

4. Wsuń kosz z powrotem do frytkownicy.

Należy zwrócić uwagę na dokładne wpasowanie do prowadnic w korpusie frytkownicy.

Nigdy nie używaj kosza bez tacy lub płyty grilowej.

Uwaga: Nie dotykaj kosza podczas i po użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Kosz należy zawsze trzymać za uchwyt.

5. Określ wymagany czas przygotowania składników

6. Po usłyszeniu 5-krotnego sygnału dźwiękowego timera, który oznacza, że upłynął ustawiony czas przygotowania, wyjmij garnek z urządzenia.

Wskazówka: Podczas korzystania z urządzenia można dostosować temperaturę lub czas do własnych upodobań. Ustawienia zostaną zachowane przez około 20 sekund po wyjęciu garnka z urządzenia.

7. Sprawdź, czy składniki są gotowe.

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń kosz z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.

8. Aby wyjąć składniki, wyciągnij kosz z frytkownicy.

Nie odwracaj naczyń do góry dnem, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie naczyń, wycieknie na składniki.

Kosz i składniki są gorące, para może wydostawać się z pojemnika w zależności od rodzaju składników, które przygotowywałeś we frytkownicy powietrznej.

9. Opróżnij kosz, zawartość przełóż do miski lub na talerz.

10. Gdy partia składników jest gotowa, frytkownica na gorące powietrze jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

INSTRUKCJE PANELU STEROWANIA

1. PRZYCISK ZASILANIA

Po prawidłowym umieszczeniu kosza w głównej obudowie zaświeci się kontrolka zasilania. Po wybraniu przycisku zasilania domyślna temperatura urządzenia będzie wynosić 200, a czas gotowania zostanie ustawiony na 15 minut. Ponowne wybranie przycisku zasilania rozpocznie proces gotowania. Naciśnięcie klawisza wyłącznika na 3 sekundy powoduje zamknięcie całego urządzenia podczas gotowania. Na ekranie pojawi się „OFF”. Kontrolka „OFF” gaśnie, a wentylator przestaje działać po 20 sekundach, a całe urządzenie przestaje działać.

2. PRZYCISK MENU

Wybranie przycisku MENU umożliwia przewijanie 10 popularnych potraw. Po wybraniu rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu i temperatury gotowania.

3. PRZYCISK OŚWIETLENIA

Naciśnij klawisz, przycisk zacznie migać, a światło w garnku zaświeci się na 60s, a następnie zgaśnie.

4. CYFROWY SELEKTOR STOPNIA WYSMAŻENIA

Naciśnięcie tego przycisku umożliwia przewijanie 3 poziomów wysmażenia:



5. FUNKCJA PODGRZEWANIA

6. PARA

Wybierz dowolny program, w trakcie pracy kliknij przycisk pary, aby spryskać w dowolnym momencie.

Podczas pracy możesz w dowolnym momencie kliknąć przycisk uzupełnienia wody, aby spryskać jedzenie.

7. ZWIĘKSZENIE / ZMNIEJSZENIE TEMPERATURY

8. SKRÓCENIE / WYDŁUŻENIE CZASU

9. PROGRAMY

USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników.

Uwaga: Należy pamiętać, że te ustawienia mają charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników. Ponieważ technologia cyrkulacji powietrza 360° natychmiastowo podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyciągnięcie kosza na chwilę z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem prawie nie zakłóca procesu.

PROGRAM	IKONA	ILOŚĆ MAX-MIN (G)	CZAS (MIN)	TEMPERATURA (°C)
Skrzydółka kurczaka		100-400	23	200
Kotlety jagnięce		100-400	18	200
Wieprzowina		100-400	18	180
Krewetka		100-400	18	170
Ryba		100-400	18	200

Stek		100-400	18	180
Warzywa		100-400	17	160
Frytki		100-500	17	200
Tarta jajeczna		100-400	16	180
Ciasto		100-400	17	170
Uzupełnianie wody				

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytkownica na gorące powietrze nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiłeś timera.	Ustaw przycisk timera na wymagany czas przygotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki smażone we frytkownicy nie są gotowe.	Ilość składników w koszyku jest zbyt duża.	Do koszyka włóż mniejsze partie składników. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Ustawić przycisk temperatury na wymagane ustawienie temperatury (patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”).
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw przycisk temperatury na wymagane ustawienie temperatury (patrz rozdział „Ustawienia”).
Składniki są smażone nierównomiernie we frytkownicy.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki leżące jeden na drugim lub na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Patrz część „Ustawienia”
Smażone przekąski po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupiące.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek do piekarnika lub delikatnie posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć kosza do urządzenia	W koszu jest za dużo składników.	Nie napełniaj kosza powyżej oznaczenia MAX.
	Ruszt nie jest prawidłowo umieszczony w garnku.	Włóż tacę do kosza, aż nie będzie mogła się dalej poruszać.
Z urządzenia wydobywa się biały dym	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy powietrznej do garnka wycieknie duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym, a garnek może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	W garnku nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym powstaje w wyniku nagrzewania się tłuszczu na patelni. Pamiętaj o dokładnym wyczyszczeniu patelni po każdym użyciu.
Świeże frytki są smażone nierównomiernie we frytkownicy	Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że podczas smażenia pozostają twarde.
	Nie opłukałeś prawidłowo paluszków ziemniaczanych przed ich smażeniem.	Dokładnie opłucz paluszki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej części paluszków.
Świeże frytki po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupiące.	Kruchość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Przed dodaniem oleju pamiętaj o dokładnym wysuszeniu paluszków ziemniaczanych.
		Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki.
		Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, dodaj nieco więcej oleju.

UTYLIZACJA PRODUKTU



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

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

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

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

Mamy nadzieję, że produkt przyniesie Państwu wiele satysfakcji.

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

WARNING

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

DESCRIPTION

1. Display panel
2. Grill rack
3. Handle
4. Basket
5. Main housing
6. Basket window
7. Upper window
8. Water container

CONTROL PANEL DESCRIPTION

1. Power key
2. Preset key
3. Light key
4. Digital doneness selector
5. Preheating function
6. Water replenish
7. Increase / Decrease temperature
8. Increase / Decrease time
9. Programs

SAFETY INSTRUCTIONS

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

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

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

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

Disconnect the appliance when it is not in use and before cleaning it. Let it cool before putting on, taking off parts and cleaning it. Do not submerge the appliance in water or any other liquid. **ATTENTION!** During the frying/baking process, be careful not to get burned by the steam escaping from the device.

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



ATTENTION! Hot surface.

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

It should not be used for applications such as:

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

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

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



WARNING: potential injury from misuse!

Surfaces are liable to get hot during use.

IMPORTANT WARNINGS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BEFORE ITS FIRST USE

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

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

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

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

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

4. Dry thoroughly.

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

HOW TO USE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

Frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying pot out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in frying pot.
4. Slide the frying pot back into the Hot-air fryer.

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the rack in it.

Caution: Do not touch the frying pot during and after use, as it gets very hot. Please always hold the frying pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredients (see section 'Settings').
6. When you hear the 5 times timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.

Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 20 seconds after you pull the pot out of the body.

7. Check if the ingredients are ready or not.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

8. To remove ingredients, pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework.

Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.

9. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
10. When a batch of ingredients are ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS

1. POWER KEY

Once the Basket and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key, it will make the unit default temperature 200, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the power key again, it will start the cooking process. Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. "OFF" will show on screen. "OFF" light goes out and the fan stops working 20 seconds later and entire device totally stop working.

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

2. PRESET KEY

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

3. LIGHT KEY

Touch the key, the button flashes, and the light in the pot is on for 60s and then extinguished.

4. DIGITAL DONENESS SELECTOR

Selecting this button allows you to scroll through 3 doneness levels:



5. PREHEATING FUNCTION

6. WATER REPLENISH

Select any program, click the steam button while working, spray at any time.

While working, click the water refill button to spray the food at any time.

7. INCREASE / DECREASE TEMPERATURE

8. INCREASE / DECREASE TIME

9. PROGRAMS

SETTINGS

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

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

As the 360° high speed air circulation technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the frying pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

PROGRAM	ICON	MIN-MAX AMOUNT (G)	TIME (MIN)	TEMPERATURE (°C)
Chicken wings		100-400	23	200
Lamb chops,		100-400	18	200
Pork		100-400	18	180
Shrimp		100-400	18	170
Fish		100-400	18	200
Steak		100-400	18	180
Vegetables		100-400	17	160
French fries		100-500	17	200
Egg tart		100-400	16	180
Cake		100-400	17	170
water replenish				

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

COOKING TIPS

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure the Air Fryer is unplugged and cool before cleaning.
- Once the Air Fryer and basket are cool, remove the basket from the Air Fryer (if it is not already removed).

Use the tray handle to remove tray. Use a sponge and warm, soapy water to wash the inside and outside of the basket and tray.

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

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

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.

Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly	There are too much ingredients in the frying pot.	Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.
	The rack is not placed in the pot correctly.	Push the rack down into the pot until it could not move further.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add 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 Waste Electrical and Electronic Equipment, known as WEEE, which establishes the legal framework applicable in the European Union for the disposal and recycling of electrical and electronic appliances. Do not throw this product into the bin. Take it to the nearest electrical and electronic waste treatment plant. The product may contain batteries. Remove them before disposing of the product and dispose in special containers approved for this purpose.

We hope you are satisfied with this product.

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

WARNUNG

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

BESCHREIBUNG

1. Anzeigefeld
2. Grillrost
3. Griff
4. Korb
5. Hauptgehäuse
6. Korbfenster
7. Oberes Fenster
8. Wasserbehälter

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

1. Einschalttaste
2. Voreinstellungstaste
3. Lichttaste
4. Digitaler Gargradwähler
5. Vorheizfunktion
6. Wasser nachfüllen
7. Temperatur erhöhen / verringern
8. Zeit erhöhen / verringern
9. Programme

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstvertreter ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

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

Jahre und werden beaufsichtigt.

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

Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.

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

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

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. **AUFMERKSAMKEIT!** Achten Sie beim Braten/Backen darauf, dass Sie sich nicht durch den aus dem Gerät austretenden Dampf verbrennen.

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



AUFMERKSAMKEIT! Heiße Oberfläche.

AUFMERKSAMKEIT! Gehäuse, Tablett und Korb bleiben auch lange nach dem Ausschalten des Geräts heiß. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen. Das Gerät ist für den Heimgebrauch bestimmt.

Es sollte nicht verwendet werden für Anwendungen wie: - Verwendung in Küchenbereichen, die für Ladenpersonal bestimmt sind, in Büros und an anderen Arbeitsplätzen;

- Verwendung in landwirtschaftlichen Betrieben;

- Verwendung durch Kunden in Hotels und Motels oder anderen Wohnbereichen;

- Verwendung in Bed-and-Breakfast-Pensionen.

Dieses Gerät verfügt nur zu Funktionszwecken über einen Erdungsanschluss.

Dieses Gerät ist für die Verwendung in einer Höhe von

maximal 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.



WARNUNG: Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch!

Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

WICHTIGE WARNHINWEISE

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

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

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

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

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

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

Stellen Sie Ihre Heißluftfritteuse NICHT unter Schränke, Jalousien oder Vorhänge. Überhitzungs- und Brandgefahr.

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

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

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

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

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

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

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

Ziehen Sie im Falle einer Störung oder Beschädigung sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an einen offiziellen technischen Kundendienst. Um Gefahren zu vermeiden, darf das Gerät nicht geöffnet

werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe an dem Gerät durchführen.

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

ANWENDUNGSWEISE

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

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

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

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

4. Trocknen Sie alles gründlich ab.

Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft betrieben wird. Füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett. Hinweis: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal erhitzt wird, kann sie leichten Rauch oder Geruch abgeben. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal. Die Sicherheit Ihres Geräts wird dadurch nicht beeinträchtigt.

ANWENDUNGSWEISE

Mit dem ölfreien Gerät können Sie eine große Auswahl an Zutaten zubereiten.

Frittieren

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.

2. Ziehen Sie den Frittiertopf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.

3. Geben Sie die Zutaten in den Frittiertopf.

4. Schieben Sie den Frittiertopf zurück in die Heißluftfritteuse.

Achten Sie darauf, die Führungen im Gehäuse der Fritteuse sorgfältig auszurichten.

Verwenden Sie den Topf niemals ohne das Gestell.

Vorsicht! Berühren Sie den Frittiertopf während und nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Bitte halten Sie die Fritteuse immer am Griff fest.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).

6. Wenn Sie den 5-maligen Timer-Summer hören, der anzeigt, dass die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen ist, ziehen Sie den Bratopf aus dem Gerät.

Tipp: Sie können die Temperatur oder die Zubereitungszeit während des Gebrauchs nach Ihrem Geschmack einstellen. Ihre Einstellungen bleiben für etwa 20 Sekunden erhalten, nachdem Sie den Topf aus dem Korpus gezogen haben.

7. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind oder nicht.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Bratentopf einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.

8. Um die Zutaten zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf einen Proberahmen.

Drehen Sie den Topf nicht auf den Kopf, wenn das Gestell noch daran befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes gesammelt hat, auf die Zutaten tropft.

Der Topf und die Zutaten sind heiß, je nach Art der Zutaten in der Fritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.

9. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller aus.

10. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Charge bereit.

BEDIENFELDBANLEITUNG

1. Einschalttaste

Sobald Korb und Topf richtig im Hauptgehäuse platziert sind, leuchtet die Power-Leuchte auf. Durch Drücken der Power-Taste wird die Standardtemperatur des Geräts auf 200 °C eingestellt, während die Kochzeit auf 15 Minuten eingestellt wird. Durch erneutes Drücken der Power-Taste wird der Kochvorgang gestartet. Durch Drücken der Power-Taste für 3 Sekunden wird das gesamte Gerät während des Kochens ausgeschaltet. „OFF“ wird auf dem Bildschirm angezeigt. Die „OFF“-Leuchte erlischt und der Ventilator stoppt 20 Sekunden später und das gesamte Gerät stoppt vollständig. Hinweis: Während des Kochens können Sie die Power-Tasten berühren, um die Pause und den Start des Kochens zu steuern.

2. Voreinstellungstaste

Mit der Voreinstellungstaste können Sie durch die 10 beliebtesten Lebensmittel blättern. Nach der Auswahl wird die Funktion für voreingestellte Zeit und Kochtemperatur aktiviert.

3. Lichttaste

Berühren Sie die Taste, der Knopf blinkt und das Licht im Topf leuchtet für 60 Sekunden und erlischt dann.

4. Digitaler Gargradwähler

Durch Auswählen dieser Schaltfläche können Sie durch 3 Garstufen blättern:

Saute

Crispy
Roaste

Bake

5. Vorheizfunktion

6. Wasser nachfüllen

7. Wählen Sie ein Programm (Hähnchenflügel, Lammkoteletts, Schweinefleisch, Garnelen, Fisch oder Steak). Während Sie die Taste drücken, wird während des Betriebs automatisch Wasser nachgefüllt. Klicken Sie während des Betriebs jederzeit auf die Schaltfläche zum Nachfüllen von Wasser, um das Essen zu besprühen.

8. Temperatur erhöhen / verringern

9. Zeit erhöhen / verringern

10. Programme

EINSTELLUNGEN

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

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

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

PROGRAMM	SYMBOL	MIN.-MAX. MENGE (G)	ZEIT (MIN.)	TEMPERATUR (°C)
Hähnchenflügel		100-400	23	200
Lammkoteletts		100-400	18	200
Schweinefleisch		100-400	18	180

Garnelen		100-400	18	170
Fisch		100-400	18	200
Steak		100-400	18	180
Gemüse		100-400	17	160
Pommes frites		100-500	17	200
Eiertorte		100-400	16	180
Kuchen		100-400	17	170
Wasser nachfüllen				

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

ZUBEREITUNGSTIPPS

- Fast alle, traditionell im Backofen zubereiteten Speisen, können auch mit heißer Luft frittiert werden
- Lebensmittel garen am besten und gleichmäßigsten, wenn sie ähnliche Größe und Dicke sind
- Kleinere Lebensmittelstücke benötigen weniger Garzeit als größere
- Frittieren Sie Lebensmittel in kleinen Mengen, um beste Ergebnisse in kürzester Zeit zu erzielen.

Vermeiden Sie, falls möglich, Stapeln oder Schichten.

- Die meisten vorverpackten Lebensmittel müssen vor dem Heißluftfrittieren nicht in Öl geschwenkt werden. Die meisten enthalten bereits Öl und andere Zutaten, die eine gute Bräunung und Knusprigkeit ermöglichen
- Tiefgekühlte Häppchen und Vorspeisen lassen sich sehr gut mit Heißluft frittieren. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie sie in einer einzigen Schicht auf der Schale anordnen
- Wenn Sie Speisen schichten, schütteln Sie den Korb oder wenden Sie seinen Inhalt nach halber Zeit, um ein gleichmäßiges Frittieren zu fördern
- Werfen Sie Lebensmittel, die Sie frisch zubereiten, wie z. B. Pommes oder anderes Gemüse, mit einer kleinen Menge Öl ein, damit sie knusprig braun werden
- Tupfen Sie frisches Gemüse vollständig trocken, bevor Sie es in Öl werfen und frittieren, um maximale Knusprigkeit zu erzielen
- Heißluftfritteusen eignen sich hervorragend zum Aufwärmen, auch von Pizza. Stellen Sie zum Aufwärmen Ihrer Speisen die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein.

REINIGUNG UND WARTUNG

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

Warnung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

- Korb und Schale können im oberen Fach eines Geschirrspülers gereinigt werden.
- Wischen Sie die Außenseite vorsichtig mit einem feuchten Lappen oder Papiertuch ab.

- Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie diese wegstellen.
- Lagern Sie die Heißluftfritteuse an einem kühlen, trockenen Ort.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie die Timer-Taste auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur-Taste auf die gewünschte Temperaturstufe (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen, müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse gedacht sind.	Verwenden Sie Ofensnacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl für ein knusprigeres Ergebnis.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittieretopf.	Füllen Sie den Frittieretopf nicht über die Markierung MAX hinaus.
	Der Rost ist nicht richtig im Topf platziert.	Schieben Sie den Rost bis zum Anschlag in den Topf.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tritt eine große Menge Öl in den Topf aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keine Auswirkungen auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Topf enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne. Achten Sie darauf, die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.
Frische Pommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, die Kartoffelstäbchen gründlich abzutrocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, damit sie knuspriger werden.
		Geben Sie für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzu.

PRODUKTENTSORGUNG



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

Wir hoffen, dass Sie mit diesem Produkt zufrieden sind.

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

UPOZORNĚNÍ

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

POPIS

1. Panel displeje
2. Grilovací rošt
3. Rukojeť
4. Košík
5. Hlavní bydlení
6. Okno košíku
7. Horní okno
8. Nádoba na vodu

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Vypínač
2. Tlačítko předvolby
3. Světelný klíč
4. Digitální volič propečení
5. Funkce předeřívání
6. Doplnění vody
7. Zvýšení / snížení teploty
8. Zvýšení / snížení času
9. Programy

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

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

Tento přístroj mohou používat děti od 3 let.

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

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

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

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

Přístroj neponořujte do vody ani do jiné kapaliny.

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

Teplota přístupných povrchů může být při provozu zařízení vyšší.



POZORNOST! Horký povrch.

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

Nemělo by se používat pro aplikace, jako jsou:

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

Tento spotřebič obsahuje uzemnění pouze pro funkční účely.

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



VAROVÁNÍ: potenciální zranění při nesprávném použití!

Povrchy se mohou během používání zahřát.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

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

Nesprávné použití nebo nesprávné zacházení vede ke ztrátě záruky.

Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí na štítku. Před připojením jednotky k elektrické síti zkontrolujte, zda napájecí napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku jednotky. Spotřebič postavte na rovný a rovný povrch.

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

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

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

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

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

Riziko požáru.

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

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

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

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

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1 Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky uvnitř i vně fritézy.

Jemně otřete vnější povrch vlhkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.

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

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

myčce nádobí.

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

4. Důkladně je osušte..

Jedná se o bezolejovou fritézu, která pracuje na horkém vzduchu. Neplňte hrnec přímo olejem nebo tukem na smažení. Upozornění: Když se vaše fritéza poprvé zahřeje, může z ní vycházet mírný kouř nebo zápach. To je normální u mnoha topných zařízení. To nemá vliv na bezpečnost vašeho spotřebiče.

JAK POUŽÍVAT

Bez oleje lze připravit širokou škálu ingrediencí.

Smažení

1. Připojte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Opatrně vytáhněte fritovací nádobu z horkovzdušné fritézy.
3. Vložte suroviny do fritovacího hrnce.
4. Fritovací hrnec zasuňte zpět do horkovzdušné fritézy.

Dbejte na pečlivé zarovnání s vodítky v těle fritézy.

Nikdy nepoužívejte hrnec bez vloženého stojanu.

Upozornění: V případě, že je fritéza v provozu, je nutné ji použít jako fritézu: Během používání a po něm se fritovacího hrnce nedotýkejte, protože je velmi horký. Fritovací hrnec vždy držte za rukojeť.

5. Určete požadovanou dobu přípravy surovin (viz část „Nastavení“ v této kapitole).

6. 6. Když uslyšíte 5x zazvonění časovače, které signalizuje, že uplynula nastavená doba přípravy, vytáhněte hrnec ze spotřebiče.

Tip: Během používání můžete upravit teplotu nebo čas podle své chuti. Vaše nastavení zůstane zachováno asi 20 sekund po vytažení hrnce z těla.

7. Zkontrolujte, zda jsou ingredience připravené, nebo ne.

Pokud ingredience ještě nejsou hotové, jednoduše zasuňte fritovací hrnec zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.

8. Chcete-li ingredience vyjmout, vytáhněte hrnec z horkovzdušné fritézy a položte jej na zkušební rám.

Neotáčejte hrnec dnem vzhůru, když je na něm stále připevněn stojan, protože přebytečný olej, který se shromáždil na dně hrnce, by vytekl na ingredience.

Hrnec i přísady jsou horké, v závislosti na druhu přísad ve fritéze může z hrnce unikat pára.

9. Vyprázdněte koš do mísy nebo na talíř.

10. Když je dávka ingrediencí hotová, horkovzdušná fritéza je okamžitě připravena k přípravě další dávky.

POKYNY K OVLÁDACÍMU PANELU

1. Vypínač

Jakmile jsou košík a hrnec správně umístěny v hlavním krytu, rozsvítí se kontrolka napájení. Výběrem tlačítka napájení se nastaví výchozí teplota jednotky 200, zatímco doba vaření bude nastavena na 15 minut. Opětovným stisknutím tlačítka napájení zahájíte proces vaření. Stisknutím vypínače na 3 sekundy zavřete celé zařízení během vaření. Na obrazovce se zobrazí „OFF“. Kontrolka „OFF“ zhasne a po 20 sekundách přestane fungovat ventilátor a celé zařízení přestane fungovat úplně. Poznámka: Během vaření se můžete dotknout vypínačů a ovládat pauzu a začátek vaření.

2. Tlačítko předvolby

Výběr tlačítka Předvolba vám umožní procházet 10 oblíbenými možnostmi jídla. Po zvolení se spustí funkce přednastaveného času a teploty vaření.

3. Světelný klíč

Dotkněte se tlačítka, tlačítko zabliká a světlo v hrnci se rozsvítí na 60 sekund a poté zhasne.

4. Digitální volič propečení

Výběrem tohoto tlačítka můžete procházet 3 úrovněmi přípravy:



5. Funkce předehřívání

6. Doplnění vody

Zvolte program (kuřecí křídélka, jehněčí kotletky, vepřové maso, krevety, ryba nebo steak), při stisknutí

tláčka se v pracovním procesu automaticky doplní voda. Během práce klikněte na tlačítko pro doplnění vody, abyste mohli jídlo kdykoli rozpráší.

7. Zvýšení / snížení teploty

8. Zvýšení / snížení času

9. Programy

NASTAVENÍ

Níže uvedená tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení surovin.

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

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

PROGRAM	IKONA	MINIMÁLNÍ A MAXIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ (G)	ČAS (MIN)	TEPLOTA (°C)
Kuřecí křídla		100-400	23	200
jehněčí kotletky		100-400	18	200
Vepřové		100-400	18	180
Krevety		100-400	18	170
Ryba		100-400	18	200
Steak		100-400	18	180
Zelenina		100-400	17	160
Hranolky		100-500	17	200
Vaječný koláč		100-400	16	180
Dort		100-400	17	170
Doplnění vody				

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

TIPY NA VAŘENÍ

- Na vzduchu lze smažit téměř všechny pokrmy tradičně připravované v troubě.
- Potraviny se nejlépe a nejrovnoměrněji připravují, pokud jsou podobné velikosti a tloušťky.
- Menší kusy potravin vyžadují kratší dobu přípravy než větší kusy.
- Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků v co nejkratší době, smažte na vzduchu potraviny v malých dávkách. Pokud je to možné, vyhněte se skládání nebo vrstvení.

- Většina balených potravin nevyžaduje před smažením na vzduchu olej. Většina z nich již obsahuje olej a další přísady pro lepší propečení a křupavost.
- Mražené občerstvení se na vzduchu smaží velmi dobře. Nejlepších výsledků dosáhnete, když je naaranžujete na táč v jedné vrstvě.
- Při skládání potravin ve vrstvách nezapomeňte v polovině cesty košem zatřepat (nebo potraviny obrátit), abyste zajistili rovnoměrné propečení.
- Potraviny, které připravujete od základu, například hranolky nebo jinou zeleninu, smažte na malém množství oleje, aby zhnědly a byly křupavé.
- Při smažení čerstvé zeleniny na vzduchu ji před přidáním oleje a smažením na vzduchu zcela osušte, aby byla maximálně křupavá.
- Fritézy na vzduchu jsou ideální pro ohřívání potravin, včetně pizzy. Chcete-li jídlo ohřát, nastavte teplotu na 150 °C po dobu až 10 minut.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Spotřebič není zapojený.	Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
	Nenastavili jste časovač.	Nastavte tlačítko časovače na požadovaný čas přípravy pro zapnutí spotřebiče.
Suroviny smažené ve vzduchové fritéze nejsou hotové.	Množství surovin v košíku je příliš velké.	Do košíku dejte menší dávky surovin. Menší dávky se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte tlačítko teploty na požadované nastavení teploty (viz část „Nastavení“).
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte časovač na požadovaný čas přípravy (viz část „Nastavení“).
Ingredience se ve vzduchové fritéze smaží nerovnoměrně.	Některé druhy ingrediencí je třeba v polovině doby přípravy protřepat.	Ingredience, které leží na sobě nebo přes sebe, je třeba v polovině doby přípravy protřepat. Viz část „Nastavení“.
Smažené občerstvení není po vytažení z fritézy křupavé.	Použili jste typ občerstvení určeného k přípravě v tradiční fritéze.	Pro křupavější výsledek použijte svačiny v troubě nebo na svačinky lehce potřete trochou oleje.
Nemohu zasunout pánev do spotřebiče správně.	V hrnci je příliš mnoho přísad.	Neplňte hrnec na smažení nad značku MAX.
	Stojan není správně umístěn v hrnci..	Zatlačte stojan dolů do hrnce, dokud se nebude moci dále posunout.

Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete masné suroviny.	Když ve vzduchové fritéze smažíte masné suroviny, do hrnce vyteče velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a hrnec se může zahřívat více než obvykle. To neovlivňuje spotřebič ani konečný výsledek.
	Hrncem stále obsahuje zbytky mastnoty z předchozího použití.	Bílý kouř vzniká zahříváním tuku v pánvi. Ujistěte se, že po každém použití pánve řádně vyčistíte.
Čerstvé hranolky se ve vzduchové fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný druh brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že během smažení zůstanou pevné.
	Před smažením jste bramborové tyčinky pořádně neopláchli.	Bramborové tyčinky řádně opláchněte, abyste odstranili škrob z vnější strany tyčinek.
Čerstvé hranolky nejsou po vytažení z fritézy křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolkách.	Před přidáním oleje se ujistěte, že jste bramborové tyčinky řádně osušili.
		Bramborové tyčinky nakrájejte na menší pro křupavější výsledek.
		Pro křupavější výsledek přidejte trochu více oleje.

LIKVIDACE VÝROBKU



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

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

UPOZORNENIE

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

POPIS

1. Panel displeja
2. Grilovací rošt
3. Rukoväť
4. Košík
5. Hlavné bývanie
6. Okno košíka
7. Horné okno
8. Nádoba na vodu

POPIS OVLÁDACIEHO PANELU

1. Vypínač
2. Tlačidlo predvoľby
3. Svetelný kľúč
4. Digitálny volič hotnosti
5. Funkcia predhrievania
6. Doplňenie vody
7. Zvýšenie/zníženie teploty
8. Zvýšenie / zníženie času
9. Programy

BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

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

Tento prístroj môžu používať deti od 3 rokov.

8 rokov alebo starší a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ im bol poskytnutý dohľad alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim nebezpečenstvám.

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

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

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

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

Prístroj neponárajte do vody ani do inej kvapaliny. **POZOR!**

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

Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky zariadenia vyššia.



POZOR! Horúci povrch.

POZOR! Kryt, podnos a košík zostávajú horúce dlho po vypnutí zariadenia. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Zariadenie je určené na domáce použitie.

Nemalo by sa používať na aplikácie, ako sú:

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

Tento spotrebič obsahuje uzemnenie len na funkčné účely.

Zariadenie je určené na použitie v maximálnej nadmorskej výške 2000 metrov nad morom.



UPOZORNENIE: Možné zranenie v dôsledku

nesprávneho použitia!

Povrchy sa môžu počas používania zahriať.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

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

Nesprávne použitie alebo nesprávne zaobchádzanie vedie k strate záruky.

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

Spotrebič postavte na rovný a rovný povrch.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetky obalové materiály a nálepky z vnútornej a vonkajšej strany fritézy.

Jemne utrite vonkajší povrch vlhkou handričkou alebo papierovou utierkou.

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

2. Potiahnutím za rukoväť koša vyberte kôš z fritézy. Použite rukoväť zásobníka v strede zásobník na vybratie zásobníka. Na umytie vnútornej a vonkajšej časti koša použite špongiu a teplú mydlovú vodu a zásobník. Kôš a podnos sú vhodné do umývačky riadu.

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

4. Dôkladne osušte.

Jedná sa o bezolejovú fritézu, ktorá funguje na horúcom vzduchu. Neplňte hrniec priamo olejom alebo tukom na vyprážanie. Upozornenie: Keď sa vaša fritéza zohreje prvýkrát, môže z nej vychádzať mierny dym alebo zápach. To je normálne pri mnohých vykurovacích zariadeniach. Nemá to vplyv na bezpečnosť vášho spotrebiča.

AKO POUŽIŤ

Bez oleja môžete pripraviť veľké množstvo ingrediencií.

Fritovanie

1. Sieťovú zástrčku zapojte do uzemnenej zásuvky.
2. Opatrne vytiahnite fritovací hrniec z teplovzdušnej fritézy.
3. Prísady vložte do fritovacieho hrnca.
4. Fritovací hrniec zasunúť späť do teplovzdušnej fritézy.

Pozor, aby ste ho opatrne zarovnali s vodidlami v telese fritézy.

Nikdy nepoužívajte fritovací hrniec bez vloženého stojana.

Upozornenie: V prípade, že sa fritéza nachádza na okraji fritézy, je potrebné, aby ste ju vyčistili: Počas fritovacieho hrnca a po jeho použití sa ho nedotýkajte, pretože je veľmi horúci. Fritovací hrniec vždy držte za rukoväť.

5. Určite požadovaný čas prípravy surovín (pozri časť „Nastavenia“ v tejto kapitole).

6. Keď 5-krát zaznie zvukový signál časovača, ktorý signalizuje, že uplynul nastavený čas prípravy, vytiahnite hrniec zo spotrebiča.

Tip: Počas používania môžete upraviť teplotu alebo čas podľa svojej chuti. Vaše nastavenia sa zachovávajú asi 20 sekúnd po vytiahnutí hrnca z tela.

7. Skontrolujte, či sú prísady pripravené alebo nie.

Ak ingrediencie ešte nie sú hotové, jednoducho zasunúť fritovací hrniec späť do spotrebiča a nastavte časovač na niekoľko ďalších minút.

8. Ak chcete vybrať prísady, vytiahnite hrniec z teplovzdušnej fritézy a položte ho na skúšobný rám.

Neotáčajte hrniec hore dnom, keď je k nemu ešte pripojený stojan, pretože prebytočný olej, ktorý sa nahromadil na dne hrnca, vytečie na prísady.

Hrnec a prísady sú horúce, z hrnca môže unikať para v závislosti od typu prísad vo fritéze.

9. Kôš vyprázdnite do misky alebo na tanier.

10. Keď je dávka prísad hotová, teplovzdušná fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky.

POKYNY PRE OVLÁDACÍ PANEL

1. Vypínač

Keď sú kôš a hrniec správne umiestnené v hlavnom kryte, rozsvieti sa kontrolka napájania. Výberom tlačidla napájania sa predvolená teplota jednotky nastaví na 200, pričom čas varenia sa nastaví na 15 minút. Opätovným stlačením vypínača sa spustí proces varenia. Stlačením vypínača na 3 sekundy zatvoríte celé zariadenie počas varenia. Na obrazovke sa zobrazí „OFF“. Kontrolka „OFF“ zhasne a ventilátor prestane fungovať o 20 sekúnd neskôr a celé zariadenie úplne prestane fungovať.

Poznámka: Počas varenia sa môžete dotknúť tlačidiel napájania, aby ste ovládali prerušenie a začiatok varenia.

2. Tlačidlo predvoľby

Výber tlačidla Preset vám umožní prechádzať 10 obľúbenými výbermi jedál. Po výbere sa spustí funkcia prednastaveného času a teploty varenia.

3. Svetelný kľúč

Dotknite sa tlačidla, tlačidlo zabliká a svetlo v hrnci sa rozsvieti na 60 sekúnd a potom zhasne.

4. Digitálny volič hotnosti

Výberom tohto tlačidla môžete prechádzať cez 3 úrovne prípravy:



5. Funkcia predhrievania

6. Doplnenie vody

Zvoľte program (Kuracie krídelká, Jahňacie kotlety, Bravčové mäso, Krevety, Ryba alebo Steak), pričom pri stlačení tlačidla pracovný proces automaticky doplní vodu. Počas práce kliknite na tlačidlo dopĺňania vody, aby ste jedlo kedykoľvek rozprášili.

7. Zvýšenie/zníženie teploty

8. Zvýšenie / zníženie času

9. Programy

NASTAVENIE:

Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia ingrediencií.

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

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

PROGRAM	IKONA	MINIMÁLNE A MAXIMÁLNE MNOŽSTVO (G)	ČAS (MIN)	TEPLOTA (°C)
Kuracie krídelká		100-400	23	200
jahňacie kotletky		100-400	18	200
Bravčové mäso		100-400	18	180
Krevety		100-400	18	170
Ryby		100-400	18	200
Steak		100-400	18	180
Zelenina		100-400	17	160
Hranolky		100-500	17	200
Vaječný koláč		100-400	16	180
Koláč		100-400	17	170
Doplnenie vody				

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

TIPY NA VARENIE

- Takmer každé jedlo tradične varené v rúre možno vyprážať na vzduchu.
- Jedlo sa najlepšie a najrovnomernejšie uvarí, keď má podobnú veľkosť a hrúbku.
- Menšie kusy jedla vyžadujú kratší čas varenia ako väčšie kusy.

- Najlepšie výsledky v čo najkratšom čase dosiahnete, ak budete potraviny smažiť na vzduchu v malých dávkach. Ak je to možné, vyhnite sa stohovaniu alebo vrstveniu.
- Väčšina balených potravín nevyžaduje pred smažením na vzduchu olej. Väčšina už obsahuje olej a ďalšie prísady na zlepšenie hnednutia a chrumkavosti
- Mrazené občerstvenie sa veľmi dobre smaží na vzduchu. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak ich usporiadate v jednej vrstve na podnos.
- Pri vrstvení potravín nezabudnite košíkom do polovice potriať (alebo jedlo obrátiť), aby ste zabezpečili rovnomerné varenie.
- Potraviny, ktoré pripravíte od nuly, ako sú hranolky alebo iná zelenina, polejte trochou oleja, aby zhnedli a dochrumkali.
- Pri vzduchovom smažení čerstvej zeleniny sa uistite, že je úplne suchá pred pridaním oleja a vzduchovým smažením, aby ste zaistili maximálnu chrumkavosť.
- Vzduchové fritézy sú skvelé na ohrievanie jedál vrátane pizze. Ak chcete jedlo zohriať, nastavte teplotu na 150 °C maximálne na 10 minút.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

TROUBLESHOOTING

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
---------	---------------	----------

Tepl vzdušná fritéza nefunguje	Spotrebič nie je zapojený.	Zapojte sieťovú zástrčku do uzemnenej zásuvky.
	Nenastavili ste časovač.	Na zapnutie spotrebiča nastavte tlačidlo časovača na požadovaný čas prípravy.
Suroviny vyprážané vo fritéze nie sú hotové.	Množstvo surovín v košíku je príliš veľké.	Do košíka vložte menšie dávky surovín. Menšie dávky sa vyprážajú rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Nastavte tlačidlo teploty na požadované nastavenie teploty (pozrite si časť „Nastavenia“).
	Čas prípravy je príliš krátky.	Nastavte časovač na požadovaný čas prípravy (pozrite si časť „Nastavenia“).
Suroviny sa vo vzduchovej fritéze smažia nerovnomerne.	Určité druhy surovín je potrebné v polovici času prípravy pretrepať.	Ingredencie, ktoré ležia na sebe alebo cez seba, je potrebné v polovici času prípravy pretrepať. Pozrite si časť „Nastavenia“.
Vyprážané pochutiny nie sú chrumkavé, keď vychádzajú z fritézy.	Použili ste typ občerstvenia, ktoré bolo určené na prípravu v tradičnej fritéze.	Pre chrumkavejší výsledok použite pochutiny do rúry alebo na pochutky jemne potrite trochou oleja.
Nemôžem správne zasunúť panvicu do spotrebiča.	V hrnci na vyprážanie je príliš veľa ingrediencií.	Neplňte hrniec nad značku MAX.
	Stojan nie je správne umiestnený v hrnci.	Zatlačte stojan nadol do hrnca, kým sa nebude môcť ďalej pohybovať.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Prípravujete masťové suroviny.	Keď vo vzduchovej fritéze vyprážate masťové suroviny, do hrnca vytečie veľké množstvo oleja. Olej vytvára biely dym a hrniec sa môže zahriať viac ako zvyčajne. Nemá to vplyv na zariadenie ani na konečný výsledok.
	Hrniec ešte obsahuje zvyšky masťov z predchádzajúceho používania.	Biely dym je spôsobený zahrievaním tuku v panvici. uistite sa, že ste panvicu po každom použití riadne vyčistili.
Čerstvé hranolky sa vo vzduchovej fritéze vyprážajú nerovnomerne.	Nepoužili ste správny druh zemiakov.	Použite čerstvé zemiaky a uistite sa, že počas vyprážania zostanú pevné.
	Zemiakové tyčinky ste pred vyprážením poriadne neopláchlili.	Zemiakové tyčinky riadne opláchnite, aby ste z nich odstránili škrob z vonkajšej strany.
Čerstvé hranolky nie sú chrumkavé, keď vyjdú zo vzduchovej fritézy.	Chrumkavosť hranolčiek závisí od množstva oleja a vody v hranolčekom.	Pred pridaním oleja sa uistite, že ste zemiakové tyčinky správne vysušili.
		Zemiakové tyčinky nakrájajte na menšie, aby bol výsledok chrumkavejší.
		Pre chrumkavejší výsledok pridajte trochu viac oleja.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU



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

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

FIGYELMEZTETÉS

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

LEÍRÁS

1. Kijelző panel
2. Grill rács
3. Fogantyú
4. Kosár
5. Fő ház
6. Kosárablak
7. Felső ablak
8. Víztartály

VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA

1. Bekapcsológomb
2. Előre beállított gomb
3. Világító gomb
4. Digitális készenléti választó
5. Előmelegítés funkció
6. Vízutánpótlás
7. Növelje / csökkentse a hőmérsékletet
8. Növelje / csökkentse az időt
9. Programok

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

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

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

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

A készülék nem üzemelhet külső időzítők vagy külön távirányítórendszerek felhasználásával.

A készüléket mindig válassza le az áramforrásról, ha nem használja, valamint tisztítás előtt. Hagyja kihűlni az alkatrészeket, mielőtt fel- vagy leveszi az alkatrészeket, vagy tisztítja a készüléket. Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. FIGYELEM! A sütés/sütés során ügyeljen arra, hogy a készülékből kilépő gőz ne égesse meg magát.

A hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet a berendezés működése közben.



FIGYELEM! Forró felület.

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

Nem használható olyan alkalmazásokhoz, mint például:

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

Ez a készülék csak funkcionális célokat szolgál földelő csatlakozással.

A készülék maximálisan 2000 méteres tengerszint feletti magasságban használható.



FIGYELMEZTETÉS: a helytelen használatból eredő sérülések lehetségesek! A felületek használat közben felforrósodhatnak.

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

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

A készülék helytelen használata vagy karbantartása esetén a garancia érvényét veszti. Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a hálózathoz, ellenőrizze, hogy a tápfeszültség megegyezik-e a készülék gyári adattábláján feltüntetett feszültséggel.

Helyezze a készüléket sík és vízszintes felületre.

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

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

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

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

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

Tűzveszély.

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

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

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

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

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

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

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

Óvatosan törölje le a külső felületét nedves ruhával vagy papírtörülővel.

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

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

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

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

4. Alaposan szárítsa meg.

Ez egy olajmentes sütő, amely forró levegőn működik. Ne töltsen meg közvetlenül az edényt olajjal vagy sütőzsírral. Megjegyzés: Amikor a sütőt első alkalommal melegíti fel, enyhe füstöt vagy szagot bocsáthat ki. Ez sok fűtőberendezésnél normális. Ez nem befolyásolja készüléke biztonságát.

HOGYAN HASZNÁLJUK

Az olajmentesen sokféle összetevőt készíthetünk.

Sütés

1. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy földelt fali aljzathoz.

2. Óvatosan húzza ki a serpenyőt a forró levegős sütőből.

3. Tegye a hozzávalókat egy serpenyőbe.

4. Csúsztassa vissza a serpenyőt a forró levegős sütőbe.

Ügyeljen arra, hogy gondosan igazítsa az olajsütő testében lévő vezetőket.

Soha ne használja az edényt a rács nélkül.

Figyelem: Ne érintse meg a serpenyőt használat közben és után, mert nagyon felforrósodik. Kérjük, mindig a fogantyúnál fogja meg a serpenyőt.

5. Határozza meg az összetevők szükséges elkészítési idejét (lásd ebben a fejezetben a „Beállítások” részt).

6. Amikor meghallja az 5-szörös időzítő hangjelzését, amely jelzi, hogy a beállított előkészítési idő letelt, húzza ki a serpenyőt a készülékből.

Tipp: Használat közben ízlése szerint állíthatja be a hőmérsékletet vagy az időt. A beállítások körülbelül 20 másodpercig megmaradnak, miután kihúzta az edényt a testből.

7. Ellenőrizze, hogy az összetevők készen állnak-e vagy sem.

Ha a hozzávalók még nem készültek el, egyszerűen csúsztassa vissza a serpenyőt a készülékbe, és állítsa az időzítőt néhány további percre.

8. Az összetevők eltávolításához húzza ki az edényt a forró levegős sütőből, és helyezze próbakeretre.

Ne fordítsa fejjel lefelé az edényt úgy, hogy az állvány még mindig rajta van, mert az edény alján összegyűlt felesleges olaj a hozzávalókra szivároghat.

Az edény és a hozzávalók forróak, a légsütőben lévő hozzávalók típusától függően gőz távozhat az edényből.

9. Őrítse ki a kosarat egy tálba vagy tányérra.

10. Amikor az összetevők egy adagja elkészült, a forró levegős sütő azonnal készen áll egy újabb adag elkészítésére.

A VEZÉRLŐPULT UTASÍTÁSAI

1. Bekapcsológomb

Ha a kosár és az edény megfelelően be van helyezve a fő burkolatba, a Power jelzőfény világítani kezd. A bekapcsológombot választva az egység alapértelmezett hőmérséklete 200, míg a főzési idő 15 percre lesz állítva. A bekapcsológomb ismételt megnyomásával elindul a főzési folyamat. Nyomja meg a bekapcsológombot 3 másodpercig a teljes készülék bezárásához főzés közben. Az „OFF” felirat jelenik meg a képernyőn. Az „OFF” jelzőfény kialszik, és a ventilátor 20 másodperc múlva leáll, és az egész készülék teljesen leáll.

2. Megjegyzés: Sütés közben a bekapcsológombokat megérintve szabályozhatja a főzés szüneteltetését és elindítását.

3. Előre beállított gomb

A Preset gomb megnyomásával görgethet a 10 népszerű étel közül. A kiválasztást követően elindul az előre

meghatározott idő és főzési hőmérséklet funkció.

4. Világító gomb

Érintse meg a gombot, a gomb villog, és az edényben lévő lámpa 60 másodpercig világít, majd kialszik.

5. Digitális készenléti választó

Ennek a gombnak a kiválasztásával 3 készségi szint között görgethet:

Saute

Crispy
Roaste

Bake

6. Előmelegítés funkció

7. Vízutánpótlás

Válasszon programot (Csirkeszárny, Bárányszelet, Sertéshús, Garnélarák, Hal vagy Steak), a gomb megnyomásával a munkafolyamat automatikusan feltölti a vizet.

Munka közben kattintson a víz utántöltés gombra, hogy bármikor permetezze az ételt.

8. Növelje / csökkentse a hőmérsékletet

9. Növelje / csökkentse az időt

10. Programok

BEÁLLÍTÁSOK Az alábbi táblázat segít az összetevők alapbeállításainak kiválasztásában.

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

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

PROGRAM	IKON	MIN.-MAX. MENNYISÉG (G)	IDŐ (PERC)	HŐMÉRSÉKLET (°C)
Csirkeszárnyak		100-400	23	200
bárányborda		100-400	18	200
Sertéshús		100-400	18	180
Garnélarák		100-400	18	170
Hal		100-400	18	200
Steak		100-400	18	180
Zöldségek		100-400	17	160
Sult krumpli		100-500	17	200
Tojáslepeny		100-400	16	180

Torta		100-400	17	170
Vízpótlás				

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

SÜTÉSI TANÁCSOK

- Szinte minden olyan étel, amelyet hagyományosan sütőben sütnék, légkeveréssel is megsüthető.
 - Az ételek akkor sülnék a legjobban és a legegyszerűsebben, ha hasonló méretűek és vastagságúak.
 - A kisebb ételdarabok kevesebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
 - A legjobb eredményt a legrövidebb idő alatt úgy érheti el, ha az ételeket kis adagokban sűti levegőn.
- Kerülje az egymásra helyezést vagy a rétegezést, ha lehetséges.
- A legtöbb előre csomagolt ételt nem kell olajban megforgatni a légsütés előtt. A legtöbb már olajat és más összetevőket tartalmaznak, amelyek fokozzák a barnulást és a ropogósra sütést.
 - A fagyasztott előételek nagyon jól sülnék levegőn. A legjobb eredmény érdekében egy rétegben rendezzük el őket a tálcán.
 - Ha rétegesen rakja az ételeket, félúton rázza meg a kosarat (vagy fordítsa meg az ételt), hogy elősegítse a sütést. egyenletes sülést.
 - A semmiből készült ételeket, például a sült krumplit vagy más zöldségeket, dobja fel a kis mennyiségű olajjal, hogy elősegítse a barnulást és a ropogósra sütést.
 - Friss zöldségek légkeveréses sütésekor ügyeljen arra, hogy teljesen szárazra törölje őket, mielőtt olajjal megöntöznék és légkeveréses sütés közben megsütné őket, hogy a lehető legnagyobb ropogósra süljenek.
 - A légsütők kiválóan alkalmasak ételek, köztük pizza újramelegítésére. Az ételek újramelegítéséhez állítsa be a hőmérsékletet. 150°C-ra legfeljebb 10 percre.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt győződjön meg róla, hogy a légsütő kihűzva van és kihűlt.
- Ha a légsütő és a kosár kihűlt, vegye ki a kosarat a légsütőből (ha nem még nem távolította el). Használja a tálcát fogantyúját a tálcát eltávolításához. Használjon szivacsot és meleg, szappanos vizet. a kosár és a tálcák belső és külső részének lemosásához.

Figyelmeztetés: Ne használjon súrolószereket vagy súrolóbetéteket.

- A kosár és a tálcák felülről mosogatógépben mosható.
- Óvatosan törölje le a külsejét nedves ruhával vagy papírtörővel.
- Soha ne merítse a légsütőt vagy annak csatlakozóját vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
- Tárolás előtt minden alkatrészt alaposan szárítson meg.
- Tárolja a légsütőt hűvös, száraz helyen.

HIBAELEHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A forró levegős sütő nem működik.	A készülék nincs bedugva.	Dugja be a hálózati csatlakozót egy földelt fali aljzatba.
	Nem állította be az időzítőt.	Állítsa az időzítő gombot a szükséges előkészítési időre a készülék bekapcsolásához.
A légsütővel megsütött hozzávalók nem készültek el.	A kosárban lévő összetevők mennyisége túl nagy.	Tegyen kisebb adag összetevőket a kosárba. A kisebb tételek egyenletesebben sülnek.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Állítsa a hőmérséklet gombot a kívánt hőmérséklet-beállításra (lásd a „Beállítások” részt).
	Az előkészítési idő túl rövid.	Állítsa be az időzítőt a kívánt előkészítési időre (lásd a „Beállítások” részt).
Az összetevők egyenetlenül sülnek a légsütőben.	Bizonyos típusú összetevőket az elkészítési idő felénél fel kell rázni.	Az egymáson vagy keresztben fekvő hozzávalókat (pl. krumpli) az elkészítési idő felénél fel kell rázni. Lásd a „Beállítások” részt.
A sült rágcسالnivalók nem ropogósak, amikor kikerülnek a légsütőből.	Ön egyfajta harapnivalót használt, amelyet hagyományos olajsütőben kell elkészíteni.	Használjon sütőből készült rágcسالnivalókat, vagy enyhén kenje meg olajjal a rágcسالnivalókat a ropogósabb eredmény érdekében.
Nem tudom megfelelően becsúsztatni az edényt a készülékbe.	Túl sok hozzávaló van a serpenyőben.	Ne töltsen meg a serpenyőt a MAX jelzésen túl.
	Az állvány nincs megfelelően behelyezve az edénybe.	Tolja le az állványt az edénybe, amíg már nem tud tovább mozdulni.
Fehér füst jön ki a készülékből.	Zsíros hozzávalókat készít.	Amikor zsíros hozzávalókat süt a légsütőben, nagy mennyiségű olaj szivárog az edénybe. Az olaj fehér füstöt termel, és az edény a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ez nem befolyásolja sem a készüléket, sem a végeredményt.
	Az edényben még mindig vannak korábbi használatból származó zsírradnyók.	A fehér füstöt a serpenyőben felhevülő zsír okozza. ügyeljen arra, hogy minden használat után megfelelően tisztítsa meg a serpenyőt.
A friss krumplit egyenetlenül sütik a légsütőben.	Nem a megfelelő burgonyafajtát használta.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy sütés közben kemény maradjon.
	Nem öblítette ki megfelelően a burgonyarudat, mielőtt megsütötte.	Öblítse le megfelelően a burgonyarudakat, hogy eltávolítsa a keménytőt a rudak külső részéből.
A friss krumpli nem ropogós, amikor kikerül a légsütőből.	A krumpli ropogóssága a krumpliban lévő olaj és víz mennyiségétől függ.	Ügyeljen arra, hogy a burgonyarudat megfelelően szárítsa meg, mielőtt hozzáadja az olajat.
		Vágja kisebbre a burgonya rudakat a ropogósabb eredmény érdekében.
		A ropogósabb eredmény érdekében adjon hozzá valamivel több olajat.

HULLADÉKKEZELÉS



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

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

AVERTIZARE

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

DESCRIERE

1. Panou de afișare
2. Gratar
3. Mâner
4. Coș
5. Carcasă principală
6. Fereastra coșului
7. Fereastra de sus
8. Recipient de apă

DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

1. Tasta de pornire
2. Tasta de presetare
3. Tasta luminos
4. Selector digital de coacere
5. Funcția de preîncălzire
6. Umplerea cu apă
7. Creșteți/Scădeți temperatura
8. Creștere/Scăderea timpului
9. Programe

REGULI DE SIGURANȚĂ

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

Acest dispozitiv poate fi folosit de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau neexperimentate și cu lipsă de cunoștințe, cu condiția să sunt supravegheate sau au fost instruite în prealabil cu privire la modul de utilizare în siguranță a dispozitivului și înțeleg riscurile asociate.

Copiii nu se pot juca cu dispozitivul. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie efectuate de copii cu

vârsta sub 8 ani și nu trebuie lăsat nesupravegheat.

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

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

Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare atunci când nu îl utilizați și înainte de a-l curăța. Lăsați piesele să se răcească înainte de a pune sau a scoate piesele sau de a curăța dispozitivul. Nu scufundați dispozitivul în apă sau în orice alt lichid. **ATENȚIE!** În timpul procesului de prăjire/coacere, aveți grijă să nu vă ardeți de aburul care iese din aparat.

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



ATENȚIE! Suprafata fierbinte.

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

Acesta nu trebuie utilizat pentru aplicații precum:

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

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

Dispozitivul este proiectat pentru utilizare la o altitudine maximă de 2000 de metri deasupra nivelului mării.



AVERTISMENT: posibilă vătămare din cauza utilizării greșite! Suprafețele sunt susceptibile să se încălzească în timpul utilizării.

AVERTIZĂRI IMPORTANTE

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

Utilizarea sau manipularea greșită va conduce la anularea garanției.

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

Instalați dispozitivul pe o suprafață plană și netedă.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare și autocolantele din interiorul și din exteriorul friteusei Air Fryer.

Ștergeți cu grijă suprafața exterioară cu o cârpă umedă sau un prosop de hârtie.

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

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

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

4. Uscați bine.

Aceasta este o friteuză fără ulei care funcționează pe aer cald. Nu umpleți oala cu ulei sau grăsimi de

prăjit direct.

Notă: Când friteuza cu aer este încălzită pentru prima dată, poate emite fum sau miros ușor. Acest lucru este normal cu multe aparate de încălzire. Acest lucru nu afectează siguranța aparatului dumneavoastră.

CUM SE UTILIZA

Cel fără ulei poate pregăti o gamă largă de ingrediente.

Prăjire

1. Conectați ștecherul la o priză de perete cu împământare.

2. Scoateți cu grijă vasul din friteuza cu aer cald.

3. Pune ingredientele într-o oală.

4. Glisați vasul înapoi în friteuza cu aer cald.

Rețineți că trebuie să vă aliniați cu grijă cu ghidajele din corpul friteuzei.

Nu folosiți niciodată oala fără suport în ea.

Atenție: Nu atingeți oala în timpul și după utilizare, deoarece devine foarte fierbinte. Vă rugăm să țineți întotdeauna oala de mâner.

5. Determinați timpul necesar de preparare pentru ingrediente (vezi secțiunea „Setări” din acest capitol).

6. Când auziți soneria de 5 ori a temporizatorului, care indică expirarea timpului de pregătire setat, scoateți vasul din aparat.

Sfat: Puteți regla temperatura sau timpul în funcție de gusturile dvs. în timpul utilizării. Setările dvs. vor fi păstrate timp de aproximativ 20 de secunde după ce veți scoate vasul din corp.

7. Verificați dacă ingredientele sunt gata sau nu.

Dacă ingredientele nu sunt încă gata, pur și simplu glisați vasul înapoi în aparat și setați temporizatorul la câteva minute suplimentare.

8. Pentru a îndepărta ingredientele, trageți oala din friteuza cu aer cald și așezați-o pe un cadru de probă.

Nu întoarceți oala cu susul în jos, cu suportul încă atașat de ea, deoarece orice exces de ulei care s-a adunat la fundul oalei se va scurge pe ingrediente.

Oala și ingredientele sunt fierbinți, din oală pot ieși aburi în funcție de tipul ingredientelor din friteuza cu aer.

9. Goliți coșul într-un castron sau pe o farfurie.

10. Când un lot de ingrediente este gata, friteuza cu aer cald este gata instantaneu pentru prepararea unui alt lot.

INSTRUCȚIUNI PANOUL DE CONTROL

1. Tasta de pornire

Odată ce coșul și oala sunt plasate corect în carcasa principală, lumina de alimentare se va aprinde. Selectând tasta de pornire, temperatura implicită a unității va fi de 200, în timp ce timpul de gătire va fi setat la 15 minute. Selectând din nou tasta de pornire, va începe procesul de gătit. Apăsând tasta de pornire timp de 3 secunde pentru a închide întregul dispozitiv în timpul gătirii. „OFF” va apărea pe ecran. Lumina „OFF” se stinge și ventilatorul încetează să funcționeze 20 de secunde mai târziu, iar întregul dispozitiv nu mai funcționează.

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

2. Tasta de presetare

Selectarea tastei Presetare vă permite să parcurgeți cele 10 opțiuni alimentare populare. Odată selectată, începe funcția de timp și temperatură de gătire predeterminată.

3. Tasta luminous

Atingeți tasta, butonul clipește, iar lumina din oală este aprinsă timp de 60 de secunde și apoi se stinge.

4. Selector digital de coacere

Selectarea acestui buton vă permite să defilați prin 3 niveluri de preparare:

Saute

Crispy
Roaste

Bake

5. Funcția de preîncălzire

6. Umplerea cu apă

Selectați programul (Aripioare de pui, Cotlete de miel, Porc, Creveți, Pește sau Friptură), în timp ce apăsați tasta, procesul de lucru va umple automat cu apă.

În timp ce lucrați, faceți clic pe butonul de umplere cu apă pentru a pulveriza mâncarea în orice moment.

7. Creșterea/Scăderea temperaturii

8. Creșterea/Scăderea timpului

9. Programe

SETĂRI:

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

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

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

PROGRAM	PICTO-GRAMĂ	CANTITATE MIN-MAX (G)	TIMP (MIN)	TEMPERATURA (°C)
Aripioare de pui		100-400	23	200
cotlete de miel		100-400	18	200
Porc		100-400	18	180
Creveță		100-400	18	170
Pește		100-400	18	200
Friptură		100-400	18	180
Legume		100-400	17	160
Cartofi pai		100-500	17	200
Tarta cu oua		100-400	16	180
Tort		100-400	17	170
Reumplerea cu apă				

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

SFATURI DE GĂTIT

- Aproape orice mâncare care este gătită în mod tradițional în cuptor poate fi prăjită în aer.
- Alimentele se gătesc cel mai bine și cel mai uniform atunci când au dimensiuni și grosime similare.
- Bucățile mai mici de mâncare necesită mai puțin timp de gătire decât bucățile mai mari.
- Pentru rezultate optime în cel mai scurt timp, prăjiți alimentele în loturi mici. Evitați stivuirea sau stratificarea când este posibil.
- Majoritatea alimentelor preambalate nu trebuie aruncate în ulei înainte de prăjire. Majoritatea conțin deja ulei și alte ingrediente care sporesc rumenirea și crocantitatea
- Aperitivele congelate se prădesc foarte bine. Pentru rezultate optime, aranjați-le pe tavă într-un singur strat.
- Dacă puneți alimente în straturi, asigurați-vă că agitați coșul la jumătate (sau răsturnați alimentele) pentru a promova gătitul uniform.
- Aruncați alimentele pe care le pregătiți de la zero, cum ar fi cartofii prăjiți sau alte legume, cu o cantitate mică de ulei pentru a promova rumenirea și crocantarea.
- Când prăjiți legume proaspete, asigurați-vă că le uscați complet înainte de a le arunca cu ulei și aer prăjire pentru a asigura crocantitatea maximă.
- Friteuzele cu aer sunt excelente pentru reîncălzirea alimentelor, inclusiv a pizza. Pentru a vă reîncălzi mâncarea, setați temperatura la 150 °C timp de până la 10 minute.

CURAȚENIA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Asigurați-vă că Air Fryer este deconectată și răcită înainte de curățare.
 - Odată ce friteuza și coșul s-au răcit, scoateți coșul din friteuza (dacă nu a fost deja scos).
- Folosiți mânerul tăvii pentru a scoate tava. Utilizați un burete și apă caldă cu săpun pentru a spăla interiorul și exteriorul coșului și tăvii.
- Avertisment: Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau tampoane de curățat.
- Coșul și tava se pot spăla în mașina de spălat vase.
 - Ștergeți ușor exteriorul cu o cârpă umedă sau un prosop de hârtie.
 - Nu scufundați niciodată friteuza sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
 - Uscați bine toate piesele înainte de depozitare.
 - Păstrați friteuza cu aer într-un loc răcoros și uscat.

DEPANARE

PROBLEMĂ	CAUZA POSIBILA	SOLUȚIE
Friteuza cu aer cald nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Puneți ștecherul într-o priză de perete cu împământare.
	Nu ați setat cronometrul.	Setați cheia temporizatorului la timpul de pregătire necesar pentru a porni aparatul.
Ingredientele prajite cu friteuza cu aer nu sunt gata.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Pune loturi mai mici de ingrediente în coș. Loturile mai mici sunt prajite mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Setați tasta de temperatură la setarea necesară a temperaturii (vezi secțiunea „Setări”).
	Timpul de pregătire este prea scurt.	Setați cronometrul la timpul de pregătire necesar (vezi secțiunea „Setări”).
Ingredientele se prădesc neuniform în friteuza cu aer.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care se află peste sau peste altele (de exemplu cartofi prăjiți) trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare. Consultați secțiunea „Setări”.
Gustările prăjite nu sunt crocante când ies din friteuza cu aer.	Ai folosit un tip de gustări menite să fie preparate într-o friteuză tradițională.	Folosiți gustări la cuptor sau ungeți ușor ulei pe gustări pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot introduce corect tigaia în aparat.	Sunt prea multe ingrediente în oala.	Nu umpleți oala dincolo de indicația MAX.
	Raftul nu este așezat corect în oală.	Împingeți suportul în jos în oală până când nu se poate mișca mai departe.
Din aparat iese fum alb.	Pregătiți ingrediente grase.	Când prăjiți ingrediente grase în friteuza cu aer, o cantitate mare de ulei se va scurge în oală. Uleiul produce fum alb și oala se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	Vasul conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în tigaie. asigurați-vă că curățați corect tigaia după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți proaspeți sunt prăjiți neuniform în friteuza cu aer.	Nu ai folosit tipul potrivit de cartofi.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că rămân fermi în timpul prăjirii.
	Nu ați clătit bine bastoanele de cartofi înainte de a le prăji.	Clătiți bine bastoanele de cartofi pentru a îndepărta amidonul din exteriorul bețelor.
Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți când ies din friteuza cu aer.	Calitatea crocantă a cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofi prăjiți.	Asigurați-vă că uscați batoanele de cartofi bine înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați bețișoarele de cartofi mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

ELIMINAREA PRODUSULUI



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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПИСАНИЕ

1. Панель дисплея
2. Решетка для гриля.
3. Ручка
4. Корзина
5. Основной корпус
6. Окно корзины
7. Верхнее окно
8. Контейнер для воды

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка питания
2. Клавиша предустановки
3. Световая клавиша
4. Цифровой переключатель степени готовности.
5. Функция предварительного нагрева
6. Пополнение запасов воды
7. Увеличение/Уменьшение температуры
8. Увеличение/уменьшение времени
9. Программы

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Этим устройством могут пользоваться дети от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, при условии, что они находятся под наблюдением или ранее получили инструкции о том, как безопасно использовать не могут играть устройством. Очистка и техническое обслуживание устройства не должны производиться

детьми младше 8 лет и оставляться без присмотра.

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

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

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

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

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

Во время работы оборудования температура доступных поверхностей может быть выше.



ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность.

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

Устройство предназначено для домашнего использования.

Его не следует использовать для таких целей, как:

- использование в кухонных помещениях, предназначенных для персонала магазина, в офисах и других рабочих местах;
- использование на фермах;
- использование клиентами в гостиницах и мотелях или других жилых помещениях;
- использование в гостевых домах типа „постель и завтрак”.

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

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



ВНИМАНИЕ: возможная травма в результате неправильного использования!

Во время использования поверхности могут нагреваться.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

Неправильное использование или неправильное обращение аннулирует гарантию.

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

Установите устройство на плоскую и ровную поверхность.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

Аккуратно протрите внешнюю поверхность влажной тканью или бумажным полотенцем.

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

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

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

4. Тщательно высушите.

Это безмасляная фритюрница, работающая на горячем воздухе. Не наполняйте кастрюлю маслом или жиром для жарки напрямую. Примечание. При первом нагреве фритюрницы из нее может исходить легкий дым или неприятный запах. Это нормально для многих отопительных приборов. Это не влияет на безопасность вашего устройства.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

В безмасляной форме можно приготовить широкий спектр ингредиентов.

Жарка

1. Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку.

2. Осторожно вытащите кастрюлю из аэрофритюрницы.

3. Положите ингредиенты в кастрюлю.

4. Вставьте кастрюлю обратно во фритюрницу.

Обратите внимание, что необходимо тщательно совместить направляющие в корпусе фритюрницы.

Никогда не используйте кастрюлю без подставки.

Внимание: не прикасайтесь к сковороде во время и после использования, так как она сильно нагревается. Пожалуйста, всегда держите сковороду за ручку.

5. Определите необходимое время приготовления ингредиентов (см. раздел «Настройки» данной главы).

6. Когда вы услышите 5-кратный звуковой сигнал таймера, указывающий на то, что заданное время приготовления истекло, вытащите сковороду из прибора.

Совет: во время использования вы можете регулировать температуру и время по своему вкусу. Ваши настройки будут сохраняться около 20 секунд после того, как вы вытащите горшок из корпуса.

7. Проверьте, готовы ли ингредиенты.

Если ингредиенты еще не готовы, просто вставьте кастрюлю обратно в прибор и установите таймер на несколько дополнительных минут.

8. Чтобы вынуть ингредиенты, вытащите кастрюлю из фритюрницы и поместите ее на пробную рамку.

Не переворачивайте кастрюлю с прикрепленной к ней решеткой, так как излишки масла, скопившиеся на дне кастрюли, вытекут на ингредиенты.

Кастрюля и ингредиенты горячие, из кастрюли может выходить пар в зависимости от типа ингредиентов во фритюрнице.

9. Высыпьте корзину в миску или на тарелку.

10. Когда партия ингредиентов готова, фритюрница мгновенно готова к приготовлению следующей партии.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка питания

Как только корзина и горшок будут правильно размещены в основном корпусе, загорится индикатор питания. При выборе кнопки питания температура устройства по умолчанию будет равна 200, а время приготовления будет установлено на 15 минут. Повторное нажатие кнопки включения запустит процесс приготовления. Нажмите кнопку питания и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы закрыть все устройство во время приготовления. На экране отобразится «ВЫКЛ.». Индикатор «OFF» гаснет, и через 20 секунд вентилятор перестает работать, и все устройство полностью перестает работать. Примечание. Во время приготовления вы можете прикоснуться к клавишам питания, чтобы управлять паузой и началом приготовления.

2. Клавиша предустановки

Нажав кнопку «Предустановка», вы сможете просмотреть 10 популярных вариантов блюд. После выбора запускается заданное время и температура приготовления.

3. Световая клавиша

Прикоснитесь к клавише, кнопка начнет мигать, лампочка в кастрюле горит 60 секунд, а затем гаснет.

4. Цифровой переключатель степени готовности.

Нажатие этой кнопки позволяет переключаться между 3 уровнями готовности:



5. Функция предварительного нагрева

6. Пополнение запасов воды

Выберите программу (Куриные крылышки, Бараньи отбивные, Свинина, Креветки, Рыба или Стейк), при нажатии клавиши рабочий процесс автоматически пополнит воду. Во время работы нажмите кнопку долива воды, чтобы опрыскивать пищу в любое время.

7. Увеличение/Уменьшение температуры

8. Увеличение/уменьшение времени

9. Программы

НАСТРОЙКИ:

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки ингредиентов.

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

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

ПРОГРАММА	ИКОНА	МИН.-МАКС. КОЛИЧЕСТВО (Г)	ВРЕМЯ (МИН)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)
Куриные крылышки		100-400	23	200
бараньи отбивные		100-400	18	200
Свинина		100-400	18	180

Креветка		100-400	18	170
Рыба		100-400	18	200
Стейк		100-400	18	180
Овощи		100-400	17	160
картофель фри		100-500	17	200
Яичный тарт		100-400	16	180
Торт		100-400	17	170
Пополнение воды				

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

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Практически любое блюдо, которое традиционно готовится в духовке, можно жарить на воздухе.
- Продукты лучше и равномернее всего готовятся, если они одинакового размера и толщины.
- Маленькие кусочки требуют меньше времени для приготовления, чем большие.
- Для достижения наилучших результатов за минимальное время готовьте продукты небольшими партиями. По возможности избегайте укладки или слоев, когда это возможно.
- Большинство упакованных продуктов не нужно бросать в масло перед жаркой на воздухе. Большинство из них уже содержат масло и другие ингредиенты, которые улучшают подрумянивание и хрустящую корочку.
- Замороженные закуски очень хорошо жарятся на воздухе. Для достижения наилучших результатов выкладывайте их на противень в один слой.
- При укладке продуктов в один слой обязательно встряхивайте корзину на полпути (или переворачивайте продукты), чтобы обеспечить равномерное приготовление. равномерному приготовлению.
- Обжаривайте продукты, которые вы готовите с нуля, например картофель фри или другие овощи, в небольшом количестве масла. небольшим количеством масла, чтобы они подрумянились и стали хрустящими.
- При жарке свежих овощей на воздухе обязательно вытирайте их насухо, прежде чем добавлять масло и жарить на воздухе, чтобы обеспечить максимальную хрустящую корочку.
- Воздушные фритюрницы отлично подходят для повторного разогрева пищи, в том числе пиццы. Чтобы разогреть пищу, установите температуру на 150°C на время до 10 минут.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед чисткой убедитесь, что фритюрница отключена от сети и остыла.
 - Когда фритюрница и корзина остынут, снимите корзину с фритюрницы (если она еще не снята). Если она еще не снята). Используйте ручку поддона, чтобы снять поддон. Используйте губку и теплую мыльную воду, чтобы вымыть внутреннюю и внешнюю поверхности корзины и поддона.
- Внимание: Не используйте абразивные чистящие средства или чистящие подушечки.
- Корзину и поднос можно мыть в посудомоечной машине в верхней стойке.
 - Аккуратно протрите внешнюю поверхность влажной тканью или бумажным полотенцем.
 - Никогда не погружайте аэрофритюрницу или ее вилку в воду или любую другую жидкость.
 - Перед хранением тщательно высушите все детали.
 - Храните аэрофритюрницу в сухом прохладном месте.

ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фритюрница с горячим воздухом не работает.	Прибор не подключен к сети.	Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку.
	Вы не установили таймер.	Установите кнопку таймера на необходимое время приготовления, чтобы включить прибор.
Ингредиенты, обжаренные во фритюрнице, еще не готовы.	Количество ингредиентов в корзине слишком велико.	Помещайте в корзину меньшие порции ингредиентов. Небольшие порции прожариваются более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Установите кнопку температуры на требуемую настройку температуры (см. раздел «Настройки»).
	Время подготовки слишком короткое.	Установите таймер на необходимое время приготовления (см. раздел «Настройки»).
Ингредиенты прожариваются в аэрофритюрнице неравномерно.	Некоторые типы ингредиентов необходимо встряхивать в середине приготовления.	Ингредиенты, которые лежат друг на друге или друг на друге (например, картофель фри), необходимо встряхивать в середине приготовления. См. раздел «Настройки».
Жареные закуски не становятся хрустящими, когда их достают из фритюрницы.	Вы использовали закуску, предназначенную для приготовления в традиционной фритюрнице.	Используйте закуски в духовке или слегка смажьте закуски маслом, чтобы они стали более хрустящими.
Я не могу правильно вставить противень в прибор.	В кастрюле слишком много ингредиентов.	Не наполняйте сковороду выше отметки MAX.
	Решетка неправильно установлена в горшке.	Вставьте решетку в кастрюлю до тех пор, пока она не сможет двигаться дальше.
Из прибора выходит белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Когда вы жарите жирные ингредиенты во фритюрнице, в кастрюлю вытечет большое количество масла. Масло выделяет белый дым, и кастрюля может нагреться сильнее, чем обычно. Это не влияет на прибор или конечный результат.
	В кастрюле еще остались остатки жира от предыдущего использования.	Белый дым возникает из-за нагревания жира на сковороде. Обязательно тщательно очищайте сковороду после каждого использования.

Свежий картофель фри прожаривается во фритюрнице неравномерно.	Вы использовали не тот сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и следите за тем, чтобы он оставался твердым во время жарки.
	Вы неправильно промыли картофельные палочки перед тем, как их жарить.	Тщательно промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал с внешней стороны палочек.
Свежий картофель фри не становится хрустящим, когда его достают из фритюрницы.	Хрусткость картофеля фри зависит от количества масла и воды в нем.	Прежде чем добавлять масло, убедитесь, что картофельные палочки как следует высушены.
		Нарезайте картофельные палочки помельче, чтобы они были более хрустящими.
		Добавьте немного больше масла, чтобы получить более хрустящий результат

УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА



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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПИСАНИЕ

1. Панел на дисплея
2. Решетка за скара
3. Дръжка
4. Кошница
5. Основен корпус
6. Прозорец на коша
7. Горен прозорец
8. Съд за вода

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

1. Бутон за захранване
2. Предварително зададен ключ
3. Светлинен ключ
4. Цифров селектор за готовност
5. Функция за предварително загряване
6. Допълване с вода
7. Увеличаване/намаляване на температурата
8. Увеличете / Намалете времето
9. Програми

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

Не позволявайте на деца да си играят с уреда.

Почистването и поддръжката не трябва да се

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

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

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

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

Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

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

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



ВНИМАНИЕ! Гореща повърхност.

ВНИМАНИЕ! Корпусът, таблата и кошницата остават горещи дълго след изключване на уреда.

Внимавайте да не се изгорите. Устройството е предназначено за домашна употреба.

То не трябва да се използва за приложения като:

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

Този уред включва заземителна връзка само за функционални цели.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: потенциално нараняване от неправилна употреба!

Повърхностите могат да се нагорещят по време на употреба.

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

Всяка неправилна употреба или неправилно боравене с уреда води до анулиране на гаранцията.

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

Поставете уреда на равна, гладка повърхност. Кабелът за свързване към захранването не трябва да бъде заплетен или увит около уреда по време на употреба.

Не използвайте устройството и не го включвайте и изключвайте от захранващата мрежа с мокри ръце и/или крака. Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите или за да го използвате като ръкохватка **ВАЖНО**. Когато аботите с този уред за готвене с горещ въздух, оставете поне десет сантиметра свободно пространство от всички страни на фурната, за да осигурите адекватна циркулация на въздуха.

НЕ поставяйте Вашия уред за готвене с горещ въздух под шкафови, щори или завеси. Риск от прегряване / пожар.

Не покривайте никоя част на уреда за готвене с горещ въздух с кърпа или подобен материал, това ще доведе до прегряване. Риск от пожар.

Това е **УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ**. За готвене се изисква много малко мазнина. Не пълнете тенджерата с олио или мазнина, тъй като това може да причини пожар.

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

Винаги носете защитни, изолирани ръкавици за фурна, когато поставяте или изваждате продукти от горещия уред за готвене с горещ въздух. Уредът трябва да се използва на равна, стабилна топлоустойчива повърхност. Възможно е да има слаба миризма или малко количество дим първият път, когато използвате вашия уред за готвене с горещ въздух, Това е нормално, тъй като производствените остатъци изгарят. Винаги поставяйте съставките за пържене в кошницата, за да предотвратите контакт с нагревателните елементи.

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

B&B TRENDS, S.L. не носи отговорност за наранявания или щети, които могат да възникнат при хора, животни или предмети в резултат на неспазване на горепосочените предупреждения.

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНАТА УПОТРЕБА

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

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

2. Издърпайте ръкохватката на кошницата, за да извадите кошницата от уреда за готвене с горещ въздух. Използвайте ръкохватката на тавичката за печене в центъра на тавичката, за да я извадите. Използвайте гъба и топла сапунена вода, за да измиете вътрешната и външната страна на кошницата и тавичката. Кошницата и тавичката са подходящи за миене на горното ниво в съдомиялна машина.

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

4. Подсушете щателно.

Това е фритюрник без масло, който работи с горещ въздух. Не пълнете тенджерата директно с масло или мазнина за пържене. Забележка: Когато вашият въздушен фритюрник се загрее за първи път, той може да отдели лек дим или миризма. Това е нормално за много отоплителни уреди. Това не засяга безопасността на вашия уред.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАМ

Без масло можете да пригответе широка гама от съставки.

Пържене

1. Свържете щепсела към заземен контакт.
2. Внимателно издърпайте съда за пържене от фритюрника с горещ въздух.
3. Поставете съставките в съд за пържене.
4. Плъзнете съда за пържене обратно във фритюрника с горещ въздух.

Забележете внимателно да подравните с водачите в тялото на фритюрника.

Никога не използвайте тенджерата без решетката в нея.

Внимание: Не докосвайте съда за пържене по време и след употреба, тъй като той става много горещ. Моля, винаги дръжте съда за пържене за дръжката.

5. Определете необходимото време за приготвяне на съставките (вижте раздел „Настройки“ в тази глава).

6. Когато чуете 5-кратния зумер на таймера, който показва, че зададеното време за приготвяне е изтекло, издърпайте съда за пържене от уреда.

Съвет: Можете да регулирате температурата или времето според вашия вкус по време на употреба. Вашите настройки ще се запазят за около 20 секунди, след като извадите гърнето от тялото.

7. Проверете дали съставките са готови или не.

Ако съставките все още не са готови, просто плъзнете съда за пържене обратно в уреда и настройте таймера на няколко допълнителни минути.

8. За да премахнете съставките, издърпайте съда от фритюрника с горещ въздух и го поставете върху пробна рамка.

Не обръщайте тенджерата с главата надолу, докато решетката все още е прикрепена към нея, тъй като всяко излишно масло, което се е събрало на дъното на тенджерата, ще изтече върху съставките.

Тенджерата и съставките са горещи, парата може да излезе от тенджерата в зависимост от вида на съставките във фритюрника.

9. Изпразнете кошницата в купа или върху чиния.

10. Когато една партида от съставките е готова, фритюрникът с горещ въздух е незабавно готов за приготвяне на друга партида.

ИНСТРУКЦИИ ЗА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

1. Бутон за захранване

След като кошницата и саксията са правилно поставени в основния корпус, индикаторът за захранване ще светне. Избирането на бутона за захранване ще направи температурата по подразбиране на уреда 200, докато времето за готвене ще бъде зададено на 15 минути. Избирайки отново бутона за захранване, той ще започне процеса на готвене. Натиснете бутона за захранване за 3 секунди, за да затворите цялото устройство по време на готвене. На екрана ще се покаже "OFF". Индикаторът „ИЗКЛЮЧЕНО“ изгасва и вентилаторът спира да работи 20 секунди по-късно и цялото устройство напълно спира да работи. Забележка: По време на готвене можете да докоснете бутоните за захранване, за да контролирате паузата и началото на готвенето.

2. Предварително зададен ключ

Избирането на бутона Preset ви позволява да превъртате през 10-те популярни избора на храна. След като бъде избрано, започва функцията за предварително зададено време и температура на готвене.

3. Светлинен ключ

Докоснете ключа, бутонът мига и светлината в гърнето светва за 60 секунди и след това изгасва.

4. Цифров селектор за готовност

Избирането на този бутон ви позволява да превъртате през 3 нива на готовност:



5. Функция за предварително заграване

6. Допълване с вода

Изберете програма (Пилешки крилца, Агнешки котлети, Свинско, Скарриди, Риба или Пържола), при натискане на бутона работният процес автоматично ще допълни вода. Докато работите, щракнете върху бутона за зареждане с вода, за да напръскате храната по всяко време.

7. Увеличаване/намаляване на температурата

8. Увеличете / Намалете времето

9. Програми

НАСТРОЙКИ

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки ингредиентов.

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

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

ПРОГРАМА	ИКОНА	МИНИМАЛНО-МАКСИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО (G)	ВРЕМЕ (МИН)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)
Пилешки крилца		100-400	23	200
агнешки котлети		100-400	18	200
Свинско		100-400	18	180
Скариди		100-400	18	170
Риба		100-400	18	200
Пържола		100-400	18	180
Зеленчуци		100-400	17	160
пържени картопки		100-500	17	200
Яйчен тарт		100-400	16	180
Торта		100-400	17	170
Допълване с вода				

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

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

- Почти всяка храна, която традиционно се приготвя във фурната, може да бъде пържена в уреда за готвене с горещ въздух.
- Храните се готвят най-добре и най-равномерно, когато са почти еднакви по размер и дебелина.
- По-малките порции храна изискват по-малко време за готвене, отколкото по-големите.
- За най-добри резултати за най-кратък период от време, пригответе храната в уреда за готвене с горещ въздух на малки порции. Избягвайте подреждането на пластове или наслояването, когато е възможно.
- Повечето предварително опаковани храни не трябва да се потапят в мазнина преди приготвяне в уреда за готвене с горещ въздух. Повечето вече съдържат мазнина и други съставки, които подобряват покафеняването и хрупкавостта
- Замразените предястия и ордьоври се пържат в уреда за готвене с горещ въздух много добре. За най-добри резултати ги подредете върху тавата в един слой.
- Ако наслоявате храни, не забравяйте да разклатите кошницата по средата на подреждането (или да обърнете храната), за да осигурите равномерното готвене.
- Поставайте храни, които приготвяте от нулата, като пържени картофи или други зеленчуци, с малко количество мазнина, за да осигурите покафеняване и хрупкавост.

- Когато пържите пресни зеленчуци в уреда за готвене с горещ въздух, не забравяйте да ги изсушите напълно чрез потупване, преди да ги поставите в мазнина и да ги изпържите в уреда за готвене с горещ въздух, за да осигурите максимална хрупкавост.
- Уредите за готвене с горещ въздух са чудесни за подгряване на храна, включително пица. За да подгреете храната си, задайте температурата на 150°C за до 10 минути.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

Предупреждение: Не използвайте абразивни почистващи препарати или домакинска тел.

- Кошницата и тавата са подходящи за миене на горното ниво в съдомиялна машина.
- Внимателно избършете външната част с влажна кърпа или кухненска хартия.
- Никога не потапяйте уреда за готвене с горещ въздух във вода или друга течност.
- Подсушете щателно всички части преди съхранение.
- Съхранявайте уреда за готвене с горещ въздух на хладно и сухо място.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фритюрникът с горещ въздух не работи.	Уредът не е включен в контакта.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	Не сте настроили таймера.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
Пържените с фритюрника съставки не са готови.	Количеството съставки в кошницата е твърде голямо.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	Зададената температура е твърде ниска.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings').
	Времето за подготовка е твърде кратко.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings').
Съставките се пържат неравномерно във фритюрника.	Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Пържените закуски не са хрупкави, когато излязат от фритюрника.	Използвали сте вид закуски, предназначени за приготвяне в традиционен фритюрник.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Не мога да плъзна тигана в уреда правилно.	Има твърде много съставки в съда за пържене.	Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.
	Решетката не е поставена правилно в тенджерата.	Push the rack down into the pot until it could not move further.
От уреда излиза бял дим.	Пригответе мазни съставки.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	Тенджерата все още съдържа остатъци от мазнина от предишна употреба.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.

Пресните пържени картофи се изпържват неравномерно във фритюрника.	Не сте използвали правилния вид картофи.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Пресните пържени картофи не са хрупкави, когато излязат от фритюрника.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА




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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

ОПИС

1. Панель дисплея
2. Решітка для гриля
3. Ручка
4. Кошик
5. Основний корпус
6. Вікно кошика
7. Верхнє вікно
8. Ємність для води

ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

1. Клавiша живлення
2. Клавiша попереднього налаштування
3. Світловий ключ
4. Цифровий селектор готовності
5. Функція попереднього підігріву
6. Поповнення запасів води
7. Підвищення/зменшення температури
8. Збільшити / Зменшити час
9. Програми

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

здійснюватися дітьми віком до 8 років і залишатися без нагляду.

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

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

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

Дайте деталям охолонути, перш ніж надягати чи знімати деталі чи чистити пристрій. Не занурюйте пристрій у воду або будь-яку іншу рідину. **УВАГА!** Під час смаження/випікання будьте обережні, щоб не обпектися паром, що виходить із пристрою.

Під час роботи обладнання температура доступних поверхонь може бути вищою.



УВАГА! Гаряча поверхня.

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

Його не слід використовувати для таких цілей, як

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

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: можливі травми через неправильне використання!

Під час використання поверхні можуть нагріватися.

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Неправильне використання або неправильне поводження анулює гарантію.

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

Встановіть пристрій на плоску та рівну поверхню.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

Акуратно протріть зовнішню поверхню вологою тканиною або паперовим рушником.

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

2. Потягніть за ручку кошика, щоб зняти її з фритюрниці Air Fryer. Використовуйте ручку, щоб зняти піднос, розташований в центрі. Вимийте кошик і деко всередині та зовні за допомогою губки та теплої мильної води. Кошик та піднос можна мити на верхній полиці посудомийної машини.

3. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не використовуйте абразивні засоби для чищення та губки.

4. Ретельно висушіть.

Це безмасляна фритюрниця, яка працює на гарячому повітрі. Не наповнюйте каструлю безпосередньо олією чи жиром для смаження. Примітка: коли ваша фритюрниця нагрівається вперше, вона може виділяти легкий дим або запах. Це нормально для багатьох нагрівальних приладів. Це не впливає на безпеку вашого приладу.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ

Без масла можна приготувати широкий спектр інгредієнтів.

Смаження

1. Підключіть вилку до заземленої настінної розетки.

2. Обережно витягніть жаровню з фритюрниці.

3. Покладіть інгредієнти в сотейник.

4. Посуньте каструлю назад у фритюрницю з гарячим повітрям.

Зверніть увагу на те, щоб ретельно вирівняти напрямні в корпусі фритюрниці.

Ніколи не використовуйте каструлю без решітки.

Застереження: не торкайтеся каструлі під час і після використання, оскільки вона дуже нагрівається. Будь ласка, завжди тримайте каструлю за ручку.

5. Визначте необхідний час для приготування інгредієнтів (див. розділ «Налаштування» в цьому розділі).

6. Коли ви почуєте 5-кратний звуковий сигнал таймера, який вказує на те, що встановлений час приготування минув, витягніть жаровню з приладу.

Порада: під час використання ви можете регулювати температуру або час на свій смак. Ваші налаштування зберігатимуться приблизно 20 секунд після того, як ви витягнете горщик із корпусу..

7. Перевірте готовність інгредієнтів чи ні.

Якщо інгредієнти ще не готові, просто посуньте каструлю назад у прилад і встановіть таймер на кілька додаткових хвилин.

8. Щоб вийняти інгредієнти, витягніть каструлю з фритюрниці та поставте її на пробну раму.

Не перевертайте каструлю догори дном, коли до неї все ще прикріплена решітка, оскільки надлишки олії, що зібралися на дні каструлі, витечуть на інгредієнти.

Каструля та інгредієнти гарячі, залежно від типу інгредієнтів у фритюрниці з каструлі може виходити пара.

9. Спорожніть кошик у миску або на тарілку.

10. Коли партія інгредієнтів готова, фритюрниця миттєво готова до приготування іншої порції.

ІНСТРУКЦІЯ ЩОДО ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

1. Клавiша живлення

Коли кошик і горщик правильно розміщені в основному корпусі, засвітиться індикатор живлення. Якщо вибрати кнопку живлення, температуру приладу за замовчуванням буде 200, а час приготування буде встановлено на 15 хвилин. Знову натиснувши кнопку живлення, розпочнеться процес приготування. Натискання кнопки живлення протягом 3 секунд, щоб закрити весь пристрій під час приготування. На екрані з'явиться «ВИМК.». Індикатор «ВИМК.» гасне, вентилятор перестає працювати через 20 секунд, і весь пристрій повністю перестає працювати. Примітка: під час приготування ви можете торкнутися кнопок живлення, щоб контролювати паузу та початок приготування.

2. Клавiша попереднього налаштування

Вибравши кнопку Preset, ви зможете прокручувати 10 популярних страв. Після вибору запускається функція заданого часу та температури приготування.

3. Світловий ключ

Торкніться клавiші, кнопка блимає, і світло в горщику світиться на 60 секунд, а потім гасне.

4. Цифровий селектор готовності

Вибравши цю кнопку, ви зможете прокручувати 3 рівні готовності:



5. Функція попереднього підігріву

6. Поповнення запасів води

Виберіть програму (Курячі крильця, Баранячі відбивні, Свинина, Креветки, Риба або Стейк), при натисканні кнопки робочий процес автоматично поповнить воду.

Під час роботи натисніть кнопку доливання води, щоб розпилити їжу в будь-який час.

7. Підвищення/зменшення температури

8. Збільшити / Зменшити час

9. Програми

НАЛАШТУВАННЯ:

Таблиця нижче допоможе вам вибрати основні налаштування інгредієнтів.

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

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

ПРОГРАМА	ЗНАЧОК	МІНІМАЛЬНА- МАКСИМАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ (Г)	ЧАС (ХВ)	ТЕМПЕРАТУРА (°С)
Курячі крильця		100-400	23	200
баранячі відбивні		100-400	18	200
Свинина		100-400	18	180
креветки		100-400	18	170
риба		100-400	18	200
стейк		100-400	18	180
Овочі		100-400	17	160
картопля фрі		100-500	17	200
Яєчний пиріг		100-400	16	180
Торт		100-400	17	170
Поповнення води				

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

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

- Майже будь-яку їжу, яку традиційно готують у духовці, можна смажити на повітрі.
- Продукти готуються найкраще і найбільш рівномірно, коли вони мають однаковий розмір і товщину.
- Менші шматки їжі потребують менше часу для приготування, ніж більші.
- Для досягнення найкращих результатів за найкоротший проміжок часу смажте продукти невеликими партіями. Уникайте укладання або накладання шарів, коли це можливо.
- Більшість фасованих продуктів не потрібно кидати в олію перед смаженням у фритюрі. Більшість з них вже містять олію та інші інгредієнти, які покращують підрум'янення та хрустку скоринку.
- Заморожені закуски дуже добре смажаться у фритюрі. Для досягнення найкращих результатів викладайте їх на деко в один шар.
- Якщо ви кладете продукти шарами, обов'язково струшуйте кошик на півдорозі (або перевертайте продукти), щоб сприяти рівномірному рівномірному приготуванню.
- Продукти, які ви готуєте з нуля, наприклад, картоплю фрі або інші овочі, збризкуйте невеликою кількістю олії, щоб підрум'янити і зробити хрусткою скоринку.
- Під час смаження свіжих овочів у фритюрі переконайтеся, що вони повністю висохли, перш ніж кидати їх в олію і смажити у фритюрі, щоб забезпечити максимальну хрустку скоринку.

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

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПРОБЛЕМА	POSSIBLE CAUSE	РІШЕННЯ
Фритюрниця не працює.	Прилад не підключений до мережі.	Вставте вилку в заземлену настіну розетку.
	Ви не встановили таймер.	Встановіть ключ таймера на необхідний час приготування, щоб увімкнути прилад.
Інгредієнти, смажені у фритюрниці, не готові.	Кількість інгредієнтів у кошику завелика.	Покладіть менші партії інгредієнтів у кошик. Менші порції обсмажуються рівномірніше.
	Встановлена температура занадто низька.	Встановіть температурний ключ на потрібну температуру (див. розділ «Налаштування»).
	Час приготування надто короткий.	Встановіть таймер на необхідний час приготування (див. розділ «Налаштування»).
Інгредієнти нерівномірно обсмажуються в аерофритюрниці.	Певні види інгредієнтів потрібно збовтати в середині часу приготування.	Інгредієнти, які лежать один на одному або один навпроти одного (наприклад, картопля фри), потрібно струсити в середині часу приготування. Перегляньте розділ «Налаштування».
Смажені закуски не хрусткі, коли виходять із фритюрниці.	Ви використовували тип закусок, призначених для приготування у традиційній фритюрниці.	Використовуйте закуски в духовці або злегка змастіть олією закуски для більш хрусткого результату.
Я не можу правильно вставити каструлю в прилад.	У каструлі занадто багато інгредієнтів.	Не наповнюйте каструлю вище позначки MAX.
	Решітка неправильно розміщена в горщику.	Простохвнїть решітку вниз у каструлю, щоб вона не рухалася далі.
З приладу виходить білий дим.	Ви готуєте жирні інгредієнти.	Коли ви смажите жирні інгредієнти у фритюрниці, у каструлю витече велика кількість олії. Олія утворює білий дим, і каструля може нагрітись сильніше, ніж зазвичай. Це не впливає на прилад або кінцевий результат.
	Каструля все ще містить залишки жиру від попереднього використання.	Білий дим виникає через нагрівання жиру на сковороді. Обов'язково очищайте сковороду належним чином після кожного використання.

Свіжа картопля фрі нерівномірно обсмажується у фритюрниці.	Ви використали не той сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і стежте, щоб вона залишалася твердою під час смаження.
	Ви не промили картопляні палички перед тим, як їх смажити.	Гарненько промийте картопляні палички, щоб видалити крохмаль із зовнішнього боку паличок.
Свіжа картопля фрі не хрустка, коли виходить із фритюрниці.	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та води в картоплі фрі.	Переконайтеся, що ви добре висушили картопляні палички, перш ніж додавати олію.
		Наріжте картопляні палички дрібніше, щоб результат був більш хрустким.
		Додайте трохи більше олії для більш хрусткого результату.

УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКТУ



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

KARTA GWARANCYJNA

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

NAZWA URZĄDZENIA:

TYP, MODEL:

DATA ZAKUPU:

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

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Podstawowe informacje

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

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

Procedura gwarancyjna

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

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

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

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

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

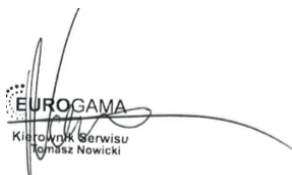
19. W razie braku możliwości usunięcia wady stwierdzonej przez Autoryzowany Serwis Zelmer, uprawnionemu przysługuje prawo do nieodpłatnej wymiany Urządzenia na nowe. Wymiany dokonuje Autoryzowany Serwis Zelmer.

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

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

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

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


EUROGAMA
Kierownik Serwisu
Tomasz Nowicki

SERIE: ZLM

PRODUCĂTOR: ZELMER

Produs

Ștampilă importator

Model

Serie aparat

Vănzător

Semnătura și ștampilă vânzătorului

Factura nr

Data

Am primit produsul în perfectă stare, însoțit de instrucțiuni de utilizare. Semnătură client: _____

Drepturile consumatorului sunt conforme cu prevederile OUG140/2021 și OG21/1992 cu completările și modificările ulterioare, r epublicata, precum și cu modificările introduse de OUG174/2008.**ATENȚIE !**Consumatorul are dreptul la masuri corective din partea vânzătorului, fara costuri, în caz de neconformitate a bunurilor, iar aceste masuri corective nu sunt afectate de prezenta garantie comerciala.Termenul de garanție este de **2 ani** de la data achiziției pentru **persoane fizice și 1 an pentru persoane juridice**. Durata medie de utilizare este de 3-5 ani, cu condiția respectării instrucțiunilor de folosire. Cumpărătorul are obligația utilizării produsului conform instrucțiunilor de utilizare și de asemenea are obligația de a păstra certificatul de garanție împreună cu documentul de plată. În cazul lipsei conformității, consumatorul are dreptul de a solicita vânzătorului, ca masura reparatorie, repararea produsului sau înlocuirea acestuia, în fiecare caz f ara plată, exceptând situația în care solicitarea este imposibilă sau disproporționată, luând în considerare toate circumstanțele, inclusiv următoarele: a)alvoarea bunurilor în cazul în care nu ar fi existat neconformitatea: b)gravitatea neconformității sau c)daca masura corectiva alternativa ar putea fi executata fara vreun inconvenient semnificativ pentru consumator.

Operațiunile de service efectuate în perioada de garanție vor fi menționate pe documente separate. Aceste documente devin partea integrantă din Certificatul de Garanție. Produsele neridicate de la unitatea de service în termen de 60 de zile de la finalizarea operațiunilor vor fi declarate abandonate și predate centrelor de colectare. Prin semnarea prezentului certificat de garanție, cumpărătorul își asumă obligația de a lua la cunoștință condițiile de garanție înscrise în prezenta. Consumatorii beneficiază de înlocuirea bunurilor în cazul în care neconformitatea acestora este constatată la scurt timp după livrare, fără a depăși 30 de zile calendaristice.

Perioada de garanție se prelungește cu durata de timp cât aparatul s-a aflat în service.

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

Ce nu acoperă garanția

Deteriorările deliberare sau din neglijență, datorate nerespectării instrucțiunilor de utilizare sau instalare, conectarea produsului la un voltaj necorespunzător, deteriorările cauzate de reacții chimice sau electro-chimice, rugină, coroziune, inclusiv cele produse de nivelul de duritate al apei sau condiții necorespunzătoare de mediu. Consumabilele, inclusiv baterii și lămpi. Componentele non-funcționale și decorative care nu afectează în mod obișnuit modul de folosire al produsului, inclusiv zgârieturi și diferențe de culoare. Deteriorările accidentale cauzate de obiecte sau substanțe străine. Deteriorarea următoarelor componente: sticlă ceramică, accesorii, țevile pentru alimentare și scurgere, lămpi, ecrane, învelșuri, cu excepția cazurilor în care aceste deteriorări se dovedesc a fi cauzate de defecte de fabricație. Folosirea produsului în alt scop decât cel casnic, de exemplu, în scopuri profesionale. Consumatorul are obligația de a prezenta certificatul de garanție și factura (bonul de cumpărare) la întocmirea reclamației plasate la defectarea produsului. Pe parcursul termenului de garanție, unitatea de service va repara sau înlocui produsul, după caz.

Repararea sau înlocuirea produselor se va efectua conform prevederilor legale în cadrul unei perioade de timp de 15 zile.

Procedura de urmat pentru a obține aplicarea garanției comerciale

Pentru a putea beneficia de prezenta garanție comercială, consumatorul se poate prezenta fizic în magazinul de unde a fost achiziționat produsul sau poate contacta direct (telefonic sau prin e-mail) call center-ul Premium Appliances srl, datele de contact regasindu-se pe ultima pagina a prezentului certificat de garanție **Reparațiile necorespunzătoare efectuate asupra aparatului pot afecta securitatea acestuia și pot produce defecțiuni iremediabile. Pentru a evita aceste situații vă recomandăm efectuarea oricăror reparații/verificări în exclusivitate la centrele autorizate.**

DISTRIBUTOR: ZELMER ROMANIA

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

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

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

Telefon: 0769 224 338 / 0264 434 242

Назва і вид виробу

Серія

Дата продажу

підпис продавця

Печатка пункту продажу

Назва і вид виробу

Серія

Дата продажу

підпис продавця

Печатка пункту продажу

Назва і вид виробу

Серія

Дата продажу

підпис продавця

Печатка пункту продажу

A - гарантійний талон

B - гарантійний талон

C - гарантійний талон

ГАРАНТІЙНА КАРТА

Назва і вид виробу:

Серія

УМОВИ ГАРАНТІЇ

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

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

- Дефекти, що виникли з вини виробника, виявлені протягом гарантійного терміну, можуть бути усунені тільки Авторизованим сервісним центром протягом 14 днів.

Кількість безкоштовних гарантійних ремонтів виробу (на період гарантійного терміну), доступних на 1 одиницю товару - 3.

- Після закінчення гарантійного терміну Авторизований сервісний центр може провести платний ремонт. Вартість ремонту визначається індивідуально, залежно від можливості і складності ремонту. Щоб дізнатися, про можливість проведення та вартість ремонту звертайтеся в Авторизований сервісний центр за телефоном **067 583-30-30** або по електронній пошті: **service@zeimer.com.ua**
- Звертаємо Вашу увагу, що Авторизований сервісний центр Zeimer виконує гарантійний ремонт тільки тих моделей продукції, які продані на території України з червня 2020 року. Наявність запчастин і комплектуючих в сервісі можлива тільки лише для моделей вироблених і придбаних починаючи з даного періоду. З повними умовами гарантійного обслуговування можна ознайомитися на сайті **Zeimer.com.ua**.

Правила приймання техніки в ремонт

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

- Прикласти до товару документ, що підтверджує дату придбання. Це може бути рахунок-фактура, чек.
- Перевірити наявність коректно заповненого гарантійного талона (всі поля - дата покупки, назва моделі, серійний номер товару).
- Припад має бути чистим. Необхідно видалити всі забруднення (пил, бруд) та/або залишки їжі, якщо техніка призначена для роботи з продуктами.
- Додайте короткий опис несправності/дефекту.
- Виріб повинен бути ретельно упакуваний у заводський або іншу упаківку, яка повинна забезпечити збереження та цілісність товару у процесі доставки у сервіс.

Доставка побутової техніки Zeimer до сервісних центрів здійснюється транспортними компаніями Нова Пошта або Мст Експрес.

Шановні споживачі, звертаємо Вашу увагу, що згідно пункту 5 статті 8 "Закону України про захист прав споживачів" доставка великогабаритних товарів і товарів вагою понад п'ять кілограмів (в період гарантійного обслуговування) до Сервісного центру, для здійснення гарантійного ремонту та їх повернення споживачеві здійснюється за рахунок продавця, виробника (підприємства, що зареєстроване в місцевості споживача, встановлені частіною першою цієї статті). Товари, за вагою або габаритами менше п'яти кілограмів доставляються до Сервісного центру та повертаються за рахунок споживача. Ремонтних робіт у гарантійний період - безкоштовне.



ТОВ «К-ГРУП» Офіційний представник компанії ZELMER в Україні.

Виробник: Бі енд Бі Трендс Ес. Ел., Каталонія, Eurogapa Sp. z o.o.24 Пт. Ай., Са Н'Олтер, 08130, С'та. Перпетуа де Морода (Барселона), Іспанія: Баргома Сп. з о.о., Алев Срозолимськ 200/225, 02-486, Варшава, Польща.

Пропозиції скарги надіслати:
office@zeimer.com.ua
Офіційний сайт:
www.zeimer.com.ua

Анотація Сервісного центру про здійснений ремонт

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

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

УВАГА! Розбірно заповніть кульковою ручкою!	
Печатка місця продажу	
Дата продажу - підпис продавця	

Заповнюється продавцем разом зі розділами гарантійних карток

Талон становить додаток до рахунку
№
Підпис та печатка Сервісного центру
Дата
Талон становить додаток до рахунку
№
Підпис та печатка Сервісного центру
Дата
Талон становить додаток до рахунку
№
Підпис та печатка Сервісного центру
Дата

EN / WARRANTY REPORT

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

USE OF WARRANTY

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

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

DE / GARANTIE-ERKLÄRUNG

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

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

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

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

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

CZ / ZÁRUČNÍ ZPRÁVA

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

POUŽITÍ ZÁRUKY

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

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

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

SK / ZÁRUKA

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

UPLATNENIE ZÁRUKY

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

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

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

HU / GARANCIA

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

A GARANCIA ÉRVÉNYESÍTÉSE

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

RO / RAPORT DE GARANȚIE

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

UTILIZAREA GARANȚIEI

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

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

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

RU / ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

ПРИМЕНЕНИЕ ГАРАНТИИ

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

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

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

Пользователь обязан хранить кассовый чек, чтобы облегчить процесс выполнения гарантийных работ. Для получения технического обслуживания и послепродажного обслуживания за пределами Польши следует передать запрос в точку продажи, где была выполнена покупка товара, или уточнить информацию по послепродажному обслуживанию на сайте www.zelmer.com Срок службы изделия 2 года с даты продажи в условиях эксплуатации и хранения при температуре от 0°C до 40°C.

BG / ГАРАНЦИОНЕН ОТЧЕТ

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

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

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

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

UA / ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

ЗАСТОСУВАННЯ ГАРАНТІЇ

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

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

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

Аэрогриль / Повітряна фритюрниця

SERIES: ZAF. MOD: ZAF8650 STEAM EXPERT - ZAF8800 STEAM EXPERT

220-240~ 50-60Hz 2000W

TYPE: TTAF-511AZTT-D - TTAF-761AZTT-D

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

07/2024