

ZAF9100 Smart Dual

zelmer



ZAF9100

PL INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA
Frytkownica beztłuszczowa

EN USER MANUAL
Air fryer

DE BENUTZERHANDBUCH
Heißluftfritteuse

CZ NÁVOD K POUŽITÍ
Horkovzdušná fritéza

SK NAVODILA ZA UPORABO
Teplovzdušná fritéza

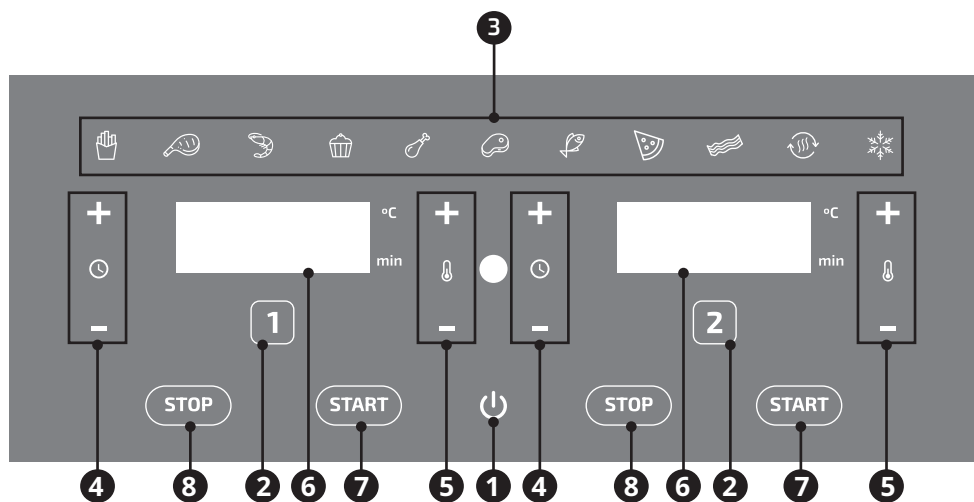
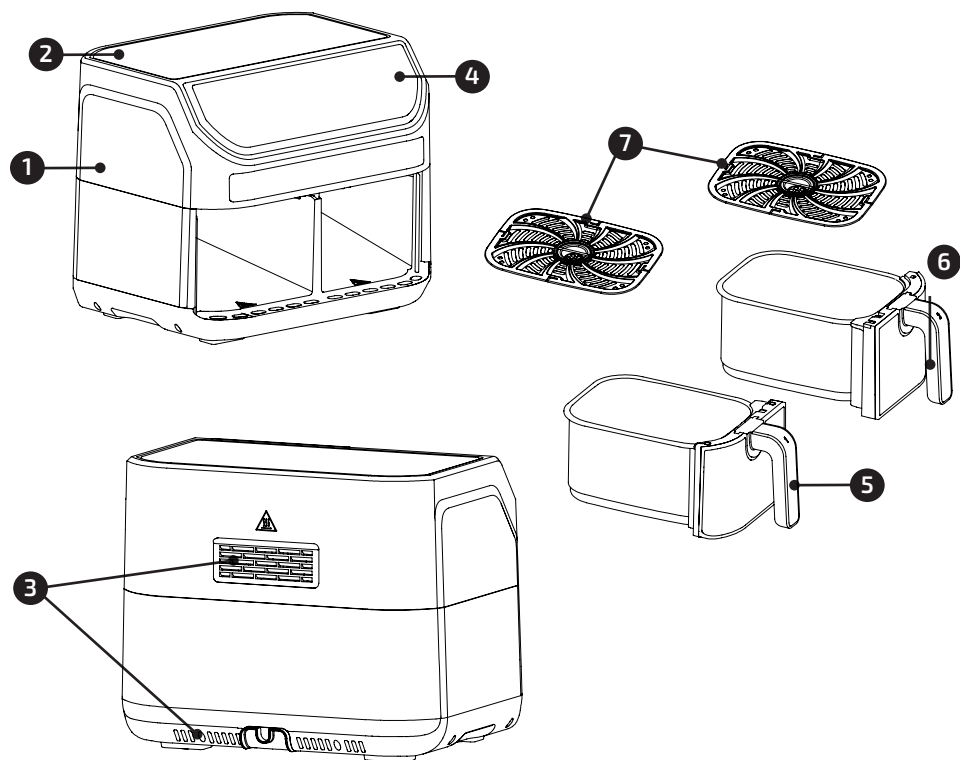
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS
Air Fryer

RO INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE
Friteuza cu aer cald

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
Аэрогриль

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
Уред за готвене с горещ въздух

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ
повітряна фритюрниця



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

OSTRZEŻENIE

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

OPIS

1. Główna jednostka
2. Wlot powietrza
3. Wylot gorącego powietrza
4. Panel sterowania
5. Kosz 1
6. Kosz 2
7. Tacka grillowa

OPIS PANELU STEROWANIA

1. Przycisk zasilania
2. Przyciski wyboru kosza
3. Panel Sterowania z funkcjami wstępnymi
4. Przyciski ustawienia czasu
5. Przyciski ustawienia temperatury
6. Wyświetlacz cyfrowy
7. Przycisk startu
8. Przycisk stopu

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! Gorąca powierzchnia.

UWAGA! Obudowa, taca, kosz pozostają gorące jeszcze długo po wyłączeniu urządzenia.

Uważaj aby się nie poparzyć. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

Nie należy wykorzystywać go do takich zastosowań, jak:

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

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

UWAGA! Torby plastikowe mogą być niebezpieczne. Aby uniknąć niebezpieczeństwa trzymaj torby plastikowe z dala od niemowląt i dzieci. Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałami opakowaniowymi. Niebezpieczeństwo uduszenia!

WAŻNE OSTRZEŻENIA

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i w żadnym wypadku nie powinno być wykorzystywane do użytku komercyjnego lub przemysłowego. Nieprawidłowe użycie lub niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem spowoduje unieważnienie gwarancji. Przed podłączeniem urządzenia do sieci sprawdź, czy napięcie zasilania jest takie samo, jak wskazane na tabliczce znamionowej urządzenia. Umieść urządzenie na płaskiej i równej powierzchni.

W trakcie korzystania z urządzenia przewód zasilający nie może być zaplątany ani owinięty wokół urządzenia. Nie używaj, nie podłączaj ani nie odłączaj urządzenia od sieci, mając mokre dłonie i/lub stopy. Nie ciągnij za przewód zasilający w celu odłączenia urządzenia. Nie używaj przewodu jako uchwytu.

WAŻNE Podczas korzystania urządzenia należy zachować co najmniej dziesięć centymetrów wolnej przestrzeni po wszystkich jego stronach, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza. NIE umieszczaj urządzenia pod szafkami, za żaluzjami lub zasłonami. Ryzyko przegrzania / pożaru. Nie przykrywaj żadnej części urządzenia szmatką lub podobnym materiałem, ponieważ spowoduje to przegrzanie. Ryzyko pożaru. To jest FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA AIR FRYER. Do przygotowania produktów wymaga niewielkiej ilości oleju. Nie napełniaj pojemnika olejem lub tłuszczem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe. Nie używaj z urządzeniem akcesoriów innych niż zalecane przez producenta. Zawsze zakładaj ochronne, izolowane rękawice kuchenne podczas wkładania lub wyjmowania rzeczy z frytkownicy. Z urządzenia korzystaj na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Przy pierwszym użyciu frytkownicy Air Fryer może się pojawić delikatny nieprzyjemny zapach lub niewielka ilość dymu. Jest to normalne w przypadku nowych urządzeń po procesie produkcji. Zawsze umieszczaj składniki przeznaczone do smażenia w koszyku, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi. W przypadku jakiegokolwiek awarii lub uszkodzenia natychmiast odłącz urządzenie od sieci i skontaktuj się z autoryzowanym działem wsparcia technicznego. Nie otwieraj obudowy urządzenia, ponieważ grozi to niebezpieczeństwem. Jedynie wykwalifikowany personel z oficjalnego działu wsparcia technicznego marki może przeprowadzać naprawy lub procedury na urządzeniu.

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki wewnątrz i na zewnątrz urządzenia Air Fryer. Delikatnie wytrzyj powierzchnię zewnętrzną wilgotną szmatką lub ręcznikiem papierowym.

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

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

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

4. Dokładnie osusz.

SPOSÓB UŻYCIA

JAK KORZYSTAĆ Z PANELU STEROWANIA

1. Przycisk zasilania

Po podłączeniu urządzenia do prądu przycisk zasilania podświetli się, a urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

Dotknij przycisku zasilania – na panelu sterowania pojawi się oznaczenie ON oraz wybór kosza 1 i 2.

Dotknij przycisku zasilania w dowolnym momencie podczas gotowania – panel sterowania natychmiast się wyłączy, a urządzenie zakończy pracę.

2. Przyciski wyboru kosza

Dotknij przycisku kosza 1 lub 2, aby aktywować panel sterowania i ustawić parametry gotowania.

3. Funkcje automatyczne

Funkcje automatyczne pomagają w szybkim rozpoczęciu gotowania.

Wybierz jeden z dostępnych programów – urządzenie automatycznie ustawi czas i temperaturę odpowiednie dla wybranego rodzaju potrawy.

Możesz dostosować domyślne ustawienia czasu i temperatury za pomocą odpowiednich przycisków regulacji.

Ikona wybranego programu przestanie migać po 15 sekundach lub wcześniej, w momencie zatwierdzenia programu przyciskiem „START”

Uwaga: Poniższa tabela służy wyłącznie jako punkt odniesienia. **Rzeczywisty czas i temperatura gotowania mogą wymagać dostosowania** w zależności od ilości i wielkości składników.

Ikony	Funkcja wstępnie zaprogramowana	Czas	Temperatura
	Frytki	20 minut	200°C
	Kotlety	15 minut	200°C
	Owoce morza	20 minut	200°C
	Babeczki	6 minut	190°C
	Kurczak	20 minut	200°C
	Steki	20 minut	200°C
	Ryba	25 minut	170°C
	Pizza	25 minut	200°C
	Bekon	12 minut	200°C
	Podgrzewanie	20 minut	150°C
	Rozmrażanie	15 minut	50°C

4. Przycisk ustawiania czasu

Użyj przycisku regulacji czasu, aby ustawić czas gotowania dla wybranego kosza.

Przyciski regulacji czasu pozwalają na precyzyjne ustawienie czasu gotowania z dokładnością do jednej minuty. Można zwiększać lub zmniejszać czas w zakresie od 1 do 60 minut.

Możesz dotknąć przycisków ustawiania czasu zarówno przed rozpoczęciem gotowania, jak i w jego trakcie. Przytrzymanie przycisków powoduje szybsze przewijanie wartości czasu.

5. Przycisk ustawiania temperatury

Użyj przycisku regulacji temperatury, aby ustawić temperaturę gotowania dla wybranego kosza.

Przyciski regulacji temperatury pozwalają na zwiększanie lub zmniejszanie temperatury w krokach co 5°C, w zakresie od 80°C do 200°C w normalnym trybie pracy oraz od 40°C do 70°C w trybie rozmrażania.

Możesz dotknąć przycisków ustawiania temperatury zarówno przed rozpoczęciem gotowania, jak i w jego trakcie.

Przytrzymanie przycisków powoduje szybsze przewijanie wartości temperatury.

6. Wyświetlacz cyfrowy

Wyświetlacz cyfrowy na zmianę pokazuje ustawiony czas i temperaturę.

Podczas ustawiania parametrów widoczne są wartości docelowe. W trakcie gotowania na ekranie naprzemiennie wyświetlane są aktualny czas pozostały do zakończenia procesu oraz wcześniej ustawiona temperatura

Sprawdź poprawne ustawienia czasu i temperatury dla wybranego naczynia.

7. Przycisk start

Dotknij przycisku start, aby rozpocząć gotowanie.

Użyj odpowiedniego przycisku start dla wybranego naczynia.

8. Przycisk stop

Dotknij przycisku stop, aby zatrzymać gotowanie w dowolnym momencie.

Użyj odpowiedniego przycisku stop dla wybranego naczynia.

JAK UŻYWAĆ URZĄDZENIA

1. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego. Urządzenie przejdzie **w tryb czuwania**.

2. Umieść składniki w koszach.

Nie napełniaj kosza więcej niż 2 kg jedzenia.

3. Wsuń kosze z powrotem do urządzenia.

UWAGA! Nie dotykaj koszy podczas użytkowania ani bezpośrednio po zakończeniu gotowania, ponieważ mogą być bardzo gorące. **Chwytaj je wyłącznie za uchwyt.**

4. Dotknij przycisku **zasilania**. Wybierz kosz, dla którego chcesz ustawić proces gotowania.

5. Wybierz jedną z **funkcji automatycznych** lub **ustaw ręcznie czas i temperaturę** dla każdego kosza osobno. Następnie dotknij przycisku **start**, aby rozpocząć gotowanie.

6. W przypadku niektórych składników może być konieczne przewrócenie ich w koszu lub dodanie niewielkiej ilości oleju podczas gotowania. Zapewni to równomierne przyrumienienie i zapobiegnie przypaleniu produktów znajdujących się na wierzchu.

- W takim przypadku możesz wysunąć kosz – urządzenie automatycznie zatrzyma podgrzewanie.
- Po przewróceniu składników lub dodaniu oleju włóż kosz z powrotem do urządzenia, aby wznowić gotowanie.

UWAGA: Możesz wysunąć kosz w dowolnym momencie, aby sprawdzić stan gotowania. Urządzenie **wstrzyma pracę** po wyjęciu kosza lub wyłączeniu zasilania. Po ponownym wsunięciu kosza urządzenie wznowi gotowanie.

7. W razie potrzeby możesz **zmienić ustawienia czasu i temperatury** podczas gotowania.

8. Pięć krotny sygnał dźwiękowy “beep-beep” oznacza zakończenie procesu gotowania. Urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

9. Sprawdź, czy składniki są **ugotowane zgodnie z Twoimi preferencjami**. Jeśli wymagają dalszego gotowania, ustaw dodatkowy czas, aż do osiągnięcia pożądanego efektu.

10. Wyjmij kosz z urządzenia.

- **Chwytaj go wyłącznie za uchwyt**, ponieważ pozostałe jego powierzchnie będą gorące.
- Umieść kosz na **płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni**.
- W trakcie gotowania tłuszcz z potraw będzie ściekać i zbierać się na dnie kosza. Można go wyczyścić po całkowitym ostygnięciu urządzenia.

11. Po zakończeniu gotowania natychmiast **odłącz urządzenie od gniazdka** i pozwól mu **całkowicie ostygnąć**.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Niemal każda potrawa tradycyjnie pieczona w piekarniku może być smażona w frytkownicy beztłuszczowej
- Potrawy gotują się najlepiej i najbardziej równomiernie, gdy są podobnej wielkości i grubości.
- Mniejsze kawałki żywności wymagają krótszego czasu gotowania niż większe kawałki.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty w jak najkrótszym czasie, smaż żywność w małych partiach. Jeśli to możliwe, unikaj układania w stosy lub układania warstw.
- Większości paczkowanej żywności nie trzeba zanurzać w oleju przed smażeniem w frytkownicy. Większość już zawiera olej i inne składniki, które poprawiają brązowienie i chrupkość
- Mrożone przekąski bardzo dobrze smażą się w frytkownicy. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, ułóż je na tacy w jednej warstwie.
- W przypadku układania potraw warstwami pamiętaj o potrząśnięciu koszem w połowie (lub obróceniu jedzenia), aby zapewnić równomierne gotowanie.
- Potrawy, które przygotowujesz od podstaw, takie jak frytki lub inne warzywa, wymieszaj z niewielką ilością oleju, aby zwiększyć brązowienie i chrupkość.
- W przypadku smażenia świeżych warzyw należy je dokładnie osuszyć przed dodaniem oleju i smażeniem, aby zapewnić maksymalną chrupkość.
- Frytkownice doskonale nadają się do podgrzewania żywności, 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 zasilania i ostygła.
- Do czyszczenia wnętrza używaj czystej, suchej szmatki. Nie używaj mokrej szmatki, aby zapobiec przedostawianiu się wody do wnętrza urządzenia.

Ostrzeżenie: Nie używaj ściernych środków czyszczących ani szorstkich gąbek.

- Delikatnie wytrzyj obudowę wilgotną ściereczką lub papierowym ręcznikiem.
- Nigdy nie zanurzaj frytkownicy ani jej wtyczki w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Dokładnie wysusz wszystkie części przed przechowywaniem.

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

Mamy nadzieję, że produkt przyniesie Państwu wiele satysfakcji.

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

THANK YOU FOR CHOOSING THE ZELMER BRAND. WE WISH YOU SATISFACTION WITH USING THE DEVICE

WARNING

BEFORE USING THE PRODUCT, CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS FOR USE. KEEP IT IN A SAFE PLACE FOR FUTURE USE.

DESCRIPTION

1. Main unit
2. Air inlet
3. Hot air outlet
4. Control panel
5. Basket 1
6. Basket 2
7. Grill tray

CONTROL PANEL DESCRIPTION

1. Power button
2. Basket selection buttons
3. Control panel with pre-set functions
4. Time setting buttons
5. Temperature setting buttons
6. Digital display
7. Start button
8. Stop button

SAFETY INSTRUCTIONS

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service center or a similarly qualified person in order to avoid a hazard. This appliance may be used by children aged 8 years and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance must not be performed by children younger than 8 years and left unattended. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children younger than 8 years. The appliance is not intended to be operated with external time switches or a separate remote control system. Unplug the

appliance from the power supply when not in use and before cleaning it. Before putting on or taking off parts and cleaning the appliance, allow it to cool down. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.



WARNING! Hot surface.

WARNING! The housing, tray, basket remain hot for a long time after the appliance has been switched off. Be careful not to burn yourself. The appliance is intended for household use.

Do not use it for the following applications:

- use in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- use on farms;
- use by clients in hotel and motel rooms or other residential environments;
- use in bed and breakfast establishments.

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

WARNING! Plastic bags can be dangerous. To avoid danger, keep plastic bags away from babies and children. Do not allow children to play with packaging materials. Suffocation hazard!.

IMPORTANT WARNINGS

This appliance is intended for domestic use only and should not be used for commercial or industrial use under any circumstances. Improper use or handling will void the warranty. Before connecting the appliance to the mains, check that the supply voltage is the same as that indicated on the appliance's rating plate. Place the appliance on a flat and level surface.

When using the appliance, the power cord must not be tangled or wrapped around the appliance. Do not use, connect or disconnect the appliance from the mains with wet hands and/or feet. Do not pull on the power cord to disconnect the appliance. Do not use the cord as a handle. **IMPORTANT** When using the appliance, leave at least ten centimetres of free space on all sides to allow for adequate air circulation. **DO NOT** place the appliance under cupboards, behind blinds or curtains. Overheating / fire risk. Do not cover any part of the appliance with a cloth or similar material, as this will cause overheating. Fire risk. This is an **AIR FRYER**. It requires a small amount of oil to prepare products. Do not fill the container with oil or fat, as this may create a fire hazard. Do not use accessories with the appliance other than those recommended by the manufacturer. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the fryer. Use the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface. When using the Air Fryer for the first time, a slight unpleasant smell or a small amount of smoke may appear. This is normal for new devices after the manufacturing process. Always place the ingredients to be fried in the basket to prevent them from coming into contact with the heating elements. In the event of any failure or damage, immediately disconnect the device from the mains and contact the authorized technical support department. Do not open the device housing, as this may be dangerous. Only qualified personnel from the official technical support department of the brand 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 packaging materials and stickers from inside and outside of the Air Fryer. Gently wipe the outside with a damp cloth or paper towel.

Warning: Do not immerse the appliance or power cord in water or any other liquid.

2. Pull the basket handle to remove it from the Air Fryer. To remove the tray, use the handle in the center of the tray. Wash the basket and tray inside and out using a sponge and warm, soapy water. The basket and tray are top-rack dishwasher safe.

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

4. Dry thoroughly.

HOW TO USE

HOW TO USE THE CONTROL PANEL

1. Power button

Once the appliance is plugged in, the power button will illuminate and the appliance will go into standby mode.

Touch the power button – the control panel will show ON and the selection of baskets 1 and 2.

Touch the power button at any time during cooking – the control panel will immediately turn off and the appliance will stop working.

2. Basket selection buttons

Touch the basket button 1 or 2 to activate the control panel and set the cooking parameters.

3. Automatic functions

The automatic functions help you start cooking quickly.

Select one of the available programs – the appliance will automatically set the time and temperature appropriate for the selected type of food.

You can adjust the default time and temperature settings using the appropriate adjustment buttons.

The icon of the selected program will stop flashing after 15 seconds or sooner, when the program is confirmed with the „START“ button.

Note: The table below is for reference only. The actual cooking time and temperature may need to be adjusted depending on the quantity and size of the ingredients.

Icons	Pre-programmed Function	Time	Temperature
	Fries	20 minutes	200°C
	Cutlets	15 minutes	200°C
	Seafood	20 minutes	200°C
	Cupcakes	6 minutes	190°C
	Chicken	20 minutes	200°C
	Steaks	20 minutes	200°C
	Fish	25 minutes	170°C
	Pizza	25 minutes	200°C
	Bacon	12 minutes	200°C
	Reheating	20 minutes	150°C
	Defrosting	15 minutes	50°C

4. Time setting button

Use the time adjustment button to set the cooking time for the selected basket.

The time adjustment buttons allow you to precisely set the cooking time in one-minute increments. You can increase or decrease the time from 1 to 60 minutes.

You can touch the time adjustment buttons both before and during cooking.

Holding the buttons scrolls through the time values faster.

5. Temperature setting button

Use the temperature adjustment button to set the cooking temperature for the selected basket.

The temperature adjustment buttons allow you to increase or decrease the temperature in 5°C increments,

from 80°C to 200°C in normal mode and from 40°C to 70°C in defrost mode.

You can touch the temperature adjustment buttons both before and during cooking.

Holding the buttons scrolls through the temperature values faster.

6. Digital display

The digital display alternately shows the set time and temperature.

When setting the parameters, the target values are visible. During cooking, the screen alternates between the current time remaining and the previously set temperature

Check the correct time and temperature settings for the selected vessel.

7. Start button

Touch the start button to start cooking.

Use the appropriate start button for the selected pan.

8. Stop button

Touch the stop button to stop cooking at any time.

Use the appropriate stop button for the selected pan.

HOW TO USE THE APPLIANCE

1. Plug the power cord into the electrical outlet. The appliance will enter standby mode.

2. Place the ingredients in the baskets.

Do not fill the basket with more than 2 kg of food.

3. Slide the baskets back into the appliance.

CAUTION! Do not touch the baskets during use or immediately after cooking, as they can be very hot. Only hold them by the handle.

4. Touch the power button. Select the basket for which you want to set the cooking process.

5. Select one of the automatic functions or manually set the time and temperature for each basket separately. Then touch the start button to start cooking.

6. For some ingredients, it may be necessary to turn them over in the basket or add a little oil during cooking. This will ensure even browning and prevent the food on top from burning.

- In this case, you can slide out the basket – the appliance will automatically stop heating.
- After turning the ingredients over or adding oil, place the basket back into the appliance to resume cooking.

NOTE: You can slide out the basket at any time to check the cooking status. The appliance will pause when you remove the basket or turn off the power. When you slide the basket back in, the appliance will resume cooking.

7. If necessary, you can change the time and temperature settings during cooking.

8. A five-time „beep-beep” signal indicates the end of the cooking process. The appliance goes into standby mode.

9. Check that the ingredients are cooked to your liking. If they require further cooking, set an additional time until the desired result is achieved.

10. Remove the basket from the appliance.

- Only hold it by the handle, as the other surfaces will be hot.
- Place the basket on a flat, stable and heat-resistant surface.
- During cooking, fat from the food will drip and collect at the bottom of the basket. It can be cleaned after the appliance has cooled down completely.

11. After cooking, unplug the appliance immediately and let it cool down completely.

COOKING TIPS

- Almost any food that is traditionally baked in the oven can be fried in an air fryer.
- 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 time, fry foods in small batches. Avoid stacking or layering foods when possible.
- Most prepackaged foods don't need to be dipped in oil before frying in the air fryer. Most already contain oil and other ingredients that enhance browning and crispiness.
- Frozen snacks fry very well in the air fryer. For best results, arrange them on a tray in a single layer.
- If you're layering foods, be sure to shake the basket halfway through (or flip the food over) to ensure even cooking.
- For foods you make from scratch, such as French fries or other vegetables, toss with a small amount of oil to enhance browning and crispiness.
- If frying fresh vegetables, dry them thoroughly before adding oil and frying to ensure maximum crispiness.
- Fryers are great for reheating food, including pizza.
- To reheat food, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, make sure the fryer is unplugged and has cooled down.
- Use a clean, dry cloth to clean the interior. Do not use a wet cloth to prevent water from entering the appliance.

Warning: Do not use abrasive cleaning agents or rough sponges.

- Gently wipe the housing with a damp cloth or paper towel.
- Never immerse the fryer or its plug in water or any other liquid.
- Dry all parts thoroughly before storing.

PRODUCT DISPOSAL



This appliance is marked in accordance with European Directive 2012/19/EU and the Polish Act of 11 September 2015. "on used electrical and electronic equipment" (Journal of Laws of 23.10.2015, item 1688) with the symbol of a crossed-out waste container.



Such marking informs that this equipment, after its period of use, cannot be placed together with other household waste.

The user is obliged to return it to those who collect used electrical and electronic equipment. Those who collect it, including local collection points, shops and municipal units, create an appropriate system enabling the return of this equipment. Proper handling of used electrical and electronic equipment helps to avoid consequences harmful to human health and the natural environment, resulting from the presence of hazardous components and improper storage and processing of such equipment.

We hope that the product will bring you much satisfaction.

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

DANKE, DASS SIE SICH FÜR DIE MARKE ZELMER ENTSCIEDEN HABEN. WIR WÜNSCHEN IHNEN ZUFRIEDENHEIT MIT IHREM GERÄT.

WARNUNG

DIE GEBRAUCHSANWEISUNG IST SORGFÄLTIG DURCHZULESEN, BEVOR DAS PRODUKT VERWENDET WIRD. FÜR DIE SPÄTERE VERWENDUNG AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHREN.

BESCHREIBUNG

1. Hauptgerät
2. Lufteinlass
3. Heißluftauslass
4. Bedienfeld
5. Korb 1
6. Korb 2
7. Grillschale

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

1. Einschalttaste
2. Taste zur Korbauswahl
3. Bedienfeld mit voreingestellten Funktionen
4. Tasten zur Zeiteinstellung
5. Tasten für die Temperatureinstellung
6. Digitale Anzeige
7. Start-Taste
8. Stopp-Taste

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, eine autorisierte Kundendienststelle oder eine entsprechend qualifizierte Person ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder zuvor Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden, die unbeaufsichtigt bleiben. Das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder einem separaten Fernbedienungssystem ausgelegt.

Das Gerät von der Stromversorgung trennen, wenn es nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen. Das Gerät abkühlen lassen, bevor Teile angebracht bzw. entfernt und gereinigt wird. Das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.



ACHTUNG! Heiße Oberfläche.

ACHTUNG! Das Gehäuse, die Schale und der Korb bleiben noch lange nach dem Ausschalten des Geräts heiß. Darauf achten, sich nicht zu verbrennen. Das Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt.

Es sollte nicht für Anwendungen wie folgende verwendet werden:

- Verwendung in Küchenbereichen für das Verkaufspersonal, in Büros und an anderen Arbeitsplätzen;
- landwirtschaftliche Nutzung;
- Verwendung durch Kunden in Hotel- und Motelmoteln oder anderen Wohnumgebungen;
- Nutzung in Gästehäusern, die Unterkunft mit Frühstück anbieten.

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

ACHTUNG! Plastiktüten können gefährlich sein. Um Gefahren zu vermeiden, Plastiktüten von Babys und Kindern fernhalten. Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen. Erstickungsgefahr!

WICHTIGE WARNHINWEISE

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf unter keinen Umständen für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung erlischt die Garantie. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, sich vergewissern, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt. Das Gerät auf eine flache und ebene Oberfläche stellen.

Das Netzkabel darf sich nicht verwickeln oder um das Gerät gewickelt werden, wenn es benutzt wird. Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen verwenden und es nicht vom Stromnetz trennen. Nicht am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Netz zu trennen. Das Kabel nicht als Griff verwenden. **WICHTIG** Bei der Verwendung des Geräts an allen Seiten einen Abstand von mindestens zehn Zentimetern einhalten, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Das Gerät NICHT unter Schränke, hinter Jalousien oder

Vorhänge stellen. Gefahr von Überhitzung / Brand. Keinen Teil des Geräts mit einem Tuch oder ähnlichem Material bedecken, da dies zu einer Überhitzung führen kann. Brandgefahr. Dies ist eine FETTFREIE FRITEUSE AIR FRYER. Für die Zubereitung der Produkte wird eine geringe Menge Öl benötigt. Den Behälter nicht mit Öl oder Fett füllen, da dies eine Brandgefahr darstellen kann. Für das Gerät nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör verwenden. Immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe tragen, wenn Sie Dinge in die Fritteuse legen oder aus ihr herausnehmen. Das Gerät auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche verwenden. Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal in Betrieb nehmen, kann es zu einem leicht unangenehmen Geruch oder einer geringen Rauchentwicklung kommen. Dies ist bei neuen Geräten nach dem Herstellungsprozess normal. Die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb legen, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen. Bei Störungen oder Schäden das Gerät sofort vom Stromnetz trennen und sich an den autorisierten technischen Kundendienst wenden. Das Gehäuse des Geräts nicht öffnen, da dies eine Gefahr darstellt. Reparaturen oder Eingriffe am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke durchgeführt werden.

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

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber innerhalb und außerhalb der Fritteuse entfernen. Die Außenfläche vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder Papiertuch abwischen.

Warnung: Das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.

2. Am Griff des Korbs ziehen, um ihn aus der Fritteuse zu nehmen. Den Korb und das Tablett innen und außen mit einem Schwamm und warmer Seifenlauge reinigen. Der Korb und das Tablett können auf der obersten Ablage des Geschirrspülers gewaschen werden.

3. **WARNUNG:** Keine Reinigungsmittel oder Scheuertücher verwenden, die Kratzer verursachen.

4. Gründlich trocknen.

ANWENDUNGSMETHODE

WIE MAN DAS BEDIENTELD BENUTZT

1. Einschalttaste

Wenn das Gerät eingesteckt ist, leuchtet die Netztaste auf und das Gerät geht in den Standby-Modus.

Die Einschalttaste berühren - auf dem Bedientfeld wird ON und eine Auswahl der Körbe 1 und 2 angezeigt.

Während des Kochens jederzeit die Einschalttaste berühren - das Bedientfeld schaltet sich sofort aus und das Gerät hört auf zu arbeiten.

2. Tasten zur Korbauswahl

Die Taste Korb 1 oder 2 berühren, um das Bedientfeld zu aktivieren und die Kochparameter einzustellen.

3. Automatische Funktionen

Automatische Funktionen helfen, schnell mit dem Kochen zu beginnen.

Eins der verfügbaren Programme wählen - das Gerät stellt automatisch die für die gewählte Speiseart geeignete Zeit und Temperatur ein.

Sie können die Standardeinstellungen für Zeit und Temperatur über die entsprechenden Tasten anpassen.

Das Symbol des gewählten Programms hört nach 15 Sekunden oder früher auf zu blinken, wenn das Programm mit der Taste „START“ bestätigt wird.

Hinweis: Die nachstehende Tabelle dient lediglich als Referenz. Die tatsächliche Garzeit und Temperatur muss je nach Menge und Größe der Zutaten eventuell angepasst werden.

Icons	Vorprogrammierte Funktion	Zeit	Temperatur
	Pommes frites	20 Minuten	200°C
	Koteletts	15 Minuten	200°C
	Meeresfrüchte	20 Minuten	200°C
	Napfkuchen	6 Minuten	190°C
	Hähnchen	20 Minuten	200°C
	Steaks	20 Minuten	200°C
	Fisch	25 Minuten	170°C
	Pizza	25 Minuten	200°C
	Speck	12 Minuten	200°C
	Erhitzung	20 Minuten	150°C
	Auftauen	15 Minuten	50°C

4. Taste für die Zeiteinstellung

Mit der Zeittaste die Garzeit für den gewählten Korb einstellen.

Mit den Zeitwahltasten kann die Garzeit auf die Minute genau eingestellt werden. Sie können die Zeit zwischen 1 und 60 Minuten erhöhen oder verringern.

Die Zeiteinstellungstasten können sowohl vor als auch während des Kochens berührt werden.

Wenn die Tasten gedrückt halten werden, wird der Zeitwert schneller durchlaufen.

5. Taste für die Temperatureinstellung

Mit der Temperaturtaste die Kochtemperatur für den gewählten Korb einstellen.

Mit den Temperaturregelungstasten kann die Temperatur in 5°C-Schritten von 80°C bis 200°C im Normalbetrieb und von 40°C bis 70°C im Auftaubetrieb erhöht oder gesenkt werden.

Die Temperatureinstellungstasten können sowohl vor als auch während des Kochens berührt werden.

Wenn die Tasten gedrückt halten werden, wird der Temperaturwert schneller durchlaufen.

6. Digitale Anzeige

Die Digitalanzeige zeigt abwechselnd die eingestellte Zeit und die Temperatur an.

Bei der Einstellung der Parameter sind die Zielwerte sichtbar. Während des Kochens werden auf dem Bildschirm abwechselnd die aktuelle Restkochzeit und die zuvor eingestellte Temperatur angezeigt.

Die richtigen Zeit- und Temperatureinstellungen für das ausgewählte Kochgeschirr überprüfen.

7. Start-Taste

Die Starttaste berühren, um das Kochen zu starten.

Die entsprechende Starttaste für das ausgewählte Kochgeschirr verwenden.

8. Stopp-Taste

Durch Berühren der Stoptaste kann das Kochen jederzeit abgebrochen werden.

Die entsprechende Stoptaste für das ausgewählte Kochgeschirr verwenden.

WIE MAN DAS GERÄT BENUTZT

1. Das Netzkabel an eine Steckdose anschließen. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

2. Die Zutaten in die Körbchen legen.

Den Behälter nicht mit mehr als 2 kg Lebensmitteln füllen.

3. Die Körbe wieder in das Gerät schieben.

ACHTUNG! Die Körbe nicht während des Gebrauchs oder unmittelbar nach dem Kochen berühren, da sie sehr heiß sein können. Die Körbe nur am Griff anfassen.

4. Die Einschalttaste berühren. Den Korb wählen, für den Sie das Kochen einstellen möchten.

5. Eine der automatischen Funktionen wählen oder die Zeit und Temperatur für jeden Korb einzeln einstellen. Dann auf die Taste Start drücken, um mit dem Kochen zu beginnen.

6. Es kann sein, dass einige Zutaten im Korb gewendet werden müssen oder dass während des Kochens eine kleine Menge Öl hinzugefügt werden muss. Dies gewährleistet eine gleichmäßige Bräunung und verhindert, dass die Produkte auf der Oberseite anbrennen.

- In diesem Fall können Sie den Korb hinausschieben - das Gerät hört dann automatisch auf zu heizen.

- Sobald die Zutaten gewendet oder Öl nachgefüllt wurde, den Korb wieder in das Gerät einsetzen, um das Kochen fortzusetzen.

HINWEIS: Sie können den Korb jederzeit herausziehen, um den Status des Kochens zu überprüfen. Das Gerät hält an, wenn der Korb entfernt oder das Gerät ausgeschaltet wird. Wenn der Korb wieder hineingeschoben wird, setzt das Gerät das Kochen fort.

7. Falls erforderlich, können die Zeit- und Temperatureinstellungen während des Kochens geändert werden.

8. Das Ende des Kochens wird durch einen fünfmaligen Signalton „beep-beep“ angezeigt. Das Gerät geht in den Standby-Modus.

9. Prüfen, ob die Zutaten nach Ihrem Geschmack gekocht sind. Wenn sie weiter gekocht werden müssen, zusätzliche Zeit einstellen, bis der gewünschte Effekt erreicht ist.

10. Den Korb aus dem Gerät nehmen.

- Den Korb nur am Griff anfassen, da die anderen Oberflächen heiß sind.

- Den Korb auf eine flache, stabile und hitzebeständige Unterlage stellen.

- Während des Kochens tropft das Fett von den Speisen ab und sammelt sich am Boden des Korbs. Sie kann gereinigt werden, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.

11. Nach dem Kochen sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.

KOCHTIPPS

- Fast alle Speisen, die traditionell im Ofen gebacken werden, können in einer fettfreien Fritteuse frittiert werden

- Lebensmittel werden am besten und gleichmäßigsten gekocht, wenn sie eine ähnliche Größe und Dicke haben.

- Kleinere Lebensmittel Stücke benötigen eine kürzere Kochzeit als größere Stücke.
- Die besten Ergebnisse in kürzester Zeit erzielen Sie, wenn Sie die Speisen in kleinen Chargen frittieren. Nach Möglichkeit das Stapeln oder Schichten vermeiden.
- Die meisten vorverpackten Lebensmittel müssen vor dem Frittieren in der Fritteuse nicht in Öl getaucht werden. Die meisten enthalten bereits Öl und andere Zutaten, die die Bräunung und Knusprigkeit verbessern.
- Gefrorene Snacks lassen sich in der Fritteuse sehr gut frittieren. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sie in einer einzigen Schicht auf dem Blech anordnen.
- Wenn Sie die Speisen stapeln, denken Sie daran, den Korb auf halber Strecke zu schütteln (oder die Speisen zu drehen), um ein gleichmäßiges Kochen zu gewährleisten.
- Die von Anfang an zubereiteten Lebensmittel wie Pommes frites oder anderes Gemüse mit einer kleinen Menge Öl mischen, um die Bräunung und Knusprigkeit zu erhöhen.
- Wenn Sie frisches Gemüse frittieren, ist es gründlich abtropfen zu lassen, bevor Sie es in das Öl geben und frittieren, damit es schön knusprig wird.
- Fritteusen sind ideal zum Erhitzen von Lebensmitteln, auch von Pizzen.
- Zum Aufwärmen von Speisen ist die Temperatur auf 150 °C für bis zu 10 Minuten einzustellen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist, bevor Sie sie reinigen.
- Ein sauberes, trockenes Tuch verwenden, um das Innere zu reinigen. Kein nasses Tuch verwenden, damit kein Wasser in das Gerät eindringen kann.

Warnung: Keine scheuernden Reinigungsmittel oder raue Schwämme verwenden.

- Das Gehäuse vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder Papiertuch abwischen.
- Die Fritteuse oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Alle Teile vor der Lagerung gründlich abtrocknen.

PRODUKTENTSORGUNG



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU und dem polnischen Gesetz vom 11. September 2015 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (GBl.

vom 23.10.2015, Pos. 1688) mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Eine solche Kennzeichnung weist darauf hin, dass diese Geräte nach ihrer Nutzungsdauer nicht zusammen mit anderem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Der Nutzer ist verpflichtet, das Gerät an die Sammelstelle für Elektro- und

Elektronik-Altgeräte zurückzugeben. Die Sammler, darunter lokale Sammelstellen, Geschäfte und kommunale Einrichtungen, richten ein geeignetes System zur Abgabe dieser Geräte ein. Der ordnungsgemäße Umgang mit Elektro- und Elektronik-Altgeräten trägt dazu bei, die schädlichen Folgen für die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, die sich aus dem Vorhandensein gefährlicher Bestandteile und der unsachgemäßen Lagerung und Behandlung solcher Geräte ergeben.

Wir hoffen, dass das Produkt Ihnen viel Freude bereiten wird.

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

DĚKUJEME, ŽE JSTE SI VYBRALI SPOLEČNOST ZELMER. PŘEJEME VÁM SPOKOJENOST S VAŠÍM ZAŘÍZENÍM.

VAROVÁNÍ

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE NÁVOD K POUŽITÍ. USCHOVEJTE JEJ NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

POPIS

1. Hlavní jednotka
2. Přívod vzduchu
3. Vývod horkého vzduchu
4. Ovládací panel
5. Koš 1
6. Koš 2
7. Grilovací tác

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Tlačítko napájení
2. Tlačítko pro výběr koše
3. Ovládací panel s přednastavenými funkcemi
4. Tlačítko pro nastavení času
5. Tlačítko pro nastavení teploty
6. Digitální displej
7. Tlačítko start
8. Tlačítko stop

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, autorizovaným servisním střediskem nebo osobou s příslušnou kvalifikací, aby se předešlo nebezpečí. Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly předem poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti mladší 8 let a nesmí být ponechány bez dozoru. Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let. Spotřebič není určen k provozu pomocí externích časovačů nebo samostatného systému dálkového ovládání. Pokud spotřebič nepoužíváte a před čištěním

jej odpojte od napájení. Před nasazením nebo demontáží dílů a čištěním nechte spotřebič vychladnout. Spotřebič neponořujte do vody ani do jiné kapaliny.



POZOR! Horký povrch.

POZOR! Kryt, tác a koš zůstávají horké ještě dlouho po vypnutí spotřebiče. Dávejte pozor, abyste se nespálili. Spotřebič je určen pro domácí použití.

Neměl by se používat pro následující účely:

- použití v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, v kancelářích a na dalších pracovištích;
- použití na farmě;
- použití zákaznicky v hotelových a motelových pokojích nebo jiných obytných prostorech;
- použití v penzionech nabízejících ubytování se snídaní.

Spotřebič je určen pro použití v nadmořské výšce maximálně 2 000 m n. m.

POZOR! Plastové sáčky mohou být nebezpečné. Abyste předešli nebezpečí, držte plastové sáčky mimo dosah kojenců a dětí. Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovými materiály. Nebezpečí udušení!

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a v žádném případě by neměl být používán pro komerční nebo průmyslové účely. Nesprávné použití nebo nesprávné zacházení vede ke ztrátě záruky. Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, zda je napájecí napětí shodné s napětím uvedeným na typovém štítku spotřebiče. Umístěte spotřebič na plochý a rovný povrch.

Napájecí kabel nesmí být při používání zamotaný nebo omotaný kolem spotřebiče. Nepoužívejte, nepřipojujte ani neodpojujte spotřebič od elektrické sítě s mokřima rukama a/nebo nohama. Při odpojování spotřebiče netahejte za napájecí kabel. Nepoužívejte kabel jako rukojeť. **DŮLEŽITÉ** Při používání spotřebiče udržujte na všech stranách volný prostor alespoň deset centimetrů, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu. Spotřebič NEUMÍSTĚJTE pod skříně, za žaluzie nebo závěsy. Nebezpečí přehřátí / požáru. Žádnou část spotřebiče nezakrývejte látkou nebo podobným materiálem, protože by mohlo dojít k přehřátí. Nebezpečí požáru. Toto je BEZTUKOVÁ FRITÉZA AIR FRYER. K přípravě produktů je zapotřebí malé množství oleje. Nenaplnujte nádobu olejem nebo tukem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru. Spolu se spotřebičem nepoužívejte jiné příslušenství než to, které doporučuje výrobce. Při vkládání a vyjímání věcí z fritézy vždy používejte ochranné, izolované kuchyňské rukavice. Spotřebič používejte na rovném, stabilním a žáruvzdorném povrchu. Při prvním použití

fritézy Air Fryer se může objevit mírný nepříjemný zápach nebo malé množství kouře. To je u nových spotřebičů po výrobním procesu normální. Ingredience určené ke smažení vždy vkládejte do koše, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy. V případě jakékoli poruchy nebo poškození spotřebič okamžitě odpojte od elektrické sítě a kontaktujte autorizovanou technickou podporu. Neotevírejte kryt spotřebiče, protože hrozí nebezpečí. Opravy nebo postupy na spotřebiči smí provádět pouze kvalifikovaný personál oficiálního oddělení 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 všechny obalové materiály a nálepky uvnitř i vně spotřebiče Air Fryer. Jemně otřete vnější povrch vlhkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.

Varování: Neponořujte spotřebič ani zástrčku napájecího kabelu do vody nebo jiné kapaliny.

2. Zatáhněte za rukojeť koše pro jeho vyjmutí ze spotřebiče Air Fryer. Táč vyjmete pomocí rukojeti uprostřed tácu. Umyjte koš a táč zvenku i zevnitř pomocí houby a teplé mýdlové vody. Koš a táč lze mýt na horní polici myčky nádobí.

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

4. Důkladně vysušte.

ZPŮSOB POUŽITÍ

JAK POUŽÍVAT OVLÁDACÍ PANEL

1. Tlačítko napájení

Po zapojení spotřebiče do sítě se tlačítko napájení rozsvítí a přístroj přejde do pohotovostního režimu.

Dotkněte se tlačítka napájení – na ovládacím panelu se zobrazí ON a výběr koše 1 a 2.

Dotkněte se tlačítka napájení kdykoli během vaření – ovládací panel se okamžitě vypne a spotřebič přestane pracovat.

2. Tlačítka pro výběr koše

Dotkněte se tlačítka koše 1 nebo 2, abyste aktivovali ovládací panel a nastavili parametry vaření.

3. Automatické funkce

Automatické funkce vám pomohou rychle začít vařit.

Zvolte si jeden z dostupných programů – spotřebič automaticky nastaví čas a teplotu vhodnou pro zvolený typ jídla.

Pomocí příslušných tlačítek můžete upravit výchozí nastavení času a teploty.

Ikona zvoleného programu přestane blikat po 15 sekundách nebo dříve, když je program potvrzen tlačítkem „START“

Poznámka: Níže uvedená tabulka je pouze orientační. Skutečnou dobu a teplotu vaření může být nutné upravit v závislosti na množství a velikosti ingrediencí.

Ikony	Předprogramovaná funkce	Čas	Teplota
	Hranolky	20 minut	200°C
	Řízky	15 minut	200°C
	Mořské plody	20 minut	200°C
	Vdolky	6 minut	190°C
	Kuře	20 minut	200°C
	Steaky	20 minut	200°C
	Ryba	25 minut	170°C
	Pizza	25 minut	200°C
	Slanina	12 minut	200°C
	Ohřívání	20 minut	150°C
	Rozmrazování	15 minut	50°C

4. Tlačítko pro nastavení času

Pomocí tlačítka pro nastavení času nastavíte dobu vaření pro vybraný koš.

Tlačítka pro nastavení času umožňují nastavit dobu vaření s přesností na minuty. Čas lze prodloužit nebo zkrátit v rozmezí 1 až 60 minut.

Tlačítek pro nastavení času se můžete dotknout před vařením i během něj.

Podržením tlačítek se hodnota času posouvá rychleji.

5. Tlačítko pro nastavení teploty

Pomocí tlačítka pro nastavení teploty nastavíte teplotu pro vybraný koš.

Tlačítka pro nastavení teploty umožňují zvyšovat nebo snižovat teplotu v krocích po 5 °C v rozsahu od 80 °C do 200 °C v běžném provozu a od 40 °C do 70 °C v režimu rozmrazování.

Tlačítek pro nastavení teploty se můžete dotknout před vařením i během něj.

Podržením tlačítek se hodnota teploty posouvá rychleji.

6. Digitální displej

Na digitálním displeji se střídavě zobrazuje nastavený čas a teplota.

Při nastavování parametrů jsou viditelné cílové hodnoty. Během vaření se na displeji střídavě zobrazuje

aktuální zbývajících doba vaření a dříve nastavená teplota.

Zkontrolujte správné nastavení času a teploty pro vybranou nádobu.

7. Tlačítko start

Dotykem tlačítka start zahájíte vaření.

Použijte příslušné tlačítko start pro vybranou nádobu.

8. Tlačítko stop

Dotykem tlačítka stop můžete vaření kdykoli zastavit.

Použijte příslušné tlačítko stop pro vybranou nádobu.

JAK SPOTŘEBIČ POUŽÍVAT

1. Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky. Spotřebič přejde do pohotovostního režimu.

2. Vložte ingredience do košů.

Nenaplňujte koš více než 2 kg potravin.

3. Zasuňte koše zpět do spotřebiče.

POZOR! Během používání nebo bezprostředně po vaření se košů nedotýkejte, protože mohou být velmi horké. Uchopujte je pouze za rukojeť.

4. Dotkněte se tlačítka napájení. Vyberte koš, pro který chcete nastavit proces vaření.

5. Zvolte jednu z automatických funkcí nebo ručně nastavte čas a teplotu pro každý koš zvlášť. Pak klepněte na tlačítko start a začnete vařit.

6. Některé ingredience může být nutné v koši obrátit nebo během vaření přidat malé množství oleje. Tím dosáhnete rovnoměrného propečení a zabráníte připalování produktů na povrchu.

- V takovém případě můžete koš vysunout – spotřebič automaticky přestane ohřívat.
- Po otočení ingrediencí nebo přidání oleje vložte koš zpět do spotřebiče a pokračujte ve vaření.

POZNÁMKA: Pro kontrolu stavu vaření můžete koš kdykoli vysunout. Po vyjmutí koše nebo vypnutí napájení se chod spotřebiče pozastaví. Po opětovném zasunutí koše bude spotřebič pokračovat ve vaření.

7. V případě potřeby můžete během vaření změnit nastavení času a teploty.

8. Pětinasobné pípnutí „beep-beep“ signalizuje konec procesu vaření. Spotřebič přejde do pohotovostního režimu.

9. Zkontrolujte, zda jsou ingredience uvařené podle vašich představ. Pokud vyžadují další vaření, nastavte dodatečný čas, dokud nedosáhnete požadovaného efektu.

10. Vyjměte koš ze spotřebiče.

- Uchopte jej pouze za rukojeť, protože ostatní povrchy jsou horké.
- Umístěte koš na rovný, stabilní a žáruvzdorný povrch.
- Během vaření odkapává z pokrmů tuk a shromažďuje se na dně koše. Po úplném vychladnutí spotřebiče jej lze vyčistit.

11. Po ukončení vaření ihned odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.

TIPY NA VAŘENÍ

- V beztukové fritéze lze smažit téměř všechny pokrmy tradičně pečené v troubě
- Pokrmy se nejlépe a nejrovnoměrněji vaří, pokud jsou podobné velikosti a tloušťky.
- Menší kusy potravin vyžadují kratší dobu vaření než větší kusy.
- Pro dosažení nejlepších výsledků v co nejkratším čase smažte pokrmy v malých dávkách. Pokud je to možné, neukládejte je na sebe ani je na sebe nevrstvěte.
- Většinu balených potravin není třeba před smažením ve fritéze namáčet do oleje. Většina z nich již obsahuje olej a další složky, které zlepšují hnědnutí a křupavost
- Mražené pokrmy se ve fritéze smaží velmi dobře. Nejlepších výsledků dosáhnete, když je na tácu rozložíte do jedné vrstvy.

- Při vrstvení potravin nezapomeňte s košem v polovině vaření zatřepat (nebo jídlo otočit), abyste zajistili rovnoměrné vaření.
- Pokrmy, které připravujete od základu, jako jsou hranolky nebo jiná zelenina, smíchejte s malým množstvím oleje, aby lépe zhnědly a byly křupavé.
- Při smažení čerstvé zeleniny ji před přidáním oleje a smažením důkladně osušte, aby byla maximálně křupavá.
- Fritézy jsou ideální pro ohřev jídel, včetně pizzy.
- Pro ohřev jídla nastavte teplotu na 150 °C na dobu maximálně 10 minut.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním se ujistěte, že je fritéza odpojena od sítě a vychladla.
- K čištění vnitřního prostoru použijte čistý, suchý hadřík. Nepoužívejte mokré hadřík, aby se do spotřebiče nedostala voda.

Varování: Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drsné houby.

- Kryt jemně otřete vlhkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.
- Fritézu ani její zástrčku nikdy neponožujte do vody nebo jiné tekutiny.
- Před uskladněním všechny díly důkladně vysušte.

LIKVIDACE PRODUKTU



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU a polským zákonem z 11. září 2015 „o odpadních elektrických a elektronických zařízeních“ (Sb. ze dne 23. 10. 2015, pol. 1688) symbolem přeškrtnutého kontejneru na odpad.



Takové označení znamená, že tento spotřebič nesmí být po skončení své životnosti umístěn společně s ostatním domovním odpadem.

Uživatel je povinen jej odevzdat do sběrný elektroodpadu. Sběrná místa, včetně místních sběrných míst, obchodů a komunálních jednotek, vytvářejí vhodný systém pro odevzdávání tohoto vybavení. Správné nakládání s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními přispívá k zamezení škodlivých důsledků pro lidské zdraví a životní prostředí v důsledku přítomnosti nebezpečných složek a nesprávného skladování a zpracování těchto zařízení.

Doufáme, že vám výrobek přinese velkou spokojenost.

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

ĎAKUJEME, ŽE STE SI VYBRALI ZNAČKU ZELMER. ŽELÁME VÁM SPOKOJNOSŤ S POUŽÍVANÍM ZARIADENIA

VAROVANIE

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

POPIS

1. Hlavná jednotka
2. Prívod vzduchu
3. Vývod horúceho vzduchu
4. Ovládací panel
5. Koš 1
6. Koš 2
7. Grilovacia tácka

POPIS OVLÁDACIEHO PANELU

1. Tlačidlo napájania
2. Tlačidlá na výber koša
3. Ovládací panel s prednastavenými funkciami
4. Tlačidlá pre nastavenie času
5. Tlačidlá pre nastavenie teploty
6. Digitálny displej
7. Tlačidlo štart
8. Tlačidlo stop

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizované servisné stredisko alebo vhodne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu. Toto zariadenie môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo predtým boli poučení o bezpečnom používaní zariadenia a chápu súvisiacim rizikám. Deti sa so zariadením nesmú hrať. Čistenie a údržbu zariadenia nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a deti bez dozoru. Zariadenie a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Zariadenie nie je určené na prevádzku pomocou externých časovačov alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

Pokiaľ zariadenie nepoužívate a pred čistením ho odpojte od napájania. Pred nasadením alebo demontážou dielov a čistením nechajte zariadenie vychladnúť. Zariadenie neponárajte do vody ani do inej kvapaliny.



POZOR! Horúci povrch.

POZOR! Kryt, tácka a kôš zostávajú horúce ešte dlho po vypnutí zariadenia. Dávajte pozor, aby ste sa nespálili. Zariadenie je určené na domáce použitie.

Nemalo by sa používať na nasledujúce účely:

- použitie v kuchynkách pre zamestnancov obchodov, v kanceláriách a na ďalších pracoviskách;
- použitie na farme;
- použitie zákazníkmi v hotelových a motelových izbách alebo iných obytných priestoroch;
- použitie v penziónoch ponúkajúcich ubytovanie s raňajkami.

Zariadenie je určené na použitie v nadmorskej výške maximálne 2 000 m n. m.

POZOR! Plastové vrecká môžu byť nebezpečné. Aby ste predišli nebezpečenstvu, držte plastové vrecká mimo dosahu dojsť a detí. Nedovoľte deťom, aby sa hrali s obalovými materiálmi. Nebezpečenstvo udusení!

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

Toto zariadenie je určené iba na domáce použitie a v žiadnom prípade by nemalo byť používané na komerčné alebo priemyselné účely. Nesprávne použitie alebo nesprávna manipulácia majú za následok stratu záruky. Pred pripojením zariadenia k elektrickej sieti skontrolujte, či je napájacie napätie rovnaké, ako je uvedené na typovom štítku zariadenia. Umiestnite zariadenie na plochý a rovný povrch.

Pri používaní zariadenia nesmie byť napájací kábel zamotaný alebo ovinutý okolo zariadenia. Zariadenie nepoužívajte, nepripájajte ani neodpájajte zo siete mokrými rukami a/alebo nohami. Pri odpájaní zariadenia neťahajte za napájací kábel. Kábel nepoužívajte ako rukoväť. **DÔLEŽITÉ** Pri používaní zariadenia udržiajte na všetkých stranách voľný priestor aspoň desať centimetrov, aby bola zaistená dostatočná cirkulácia vzduchu. Zariadenie NEUMIESTŇUJTE pod skrine, za žalúzie alebo závesy. Nebezpečenstvo prehriatia / požiaru. Žiadnu časť zariadenia nezakrývajte látkou alebo podobným materiálom, pretože by mohlo dôjsť k prehriatiu. Nebezpečenstvo požiaru. Toto je **BEZTUKOVÁ FRITÉZA AIR FRYER**. Na prípravu produktov je potrebné malé množstvo oleja. Nenapíňajte nádobu

olejom alebo tukom, pretože by mohlo dôjsť k nebezpečenstvu požiaru. Spolu so zariadením nepoužívajte iné príslušenstvo než to, ktoré odporúča výrobca. Pri vkladaní a vyberaní vecí z fritézy vždy používajte ochranné, izolované kuchynské rukavice. Zariadenie používajte na rovnom, stabilnom a žiaruvzdornom povrchu. Pri prvom použití fritézy Air Fryer sa môže objaviť mierny nepríjemný zápach alebo malé množstvo dymu. To je pri nových zariadeniach po výrobnom procese normálne. Ingrediencie určené na vyprážanie vždy vkladajte do koša, aby sa nedostali do kontaktu s vykurovacími telesami. V prípade akejkoľvek poruchy alebo poškodenia zariadenie okamžite odpojte od elektrickej siete a kontaktujte autorizovanú technickú podporu. Neotvárajte kryt zariadenia, hrozí nebezpečenstvo. Opravy alebo postupy na zariadení smie vykonávať iba kvalifikovaný personál oficiálneho oddelenia 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 vo vnútri aj zvonku zariadenia Air Fryer. Jemne utrite vonkajší povrch vlhkou handričkou alebo papierovou utierkou.

Varovanie: Neponárajte zariadenie ani zástrčku prírodného kábla do vody alebo inej kvapaliny.

2. Zatiahnite za rukoväť koša pre jeho vybratie zo zariadenia Air Fryer. Táčku vyberte pomocou rukoväte uprostred tácky. Umyte kôš a táčku zvonku aj zvnútra pomocou huby a teplej mydlovej vody. Kôš a táčku je možné umývať na hornej polici umývačky riadu.

3. **VAROVANIE:** Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo drôtenky.

4. Dôkladne vysušte.

SPÔSOB POUŽITIA

AKO POUŽÍVAŤ OVLÁDACÍ PANEL

1. Tlačidlo napájania

Po zapojení zariadenia do siete sa tlačidlo napájania rozsvieti a prístroj prejde do pohotovostného režimu. Dotknite sa tlačidla napájania – na ovládacom paneli sa zobrazí ON a výber koša 1 a 2.

Dotknite sa tlačidla napájania kedykoľvek počas varenia – ovládací panel sa okamžite vypne a zariadenie prestane pracovať.

2. Tlačidlá na výber koša

Dotknite sa tlačidla koša 1 alebo 2, aby ste aktivovali ovládací panel a nastavili parametre varenia.

3. Automatické funkcie

Automatické funkcie vám pomôžu rýchlo začať variť.

Zvoľte si jeden z dostupných programov – zariadenie automaticky nastaví čas a teplotu vhodnú pre zvolený typ jedla.

Pomocou príslušných tlačidiel môžete upraviť predvolené nastavenia času a teploty.

Ikona zvoleného programu prestane blikať po 15 sekundách alebo skôr, keď je program potvrdený tlačidlom „START“

Poznámka: Nižšie uvedená tabuľka je iba orientačná. Skutočnú dobu a teplotu varenia môže byť potrebné upraviť v závislosti od množstva a veľkosti ingrediencií.

Ikony	Predprogramovaná funkcia	Čas	Teplota
	Hranolky	20 minút	200°C
	Rezne	15 minút	200°C
	Morské plody	20 minút	200°C
	Vdolky	6 minút	190°C
	Kurča	20 minút	200°C
	Steaky	20 minút	200°C
	Ryba	25 minút	170°C
	Pizza	25 minút	200°C
	Slanina	12 minút	200°C
	Ohrievanie	20 minút	150°C
	Rozmrazovanie	15 minút	50°C

4. Tlačidlo pre nastavenie času

Pomocou tlačidla na nastavenie času nastavíte dobu varenia pre vybraný kôš.

Tlačidlá na nastavenie času umožňujú nastaviť dobu varenia s presnosťou na minúty. Čas je možné predĺžiť alebo skrátiť v rozmedzí 1 až 60 minút.

Tlačidiel pre nastavenie času sa môžete dotknúť pred varením aj počas neho.

Podržaním tlačidiel sa hodnota času posúva rýchlejšie.

5. Tlačidlo pre nastavenie teploty

Pomocou tlačidla na nastavenie teploty nastavíte teplotu pre vybraný kôš.

Tlačidlá na nastavenie teploty umožňujú zvyšovať alebo znižovať teplotu v krokoch po 5 °C v rozsahu od 80 °C do 200 °C v bežnej prevádzke a od 40 °C do 70 °C v režime rozmrazovania.

Tlačidiel na nastavenie teploty sa môžete dotknúť pred varením aj počas neho.

Podržaním tlačidiel sa hodnota teploty posúva rýchlejšie.

6. Digitálny displej

Na digitálnom displeji sa striedavo zobrazuje nastavený čas a teplota.

Pri nastavovaní parametrov sú viditeľné cieľové hodnoty. Počas varenia sa na displeji striedavo zobrazuje

aktuálna zostávajúca doba varenia a predtým nastavená teplota.
Skontrolujte správne nastavenie času a teploty pre vybranú nádobu.

7. Tlačidlo štart

Dotykom tlačidla štart začnete varenie.
Použite príslušné tlačidlo štart pre vybranú nádobu.

8. Tlačidlo stop

Dotykom tlačidla stop môžete varenie kedykoľvek zastaviť.
Použite príslušné tlačidlo stop pre vybranú nádobu.

AKO ZARIADENIE POUŽÍVAŤ

1. Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky. Zariadenie prejde do pohotovostného režimu.

2. Vložte ingrediencie do košov.

Nenapĺňajte kôš viac ako 2 kg potravín.

3. Zasuňte koše späť do zariadenia.

POZOR! Počas používania alebo bezprostredne po varení sa košov nedotýkajte, pretože môžu byť veľmi horúce. Uchopujte ich iba za rukoväť.

4. Dotknite sa tlačidla napájania. Vyberte kôš, pre ktorý chcete nastaviť proces varenia.

5. Zvoľte jednu z automatických funkcií alebo ručne nastavte čas a teplotu pre každý kôš zvlášť. Potom sa dotknite tlačidla štart a začnete variť.

6. Niektoré ingrediencie môže byť nutné v koši obrátiť alebo počas varenia pridať malé množstvo oleja. Tým dosiahnete rovnomerné prepečenie a zabránite pripaľovaniu produktov na povrchu.

- V takom prípade môžete kôš vysunúť – zariadenie automaticky prestane ohrievať.
- Po otočení ingrediencií alebo pridaní oleja vložte kôš späť do zariadenia a pokračujte vo varení.

POZNÁMKA: Kvôli kontrole stavu varenia môžete kôš kedykoľvek vysunúť. Po odstránení koša alebo vypnutí napájania sa chod zariadenia pozastaví. Po opätovnom zasunutí koša bude zariadenie pokračovať vo varení.

7. V prípade potreby môžete počas varenia zmeniť nastavenie času a teploty.

8. Päťnásobné pípnutie „beep-beep“ signalizuje koniec procesu varenia. Zariadenie prejde do pohotovostného režimu.

9. Skontrolujte, či sú ingrediencie uvarené podľa vašich predstáv. Pokiaľ vyžadujú ďalšie varenie, nastavte dodatočný čas, kým nedosiahnete požadovaný efekt.

10. Vyberte kôš zo zariadenia.

- Uchopte ho iba za rukoväť, pretože ostatné povrchy sú horúce.
- Umiestnite kôš na rovný, stabilný a žiaruvzdorný povrch.
- Počas varenia odkvapkáva z pokrmov tuk a zhromažďuje sa na dne koša. Po úplnom vychladnutí zariadenia je možné ho vyčistiť.

11. Po ukončení varenia ihneď odpojte zariadenie zo zásuvky a nechajte ho úplne vychladnúť.

TIPY NA VARENIE

- V beztukovej fritéze je možné smažiť takmer všetky pokrmy tradične pečené v rúre
- Pokrmy sa najlepšie a najrovnomernejšie varia, ak sú podobnej veľkosti a hrúbky.
- Menšie kusy potravín vyžadujú kratšiu dobu varenia ako väčšie kusy.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov v čo najkratšom čase smažte pokrmy v malých dávkach. Pokiaľ je to možné, neukladajte ich na seba ani ich na seba nevtrstíte.
- Väčšinu balených potravín nie je potrebné pred vyprážaním vo fritéze namáčať do oleja. Väčšina z nich už obsahuje olej a ďalšie zložky, ktoré zlepšujú hnednutie a chrumkavosť
- Mrazené pokrmy sa vo fritéze vyprážajú veľmi dobre. Najlepšie výsledky dosiahnete, keď ich na tácke

rozložíte do jednej vrstvy.

- Pri vrstvení potravín nezabudnite s košom v polovici varenia zatrepať (alebo jedlo otočiť), aby ste zaistili rovnomerné varenie.
- Pokrmy, ktoré pripravujete od základu, ako sú hranolky alebo iná zelenina, zmiešajte s malým množstvom oleja, aby lepšie zhnedli a boli chrumkavé.
- Pri vyprážaní čerstvej zeleniny ju pred pridaním oleja a vyprážaním dôkladne osušte, aby bola maximálne chrumková.
- Fritézy sú ideálne na ohrev jedál, vrátane pizze.
- Na ohrev jedla nastavte teplotu na 150 °C na maximálne 10 minút.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením sa uistite, že je fritéza odpojená od siete a vychladla.
- Na čistenie vnútorného priestoru použite čistú, suchú handričku. Nepoužívajte mokrá handričku, aby sa do zariadenia nedostala voda.

Varovanie: Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drsné huby.

- Kryt jemne utrite vlhkou handričkou alebo papierovou utierkou.
- Fritézu ani jej zástrčku nikdy neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Pred uskladnením všetky diely dôkladne vysušte.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU



Toto zariadenie je označené v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ a poľským zákonom z 11. septembra 2015 „o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach“ (Zb. z dňa 23. 10. 2015, pol. 1688) symbolom preškrtnutého kontajnera na odpad.

Takéto označenie znamená, že toto zariadenie nesmie byť po skončení svojej životnosti umiestnené spoločne s ostatným domovým odpadom.

Užívateľ je povinný ho odovzdať do zberne elektroodpadu. Tí, ktorí vykonávajú zber, vrátane miestnych zberných miest, obchodov a obecných jednotiek, vytvárajú vhodný systém umožňujúci vrátenie tohto zariadenia. Správne nakladanie s použitým elektrickým a elektronickým zariadením pomáha predchádzať následkom škodlivým pre ľudské zdravie a životné prostredie v dôsledku prítomnosti nebezpečných komponentov a nesprávneho skladovania a spracovania takýchto zariadení.

Dúfame, že s naším produktom budete veľmi spokojní.

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

KÖSZÖNJÜK, HOGY A ZELMER MÁRKÁT VÁLASZTOTTA! BÍZUNK BENNE, HOGY ELÉGEDETT LESZ A TERMÉK HASZNÁLATÁVAL

FIGYELMEZTETÉS

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT. A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS ÉRDEKÉBEN ŐRIZZE MEG AZT BIZTONSÁGOS HELYEN.

LEÍRÁS

1. Fő egység
2. Levegőbemenet
3. Forró levegő kimenet
4. Vezérlőpanel
5. Kosár 1
6. Kosár 2
7. Grilltálca

VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA

1. Bekapcsológomb
2. Kosárválasztó gombok
3. Vezérlőpanel előre beállított funkciókkal
4. Időbeállító gombok
5. Hőmérséklet-beállító gombok
6. Digitális kijelző
7. Indítás gomb
8. Leállítás gomb

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy megfelelően képzett szakembernek kell kicserélnie. A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy előzetesen megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról és megértik a lehetséges veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását 8 év alatti gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül. A készüléket és a tápkábelt 8 év alatti gyermekek elől elzárva kell tartani. A készülék nem használható külső időkapcsolóval vagy külön

távírányítású vezérlőrendszerrel. Húzza ki a készüléket a hálózatból, ha nem használja, valamint minden tisztítás előtt. Hagyja a készüléket kihűlni, mielőtt alkatrészt cserélne, eltávolítana vagy tisztítaná. A készüléket nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.



FIGYELEM! Forró felület.

FIGYELEM! A burkolat, a tálca és a kosár még hosszú ideig forró marad a készülék kikapcsolása után. Ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát. A készülék kizárólag otthoni használatra készült.

Nem alkalmas az alábbi felhasználási célokra:

- üzletek személyzeti konyháiban, irodákban és egyéb munkahelyeken történő használatra;
- mezőgazdasági gazdaságokban való használatra;
- szállodai és motel szobákban, valamint más lakóhelyi környezetben ügyfelek által történő használatra;
- panziókban, ahol szállás és reggeli szolgáltatás biztosított.

A készülék legfeljebb 2000 méteres tengerszint feletti magasságig használható.

FIGYELEM! A műanyag zacskók veszélyesek lehetnek! A fulladásveszély elkerülése érdekében tartsa a műanyag zacskókat távol csecsemőktől és gyermekektől. Ne engedje, hogy a gyermekek a csomagolóanyagokkal játszanak. Fennáll a fulladásveszély!.

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült és semmilyen körülmények között nem használható kereskedelmi vagy ipari célokra. A nem megfelelő használat vagy helytelen kezelés a garancia elvesztését okozza. A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett értékkel. A készüléket egyenes, sík felületre kell helyezni.

Használat közben a tápkábel nem lehet összegabalyodva vagy a készülék köré tekeredve. Ne használja, ne csatlakoztassa, és ne húzza ki a készüléket a hálózatból vizes kézzel és/vagy vizes lábbal. Ne húzza ki

a készüléket a tápkábel meghúzásával. Ne használja a tápkábelt fogantyúként.

FONTOS Használat közben biztosítson legalább tíz centiméter szabad helyet a készülék minden oldalán, lehetővé téve a megfelelő légáramlást. NE helyezze a készüléket szekrények alá, relaxák vagy függönyök mögé. Fennáll a túlmelegedés / tűzveszély esélye. Ne takarja le a készülék semelyik részét ruhával vagy hasonló anyaggal, mert ez túlmelegedést okozhat. Fennáll a tűzveszély esélye. Ez egy ZSÍR NÉLKÜLI FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ (AIR FRYER). Az ételek elkészítéséhez kis mennyiségű olajat igényel. Ne töltsön olajat vagy zsíradékot az edénybe, mert ez tűzveszélyt okozhat. Ne használjon a készülékkel olyan tartozékokat, amelyeket a gyártó nem ajánlott. Mindig viseljen védő, hőszigetelt konyhai kesztyűt az ételek behelyezésekor vagy eltávolításakor. A készüléket sík, stabil és hőálló felületen használja. Az Air Fryer első használatakor enyhe kellemetlen szag vagy kis mennyiségű füst jelentkezhet. Ez normális jelenség az új készülékek esetében a gyártási folyamat után. Azokat az összetevőket, amelyeket sütni szeretne, mindig a kosárba helyezze, hogy elkerülje az érintkezést a fűtőelemekkel. Bármilyen meghibásodás vagy sérülés esetén azonnal húzza ki a készüléket a hálózathoz és lépjen kapcsolatba a márkaszervizzel. Ne nyissa ki a készülék burkolatát, mert ez veszélyes lehet. A márká hivatalos műszaki támogatási részlegének kizárólag szakképzett személyzete végezhet javításokat vagy bármilyen beavatkozást a készüléken.

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

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és matricát a forrólevegős sütő (Air Fryer) belsejéből és külsejéről. Finoman törölje le a külső felületet egy nedves ruhával vagy papírtörülővel. **FIGYELMEZTETÉS:** Ne merítse a készüléket vagy a tápkábel csatlakozóját vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
2. Húzza meg a kosár fogantyúját, hogy eltávolítsa azt a forrólevegős sütőből. A tálca eltávolításához használja a középső részen található fogantyút. Mossa el a kosarat és a tálcát kívül és belül egy szivaccsal, valamint meleg, szappanos vízzel. A kosár és a tálca a mosogatógép felső szintjén tisztítható.
3. **FIGYELMEZTETÉS:** Ne használjon durva tisztítószerket vagy súrolókendőket.
4. Alaposan szárítsa meg.

HASZNÁLATI MÓD

HOGYAN KELL HASZNÁLNI A VEZÉRLŐPANELT

1. Bekapcsológomb

A készülék áramforráshoz való csatlakoztatása után a bekapcsológomb világitani kezd és a készülék készenléti üzemmódba lép.

Érintse meg a bekapcsológombot – a vezérlőpanelen megjelenik az „ON” felirat, valamint az 1-es és 2-es kosár kiválasztási lehetősége.

Érintse meg a bekapcsológombot bármikor a főzés során – a vezérlőpanel azonnal kikapcsol és a készülék leáll.

2. Kosárválasztó gombok

Érintse meg az 1-es vagy 2-es kosár gombját, hogy aktiválja a vezérlőpanelét és beállítsa a főzési paramétereket.

3. Automatikus funkciók

Az automatikus funkciók segítenek a főzés gyors elindításában.

Válasszon egyet az elérhető programok közül – a készülék automatikusan beállítja a megfelelő főzési időt és hőmérsékletet a kiválasztott ételtípushoz.

Az alapértelmezett idő- és hőmérséklet-beállításokat módosíthatja a megfelelő szabályozógombok segítségével.

A kiválasztott program ikonja 15 másodpercen belül abbahagyja a villogást, vagy korábban, ha a „START” gombbal jóváhagyja a programot.

Figyelem: Az alábbi táblázat kizárólag tájékoztató jellegű. A tényleges főzési idő és hőmérséklet változhat

az összetevők mennyiségétől és méretétől függően.

Ikon	Előre beprogramozott funkció	Idő	Hőmérséklet
	Sültkrumpli	20 perc	200°C
	Rántott hús	15 perc	200°C
	Tenger gyümölcsei	20 perc	200°C
	Muffinok	6 perc	190°C
	Csirke	20 perc	200°C
	Steakek	20 perc	200°C
	Hal	25 perc	170°C
	Pizza	25 perc	200°C
	Szalonna	12 perc	200°C
	Melegítés	20 perc	150°C
	Kiolvasztás	15 perc	50°C

4. Időbeállító gomb

Használja az időszabályozó gombot a kiválasztott kosár főzési idejének beállításához. Az időszabályozó gombok lehetővé teszik a főzési idő pontos beállítását, egyperces pontossággal. Az idő növelhető vagy csökkenthető 1 és 60 perc között. Az időbeállító gombokat a főzés megkezdése előtt és közben is megérinthesi. A gombok lenyomva tartása felgyorsítja az időértékek görgetését.

5. Hőmérséklet-beállító gomb

Használja a hőmérséklet-szabályozó gombot a kiválasztott kosár főzési hőmérsékletének beállításához. A hőmérséklet-szabályozó gombok lehetővé teszik a hőmérséklet növelését vagy csökkentését 5°C-os lépésekben, 80°C és 200°C között normál üzemmódban, valamint 40°C és 70°C között kiolvasztási módban.

A hőmérséklet-beállító gombokat a főzés megkezdése előtt és közben is megérinthesi.

A gombok lenyomva tartása felgyorsítja a hőmérséklet értékek görgetését.

6. Digitális kijelző

A digitális kijelző felváltva mutatja a beállított időt és hőmérsékletet.

A paraméterek beállítása során a célértékek láthatók. Főzés közben a kijelző felváltva mutatja a fennmaradó időt és az előzőleg beállított hőmérsékletet.

Ellenőrizze a kiválasztott edényhez megfelelő idő- és hőmérséklet-beállításokat.

7. Start gomb

Érintse meg a Start gombot a főzés elindításához.

Használja a megfelelő Start gombot a kiválasztott kosárhoz.

8. Stop gomb

Érintse meg a Stop gombot a főzés bármely pillanatban történő leállításához.

Használja a megfelelő Stop gombot a kiválasztott edényhez.

HOGYAN HASZNÁLJUK A KÉSZÜLÉKET

1. Csatlakoztassa a tápkábelt az elektromos aljzatba. A készülék készenléti üzemmódba lép.

2. Helyezze a hozzávalókat a kosarakba.

Ne töltsön a kosárba 2 kg-nál több ételt.

3. Tolja vissza a kosarakat a készülékbe.

FIGYELEM! Ne érintse meg a kosarakat használat közben vagy közvetlenül a főzés befejezése után, mivel nagyon forróak lehetnek. Csak a fogantyúnál fogja meg őket. UWAGA!

4. Érintse meg a bekapcsológombot. Válassza ki azt a kosarat, amelyhez be szeretné állítani a főzési folyamatot.

5. Válasszon egy automatikus funkciót, vagy állítsa be manuálisan a főzési időt és hőmérsékletet minden egyes kosárhoz külön. Ezután érintse meg a Start gombot a főzés elindításához.

6. Bizonyos alapanyagok esetében szükség lehet arra, hogy főzés közben megforgassa őket a kosárban, vagy kis mennyiségű olajat adjon hozzá. Ez biztosítja az egyenletes pirulást és megakadályozza a felső réteg megégését.

- Ebben az esetben kihúzhatja a kosarat – a készülék automatikusan leállítja a melegítést.
- Miután megforgatta az alapanyagokat vagy olajat adott hozzá, helyezze vissza a kosarat a készülékbe, hogy folytassa a főzést.

FIGYELEM: Bármikor kihúzhatja a kosarat, hogy ellenőrizze a főzés állapotát. A készülék szünetelteti a működését, ha a kosarat eltávolítja vagy kikapcsolja az áramellátást. A kosár visszahelyezése után a készülék automatikusan folytatja a főzést.

7. Szükség esetén a főzés során is módosíthatja az idő- és hőmérséklet-beállításokat.

8. Az öt hangjelzés („beep-beep”) a főzési folyamat végét jelzi. A készülék készenléti üzemmódba lép.

9. Ellenőrizze, hogy az alapanyagok megfelelően megfőttek-e az Ön preferenciáinak megfelelően. Ha további főzésre van szükség, állítson be további időt, amíg el nem éri a kívánt eredményt.

10. Vegye ki a kosarat a készülékből.

- Csak a fogantyúnál fogja meg, mivel a kosár többi része forró lehet.
- Helyezze a kosarat egy sík, stabil és hőálló felületre.
- Főzés közben a zsiradék lecsöpöghet az ételekből és a kosár alján gyűlhet össze. A tisztítást csak a készülék teljes kihűlése után végezze el.

11. A főzés befejezése után azonnal húzza ki a készüléket az aljzatból, és hagyja teljesen kihűlni.

FŐZÉssel kapcsolatos tanácsok

- Szinte minden olyan étel, amelyet hagyományosan sütőben sütné, elkészíthető az olaj nélküli forrólevegős sütőben.
- Az ételek akkor sülnek a legjobban és a legegyszerűsebben, ha hasonló méretűek és vastagságúak.
- A kisebb darabok rövidebb főzési időt igényelnek, mint a nagyobb darabok.
- A legjobb eredmény elérése érdekében a legrövidebb idő alatt, süssön kis adagokban. Ha lehetséges, kerülje az ételek egymásra halmozását vagy rétegezését.
- A csomagolt élelmiszerek többségét nem szükséges olajba mártani a sütés előtt, mivel már tartalmaznak olyan olajokat és egyéb összetevőket, amelyek segítik a barnulást és a ropogósságot.
- A fagyasztott ételek kiválóan elkészíthetők a forrólevegős sütőben. A legjobb eredmény érdekében helyezze őket a tálcára egy rétegben.
- Ha az ételeket rétegezve helyezi el, ügyeljen arra, hogy a főzési idő felénél rázza meg a kosarat, (vagy fordítsa meg az ételt), hogy biztosítsa az egyenletes sütést.
- Az alapanyagok, amelyeket frissen készít, például hasáburgonya vagy más zöldségek, keverje össze kis mennyiségű olajjal, hogy elősegítse a barnulást és a ropogósságot.
- Friss zöldségek sütése esetén alaposan szárítsa meg őket, mielőtt olajat adna hozzá és sütni kezdené, hogy maximális ropogósságot érjen el.
- A forrólevegős sütők remekül alkalmasak ételek melegítésére, beleértve a pizzát is.
- Ételek melegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 150°C-ra, és melegítse legfeljebb 10 percig.

Tisztítás és karbantartás

A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy az teljesen kihűlt és ki van húzva az áramforrásból.

- A készülék belső részének tisztításához használjon tiszta, száraz ruhát. Ne használjon nedves kendőt, mert a víz bejuthat a készülék belsejébe.

FIGYELMEZTETÉS: Ne használjon karcolást okozó tisztítószerkeket vagy durva szivacsokat.

- Finoman törölje le a készülék burkolatát egy nedves ruhával vagy papírtörölővel.
- Soha ne merítse a készüléket vagy a tápkábelt vízbe vagy más folyadékba.
- Minden alkatrészt alaposan szárítsa meg a tárolás előtt.

A termék megsemmisítése



Ez a készülék az Európai Parlament és a Tanács 2012/19/EU irányelve, valamint a 2015. szeptember 11-i lengyel törvény („az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól”, Dz.U. 23.10.2015, 1688. sz.) előírásai szerint különleges jelölést kapott, amelyet egy áthúzott hulladéktároló ikon jelöl.

Ez a jelölés azt jelenti, hogy a terméket annak élettartama végén nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A felhasználó köteles az elhasznált készüléket elektromos és elektronikai hulladék gyűjtőhelyre leadni.

A gyűjtőpontokat, beleértve a helyi hulladékgyűjtő telepeket, üzleteket és önkormányzati egységeket, olyan rendszer szerint alakították ki, amely lehetővé teszi az ilyen berendezések környezetbarát módon történő leadását.

A megfelelő hulladékkezelés hozzájárul ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek az emberi egészségre és a környezetre káros hatások, amelyek a veszélyes összetevők jelenlétéből, valamint a nem megfelelő hulladékelhelyezésből és feldolgozásból adódhatnak.

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

VĂ MULȚUMIM PENTRU ALEGEREA COMPANIEI ZELMER. SPERĂM CĂ VEȚI FI MULȚUMIȚI DE PRODUSUL ACHIZIȚIONAT.

AVERTISMENT

VĂ RUGĂM, SĂ CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ÎNAINTE DE UTILIZAREA PRODUSULUI. VĂ RUGĂM, SĂ PĂSTRAȚI INSTRUCȚIUNILE LA LOC SIGUR PENTRU A LE UTILIZA ULTERIOR.

DESCRIEREA

1. Unitatea principală
2. Admisia de aer
3. Ieșirea aerului cald
4. Panoul de comandă
5. Coșul 1
6. Coșul 2
7. Tava pentru grill

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ

1. Butonul de alimentare
2. Butoanele de selecție a coșului
3. Panoul de comandă a funcțiilor presetate
4. Butoane de setare a timpului
5. Butoane de setare a temperaturii
6. Afișaj digital
7. Butonul „Start”
8. Butonul „Stop”

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Acest produs poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați și au fost instruiți în prealabil pentru utilizarea produsului într-un mod sigur și conștientizează riscurile asociate. Copiilor le este interzis să se joace cu produsul. Este interzisă curățarea și întreținerea produsului de către copiii cu vârsta sub 8 ani sau care sunt nesupravegheați. Nu lăsați produsul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani. Produsul nu este destinat pentru comandă folosind temporizatoare externe sau dispozitive separate de comandă de la distanță. Dacă produsul nu este utilizat sau înainte de curățarea acestuia, deconectați-l de la

priza de alimentare. Așteptați până când produsul se va răci înainte de a atașa sau îndepărta piesele și înainte de a le curăța. Nu scufundați produsul în apă sau în orice alt lichid.



ATENȚIE: Suprafață fierbinte.

ATENȚIE: Corpul, tava și coșul rămân fierbinți mult timp după oprirea funcționării produsului.

Luați măsuri de precauție pentru a preveni arderea. Produsul este destinat pentru uz casnic.

Nu utilizați produsul în următoarele scopuri:

- utilizare în încăperile de bucătărie pentru personalul magazinelor, birourilor și alte locuri de muncă;
- utilizare la întreprinderi agricole;
- utilizare de către clienți în camerele de hotel, în moteluri și alte spații rezidențiale;
- utilizare în complexe hoteliere

Produsul este conceput pentru utilizare la altitudini de până la 2000 m deasupra nivelului mării.

ATENȚIE: Pungile de plastic pot fi periculoase. Pentru prevenirea riscurilor, țineți pungile de plastic departe de bebeluși și copii. Nu permiteți copiilor să se joace cu materialele de ambalare. Pericol de sufocare!.

AVERTIZĂRI IMPORTANTE

Acest produs este destinat numai pentru uz casnic și sub nici o formă nu trebuie utilizat în scopuri comerciale sau industriale. Utilizarea incorectă sau manipularea necorespunzătoare a produsului va conduce la anularea garanției. Înainte de a conecta produsul la sursa de alimentare cu energie electrică, asigurați-vă că tensiunea din rețea corespunde tensiunii indicate pe plăcuța de identificare a produsului. Așezați produsul pe o suprafață plană și netedă.

În timpul utilizării produsului, cablul de alimentare nu trebuie să fie încâlcit sau înfășurat în jurul produsului. Nu utilizați, conectați sau deconectați produsul de la rețeaua de energie dacă aveți mâinile și/sau picioarele ude. Nu trageți de cablul de alimentare cu energie pentru a deconecta produsul. Nu folosiți cablul în calitate de mâner.

În timpul utilizării produsului, lăsați cel puțin zece centimetri de spațiu liber în toate laturile pentru asigurarea unei circulații suficiente a aerului. NU așezați produsul sub dulapuri, în spatele jaluzelelor sau draperiilor. Risc de supraîncălzire / incendiu. Nu acoperiți nicio parte a produsului cu cârpe sau alt material similar, deoarece acest lucru poate conduce la supraîncălzire. Pericol de incendiu.

Produsul este o FRITEUZĂ FĂRĂ ULEI AIR FRYER. Pentru prepararea produselor este necesară o cantitate mică de ulei. Nu umpleți recipientul cu ulei sau grăsime, deoarece acest lucru poate provoca incendiu. Nu utilizați împreună cu produsul accesorii neredomandate de producător. Purtați întotdeauna mănuși izolante de protecție atunci când puneți sau scoateți produsele alimentare din friteuză. Utilizați produsul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură. La prima utilizare a Friteuzei Air Fryer poate apărea un ușor miros neplăcut sau o cantitate mică de fum. Aceasta este un lucru obișnuit pentru utilizarea produselor noi imediat după fabricarea acestora. Așezați întotdeauna ingredientele pentru prăjit în coș pentru a evita contactul cu elementele de încălzire. În cazul apariției unei defecțiuni sau deteriorări, deconectați imediat produsul de la rețeaua de energie și contactați un serviciu de asistență tehnică autorizat. Nu deschideți corpul produsului deoarece acest lucru poate fi periculos. Numai personalul calificat al Oficiului oficial de asistență tehnică al mărcii comerciale poate efectua reparații sau proceduri cu produsul.

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

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare și autocolantele din interiorul și exteriorul produsului Air Fryer. Ștergeți cu grijă suprafața exterioară cu o cârpă umedă sau un prosop de hârtie.

Atenție: Nu scufundați produsul sau ștecherul cablului de alimentare în apă sau în orice alt lichid.

2. Trageți de mânerul coșului pentru a-l scoate din produsul Air Fryer. Pentru a scoate tava, utilizați mânerul din centrul tăvii. Spălați coșul și tava atât în interior cât și în exterior cu ajutorul unui burete și apă caldă cu săpun. Coșul și tava pot fi spălate pe polița de sus în mașina de spălat vase.

3. **ATENȚIE:** Nu utilizați pentru curățare agenți de curățare agresivi sau șervețele.

4. Uscați foarte bine

MODUL DE UTILIZARE

UTILIZAREA PANOULUI DE COMANDĂ

1. Butonul de alimentare

La conectarea produsului la rețeaua de alimentare cu energie, butonul de alimentare se aprinde și intră în modul de așteptare.

Atingeți butonul de alimentare - panoul de comandă va afișa ON și selectarea coșului 1 și 2.

Apăsarea butonului de alimentare în orice moment în timpul procesului de gătit va opri imediat panoul de comandă și produsul se va deconecta.

2. Butoanele de selecție a coșului

Atingeți butonul coș 1 sau coș 2 pentru activarea panoului de comandă și setarea parametrilor de gătit.

3. Funcțiile automate

Funcțiile automate vă vor ajuta să începeți rapid procesul de gătit.

Selectați unul dintre programele disponibile - produsul va seta în mod automat ora și temperatura potrivite pentru tipul de produs selectat.

Setările implicite de timp și temperatură pot fi modificate folosind butoanele de reglare corespunzătoare.

Simbolul programului selectat va înceta să clipească după 15 secunde sau mai devreme după ce veți confirma programul cu ajutorul butonului „START”.

Notă: Tabelul prezentat mai jos este prezentat doar în scop informativ. Timpii și temperaturile efective de gătire pot varia în funcție de cantitatea și de dimensiunea ingredientelor.

Simbolul	Funcția presetată	Timpul	Temperatura
	Cartofi pai	20 de minute	200°C
	Cotlet	15 minute	200°C
	Fructe de mare	20 de minute	200°C
	Colac	6 minute	190°C
	Pui	20 de minute	200°C
	Steak	20 de minute	200°C
	Pește	25 de minute	170°C
	Pizza	25 de minute	200°C
	Bacon	12 minute	200°C
	Încălzire	20 de minute	150°C
	Decongelare	15 minute	50°C

4. Butonul de setare a timpului

Utilizați butonul de setare a timpului pentru a seta timpul de gătire pentru coșul selectat.

Butoanele de setare a timpului vă permit să setați timpul de gătire până la valoare de minută. Puteți mări sau micșora timpul în intervalul de la 1 la 60 de minute.

Butoanele de setare a timpului pot fi apăsată fie înainte, fie în timpul gătirii.

Dacă țineți apăsată butoanele, valoarea timpului se va derula mai repede.

5. Butonul de setare a temperaturii

Utilizați butonul de setare a temperaturii pentru a seta temperatura de gătit pentru coșul selectat.

Butoanele de setare a temperaturii permit mărirea sau reducerea temperaturii cu un interval de 5°C de la 80°C până la 200°C în modul normal și de la 40°C până la 70°C în modul de decongelare.

Butoanele de setare a temperaturii pot fi apăsată atât înainte, cât și în timpul gătirii.

Dacă țineți apăsată butoanele, valorile temperaturii se vor derula mai repede.

6. Afișaj digital

Afișajul digital arată în mod alternativ ora și temperatura setate.

În timpul setării parametrilor, valorile setate sunt vizibile. În timpul gătirii, afișajul afișează în mod alternativ

timpul rămas actual și temperatura setată anterior.

Verificați dacă setările de timp și temperatură sunt corecte pentru tipul specific de vase de gătit.

Butonul „Start”.

Atingeți butonul „Start” pentru a începe gătitul.

Utilizați butonul „Start” corespunzător pentru tipul concret de vase de gătit.

Butonul „Stop”.

Apăsați butonul „Stop” pentru a opri gătitul în orice moment.

Utilizați butonul „Stop” corespunzător pentru tipul concret de vase de gătit.

UTILIZAREA PRODUSULUI

1. Conectați cablul de alimentare la priza electrică. Produsul va intra în modul Standby.

2. Puneți ingredientele în coșuri.

Nu încărcăți în recipient mai mult de 2 kg de produse.

3. Introduceți coșurile înapoi în produs.

NOTĂ: Nu atingeți coșurile în timpul sau imediat după utilizare, deoarece acestea pot fi foarte fierbinți. Luați-le doar de mâner.

4. Atingeți butonul de alimentare. Selectați coșul pentru care doriți să setați procesul de gătire.

5. Selectați una dintre funcțiile automate sau setați manual timpul și temperatura pentru fiecare coș aparte. Apoi apăsați butonul „Start” pentru a începe gătitul.

6. Atunci când gătiți unele ingrediente, poate fi necesar să le întoarceți în coș sau să adăugați o cantitate mică de ulei. Acest lucru va asigura o rumenire uniformă și va preveni arderea alimentelor în partea de sus.

- Într-un astfel de caz, puteți scoate coșul, iar produsul va opri în mod automat încălzirea.
- După ce întoarceți ingredientele sau adăugați uleiul, așezați coșul înapoi în produs pentru continuarea gătitului.

NOTĂ: Puteți scoate coșul în orice moment pentru a verifica starea de gătire. Produsul își va înceta funcționarea dacă coșul este scos sau dacă alimentarea este oprită. Atunci când coșul este pus la loc, produsul va relua procesul de gătire.

7. Dacă va fi necesar, puteți modifica setările timpului și temperaturii în timpul gătirii.

8. Un semnal sonor format din cinci bip-uri indică sfârșitul procesului de gătit. Produsul va intra în modul Standby.

9. Asigurați-vă că ingredientele sunt găsite conform preferințelor dvs. Dacă va fi necesar să continuați gătitul, setați un timp suplimentar până când obțineți rezultatul dorit.

10. Scoateți coșul din produs.

- Țineți-l doar de mâner, deoarece alte suprafețe vor fi fierbinți.
 - Puneți coșul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură.
 - În timpul gătirii, grăsimea din alimente se va scurge și se va aduna în partea de jos a coșului. Acesta poate fi curățat după răcirea completă a produsului.
11. După terminarea gătitului, scoateți imediat ștecherul din priză. și așteptați până când produsul se va răci complet.

SFATURI PENTRU GĂTIT

- Aproape orice fel de mâncare care este gătit în mod tradițional la cuptor poate fi gătit în friteuză fără ulei.
- Măncarea se gătește mai bine și mai uniform dacă are aceeași dimensiune și grosime.
- Bucățelele mici de carne necesită timp mai scurt de gătire decât cele mai mari.
- Pentru obținerea celor mai bune rezultate în cel mai scurt timp posibil, pregătiți mâncarea în porții mici. Dacă este posibil nu așezați alimentele în straturi și nu le stivuiți.
- Majoritatea alimentelor ambalate nu trebuie unse cu ulei înainte de a fi găsite în friteuză. Cele mai multe

dintre ele conțin deja ulei și alte ingrediente care ajută la rumenirea și formarea unei cruste crocante.

- Aperitivele congelate se gătesc grozav în friteuză. Pentru obținerea celor mai bune rezultate, așezați-le pe tavă într-un singur strat.
- La așezarea produselor în straturi, nu uitați că scuturați coșul la jumătatea procesului (sau să întoarceți alimentele) pentru a asigura o gătire uniformă.
- Alimentele pe care le gătiți de la zero, cum ar fi cartofii pai sau alte legume, amestecați-le cu puțin ulei pentru a intensifica rumenirea și formarea unei cruste crocante.
- În cazul preparării legumelor proaspete, uscați-le foarte bine înainte de adăugarea uleiului și de prăjit, pentru a asigura formarea celei mai bune cruste crocante.
- Friteuzele sunt grozave pentru încălzirea alimentelor, inclusiv pizza.
- Pentru încălzirea alimentelor, setați temperatura la 150°C timp de cel mult 10 minute.

ÎNGRIJIREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Înainte de curățare, asigurați-vă că friteuza este deconectată de la sursa de alimentare și este complet răcită.
 - Pentru curățarea interiorului, utilizați o cârpă curată și uscată. Nu folosiți cârpa umedă pentru a preveni pătrunderea apei în interiorul produsului.
- Avertisment: Nu utilizați pentru curățare agenți de curățare abrazivi sau bureți duri.
- Ștergeți ușor corpul 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.

ELIMINAREA PRODUSULUI



Acest produs este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE și cu Legea poloneză din 11 septembrie 2015.

„Cu privire la eliminarea echipamentelor electrice și electronice” (B.3. din 23.10.2015 poz.1688) cu simbolul containerului de gunoi barat.

Acest marcaj indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat împreună cu alte deșeuri menajere după expirarea duratei sale de utilizare.

Utilizatorul este obligat să-l predea centrelor de colectare de deșeuri de echipamente electrice și electronice. Operatorii centrelor de colectare, inclusiv a punctelor locale de colectare, magazinelor și companiilor de utilități, trebuie să formeze un sistem adecvat pentru returnarea acestor echipamente. Gestionarea corectă a deșeurilor de echipamente electrice și electronice ajută la prevenirea efectelor adverse asupra sănătății umane și mediului cauzate de prezența componentelor periculoase și de depozitarea și manipularea necorespunzătoare a acestor echipamente.

Sperăm că veți fi mulțumiți de produsul pe care l-ați achiziționat.

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

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР КОМПАНИИ ZELMER. НАДЕЕМСЯ, ЧТО ВЫ ОСТАНЕТЕСЬ ДОВОЛЬНЫ ПРИОБРЕТЕННЫМ ИЗДЕЛИЕМ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПИСАНИЕ

1. Основной блок
2. Воздухозаборник
3. Выход горячего воздуха
4. Панель управления
5. Корзина 1
6. Корзина 2
7. Поддон для гриля

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка питания
2. Кнопки выбора корзины
3. Панель управления с предустановленными функциями
4. Кнопки установки времени
5. Кнопки установки температуры
6. Цифровой дисплей
7. Кнопка старта
8. Кнопка остановки

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данным изделием могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или предварительно получили инструкции по безопасному использованию изделия и понимают связанные с этим риски. Детям запрещается играть с изделием. Детям, оставленным без присмотра, и младше 8 лет запрещается проводить чистку и техническое обслуживание изделия. Храните изделие и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Изделие не предназначено для управления с помощью внешних таймеров или отдельного пульта дистанционного управления. Если изделие не используется или перед чисткой, отключайте его

от сети питания. Подождите, пока изделие остынет, прежде чем прикреплять или снимать детали и чистить его. Не погружайте изделие в воду или любую другую жидкость.



ОСТОРОЖНО: Горячая поверхность.

ОСТОРОЖНО: Корпус, поддон, корзина остаются горячими долгое время после выключения изделия.

Принимайте меры, чтобы не обжечься. Изделие предназначено для бытового использования.

Не используйте его для следующих целей:

- использование в кухонных помещениях для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест;
- использование на сельскохозяйственных предприятиях;
- использование клиентами в номерах гостиниц, мотелей и других жилых помещениях;
- использование в гостиничных комплексах

Изделие рассчитано для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

ОСТОРОЖНО: Пластиковые пакеты могут представлять опасность. Во избежание риска храните пластиковые пакеты вдали от младенцев и детей. Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами. Опасность удушья!

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Данное изделие предназначено только для бытового использования и никоим образом не должно применяться в коммерческих или промышленных целях. Неправильное использование или ненадлежащее обращение с изделием приведет к аннулированию гарантии. Перед подключением изделия к электросети убедитесь, что напряжение в сети соответствует указанному на фирменной табличке прибора. Расположите изделие на плоской и ровной поверхности.

Во время использования изделия питающий кабель не должен быть запутан или обмотан вокруг устройства. Не используйте, не подключайте и не отключайте изделие от сети, если у вас мокрые руки и/или ноги. Не тяните за питающий кабель для отключения изделия. Не используйте кабель в качестве ручки.

При использовании изделия оставляйте со всех сторон не менее десяти сантиметров свободного пространства, чтобы обеспечить достаточную циркуляцию воздуха. НЕ размещайте изделие под

шкафами, за жалюзи или шторами. Опасность перегрева / возгорания. Не накрывайте никакую часть изделия тканью или другим подобным материалом, так как это может привести к перегреву. Опасность возгорания.

Изделие является ФРИТЮРНИЦЕЙ БЕЗ МАСЛА AIR FRYER. Для приготовления продуктов требуется небольшое количество масла. Не наполняйте контейнер маслом или жиром, так как это может привести к возгоранию. Не используйте с изделием принадлежности, не рекомендованные производителем. Всегда надевайте защитные изолированные перчатки, чтобы положить или вынуть продукты из фритюрницы. Используйте изделие на ровной, устойчивой и жаропрочной поверхности. При первом использовании фритюрницы Air Fryer может появиться едва заметный неприятный запах или небольшое количество дыма. Это обычное явление при эксплуатации новых изделий после их изготовления. Всегда помещайте ингредиенты для жарки в корзину, чтобы избежать их контакта с нагревательными элементами. В случае возникновения каких-либо неисправностей или повреждений немедленно отключите изделие от сети и обратитесь в авторизованную службу технической поддержки. Не открывайте корпус изделия, так как это представляет опасность. Только квалифицированный персонал из официального отдела технической поддержки бренда может выполнять ремонт или процедуры с изделием.

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 изделия Air Fryer. Аккуратно протрите внешнюю поверхность влажной тканью или бумажным полотенцем.

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

2. Потяните за ручку корзины, чтобы извлечь ее из изделия Air Fryer. Чтобы снять поддон, воспользуйтесь ручкой в центре поддона. Вымойте корзину и поддон как внутри, так и снаружи с помощью губки и теплой мыльной воды. Корзину и поддон можно мыть на верхней полке посудомоечной машины.

3. **ОСТОРОЖНО:** не используйте жесткие чистящие средства или салфетки для чистки.

4. Тщательно высушите

СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка питания

При подключении изделия к сети загорается кнопка питания, и оно переходит в режим ожидания.

Коснитесь кнопки питания - на панели управления появится индикация ON и выбор корзины 1 и 2.

Нажатие кнопки питания в любой момент в процессе приготовления - сразу же выключится панель управления и изделие отключится.

2. Кнопки выбора корзины

Коснитесь кнопки корзины 1 или 2, чтобы активировать панель управления и задать параметры приготовления.

3. Автоматические функции

Автоматические функции помогут вам быстро начать приготовление.

Выберите одну из доступных программ - изделие автоматически установит время и температуру, подходящие для выбранного типа продуктов.

Настройки времени и температуры по умолчанию можно изменить с помощью соответствующих кнопок регулировки.

Символ выбранной программы перестанет мигать через 15 секунд или раньше, когда вы подтвердите программу кнопкой «START».

Примечание: Приведенная ниже таблица предназначена только в ознакомительных целях.

Фактическое время и температура приготовления могут варьироваться в зависимости от количества и размера ингредиентов.

Символ	Предустановленная функция	Время	Температура
	Картофель фри	20 минут	200°C
	Котлеты	15 минут	200°C
	Морепродукты	20 минут	200°C
	Кулич	6 минут	190°C
	Курятина	20 минут	200°C
	Стейки	20 минут	200°C
	Рыба	25 минут	170°C
	Пицца	25 минут	200°C
	Бекон	12 минут	200°C
	Разогревание	20 минут	150°C
	Размораживание	15 минут	50°C

4. Кнопка установки времени

С помощью кнопки установки времени задайте время приготовления для выбранной корзины.

Кнопки установки времени позволяют выставить время приготовления с точностью до минуты. Вы можете увеличить или уменьшить время в диапазоне от 1 до 60 минут.

Кнопки установки времени можно нажимать как до начала приготовления, так и во время него.

Если удерживать кнопки нажатыми, значение времени будет прокручиваться быстрее.

5. Кнопка установки температуры

С помощью кнопки установки температуры задайте температуру приготовления для выбранной корзины.

Кнопки установки температуры позволяют увеличивать или уменьшать температуру с шагом 5°C в диапазоне от 80°C до 200°C в обычном режиме и от 40°C до 70°C в режиме размораживания.

Кнопки установки температуры можно нажимать как до начала приготовления, так и во время него.

Если удерживать кнопки нажатыми, значения температуры будут прокручиваться быстрее.

6. Цифровой дисплей

На цифровом дисплее попеременно отображаются заданное время и температура.

Во время настройки параметров видны заданные значения. Во время приготовления на дисплее попеременно отображается текущее оставшееся время и ранее установленная температура.

Проверьте правильность настроек времени и температуры для конкретного вида посуды.

7. Кнопка «start»

Коснитесь кнопки «Старт», чтобы начать приготовление.

Используйте соответствующую кнопку «Старт» для конкретного вида посуды.

8. Кнопка «stop»

Нажмите кнопку «Стоп», чтобы остановить приготовление в любой момент.

Используйте соответствующую кнопку «Стоп» для конкретного вида посуды.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИЗДЕЛИЕМ

1. Подключите шнур питания к электрической розетке. Изделие перейдет в режим ожидания.

2. Поместите ингредиенты в корзины.

Не загружайте в контейнер более 2 кг продуктов.

3. Вставьте корзины обратно в изделие.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не прикасайтесь к корзинам во время использования или сразу после его окончания, поскольку они могут быть очень горячими. Берите их только за ручку.

4. Коснитесь кнопки питания. Выберите корзину, для которой необходимо задать процесс приготовления.

5. Выберите одну из автоматических функций или вручную установите время и температуру для каждой корзины отдельно. Затем нажмите кнопку «Старт», чтобы начать приготовление.

6. При приготовлении некоторых ингредиентов может возникнуть необходимость перевернуть их в корзине или добавить небольшое количество масла. Это обеспечит равномерное подрумянивание и предотвратит подгорание продуктов сверху.

- В этом случае вы можете вытащить корзину - изделие автоматически прекратит нагрев.

- Перевернув ингредиенты или добавив масло, установите корзину обратно в изделие, чтобы продолжить приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете в любой момент извлечь корзину, чтобы проверить состояние приготовления. Изделие приостанавливает работу, если вынуть корзину или выключить питание. Когда корзина будет вставлена обратно, изделие возобновит приготовление.

7. При необходимости вы можете изменить настройки времени и температур во время приготовления.

8. Пятикратный звуковой сигнал «бип-бип» сигнализирует об окончании процесса приготовления. Изделие перейдет в режим ожидания.

9. Убедитесь, что ингредиенты приготовлены в соответствии с вашими предпочтениями. Если требуется продолжить приготовление, установите дополнительное время, пока не будет достигнут желаемый результат.

10. Извлеките корзину из изделия.

- Возьмите ее только за ручку, так как другие поверхности будут горячими.

- Поставьте корзину на ровную, устойчивую и жаропрочную поверхность.

- Во время приготовления жир с продуктов будет стекать и собираться на дне корзины. Ее можно очистить после полного остывания изделия.

11. По окончании приготовления немедленно выньте вилку из розетки и дождитесь полного остывания изделия.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Практически любое блюдо, которое традиционно готовится в духовке, можно приготовить во фритюрнице без масла
- Блюда готовятся лучше и более равномерно, если они имеют одинаковый размер и толщину.
- Мелкие кусочки żywności wymagają krótszego czasu gotowania, чем крупные.
- Для достижения наилучших результатов в кратчайшие сроки отоварьте пищу небольшими порциями. По возможности не укладывайте продукты слоями или в стопки.
- Большинство упакованных продуктов не нужно смазывать маслом перед приготовлением во фритюрнице. Большинство из них уже содержат масло и другие ингредиенты, которые способствуют подрумяниванию и образованию хрустящей корочки
- Замороженные закуски отлично готовятся во фритюрнице. Для наилучшего результата разложите их на поддоне в один слой.
- При укладке продуктов слоями не забудьте встряхнуть корзину в середине процесса (или перевернуть продукты), чтобы обеспечить равномерное приготовление.
- Блюда, которые вы готовите с нуля, такие как картофель фри или другие овощи, смешайте с небольшим количеством масла, чтобы усилить подрумянивание и образование хрустящей корочки.
- При приготовлении свежих овощей следует их тщательно высушить перед добавлением масла и жаркой, чтобы обеспечить наилучшее образование хрустящей корочки.
- Фритюрницы отлично подходят для разогрева пищи, в том числе и пиццы.
- Чтобы разогреть еду, установите температуру на 150°C на срок не более 10 минут.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой убедитесь, что фритюрница отключена от питания и полностью остыла.
 - Для очистки внутренней части используйте чистую сухую ткань. Не используйте влажную ткань, чтобы предотвратить попадание воды внутрь изделия.
- Предупреждение: Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие губки.
- Аккуратно протрите корпус влажной тканью или бумажным полотенцем.
 - Никогда не погружайте фритюрницу или ее вилку в воду или любую другую жидкость.
 - Перед хранением тщательно высушите все детали.

УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ



Данное изделие маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU и польским законом от 11 сентября 2015 г. «Об утилизации электрического и электронного оборудования» (В. 3. от 23.10.2015 поз.1688) с символом перечеркнутого контейнера для отходов. Такая маркировка информирует о том, что данное изделие после окончания срока службы не может быть выброшено вместе с другими бытовыми отходами.

Пользователь обязан сдать его сборщикам отходов электрического и электронного оборудования. Операторы по сбору, в том числе местные пункты сбора, магазины и коммунальные предприятия, устанавливают соответствующую систему возврата такого оборудования. Правильное обращение с отходами электрического и электронного оборудования позволяет избежать неблагоприятных последствий для здоровья человека и окружающей среды, вызванных наличием опасных компонентов и неправильным хранением и обращением с таким оборудованием.

Надеемся, что вы останетесь довольны приобретенным изделием.

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

БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ИЗБРАХТЕ ZELMER. НАДЯВАМЕ СЕ, ЧЕ ЩЕ ОСТАНЕТЕ ДОВОЛНИ ОТ ПРОДУКТА, КОЙТО ЗАКУПИТЕ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ТОВА РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА. МОЛЯ, ПАЗЕТЕ ГО НА БЕЗОПАСНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩО ИЗПОЛЗВАНЕ.

ОПИСАНИЕ

1. Основен блок
2. Всмукване на въздух
3. Изход за горещ въздух
4. Контролен панел
5. Кошница 1
6. Кошница 2
7. Тава за скара

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

1. Бутон за захранване
2. Бутони за избор на количка
3. Контролен панел с предварително инсталирани функции
4. Бутони за настройка на времето
5. Бутони за настройка на температурата
6. Цифров дисплей
7. Бутон за стартиране
8. Бутон за спиране

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Този продукт може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са били под надзор или са били предварително инструктирани относно използването на продукта по безопасен начин и разбират свързаните с това рискове. Не е позволено на деца да си играят с продукта. Почистването и поддръжката на продукта не трябва да се извършва от деца без надзор, и под 8 години. Пазете продукта и захранващия кабел в мястото, недостъпно за деца под 8-годишна възраст. Продуктът не е предназначен за управление чрез външни таймери или отделно дистанционно управление. Когато продуктът не се използва или преди почистване, извадете щепсела от контакта. Оставете продукта да се охлади, преди да прикрепите

или отстраните части и да почистите. Не потапяйте продукта във вода или друга течност.



ВНИМАНИЕ: Гореща повърхност.

ВНИМАНИЕ: Корпусът, тавата и кошницата остават горещи дълго време след изключване на продукта.

Вземете предпазни мерки, за да избегнете изгаряне.

Продуктът е предназначен за домашна употреба.

Не го използвайте за следните цели:

- използване в кухненски помещения за персонал в магазини, офиси и други работни места;
- използване в селскостопански предприятия;
- ползване от клиенти в хотелски стаи, мотели и други жилища;
- използване в хотелски комплекси

Продуктът е предназначен за използване на надморска височина не по-висока от 2000 м.

ВНИМАНИЕ: Найлоновите торбички могат да бъдат опасни. За да избегнете риска, дръжте найлоновите торбички далеч от бебета и деца. Не позволявайте на деца да си играят с опаковъчните материали. Опасност от задавяне!

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Този продукт е предназначен само за домашна употреба и не трябва да се използва за търговски или промишлени цели по никакъв начин. Злоупотребата или неправилното боравене с продукта ще анулира гаранцията. Преди да свържете продукта към захранването, уверете се, че напрежението в мрежата отговаря на това, което е посочено на табелката на устройството. Поставете продукта върху плоска и равна повърхност.

Когато използвате продукта, захранващият кабел не трябва да се оплита или увива около устройството. Не използвайте, не свързвайте и не изключвайте продукта от електрическата мрежа, ако имате мокри ръце и/или крака. Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите продукта. Не използвайте кабела като дръжка.

Когато използвате продукта, оставете поне десет сантиметра свободно пространство от всички страни, за да осигурите достатъчна циркулация на въздуха. НЕ поставяйте продукта под шкафове, зад шори или пердета. Риск от прегряване/пожар. Не покривайте никоя част от продукта с плат или друг подобен материал, тъй като това може да причини прегряване. Опасност от пожар.

Продуктът е ФРИТЮРНИК БЕЗ МАЗНИНА AIR FRYER. За приготвяне на храна е необходимо малко количество масло. Не пълнете съда с масло или мазнина, тъй като това може да причини

пожар. Не използвайте аксесоари с продукта, които не са препоръчани от производителя. Винаги носете защитни изолирани ръкавици, когато поставяте или изваждате храна от фритюрника. Използвайте продукта върху равна, стабилна и топлоустойчива повърхност. При първо използване на фритюрника Air Fryer може да произведе лека неприятна миризма или малко количество дим. Това е често срещано явление при използване на нови продукти, след като са били произведени. Винаги поставяйте съставките за пържене в кошницата, за да избегнете контакт с нагревателните елементи. Ако възникне неизправност или повреда, незабавно изключете продукта от контакта и се свържете с оторизиран сервиз за техническа поддръжка. Не отваряйте корпуса на продукта, тъй като това може да бъде опасно. Само квалифициран персонал от официалния отдел за техническа поддръжка на марката може да извършва ремонти или процедури по продукта.

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 ПЪРВА УПОТРЕБАА

1. Отстранете всички опаковъчни материали и стикери от вътрешната и външната страна на продукта Air Fryer. Внимателно избършете външната повърхност с влажна кърпа или хартиена кърпа.

Внимание: Не потапяйте уреда или щепсела във вода или друга течност.

2. Издърпайте дръжката на кошницата, за да я извадите от продукта Air Fryer. За да извадите тавата, използвайте дръжката в центъра на тавата. Измийте кошницата и таблата отвътре и отвън с гъба и топла сапунена вода. Кошницата и таблата могат да се мият в съдомиялна машина с горен рафт.

3. **ВНИМАТЕЛНО:** Не използвайте груби почистващи препарати или почистващи кърпи.

4. Подсукшете старателно

НАЧИН НА УПОТРЕБА

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

1. Бутон за захранване

Когато продуктът е свързан към мрежата, бутонът за захранване светва и той преминава в режим на готовност.

Докоснете бутона за захранване - контролният панел ще покаже ON и изберете кошница 1 и 2.

Натискането на бутона за захранване по което и да е време по време на процеса на готвене незабавно ще изключи контролния панел и продуктът ще се изключи.

2. Бутони за избор на кошница

Докоснете бутон на кошницата 1 или 2, за да активирате контролния панел и да зададете параметрите за готвене.

3. Автоматични функции

Автоматичните функции ви помагат да започнете да готвите бързо.

Изберете една от наличните програми - продуктът автоматично ще настрои времето и температурата, подходящи за избрания тип продукт.

Настройките по подразбиране за време и температура могат да се променят с помощта на съответните бутони за настройка.

Символът на избраната програма ще спре да мига след 15 секунди или по-рано, когато потвърдите програмата с бутон „START“

Забелжка: Таблициата по-долу е само за информационни цели. Реалното време и температура за готвене могат да варират в зависимост от количеството и размера на съставките.

Символ	Предварително зададена функция	Време	Температура	Температура
	Пържени картофки	20 минути		200°C
	Котлети	15 минути		200°C
	Морски дарове	20 минути		200°C
	Козунак	6 минути		190°C
	Пиле	20 минути		200°C
	Стек	20 минути		200°C
	Риба	25 минути		170°C
	Пица	25 минути		200°C
	Бекон	12 минути		200°C
	Загриване	20 минути		150°C
	Размразяване	15 минути		50°C

4. Бутон за настройка на времето

Използвайте бутона за настройка на времето, за да зададете времето за готвене за избраната кошница.

Бутоните за настройка на времето позволяват да настроите времето за готвене с точност до минути. Можете да увеличите или намалите времето в диапазона от 1 до 60 минути.

Бутоните за настройка на времето могат да се натискат преди или по време на готвене.

Ако задържите бутоните натиснати, стойността на времето ще се превърта по-бързо.

5. Бутон за настройка на температурата

Използвайте бутона за настройка на температурата, за да зададете температурата на готвене за избраната кошница.

Бутоните за настройка на температурата позволяват да увеличите или намалите температурата със стъпка от 5°C в диапазона от 80° C до 200°C в нормален режим и от 40° C до 70° C в режим на размразяване.

Бутоните за настройка на температурата могат да се натискат както преди, така и по време на готвене.

Ако задържите бутоните натиснати, стойностите на температурата ще се превъртат по-бързо.

6. Цифров дисплей

Цифровият дисплей показва последователно зададеното време и температура.

При настройка на параметрите се виждат зададените стойности. По време на готвене дисплеят показва последователно текущото оставащо време и предварително зададената температура.

Проверете дали настройките за време и температура са правилни за конкретния тип съдове за готвене.

Бутон «start»

Докоснете бутона „Старт“, за да започнете готвенето.

Използвайте съответния бутон „Старт“ за конкретния тип съдове.

Бутон «stop»

Натиснете бутона „Стоп“, за да спрете готвенето по всяко време.

Използвайте съответния бутон „Стоп“ за конкретния тип съдове.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА

1. Включете захранващия кабел в електрически контакт. Продуктът ще влезе в режим на готовност.

2. Поставете съставките в кошници.

Не нареждайте повече от 2 кг храна в контейнера.

3. Поставете кошниците обратно в продукта.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не докосвайте кошниците по време на или веднага след употреба, тъй като може да са много горещи. Хванете ги само за дръжката.

4. Докоснете бутона за захранване. Изберете кошницата, за която искате да зададете процеса на готвене.

5. Изберете една от автоматичните функции или ръчно задайте времето и температурата за всяка кошница поотделно. След това натиснете бутона „Старт“, за да започнете готвенето.

6. Когато готвите някои съставки, може да се наложи да ги обърнете в кошницата или да добавите малко количество масло. Това ще осигури равномерно покафеняване и ще предотврати изгарянето на храната отгоре.

- В този случай можете да издърпате кошницата - продуктът автоматично ще спре нагряването.

- След като обърнете съставките или добавите масло, поставете кошницата обратно в продукта, за да продължите готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА: Можете да извадите кошницата по всяко време, за да проверите състоянието на готвене. Продуктът ще спре да работи, ако кошницата бъде извадена или захранването бъде изключено. Когато кошницата бъде поставена обратно, уредът ще продължи готвенето.

7. Ако е необходимо, можете да промените настройките за време и температура по време на готвене.

8. Петкратен „бип-бип“ сигнал сигнализира за края на процеса на готвене. Продуктът ще влезе в режим на готовност.

9. Уверете се, че съставките са приготвени според вашите предпочитания. Ако трябва да продължите готвенето, задайте допълнително време до постигане на желания резултат.

10. Извадете кошницата от продукта.

- Дръжте я само за дръжката, тъй като другите повърхности ще бъдат горещи.

- Поставете кошницата върху равна, стабилна и топлоустойчива повърхност.

- По време на готвене мазнината от храната ще капе и ще се събира на дъното на кошницата. Може да се почиства след пълно охлаждане на продукта.

11. След приключване на готвенето незабавно извадете щепсела от контакта и изчакайте, докато продуктът се охлади напълно.

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

- Почти всяко ястие, което традиционно се приготвя на фурна, може да се приготви във фритюрник без мазнина.
- Храната се готви по-добре и по-равномерно, ако е с еднакъв размер и дебелина.
- Малките парчета изискват по-малко време за готвене от по-големите.
- За постигане на най-добри резултати за възможно най-кратко време Пригответе храната на малки порции. Ако е възможно не натрупвайте и не напластявайте храни.
- Повечето пакетирани храни не трябва да се намазват с олио преди готвене във фритюрника. Повечето от тях вече съдържат масло и други съставки, които помагат за покафеняването и хрупкавата коричка.
- Замразените предястия се приготвят чудесно във фритюрника. За най-добри резултати ги разпределете върху тава на един слой.
- Когато нареждате храни на слоеве, не забравяйте да разклатите кошницата в средата на процеса (или да обърнете храните), за да осигурите равномерно готвене.
- За ястия, които приготвяте от нулата, като пържени картофи или други зеленчуци, добавете малко олио, за да подобрите покафеняването и хрупкавостта.
- При приготвяне на пресни зеленчуци трябва внимателно да подсушите преди да добавите олио и пържите, за да осигурите най-доброто образуване на хрупкава коричка.
- Фритюрниците са чудесни за претопляне на храна, включително пица.
- За да загреете храната, настройте температурата на 150°C за не повече от 10 минути.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- Преди почистване се уверете, че фритюрникът е изключен от контакта и напълно охладен.
- За да почистите вътрешността, използвайте чиста и суха кърпа. Не използвайте влажна кърпа, за да предотвратите навлизането на вода в продукта.

Предупреждение: Не използвайте абразивни почистващи препарати или твърди гъби.

- Внимателно избършете корпуса с влажна кърпа или хартиена кърпа.
- Никога не потапяйте фритюрника или щепсела му във вода или друга течност.
- Изсушете добре всички части, преди да ги приберете.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



Този продукт е маркиран в съответствие с Европейската директива 2012/19/ ЕУ и полския закон от 11 септември 2015 г.

„Относно изхвърлянето на електрическо и електронно оборудване“ (В. 3. от 23.10.2015 г. поз.1688) със символа на зачеркнат контейнер за отпадъци.

Тази маркировка показва, че този продукт не може да се изхвърля заедно с другите битови отпадъци след изтичане на експлоатационния му живот.

Потребителят е длъжен да го предаде на събирачи на отпадъци от електрическо и електронно оборудване. Операторите по събиране, включително местни пунктове за събиране, магазини и компании за комунални услуги, трябва да създадат подходяща система за връщане на такова оборудване. Правилното управление на отпадъците от електрическо и електронно оборудване помага да се избегнат неблагоприятни ефекти върху човешкото здраве и околната среда, причинени от наличието на опасни компоненти и неправилното съхранение и боравене с такова оборудване.

Надяваме се, че ще останете доволни от продукта, който сте закупили.

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

ДЯКУЄМО ВАМ ЗА ВИБІР КОМПАНІЇ ZELMER. СПОДІВАЄМОСЯ, ЩО ВИ ЗАЛИШИТЕСЯ ЗАДОВОЛЕНІ ПРИДБАНИМ ВИРОБОМ.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ВИРОБУ УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ. ЗБЕРЕЖІТЬ ЇЇ В НАДІЙНОМУ МІСЦІ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

ОПИС

1. Основний блок
2. Повітрозабірник
3. Вихід гарячого повітря
4. Панель управління
5. Кошик 1
6. Кошик 2
7. Піддон для гриля

ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

1. Кнопка живлення
2. Кнопки вибору кошика
3. Панель управління з попередньо встановленими функціями
4. Кнопки встановлення часу
5. Кнопки встановлення температури
6. Цифровий дисплей
7. Кнопка старту
8. Кнопка зупинки

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Даним виробом можуть користуватися діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або попередньо отримали інструкції з безпечного використання виробу та розуміють пов'язані з цим ризики. Дітям забороняється гратися з виробом. Дітям, залишеним без нагляду, і молодшим за 8 років забороняється проводити чищення та технічне обслуговування виробу. Зберігайте виріб і шнур живлення в місці, недоступному для дітей молодше 8 років. Виріб не призначений для управління за допомогою зовнішніх таймерів або окремого пульта дистанційного управління. Якщо виріб не використовується або перед чищенням, відключайте його від мережі живлення. Зачекайте,

поки виріб охолоне, перш ніж прикріплювати або знімати деталі та чистити його. Не занурюйте виріб у воду чи будь-яку іншу рідину.



ОБЕРЕЖНО: Гаряча поверхня.

ОБЕРЕЖНО: Корпус, піддон, кошик залишаються гарячими довгий час після вимкнення виробу.

Дотримуйтесь запобіжних заходів, щоб не обпектися.

Виріб призначений для побутового використання.

Не використовуйте його для таких цілей:

- використання в кухонних приміщеннях для персоналу магазинів, офісів та інших робочих місць;
- використання на сільськогосподарських підприємствах;
- використання клієнтами в номерах готелів, мотелів та інших житлових приміщеннях;
- використання в готельних комплексах

Виріб розрахований для використання на висоті не більше 2000 м над рівнем моря.

ОБЕРЕЖНО: Пластикові пакети можуть становити небезпеку. Щоб уникнути ризику, зберігайте пластикові пакети подалі від немовлят і дітей. Не дозволяйте дітям гратися з пакувальними матеріалами. Небезпека удушення!

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Даний виріб призначений тільки для побутового використання і жодним чином не повинен застосовуватися в комерційних або промислових цілях. Неправильне використання або неналежне поводження з виробом призведе до анулювання гарантії. Перед підключенням виробу до електромережі переконайтеся, що напруга в мережі відповідає зазначеній на фірмовій табличці приладу. Розмістіть виріб на плоскій і рівній поверхні.

Під час використання виробу кабель живлення не повинен бути заплутаний або обмотаний навколо пристрою. Не використовуйте, не підключайте і не відключайте виріб від мережі, якщо у вас мокрі руки та/або ноги. Не тягніть за кабель живлення для відключення виробу. Не використовуйте кабель як ручку.

Під час використання виробу залишайте з усіх сторін не менше десяти сантиметрів вільного простору, щоб забезпечити достатню циркуляцію повітря. НЕ розміщуйте виріб під шафами, за жалюзі або шторами. Небезпека перегріву / загоряння. Не накривайте жодну частину виробу тканиною або іншим подібним матеріалом, оскільки це може призвести до перегріву. Небезпека загоряння.

Виріб є ФРИТЮРНИЦЕЙ БЕЗ МАСЛА AIR FRYER. Для приготування продуктів потрібна невелика кількість олії. Не наповнюйте контейнер маслом або жиром, оскільки це може призвести до загоряння. Не використовуйте з виробом приладдя, не рекомендоване виробником. Завжди надягайте захисні ізольовані рукавички, щоб покласти або вийняти продукти з фритюрниці. Використовуйте виріб на рівній, стійкій і жароміцній поверхні. Під час першого використання фритюрниці Air Fryer може з'явитися ледь помітний неприємний запах або невелика кількість диму. Це звичайне явище під час експлуатації нових виробів після їх виготовлення. Завжди поміщайте інгредієнти для смаження в кошик, щоб уникнути їх контакту з нагрівальними елементами. У разі виникнення будь-яких несправностей або пошкоджень негайно відключіть виріб від мережі та зверніться до авторизованої служби технічної підтримки. Не відкривайте корпус виробу, оскільки це становить небезпеку. Тільки кваліфікований персонал з офіційного відділу технічної підтримки бренду може виконувати ремонт або процедури з виробом.

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 виробу Air Fryer. Аккуратно протріть зовнішню поверхню вологою тканиною або паперовим рушником.

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

2. Потягніть за ручку кошика, щоб витягти його з виробу Air Fryer. Щоб зняти піддон, скористайтеся ручкою в центрі піддона. Вимийте кошик та піддон як усередині, так і зовні за допомогою губки та теплої мильної води. Кошик та піддон можна мити на верхній полиці посудомийної машини.

3. **ОБЕРЕЖНО:** не використовуйте жорсткі засоби для чищення або серветки для чищення.

4. Ретельно висушіть

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ПАНЕЛЛЮ УПРАВЛІННЯ

1. Кнопка живлення

Під час підключення виробу до мережі загоряється кнопка живлення, і він переходить у режим очікування.

Торкніться кнопки живлення - на панелі управління з'явиться індикація ON та вибір кошика 1 і 2.

Натискання кнопки живлення в будь-який момент під час приготування - одразу ж вимкнеться панель управління і виріб вимкнеться.

2. Кнопки вибору кошика

Торкніться кнопки кошика 1 або 2, щоб активувати панель управління та задати параметри приготування.

3. Автоматичні функції

Автоматичні функції допоможуть вам швидко розпочати приготування.

Виберіть одну з доступних програм - виріб автоматично встановить час і температуру, які підходять для обраного типу продуктів.

Налаштування часу та температури за замовчуванням можна змінити за допомогою відповідних кнопок регулювання.

Символ обраної програми перестане блимати через 15 секунд або раніше, коли ви підтвердите програму кнопкою «START».

Примітка: Наведена нижче таблиця призначена тільки в ознайомлювальних цілях. Фактичний час і температура приготування можуть варіюватися залежно від кількості та розміру інгредієнтів.

Символ	Попередньо встановлена функція	Час	Температура
	Картопля фрі	20 хвилин	200°C
	Котлети	15 хвилин	200°C
	Морепродукти	20 хвилин	200°C
	Куліч	6 хвилин	190°C
	Курятина	20 хвилин	200°C
	Стейки	20 хвилин	200°C
	Риба	25 хвилин	170°C
	Піца	25 хвилин	200°C
	Бекон	12 хвилин	200°C
	Розігрівання	20 хвилин	150°C
	Розморожування	15 хвилин	50°C

4. Кнопка встановлення часу

За допомогою кнопки встановлення часу задайте час приготування для обраного кошика.

Кнопки встановлення часу дозволяють виставити час приготування з точністю до хвилини. Ви можете збільшити або зменшити час у діапазоні від 1 до 60 хвилин.

Кнопки встановлення часу можна натискати як до початку приготування, так і під час нього.

Якщо утримувати кнопки натиснутими, значення часу прокручуватиметься швидше.

5. Кнопка встановлення температури

За допомогою кнопки встановлення температури задайте температуру приготування для обраного кошика.

Кнопки встановлення температури дозволяють збільшувати або зменшувати температуру з кроком 5 °C у діапазоні від 80 °C до 200 °C у звичайному режимі та від 40 °C до 70 °C у режимі розморожування.

Кнопки встановлення температури можна натискати як до початку приготування, так і під час нього.

Якщо утримувати кнопки натиснутими, значення температури прокручуватиметься швидше.

6. Цифровий дисплей

На цифровому дисплеї поперемінно відображаються заданий час і температура.

Під час налаштування параметрів видно задані значення. Під час приготування на дисплеї поперемінно відображається поточний час, що залишився, і раніше встановлена температура.

Перевірте правильність налаштувань часу та температури для конкретного виду посуду.

7. Кнопка «start»

Торкніться кнопки «Старт», щоб розпочати приготування.

Використовуйте відповідну кнопку «Старт» для конкретного виду посуду.

8. Кнопка «stop»

Натисніть кнопку «Стоп», щоб зупинити приготування в будь-який момент.

Використовуйте відповідну кнопку «Стоп» для конкретного виду посуду.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ВИРОБОМ

1. Підключіть шнур живлення до електричної розетки. Виріб перейде в режим очікування.

2. Помістіть інгредієнти в кошики.

Не завантажуйте в контейнер більше 2 кг продуктів.

3. Вставте кошики назад у виріб.

ПРИМІТКА: Не торкайтеся до кошиків під час використання або відразу після його закінчення, оскільки вони можуть бути дуже гарячими. Беріть їх тільки за ручку.

4. Торкніться кнопки живлення. Виберіть кошик, для якого необхідно задати процес приготування.

5. Виберіть одну з автоматичних функцій або вручну встановіть час і температуру для кожного кошика окремо. Потім натисніть кнопку «Старт», щоб почати приготування.

6. Під час приготування деяких інгредієнтів може виникнути необхідність перевернути їх у кошику або додати невелику кількість масла. Це забезпечить рівномірне підрум'янювання та запобіжить підгорянню продуктів зверху.

- У цьому випадку ви можете витягнути кошик - виріб автоматично припинить нагрівання.

- Перевернувши інгредієнти або додавши масло, встановіть кошик назад у виріб, щоб продовжити приготування.

ПРИМІТКА: Ви можете в будь-який момент витягти кошик, щоб перевірити стан приготування. Виріб призупиняє роботу, якщо вийняти кошик або вимкнути живлення. Коли кошик буде вставлено назад, виріб відновить приготування.

7. За необхідності ви можете змінити налаштування часу та температур під час приготування.

8. П'ятикратний звуковий сигнал «біп-біп» сигналізує про закінчення процесу приготування. Виріб перейде в режим очікування.

9. Переконайтеся, що інгредієнти приготовані відповідно до ваших уподобань. Якщо потрібно продовжити приготування, встановіть додатковий час, поки не буде досягнуто бажаного результату.

10. Вийміть кошик із виробу.

- Візьміть його тільки за ручку, оскільки інші поверхні будуть гарячими.

- Поставте кошик на рівну, стійку та жароміцну поверхню.

- Під час приготування жир із продуктів стікатиме та збиратиметься на дні кошика. Його можна очистити після повного охолодження виробу.

11. Після закінчення приготування негайно вийміть вилку з розетки і дочекайтеся повного охолодження виробу.

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

- Практично будь-яку страву, яка традиційно готується в духовці, можна приготувати у фритюрниці без масла
 - Страви готуються краще і більш рівномірно, якщо вони мають однаковий розмір і товщину.
 - Дрібні шматочки вимагають меншого часу на приготування, ніж великі.
 - Для досягнення найкращих результатів у найкоротші терміни готуйте їжу невеликими порціями. За можливості не укладайте продукти шарами або в стопки.
 - Більшість упакованих продуктів не потрібно змащувати маслом перед приготуванням у фритюрниці. Більшість із них уже містять масло та інші інгредієнти, які сприяють підрум'янюванню та утворенню хрусткої скоринки.
 - Заморожені закуски відмінно готуються у фритюрниці. Для найкращого результату розкладіть їх на піддоні в один шар.
 - У разі укладання продуктів шарами не забудьте струсити кошик у середині процесу (або перевернути продукти), щоб забезпечити рівномірне приготування.
 - Страви, які ви готуєте з нуля, такі як картопля фрі або інші овочі, змішайте з невеликою кількістю масла, щоб посилити підрум'янювання і утворення хрусткої скоринки.
 - Під час приготування свіжих овочів слід їх ретельно висушити перед додаванням масла і смаженням, щоб забезпечити найкраще утворення хрусткої скоринки.
 - Фритюрниці чудово підходять для розігрівання їжі, зокрема й піци.
- Щоб розігріти їжу, встановіть температуру на 150°C на термін не більше 10 хвилин.

ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед очищенням переконайтеся, що фритюрниця відключена від живлення і повністю охолола.
 - Для очищення внутрішньої частини використовуйте чисту суху тканину. Не використовуйте вологу тканину, щоб запобігти потраплянню води всередину виробу.
- Попередження: Не використовуйте абразивні засоби для чищення або жорсткі губки.
- Акуратно протріть корпус вологою тканиною або паперовим рушником.
 - Ніколи не занурюйте фритюрницю або її вилку у воду чи будь-яку іншу рідину.
 - Перед зберіганням ретельно висушіть усі деталі.

УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ



Даний виріб марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/EU і польського закону від 11 вересня 2015 р.

«Про утилізацію електричного та електронного обладнання» (В. З. від 23.10.2015 поз. 1688) із символом перекресленого контейнера для відходів.

Таке маркування інформує про те, що даний виріб після закінчення терміну служби не може бути викинуто разом з іншими побутовими відходами.

Користувач зобов'язаний здати його збирачам відходів електричного та електронного обладнання. Оператори зі збору, в тому числі місцеві пункти збору, магазини та комунальні підприємства, встановлюють відповідну систему повернення такого обладнання. Правильне поводження з відходами електричного та електронного обладнання дозволяє уникнути несприятливих наслідків для здоров'я людини та довкілля, викликаних наявністю небезпечних компонентів і неправильним зберіганням та поводженням з таким обладнанням.

Сподіваємося, що ви залишитеся задоволені придбаним виробом.

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

KARTA GWARANCYJNA

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

NAZWA URZĄDZENIA:

TYP, MODEL:

DATA ZAKUPU:

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

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Podstawowe informacje

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

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

Procedura gwarancyjna

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

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

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

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

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

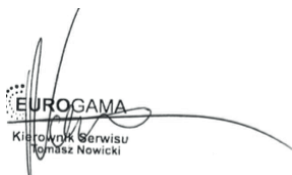
19. W razie braku możliwości usunięcia wady stwierdzonej przez Autoryzowany Serwis Zelmer, uprawnionemu przysługuje prawo do nieodpłatnej wymiany Urządzenia na nowe. Wymiany dokonuje Autoryzowany Serwis Zelmer.

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

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

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

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


EUROGAMA
Kierownik Serwisu
Tomasz Nowicki

SERIE: ZLM
PRODUCĂTOR: ZELMER
Produs
Stampilă importator
Model
Serie aparat
Vânzător
Semnătura și stampila vânzătorului
Factura nr
Data

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

Drepturile consumatorului sunt conforme cu prevederile OUG140/2021 și OG21/1992 cu completările și modificările ulterioare, republicate, precum și cu modificările introduse de OUG174/2008. **ATENȚIE!** Consumatorul are dreptul la măsuri corective din partea vânzătorului, fără costuri, în caz de neconformitate a bunurilor, iar aceste măsuri corective nu sunt afectate de prezenta garanție comercială. Termenul de garanție este de **2 ani** de la data achiziției pentru **persoane fizice** și **1 an** pentru **persoane juridice**. Durata medie de utilizare este de 3-5 ani, cu condiția respectării instrucțiunilor de folosire. Cumpărătorul are obligația utilizării produsului conform instrucțiunilor de utilizare și de asemenea are obligația de a păstra certificatul de garanție împreună cu documentul de plată. În cazul lipsei conformității, consumatorul are dreptul de a solicita vânzătorului, ca măsura reparatorie, repararea produsului sau înlocuirea acestuia, în fiecare caz fără plată, exceptând situația în care solicitarea este imposibilă sau disproporționată, luând în considerare toate circumstanțele, inclusiv următoarele: a) valoarea bunurilor în cazul în care nu ar fi existat neconformitatea; b) gravitatea neconformității sau c) dacă măsura corectivă alternativă ar putea fi executată fără 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 și lămpi. Componentele non-funcționale și decorative care nu afectează în mod obișnuit modul de folosire al produsului, inclusiv zgârieturi și diferențe de culoare. Deteriorările accidentale cauzate de obiecte sau substanțe străine. Deteriorarea următoarelor componente: sticlă ceramică, accesorii, țevile pentru alimentare și scurgere, lămpi, ecrane, butoane, învelișuri, cu excepția cazurilor în care aceste deteriorări se dovedesc a fi cauzate de defecte de fabricație. Folosirea produsului în alt scop decât cel casnic, de exemplu, în scopuri profesionale.

Consumatorul are obligația de a prezenta certificatul de garanție și factura (bonul de cumpărare) la întocmirea reclamației plasate la defectarea produsului. Pe parcursul termenului de garanție, unitatea de service va repara sau înlocui produsul, după caz.

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

Procedura de urmat pentru a obține aplicarea garanției comerciale

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

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

Назва і вид виробу

Серія

Дата продажу

підпис продавця

Печатка пункту продажу

Назва і вид виробу

Серія

Дата продажу

підпис продавця

Печатка пункту продажу

Назва і вид виробу

Серія

Дата продажу

підпис продавця

Печатка пункту продажу

ГАРАНТІЙНА КАРТА

Назва і вид виробу:

Серія

УМОВИ ГАРАНТІЇ

- 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.
- Дефекти, що виникли з вини виробника, виявлені протягом гарантійного терміну, можуть бути усунені тільки авторизованим сервісним центром протягом 14 днів.
- Після отримання товару та перевірки цілісності заявки в Авторизованому сервісному центрі, продукт підлягає ремонту або при неможливості проведення ремонту - обміну на аналогічний.
- Якщо необхідно замінити товар на новий, кінцевий покупець отримує аналогічний від Продавця або дистриб'ютора, а якщо неможливо замінити обладнання, відшкодування від Продавця.
- Механічні пошкодження товару розглядаються як пошкодження, які виникли з вини користувача і не підлягають гарантійному ремонту. Потраплення 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.
- Умовою прийняття 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 гарантійного обслуговування.
- Дефекти, що виникли з вини виробника, виявлені протягом гарантійного терміну, можуть бути усунені тільки Авторизованим сервісним центром протягом 14 днів.
- Кількість безкоштовних гарантійних ремонтів виробу (на період гарантійного терміну), доступних на 1 одиницю товару - 3.
- Після закінчення гарантійного терміну Авторизований сервісний центр може провести платний ремонт. Вартість ремонту визначається індивідуально, залежно від можливості і складності ремонту. Щоб дізнатися, про можливість проведення та вартість ремонту звертайтеся в Авторизований сервісний центр за телефоном **(067)583-30-30** або по електронній пошті: **service@zelmer.com.ua**
- 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 записів 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.
- Прикласти до товару документ, що підтверджує дату придбання. Це може бути рахунок-фактура, чек.
 - Перевірити наявність коректно заповненого гарантійного талона (всі поля – дата покупки, назва моделі, серійний номер товару).
 - Прилад має бути чистим. Необхідно видалити всі забруднення (пил, бруд) та/або залишки їжі, якщо техніка призначена для роботи з продуктами.
 - Додайте короткий опис несправності/дефекту.
 - Виріб повинен бути ретельно упакуваний у 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 Мст Експрес.
- Шановні споживачі, звертаємо Вашу увагу, що згідно пункту 5 статті 8 "Закону України про захист прав споживачів" доставка великогабаритних товарів і товарів вагою понад п'ять кілограмів (в період гарантійного обслуговування) до Сервісного центру, для здійснення гарантійного ремонту та їх повернення споживачеві здійснюється за рахунок продавця, виробника (підприємства, що 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 Трендс Ес. Ел., Італонія, Eurogata Sp. Z o.o.24 Пт. Ай., Са Н'Олпер, 08130, Стр. Перпетуа де Морада (Барселона), Іспанія; Сероама Чн. з.о.о., Алес Брозоліммські 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 відірвання 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. Vztahuje sa to aj na výmenu náhradných dielov za predpokladu, že sa výrobok používal v súlade s odporúčaniami uvedenými v tejto príručke pre obidva prípady a že doň nezasahovala žiadna tretia strana, ktorá nemá povolenie od spoločnosti B&B TRENDS, S.L. Záruka sa nevzťahuje na diely podliehajúce opotrebeniu. Táto záruka nemá vplyv na vaše práva spotrebiteľa v zmysle ustanovení smernice 1999/44/ES, ktorá platí pre členské štáty Európskej únie.

UPLATNENIE ZÁRUKY

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

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

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

HU / GARANCIA

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

A GARANCIA ÉRVÉNYESÍTÉSE

Ha a terméket javítani kell, vegye fel a kapcsolatot az B&B TRENDS, S.L. hivatalos szervizével. A termék a B&B TRENDS, S.L. által felhatalmazottaktól eltérő felek általi illetéktelen módosítása/javítása, valamint a termék gondatlan vagy nem rendeltetésszerű használata esetén a garancia érvényét veszti. A felhasználó abban az esetben élhet a garanciális jogaival, ha a garancialevelet hiánytalanul kitöltöttek,

és a nyugtával vagy a szállítási dokumentumokkal együtt átadták.

A garanciális jogok gyakorlásához a felhasználó köteles bemutatni a garancialevelet és a számlát, nyugtát vagy szállítási dokumentumot. Lengyelországon kívül a műszaki szerviz és a vevőszolgálati szolgáltatások igénybevétele érdekében forduljon ahhoz az üzemhez, ahol a terméket vásárolta, vagy olvassa el a vevőszolgálati információkat a www.zelmer.com oldalon

RO / RAPORT DE GARANȚIE

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

UTILIZAREA GARANȚIEI

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

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

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

RU / ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

ПРИМЕНЕНИЕ ГАРАНТИИ

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

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

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

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

BG / ГАРАНЦИОНЕН ОТЧЕТ

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

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

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

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

UA / ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

ЗАСТОСУВАННЯ ГАРАНТІЇ

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

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

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

Фритюрница / Фритюрница

SERIE: ZAF MOD: ZAF9100 Smart Dual

220-240V~ 50/60Hz 1700W

TYPE: AFD2926

Made in China / Сделано в Китае / Зроблено в Китаї

B&B TRENDS, S.L.

C. Catalunya, 24 · P.I. Ca N'Oller

08130 Santa Perpètua de Mogoda

(Barcelona) · Spain

03/2025