STORK

zelmer



STORK

PL INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA
Frytkownica beztłuszczowa

EN USER MANUAL
Air fryer

DE BENUTZERHANDBUCH
Heißluftfritteuse

CZ NÁVOD K POUŽITÍ
Horkovzdušná fritéza

SK NAVODILA ZA UPORABO
Teplovzdušná fritéza

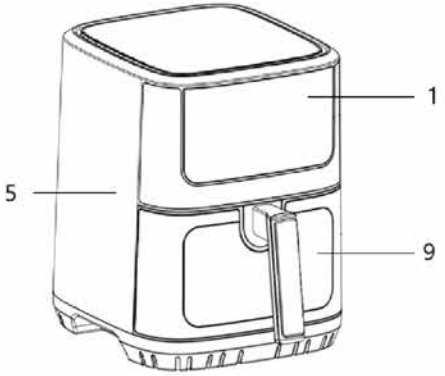
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS
Air Fryer

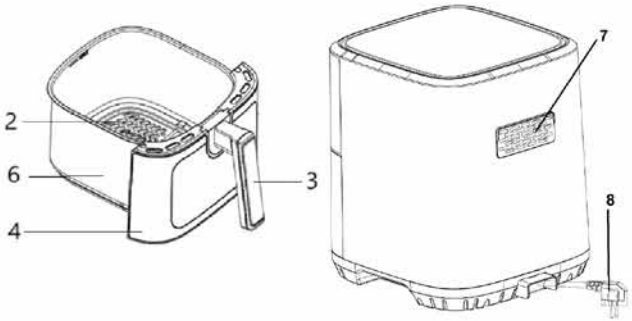
RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
Friteuza cu aer cald

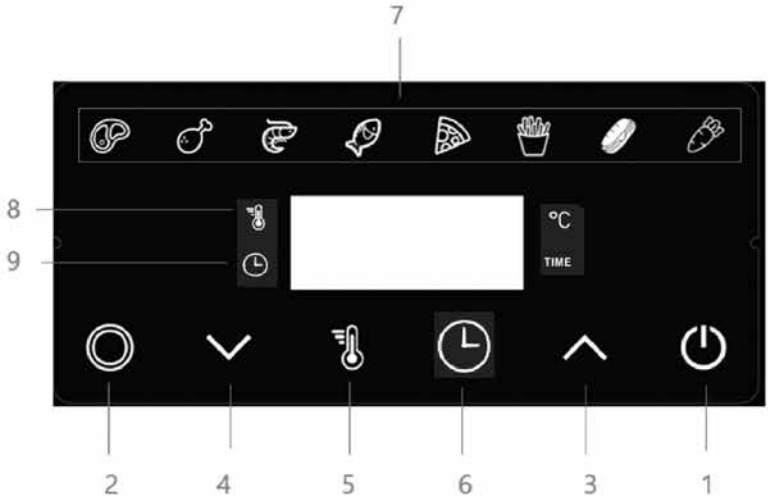
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
Аэрогриль

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
Уред за готвене с горещ въздух

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ
повітряна фритюрниця


1
5
9


2
6
4
3
7
8


7
8
9
°C
TIME
2
4
5
6
3
1

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

OSTRZEŻENIE

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

OPIS

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

OPIS PANELU STEROWANIA

1. Przycisk zasilania
2. Przycisk menu
3. Zwiększenie wartości temperatury / Czasu
4. Zmniejszenie wartości temperatury / Czasu
5. Temperatura
6. Czas
7. Ikony programów
8. Ikona temperatury
9. Ikona czasu

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

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

Odłączaj 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! 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.

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

WAŻNE OSTRZEŻENIA

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

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

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

Umieść urządzenie na płaskiej i równej powierzchni.

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

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

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

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

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

To jest FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA AIR FRYER. Do przygotowania produktów wymaga niewielkiej ilość 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 jakiejkolwiek 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 tackę użyj uchwytu znajdującego się w jej środkowej części Umyj kosz i tackę wewnątrz i na zewnątrz używając gąbki i ciepłej wody z mydłem. Kosz i tackę można myć na górnej półce zmywarki.

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

4. Dokładnie osusz.

Objaśnienia przycisków

1. Po każdym naciśnięciu ∧, temperatura wzrośnie o 5ºC, maksymalna temperatura to 200ºC;

2. Po każdym naciśnięciu ∨ , temperatura spadnie o 5ºC, najniższe możliwe ustawienie temperatury to 80ºC Za każdym razem, gdy naciśniesz przycisk ∧ lub ∨ , urządzenie wyda krótki sygnał dźwiękowy.

3. Po każdym długim naciśnięciu przycisku ∧, urządzenie wyda krótki sygnał dźwiękowy, a temperatura wzrośnie o 5°C.

4. Po każdym długim naciśnięciu przycisku ∨, urządzenie wyda krótki sygnał dźwiękowy, a temperatura spadnie o 5 ° C.

Instrukcja obsługi:

1. Podłącz wtyczkę do odpowiedniego gniazda z uziemieniem. Po włączeniu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i przejdzie w tryb gotowości. Ikona zasilania ⏻ będzie migać.

2. Wyjmij kosz. Umieść składniki w koszu i włóż go z powrotem do urządzenia. Po zamknięciu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.

3. Naciśnij przycisk ⏻, aby przejść do trybu ustawień. Gdy ikona zacznie migać, użyj przycisku ◎ do wyboru odpowiedniego trybu pieczenia (każdy tryb ma zaprogramowany czas i temperaturę jak wskazano w tabeli poniżej). Na koniec naciśnij przycisk zasilania ⏻, aby uruchomić urządzenie. Na ekranie wyświetlą się temperatura oraz pozostały czas.

Ustawienia:

1. Gdy produkt jest w trybie gotowości (ikona ⏻ miga), urządzenie wyemituje krótki sygnał dźwiękowy. Produkt przechodzi do stanu ustawienia, a wszystkie przyciski stają się aktywne. Diody LED pod przyciskami oraz przy wybranym przepisie zaświecą się. Domyślna temperatura i czas zostaną wyświetlone.

2. Gdy na ekranie wyświetlana jest temperatura, naciśnij przycisk dotykowy ∧ lub ∨, aby dostosować temperaturę.

3. Gdy na ekranie wyświetlany jest czas, naciśnij przycisk dotykowy ∧ lub ∨, aby dostosować czas.

4. Gdy urządzenie znajduje się w trybie ustawień, czas wyświetlany na ekranie cyfrowym pozostanie na wartości domyślnej i nie będzie się zmniejszał. Jeśli jednak zostanie użyty przycisk temperatury (5) lub czasu (6) 🌡/◷ i ∧ lub ∨ lub przycisk menu, wyświetlany czas zostanie dostosowany i pozostanie na ustawionej wartości..

5. Naciśnij ◎, aby wybrać jeden z 8 różnych programów. Po wyborze funkcji odpowiednia dioda LED zacznie migać a następnie się zaświeci. Po ustawieniu temperatury i czasu naciśnij ⏻ , aby rozpocząć pracę. Jeśli nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie przejdzie w tryb gotowości po 60 sekundach.

Stan pracy:

1. Gdy urządzenie jest w stanie pracy, naciśnij ⏻, rozlegnie się sygnał dźwiękowy a urządzenie rozpocznie działanie, wentylator zacznie pracować, a na ekranie będzie wyświetlana temperatura i czas naprzemiennie co 5 sekund.

2. Podczas pracy czas na ekranie stopniowo zmniejsza się do 0, po czym urządzenie przechodzi w stan naturalnego wyłączenia, na przykład: 15:30 → 15:29 →... →00:00 (stan naturalnego wyłączenia).

3. W trakcie pracy możesz wcisnąć ⏻ i przytrzymać przez 2 sekundy, aby wymusić wyłączenie urządzenia. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i zatrzyma się.

Stan wyłączenia:

1. Stan wyłączenia produktu to: wyłączenie naturalne lub wymuszone.

2. W przypadku wyłączenia naturalnego, grzałka natychmiast przestaje działać, wentylator nadal pracuje; na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się OFF, a dioda LED przy przycisku zasilania świeci, pozostałe światła nie świecą się, oprócz przycisku ⏻ – wszystkie przyciski są nieaktywne. Po 15 sekundach od razu rozlega się 5 długich dźwięków, z przerwą co 1 sekunda pomiędzy każdym dźwiękiem. W tym czasie wentylator

przestaje działać, wyświetlacz cyfrowy gaśnie, a świeci tylko dioda LED przy przycisku zasilania.

3. Po wymuszonym wyłączeniu stan jest taki sam jak przy wyłączeniu naturalnym.

Funkcja pamięci:

Jeśli urządzenie zostanie wyłączone w trakcie pracy, pamięta poprzedni stan przez 2 godziny. Po ponownym włączeniu kontynuuje działanie od tego samego momentu. Aby wymusić wyłączenie bez pamięci, naciśnij przycisk ⏻.

Ustawienia:

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników.

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

SKŁADNIKI	CZAS (MIN)	TEMPERATURA (ºC)
Stek	15-20	180 ºC
Udka z kurczaka	25-30	200 ºC
Krewetki	14-16	200 ºC
Ryba	25-30	200 ºC
Pizza	15-18	180 ºC
Frytki	15-20	200 ºC
Burgery	12-15	160 ºC
Warzywa	15-20	160 ºC

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

• Prawie każdą potrawę tradycyjnie przyrządzaną w piekarniku można smażyć na powietrzu.

• Potrawy gotują się najlepiej i najbardziej równomiernie, gdy mają podobny rozmiar i grubość.

• Mniejsze kawałki żywności wymagają krótszego czasu gotowania niż większe kawałki.

• Aby uzyskać najlepsze rezultaty w jak najkrótszym czasie, smaż żywność w małych partiach na powietrzu. Jeśli to możliwe, unikaj układania w stosy lub układania warstw.

• Większość żywności opakowanej nie wymaga smarowania olejem przed smażeniem na powietrzu. Większość zawiera już olej i inne składniki, które poprawiają brązowienie i chrupkość

• Mrożone przekąski bardzo dobrze smażą się na powietrzu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, ułóż je na tacy w jednej warstwie.

• W przypadku układania potraw warstwami pamiętaj o potrząśnięciu koszem w połowie (lub przewróceniu potrawy), aby zapewnić równomierne gotowanie.

• Potrawy, które przygotowujesz od podstaw, np. frytki lub inne warzywa, wymieszaj z niewielką ilością oleju, aby zarumienić i uzyskać chrupkość.

• Podczas smażenia świeżych warzyw na powietrzu należy je całkowicie wysuszyć przed dodaniem oleju i smażeniem na powietrzu, aby zapewnić maksymalną chrupkość.

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

• Przed czyszczeniem upewnij się, że frytkownica jest odłączona od prądu i ostygła.

• Gdy frytkownica i kosz ostygną, wyjmij kosz z frytkownicy (jeśli nie został już wyjęty). Aby wyjąć tacę, użyj uchwytu tacy. Do umycia wewnętrznej i zewnętrznej części kosza i tacy użyj gąbki i ciepłej wody z mydłem.

Ostrzeżenie: Nie należy używać ściernych środków czyszczących ani gąbek szorujących.

• Delikatnie wytrzyj obudowę wilgotną szmatką lub ręcznikiem papierowym.

• Nigdy nie zanurzaj frytkownicy ani jej wtyczki w wodzie lub innym płynie.

• Dokładnie osusz wszystkie części przed przechowywaniem.

• Przechowuj frytkownicę w chłodnym i suchym miejscu.

Rozwiązywanie problemów

OBJAWY USTEREK	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE USTERKI
Wskaźnik zasilania nie świeci się	Brak zasilania	Sprawdź i zapewnij odpowiednie źródło zasilania
	Gniazda elektryczne nie mają zasilania lub mają słaby kontakt	
	Napięcie zasilania nie odpowiada napięciu znamionowemu produktu	
Żywność nie jest ugotowana/ jest spalona	Wybrany czas pieczenia, temperatura nie jest odpowiednia	Ustaw czas pieczenia i temperaturę, korzystając z kombinacji przepisów i osobistych doświadczeń
Podczas pierwszego użycia unosi się dym	Na elemencie grzewczym frytkownicy pozostał olej antykorozyjny	Ustaw maksymalną temperaturę i rozgrzewaj przez 10–15 minut, aby usunąć olej antykorozyjny z elementu grzewczego frytkownicy.
Wyczuwalny zapach	Ciało obce na koszu do smażenia, frytkownicy lub grzałce	Usuń ciało obce i oczyść elementy.

Uwaga: Jeśli po powyższej analizie problemów usterka nadal nie zostanie usunięta, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym firmy lub dealerem. Rozbieranie urządzenia przez osoby nieuprawnione jest surowo zabronione.

UTYLIZACJA PRODUKTU



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

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

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

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

Mamy nadzieję, że produkt przyniesie Państwu wiele satysfakcji.

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

WARNING

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

DESCRIPTION

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

CONTROL PANEL DESCRIPTION

1. Power Key
2. Menu selector
3. Temperature / Time control increase.
4. Temperature /Time control decrease.
5. Temperature selector
6. Time selector
7. Recipe indicator
8. Temperature icon
9. Time icon

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

IMPORTANT WARNINGS

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

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

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

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

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

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

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

This is an AIR FRYER. It requires very little oil to cook. Do not fill the pot with oil or fat as

this may cause a fire hazard.

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

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

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

Always place the ingredients to be fried in the basket to prevent it from coming into

contact with the heating elements.

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

In order to prevent any risk of danger, do not open the device. Only qualified technical

personnel from the brand´s Official technical support service may carry out repairs or procedures on the device.

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

BEFORE ITS FIRST USE

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

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

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

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

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

4. Dry thoroughly.

Key instructions:

1. Press ∧ , the temperature increases by 5ºC each time, and the maximum set temperature of the product is 200ºC;

2. Press ∨, the temperature decreases at 5ºC each time, and the lowest setting temperature of the product is 80ºC. Each time you press the ∧ or ∨ button, the buzzer will sound a short beep.

3. Long press ∧ , the buzzer will emit a short beep, and the temperature will increase by 5 ° C each time.

4. Long press ∨ , the buzzer will emit a short beep, and the temperature will decrease at 5 ° C each time.

Product instructions:

1. Insert the power plug into the rated power socket with ground. When the device is powered on, it will make a buzzer sound of drop and enter the standby mode. The icon of ⏻ keeps flashing.

2. Pull out the frying pail Put the ingredients into the baking pan of the fryer, and push the frying pail back, and a drip buzzer will be emitted.

3. Press the ⏻ button to enter the working setting mode. The ⏻ button flashes, press the ◎ button to select the corresponding food baking mode (each mode has the set time and temperature), and finally press the ⏻ button to the fryer to start working. The temperature and remaining time will be displayed in the middle of the display.

Set the status:

1. When the product is in standby state, press ⏻ the buzzer will make a short beep, the product will enter the setting state and ⏻ keep flashing, all keys can be operated and the LED under the keys and recipe will light up, the default temperature and time will be displayed on the digital tube, and the temperature will be displayed first, and then the time and temperature will be displayed alternately every 5S.

2.When the temperature is displayed on the digital screen, press the touch button ∧ OR, ∨ and the temperature can be adjusted.

3. When the time is displayed on the digital screen, press the touch button ∧ OR ∨ to adjust the time.

4. When the product is in the setting state, the display time on the digital screen will keep the default time without decreasing; If the Time (5) or Temperature (6) ℃/◷ , ∧ or ∨ button or menu button is operated, the digital screen display time will keep the adjusted time not decreasing.

5. Press ◎ button to select 8 different menu functions, after the menu function is selected, the corresponding indicator will blink and light up, after selecting the menu, you can also set the temperature and time again, press ⏻ button to start working after setting; If no operation, the device will enter standby mode after 60 seconds.

Working state:

1. When the product is in the setting state, press the ⏻ key buzzer to make a short beep sound, the product enters the working state, the fan starts to work, and the digital screen displays temperature and time alternately every 5S; All keys can be operated, and the corresponding LED lights of all keys are steady on, the corresponding recipe LED lights are on, and other recipe lights are off.

2. When the product is running, the time on the digital screen gradually decreases to 0, and directly enters the natural shutdown state, such as: 15:30 → 15:29 →... →00:00 (natural shutdown state).

3. During the operation of the product, press the ⏻ key to enter the setting mode, hold down the ⏻ key for two seconds, and the buzzer will sound a short beep and enter the forced shutdown state.

Shutdown state:

1. The shutdown status of the product is: natural shutdown and forced shutdown.

2. Natural shutdown state, the heating pipe immediately stops heating, the fan continues to rotate; Digital screen OFF and power key LED light, the rest of the lights are not bright, except key, all keys are not operable, 15 seconds after the buzzer immediately long 5 times, each interval of 1S, at this time the fan stops working, digital screen OFF light is off, only the power key LED light.

3. After forced shutdown, the state is the same as that of natural shutdown.

Memory function:

If the product is powered off at work, the product can still remember the working state and working time before the power failure within 2 hours after the drawer is pulled out. After the drawer is pulled out and powered on again, it will continue to work according to the state before the power failure; Press the ⏻ key to force shutdown without memory function, restore the initial state.

SETTINGS:

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

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

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

INGREDIENTS	TIME (MIN)	TEMPERATURE (ºC)
Steak	15-20	180 ºC
Chicken legs	25-30	200 ºC
Prawns	14-16	200 ºC
Grill fish	25-30	200 ºC
Pizza	15-18	180 ºC
Chips	15-20	200 ºC
Burgers	12-15	160 ºC
Vegetables	15-20	160 ºC

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 150ºC 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.

• 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.

Analysis of common problems

FAULT SYMPTOMS	PRODUCT CAUSE	ELIMINATION METHOD
Power indicator ring is not lit	Power outage	Check and maintain power supplies
	Electrical outlets are not powered or in poor contact	
	The supply voltage does not match the rated voltage of the product	
The food is not cooked/burnt	The baking time chosen, the temperature is not right	Set the baking time and temperature using a combination of recipes and personal experience
Smoke rises when first used	Anti-rust oil left on the heating tube of an air fryer	Turn the heat to maximum and preheat for 10-15 minutes to remove the anti-rust oil from the air fryer's heat pipe
Smell is present	A foreign object on a frying basket, fryer, or heater	Clean the foreign object

Note: After the above phenomenon analysis still cannot remove the fault, please contact the company's maintenance point or dealer, non-professional personnel is strictly prohibited to disassemble the machine.

PRODUCT DISPOSAL



This product complies with European Directive 2012/19/EU on electrical and electronic devices, known as WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), provides the legal framework applicable in the European Union for the disposal and reuse of waste electronic and electrical devices. Do not dispose of this product in the bin, instead going to the electrical and electronic waste collection center closest to your home.

WIR DANKEN IHNEN, DASS SIE SICH FUR ZELMER ENTSCHIEDEN HABEN UND WUNSCHEN IHNEN VIEL FREUDE UND ZUFRIEDENHEIT MIT IHREM GERAT.

WARNUNG

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER VERWENDUNG DES GERATS SORGFALTIG DURCH. BEWAHREN SIE DIESE AN EINEM SICHEREN ORT ZUR SPATEREN VERWENDUNG AUF.

BESCHREIBUNG

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

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

1. Power-Taste
2. Menüübersicht
3. Temperatur-/Zeitsteuerung erhöhen
4. Temperatur-/Zeitsteuerung verringern
5. Temperaturwähler
6. Zeitschalter
7. Rezeptanzeige
8. Temperatur-Icon
9. Zeit-Icon

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

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

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

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

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

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

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

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

WICHTIGE WARNHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

Feuergefahr.

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

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

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

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

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

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

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

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

ANWENDUNGSWEISE

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

Erklärungen der Tasten:

1. Nach jedem Drücken der ^ Taste erhöht sich die Temperatur um 5ºC, die maximale Temperatur beträgt

200ºC.

2. Nach jedem Drücken der ∨ Taste sinkt die Temperatur um 5ºC, die niedrigste mögliche Temperatureinstellung ist 80ºC. Jedes Mal, wenn Sie die ∧ oder ∨ Taste drücken, ertönt ein kurzer Signalton.

3. Nach langem Drücken der ∧ Taste ertönt ein kurzer Signalton und die Temperatur erhöht sich um 5ºC.

4. Nach langem Drücken der ∨ Taste ertönt ein kurzer Signalton und die Temperatur sinkt um 5ºC.

Bedienungsanleitung:

1. Stecken Sie den Stecker in die entsprechende Steckdose mit Erdung. Nachdem das Gerät eingeschaltet wurde, ertönt ein Signalton und das Gerät wechselt in den Bereitschaftsmodus. Das ∨ Symbol blinkt.

2. Nehmen Sie den Korb (2) heraus. Legen Sie die Zutaten in den Korb und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein. Nachdem der Korb geschlossen wurde, ertönt ein Signalton.

3. Drücken Sie die ⏻, Taste, um in den Einstellmodus zu wechseln. Wenn das Symbol zu blinken beginnt, verwenden Sie die ◎ Taste, um den entsprechenden Backmodus auszuwählen (jeder Modus hat voreingestellte Zeit und Temperatur, wie in der folgenden Tabelle angegeben). Drücken Sie anschließend die Power-Taste ⏻ , um das Gerät zu starten. Auf dem Bildschirm werden die Temperatur und die verbleibende Zeit angezeigt.

Einstellungen:

1. Wenn das Gerät im Bereitschaftsmodus ist (das ⏻ Symbol blinkt), ertönt ein kurzer Signalton. Das Gerät wechselt in den Einstellmodus, und alle Tasten werden aktiv. Die LED-Leuchten unter den Tasten sowie das ausgewählte Rezeptlicht werden eingeschaltet. Die voreingestellte Temperatur und Zeit werden angezeigt.

2. Wenn die Temperatur auf dem Bildschirm angezeigt wird, drücken Sie die ∧ oder ∨ Taste, um die Temperatur anzupassen.

3. Wenn die Zeit auf dem Bildschirm angezeigt wird, drücken Sie die ∧ oder ∨ Taste, um die Zeit anzupassen.

4. Wenn das Gerät im Einstellmodus ist, bleibt die auf dem Bildschirm angezeigte Zeit auf dem voreingestellten Wert und wird nicht verringert. Wenn jedoch 🌡/◷ die ∧ oder ∨ Taste oder die Menütaste verwendet wird, wird die angezeigte Zeit angepasst und bleibt auf dem eingestellten Wert.

5. Drücken Sie ◎ , um eines der 8 verschiedenen Programme auszuwählen. Nachdem die Funktion ausgewählt wurde, beginnt die entsprechende LED zu blinken und leuchtet dann dauerhaft. Nachdem die Temperatur und Zeit eingestellt wurden, drücken Sie ⏻ , um mit dem Betrieb zu beginnen. Wenn keine Aktion durchgeführt wird, wechselt das Gerät nach 60 Sekunden in den Bereitschaftsmodus.

Betriebszustand:

1. Wenn das Gerät im Betrieb ist, drücken Sie ⏻ , es ertönt ein Signalton, und das Gerät beginnt zu arbeiten. Der Ventilator beginnt zu laufen und auf dem Bildschirm werden abwechselnd alle 5 Sekunden die Temperatur und die verbleibende Zeit angezeigt.

2. Während des Betriebs wird die Zeit auf dem Bildschirm schrittweise bis 0 heruntergezählt, nach dem Erreichen von 0 wechselt das Gerät in den Zustand der natürlichen Abschaltung, zum Beispiel: 15:30 → 15:29 → ... → 00:00 (natürlicher Abschaltmodus).

3. Während des Betriebs können Sie die ⏻ Taste für 2 Sekunden gedrückt halten, um das Gerät zwangsweise auszuschalten. Das Gerät gibt einen Signalton von sich und stoppt.

Abschaltzustand:

1. Der Abschaltzustand des Produkts ist entweder eine natürliche Abschaltung oder eine erzwungene Abschaltung.

2. Im Fall einer natürlichen Abschaltung hört die Heizung sofort auf zu arbeiten, der Ventilator läuft weiter; auf dem digitalen Bildschirm erscheint OFF und die LED neben der Power-Taste leuchtet, alle anderen Lichter sind aus, außer der ⏻ Taste – alle Tasten sind nicht aktiv. Nach 15 Sekunden ertönt sofort 5 lange

Töne, mit einer Pause von 1 Sekunde zwischen jedem Ton. In dieser Zeit hört der Ventilator auf zu arbeiten, der digitale Bildschirm geht aus, und nur die LED der Power-Taste leuchtet.

3. Nach einer erzwungenen Abschaltung ist der Zustand derselbe wie bei der natürlichen Abschaltung.

Memory-Funktion:

Wenn das Gerät während des Betriebs ausgeschaltet wird, merkt es sich den vorherigen Zustand für 2 Stunden. Nach dem Wiedereinschalten fährt es an derselben Stelle fort. Um das Gerät ohne Speichern der vorherigen Einstellungen auszuschalten, drücken Sie die ⏻ Taste.

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 Frittiertopf während des Heißluftfrittierens kurz aus dem Gerät ziehen.

ZUTATEN	ZEIT (MIN)	TEMPERATUR (ºC)
Steak	15-20	180 ºC
Hähnchenschenkel	25-30	200 ºC
Garnelen	14-16	200 ºC
Grillfisch	25-30	200 ºC
Pizza	15-18	180 ºC
Pommes Frites	15-20	200 ºC
Burger	12-15	160 ºC
Gemüse	15-20	160 ºC

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 Innenund Außenseite des Korbs und der Schale mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser.

Warnung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

• 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.

Analyse häufiger Probleme

FEHLERBESCHREIBUNG	URSACHE DES PRODUKTS	BESEITIGUNGSMETHODE
Die Power-LED leuchtet nicht	Stromausfall	Überprüfen und warten Sie die Stromversorgung
	Elektrische Steckdosen sind nicht mit Strom versorgt oder haben schlechten Kontakt	
	Die Versorgungsspannung stimmt nicht mit der Nennspannung des Produkts überein	
Das Essen ist nicht gegart/zu verbrannt	Die gewählte Backzeit, die Temperatur ist nicht korrekt	Stellen Sie die Backzeit und Temperatur mit einer Kombination aus Rezepten und persönlichen Erfahrungen ein
Es steigt Rauch beim ersten Gebrauch auf	Rostschutzöl auf dem Heizelement des Heißluftfritteuse	Stellen Sie die Temperatur auf Maximum und heizen Sie 10-15 Minuten vor, um das Rostschutzöl vom Heizrohr der Heißluftfritteuse zu entfernen
Es gibt einen Geruch	Ein Fremdkörper im Frittierkorb, der Fritteuse oder dem Heizelement	Reinigen Sie den Fremdkörper

Hinweis: Wenn der Fehler nach der oben genannten Analyse weiterhin nicht behoben werden kann, wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Servicestelle des Unternehmens oder einen Händler. Das Zerlegen des Geräts durch nicht-professionelles Personal ist strengstens verboten.

GERÄTEENTSORGUNG



Dieses Gerat entspricht der europaischen Richtlinie 2012/19/EU uber elektrische und elektronische Gerate, bekannt als WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), die den in der Europaischen Union geltenden Rechtsrahmen fur die Entsorgung und Wiederverwendung von Elektro- und Elektronik-Altgeraten bildet. Werfen Sie dieses Produkt nicht in die Mulltonne, sondern geben Sie es bei der nachstgelegenen Sammelstelle fur Elektro- und Elektronikschrott ab.

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

UPOZORNĚNÍ

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

POPIS

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

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Tlačítko napájení
2. Výběr menu
3. Zvýšení teploty/času
4. Snížení teploty/času
5. Volič teploty
6. Volič času
7. Indikátor receptu
8. Ikona teploty
9. Ikona času

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

Pokud je přívodní kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce, jeho autorizovaný servis nebo podobne

kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

Tento přístroj mohou používat děti od 3 let.

8 let nebo 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! 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.

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

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

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

Nesprávné použití nebo nesprávné zacházení vede ke ztrátě záruky.

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

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

Nepoužívejte, nezapojujte ani neodpojujte přístroj s mokrýma 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.

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

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

Riziko požáru.

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

Při vkládání a vyjímání potravin z fritézy vždy používejte ochranné tepelné štíty. Spotřebič používejte na rovném, stabilním a žáruvzdorném povrchu. Při prvním použití fritézy můžete cítit mírný nepříjemný zapach 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 do vody nebo jiné tekutiny.

2. Zatáhněte za rukojeť zásobníku a vyjměte jej z fritézy Air Fryer. Chceteli vyjmout zásobník, použijte

rukojeť K vyjmutí tácu použijte rukojeť uprostřed tácu. pomocí houbičky a teplé mýdlové vody.

3. VAROVÁNÍ: Nepoužívejte drsné čisticí prostředky ani drátěnky.

4. Důkladně je osušte.

Vysvětlení tlačítek:

1. Po každém stisknutí tlačítka ∧ , teplota vzroste o 5°C, maximální teplota je 200°C;

2. Po každém stisknutí tlačítka ∨ , teplota klesne o 5°C, nejnižší nastavitelná teplota je 80°C. Při každém stisknutí tlačítek ∧ nebo∨ zařízení vydá krátký zvukový signál.

3. Po dlouhém stisknutí tlačítka ∧ , zařízení vydá krátký zvukový signál a teplota vzroste o 5°C.

4. Po dlouhém stisknutí tlačítka ∨, zařízení vydá krátký zvukový signál a teplota klesne o 5°C.

Návod k použití:

1. Připojte zástrčku do vhodné zásuvky s uzemněním. Po zapnutí zařízení vydá zvukový signál a přepne se do pohotovostního režimu. Ikona napájení ⏻ začne blikat.

2. Vyjměte koš (2). Umístěte ingredience do koše a vložte ho zpět do zařízení. Po zavření zařízení vydá zvukový signál.

3. Stiskněte tlačítko ⏻ , abyste přešli do režimu nastavení. Když začne ikona blikat, použijte tlačítko pro výběr příslušného pečicího režimu (každý režim má naprogramovaný čas a teplotu, jak je uvedeno v tabulce níže). Nakonec stiskněte tlačítko napájení ⏻, abyste spustili zařízení. Na displeji se zobrazí teplota a zbývající čas.

Nastavení:

1. Když je produkt v pohotovostním režimu (ikona ⏻ bliká), zařízení vydá krátký zvukový signál. Produkt

přechází do režimu nastavení a všechna tlačítka jsou aktivní. LED diody pod tlačítky a u vybraného receptu se rozsvítí. Výchozí teplota a čas budou zobrazeny.

2. Když je na displeji zobrazená teplota, stiskněte dotykové tlačítko ∧ nebo ∨, abyste upravili teplotu.

3. Když je na displeji zobrazený čas, stiskněte dotykové tlačítko ∧ nebo ∨, abyste upravili čas.

4. Když je zařízení v režimu nastavení, čas zobrazený na digitálním displeji zůstane na výchozí hodnotě a nebude se snižovat. Pokud však bude použit tlačítko ∧ nebo ∨, nebo tlačítko menu, zobrazený čas se upraví a zůstane na nastavené hodnotě.

5. Stiskněte ◎, abyste vybrali jeden z 8 různých programů. Po výběru funkce začne odpovídající LED dioda blikat a poté se rozsvítí. Po nastavení teploty a času stiskněte ⏻, abyste začali pracovat. Pokud nebude provedena žádná akce, zařízení přejde do pohotovostního režimu po 60 sekundách.

Pracovní režim:

1. Když je zařízení v pracovním režimu, stiskněte ⏻, zazní zvukový signál a zařízení začne pracovat, ventilátor se začne točit a na displeji se budou střídavě zobrazovat teplota a čas každých 5 sekund.

2. Během práce se čas na displeji postupně zkracuje až na 0, po čemž zařízení přejde do přirozeného vypnutí, například: 15:30 → 15:29 → ... → 00:00 (přirozené vypnutí).

3. Během práce můžete stisknout ⏻ a držet jej po dobu 2 sekund, abyste vynutili vypnutí zařízení. Zařízení vydá zvukový signál a zastaví se.

Režim vypnutí:

1. Režim vypnutí produktu: přirozené nebo vynucené vypnutí.

2. Při přirozeném vypnutí přestane okamžitě fungovat ohřívač, ventilátor stále běží; na digitálním displeji se objeví OFF, LED dioda u tlačítka napájení svítí, ostatní světla nesvítí, kromě tlačítka ⏻ – všechna tlačítka jsou neaktivní. Po 15 sekundách se ozve 5 dlouhých zvuků, s přestávkou mezi každým zvukem. Během této doby ventilátor přestane fungovat, digitální displej zhasne a rozsvítí se pouze LED dioda u tlačítka napájení.

3. Po vynuceném vypnutí je stav stejný jako při přirozeném vypnutí.

Funkce paměti:

Pokud zařízení během provozu vypnete, pamatuje si předchozí stav po dobu 2 hodin. Po opětovném zapnutí bude pokračovat tam, kde přestalo. Aby se vynutilo vypnutí bez paměti, stiskněte tlačítko .

NASTAVENÍ:

Níže uvedená tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení surovin.

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

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

INGREDIENCE	ČAS (MIN)	TEPLOTA (ºC)

Stejk	15-20	180 ºC
Kuřecí stehna	25-30	200 ºC
Krevety	14-16	200 ºC
Grilovaná ryba	25-30	200 ºC
Pizza	15-18	180 ºC
Smažené brambory	15-20	200 ºC
Hamburger	12-15	160 ºC
Zelenina	15-20	160 ºC

TIPY NA VAŘENÍ

- Na vzduchu lze smažit téměř všechny pokrmy tradičně připravované v troubě.
- Potraviny se nejlépe a nejrovnoměrněji připravují, pokud jsou podobné velikosti a tloušťky.
- Menší kusy potravin vyžadují kratší dobu přípravy než větší kusy.
- Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků v co nejkratší době, smažte na vzduchu potraviny v malých dávkách. Pokud je to možné, vyhněte se skládání nebo vrstvení.
- Většina balených potravin nevyžaduje před smažením na vzduchu olej. Většina z nich již obsahuje olej a další přísady pro lepší propečení a křupavost.
- Mražené občerstvení se na vzduchu smaží velmi dobře. Nejlepších výsledků dosáhnete, když je naaranžujete na tác v jedné vrstvě.
- Při skládání potravin ve vrstvách nezapomeňte v polovině cesty košem zatřepat (nebo potraviny obrátit), abyste zajistili rovnoměrné propečení.
- Potraviny, které připravujete od základu, například hranolky nebo jinou zeleninu, smažte na malém množství oleje, aby zhnědly a byly křupavé.
- Při smažení čerstvé zeleniny na vzduchu ji před přidáním oleje a smažením na vzduchu zcela osušte, aby byla maximálně křupavá.
- Fritézy na vzduchu jsou ideální pro ohřívání potravin, včetně pizzy. Chcete-li jídlo ohřát, nastavte teplotu na 150 °C po dobu až 10 minut.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním se ujistěte, že je fritéza odpojena od sítě a vychladla.
- Jakmile fritéza a koš vychladnou, vyjměte koš z fritézy (pokud již nebyl vyjmut). K vyjmutí koše použijte rukojeť koše. Pomocí houby a teplé mýdlové vody omyjte vnitřní i vnější stranu koše a tácu.

Upozornění: Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky.

- 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.

Analýza běžných problémů

PROBLÉMY	PŘÍČINA VÝROBKU	METODA ODSTRANĚNÍ
Světelný indikátor napájení nesvítí	Výpadek napájení	Zkontrolujte a udržujte napájení
	Elektrické zásuvky nejsou napájené nebo jsou v špatném kontaktu	
	Napájecí napětí neodpovídá jmenovitému napětí výrobku	
Jídlo není uvařené/spálené	Zvolený čas pečení, teplota není správná	Nastavte čas pečení a teplotu kombinací receptů a osobní zkušenosti
Kouř vychází při prvním použití	Ochranný olej na topné trubici fritézy	Nastavte teplo na maximum a předehřejte na 10-15 minut, abyste odstranili ochranný olej z topné trubice fritézy
Zápach je přítomen	Cizí předmět na fritézovém koši, fritéze nebo topné jednotce	Vyčistěte cizí předmět

Poznámka: Pokud se po výše uvedené analýze problémů nepodaří chybu odstranit, obraťte se na autorizované servisní středisko společnosti nebo prodejce. Rozebírání zařízení neodbornými osobami je přísně zakázáno.

LIKVIDACE VÝROBKU



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

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

UPOZORNENIE

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

POPIS

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

POPIS OVLÁDACIEHO PANELU

1. Tlačidlo napájania
2. Výber menu
3. Zvýšenie teploty/času
4. Zníženie teploty/času
5. Volič teploty
6. Volič času
7. Indikátor receptu
8. Ikona teploty
9. Ikona času

BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

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

Tento prístroj môžu používať deti od 3 rokov.

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

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

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

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

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

Prístroj neponárajte do vody ani do inej kvapaliny. 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! 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 moteloch alebo v iných obytných priestoroch;

- použitie v penziónoch s ubytovaním a raňajkami.

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

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

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

Nesprávne použitie alebo nesprávne zaobchádzanie vedie k strate záruky.

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

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

Spotrebič postavte na rovný a rovný povrch.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte 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.

3. VAROVANIE: Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.

4. Dôkladne osušte.

Vysvetlenie tlačidiel:

1. Po každom stlačení tlačidla ∧ , teplota sa zvýši o 5ºC, maximálna teplota je 200ºC;

2. Po každom stlačení tlačidla ∨ , teplota klesne o 5ºC, najnižšia nastavitelná teplota je 80ºC. Pri každom stlačení tlačidiel ∧ alebo ∨ zariadenie vydá krátky zvukový signál.

3. Po dlhom stlačení tlačidla ∧, zariadenie vydá krátky zvukový signál a teplota sa zvýši o 5°C.

4. Po dlhom stlačení tlačidla ∨ , zariadenie vydá krátky zvukový signál a teplota klesne o 5°C.

Návod na použitie:

1. Pripojte zástrčku do vhodnej zásuvky s uzemnením. Po zapnutí zariadenie vydá zvukový signál a prepne sa do pohotovostného režimu. Ikona napájania ⏻ začne blikať.

2. Vyberte košík (2). Umiestnite ingrediencie do košíka a vložte ho späť do zariadenia. Po zatvorení zariadenie vydá zvukový signál.

3. Stlačte tlačidlo ⏻ , aby ste prešli do režimu nastavenia. Keď začne ikona blikať, použite tlačidlo ◎ na výber príslušného režimu pečenia (každý režim má naprogramovaný čas a teplotu, ako je uvedené v tabuľke nižšie). Nakoniec stlačte tlačidlo napájania ⏻ , aby ste spustili zariadenie. Na displeji sa zobrazí

teplota a zvyšný čas.

Nastavenie:

1. Keď je produkt v pohotovostnom režime (ikona ⏻ bliká), zariadenie vydá krátky zvukový signál. Produkt prejde do režimu nastavenia a všetky tlačidlá sú aktívne. LED diódy pod tlačidlami a pri vybranom recepte sa rozsvietia. Predvolená teplota a čas budú zobrazené.

2. Keď je na displeji zobrazená teplota, stlačte dotykové tlačidlo ∧ alebo ∨, aby ste upravili teplotu.

3. Keď je na displeji zobrazený čas, stlačte dotykové tlačidlo ∧ alebo ∨ , aby ste upravili čas.

4. Keď je zariadenie v režime nastavenia, čas zobrazený na digitálnom displeji zostane na predvolenej hodnote a nebude sa znižovať. Ak však bude použitý tlačidlo 🌡/◷ ∧ alebo ∨ , alebo tlačidlo menu, zobrazený čas sa upraví a zostane na nastavené hodnote.

5. Stlačte , aby ste vybrali jeden z 8 rôznych programov. Po výbere funkcie začne príslušná LED dióda blikať a potom sa rozsvieti. Po nastavení teploty a času stlačte ⏻, aby ste začali pracovať. Ak nebude vykonaná žiadna akcia, zariadenie prejde do pohotovostného režimu po 60 sekundách.

Pracovný režim:

1. Keď je zariadenie v pracovnom režime, stlačte ⏻, zaznie zvukový signál a zariadenie začne pracovať, ventilátor sa začne točiť a na displeji sa budú striedavo zobrazovať teplota a čas každých 5 sekúnd.

2. Počas práce sa čas na displeji postupne skracuje až na 0, po čom zariadenie prejde do prirodzeného vypnutia, napríklad: 15:30 → 15:29 → ... → 00:00 (prirodzené vypnutie).

3. Počas práce môžete stlačiť ⏻ a držať ho po dobu 2 sekúnd, aby ste vynútili vypnutie zariadenia. Zariadenie vydá zvukový signál a zastaví sa.

Režim vypnutia:

1. Režim vypnutia produktu: prirodzené alebo vynútené vypnutie.

2. Pri prirodzenom vypnutí prestane okamžite fungovať ohrievač, ventilátor stále beží; na digitálnom displeji sa objaví OFF, LED dióda pri tlačidle napájania svieti, ostatné svetlá nesvietia, okrem tlačidla ⏻ – všetky tlačidlá sú neaktívne. Po 15 sekundách sa ozve 5 dlhých zvukov, s prestávkou medzi každým zvukom. Počas tejto doby ventilátor prestane fungovať, digitálny displej zhasne a rozsvieti sa iba LED dióda pri tlačidle napájania.

3. Po vynútenom vypnutí je stav rovnaký ako pri prirodzenom vypnutí.

Funkcia pamäte:

Ak zariadenie počas prevádzky vypnete, pamätá si predchádzajúci stav po dobu 2 hodín. Po opätovnom zapnutí bude pokračovať tam, kde prestalo. Aby sa vynútilo vypnutie bez pamäte, stlačte tlačidlo ⏻.

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.

INGREDIENCE	ČAS (MIN)	TEPLOTA (ºC)

Stejk	15-20	180 ºC
Kuracie stehno	25-30	200 ºC
Krevety	14-16	200 ºC
Grilovaná ryba	25-30	200 ºC
Pizza	15-18	180 ºC
Hranolky	15-20	200 ºC
Hamburger	12-15	160 ºC
Zelenina	15-20	160 ºC

TIPY NA VARENIE

• Takmer každé jedlo tradične varené v rúre možno vyprážať na vzduchu.

• Jedlo sa najlepšie a najrovnomernejšie uvarí, keď má podobnú veľkosť a hrúbku.

• Menšie kusy jedla vyžadujú kratší čas varenia ako väčšie kusy.

• Najlepšie výsledky v čo najkratšom čase dosiahnete, ak budete potraviny smažiť na vzduchu v malých dávkach. Ak je to možné, vyhnite sa stohovaniu alebo vrstveniu.

• Väčšina balených potravín nevyžaduje pred smažením na vzduchu olej. Väčšina už obsahuje olej a ďalšie prísady na zlepšenie hnednutia a chrumkavosti

• Mrazené občerstvenie sa veľmi dobre smaží na vzduchu. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak ich

usporiadate v jednej vrstve na podnos.

• Pri vrstvení potravín nezabudnite košíkom do polovice potriasť (alebo jedlo obrátiť), aby ste zabezpečili rovnomerné varenie.

• Potraviny, ktoré pripravíte od nuly, ako sú hranolky alebo iná zelenina, polejte trochou oleja, aby zhnedli a dochrumkavali.

• Pri vzduchovom smažení čerstvej zeleniny sa uistite, že je úplne suchá pred pridaním oleja a vzduchovým smažením, aby ste zaistili maximálnu chrumkavosť.

• Vzduchové fritézy sú skvelé na ohrievanie jedál vrátane pizze. Ak chcete jedlo zohriať, nastavte teplotu na 150 °C maximálne na 10 minút.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

• Pred čistením sa uistite, že je fritéza odpojená a vychladnutá.

• Keď fritéza a košík vychladnú, vyberte kôš z fritézy (ak ešte nebol vybratý). Na vybratie zásobníka použite rukoväť zásobníka. Na umytie vnútornej a vonkajšej časti koša a podnosu použite špongiu a teplú mydlovú vodu.

Upozornenie: Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drsné špongie.

• 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.

Analýza bežných problémov

SYMPTÓMY ZÁVADY	PRÍČINA PRODUKTU	METÓDA ODSTRÁNENIA
Indikátor napájania nesvieti	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte a udržiavajte napájanie
	Elektrické zásuvky nie sú pod napätím alebo majú zlý kontakt	
	Napájacie napätie nezodpovedá menovitému napätiu produktu	
Jedlo nie je uvarené/spálené	Zvolený čas pečenia, nesprávna teplota	Nastavte čas pečenia a teplotu kombináciou receptov a osobných skúseností
Pri prvom použití sa dymí	Ochranný olej zostal na vykurovacej rúre fritézy	Nastavte teplotu na maximum a predhrejte 10-15 minút, aby ste odstránili ochranný olej z vykurovacej rúry fritézy
Cítiť zápach	Cudzí predmet v koši na smaženie, fritéze alebo na vykurovaní	Vyčistite cudzí predmet

Poznámka: Ak sa po uvedenej analýze problémov porucha nepodarí odstrániť, kontaktujte autorizovaný servisný bod spoločnosti alebo predajcu. Rozoberanie zariadenia neprofesionálnymi osobami je prísne zakázané.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU



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

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

FIGYELMEZTETÉS

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

LEÍRÁS

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

VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA

1. Bekapcsoló gomb
2. Menü választó
3. Hőmérséklet/idő növelése
4. Hőmérséklet/idő csökkentése
5. Hőmérséklet választó
6. Idő választó
7. Recept jelző
8. Hőmérséklet ikon
9. Idő ikon

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! 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.

A készülék maximálisan 2000 méteres tengerszint feletti magasságban használható.

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

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

A készülék helytelen használata vagy karbontartása 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 ügyfélszolgálathoz. Ne nyissa ki a készülék burkolatát, mert ez veszélyes lehet.

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

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

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

Óvatosan törölje le a külső felületét nedves ruhával vagy papírtörlővel.

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.

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

4. Alaposan szárítsa meg.

Gombok magyarázata:

1. Minden egyes ∧ gomb megnyomásával a hőmérséklet 5ºC-kal nő, a maximális hőmérséklet 200ºC;

2. Minden egyes ∨ gomb megnyomásával a hőmérséklet 5ºC-kal csökken, a legalacsonyabb beállítható hőmérséklet 80ºC. Minden egyes ∧ vagy ∨ gomb megnyomásakor a készülék rövid hangjelzést ad.

3. A ∧ gomb hosszú megnyomásával a készülék rövid hangjelzést ad, és a hőmérséklet 5°C-kal nő.

4. A ∨ gomb hosszú megnyomásával a készülék rövid hangjelzést ad, és a hőmérséklet 5°C-kal csökken.

Használati útmutató:

1. Csatlakoztassa a dugót a megfelelő földelt aljzatba. A készülék bekapcsolásakor hangjelzést ad, és készenléti állapotba vált. Az ⏻ áramellátás ikon villogni kezd.

2. Vegye ki a kosarat (2). Helyezze a hozzávalókat a kosárba, és tegye vissza a készülékbe. A készülék bezárása után hangjelzést ad.

3. Nyomja meg az ⏻ gombot a beállítási módba való belépéshez. Amikor az ikon villogni kezd, használja az ◎ gombot a megfelelő sütési mód kiválasztásához (minden módnak előre beállított időtartama és hőmérséklete van, ahogy az alábbi táblázatban látható). Végül nyomja meg az ⏻ gombot a készülék elindításához. A kijelzőn megjelenik a hőmérséklet és a hátralévő idő.

Beállítások:

1. Ha a termék készenléti állapotban van (az ⏻ ikon villog), a készülék rövid hangjelzést ad. A készülék beállítási módba vált, és minden gomb aktívvá válik. Az alatta lévő LED-ek és a kiválasztott recept LED-je világítani kezd. Az alapértelmezett hőmérséklet és idő megjelenik.

2. Ha a kijelzőn a hőmérséklet látható, érintse meg az ∧ vagy ∨ gombot a hőmérséklet módosításához.

3. Ha a kijelzőn az idő látható, érintse meg az ∧ vagy ∨ gombot az idő módosításához.

4. Ha a készülék beállítási módban van, a digitális kijelzőn megjelenő idő az alapértelmezett értéken marad, és nem csökken. Ha azonban az 🌡/◷ ∧ vagy ∨ gombot, vagy a menü gombot használják, a kijelzőn megjelenő idő módosul, és az beállított értéken marad.

5. Nyomja meg az ⏻ gombot, hogy válasszon az 8 különböző program közül. A funkció kiválasztása után a megfelelő LED-ek villogni kezdenek, majd világítani fognak. A hőmérséklet és idő beállítása után nyomja meg az ⏻ gombot a munkafolyamat elindításához. Ha 60 másodpercig nem történik semmilyen művelet, a készülék készenléti módba vált.

Működési mód:

1. Ha a készülék működési módban van, nyomja meg az ⏻ gombot, hangjelzés hallható, és a készülék működni kezd, a ventilátor pörögni kezd, a kijelzőn pedig 5 másodpercenként váltakozva megjelenik a hőmérséklet és az idő.

2. Munka közben az idő folyamatosan csökken a kijelzőn 0-ra, majd a készülék automatikusan kikapcsol, például: 15:30 → 15:29 → ... → 00:00 (automatikus kikapcsolás).

3. Munka közben 2 másodpercig tartva nyomja meg az ⏻ gombot, hogy kényszerítse a készülék kikapcsolását. A készülék hangjelzést ad és leáll.

Kikapcsolási mód:

1. A termék kikapcsolási módja: automatikus vagy kényszerített kikapcsolás.

2. Automatikus kikapcsoláskor a fűtőelem azonnal leáll, a ventilátor tovább működik; a digitális kijelzőn OFF jelenik meg, az áramellátás melletti LED világít, a többi fény nem világít, kivéve az ⏻ gombot – minden gomb inaktív. 15 másodperc elteltével 5 hosszú hang hallatszik, minden hang között szünettel. Ez idő alatt a ventilátor leáll, a digitális kijelző elsötétül, és csak az áramellátás melletti LED világít.

3. Kényszerített kikapcsolás után a helyzet ugyanaz, mint az automatikus kikapcsoláskor.

Memória funkció:

Ha a készüléket használat közben kikapcsolja, a korábbi állapotot 2 órán keresztül tárolja. Újra bekapcsolás után ott folytatódik, ahol abbahagyta. A memória nélküli kikapcsoláshoz nyomja meg az ⏻ gombot.

BEÁLLÍTÁSOK:

Az alábbi táblázat segít az összetevők alapbeállításainak kiválasztásában.

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

beállítást az összetevők számára.

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

HOZZÁVALÓK	IDŐ (PERC)	HŐMÉRSÉKLET (ºC)
Steakk	15-20	180 ºC
Csirkecombok	25-30	200 ºC
Rákok	14-16	200 ºC
Grillezett hal	25-30	200 ºC
Pizzas	15-18	180 ºC
Sült krumpli	15-20	200 ºC
Hamburger	12-15	160 ºC
Zöldségek	15-20	160 ºC

SÜTÉSI TANÁCSOK

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

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

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

- A legjobb eredményt a legrövidebb idő alatt úgy érheti el, ha az ételeket kis adagokban süti levegőn.

Kerülje az egymásra helyezést vagy a rétegezést, ha lehetséges.

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

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

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

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

- Friss zöldségek légkeveréses sütésekor ügyeljen arra, hogy teljesen szárazra törölje őket, mielőtt olajjal megöntözné 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. 150ºC-ra legfeljebb 10 percig.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt győződjön meg róla, hogy a légsütő kihúzva van és kihűlt.

- Ha a légsütő és a kosár kihűlt, vegye ki a kosarat a légsütőből (ha nem még nem távolította el). Használja a tálca fogantyúját a tálca eltávolításához. Használjon szivacsot és meleg, szappanos vizet. a kosár és a tálca belső és külső részének lemosásához.

Figyelmeztetés: Ne használjon súrolószereket vagy súrolóbetéteket.

- Óvatosan törölje le a külsejét nedves ruhával vagy papírtörlővel.

- 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.

Gyakori problémák elemzése

HIBA TÜNETEI	A TERMÉK OKA	ELTÁVOLÍTÁSI MÓDSZER
A tápegység fénygyűrűje nem világít	Áramszünet	Ellenőrizze és tartsa karban az áramellátást
	Az elektromos aljzatok nincsenek áram alatt, vagy gyenge a kapcsolat	
	A tápfeszültség nem egyezik meg a termék névleges feszültségével	
Az étel nem sült meg/megégett	A kiválasztott sütési idő, a hőmérséklet nem megfelelő	Állítsa be a sütési időt és hőmérsékletet a receptek és személyes tapasztalatok kombinációjával
Első használatkor füst keletkezik	Rozsdaellenes olaj maradt a fűtőcsövön	Állítsa a hőmérsékletet maximumra, és előmelegítse 10-15 percig, hogy eltávolítsa a rozsdaellenes olajat a fűtőcsőből
Szag keletkezik	Idegen tárgy a fritőz kosarában, a fritőzben vagy a fűtőelemén	Tisztítsa meg az idegen tárgyat

Megjegyzés: Ha a fenti jelenségelemzés után sem sikerül megszüntetni a hibát, kérjük, forduljon a vállalat hivatalos szervizpontjához vagy kereskedőjéhez. Nem szakemberek általi szétszerelés szigorúan tilos.

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 MULŢUMIM PENTRU ALEGEREA PRODUSELOR MARCA ZELMER. VĂ DORIM SĂ UTILIZAŢI DISPOZITIVUL CU PĂACERE.

AVERTIZARE

CITIŢI CU ATENȚIE INSTRUCŢIUNILE DE UTILIZARE ÎNAINTE DE UTILIZAREA PRODUSULUI. PĂSTRAȚI INSTRUCŢIUNILE LA LOC SIGUR PENTRU UTILIZARE VIITOARE.

DESCRIERE

1. Panou de afișare
2. Tava
3. Mâner coș
4. Carcasă coș
5. Locuințe
6. Coș
7. Ieșirea aerului
8. Cablu de alimentare
9. Fereastra de vizualizare

DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

1. Buton de alimentare
2. Selector meniu
3. Creșterea temperaturii/timpului
4. Scăderea temperaturii/timpului
5. Selector de temperatură
6. Selector de timp
7. Indicator de rețetă
8. Iconiță de temperatură
9. Iconiță de timp

REGULI DE SIGURANŢĂ

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 şi peste şi de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau neexperimentate şi cu lipsă de cunoştințe, cu condiția să sunt supravegheate sau au fost instruite în prealabil cu privire la modul de utilizare în siguranță a dispozitivului şi înţeleg riscurile asociate.

Copiii nu se pot juca cu dispozitivul. Curățarea şi întreținerea dispozitivului nu trebuie efectuate de copii cu vârsta sub 8 ani şi nu trebuie lăsat nesupravegheat.

Nu lăsați dispozitivul şi 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 şi 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. ATENŢIE! 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.

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

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

AVERTIZĂRI IMPORTANTE

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

Utilizarea sau manipularea greşită va conduce la anularea garanţiei.

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 şi netedă.

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

Nu utilizați, nu conectați şi nu deconectați dispozitivul de la reţea având mâinile şi/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 aşezați maşina 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 grăsime, deoarece aceasta poate provoca incendiu. Nu utilizați cu dispozitivul alte accesorii decât cele recomandate de producător.

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

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

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

În cazul oricărei defecțiuni sau deteriorări, deconectați imediat dispozitivul de la reţea şi 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 şi autocolantele din interiorul şi din exteriorul friteusei Air Fryer.

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

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

2. Trageți de mânerul coşului pentru a-l scoate din friteuza Air Fryer. Folosiți mânerul pentru a scoate tava situată în centrul dispozitivului. Spălați coşul şi tava de copt în interior şi în exterior cu un burete şi apă caldă cu săpun.

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

4. Uscați bine.

Explicația butoanelor:

1. Fiecare apăsare a butonului ∧ va crește temperatura cu 5ºC, temperatura maximă este de 200ºC;

2. Fiecare apăsare a butonului ∨ va scădea temperatura cu 5ºC, temperatura minimă reglabilă este de 80ºC. La fiecare apăsare a butoanelor ∧ sau ∨ , aparatul va emite un semnal sonor scurt.

3. Apăsarea prelungită a butonului ∧ va emite un semnal sonor scurt și va crește temperatura cu 5°C.

4. Apăsarea prelungită a butonului ∨ va emite un semnal sonor scurt și va scădea temperatura cu 5°C.

Instrucțiuni de utilizare:

1. Conectați priza într-o priză corespunzătoare cu împământare. Când aparatul este pornit, va emite un semnal sonor și va intra în modul de aşteptare. Iconița de alimentare ⏻ va începe să clipească.

2. Scoateți coşul (2). Plasați ingredientele în coș și puneți-l înapoi în aparat. După închiderea aparatului, acesta va emite un semnal sonor.

3. Apăsați butonul ⏻ pentru a intra în modul de setare. Când iconița începe să clipească, folosiți butonul

pentru a selecta modul de gătire dorit (fiecare mod are un timp și o temperatură prestabilite, așa cum se arată în tabelul de mai jos). În final, apăsați butonul de alimentare pentru a porni aparatul. Pe ecran va apărea temperatura și timpul rămas.

Setări:

1. Când produsul este în modul de așteptare (iconița clipește), aparatul va emite un semnal sonor scurt. Aparatul va trece în modul de setare și toate butoanele vor deveni active. LED-urile de sub butoane și LED-ul modului selectat vor începe să se aprindă. Temperatura și timpul prestabilite vor apărea pe ecran.

2. Când pe ecran este afișată temperatura, atingeți butonul sau pentru a modifica temperatura.

3. Când pe ecran este afișat timpul, atingeți butonul sau pentru a modifica timpul.

4. Când aparatul este în modul de setare, timpul afișat pe ecranul digital va rămâne la valoarea prestabilită și nu va scădea. Cu toate acestea, dacă sunt utilizate butoanele / sau , sau butonul de meniu, timpul afișat pe ecran va fi ajustat și va rămâne la valoarea setată.

5. Apăsați butonul pentru a selecta unul dintre cele 8 programe diferite. După selectarea funcției, LED-urile corespunzătoare vor începe să clipească și apoi vor rămâne aprinse. După setarea temperaturii și a timpului, apăsați butonul pentru a începe procesul. Dacă nu se efectuează nicio acțiune timp de 60 de secunde, aparatul va trece în modul de așteptare.

Modul de funcționare:

1. Când aparatul este în modul de funcționare, apăsați butonul , va emite un semnal sonor și aparatul va începe să funcționeze, ventilatorul va începe să se rotească și pe ecran se vor alterna temperatura și timpul la fiecare 5 secunde.

2. În timpul funcționării, timpul de pe ecran va scădea treptat până la 0, după care aparatul va trece la oprirea naturală, de exemplu: 15:30 → 15:29 → ... → 00:00 (oprire naturală).

3. În timpul funcționării, puteți apăsa și menține butonul timp de 2 secunde pentru a opri forțat aparatul. Aparatul va emite un semnal sonor și se va opri.

Modul de oprire:

1. Modul de oprire al produsului: oprire naturală sau forțată.

2. În cazul opririi naturale, încălzitorul se oprește imediat, dar ventilatorul continuă să funcționeze; pe ecranul digital va apărea OFF, LED-ul de la butonul de alimentare va fi aprins, iar celelalte lumini nu vor fi aprinse, cu excepția butonului – toate butoanele vor deveni inactivate. După 15 secunde, se vor auzi 5 semnale sonore lungi, cu o pauză între fiecare semnal. În această perioadă, ventilatorul se va opri, ecranul digital se va stinge și doar LED-ul de la butonul de alimentare va rămâne aprins.

3. După oprirea forțată, situația va fi aceeași ca în cazul opririi naturale.

Funcția de memorie:

Dacă aparatul este oprit în timpul funcționării, va reține starea anterioară timp de 2 ore. La reaprindere, va continua de unde a rămas. Pentru a forța oprirea fără memorie, apăsați butonul .

SETĂRI:

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

Notă: Rețineți că aceste setări sunt indicații. Deoarece ingredientele diferă ca origine, mărime, formă și

marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele dumneavoastră.

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

INGREDIENTE	TIMP (MIN)	TEMPERATURA (ºC)
Friptură	15-20	180 ºC
Pulpe de pui	25-30	200 ºC
Creveți	14-16	200 ºC
Pește la grătar	25-30	200 ºC
Pizza	15-18	180 ºC
Cartofi prăjiți	15-20	200 ºC
Burgeri	12-15	160 ºC
Legume	15-20	160 ºC

SFATURI DE GĂTIT

• Aproape orice mâncare care este gătită în mod tradițional în cuptor poate fi prăjită în aer.

• Alimentele se gătesc cel mai bine și cel mai uniform atunci când au dimensiuni și grosime similare.

• Bucățile mai mici de mâncare necesită mai puțin timp de gătire decât bucățile mai mari.

• Pentru rezultate optime în cel mai scurt timp, prăjiți alimentele în loturi mici. Evitați stivuirea sau stratificarea cand este posibil.

• Majoritatea alimentelor preambalate nu trebuie aruncate în ulei înainte de prăjire. Majoritatea conțin deja ulei și alte ingrediente care sporesc rumenirea și crocantitatea

• Aperitivele congelate se prăjesc foarte bine. Pentru rezultate optime, aranjați-le pe tavă într-un singur strat.

• Dacă puneți alimente în straturi, asigurați-vă că agitați coșul la jumătate (sau răsturnați alimentele) pentru a promova gătitul uniform.

• Aruncați alimentele pe care le pregătiți de la zero, cum ar fi cartofii prăjiți sau alte legume, cu o cantitate mică de ulei pentru a promova rumenirea și crocantarea.

• Când prăjiți legume proaspete, asigurați-vă că le uscați complet înainte de a le arunca cu ulei și aer prăjirea pentru a asigura crocantitatea maximă.

• Friteuzele cu aer sunt excelente pentru reîncălzirea alimentelor, inclusiv a pizza. Pentru a vă reîncălzi mâncarea, setați temperature la 150 °C timp de până la 10 minute.

CURAŢENIA ŞI ÎNTREŢINEREA

• 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.

• 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.

Analiza problemelor comune

SIMPTOMELE DEFECTULUI	CAUZA PRODUSULUI	METODA DE ELIMINARE
Lampa indicatoare de alimentare nu se aprinde	Păduchi de curent	Verificați și mențineți alimentarea cu energie
	Prizele electrice nu sunt alimentate sau au un contact slab	
	Tensiunea de alimentare nu se potrivește cu tensiunea nominală a produsului	
Mâncarea nu este gătită/arsă	Timpul de coacere ales, temperatura nu este corectă	Setează timpul de coacere și temperatura folosind o combinație de rețete și experiență personală
Fum apare la prima utilizare	Uleiul anti-rugină lăsat pe țeava de încălzire a friteuzei	Setează temperatura la maxim și preîncălzește 10-15 minute pentru a elimina uleiul anti-rugină de pe țeava de încălzire a friteuzei
Mirosul este prezent	Obiect străin pe coșul de prăjire, friteuză sau încălzitor	Curăță obiectul străin

Notă: Dacă, în urma analizei fenomenelor de mai sus, defectul nu poate fi eliminat, vă rugăm să contactați un punct de mentenanță autorizat al companiei sau un distribuitor. Demontarea aparatului de către persoane neautorizate este strict interzisă.

ELIMINAREA PRODUSULUI



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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПИСАНИЕ

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

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка питания
2. Выбор меню
3. Увеличение температуры/времени
4. Уменьшение температуры/времени
5. Выбор температуры
6. Выбор времени
7. Индикатор рецепта
8. Иконка температуры
9. Иконка времени

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Этим устройством могут пользоваться дети от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, при условии, что они находятся под наблюдением или ранее получили

инструкции о том, как безопасно использовать устройство и понимают связанные с этим риски. Дети не могут играться 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! 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.

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

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

Неправильное использование или неправильное обращение аннулирует гарантию.

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

Установите устройство на плоскую и ровную поверхность.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

Аккуратно протрите внешнюю поверхность влажной тканью или бумажным полотенцем.

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

2. Потяните за ручку корзины, чтобы снять ее с фритюрницы Air Fryer. Используйте ручку, чтобы снять поднос расположен в его центре Вымойте корзину и противень внутри и снаружи с помощью губки и теплой мыльной воды.

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

4. Тщательно высушите.

Объяснение кнопок:

1. При каждом нажатии кнопки ∧ температура увеличивается на 5ºC, максимальная температура — 200ºC

2. При каждом нажатии кнопки ∨ температура уменьшается на 5ºC, минимальная настраиваемая температура — 80ºC. При каждом нажатии кнопок ∧ или ∨ устройство издает короткий звуковой сигнал.

3. При длительном нажатии кнопки ∧ устройство издает короткий звуковой сигнал и температура увеличивается на 5°C.

4. При длительном нажатии кнопки ∨ устройство издает короткий звуковой сигнал и температура уменьшается на 5°C.

Инструкция по использованию:

1. Подключите вилку в подходящую заземленную розетку. При включении устройства оно издает звуковой сигнал и переходит в режим ожидания. Иконка питания ⏻ начнет мигать.

2. Извлеките корзину (2). Поместите ингредиенты в корзину и вставьте ее обратно в устройство. После закрытия устройства оно издает звуковой сигнал.

3. Нажмите кнопку ⏻ для перехода в режим настройки. Когда иконка начнет мигать, используйте кнопку ◎ для выбора нужного режима выпечки (каждый режим имеет заранее заданное время и температуру, как указано в таблице ниже). Затем нажмите кнопку питания ⏻ , чтобы запустить устройство. На экране отобразится температура и оставшееся время.

Настройки:

1. Когда продукт находится в режиме ожидания (иконка ⏻ мигает), устройство издает короткий звуковой сигнал. Устройство переходит в режим настройки, и все кнопки становятся активными. Светодиоды под кнопками и выбранным рецептом начинают светиться. Отображаются стандартные температура и время.

2. Когда на экране отображается температура, нажмите кнопку ∧ или ∨ для изменения температуры.

3. Когда на экране отображается время, нажмите кнопку ∧ или ∨ для изменения времени.

4. Когда устройство находится в режиме настройки, время, отображаемое на цифровом экране, останется на значении по умолчанию и не будет уменьшаться. Однако, если будут использованы кнопки 🌡/🕐 ∧ или ∨, или кнопка меню, отображаемое время изменится и останется на установленном значении.

5. Нажмите кнопку ◎ , чтобы выбрать одну из 8 различных программ. После выбора функции соответствующие светодиоды начнут мигать, а затем будут гореть. После настройки температуры и времени нажмите кнопку ⏻ , чтобы начать работу. Если в течение 60 секунд не будет выполнено никаких действий, устройство перейдет в режим ожидания.

Рабочий режим:

1. Когда устройство находится в рабочем режиме, нажмите кнопку ⏻ , прозвучит звуковой сигнал, и устройство начнет работать, вентилятор начнет вращаться, а на экране будут чередоваться температура и время каждые 5 секунд.

2. Во время работы время на экране будет постепенно уменьшаться до 0, после чего устройство автоматически выключится, например: 15:30 → 15:29 → ... → 00:00 (автоматическое выключение).

3. Во время работы вы можете нажать и удерживать кнопку ⏻ в течение 2 секунд, чтобы принудительно выключить устройство. Устройство издаст звуковой сигнал и остановится.

Режим выключения:

1. Режим выключения устройства: автоматическое или принудительное выключение.

2. При автоматическом выключении обогреватель сразу выключается, вентилятор продолжает работать; на цифровом экране появляется OFF, светодиод рядом с кнопкой питания горит, остальные

индикаторы не горят, за исключением кнопки ⏻ — все кнопки неактивны. Через 15 секунд будет звучать 5 длинных звуковых сигналов с паузами между ними. В это время вентилятор остановится, цифровой экран потухнет, и только светодиод рядом с кнопкой питания останется включенным.

3. После принудительного выключения ситуация будет такой же, как при автоматическом выключении.

Функция памяти:

Если устройство выключается во время работы, оно запоминает предыдущее состояние на 2 часа. После повторного включения оно продолжит с того места, где остановилось. Для выключения без сохранения состояния нажмите кнопку ⏻.

НАСТРОЙКИ:

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки ингредиентов.

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

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

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВРЕМЯ (МИН)	ТЕМПЕРАТУРА (ºC)
Стейк	15-20	180 ºC
Куриные бедра	25-30	200 ºC
Креветки	14-16	200 ºC
Рыба на гриле	25-30	200 ºC
Пицца	15-18	180 ºC
Картофель фри	15-20	200 ºC
Бургеры	12-15	160 ºC
Овощи	15-20	160 ºC

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 150ºC 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.

- 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.

Анализ распространенных проблем

СИМПТОМЫ НЕИСПРАВНОСТИ	ПРИЧИНА ПРОДУКТА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
Индикатор питания не горит	Отсутствие питания	Проверьте и поддерживайте электропитание
	Электрические розетки не подают питание или имеют плохой контакт	
	Напряжение питания не соответствует номинальному напряжению продукта	
Еда не приготовлена/подгорела	Выбранное время выпечки, неправильная температура	Установите время выпечки и температуру, используя комбинацию рецептов и личного опыта
При первом использовании идет дым	Оставшееся защитное масло на нагревательном трубке фритюрницы	Установите максимальную температуру и прогрейте 10-15 минут, чтобы удалить защитное масло с нагревательной трубки фритюрницы
Присутствует запах	Посторонний предмет на корзине для жарки, фритюрнице или обогревателе	Очистите посторонний предмет

Примечание: Если после анализа вышеуказанных феноменов неполадку устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр или к дилеру. Разборка аппарата непрофессиональными лицами строго запрещена.

УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА



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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПИСАНИЕ

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

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

1. Ключ за захранване
2. Избор на меню
3. Увеличаване на температурата/времето
4. Намаляване на температурата/времето
5. Избор на температура
6. Избор на време
7. Индикатор за рецепта
8. Икона на температурата
9. Икона на времето

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

Не позволявайте на деца да си играят с уреда.

Почистването и поддръжката не трябва да се

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

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

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

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

Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

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

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНАТА УПОТРЕБА

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

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

течности.

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

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

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

4. Подсушете щателно.

Обяснение на бутоните:

1. При всяко натискане на бутона ∧ температурата се увеличава с 5ºC, максималната температура е 200ºC;

2. При всяко натискане на бутона ∨ температурата се намалява с 5ºC, минималната настраиваемата

температура е 80ºC. При всяко натискане на бутоните ∧ или ∨ устройството издава кратък звуков сигнал.

3. При дълго натискане на бутона ∧ устройството издава кратък звуков сигнал и температурата се увеличава с 5°C.

4. При дълго натискане на бутона ∨ устройството издава кратък звуков сигнал и температурата се намалява с 5°C.

Инструкция за употреба:

1. Включете щепсела в подходящия заемен контакт. При включване устройството издава звуков сигнал и преминава в режим на изчакване. Иконата на захранването ⏻ започва да мига.

2. Извадете кошницата (2). Поставете съставките в кошницата и я поставете обратно в устройството. След затваряне устройството издава звуков сигнал.

3. Натиснете бутона ⏻, за да влезете в режим на настройка. Когато иконата започне да мига, използвайте бутона ◎, за да изберете подходящия режим на печене (всеки режим има предварително зададено време и температура, както е показано в таблицата по-долу). Накрая натиснете бутона за захранване ⏻, за да стартирате устройството. На дисплея ще се появят температурата и оставащото време.

Настройки:

1. Когато продуктът е в режим на изчакване (иконата ⏻ мига), устройството издава кратък звуков сигнал. Устройството преминава в режим на настройка и всички бутони стават активни. Светодиодите под бутоните и избраният рецепт ще светят. Показват се стандартната температура и време.

2. Когато на дисплея се показва температурата, натиснете бутона ∧ или ∨, за да я промените.

3. Когато на дисплея се показва времето, натиснете бутона ∧ или ∨, за да промените времето.

4. Когато устройството е в режим на настройка, времето, показано на цифровия дисплей, остава на стойността по подразбиране и не намалява. Въпреки това, ако се използват бутоните 🌡/🕒 ∧ или ∨, или бутона за менюто, показаното време ще се промени и ще остане на зададената стойност.

5. Натиснете бутона ◎, за да изберете една от 8 различни програми. След избора на функцията, съответните светодиоди започват да мигат и след това да светят. След настройка на температурата и времето натиснете бутона ⏻, за да започнете работа. Ако в рамките на 60 секунди не се извърши действие, устройството ще премине в режим на изчакване.

Работен режим:

1. Когато устройството е в работен режим, натиснете бутона ⏻, ще се чуе звуков сигнал и устройството ще започне да работи, вентилаторът ще започне да се върти, а на дисплея ще се редуват температурата и времето на всеки 5 секунди.

2. По време на работа времето на дисплея постепенно ще намалява до 0, след което устройството ще премине в автоматично изключване, например: 15:30 → 15:29 → ... → 00:00 (автоматично изключване).

3. По време на работа можете да натиснете и задържите бутона ⏻ за 2 секунди, за да принудите устройството да се изключи. Устройството ще издаде звуков сигнал и ще спре.

Режим на изключване:

1. Режим на изключване на продукта: автоматично или принудително изключване.

2. При автоматично изключване нагревателят спира веднага, вентилаторът продължава да работи; на цифровия дисплей ще се появи OFF, светодиодът при бутона за захранване ще свети, а останалите светлини няма да светят, с изключение на бутона ⏻ – всички бутони ще бъдат неактивни. След 15 секунди ще се чуят 5 дълги звукови сигнала с паузи между тях. През това време вентилаторът ще спре, цифровият дисплей ще изгасне, а само светодиодът при бутона за захранване ще остане включен.

3. След принудително изключване ситуацията е същата като при автоматично изключване.

Функция за памет: Ако устройството бъде изключено по време на работа, то запомня предишното състояние за 2 часа. След повторно включване то ще продължи от мястото, на което е спряло. За изключване без памет натиснете бутона ⏻.

НАСТРОЙКИ:

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки ингредиентов.

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

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

СЪСТАВКИ	ВРЕМЕ (МИН)	ТЕМПЕРАТУРА (ºC)
Стек	15-20	180 ºC
Пилешки бутчета	25-30	200 ºC
Скарида	14-16	200 ºC
Риба на скара	25-30	200 ºC
Пица	15-18	180 ºC
Картофки	15-20	200 ºC
Бургери	12-15	160 ºC
Зеленчуци	15-20	160 ºC

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.

• Поставяйте 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.

• 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.

Анализ на често срещани проблеми

СИМПТОМИ НА ПОВРЕДАТА	ПРИЧИНА НА ПРОДУКТА	МЕТОД НА ОТСТРАНЯВАНЕ
Индикаторът за захранване не свети	Прекъсване на захранването	Проверете и поддържайте захранването
	Електрическите контакти не са захранвани или имат лош контакт	
	Захранващото напрежение не съвпада с номиналното напрежение на продукта	
Храната не е сготвена/прегоряла	Избраното време за печене, температурата не е правилна	Настройте времето за печене и температурата, използвайки комбинация от рецепти и личен опит
При първоначално използване се вдига дим	Масло против ръжда, останало на отоплителната тръба на фритюрницата	Настройте температурата на максимум и загрейте 10-15 минути, за да премахнете защитното масло от нагревателната тръба на фритюрницата
Миризмата присъства	Чужд предмет на коша за пържене, фритюрницата или нагревателя	Почистете чуждия предмет

Забележка: Ако след анализа на посочените явления неизправността не може да бъде отстранена, моля свържете се с оторизиран сервизен център на компанията или дистрибутор. Разглобяването на апарата от непрофесионални лица е строго забранено.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА

Това изделие съответства на Директива 2012/19/ЕС на Европейския парламент и на Съвета относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (OEEO), 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. Піднос
3. Ручка кошика
4. Корзина кошика
5. Житло
6. Кошик
7. Вихід повітря
8. Шнур живлення
9. Оглядове вікно

ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

1. Кнопка живлення
2. Вибір меню
3. Збільшення температури/часу
4. Зменшення температури/часу
5. Вибір температури
6. Вибір часу
7. Індикатор рецепту
8. Іконка температури
9. Іконка часу

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Якщо шнур живлення пошкоджений, щоб уникнути небезпеки, він повинен бути замінений виробником, авторизованим сервісним центром або відповідною кваліфікованою особою. Цим пристроєм можуть користуватися діти від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань, за умови, що вони знаходяться під наглядом або раніше отримали інструкції про те, як безпечно

використовувати пристрій та розуміють пов’язані з цим ризики. Діти не можуть грати пристроєм. Очищення та технічне обслуговування пристрою не повинні здійснюватися дітьми віком до 8 років і залишатися

без нагляду.

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

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

Відключайте пристрій від джерела живлення, коли він не икористовується, 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 парою, що виходить із пристрою.

Під час роботи обладнання температура доступних поверхонь може бути вищою.

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.

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

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Неправильне використання або неправильне поводження анулює гарантію.

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

Встановіть пристрій на плоску та рівну поверхню.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

Акуратно протріть зовнішню поверхню вологою тканиною або паперовим рушником.

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

2. Потягніть за ручку кошика, щоб зняти її з фритюрниці Air Fryer. Використовуйте ручку, щоб зняти піднос, розташований в центрі. Вимийте кошик і деко всередині та зовні за допомогою губки та теплої мильної води.

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

4. Ретельно висушіть.

Пояснення кнопок:

1. При кожному натисканні кнопки ∧ температура збільшується на 5ºC, максимальна температура становить 200ºC;

2. При кожному натисканні кнопки ∨ температура зменшується на 5ºC, мінімальна налаштовувана температура становить 80ºC. При кожному натисканні кнопок ∧ або ∨ пристрій видає короткий звуковий сигнал.

3. При тривалому натисканні кнопки ∧ пристрій видає короткий звуковий сигнал, і температура

збільшується на 5°C.

4. При тривалому натисканні кнопки ∨ пристрій видає короткий звуковий сигнал, і температура зменшується на 5°C.

Інструкція з використання:

1. Підключіть вилку до відповідної заземленої розетки. Після увімкнення пристрій видає звуковий сигнал і переходить у режим очікування. Іконка живлення ⏻ починає миготіти.

2. Вийміть кошик (2). Покладіть інгредієнти в кошик і вставте його назад у пристрій. Після закриття пристрій видає звуковий сигнал.

3. Натисніть кнопку ⏻, щоб увійти в режим налаштування. Коли іконка почне миготіти, використовуйте кнопку ◎ , щоб вибрати відповідний режим випікання (кожен режим має попередньо заданий час і температуру, як показано в таблиці нижче). Останнє натискання кнопки живлення ⏻, щоб запустити пристрій. На дисплеї з'являться температура та залишковий час.

Налаштування:

1. Коли продукт знаходиться в режимі очікування (іконка ⏻ мигає), пристрій видає короткий звуковий сигнал. Пристрій переходить у режим налаштування, і всі кнопки стають активними. Світлодіоди під кнопками та у вибраному рецепті починають світитися. Відображаються стандартна температура та час.

2. Коли на дисплеї відображається температура, натисніть кнопку ∧ або ∨, щоб змінити температуру.

3. Коли на дисплеї відображається час, натисніть кнопку ∧ або ∨ , щоб змінити час.

4. Коли пристрій знаходиться в режимі налаштування, час на цифровому дисплеї залишається на значенні за замовчуванням і не зменшується. Однак, якщо використовуються кнопки 🌡/🕒 ∧ або ∨, або кнопка меню, відображуваний час змінюється і залишається на заданому значенні.

5. Натисніть кнопку ◎ , щоб вибрати одну з 8 різних програм. Після вибору функції відповідні світлодіоди починають миготіти, а потім світитимуться. Після налаштування температури та часу натисніть кнопку ⏻ , щоб розпочати роботу. Якщо протягом 60 секунд не буде жодної дії, пристрій перейде в режим очікування.

Режим роботи:

1. Коли пристрій працює, натисніть кнопку ⏻, буде чути звуковий сигнал, і пристрій почне працювати, вентилятор почне обертатися, а на дисплеї чергуватимуться температура та час кожні 5 секунд.

2. Під час роботи час на дисплеї поступово зменшуватиметься до 0, після чого пристрій автоматично вимкнеться, наприклад: 15:30 → 15:29 → ... → 00:00 (автоматичне вимкнення).

3. Під час роботи ви можете натискати і утримувати кнопку ⏻ протягом 2 секунд, щоб змусити пристрій вимкнутися. Пристрій видасть звуковий сигнал і зупиниться.

Режим вимкнення:

1. Режим вимкнення пристрою: автоматичне або примусове вимкнення.

2. При автоматичному вимкненні обігрівач відразу вимикається, вентилятор продовжує працювати; на цифровому дисплеї з'являється OFF, світлодіод біля кнопки живлення світиться, інші світлодіоди не світяться, за винятком кнопки ⏻ – всі кнопки неактивні. Через 15 секунд буде чути 5 довгих звукових сигналів з паузами між ними. Протягом цього часу вентилятор припинить свою роботу, цифровий дисплей згасне, і тільки світлодіод біля кнопки живлення залишиться увімкненим.

3. Після примусового вимкнення ситуація така ж, як при автоматичному вимкненні.

Функція пам'яті:

Якщо пристрій вимкнено під час роботи, воно зберігає попередній стан протягом 2 годин. Після повторного увімкнення він продовжить з того місця, де зупинився. Для вимкнення без пам'яті

натисніть кнопку ⏻.

НАЛАШТУВАННЯ:

Таблиця нижче допоможе вам вибрати основні налаштування інгредієнтів.

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

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

ІНГРЕДІЄНТИ	ЧАС (ХВ)	ТЕМПЕРАТУРА (ºC)
Стейк	15-20	180 ºC
Курячі стегенця	25-30	200 ºC
Креветки	14-16	200 ºC
Риба на грилі	25-30	200 ºC
Піца	15-18	180 ºC
Чіпси	15-20	200 ºC
Бургери	12-15	160 ºC
Овочі	15-20	160 ºC

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 150ºC на 10 хвилин.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед чищенням переконайтеся, що фритюрниця відключена від мережі та охолола.

- Коли фритюрниця та кошик охолонуть, вийміть кошик з фритюрниці (якщо він ще не ще не вийнято).

Використовуйте ручку лотка, щоб вийняти лоток. Використовуйте губку та теплу мильну воду щоб вимити внутрішню і зовнішню поверхню кошика і лотка.

Попередження: Не використовуйте абразивні миючі засоби або губки.

- 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.

Аналіз поширених проблем

СИМПТОМИ НЕСПРАВНОСТІ	ПРИЧИНА ПРОДУКТУ	МЕТОД УСУНЕННЯ
Індикатор живлення не світиться	Відключення електрики	Перевірте та підтримуйте електроживлення
	Електричні розетки не живлять або мають поганий контакт	
	Напруга живлення не відповідає номінальній напрузі продукту	
Їжа не приготовлена/згоріла	Вибраний час приготування, неправильна температура	Встановіть час приготування та температуру за допомогою комбінації рецептів і особистого досвіду
При першому використанні йде дим	Залишкове антикорозійне масло на нагрівальній трубці фритюрниці	Встановіть максимальну температуру і прогрійте 10-15 хвилин, щоб видалити антикорозійне масло з нагрівальної трубки фритюрниці
Присутній запах	Чужий предмет на кошику для смаження, фритюрниці чи нагрівачі	Очистіть сторонній предмет

Примітка: Якщо після аналізу вищезазначених феноменів несправність не вдалося усунути, зверніться до авторизованого сервісного центру або дилера. Розбирання приладу непрофесійними особами суворо заборонене.

УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ



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

Ми сподіваємося, що ви задоволені цим продуктом.

KARTA GWARANCYJNA

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

NAZWA URZĄDZENIA: .....

TYP, MODEL: .....

DATA ZAKUPU: .....

1. Eurogama sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (KRS: 0000735164), wyłączny dystrybutor marki Zelmer w Polsce, udziela dobrowolnej gwarancji na stanowiące Państwa własność Urządzenie objęte niniejszą gwarancją (dalej jako: „Urządzenie").

2. Zasady i warunki gwarancji opisane zostały w punkcie „Ogólne warunki gwarancji".

3. Dystrybutor udziela również dodatkowej gwarancji na silnik urządzenia. Dodatkowa gwarancja przysługuje wyłącznie konsumentom.

4. Zasady i warunki dodatkowej gwarancji na silnik urządzenia zostały opisane w punkcie „Warunki dodatkowej gwarancji".

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Podstawowe informacje

1. Niniejsza gwarancja udzielana jest przez dystrybutora, Eurogama sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Aleje Jerozolimskie 200/225, 02-486 Warszawa, wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Miasta Stołecznego Warszawy w Warszawie, XIV Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000735164, NIP 5223128159, kapitał zakładowy 105 000,00 zł, zwaną w dalszej części Gwarantem.

2. Gwarancja obejmuje wady fizyczne Urządzenia wynikające z niewłaściwego wykonania Urządzenia bądź jego części, które czynią je nieprzydatnym do użytkowania zgodnie z przeznaczeniem.

3. Odpowiedzialność z tytułu gwarancji obejmuje tylko wady powstałe z przyczyn tkwiących w Urządzeniu istniejących w chwili wydania Urządzenia użytkownikowi końcowemu w pierwszej sprzedaży detalicznej.

4. Gwarancja jest ważna przez 24 miesiące w przypadku pierwszej sprzedaży detalicznej do celu użytku domowego niezwiązanego z prowadzoną działalnością zawodową i gospodarczą (konsument) oraz 12 miesięcy w przypadku pierwszej sprzedaży detalicznej związanej z prowadzoną działalnością zawodową i gospodarczą (przedsiębiorca) od daty wydania Urządzenia użytkownikowi końcowemu.

5. Gwarancja obowiązuje na terytorium Rzeczpospolitej Polskiej dla produktów zakupionych na terytorium Rzeczpospolitej 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 wyładowań 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 wskazany przez Gwaranta podmiot świadczący usługi kurierskie. W przypadku braku zabezpieczenia Urządzenia do transportu zgodnie z przedmiotowymi wymogami, Gwarant nie odpowiada za uszkodzenia w transporcie.

14. W przypadku uszkodzenia Urządzenia w transporcie zalecane jest spisanie protokołu szkody z przedstawicielem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie.

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

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

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

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

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

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

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.



zelmer

CERTIFICAT DE GARANȚIE

SERIE: ZLM _____

PRODUCĂTOR: ZELMER

Produs _____

Ștampilă importator

Model _____

Serie aparat _____

Vânzător _____

Semnătura și ștampila vânzătorului

Factura nr _____

Data _____

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

Drepturile consumatorului sunt conforme cu prevederile OUG140/2021 si OG21/1992 cu completarile si modificarile ulterioare, r epublicata, precum si cu modificarile introduse de OUG174/2008.**ATENTIE** !Consumatorul are dreptul la masuri corective din partea vanzatorului, fara costuri, in 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** si **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. In cazul lipsei conformitatii, consumatorul are dreptul de a solicita vanzatorului, ca masura reparatorie, repararea produsului sau inlocuirea acestuia, in fiecare caz f ara plata, exceptand situatia in care solicitarea este imposibila sau disproportionata, luand in considerare toare circumstantele, inclusiv urmatoarele: a)valoarea bunurilor in cazul in care nu ar fi existat neconformitatea: b)gravitatea neconformitatii 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 deliberate sau din neglijență, datorate nerespectării instrucțiunilor de utilizare sau instalare, conectarea produsului la un voltaj necorespunzător, deteriorările cauzate de reacții chimice sau electro-chimice, rugină, coroziune, inclusiv cele produse de nivelul de duritate al apei sau condiții necorespunzătoare de mediu. Consumabilele, inclusiv baterii şi lămpi. Componentele non-funcționale şi decorative care nu afectează în mod obişnuit modul de folosire al produsului, inclusiv zgârieturi şi diferențe de culoare. Deteriorările accidentale cauzate de obiecte sau substanțe străine. Deteriorarea următoarelor componente: sticlă ceramică, accesorii, țevile pentru alimentare şi scurgere, lămpi, ecrane, butoane, învelişuri, 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 garantie şi 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 obtine aplicarea garantiei comerciale

Pentru a putea beneficia de prezenta garantie comerciala, consumatorul se poate prezenta fizic in magazinul de unde a fost achizitionat 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 garantie **Reparațiile necorespunzătoare efectuate asupra aparatului pot afecta securitatea acestuia şi pot produce defecțiuni iremediabile. Pentru a evita aceste situații vă recomandăm efectuarea oricăror reparații/verificări în exclusivitate la centrele autorizate**.

DISTRIBUITOR: 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

A - гарантійний талон

Назва і вид виробу

Серія

Дата продажу **підпис продавця**

Печатка пункту продажу

B - гарантійний талон

Назва і вид виробу

Серія

Дата продажу **підпис продавця**

Печатка пункту продажу

C - гарантійний талон

Назва і вид виробу

Серія

Дата продажу **підпис продавця**

Печатка пункту продажу

ГАРАНТІЙНА КАРТА

Назва і вид виробу:

Серія

УМОВИ ГАРАНТІЇ

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

Продавець зобов'язаний заповнити Гарантійну карту.Не заповнена Гарантійна карта, а також відсутність документа, що підтверджує факт і дату покупки, є підставою для відмови в наданні гарантійному обслуговуванні.
7. 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.
8. 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@zelmer.com.ua**
9. Звертаємо Вашу увагу, що Авторизований сервісний центр Zelmer 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 **zelmer.com.ua.**

Правила приймання техніки в ремонт
У випадку, коли прилад вийшов з ладу, необхідно відправити його до найближчого авторизованого сервісного центру Zelmer (навіть якщо період дії гарантійного строку вже закінчився). Для прийому техніки для проведення ремонтних робіт необхідно правильно підготувати.
1. Прикласти до товару документ, що підтверджує дату придбання. Це може бути рахунок-фактура, чек.
2. Перевірити наявність коректно заповненого гарантійного талона (всі поля – дата покупки, назва моделі, серійний номер товару).
3. Прилад має бути чистим. Необхідно видалити всі забруднення (пил, бруд) та/або залишки їжі, якщо техніка призначена для роботи з продуктами.
4. Додайте короткий опис несправності/дефекту.
5. Виріб повинен бути ретельно упакований у заводську або іншу упаковку, яка повинна забезпечити збереження та цілісність товару у процесі доставки у сервіс.

Доставка побутової техніки Zelmer до сервісних центрів здійснюється транспортними компаніями Нова Пошта або Міст 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 период гарантійного обслуговування) до Сервісного центру, для здійснення гарантійного ремонту та їх повернення споживачеві здійснюються за рахунок продавця, виробника (підприємства, що задовольняє вимоги споживача, встановлені частиною першою цієї статті). Товари, за вагою або габаритами менше п’яти кілограмів доставляються до Сервісного центру та повертаються за рахунок споживача. Проведення ремонтних робіт у гарантійний період – безкоштовне.

ТОВ «К-ГРУП» Офіційний представник компанії ZELMER в Україні.
Виробник: Бі енд Бі Трендсб Ес. Ел., Каталонія, Eurogama Sp. Z o.o.24 Пі. Ай., Са Н’Оллер, 08130, Ста. Перпетуа де Могода (Барселона), Іспанія; Єврогама Сп. з.о.о., Алеє Єрозолимські 200/225, 02-486, Варшава, Польща.

Пропозиції скарги надсилати:
office@zelmer.com.ua
Офіційний сайт:
www.zelmer.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 відрізання лише одного талона гарантійної карти.

Заповнюється продавцем разом зі розділами гарантійних карток

УВАГА! Розбірливо заповніть кульковою ручкою!

Печатка місця продажу

Дата продажу - підпис продавця

Талон становить додаток до рахунку

№

Підпис та печатка Сервісного центру

Дата

Талон становить додаток до рахунку

№

Підпис та печатка Сервісного центру

Дата

Талон становить додаток до рахунку

№

Підпис та печатка Сервісного центру

Дата

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. Vzťahuje sa to aj na výmenu náhradných dielov za predpokladu, že sa výrobok používal v súlade s odporúčaniami uvedenými v tejto príručke pre obidva prípady a že doň nezasahovala žiadna tretia strana, ktorá nemá povolenie od spoločnosti B&B TRENDS, S.L. Záruka sa nevzťahuje na diely podliehajúce opotrebeniu. Táto záruka nemá vplyv na vaše práva spotrebiteľa v zmysle ustanovení smernice 1999/44/ES, ktorá platí pre členské štáty Európskej únie.

UPLATNENIE ZÁRUKY

V prípade žiadosti o opravu výrobku musia zákazníci kontaktovať autorizovaný technický servis spoločnosti B&B TRENDS, S.L.
Všetky neoprávnené zásahy osobami, ktoré nemajú povolenie zo strany spoločnosti B&B TRENDS, S.L. , prípadne neopatrné alebo nesprávne použitie výrobku rušia platnosť tejto záruky. Na účinné uplatnenie práv vyplývajúcich z tejto záruky musí byť záruka úplne vyplnená a doručená s príjmovým dokladom alebo dokladom o dodaní.
Používateľ by si mal túto záruku ako aj faktúru, príjmový doklad alebo dodací list ponechať, aby sa uplatnenie týchto práv uľahčilo. V prípade technického servisu a popredajnej starostlivosti mimo poľského územia pošlite svoju žiadosť predajcovi, u ktorého ste si výrobok kúpili, alebo si pozrite ďalšie informácie o popredajných službách na adrese www.zelmer.com

HU / GARANCIA

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

A GARANCIA ÉRVÉNYESÍTÉSE

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

RO / RAPORT DE GARANŢIE

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

UTILIZAREA GARANŢIEI

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

RU / ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

ПРИМЕНЕНИЕ ГАРАНТИИ

Клиенты обязаны связаться с сервисным центром, уполномоченным компанией B&B TRENDS, S.L. на проведение ремонта изделий.
Любые манипуляции с изделием специалистами, не уполномоченными компанией B&B TRENDS, S.L. , небрежное или нецелевое использование изделия приведут к аннулированию гарантии. Гарантийное обслуживание предоставляется при условии предоставления потребителем документа о покупке – кассового чека.
Пользователь обязан хранить кассовый чек, чтобы облегчить процесс выполнения гарантийных работ. Для получение технического обслуживания и послепродажного обслуживания за пределами Польши следует передать запрос в точку продажи, где была выполнена покупка товара, или уточнить информацию по послепродажному обслуживанию на сайте www.zelmer.com
Срок службы изделия 2 года с даты продажи в условиях эксплуатации и хранения при температуре от 0°C до 40°C.

BG / ГАРАНЦИОНЕН ОТЧЕТ

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

Клиентите трябва да се свържат с оторизиран технически сервиз на B&B TRENDS, S.L. за ремонт на продукта.
Всяка намеса в продукта от неупълномощено от B&B TRENDS, S.L. лице или небрежна или неправилна употреба на същото лице анулира настоящата гаранция. Гаранцията трябва да се попълни изцяло и да се връчи заедно с касовата бележка или приемно-предавателния протокол, за да може действително да се упражняват правата по тази гаранция.
Гаранцията следва да остане у потребителя заедно с фактурата, касовата бележка или приемно-предавателния протокол с цел улесняване упражняването на тези права. За техническо обслужване и следпродажбен сервиз извън полска територия заявката се подава в търговския обект, където е закупена стоката, или може да проверите за допълнителна следпродажбена информация на www.zelmer.com

UA / ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

ЗАСТОСУВАННЯ ГАРАНТІЇ

Клієнти зобов’язані зв’язатися з сервісним центром, уповноваженим компанією B&B TRENDS, S.L. на проведення ремонту виробів.
Будь-які маніпуляції з виробом фахівцями, не уповноваженими компанією B&B TRENDS, S.L. , недбале або нецільове використання виробу призведуть до втрати гарантії. Гарантійне обслуговування офіційно ввезеного в Україну виробу надається за умови надання споживачем документа про придбання. В Україні таким документом може бути касовий, фіскальний, товарний чек, видаткова накладна або інший встановлений законодавством фіскальний документ, який підтверждує дату придбання зазначеного виробу.
Користувач зобов’язаний зберігати документ про придбання виробу, щоб полегшити процес виконання гарантійних робіт. Для отримання технічного й післяпродажного обслуговування в Україні, слід передати запит у точку продажу, де було виконано покупку товару, або уточнити інформацію з післяпродажного обслуговування на сайті www.zelmer.com

Фритюрница / Фритюрница
MOD: STORK
220-240V~ 50-60 Hz 1600W
TYPE: CY-65001-E
Made in China / Сделано в Китае / Зроблено в Китаї

B&B TRENDS, S.L.
C. Cataluña, 24 · P.I. Ca N'Oller
08130 Santa Perpètua de Mogoda
(Barcelona) · Spain

01/2025