

ZAF3500

zelmer



ZAF3500

**PL** INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA  
Frytkownica bez tłuszczu

**EN** USER MANUAL  
Air fryer

**DE** BENUTZERHANDBUCH  
Heißluftfritteuse

**CZ** NÁVOD K POUŽITÍ  
Horkovzdušná fritéza

**SK** NÁVOD NA UOBSLUHU  
Teplovzdušná fritéza

**HU** HASZNÁLATI UTASÍTÁS  
Air Fryer

**RO** INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE  
Friteuză cu aer cald

**RU** ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
Аэрогриль

**BG** ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА  
Уред за готвене с горещ въздух

**UA** ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ  
Повітряна фритюрниця

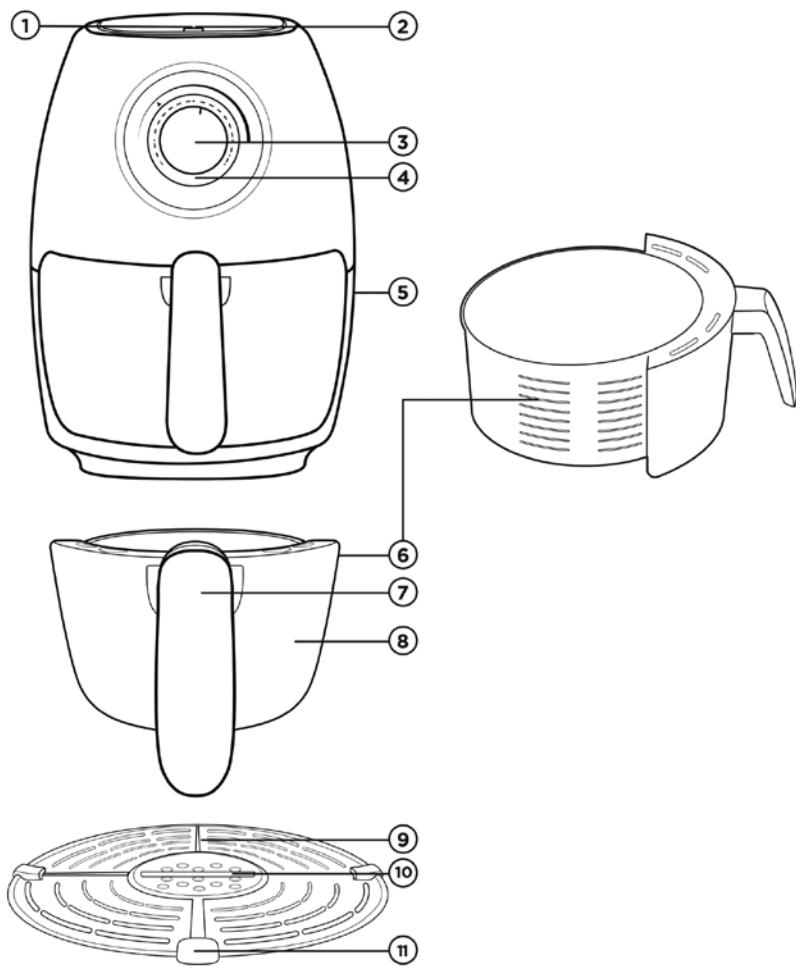
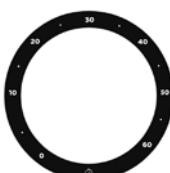


FIG. 1



FIG. 2



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

## OSTRZEŻENIE

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

## OPIS

1. Lampka kontrolna nagrzewania (niebieska lampka)
2. Lampka kontrolna zasilania (czerwona lampka)
3. Pokrętło wyłącznika czasowego (0–60 minut)
4. Pokrętło regulacji temperatury (90°C–200°C)
5. Otwory wentylacyjne frytkownicy
6. Otwory wentylacyjne kosza
7. Uchwyty kosza
8. Kosz
9. Tacka
10. Uchwyty tacki
11. Podkładka silikonowa

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

Urządzenie oraz jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Gdy urządzenie nie jest używane oraz przed jego czyszczeniem, należy odłączyć je od zasilania. Pozostawić do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części i czyszczeniem.

Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innej cieczy.

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

## WAŻNE OSTRZEŻENIA

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego i nigdy nie powinno być wykorzystywane do użytku komercyjnego lub przemysłowego.

Każde nieprawidłowe użycie lub niewłaściwa obsługa produktu spowoduje unieważnienie gwarancji.

Przed podłączeniem produktu do sieci należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe jest takie samo, jak wskazane na etykiecie produktu.

Ustawić urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.

Podczas użytkowania przewód zasilania nie może być splątany ani okrągły wokół produktu.

Nie używaj, nie podłączaj ani nie odłączaj urządzenia od sieci mając mokre dlonie lub/i stopy. Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia urządzenia od sieci. Nie używaj przewodu do przenoszenia urządzenia.

**WAŻNE.** Podczas obsługi frytkownicy Air Fryer należy utrzymywać co najmniej centymetrowy odstęp z każdej strony, aby umożliwić odpowiedni przepływ powietrza.

**NIE** ustawiać frytkownicy Air Fryer pod szafkami, za żaluzjami lub zasłonami. Istnieje ryzyko przegrzania/pożaru.

Nie przykrywać żadnych części frytkownicy ścierką itp., może to spowodować przegrzanie. Istnieje ryzyko pożaru.

To jest frytkownica **AIR FRYER**. Do gotowania wymagana jest niewielka ilość oleju. Nie napełniać pojemnika olejem lub tłuszczem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.

Nie należy używać żadnych innych akcesoriów niż zalecone przez producenta.

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

Urządzenia należy używać na poziomej, stabilnej, odpornej na nagrzewanie powierzchni. Przy pierwszym użyciu frytkownicy Air Fryer może się pojawić delikatny nieprzyjemny zapach lub niewielka ilość dymu. Jest to normalne, po prostu wypalają się pozostałości produkcyjne.

Składniki przeznaczone do smażenia należy zawsze umieszczać w koszyku, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.

W przypadku awarii lub uszkodzenia należy natychmiast odłączyć produkt od sieci i skontaktować się z oficjalnym działem serwisowym wsparcia technicznego. Nie otwierać urządzenia, aby zapobiec ryzyku powstania niebezpieczeństwa. Tylko wykwalifikowany personel techniczny z oficjalnego działu serwisowego marki może przeprowadzać naprawy urządzenia i inne procedury.

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

## **PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA**

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki znajdujące się wewnątrz i na zewnątrz frytkownicy Air Fryer. Delikatnie przetrzeździć wnętrze wilgotną ściereką lub ręcznikiem papierowym.

**OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie zanurzać frytkownicy Air Fryer lub jej wtyczki w wodzie ani innych cieczach.

2. Pociągnąć za uchwyty kosza, aby wyjąć go z frytkownicy Air Fryer. Wyjąć tacę, używając uchwytu znajdującego się na jej środku. Umyć kosz i tacę wewnątrz i na zewnątrz gąbką oraz ciepłą wodą z mydłem. Kosz i tacę można myć na górnjej półce zmywarki.

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

4. Dokładnie osuszyć.

## **SPOSÓB UŻYTKOWANIA**

### **1. Przygotować kosz i żądaną żywność**

Za pomocą uchwytu tacki włożyć ją do kosza. Popchnąć w dół, aby zapewnić bezpieczne i poziome położenie. Między taczką a dnem kosza powinna być niewielka przestrzeń.

Ostrzeżenie: Nigdy nie nalewać oleju do kosza. W przeciwnieństwie do frytkownic do głębokiego smażenia frytkownice Air Fryer wymagają niewielkiej ilości oleju, aby uzyskać efekt chrupkości. W przypadku korzystania z oleju należy obtoczyć żywność w oleju w oddzielnej misce, a następnie przenieść żywność na tacę wewnątrz kosza.

### **2. Układanie żywności na tacce**

Aby uzyskać więcej informacji o zalecanej maksymalnej ilości żywności, czasie gotowania, temperaturach i wskazówkach, należy zapoznać się z rozdziałem „więcej wskazówek dotyczących gotowania”.

### **3. Wkładanie kosza do frytkownicy Air Fryer.**

Włożyć kosz do frytkownicy Air Fryer za pomocą jego uchwytu. Popchnąć, aby zamknąć.

### **4. Podłączanie frytkownicy Air Fryer do sieci.**

Jeżeli frytkownica Air Fryer jest podłączona do sieci, kontrolka zasilania będzie świecić. Kontrolka nagrzewania NIE będzie świecić, dopóki pokrętło wyłącznika czasowego jest obrócone poza zero.

Uwaga: frytkownica Air Fryer nie będzie działać, jeżeli kosz nie zostanie całkowicie wsunięty w swoje miejsce.

### **5. Ustawianie żądanej temperatury i czasu gotowania.**

Ustawianie temperatury: obrócić pokrętło temperatury na żądaną temperaturę między 90°C a 200°C.

Ustawianie czasu: obrócić pokrętło wyłącznika czasowego na żądany czas. Po wybraniu czasu frytkownica Air Fryer zacznie tykać, wskazując odliczanie czasu.

**Uwaga:** maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

### **6. Rozpoczęcie gotowania.**

Po ustawieniu temperatury i czasu kontrolki zasilania i nagrzewania będą się świecić, a frytkownica Air

Fryer będzie gotować.

Sprawdzanie żywności podczas gotowania we frytkownicy Air Fryer:

A) Wyciągnąć kosz za pomocą uchwytu.

**Uwaga:** kontrolki zasilania i nagrzewania zgasną po wyciągnięciu kosza, ale wyłącznik czasowy będzie nadal odliczał czas.

B) W razie potrzeby za pomocą uchwytu kosza wstrąsnąć i rozłożyć żywność wewnątrz kosza (lub użyć szczypiec do obracania żywności), następnie włożyć kosz do urządzenia. Po ponownym umieszczeniu kosza urządzenie automatycznie wznowi gotowanie.

### 7. Gotowa żywność usmażona na parze

Po zakończeniu przez wyłącznik czasowy odliczania frytkownica Air Fryer wyda pojedynczy dźwięk i się wyłączy.

Wyciągnąć kosz za pomocą uchwytu. Wyjąć kosz ostrożnie, wyciągając prosto, aby zapobiec rozlanemu oleju. Użyć rękawic ochronnych i/lub szczypiec, aby ostrożnie przenieść gorącą żywność na półmisek.

Przestroga: Kosz, taca i zawartość po gotowaniu będą GORĄCE.

Gorący kosz umieścić do ostygnięcia na drucianej półce lub podkładce pod naczynia.

### 8. Przed czyszczeniem odłączyć frytkownicę Air Fryer od sieci i pozwolić na jej ostygnięcie.

### 9. Wyczyścić kosz i tacę po każdym użyciu.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Prawie każdą żywność, która jest tradycyjnie pieczona w piekarniku, można usmażyć na parze.
- Żywność zostanie najlepiej i najbardziej równomiernie ugotowana, jeżeli ma podobne wymiary i grubość.
- Mniejsze kawałki wymagają krótszego czasu gotowania niż większe.
- W celu osiągnięcia najlepszych rezultatów w jak najkrótszym czasie żywność należy smażyć na parze partiami. Jeżeli to możliwe, unikać układania w stosy lub warstwowo.
- Większość gotowej do podgrzania żywności nie musi być obtaczana w oleju przed smażeniem na parze. Większość już zawiera olej i inne składniki poprawiające zarumienienie i chrupkość.
- Mrożone przekąski i przystawki bardzo dobrze smażą się na parze. W celu osiągnięcia najlepszych rezultatów ułożyć je na tacce w pojedynczej warstwie.
- W przypadku układania żywności warstwowo należy pamiętać, by potrąsnąć koszem w połowie gotowania (lub obrócić żywność), aby umożliwić równomierne gotowanie.
- Żywność przygotowywaną od podstaw, taką jak frytki czy inne warzywa, należy obtoczyć w malej ilości oleju, aby poprawić zarumienienie i chrupkość.
- Podczas smażenia na parze świeżych warzyw należy się upewnić, że są one całkowicie suche przed obtoczeniem ich w oleju i smażeniem na parze, aby zapewnić maksymalną chrupkość.
- Frytkownice Air Fryer są doskonale do rozgrzewania żywności, łącznie z pizzą. W celu rozgrzewania żywności należy ustawić temperaturę na 150°C na maks. 10 minut.

## WIĘCEJ WSKAZÓWEK DOTYCZĄCYCH GOTOWANIA

Rodzaj	Ilość	Czas (min)	Temp C°	Wstrząsnąć/Obrócić	Wskazówka dotycząca gotowania
Bekon	4 kawałki	6 (ciągnący się) 8 (chrupki)	200	Nie	Po ugotowaniu za pomocą szczypiec przenieść bekon na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym..
Pierś z kurczaka (gruba, około 8 uncji)	Około 3 kawałki	25-30	190	Tak	Nasmarować olejem, dodać sól i ulubione przyprawy.
Pałki z kurczaka / Udma (5 uncji każde)"	Około 5 kawałków	16-18	200	Nie	Przyprawić solą i wybranymi przyprawami
Kawałki kurczaka	Około 20 kawałków	10	200	Tak	
Skrzydełka z kurczaka (skrzydełka i podudzia oddzielnie)	12 kawałków	18-20	200	Tak	Przyprawić solą; jeśli same lub, po upieczeniu, podawać w ulubionym sosie do skrzydełek z kurczaka..
Paluszki rybne (zamrożone)	20 kawałków	7	200	Tak	
Frytki (zamrożone/cienkie)	350–450 g	16-20	200	Tak	Wstrząsnąć dwukrotnie.s
Frytki (zamrożone/grube)	350–500 g	18-22	200	Tak	Wstrząsnąć dwukrotnie.
Frytki (domowe pokrojone na kawałki 1/4 x 1/4 cala)	350–500 g	20-25	200	Tak	Wypłukać w zimnej wodzie, osuszyć, obtoczyć w 1 łyżeczce oliwy z oliwek, przyprawić solą i ulubionymi przyprawami; za pomocą szczypiec obracać podczas gotowania
Hamburgery (4 uncje / 120 g każdy)"	2 kawałki	12-15	190	Tak	Nasmarować olejem, przyprawić solą i ulubionymi przyprawami, takimi jak świeżo mielony czarny pieprz i sproszkowany czosnek.
Paluszki z sera mozzarella (zamrożone)	20 kawałków	7	200	Tak	
Kotlety (z kością, około 8 uncji / 220 g)	2 kawałki	12-15	200	Tak	Przyprawić solą i ulubionymi przyprawami.
Kotlety (bez kości, około 3 uncje / 90 g)	4 kawałki	15	200	Nie	Przyprawić solą i ulubionymi przyprawami.
Stek	450 g	12-15	200	Nie	Przyprawić solą i ulubionymi przyprawami.
Łosoś (o szerokości 1 cala, 4,5 uncji)	3 kawałki	10-12	200	Nie	Nasmarować skórę olejem i umieścić na tacce skórą do dołu. Przyprawić solą i ulubionymi przyprawami.
Krewetki (duże)	900g	12	200	Tak	Osuszyć, obtoczyć w 1/2 łyżeczki oliwy z oliwek, przyprawić solą i ulubionymi przyprawami; często wstrząsać.

Zalecane temperatury i czasy są oparte na zalecanych ilościach i masach. W przypadku użycia mniejszej ilości lub masy należy sprawdzać żywoność przed zalecanym czasem, ponieważ prawdopodobnie ugotuje się szybciej.

**Uwaga:** ta tabela jest tylko poradnikiem i nie zawiera dokładnych przepisów.

**Uwaga:** należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z gorącą żywnością w koszu frytkownicy. Podczas przygotowywania tłustej żywności nadmiar oleju będzie kapał do kosza. Opróżnić kosz po każdym użyciu.

## PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica Air Fryer nie działa / nie włącza się.	1. Frytkownica Air Fryer nie jest prawidłowo podłączona do sieci. 2. Wyłącznik czasowy nie jest obrócony poza zero. 3. Kosz nie jest całkowicie wsunięty na miejsce.	1. Upewnić się, że wtyczka jest prawidłowo zabezpieczona w gniazdku ściennym. 2. Obrócić pokrętło wyłącznika czasowego poza zero, aby rozpocząć gotowanie. 3. Za pomocą uchwytu kosza wsunąć go mocno w obudowę frytkownicy Air Fryer.
Z frytkownicy Air Fryer wydobywa się dym.	1. Frytkownica Air Fryer jest używana po raz pierwszy. 2. Na lub w smażonej na parze żywności znajduje się zbyt dużo tłuszcza. 3. W koszu znajduje się reszta tłuszcza.	1. Dym ustąpi po pierwszym użyciu. 2. Delikatnie pokrywać żywność olejem. 3. Wyczyścić kosz po każdym użyciu.
Żywność smażona na parze nie jest chrupka.	1. Żywłość nie miała wystarczającej ilości oleju. 2. Żywność pokryto zbyt dużą ilością oleju i rozmokła.	1. Żywłość nie miała wystarczającej ilości oleju. 2. Żywność pokryto zbyt dużą ilością oleju i rozmokła.
Frytkownica Air Fryer wytwarza znaczną ilość dymu.	Żywność o dużej zawartości tłuszcza, taka jak kiełbasa, podczas gotowania w wysokiej temperaturze wytwarza znaczną ilość dymu.	Nie uszkodzi to frytkownicy Air Fryer ani nie wpłynie na ostateczny efekt żywności, ale aby uniknąć dymu, należy smażyć w niższej temperaturze.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem upewnić się, że frytkownica Air Fryer jest odłączona od sieci i zimna.
  - Jeżeli frytkownica Air Fryer i kosz są zimne, wyjąć kosz (jeśli nie został już wyjęty). Wyjąć taczkę za pomocą jej uchwytu. Umyć kosz i taczkę wewnętrz i na zewnątrz gąbką oraz ciepłą wodą z mydłem.
- Ostrzeżenie: Nie używać szorstkich środków do czyszczenia ani ściereczek do szorowania.
- Kosz i taczkę można myć na górnjej półce zmywarki.
  - Delikatnie przetrzeć wnętrze wilgotną ścierką lub ręcznikiem papierowym.
  - Nigdy nie zanurzać frytkownicy Air Fryer lub jej wtyczki w wodzie ani innej cieczy.
  - Dokładnie wysuszyć wszystkie części przed przechowywaniem.
  - Przechowywać frytkownicę Air Fryer w chłodnym, suchym miejscu.

## UTYLIZACJA PRODUKTU



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

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

## WARNING

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

## DESCRIPTION

1. Heating indicator light (blue light)
2. Power indicator light (red light)
3. Timer dial (0-60 minutes)
4. Temperature dial (90°C - 200°C)
5. Fryer vents
6. Basket vents
7. Basket handle
8. Basket (1)
9. Tray
10. Tray handle
11. Silicon pad

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

Disconnect the appliance when it is not in use and before cleaning it. Let it cool before putting on, taking off parts and cleaning it

Do not submerge the appliance in water or any other liquid.

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

## IMPORTANT WARNINGS

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

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

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

Place the appliance on a flat even surface

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## BEFORE ITS FIRST USE

1. Remove all packing materials and stickers from the inside and outside of the Air Fryer. Gently wipe down exterior with a damp cloth or paper towel.

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

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

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

4. Dry thoroughly.

## HOW TO USE

### 1. Prepare the basket and desired food.

Use the tray handle to insert the tray into the basket. Push down to ensure it is secure and in a leveled position. There should be a small amount of space between the tray and bottom of the basket.

Warning: Never fill the basket with oil. Unlike deep fryers, air fryers require little to no oil to produce crispy results. If you choose to use oil, toss food with oil in a separate bowl and then transfer food to the tray inside the basket.

### 2. Put food on tray.

Refer to the chart on "more cooking tips" for recommended maximum amounts of food, cooking times, temperatures and tips.

### 3. Put the basket into the Air Fryer.

Use the Basket Handle to insert the basket into the Air Fryer. Push to close.

### 4. Plug in the Air Fryer.

The power indicator light will illuminate when the Air Fryer is plugged in. The heating indicator light will NOT illuminate until the timer dial is turned past zero.

Note: The Air Fryer will not operate if the basket is not fully pushed into place.

### 5. Set desired cooking temperature and time.

Adjust the temperature: Turn the temperature dial to the desired temperature between 90°C and 200°C.

Adjust the time: Turn the timer dial to the desired time. Once a time is selected, the Air Fryer will begin to tick, indicating the time is counting down.

**Note:** Maximum cooking time is 60 minutes.

## **6. Start cooking.**

After setting the temperature and time, the power indicator light and the heating indicator light will illuminate and the Air Fryer will begin cooking.

To check food while the Air Fryer is cooking:

A) Use the basket handle to pull out the basket.

Note: The power indicator light and the heating indicator light will turn off once the basket is pulled out, but the timer will continue to count down.

B) Use the basket handle to shake and redistribute the food inside the basket (or use tongs to flip food) if necessary, then push the basket back into the unit. The unit will automatically resume cooking when the basket is replaced.

## **7. Enjoy your air-fried food.**

Once the timer completely counts down, the Air Fryer will ding once and turn off.

Use the basket handle to pull out the basket. Remove basket carefully by pulling out straight to prevent oil spillage. Use protective gloves and/or tongs to carefully transfer the hot food to a serving plate.

Caution: The basket, tray and contents will be HOT after cooking.

Place the hot basket on a wire rack or trivet to cool.

## **8. Unplug the Air Fryer and let cool completely before cleaning.**

## **9. Clean the basket and tray after every use.**

# **COOKING TIPS**

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

## MORE COOKING TIPS

Type	Amount	Time (mins)	Temp C°	Shake/ Flip	Cooking Tip
Bacon	4 pieces	6 (stringy) 8 (crispy)	200	No	After cooking, use tongs to transfer bacon to a paper towel lined plate..
Chicken Breast (Thick, about 8 oz)	About 3 pieces	25-30	190	Yes	Brush with oil, season with salt and desired spices..
Chicken Drumsticks/ Thighs (5 oz each)	About 5 pieces	16-18	200	No	Season with salt and desired spices
Chicken Nuggets	About 20 pieces	10	200	Yes	
Chicken Wings (Flats and drumettes separated)	12 pieces	18-20	200	Si	Season with salt; enjoy as is or, when done, toss in favorite chicken wing sauce
Fish Sticks (Frozen)"	20 pieces	7	200	Yes	
French Fries (Frozen/Thin)	350-450g	16-20	200	Yes	Shake twice.
French Fries (Frozen/Thick)	350-500g	18-22	200	Yes	Shake twice.
French Fries (Homemade cut into 1/4 x 1/4 inch pieces)	350-500g	20-25	200	Yes	Rinse with cold water, pat dry, toss with 1tbsp olive oil, season with salt and desired spices; use tongs to toss during cooking
Hamburgers (4 oz/120g each)	2 pieces	12-15	190	Yes	Brush with oil, season with salt and desired spices such as freshly ground black pepper and garlic powder.
Mozzarella Sticks (Frozen)	20 pieces	7	200	Yes	
Chops (Bone-in, about 8 oz/220g)	2 pieces	12-15	200	Yes	Season with salt and desired spices
Chops (Boneless, about 3 oz/90g)	4 pieces	15	200	No	Season with salt and desired spices
Steak	450g	12-15	200	No	Season with salt and desired spices
Salmon (1 inch wide, 4.5 oz)	3 pieces	10-12	200	No	Brush skin with oil and place on tray skin-side down. Season with salt and desired spices
Shrimp (large)	900g	12	200	Yes	Pat dry, toss with 1/2 tbsp olive oil, season with salt and desired spices; shake often.

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

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

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

## TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible Cause	Solution
The Air Fryer is not working/will not turn on.	1. Air Fryer is not properly plugged in. 2. The timer has not been turned past zero. 3. The basket is not fully pushed into place.	1. Ensure that the plug is properly secured in wall outlet. 2. Turn the timer dial past zero to initiate cooking. 3. Use the basket handle to push basket firmly into Air Fryer's housing.
There is smoke coming out of the Air Fryer.	1. Air Fryer is being used for the first time. 2. There is either too much grease in or on the food being air fried. 3. There is leftover grease in the basket.	1. Smoke will subside after first use. 2. Lightly coat food with oil. 3. Clean the basket after every use.
Air fried foods are not crispy.	1. The food didn't have enough oil. 2. The food was coated in too much oil and became soggy.	Only toss oil-free fresh foods in a small amount of oil to achieve the maximum crispiness
Air Fryer is producing a significant amount of smoke.	High fat content foods, such as sausage, tend to produce a significant amount of smoke when cooked at a high temperature setting.	This will not harm the air fryer or affect the final result of the food, but in order to avoid smoke, fry at a lower temperature.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure the Air Fryer is unplugged and cool before cleaning.
- Once the Air Fryer and basket are cool, remove the basket from the Air Fryer (if it is not already removed). Use the tray handle to remove tray. Use a sponge and warm, soapy water to wash the inside and outside of the basket and tray.

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

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

## PRODUCT DISPOSAL



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

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

## WARNUNG

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

## BESCHREIBUNG

1. Heizkontrolleuchte (blaues Licht)
2. Netzkontrollleuchte (rotes Licht)
3. Timer-Einstellknopf (0 - 60 Minuten)
4. Temperaturregler (90 - 200 °C)
5. Fritteusenentlüftungen
6. Korbentlüftungen
7. Korbgriff
8. Korb (1)
9. Schale
10. Schalengriff
11. Silikon-Pad

## SICHERHEITSHINWEISE

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

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

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

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

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

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

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

## WICHTIGE WARNUNGEN

Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Hausgebrauch bestimmt, es darf auf keinen Fall für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden.

Jegliche unsachgemäße Verwendung oder Handhabung des Geräts führt zum Erlöschen der Garantie.

Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die Netzspannung mit den Werten auf dem Geräteschild übereinstimmt.

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

Das Netzkabel darf während des Gebrauchs nicht zusammengerollt oder um das Gerät gewickelt sein.

Benutzen oder stecken Sie das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen ein- oder aus. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Stecker zu ziehen und benutzen Sie es nicht zum Tragen des Geräts.

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

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

Bedecken Sie keinen Teil der Fritteuse mit einem Tuch oder Ähnlichem, da dies zu Überhitzung führt. Feuergefahr.  
Dieses Gerät ist eine **HEISSLUFTFRITTEUSE**. Es benötigt sehr wenig Öl zum Garen. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Fett, da dies Brandgefahr darstellen würde.

Verwenden Sie mit dieser Heißluftfritteuse nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör.

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

Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche. Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, kann etwas Geruch oder eine gewisse Rauchentwicklung auftreten. Dies ist normal und

nur auf das Verbrennen von Herstellungsrückständen zurückzuführen.

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

Ziehen Sie im Falle einer Störung oder Beschädigung sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an einen offiziellen technischen Kundendienst. Um jegliches Gefahrenrisiko zu vermeiden, darf die Maschine nicht geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe an dieser Maschine vornehmen.

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

## VOR DEM ERSTEN EINSATZ

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

**WARNHINWEIS:** Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

2. Ziehen Sie den Korb an seinem Griff aus der Heißluftfriteuse. Nehmen Sie die Einlegschale am Griff in ihrer Mitte heraus. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite von Korb und Schale mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser. Korb und Schale können oben im Geschirrspüler gereinigt werden.

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

4. Trocknen Sie alles gründlich ab.

## VERWENDUNG

### 1. Den Korb und die gewünschten Lebensmittel vorbereiten.

Setzen Sie die Schale mithilfe ihres Griffes in den Korb ein. Drücken Sie sie ganz nach unten und eben in den Korb hinein. Dabei bleibt noch ein kleiner Abstand zwischen Schale und Korbboden.

Warnhinweis: Füllen Sie den Korb niemals mit Öl. Im Gegensatz zu Ölfritteusen benötigen Luftfritteusen wenig bis gar kein Öl, um knusprige Ergebnisse zu erzielen. Wenn Sie trotzdem Öl verwenden möchten, schwenken Sie die Speisen in einer separaten Schüssel mit etwas Öl und geben Sie sie Speisen dann in die Schale im Korb.

### 2. Das Gargut auf die Schale legen.

Entnehmen Sie der Tabelle "Weitere Gartipps" die empfohlenen maximalen Gargutmengen, Garzeiten, Temperaturen und einige Tipps.

### 3. Den Korb in die Heißluftfriteuse einsetzen.

Schieben Sie den Korb an seinem Griff in die Heißluftfriteuse ein. Achten Sie auf kompletten Verschluss.

### 4. Die Heißluftfriteuse anschließen.

Die Betriebskontrollleuchte leuchtet, wenn die Fritteuse eingesteckt ist. Die Heiz-Kontrollleuchte leuchtet erst auf, wenn der Timer-Einstellknopf aus der Nullstellung gedreht wird.

Hinweis: Die Heißluftfriteuse geht nicht in Betrieb, wenn der Korb nicht vollständig eingeschoben ist.

## **5. Die gewünschte Gartemperatur und -zeit einstellen.**

Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Temperaturreglers zwischen 90 und 200 °C ein.

Stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drehen des Timer-Knops ein. Nach Auswahl einer Zeit beginnt die Heißluftfriteuse zu ticken und zeigt damit an, dass die Zeit herunterzählt.

Hinweis: Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

## **6. Das Frittieren starten.**

Nach Einstellen von Temperatur und Zeit leuchten die Betriebs- und die Heizkontrollleuchte auf und beginnt die Fritteuse mit dem Garvorgang.

Zum Überprüfen der Lebensmittel, während des Heißluftfrittierens:

A) Ziehen Sie den Korb am Korbgriff heraus.

Hinweis: Die Netz- und Heizkontrollleuchte erlöschen, sobald der Korb herausgezogen wird, der Timer zählt jedoch weiter herunter.

B) Sie können die Speisen im Korb mit dem Korbgriff schütteln und umverteilen (oder mit einer Zange umdrehen), und dann den Korb wieder in das Gerät schieben. Das Gerät setzt den Garvorgang automatisch fort, sobald der Korb wieder eingesetzt ist.

## **7. Genießen Sie Ihre luftfrittierten Speisen.**

Sobald der Timer vollständig heruntergezählt hat, gibt die Fritteuse einen Ton ab und schaltet sich aus.

Ziehen Sie den Korb am Korbgriff heraus. Ziehen Sie den Korb vorsichtig gerade heraus, damit kein Öl verschüttet wird. Legen Sie mit Schutzhandschuhen und/oder einer Zange die heißen Speisen vorsichtig auf einen Servierteller.

Vorsicht: Korb, Schale und Inhalt sind nach dem Garen HEISS.

Stellen Sie den heißen Korb zum Abkühlen auf ein Drahtgitter oder einen Untersetzer.

## **8. Ziehen Sie den Netzstecker der Fritteuse und lassen Sie sie vor der Reinigung vollständig abkühlen.**

## **9. Reinigen Sie Korb und Schale nach jedem Gebrauch.**

## **GARTIPPS**

- Fast alle traditionell im Backofen zubereiteten Speisen können mit heißer Luft frittiert werden
- Lebensmittel garen am besten und gleichmäßigsten, wenn sie ähnlich groß und dick sind
- Kleinere Lebensmittelstücke benötigen weniger Garzeit als größere
- Für beste Ergebnisse in kürzester Zeit frittieren Sie Ihre Lebensmittel in kleinen Mengen. Vermeiden Sie nach Möglichkeit, sie zu stapeln oder zu schichten
- Die meisten vorverpackten Lebensmittel müssen vor dem Heißluftfrittieren nicht in Öl geschwenkt werden. Die meisten enthalten bereits Öl und andere Zutaten, die eine gute Bräunung und Knusprigkeit ermöglichen
- Tiefgekühlte Häppchen und Vorspeisen lassen sich sehr gut mit Heißluft frittieren. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie sie in einer einzigen Schicht auf der Schale anordnen
- Wenn Sie Speisen schichten, schütteln Sie den Korb oder wenden seinen Inhalt nach halber Zeit, um ein gleichmäßiges Frittieren zu fördern
- Schwenken Sie Lebensmittel, die Sie frisch zubereiten, wie z. B. Pommes frites oder anderes Gemüse, mit einer kleinen Menge Öl, damit sie knusprig braun werden
- Tupfen Sie frisches Gemüse vollständig trocken, bevor Sie es in Öl schwenken und luftfrittieren, um maximale Knusprigkeit zu erzielen
- Heißluftfritteusen eignen sich hervorragend zum Aufwärmen, auch von Pizza. Stellen Sie zum Aufwärmen Ihrer Speisen die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein

## WEITERE GARTIPPS

Typ	Menge	Zeit (Min.)	Temp C°	Schütteln/ Wenden	Gartipp
Speck	4 Scheiben	6 (glasig) 8 (knusprig)	200	Nie	Legen Sie den Speck nach dem Garen mit einer Zange auf einen mit Papiertüchern ausgelegten Teller.
Hähnchenbrust (Dick, ca. 250 g)	Etwa 3 Stücke	25-30	190	Tak	Mit Öl bepinseln, salzen und nach Belieben würzen.
Hähnchenkeulen/-schenkel (je 150 g)	Etwa 5 Stücke	16-18	200	Nie	Salzen und nach Belieben würzen
Hähnchen-Nuggets	Etwa 20 Stücke	10	200	Tak	
Hähnchenflügel (Anfangs- und Endteile getrennt)	12 Stücke	18-20	200	Tak	Leicht salzen und genießen, oder frisch zubereitet in Ihrer Lieblings-Hähnchenflügelsauce schwenken.
Fischstäbchen (Gefroren)	20 Stück	7	200	Tak	
Pommes frites (Gefroren/schmal)	350 - 450 g	16-20	200	Tak	Zweimal schütteln
Pommes frites (Gefroren/breit)	350 - 500 g	18-22	200	Tak	Zweimal schütteln
Pommes frites (Hausgemacht, geschnitten in 6 x 6 mm Breite)	350 - 500 g	20-25	200	Tak	Mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, mit 1 EL Olivenöl schwenken, mit Salz und den gewünschten Gewürzen abschmecken; während des Frittierens mit einer Zange wenden.
Hamburger (je 120 g)	2 Stück	12-15	190	Tak	Mit Öl bepinseln, mit Salz und gewünschten Gewürzen wie frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Knoblauchpulver würzen
Mozzarella-Sticks (Gefroren)	20 Stück	7	200	Tak	
Koteletts (mit Knochen, ca. 220 g)	2 Stück	12-15	200	Tak	Salzen und nach Belieben würzen.
Koteletts (ohne Knochen, ca. 90 g)	4 Scheiben	15	200	Nie	Salzen und nach Belieben würzen.
Steak	450 g	12-15	200	Nie	Salzen und nach Belieben würzen.
Lachs (2,5 cm breit, 130 g)	3 Scheiben	10-12	200	Nie	Haut mit Öl bepinseln und mit der Hautseite nach unten auf die Schale legen. Salzen und nach Belieben würzen.
Garnelen (große)	900 g	12	200	Tak	Trocken tupfen, mit 1/2 EL Olivenöl benetzen, salzen und nach Wunsch würzen; mehrmals schütteln.

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

**Hinweis:** Diese Tabelle gilt nur als Richtlinie und enthält keine genauen Rezepte.

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

## ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht/lässt sich nicht einschalten.	1. Das Gerät ist nicht richtig eingesteckt. 2. Der Timerknopf wurde nicht aus der Nullstellung gedreht. 3. Der Korb ist nicht komplett eingeschoben.	1. Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt. 2. Drehen Sie den Timer-Einstellknopf über Null hinaus, um den Garvorgang zu starten. 3. Schieben Sie den Korb an seinem Griff fest in das Gehäuse der Heißluftfritteuse hinein.
Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	1. Das Gerät wird zum ersten Mal benutzt. 2. Es befindet sich entweder zu viel Fett in oder auf den zu frittierenden Lebensmitteln. 3. Es befinden sich Fettreste im Korb.	1. Der Rauch verschwindet nach dem ersten Gebrauch. 2. Beschichten Sie die Lebensmittel nur leicht mit Öl. 3. Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch.
Die luftfrittierten Speisen werden nicht knusprig.	1. Es ist nicht genug Öl auf den Zutaten. 2. Die Zutaten haben zu viel Öl und wurden matschig.	Schwenken Sie ölfreie frische Lebensmittel nur in einer kleinen Menge Öl, um die maximale Knusprigkeit zu erreichen.
Die Heißluftfritteuse erzeugt eine erhebliche Menge Rauch.	Lebensmittel mit hohem Fettgehalt wie Würstchen neigen dazu, viel Rauch zu erzeugen, wenn sie bei hohen Temperaturen gegart werden.	Dies schadet der Heißluftfritteuse nicht und hat keinen Einfluss auf das Endergebnis der Speisen, aber um Rauch zu vermeiden, stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.

## REINIGUNG UND WARTUNG

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

Warnhinweis: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

- Korb und Schale können oben im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Wischen Sie die Außenseite vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder Papiertuch ab.
- Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wegstellen.
- Lagern Sie die Heißluftfritteuse an einem kühlen, trockenen Ort.

## ENTSORGUNG DES GERÄTS



Dieses Gerät entspricht der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über elektrische und elektronische Geräte, bekannt als WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), die den in der Europäischen Union geltenden gesetzlichen Rahmen für die Entsorgung und Wiederverwendung von elektronischen und elektrischen Altgeräten darstellt. Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in der Mülltonne, sondern übergeben Sie es einer zugelassenen Sammelstelle für elektrischen und elektronischen Abfall.

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

## VAROVÁNÍ

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

## POPIS

1. Kontrolka zahřívání (modrá)
2. Kontrolka napájení (červená)
3. Otočný knoflík/časovač (0–60 minut)
4. Otočný volič teploty (90 – 200 )
5. Ventilační otvory fritézy
6. Ventilační otvory koše
7. Rukojeť koše
8. Fritovací koš (1)
9. Mísa
10. Rukojeť mísy
11. Silikonová podložka

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

let a pod dozorem.

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

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

Pokud spotřebič nepoužíváte nebo plánujete čištění, vždy jej odpojte od elektrické sítě. Před nasazením či vyjmutím příslušenství a před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Neponořujte spotřebič do vody ani jiné kapaliny.

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

## DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič je určen výhradně k domácímu použití, v žádném případě není určen pro komerční nebo průmyslové použití.

Nesprávné používání nebo nesprávné zacházení s výrobkem bude mít za následek neplatnost záruky.

Před připojením výrobku k síťové zásuvce se ujistěte, že napětí uvedené na štítku výrobku odpovídá napětí ve vaší zásuvce.

Postavte spotřebič na rovný povrch.

Během používání nesmí být napájecí kabel zamotaný nebo ovinutý kolem výrobku.

Nepoužívejte spotřebič ani jej nepřipojíte a neodpojíte od síťové zásuvky, pokud máte mokré ruce nebo nohy. Netahejte za napájecí kabel, abyste jej mohli odpojit nebo použít jako držadlo.

**DŮLEŽITÉ:** Při používání této horkovzdušné fritézy ponechejte po všech stranách alespoň deset centimetrů volného místa pro zajištění dostatečné cirkulace vzduchu.

**NEUMÍSTUJTE** fritézu pod nástěnné skříně, rolety nebo závěsy. Nebezpečí přehřátí / požáru.

Nezakrývejte žádnou část fritézy látkou nebo podobným předmětem, mohlo by dojít k přehřátí. Nebezpečí požáru.

Toto je **HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA**. K vaření je zapotřebí velmi malé množství oleje. Nádobu neplňte olejem ani tukem, protože by to mohlo způsobit požár.

V této fritéze nepoužívejte žádné jiné příslušenství než příslušenství doporučené výrobcem.

Při vkládání nebo vyjmání předmětů z horké fritézy vždy noste tepelně izolované kuchyňské rukavice.

Spotřebič používejte pouze na rovném, stabilním a tepelně odolném povrchu. Při prvním použití fritézy se může objevit slabý zápach nebo malé množství kouře. To je normální a jde pouze o spalování zbytků z výroby.

Potraviny určené ke smažení vždy vkládejte do koše, aby nedošlo ke kontaktu s topnými tělesy.

V případě poruchy nebo poškození okamžitě odpojte spotřebič ze sítě a kontaktujte oficiální technický servis. Abyste předešli jakémukoli nebezpečí, přístroj neotevřejte. Opravy nebo jiné procedury smí na zařízení provádět pouze kvalifikovaný technický personál oficiálního servisu technické podpory výrobce.

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

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

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

2. Zatažením za rukojet koše vyjměte koš z fritézy. K vyjmutí mísy použijte rukojet mísy, která se nachází v jejím středu. Pomocí houby a teplé mydlové vody umyjte vnitřní a vnější část koše a mísy. Koš a mísu lze myt v myčce v horním koši.

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

4. Důkladně osušte.

## JAK POUŽÍVAT

### 1. Připravte koš a požadované potraviny.

Pomocí rukojeti mísy vložte mísu do koše. Zatlačte dolů, abyste se ujistili, že je zajištěna a ve vodorovné poloze. Mezi mísovou a spodní částí koše by měl zůstat malý prostor.

Upozornění: Nikdy neplňte koš olejem. Na rozdíl od běžných fritéz vyžadují horkovzdušné fritézy k dosažení kroupavých pokrmů malé nebo žádné množství oleje. Pokud se rozhodnete použít olej, promíchejte potraviny s olejem v misce zvlášť a poté je přeneste do mísy uvnitř koše.

### 2. Vložte potraviny do mísy.

Doporučené maximální množství jídla, doby vaření, teploty a tipy najdete v tabulce „Další tipy na vaření“.

### 3. Vložte koš do fritézy.

Pomocí rukojeti koše vložte koš do fritézy. Zatlačením zavřete.

### 4. Připojte fritézu k elektrické síti

Když je fritéza připojena k elektrické síti, rozsvítí se kontrolka napájení. Kontrolka zahřívání se NEROZSVÍTÍ, dokud neotočíte časovač za nulu.

Poznámka: Fritéza nebude fungovat, pokud není koš zcela zasunut.

### 5. Nastavte požadovanou teplotu a čas vaření.

Nastavte teplotu: Otočte volič teploty na požadovanou teplotu mezi 90 °C a 200 °C.

Nastavte čas: Otočte časovač na požadovaný čas. Jakmile je vybrán čas, fritéza začne tikat, což znamená, že se odpočítává čas.

Poznámka: Maximální doba vaření je 60 minut.

**6. Začněte vařit.**

Po nastavení teploty a času se rozsvítí kontrolka napájení a zahřívání a fritéza začne vařit.

Kontrola jídla během provozu fritézy:

A) Pomocí rukojeti koše vytáhněte.

Poznámka: Jakmile koš vytáhnete, kontrolka napájení a kontrolka zahřívání zhasnou, časovač však bude i nadále odpočítávat.

B) V případě potřeby pomocí rukojeti koše protřepejte a přerozdělte potraviny uvnitř koše (nebo je pomocí kleští otočte), poté koš zatlačte zpět do fritézy. Po zatlačení koše zpět fritéza automaticky obnoví vaření.

**7. Vychutnejte si jídlo smažené horkým vzduchem.**

Jakmile časovač dosáhne nuly, fritéza jednou zazvoní a vypne se.

Pomocí rukojeti koše koš vytáhněte. Opatrně koš vytáhněte, aby nedošlo k rozlití oleje. Horké jídlo opatrně přeneste na servírovací talíř pomocí ochranných rukavic nebo kleští.

Pozor: Koš, mísa a obsah budou po dokončení vaření HORKÉ.

Umístěte horký koš na drátěný stojan nebo třínožku, aby vychladli.

**8. Před čištěním odpojte fritézu od elektrické sítě a nechte ji zcela vychladnout.**

**9. Po každém použití koš a mísu vyčistěte.**

## TIPY NA VAŘENÍ

- Téměř každé jídlo, které se tradičně vaří v troubě, lze smažit horkým vzduchem.
- Potraviny se vaří nejlépe a rovnoramenně, pokud mají přibližně stejnou velikost a tloušťku.
- Menší kousky jídla vyžadují kratší dobu vaření než větší kousky.
- Pro dosažení nejlepších výsledků v co nejkratší době smažte jídlo v malých dávkách. Pokud je to možné, vyvarujte se stohování nebo vrstvení.
- Většinu hotových balených potravin není nutné před smažením dávat do oleje. Většina z nich již obsahuje olej a další přísady, které zvyšují hnědnutí a křupavost.
- Mražené předkrmы se v horkovzdušné fritéze smaží velmi dobře. Nejlepších výsledků dosáhnete, když je uspořádáte v mísce do jedné vrstvy.
- Pokud potraviny vrstvíte, nezapomeňte v polovině přípravy koš protřepat (nebo jídlo otočit), abyste dosáhli rovnoramenného vaření.
- Potraviny, které připravujete sami a jsou čerstvé, jako hranolky nebo jiná zelenina, zamíchejte s malým množstvím oleje, což podporí zhnědnutí a křupavost.
- Při smažení čerstvé zeleniny v horkovzdušné fritéze se ujistěte, že jste ji před potřením olejem zcela osušili, aby byla zajištěna maximální křupavost.
- Horkovzdušné fritézy jsou skvělé pro ohřívání jídla, včetně pizzy. Chcete-li jídlo znova ohřát, nastavte teplotu na 150 °C a časovač maximálně na 10 minut.

## DALŠÍ TIPY NA VAŘENÍ

Druh potraviny	Množství	Doba (min)	Teplota °C	Protřepat/ otočit	Tip na vaření
Slanina	4 plátky	6 (ciagnący się) 8 (chrupki)	200	Nie	Po uvaření pomocí klesti přeneste slaninu na talíř vyložený papírovou utěrkou.
Kuřecí prso (Hrubé, cca 230 g)	Přibližně 3 kusy	25-30	190	Ano	Potřete olejem, dochutte solí a kořením.
Kuřecí paličky/ čtvrtky (každá 140 g)	Přibližně 5 kusů	16-18	200	Nie	Potřete olejem, dochutte solí a kořením.
Kuřecí nugety	Přibližně 20 kusů	10	200	Ano	
Kuřecí křídla (rozdelená v kloubech)	12 kusů	18-20	200	Ano	Dochutíme solí; vychutnejte si je tak, jak jsou, nebo, až budou hotové, polijte oblíbenou omáčkou na kuřecí křídla.
Rybí prsty (mrázene)	20 kusů	7	200	Ano	
Hranolky (mrázene / tenké)	350-450 g	16-20	200	Ano	Dvakrát protřepejte.
Hranolky (mrázene / tlusté)	350-500 g	18-22	200	Ano	Dvakrát protřepejte.
Hranolky (nakrájené na 0,5 x 0,5 cm)	350-500 g	20-25	200	Ano	Opláchněte studenou vodou, osušte, promíchejte s 1 lžíce olivového oleje, dochutte solí a požadovaným kořením; během smažení obraťte kleštěmi.
Hamburgery (4 oz / 120 g každý)	2 kusy	12-15	190	Ano	Potřete olejem, dochutte solí a požadovaným kořením, jako je čerstvě mletý černý pepř a sušený mletý česnek.
Mozzarellové kousky (mrázene)	20 kusů	7	200	Ano	
Kotlety (s kostí, cca 8 oz / 220 g)	2 kusy	12-15	200	Ano	Dochutte solí a kořením.
Kotlety (bez kosti, cca 3 oz / 90 g)	4 plátky	15	200	Nie	Dochutte solí a kořením.
Steak	450 g	12-15	200	Nie	Dochutte solí a kořením.
Losos (2,5 cm široký, 128 g)	3 kusy	10-12	200	Nie	Kůži potřete olejem a položte do mísy kůží dolů. Dochutte solí a kořením.
Krevety (velké)	900 g	12	200	Ano	Vysušte, promíchejte s 1/2 lžíce olivového oleje, dochutte solí a požadovaným kořením; často protřepávejte.

Níže doporučené teploty a časy vycházejí z uvedených doporučených množství a hmotnosti. Pokud připravujete menší množství nebo potraviny o menší hmotnosti, zkонтrolujte jídlo dříve, než je doporučená doba, protože se pravděpodobně vaří rychleji.

**Poznámka:** Tato tabulka slouží pouze jako vodítka a neobsahuje přesné recepty.

**Poznámka:** Při manipulaci s horkými potravinami ve fritovacím koši budte velmi opatrní. Při přípravě mastných jídel kape přebytečný olej do koše. Po každém použití koš vyprázdněte.

# ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problem	Možná příčina	Řešení
Fritéza nefunguje / nezapne se.	1. Fritéza není správně zapojena. 2. Časovač nebyl otočen za nulu. 3. Koš není zcela zasunut. nulu.	1. Ujistěte se, že je zástrčka řádně zastrčena do elektrické zásuvky. 2. Abyste zahájili vaření, otočte časovač za nulu. 3. Pomocí rukojeti koše zatlačte koš pevně do krytu fritézy.
Z fritézy vychází kouř.	1. Fritéza se používá poprvé. 2. Uvnitř nebo na povrchu smaženého jídla je příliš mnoho tuku. 3. V koší je zbytkový tuk.	1. Po prvním použití kouř zmizí. 2. Potraviny lehce potřete olejem. 3. Po každém použití koš vyčistěte.
Potraviny smažené v horkovzdušné fritéze nejsou křupavé.	1. Potraviny neměly dostatečné množství oleje. 2. Potraviny byly namočeny v příliš velkém množství oleje a staly se kašovitými.	Čerstvý potraviny bez oleje promíchejte s malým množstvím oleje, abyste dosáhli maximální křupavosti.
Z fritézy vychází poměrně velké množství kouře.	Pokud jsou potraviny s vysokým obsahem tuku, jako je klobása, vařeny při vysoké teplotě, mají tendenci produkovat znacné množství kouře.	To nepoškodí fritézu ani nebude mít vliv na konečný výsledek jídla, ale aby se zabránilo vytváření kouře, smazte je při nižší teplotě.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním se ujistěte, že je fritéza odpojená od elektrické sítě a vychladlá.
- Jakmile fritéza a koš vychladnou, vyjměte koš z fritézy (pokud jste tak již neučinili). K vyjmutí mísy použijte rukojetí mísy. Pomocí houby a teplé mýdlové vody umyjte vnitřní a vnější část koše a mísy.

Upozornění: Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátkenky.

- Koš a mísu lze myt v myčce v horním koší.
- Vnější povrch jemně otřete vlhkým hadíkem nebo papírovou utěrkou.
- Neponořujte fritézu ani její zástrčku do vody či jiné kapaliny.
- Před uskladněním všechny části důkladně osušte.
- Fritézu skladujte na chladném a suchém místě.

## LIKVIDACE VÝROBKU



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

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

## UPOZORNENIE

PRED POUŽITÍM VÝROBKU SI DÔKLADNE PREČÍTAJTE NÁVOD NA POUŽÍVANIE, KTORÝ SI UCHOVAJTE NA BEZPEČNOM Mieste, aby ste ho mohli použiť aj v budúcnosti.

## OPIS

1. Kontrolka ohrevu (modré svetlo)
2. Kontrolka napájania (červené svetlo)
3. Regulátor časovača (0 – 60 minút)
4. Regulátor teploty (90 °C – 200 °C)
5. Otvory fritézy
6. Otvory košíka
7. Rukoväť košíka
8. Košík (1)
9. Tácka
10. Rukoväť tåcky
11. Silikónová podložka

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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

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

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

Pred čistením spotrebiča a tiež ak sa spotrebič nepoužíva, odpojte ho. Pred varením, vyberaním častí a jeho čistením, nechajte ochladnúť.

Spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

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

## DÔLEŽITÉ VAROVANIA

Tento spotrebič je navrhnutý výlučne na domáce použitie, v žiadnom prípade sa nesmie používať na komerčné alebo priemyselné použitie.

Akékoľvek nesprávne použitie alebo nevhodná manipulácia s výrobkom zrušia záruku.

Pred zapojením výrobku skontrolujte, či sa napätie napájania zhoduje s napätiom uvedeným na etikete výrobku.

Spotrebič umiestnite na rovný plochý povrch.

Kábel napájania zo siete nesmie byť počas používania zamotaný alebo obmotaný okolo výrobku.

Spotrebič nepoužívajte ani nezapájajte a neodpájajte zdroj napájania mokrými rukami a/alebo nohami. Pri odpájaní neťahajte za napájací kábel ani ho nepoužívajte ako rúčku.

**DÔLEŽITÉ.** Pri používaní tejto teplovzdušnej fritézy ponechajte aspoň desať centimetrov voľného priestoru po všetkých stranach piecky, aby sa umožnilo primerané vetranie.

**NEUMIESTŇUJTE** svoju teplovzdušnú fritézu pod skrinky, žalúzie ani záclony. Nebezpečenstvo prehriatia/požiaru.

Nezakrývajte žiadnu časť fritézy látkou alebo podobne, spôsobí to prehriatie. Nebezpečenstvo požiaru.

Toto je **TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA**. Pri príprave si vyžaduje si minimálne množstvo oleja. Nádobu nenaplňajte olejom alebo tukom, pretože to môže spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.

Nepoužívajte žiadne iné príslušenstvo ako odporúča výrobca tejto teplovzdušnej fritézy.

Pri vkladaní a vyberaní predmetov z horúcej teplovzdušnej fritézy vždy používajte ochranné, izolačné rukavice.

Spotrebič sa musí používať na rovnom, pevnom a žiaruvzdornom povrchu. Pri prvom použití vašej teplovzdušnej fritézy môže vznikať mierny zápach alebo menšie množstvo dymu. Je to normálne a len prehárajú výrobné zvyšky.

Ingredience na fritovanie vždy umiestnite do košíka, aby sa predišlo ich styku s ohrevacími prvkami.

Okamžite výrobok odpojte zo siete napájania v prípade poruchy alebo poškodenia a obráťte sa na oficiálnu službu technickej podpory. Spotrebič neotvárajte, aby sa predišlo riziku nebezpečenstva. Na spotrebič môže vykonávať opravy alebo postupy len kvalifikovaný technický personál oficiálnej služby technickej podpory značky.

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

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

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

2. Potiahnite rukoväť košíka a vytiahnite ho z teplovzdušnej fritézy. Použite rukoväť tάcky, v strede tάcky, na jej vytiahnutie. Použite špongiu a teplú mydlovú vodu na umytie vnútra aj vonkajšku košíka a tάcky. Košík aj tάcka sú vhodné do umývačky riadu na hornú policu.

3. **UPOZORNENIE:** Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani podložky na drhnutie.

4. Dôkladne osušte.

## SPÔSOB POUŽIVANIA

### 1. Príprava košíka a požadovanej potraviny.

Na vloženie tάcky do košíka použite rukoväť tάcky. Zatlačením nadol sa uistite, či je zaistená a vo vodorovnej polohe. Medzi tάckou a spódkom košíka musí byť menší priestor.

Upozornenie: Košík nikdy neplňte olejom. Na rozdiel od olejových fritéz si teplovzdušné fritézy vyžadujú málo až žiaden olej na dosiahnutie chrumkavého výsledku. Ak sa rozhodnete použiť olej, potravinu premiešajte s olejom v samostatnej misе a potom potravinu premiestnite na tάcku vnútri košíka.

### 2. Vloženie potraviny na tάcku.

Pozrite si tabuľku „ďalšie tipy na prípravu“ s odporúčanými maximálnymi množstvami potravín, časmi prípravy, teplotami a radami.

### 3. Vloženie košíka do teplovzdušnej fritézy.

Na vloženie košíka do teplovzdušnej fritézy použite rukoväť košíka. Zatlačením sa zatvorí.

### 4. Zapojenie teplovzdušnej fritézy.

Kontrolka napájania sa rozsvieti, ak je teplovzdušná fritéza zapojená. Kontrolka ohrevu sa NErozsvieti, pokým je regulátor časovača nastavený na hodnotu nula.

Poznámka: Teplovzdušná fritéza nebude fungovať, ak košík nie je úplne zatlačený na miesto.

### 5. Nastavenie požadovanej teploty a času prípravy.

Upravenie teploty: Regulátor teploty otočte na požadovanú teplotu od 90 °C do 200 °C.

Upravenie času: Regulátor času otočte na požadovaný čas. Po výbere času teplovzdušná fritéza začne tikať, čo znamená odpočítávanie času.

Poznámka: Maximálny čas prípravy je 60 minút.

## 6. Štart prípravy.

Po nastavení teploty a času sa rozsvietí kontrolka napájania aj kontrolka ohrevu a teplovzdušná fritéza začne prípravu.

Kontrola jedla počas prípravy v teplovzdušnej fritéze:

A) Rukoväť košíka použite na vytiahnutie košíka.

Poznámka: Kontrolka napájania aj kontrolka ohrevu sa vypne po vytiahnutí košíka, ale časovač bude ďalej odpočítavať.

B) Použite rukoväť košíka na potrepanie a premiešanie potraviny vnútri košíka (alebo použite kliešte na prevrátenie potraviny), ak je to potrebné, potom košík zatlačte späť do vnútra zariadenia. Zariadenie automaticky obnoví prípravu po vložení košíka späť.

## 7. Vychutnajte si svoje fritované jedlo.

Po úplnom odpočítaní časovača teplovzdušná fritéza raz zazvoní a vypne sa.

Rukoväť košíka použite na vytiahnutie košíka. Košík opatrne vytiahnite ľahším priamo, aby sa predišlo rozliatu oleja. Používajte ochranné rukavice a/alebo kliešte na opatrné prenesenie horúceho jedla na servírovací tanier.

Výstraha: Košík, tálka aj obsah budú po príprave HORÚCE.

Horúci košík položte na drôtenú podložku alebo na stojan, aby ochladol.

## 8. Odpojenie teplovzdušnej fritézy a jej úplné vychladnutie pred očistením.

## 9. Očistenie košíka a tάcky po každom použití.

## TIPY NA PRÍPRAVU

- V teplovzdušnej fritéze sa môže pripravovať takmer každá potravina, ktorá sa zvyčajne pečie v rúre.
- Potraviny sa najlepšie a rovnomerne pripravia, ak majú podobnú veľkosť a hrúbku.
- Malé kúsky potravín si vyžadujú menej času na prípravu než väčšie.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov pri čo najkratšom čase potraviny fritujte v malých množstvách. Ak je to možné, vyvarujte sa stohovaniu alebo vrstveniu.
- Väčšina balených potravín si nevyžaduje pred prípravou v teplovzdušnej fritéze premiešanie s olejom. Väčšina už obsahuje olej aj iné ingredience, ktoré zlepšujú hnednutie a chrumkavosť.
- Mrazené chutňovky a prededlás sa vo fritéze pripravujú veľmi dobre. Na dosiahnutie najlepšieho výsledku ich umiestnite na tάcku v jednej vrstve.
- V prípade vrstvenia potravín sa uistite, že košík v polovici prípravy potrasiete (alebo potraviny otočíte), aby sa podporila rovnomernej príprava.
- Potraviny, ktoré pripravujete od začiatku, napr. hranolčeky alebo inú zeleninu, premiešajte s malým množstvom oleja, aby sa podporilo hnednutie a chrumkavosť.
- Pri teplovzdušnom fritovaní čerstvej zeleniny sa uistite, že ju dôkladne osušíte pred premiešaním s olejom a teplovzdušným fritovaním, aby sa zabezpečila maximálna chrumkavosť.
- Teplovzdušné fritézy sú vynikajúce na ohrievanie jedla vrátane pizze. Na ohrev potravín nastavte teplotu na 150 °C až do 10 minút.

## ĎALŠIE TIPY NA PRÍPRAVU

Typ	Množstvo	Čas (min.)	Teplota °C	Pretrepanie/ otocenie	Tip na prípravu
slanina	4 kusy	6 (žuvacie) 8 (chrumkavé)	200	Nie	Po príprave použite kliešte na presunutie slaniny na tanier vystieraný papierovou utierkou.
kuracie prsia (hrubé, asi 230 g)	cca 3 kusy	25-30	190	áno	potrite olejom, okoreňte soľou a požadovaným korením
kuracie horné/ dolné stehná (140 g každé)	cca 5 kusov	16-18	200	Nie	okoreňte soľou a požadovaným korením
kuracie nugetky	cca 20 kusov	10	200	áno	
kuracie krídelká (oddelená horná a dolná časť)	12 kusov	18-20	200	áno	okoreňte soľou; vychutnajte si ich v prírodenom stave, po dokončení potrite oblúbenou omáčkou na krídelká
rybie prsty (mravené)	20 kusov	7	200	áno	
hranolčeky (mravené / tenké)	350 – 450 g	16-20	200	áno	dvakrát pretraste
hranolčeky (mravené / hrubé)	350 – 500 g	18-22	200	áno	dvakrát pretraste
hranolčeky (domáce nakrájané na 0,5 x 0,5 cm kúsky)	350 – 500 g	20-25	200	áno	Opláchnite studenou vodou, osušte, premiešajte s 1 lžičkou olivového oleja, posypte soľou a požadovaným korením, použite klieše na obrátenie počas prípravy.
hamburgery (4 oz/120 g každý)	2 kusy	12-15	190	áno	Potrite olejom, posypte soľou a požadovaným korením, napríklad čerstvo mletým čiernym korením a cesnakom v prášku.
mozzarellové tyčinky (mravené)"	20 kusov	7	200	áno	
kotlety (s kostou, asi 8 oz/220 g)	2 kusy	12-15	200	áno	posypte soľou a požadovaným korením
kotlety (bez kosti, asi 3 oz/90 g)	4 kusy	15	200	Nie	posypte soľou a požadovaným korením
steak	450 g	12-15	200	Nie	posypte soľou a požadovaným korením
losos (2,5 cm hrubý, 125 g)	3 kusy	10-12	200	Nie	Kožu potrite olejom a položte na tácku kožou nadol. posypte soľou a požadovaným korením
krevety (veľké)	900 g	12	200	áno	Osušte, premiešajte s polovicou lžičky olivového oleja, posypte soľou a požadovaným korenim, často obracajte.

Odporúčané teploty a časy uvedené nižšie vyplývajú z uvedených odporúčaných množstiev a hmotností. V prípade použitia menšieho množstva alebo hmotnosti jedlo skontrolujte skôr, ako je odporúčaný čas, pretože sa pravdepodobne pripraví rýchlejšie.

**Poznámka:** Táto tabuľka je len informačná a neobsahuje presné recepty.

**Poznámka:** Pri manipulácii s horúcimi potravinami v košíku fritézy budete mimoriadne ostražitý. Nadmerný olej bude pri príprave mastných jedál odkvapkávať do košíka. Košík vyprázdnite po každom použití.

# PRÍRUČKA NA RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Teplovzdušná fritéza nefunguje/nezapína sa.	1. Teplovzdušná fritéza nie je riadne zapojená. 2. Časovač nie je nastavený za hodnotu nula. 3. Košík nie je úplne zatlačený na miesto. nula.	1. Uistite sa, či je zástrčka riadne zapojená v zásuvke. 2. Regulátor časovača otočte za hodnotu nula na spustenie prípravy. 3. Použite rukoväť košíka na zatlačenie košíka pevne do jeho polohy v teplovzdušnej fritéze.
Z teplovzdušnej fritézy vychádza dym.	1. Teplovzdušná fritéza sa používala po prvý raz. 2. Vnútri alebo na potravine pripravovanej v teplovzdušnej fritéze je privelá masti. 3. V košíku zostala mast.	1. Dymenie sa po prvom použití zmierni. 2. Jedlo potierajte olejom zlăhka. 3. Košík vyčistite po každom použití.
Teplovzdušne fritované potraviny nie sú chrumkavé.	1. Jedlo nemalo dostatočné množstvo oleja. 2. Jedlo bolo potreté príliš veľkým množstvom oleja a presiaľko.	Na dosiahnutie maximálnej chrumkavosti čerstvé potraviny bez oleja premiešajte len s malým množstvom oleja.
Teplovzdušná fritéza vytvára veľké množstvo dymu.	Potraviny s veľkým obsahom tuku ako klobásy zvyknú vytvárať veľké množstvo dymu počas prípravy pri nastavení s vysokou teplotou.	Teplovzdušnú fritézu to nepoškodí ani to neovplyvní konečný výsledok jedla, ale na zamedzenie tvorby dymu fritujte pri nižšej teplote.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Uistite sa, či je teplovzdušná fritéza pred čistením odpojená a ochladla.
- Ak teplovzdušná fritéza a košík ochladli, košík vytiahnite z teplovzdušnej fritézy (ak ešte neboli vytiahnuté). Na vytiahnutie tácky použite rukoväť tácky. Použite špongiu a teplú mydlovú vodu na umytie vnútra aj vonkajšku košíka a tácky.

Upozornenie: Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani podložky na drhnutie.

- Košík aj tálka sú vhodné do umývačky riadu na hornú policu.
- Jemne utrite vonkajšok vlhkou handričkou alebo papierovou utierkou.
- Teplovzdušnú fritézu ani jej zástrčku nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.
- Všetky časti pred uskladením dôkladne osušte.
- Teplovzdušnú fritézu skladujte na chladnom a suchom mieste.

## LIKVIDÁCIA VÝROBKU



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

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

## FIGYELMEZTETÉS

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL A HASZNÁLATI UTASÍTÁST. TÁROLJA OLYAN HELYEN, AHOL KÉSÖBB IS MEGLÁTHJA, HA KÉRDÉSE MERÜL FEL A HASZNÁLATTAL KAPCSOLATBAN.

## LEÍRÁS

1. Hevíttés jelzőfény (kék fény)
2. Üzemképes jelzőfény (piros fény)
3. Időzítő tárcsa (0-60 percig)
4. Hőmérséklet-szabályzó (90 -200 °C)
5. Sütő szellőzőnyílásai
6. Kosár szellőzőnyílásai
7. Kosár fogantyúja
8. Kosár (1)
9. Tálca
10. Tálca fogantyúja
11. Szilikonalátét

## BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

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

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

és karbantartást 8 évnél fiatalabb gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.

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

A készüléket nem lehet külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.

Húzza ki a konnektorból a készüléket, amikor éppen nem használja vagy tisztítani készül. Hagyja kihűlni, mielőtt tartozékot helyezne be vagy venne, illetve tisztítani kezdené.

Ne merítse vízbe és semmilyen más folyadékba a készüléket.

A készüléket legfeljebb 2000 m tengerszint feletti magasságon használható.

## FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

A készüléket kizárolag otthoni használatra terveztek. Semmiképp se használja kereskedelmi vagy ipari célokra.

A termék helytelen használata vagy nem megfelelő kezelése érvényteleníti a termék garanciáját.

Mielőtt csatlakoztatná a hálózathoz a terméket, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik a terméken feltüntetett értékkel.

Helyezze a készüléket sima, egyenes felületre.

A hálózati csatlakozókábelt nem szabad használat közben összegubancolni vagy a termék köré csavarni.

Ne használja a terméket, ne csatlakoztassa vagy húzza ki a hálózati tápkábelt a csatlakozóról, ha nedves a keze és/vagy a lába! Ne használja fogantyúként a csatlakozókábelt és ne rántsa meg, amikor le szeretné választani a hálózatról!

**FONTOS.** Az AirFryer használata közben ügyeljen arra, hogy legalább 10 cm távolság maradjon minden oldalról a megfelelő levegőáramlás érdekében.

NE helyezze az AirFryert szekrények, rolók vagy függönyök alá. Túlhevülés/tűzveszély

Ne takarja le ruhával a sütő semelyik részét sem, mert az túlhevüléshez vezethet. Tűzveszély-

Ez egy **AIR FRYER**, azaz forró levegővel működő sütő. A sütéshez nagyon kevés olajra van szükséges. Ne töltse tele az edényt olajjal vagy zsiradékkal, mert az tűzveszélyes lehet.

Ne használjon a gyártó által ajánlott tartozékokon kívül más tartozékot ehhez az AirFryerhez.

Mindig használjon hőszigetelt sütőkesztyűt, amikor tartozékokat helyez be vagy vesz ki az AirFryerből.

A készüléket kizárolag vízszintes, stabil hőálló felületen használja. Az AirFryer első használatakor enyhe

kellemetlen szagot vagy füstöt észlelhet. Ez teljesen normális és csak a gyártás után lerakódott anyagok égnek el ilyenkor.

Minden esetben a kosárba helyezze a süténivaló élelmiszereket, hogy azok érintkezzenek a fűtőelemekkel.

Azonnal húzza ki a termék tápkábelét az aljzatból, ha bármilyen üzemzavar vagy károsodás történik, és lépjön kapcsolatba a hivatalos szervizzel! A balesetek megelőzése érdekében ne nyissa fel az eszközt! Kizárálag a márka hivatalos műszaki szervizszolgálatának képzett műszaki szakemberei végezhetnek javítást vagy más eljárást a készüléken.

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

## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el minden csomagolást és matricát az AirFryer belsejéből és külsejéről. Óvatosan törölje át a készülék külsejét egy nedves ruhával vagy papírtörlővel.

**FIGYELMEZTETÉS:** Ne merítse vízbe vagy más folyadékba az AirFryert.

2. A fogantyúnál fogva húzza ki a kosarat az AirFryer készülékből. A tálca eltávolításához használja a tálca közepén található fogantyút. A kosár és tálca belsejének és külsejének tisztításához szivacsot és langyos szappanos vizet használjon. A kosarat és tálcát mosogatógépben is elmoshatja.

3. **FIGYELMEZTETÉS:** Ne használjon maró hatású tisztítószereket vagy sürolószivacsot.

4. Alaposan szárítsa meg

## HASZNÁLAT

### 1. Készítse elő a kosarat és süténivaló ételt.

A fogantyújánál fogva csúsztassa be a tálcat a kosárba. Nyomja le, hogy stabilan és vízszintben legyen a kosárban. Egy kis helynek kell maradnia a tálca és a kosár alja között.

**Figyelmeztetés:** Soha ne töltse tele a kosarat olajjal. A fritözökkel ellentétben az AirFryernek elegendő egy kevés olaj a ropogós fogásokért. Bizonyos ételeknél olajra sincs szükség. Ha az olaj mellett dönt, egy külön tálban adjon hozzá az ételhez az olajat, majd utána helyezze rá a kosárban lévő tálcára.

### 2. Helyezze az ételt a tálcára.

Tekintse meg a „További sütési tippek” táblázatot, ahol megtalálja a javasolt mennyiséget, sütési időt, hőmérsékletet és egyéb tippeket.

### 3. Helyezze a kosarat az AirFryerbe.

A fogantyúnál fogva helyezze a kosarat az AirFryer készülékbe. Nyomja be kattanásig.

### 4. Csatlakoztassa az AirFryert a hálózathoz.

A üzemképes jelzőfény világítani kezd, amint csatlakoztatta az AirFryert az otthoni hálózathoz. A hevíttés jelzőfény NEM világít, amíg el nem forgatja az időzítő tárcsát a nulláról.

**Megjegyzés:** Az AirFryer nem fog működésbe lépni, ha nem nyomja be teljesen a kosarat.

### 5. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet és időtartamot.

Állítsa be a hőmérsékletet: Forgassa el a hőmérséklet-szabályzót a kívánt hőmérsékletre 90 és 200 között.

Állítsa be az időtartamot: Forgassa az időzítő tárcsát a kívánt időtartamra. Miután kiválasztotta az időtartamot, az AirFryer elkezd ketyegni ezzel jelezve, hogy elindult a visszaszámlálás.

**Megjegyzés:** A maximális sütési idő 60 perc.

## **6. Kezdje el a sütést.**

Miután beállította a hőmérsékletet és időtartamot, az üzemképes jelzőfény, valamint a hevítés jelzőfénye világítani kezd, és az AirFryer megkezdi a sütési folyamatot.

Ha sütés közben szeretné megnézni a készülő ételeket, az alábbi lehetőségei vannak:

A) A fogantyúján fogva húzza ki a kosarat a készülékből.

Megjegyzés: Az üzemképes és hevítés jelzőfénnye kikapcsol, amint kihúzza a kosarat a készülékből, de az időzítő továbbra is visszaszámol.

B) Szükség szerint a kosár fogantyújánál fogva rázza meg a kosarat, hogy egyenletesen terüljenek el a benne lévő ételek (vagy használjon fogót az ételek megfordításához), majd tolja vissza a kosarat a készülékbe. A készülék automatikusan folytatja sütést, amikor visszahelyezte a kosarat.

## **7. Jó étvágyat az AirFryerben készült fogásához.**

Amint lejár az idő, az AirFryer hangjelzést ad ki és kikapcsol.

A fogantyújánal fogva húzza ki a kosarat a készülékből. Óvatosan, egyenesen tartva húzza ki a kosarat, nehogy kifolyjon belőle a forró zsíradék. Használjon sűtőkesztyűt és/vagy fogókat az ételek tányérra történő tállalásához.

Vigyázat: A kosár, a tálca és a rajtuk lévő ételek FORRÓK sütést követően.

A forró kosarat alátétre vagy állványra helyezze.

## **8. Húzza ki az AirFryert a csatlakozóaljzatból és tisztítás előtt hagyja kihűlni.**

## **9. minden használatot követően tisztítsa meg a kosarat és a tálcait.**

# **SÜTÉSI TIPPEK**

- Szinte valamennyi hagyományos sütőben készült étel süthető az AirFryerben is.
- Az ételek akkor sülnek át a legjobban és legegyenletesebben, ha azok egyforma nagyságúak és vastagságúak.
- Az apróbb daraboknak kevesebb sütési idő kell, mint a nagyobb daraboknak.
- A legrövidebb időn belüli legjobb eredmény érdekében kis adagokban süssé az ételeket. Ne halmozza vagy rétegezze egymásra őket.
- A legtöbb előrecsomagolt élelmiszer nem kell sütés előtt olajba forgatni. A legtöbb ilyen élelmiszer már tartalmaz olajat és egyéb olyan összetevőt, amely garantálják az arany barnaságot és ropogósságot.
- A gyorsfagyasztott harapnivalókat és előételeket is el lehet AirFryerben készíteni. A legjobb eredmény érdekében, egy rétegben helyezze őket a tálcara.
- Ha rétegezni szeretné az ételeket, ne felejtse el megrázni a kosarat (vagy megfordítani az ételeket) a sütés félidejében ezzel biztosítva az egyenletes sűlést.
- Nyers összetevőket, például krumpliszleteket vagy más zöldségeket, forgasson meg egy kis olajban ezzel garantálva az arany barnaságot és ropogósságot.
- Amikor friss zöldségeket szeretne sütni, ne felejtse el róluk teljesen felitatni a nedvességet, mielőtt olajba forgatná és megsütné őket, így garantálva a maximális ropogósságot.
- Az AirFryerrel remekül lehet ételelt melegíteni, például pizzát is. Ételmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 150 -ra és legfeljebb 10 percre.

## TOVÁBBI SÜTÉSI TIPPEK

Típus	Mennyiség	Idő (perc)	Hőmérséklet °C	Rázza meg/Forditsa meg	Sütési tippek:
Szalonna	4 darab	6 (puha) 8 (ropogós)	200	Nem	Sütést követően fogó segítségével helyezze át a baconszeleteket egy papír
Csirkemell (vastag, kb. 220 gramm)	Körülbelül 3 szelet	25-30	190	Igen	Kenje át olajos ecsettel, ízesítse sóval és tetszőleges fűszerekkel.
Alsó/felső csirkecombok (130 g/db)	Kb. 5 db	16-18	200	Nem	Ízesítse sóval és tetszőleges fűszerekkel.
Csirkefalatok	Kb. 20 db	10	200	Igen	
Csirkeszárnyak (alsó és felső részek különválasztva)	12 db	18-20	200	Igen	Ízesítse sóval; fogyassza így, vagy sütést követően forgassa meg kedvenc mártásában.
Halrudacskák (fagyasztott)	20 db	7	200	Igen	
Sültkrumpli (Fagyasztott/vékonyan szelt)	350-450 g	16-20	200	Igen	Kétszer rázza meg.
Sültkrumpli (Fagyasztott/vastagon szelt)	350-500 g	18-22	200	Igen	Kétszer rázza meg.
Sültkrumpli (Házi sültkrumpli 0,5x0,5 cm-es szeletekre vágva)	350-500 g	20-25	200	Igen	Öblítse le hideg vízzel, itassa fel a nedvességet, forgassa bele egy evőkanál olívaolajba, ízesítse sóval és tetszőleges fűszerekkel, sütés közben forgassa át egy fogival.
Hamburgerpogácsák (120 g/db)	2 db	12-15	190	Igen	Ecettel kenje át olívaolajjal, ízesítse sóval és tetszőleges fűszerekkel, például frissen örlött feketetborossal és fokhagymárral.
Mozzarella rudak (fagyasztott)	20 db	7	200	Igen	
Hússzeletek (csontos, kb. 220 g)	2 db	12-15	200	Igen	Ízesítse sóval és tetszőleges fűszerekkel.
Hússzeletek (csont nélküli, kb. 90g)	4 darab	15	200	Nem	Ízesítse sóval és tetszőleges fűszerekkel.
Steak	450 g	12-15	200	Nem	Ízesítse sóval és tetszőleges fűszerekkel.
Lazac (2,5 cm, 130 g)	3 db	10-12	200	Nem	Ola佐za be a bőrét, majd bőrével lefelé fektesse a tálcára. Ízesítse sóval és tetszőleges fűszerekkel.
Garnélarák (nagy)	900 g	12	200	Igen	Itassa fel a nedvességet, adjon hozzájuk fél evőkanál olívaolajat, ízesítse sóval és tetszőleges fűszerekkel; rázza össze öket gyakran.

Az alábbiakban javasolt hőfokok és időtartamok az ajánlott mennyiségek és súlyok alapján értendők. Amennyiben kisebb mennyiséget vagy tömeget készít, a javasolt időnél korábban ellenőrizze az ételt, mert nagy valószínűséggel hamarabb meg fog sülni.

**Megjegyzés:** Ez a táblázat kizárolag iránymutatásként szolgál és nem tartalmaz pontos recepteket.

**Megjegyzés:** Rendkívüli óvatossággal járjon el, amikor a sütőkosárban lévő forró étellel fogalkozik. A felesleges olaj a kosárba csöög, amikor zsíros ételt süt. minden használatot követően üritse ki a kosarat.

# HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

Meghibásodás leírása	Lehetséges ok	Megoldás
Az AirFryer nem működik/nem kapcsol be.	1. Az AirFryer nincs megfelelően csatlakoztatva a hálózathoz. 2. Az időzítő tárcsát nem fordította el a 0-ról. 3. A kosár nincs teljesen a helyén. nulla.	1. Győződjön meg arról, hogy a dugvillát megfelelően rögzítette a fali hálózati csatlakozójához. 2. Fordítsa el az időzítő tárcsát a nulláról a sütés megkezdéséhez. 3. Használja a kosár fogantyúját, hogy határozottan be tudja tolni a kosarat az AirFryerbe.
Füstöl az AirFryer készülék.	1. Az AirFryert első alkalommal használja. 2. Túl sok zsiradék van a sütnivaló ételben vagy ételek. 3. Zsiradék maradt a kosárban.	1. A füst alábbhagy az első használatot követően. 2. Vékonyan kenje be olajjal az ételeket. 3. minden használatot követően tisztítsa meg a kosarat.
A megsütött ételek nem ropogósak.	1. Az ételhez nem adott elegendő olajat. 2. Az ételhez túl sok olajat adott hozzá és túl vizenyős lett.	Csak olyan ételeket forgasson át olajban, amelyek maguk nem tartalmaznak olajat, így tökéletes ropogós állapotot érhet el.
Az AirFryer használata közben jelentős mennyiségű füst keletkezhet.	A magas zsírtartalmú élelmiszerek, például a kolbászok, magas hőmérsékleten történő sütésekor jelentős mennyiségű füst keletkezhet.	Ez nem tesz kárt az AirFryerben és a sütés végeredményét sem befolyásolja, ám a füst elkerülése érdekében, érdemes alacsonyabb hőmérsékleten sütni.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy az AirFryert kihúzza a hálózati csatlakozójáztóból és hagya kellően kihűlni.
- Amennyiben az AirFryer és a kosár kihült, húzza ki a kosarat az AirFryerből (ha eddig még nem tette meg). A fogantyúnál fogva távolítsa el a tálcat. A kosár és tálca belsejének és külsejének tisztításához szivacsot és langyos szappanos vizet használjon.

Figyelmeztetés: Ne használjon maró hatású tisztítószereket vagy súrolószivacsot.

- A kosarat és tálcat mosogatógépben is elmoshatja.
- Óvatosan törölje át a készülék külsejét egy nedves ruhával vagy papírtörlővel.
- Ne merítse vízbe vagy más folyadékba az AirFryert.
- Alaposan szárítsa meg minden alkatrészt, mielőtt elpakolná a készüléket.
- Hűvös, száraz helyen tárolja az AirFryert.

## A TERMÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA



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

VĂ MULTUMIM CĂ ATI ALES ZELMER SPERĂM CA PRODUSUL SĂ FIE PE MĂSURA AŞTEPTĂRILOR DUMNEAVOASTRĂ.

## AVERTISMENT

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

## DESCRIERE

1. Indicator luminos pentru încălzire (lumină albastră)
2. Indicator luminos pentru alimentare (lumină roșie)
3. Temporizator (între 0 și 60 de minute)
4. Control temperatură (90 ° și 200 °)
5. Orificii de ventilare pentru friteuză
6. Orificii de ventilare pentru coș
7. Mâner coș
8. Coș (1)
9. Tavă
10. Mâner tavă
11. Suport din silicon

## INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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

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

Păstrați aparatul și cablul său de alimentare într-un loc

inaccesibil copiilor cu vârsta sub 8 ani.

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

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

Nu scufundați aparatul în apă sau vreun alt lichid.

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

## **AVERTISMENTE IMPORTANTE**

Acest aparat este proiectat exclusiv pentru uz casnic și în nici un caz nu trebuie utilizat în scop comercial sau industrial.

Orice utilizare incorectă sau manevrare necorespunzătoare a produsului anulează garanția.

Înainte de a conecta produsul la priza de alimentare, verificați dacă tensiunea de rețea este aceeași cu cea indicată pe eticheta produsului.

Amplasați produsul pe o suprafață plană, uniformă

Cablul de alimentare de la rețea trebuie să nu fie încurcat sau înfășurat în jurul aparatului în timpul utilizării.

Nu utilizați și nu conectați/deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare cu mâinile și/sau picioarele ude. Nu trageți de cablul de conectare pentru a-l deconecta sau pentru a-l folosi ca mâner.

**IMPORTANT.** Atunci când utilizați friteuza cu aer cald, păstrați-o la distanță de cel puțin zece centimetri pe fiecare parte a cuporului, pentru a permite circulația corespunzătoare a aerului.

**NU** amplasați friteuza cu aer cald sub dulapuri, jaluzele sau draperii. Există riscul de supraîncălzire/incendiu.

Nu acoperiți niciuna din componente ale friteuzei cu bucăți de stofă sau materiale similare, pentru a evita supraîncălzirea. Risc de incendiu.

Aceasta este o **FRITEUZĂ CU AER**. Necesară foarte puțin ulei pentru gătire. Nu umpleți oala cu ulei sau grăsimi, pentru a evita pericolul de incendiere.

Nu utilizați alte accesorii în această friteuză cu aer în afara celor recomandate de producător.

Purtați întotdeauna mănuși de protecție pentru cupor și izolatoare atunci când introduceți sau scoateți produse din friteuza cu aer fierbinți.

Aparatul trebuie utilizat pe o suprafață orizontală, stabilă, rezistentă la căldură. La prima utilizare a friteuzei cu aer cald, este posibil să existe un miros slab sau să fie degajată o cantitate mică de fum. Acest lucru este normal și reprezintă doar arderea reziduurilor de fabricație.

Plasați întotdeauna în coș produsele care urmează să fie gătite, pentru a preveni intrarea lor în contact cu elementele de încălzire.

În caz de defectiune sau deteriorare, scoateți imediat produsul din priză și contactați un service autorizat de asistență tehnică. Pentru a preveni orice risc de pericol, nu deschideți dispozitivul. Numai personalul tehnic calificat de la service-ul autorizat de asistență tehnică a mărcii poate efectua reparații sau proceduri pe dispozitiv.

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

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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

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

2. Trageți de mânerul coșului pentru a-l scoate din friteuza cu aer. Scoateți tava cu ajutorul mânerului aflat în centrul acesteia. Cu ajutorul unui burete și folosind apă călduță, cu săpun, spălați coșul și tava la interior și la exterior. Coșul și tava pot fi spălate în suportul de sus al mașinii de spălat.

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

4. Uscați cu atenție.

## INSTRUCȚIUNI PENTRU UTILIZARE

### 1. Pregătiți coșul și alimentele dorite.

Utilizați mânerul tăvii pentru a introduce tava în coș. Împingeți în jos pentru a vă asigura că tava este securizată și așezată în poziție orizontală. Trebuie să rămână un mic spațiu liber între tavă și partea de jos a coșului.

Avertisment: Nu umpleți niciodată coșul cu ulei. Spre deosebire de friteuzele adânci, friteuzele cu aer cald necesită puțin ulei sau deloc pentru a obține rezultate crocante. Dacă alegeți să folosiți ulei, amestecați-l cu alimentele într-un bol separat și transferați-le apoi în tava din interiorul coșului.

### 2. Puneti alimentele în tavă.

Consultați tabelul cu „mai multe recomandări pentru gătit” pentru cantitățile de alimente maxim recomandate, tempi de gătire, temperaturi și sfaturi.

### 3. Introduceți coșul în friteuza cu aer cald.

Folosiți mânerul coșului pentru a-l introduce în friteuza cu aer cald. Apăsați pentru a închide.

### 4. Cuplați friteuza cu aer cald la priză.

Indicatorul luminos pentru alimentare se va aprinde atunci când friteuza cu aer cald este conectată la priză. Indicatorul luminos pentru încălzire NU se va aprinde până când temporizatorul nu este reglat peste valoarea zero.

Notă: Friteuza cu aer cald nu va funcționa până când coșul nu este complet împins la locul său.

### 5. Setați timpul și temperatura pentru gătit.

Reglați temperatura: Rotiți butonul pentru temperatură la valoarea dorită dintre 90 ° și 200 °.

Reglați timpul: Rotiți temporizatorul până la valoarea dorită. După selectarea intervalului de timp, friteuza cu aer cald va începe să ticăie, indicând timpul rămas până la expirarea intervalului.

Notă: Timpul maxim de gătire este de 60 de minute.

## **6. Începeți procesul de gătire.**

După setarea temperaturii și timpului, indicatorii luminoși pentru alimentare și încălzire se vor aprinde, iar friteuza cu aer cald va începe procesul de gătire.

Pentru a verifica alimentele pe parcursul gătirii:

A) Scoateți coșul trăgând de mânerul acestuia.

**Notă:** Indicatorii luminoși de alimentare și încălzire se vor stinge atunci când coșul este scos, însă temporizatorul va continua să indice timpul rămas până la expirarea intervalului.

B) Cu ajutorul mânerului coșului, agitați și redistribuiți alimentele din interiorul acestuia (sau utilizați clești pentru a întoarce alimentele), dacă este necesar, apoi împingeți coșul înapoi în unitate. Unitatea va relua automat procesul de gătire după ce coșul este repoziționat.

## **7. Savurați mâncarea preparată cu aer cald.**

După expirarea intervalului de timp setat, friteuza cu aer cald va emite un semnal sonor și se va închide. Scoateți coșul trăgând de mânerul acestuia. Îndepărtați coșul cu atenție, trăgându-l direct afară, pentru a preveni vărsarea uleiului. Folosiți mănuși de protecție și/sau clești pentru a transfera cu atenție alimentele fierbinți pe o farfurie.

**Atenție:** Coșul, tava și conținutul vor fi FIERBINȚI după gătit.

Plasați coșul fierbinte pe un suport sau trepied din sârmă, pentru a se răci.

**8. Scoateți friteuza cu aer cald din priză și lăsați-o să se răcească complet înainte de a o curăța.**

**9. Curățați coșul și tava după fiecare utilizare.**

## **SFATURI PENTRU GĂTIT**

- Aproape orice alimente gătite în mod tradițional în cuptor pot fi gătite în friteuza cu aer cald.
- Alimentele se gătesc cel mai bine și mai uniform atunci când sunt de dimensiuni și grosimi similare.
- Bucățile mici de alimente necesită un timp de gătire mai scurt decât cele mai mari.
- Pentru a obține cele mai bune rezultate în cel mai scurt interval de timp, gătiți mâncarea în șarje mici. Evitați, dacă este posibil, suprapunerea și așezarea în straturi.
- Majoritatea alimentelor pre-ambalate nu necesită să fie trecute prin ulei înainte de a fi preparate în friteuza cu aer cald. Majoritatea conțin deja ulei și alte ingrediente care intensifică gustul crocant și culoarea aurie
- Aperitivele înghețate și antreurile pot fi preparate foarte bine în friteuza cu aer cald. Pentru a obține cele mai bune rezultate, aranjați-le în tavă într-un singur strat.
- Dacă așezați alimentele în straturi, asigurați-vă că agitați coșul la jumătatea procesului de gătire (sau că întoarceți alimentele de pe o parte pe alta) pentru a contribui la gătirea uniformă.
- Folosiți o cantitate mică de ulei pentru alimentele pe care le pregătiți de la zero, ca de exemplu cartofi prăjiți sau alte legume, pentru a obține o nuanță aurie și rezultate mai crocante.
- Atunci când gătiți legume proaspete folosind friteuza, asigurați-vă că acestea sunt complet uscate înainte de a le trece prin ulei și a le găti, pentru ca acestea să fie cât mai crocante posibil.
- Friteuzele cu aer cald pot fi folosite cu succes pentru a reîncălzi mâncarea, inclusiv pizza. Pentru a reîncălzi mâncarea, setați temperatura la 150 ° pentru cel mult 10 minute.

## ALTE SFATURI PENTRU GĂTIT

Tip	Cantitate	Durată (min.)	Temp C°	Agitare/ întoarcere	Sfat pentru gătit
Bacon	4 kawałki	6 (tarri) 8 (crocente)	200	Nu	După preparare, utilizați clești pentru a transfera baconul într-o farfurie pe care ați așezat în prealabil un prosop din hârtie.
Piept de pui (Gros, aprox. 230 g)	Okolo 3 kawałki	25-30	190	Da	Ungeti cu ulei, asezonați cu sare și condimente la alegere.
Copane de pui Pulpe (140 g fiecare)	Okolo 5 kawałków	16-18	200	Nu	Ungeti cu ulei, asezonați cu sare și condimente la alegere.
Bucăți de pui (nuggets)	Okolo 20 kawałków	10	200	Da	
Aripioare de pui (se separă partea superioară de aripă)	12 kawałków	18-20	200	Da	Asezonați cu sare; se servesc ca atare sau cu sosul preferat pentru aripoare de pui.
Crochete de pește (Ingheteate)	20 kawałków	7	200	Da	
Cartofi prăjiți (Congelați/subțiri)	350-450 g	16-20	200	Da	Agitați de două ori.
Cartofi prăjiți (Congelați/grosi)	350-500 g	18-22	200	Da	Agitați de două ori.
Cartofi prăjiți (făiți acasă în bucăți de aprox. 0,6 cm x 0,6 cm)	350-500 g	20-25	200	Da	Clătiți cu apă rece, uscați, adăugați o lingură de ulei de măslini, asezonați cu sare și condimente la alegere; folosiți clești pentru a-i întoarce în pe parcursul gătirii.
Hamburgeri (4 oz/120g fiecare)	2 kawałki	12-15	190	Da	Ungeti cu ulei, asezonați cu sare și condimente la alegere, precum piper negru proaspăt măcinat și praf de usturoi.
Crochete de mozzarella (Ingheteate)	20 kawałków	7	200	Da	
Cotlete (cu os, aprox. 8 oz/220g)	2 kawałki	12-15	200	Da	Asezonați cu sare și condimente la alegere.
Cotlete (fără os, aprox. 3 oz/90g)	4 kawałki	15	200	Nu	Asezonați cu sare și condimente la alegere.
Friptură	450 g	12-15	200	Nu	Asezonați cu sare și condimente la alegere.
Somon (2,5 cm lățime, 130 g)	3 kawałki	10-12	200	Nu	Ungeti pielea cu ulei și așezați somonul în tavă, cu partea de piele în jos. Asezonați cu sare și condimente la alegere.
Crevete (mare)	900g	12	200	Nu	Uscați, adăugați 2 linguri de ulei de măslini, asezonați cu sare și condimente la alegere; agitați des.

Temperaturile și timpii recomandați mai jos se bazează pe cantitățile și greutățile recomandate. Dacă folosiți o cantitate sau greutate mai mică, verificați alimentele mai devreme decât este recomandat, pentru că este probabil ca acestea să se gătească mai repede.

**Notă:** Acest tabel reprezintă doar un ghid și nu conține rețetele exacte.

**Notă:** Manevrați cu deosebită atenție mâncarea fierbinte din coșul friteuzei. Uleiul în exces se va scurge în coș atunci când se prepară mâncăruri grase. Golii coșul după fiecare utilizare.

## GHID PENTRU DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza cu aer cald nu funcționează/nu pornește.	1. Friteuza nu este conectată corespunzător la priză. 2. Temporizatorul nu a fost rotit dincolo de valoarea zero. 3. Coșul nu este împins complet la locul său. zero.	1. Asigurați-vă că fișa este securizată corespunzător în priza de perete. 2. Rotiți temporizatorul dincolo de valoarea zero pentru a iniția procesul de gătire. 3. Cu ajutorul mânerului, împingeți ferm coșul în carcasa fritezei.
Iese fum din friteuză.	1. Friteuza este folosită pentru prima dată. 2. Există prea multă grăsimi, fie în, fie pe mâncarea preparată. 3. Există reziduuri de grăsimi în coș.	1. Fumul va dispărea după prima utilizare. 2. Acoperiți alimentele cu un strat subțire de ulei. 3. Goliți coșul după fiecare utilizare.
Alimentele preparate în friteuză nu sunt crocante.	1. Mâncarea nu a avut suficient ulei. 2. Alimentele au fost acoperite de prea mult ulei și s-au îmbibat.	Folosiți o cantitate mică de ulei doar pentru alimentele proaspete care nu-l conțin deja, astfel încât să obțineți cele mai crocante rezultate
Friteuza produce o cantitate semnificativă de fum.	Alimentele cu un conținut ridicat de grăsimi, precum cărăniții, au tendința de a produce o cantitate semnificativă de fum atunci când sunt preparate la o temperatură înaltă.	Acest lucru nu va afecta friteuza și nici rezultatul final al gătirii, însă, pentru a evita fumul, gătiți la o temperatură mai joasă.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Asigurați-vă că friteuza este scoasă din priză și răcită, înainte de a o curăța.
- După ce friteuza și coșul s-au răcit, scoateți coșul din friteuză (dacă nu a fost scos deja). Scoateți tava cu ajutorul mânerului acesteia. Cu ajutorul unui burete și folosind apă călduță, cu săpun, spălați coșul și tava la interior și la exterior.

Avvertisment: Nu utilizați agenți de curățare sau bureți abrazivi.

- Coșul și tava pot fi spălate în suportul de sus al mașinii de spălat.
- Ștergeți cu grijă partea exterioară folosind o cârpă umedă sau un prosop din hârtie.
- Nu scufundați niciodată friteuza cu aer sau fișa acesteia în apă sau vreun alt lichid.
- Uscați cu atenție toate componentele înainte de a le depozita.
- Păstrați friteuza cu aer într-un loc uscat și răcoros.

## ELIMINAREA PRODUSULUI



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

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

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

## ОПИСАНИЕ

1. Индикатор нагрева (синего цвета)
2. Индикатор питания (красного цвета)
3. Шкала таймера (0—60 минут)
4. Шкала температуры (90—200 °C)
5. Вентиляционные отверстия аэрогриля
6. Вентиляционные отверстия корзины
7. Рукоятка корзины
8. Корзина (1)
9. Лоток
10. Рукоятка лотка
11. Силиконовая подложка

## ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

можно допускать детей старше 8 лет, если они находятся под присмотром взрослых.

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

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

Если устройство не используется, отключайте его от сети питания. Также устройство следует отключить от сети перед его очисткой. Перед установкой или снятием частей, а также перед выполнением очистки дайте устройству остыть.

Не погружайте устройство в воду или любую другую жидкость.

Это устройство рассчитано на эксплуатацию при максимальной высоте над уровнем моря не более 2000 метров.

## ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

Это устройство предназначено только для домашнего использования и ни при каких обстоятельствах не должно применяться в коммерческих или производственных целях.

Любое неправильное использование или ненадлежащее обращение с устройством влечет за собой аннулирование гарантийных обязательств.

Перед тем как подключить устройство к сети, убедитесь, что напряжение в вашей сети соответствует напряжению, указанному на бирке устройства.

Установите устройство на ровную горизонтальную поверхность

Следите за тем, чтобы во время работы устройства кабель питания не был спущен или намотан на устройство.

Не пользуйтесь устройством, а также не подключайте и не отключайте его влажными руками и/или ногами. При отключении шнура питания от сети всегда держитесь за вилку, а не за шнур.

**ВАЖНО** При работе с данным аэрогрилем оставляйте не менее десяти сантиметров свободного пространства со всех сторон духовки для обеспечения требуемой циркуляции воздуха.

**НЕ** устанавливайте свой аэрогриль под навесными шкафчиками, жалюзи или занавесями. Существует опасность перегревания/пожара.

Не накрывайте какие-либо части аэрогриля тканью или чем-либо подобным — это вызовет перегрев. Существует опасность возгорания.

Это **Аэрогриль** Для приготовления в ней продуктов требуется совсем немного масла. Не

заливайте в емкость масло или жир, так как это может вызвать пожар.

Не используйте для этого аэрогриля какие-либо дополнительные приспособления, кроме тех, которые рекомендует производитель.

Когда помещаете продукты в горячий аэрогриль или вынимаете их из нее, всегда надевайте защитные изолированные перчатки для духовки.

Этот бытовой прибор следует использовать, установив на ровную прочную теплостойкую поверхность. При первом использовании аэрогриля может возникать слабый запах или появляться незначительное количество дыма. Это нормальное явление, связанное с выгоранием остатков производственных материалов.

Ингредиенты для приготовления всегда кладите в корзину, чтобы они не соприкасались с нагревательными элементами.

В случае какой-либо поломки или повреждения немедленно отключите устройство от сети и обратитесь в официальную службу технической поддержки. Не открывайте устройство во избежание опасных ситуаций. Только квалифицированный технический персонал официальной службы технической поддержки производителя имеет право выполнять ремонт и обслуживание устройства.

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

## **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никогда не погружайте аэрогриль или его вилку питания в воду или любые другие жидкости.

2. Потяните за рукоятку корзины, чтобы извлечь корзину из аэрогриля. Чтобы вынуть лоток, используйте рукоятку лотка, расположенную в его центре. Для мытья корзины и лотка внутри и снаружи воспользуйтесь губкой и теплой мыльной водой. Корзину и лоток можно безопасно мыть в посудомоечной машине на верхней полке.

3. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте абразивные чистящие средства или мочалки.

4. Тщательно высушивайте части после мытья.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

### **1. Подготовьте корзину и требуемые пищевые продукты.**

Чтобы вставить лоток в корзину, воспользуйтесь рукояткой лотка. Прижмите лоток и убедитесь, что он выровнен и надежно закреплен. Между лотком и дном корзины должно оставаться небольшое пространство.

Предупреждение: Никогда не наливайте в корзину масло. В отличие от обычных аэрогрилей, аэрогрилю для получения хрустящей корочки требуется совсем немного масла, можно обойтись вообще без него. Если вы решили использовать масло, перемешайте пищевые продукты с маслом в отдельной емкости, а затем перенесите эти продукты на лоток внутри корзины. См. таблицу «Дополнительные рекомендации по приготовлению продуктов», где приведены рекомендованные максимальные количества продуктов, длительность приготовления, температура и советы.

### **3. Установите корзину в аэрогриль.**

Чтобы установить корзину в аэрогриль, воспользуйтесь рукояткой корзины. Прижмите ее, чтобы закрыть.

### **4. Подключите аэрогриль к сети питания.**

При подключении аэрогриля к сети должен засветиться индикатор питания. Индикатор нагрева НЕ будет светиться, пока шкала таймера не будет повернута за нулевую метку.

**Примечание:** Аэрогриль не будет работать, если корзина не задвинута полностью на свое место.

### **5. Настройте требуемую температуру и длительность приготовления.**

Отрегулируйте температуру: Установите температурную шкалу на требуемую температуру между 90 и 200 °C.

Отрегулируйте время приготовления: Установите шкалу времени на требуемую длительность. Когда время будет выбрано, Аэрогриль начнет тикать, сигнализируя об обратном отсчете времени.

**Примечание:** Максимальная длительность приготовления составляет 60 минут.

### **6. Начинайте готовить.**

После настройки температуры и времени засветятся индикатор питания и индикатор нагрева, и Аэрогриль начнет приготовление.

Для проверки продуктов во время приготовления в аэрогриле:

A) Для извлечения корзины воспользуйтесь соответствующей рукояткой.

**Примечание:** Как только корзина будет извлечена, индикатор питания и индикатор нагрева погаснут, но таймер продолжит обратный отсчет.

B) Если необходимо, воспользуйтесь рукояткой корзины для встряхивания и перераспределения продуктов внутри корзины (или используйте щипцы для их переворачивания), а затем задвиньте корзину обратно в корпус. Когда корзина будет установлена на место, прибор автоматически возобновит приготовление продуктов.

### **7. Наслаждайтесь блюдом, приготовленным в аэрогриле.**

Когда таймер завершит обратный отсчет, Аэрогриль один раз подаст звуковой сигнал (звон колокольчика), а затем отключится.

Для извлечения корзины воспользуйтесь соответствующей рукояткой. Осторожно извлеките корзину, вытягивая ее прямо, чтобы не пролить масло. Чтобы аккуратно переложить горячие продукты на сервировочную тарелку, воспользуйтесь защитными перчатками и/или щипцами.

**Осторожно:** По завершении готовки корзина, лоток и продукты будут ГОРЯЧИМИ.

Для охлаждения поместите горячую корзину на проволочную решетку или подставку.

### **8. Отключите аэрогриль от сети и дайте ей полностью остыть перед очисткой.**

### **9. Выполните очистку корзины и лотка после каждого использования.**

## **СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ**

- Практически любое блюдо, которое традиционно готовится в духовке, можно приготовить с помощью аэрогриля.
- Продукты готовятся лучше и равномернее, когда они имеют одинаковые размер и толщину.
- Продуктам, нарезанным маленькими кусками, требуется меньше времени для приготовления.
- Для получения наилучших результатов в кратчайшие сроки готовьте продукты с помощью аэрогриля небольшими партиями. По возможности избегайте наслаждения продуктов или укладки в несколько слоев.
- Большинство фасованных продуктов не требуется перемешивать с маслом перед приготовлением в аэрогриле. Большинство из них уже содержат масло и другие ингредиенты, которые усиливают поддумывание и способствуют образованию хрустящей корочки. Замороженные закуски очень хорошо готовятся с помощью аэрогриля. Для получения наилучшего результата выкладывайте их в лоток одним слоем.
- При укладывании продуктов слоями обязательно встряхните корзину, когда пройдет половина времени, отведенного на готовку (или переверните продукты), чтобы обеспечить их равномерное приготовление.
- Продукты, которые вы готовите с самого начала, например картофель фри или другие овощи, перемешайте с небольшим количеством масла, чтобы они поддумянились и стали хрустящими.
- Когда готовите в аэрогриле свежие овощи, обязательно полностью обсушите их до перемешивания с маслом, чтобы максимально обеспечить образование хрустящей корочки.
- Аэрогриль прекрасно подходит для разогревания готовых блюд, включая пиццу. Чтобы разогреть пиццу, установите температуру 150 °C, а время — до 10 минут.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ

Тип	Количество	Длительность (мин)	Температура °C	Встряхнуть/Перевернуть	Советы по приготовлению
Бекон	4 шт.	6 (жесткий) 8 (хрустящий)	200	Нет	После приготовления с помощью щипцов переложите бекон на тарелку, застеленную бумажным полотенцем.
Куриная грудка (Толстая, около 8 унций)	Около 3 шт.	25-30	190	Да	Смажьте маслом, приправьте солью и нужными специями.
Куриные ножки/ бедрышки (5 унций/шт.)	Около 5 шт.	16-18	200	Нет	Приправьте солью и нужными специями.
Куриные наггетсы	Около 20 шт.	10	200	Да	
Куриные крыльышки (Концевые части отделены)	12 шт.	18-20	200	Да	Приправьте солью; можно употреблять в таком виде или, по готовности, добавьте свой любимый соус для куриных крыльышек.
Рыбные палочки (замороженные)	20 шт.	7	200	Да	
Картофель фри (замороженный/тонкий)	350—450 г	16-20	200	Да	Встряхнуть дважды
Картофель фри (замороженный/толстый)	350—500 г	18-22	200	Да	Встряхнуть дважды
Картофель фри (домашний, нарезанный на кусочки размером 1/4 x 1/4 дюйма)	350—500 г	20-25	200	Да	Промойте холодной водой, обсушите, смешайте с 1 столовой ложкой оливкового масла, приправьте солью и нужными специями; во время приготовления для перемешивания используйте щипцы.
Гамбургеры (4 унции / 120 г каждый)	2 шт.	12-15	190	Да	Смажьте маслом, приправьте солью и нужными специями, такими как свежемолотый черный перец и чесночный порошок.
Соломка из моцареллы (замороженные)	20 шт.	7	200	Да	
Отбивные (с косточкой, около 8 унций / 220 г)	2 шт.	12-15	200	Да	Приправьте солью и нужными специями.
Отбивные (без косточки, около 3 унций / 90 г)	4 шт.	15	200	Нет	Приправьте солью и нужными специями.
Стейк	450 г	12-15	200	Нет	Приправьте солью и нужными специями.
Лосось (ширина 1 дюйм; 4,5 унции)	3 шт.	10-12	200	Нет	Смажьте шкурку маслом и выложите в лоток шкуркой вниз. Приправьте солью и нужными специями.
Креветка (крупная)	900 г	12	200	Да	Промокните насухо, смешайте с 1/2 столовой ложки оливкового масла, приправьте солью и нужными специями; часто встряхивайте.

Величины температуры и времени, рекомендованные ниже, основаны на указанных рекомендованных количестве и весе. Если вы используете меньшее количество или меньший вес, проверьте продукты на готовность раньше рекомендованного времени, поскольку они, скорее всего, приготовятся быстрее.

**Примечание:** Эта таблица справочная и не содержит точных рецептов.

**Примечание:** Будьте предельно осторожны при обращении с горячими продуктами в корзине аэрогриля. Во время приготовления жирных пищевых продуктов излишки масла будут стекать в корзину. Опорожняйте корзину после каждого использования.

# РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК

Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрогриль не работает / не включается.	1. Аэрогриль не подключена к сети питания. 2. Таймер не был повернут за нулевую метку. 3. Корзина не полностью установлена на место.	1. Убедитесь, что вилка правильно подключена к стенной розетке питания. 2. Чтобы начать приготовление, поверните шкалу таймера за нулевую метку. 3. Воспользуйтесь рукояткой корзины, чтобы плотно задвинуть ее в корпус воздушной фритюрницы.
Из воздушной фритюрницы выходит дым.	1. Аэрогриль используется в первый раз. 2. Продукты, приготавляемые в воздушной фритюрнице, содержат слишком много жира внутри или на поверхности. 3. В корзине есть остаточный жир.	1. Дым исчезнет после первого использования. 2. Слегка смажьте продукты маслом. 3. Чистите корзину после каждого использования.
Продукты, приготовленные в воздушной фритюрнице, не имеют хрустящей корочки.	1. Недостаточно масла для приготовления продуктов. 2. Продукты были покрыты слишком большим количеством масла и пропитались им.	Для достижения максимально хрустящей корочки перемешайте продукты, не содержащие масла, с небольшим количеством масла.
Аэрогриль производит значительное количество дыма.	Продукты с высоким содержанием жиров, например колбаса, во время приготовления при высокой температуре, как правило, выделяют много дыма.	Это не повредит воздушной фритюрнице и не повлияет на конечный результат приготовления, но во избежание дыма готовьте при более низкой температуре.

## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед выполнением очистки убедитесь, что аэрогриль остыл и отключен от сети питания.
- Когда Аэрогриль и корзина остынут, извлеките корзину из аэрогриля (если это не было сделано раньше). Для извлечения лотка воспользуйтесь рукояткой лотка. Для мытья корзины и лотка внутри и снаружи воспользуйтесь губкой и теплой мыльной водой.

Предупреждение: Не используйте абразивные чистящие средства или мочалки.

- Корзину и лоток можно безопасно мыть в посудомоечной машине на верхней полке.
- Аккуратно протрите внешнюю поверхность влажной тканью или бумажным полотенцем.
- Никогда не погружайте аэрогриль или ее вилку питания в воду или любые другие жидкости.
- Перед помещением на хранение тщательно высушивайте все части.
- Храните аэрогриль в сухом прохладном месте.

## УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ



Это изделие отвечает требованиям Директивы ЕС 2012/19/EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) с соблюдением нормативно-правовой базы, принятой в Европейском союзе, по утилизации и повторному использованию отходов электрического и электронного оборудования. Не выбрасывайте это изделие вместе с бытовыми отходами. Вместо этого сдайте его в ближайший центр утилизации отходов электрического и электронного оборудования.

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

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

## ОПИСАНИЕ

1. Светлинен индикатор за нагряване (синя светлина)
2. Светлинен индикатор за захранване (червена светлина)
3. Шайба на таймера (0-60 минути)
4. Шайба на температурата (90°C - 200°C)
5. Вентилационни отвори на фрайъра
6. Вентилационни отвори на кошницата
7. Ръкохватка на кошницата
8. Кошница (1)
9. Тава
10. Ръкохватка на тавата
11. Силиконова подложка

## ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

Пазете уреда и неговия кабел извън досега на деца,

**ненавършили 8 години.**

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

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

Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

Това устройство е предназначено за използване на максимална надморска височина от 2000 м над морското равнище.

## **ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

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

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

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

Поставете уреда на равна, гладка повърхност

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

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

**ВАЖНО.** Когато работите с този еър фрайър, оставете поне десет сантиметра свободно пространство от всички страни на фурната, за да осигурите адекватна циркуляция на въздуха.

**НЕ** поставяйте Вашия еър фрайър под шкафове, щори или завеси. Риск от прегряване / пожар.

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

Това е **ЕЪР ФРАЙЪР**. За готвене се изисква много малко мазнина. Не пълнете тенджерата с олио или мазнина, тъй като това може да причини пожар.

Не използвайте никакви аксесоари, различни от тези, препоръчани от производителя на този еър фрайър.

Винаги носете защитни, изолирани ръкавици за фурна, когато поставяте или изваждате предмети от горещия еър фрайър.

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

слаба миризма или малко количество дим първият път, когато използвате Вашия еър фрайър. Това е нормално, тъй като производствените остатъци изгарят.

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

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

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

## ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали и стикери от вътрешната и външната страна на еър фрайъра. Внимателно избръшете външната част с влажна кърпа или кухненска хартия.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не потапяйте еър фрайъра във вода или други течности.

2. Издърпайте ръкохватката на кошницата, за да извадите кошницата от еър фрайъра. Използвайте ръкохватката на тавата в центъра на тавата, за да я извадите. Използвайте гъба и топла сапунена вода, за да измиете вътрешната и външната страна на кошницата и тавата. Кошницата и тавата са подходящи за миене на горното ниво в съдомиялна машина.

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

4. Подсушете щателно.

## КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ

### 1. Пригответе кошницата и желаната храна.

Използвайте ръкохватката на тавата, за да поставите тавата в кошницата. Натиснете надолу, за да се уверите, че е закрепена и е в изравнено положение. Между тавата и дъното на кошницата трябва да има малко пространство.

Предупреждение: Никога не пълнете кошницата с мазнина. За разлика от фритюрниците, еър фрайърите изискват малко или никаква мазнина, за да получат хрупкави резултати. Ако решите да използвате мазнина, поставете храната с мазнината в отделна купа и след това прехвърлете храната в тавата вътре в кошницата.

### 2. Сложете храна в тавата.

Вижте таблицата с „още съвети за готвене“ за препоръчителни максимални количества храна, време за готвене, температури и съвети.

### 3. Поставете кошницата в еър фрайъра.

Използвайте ръкохватката на кошницата, за да вкарате кошницата в еър фрайъра. Натиснете, за да затворите.

### 4. Включете еър фрайъра в контакта.

Индикаторът за захранване ще светне, когато еър фрайърът е включен. Светлинният индикатор НЕ СВЕТИ, докато шайбата на таймера не се завърти след нула.

Забележка: Еър фрайърът няма да работи, ако кошницата не е поставена напълно на мястото си.

## **5. Задайте желаната температура и време за готвене.**

Регулиране на температурата: Завъртете шайбата за температура до желаната температура между 90°C и 200°C.

Регулиране на времето: Завъртете шайбата на таймера до желаното време. След като бъде избрано време, еър фрайърът ще започне да цъка, показвайки, че времето отброява.

Забележка: Максималното време за готвене е 60 минути.

## **6. Започнете готвенето.**

След задаване на температурата и времето, светлинният индикатор за захранване и светлинният индикатор за нагряване ще светнат и еър фрайърът ще започне да готви.

За да проверите храната, докато еър фрайърът готви:

A) Използвайте ръкохватката на кошницата, за да издърпate кошницата.

**Забележка:** Светлинният индикатор за захранване и светлинният индикатор за нагряване ще изгаснат след изваждането на кошницата, но таймерът ще продължи да отброява.

B) Използвайте ръкохватката на кошницата, за да разплатите и преразпределите храната вътре в кошницата (или използвайте щипки, за да обърнете храната), ако е необходимо, след това натиснете кошницата обратно в уреда. Уредът автоматично ще продължи да готви, когато кошницата бъде върната на мястото й.

## **7. Насладете се на храната, приготвена в еър фрайър.**

След като таймерът отброя напълно, еър фрайърът ще зъвънне веднъж и ще се изключи.

Използвайте ръкохватката на кошницата, за да издърпate кошницата. Извадете внимателно кошницата, като я издърпate направо, за да предотвратите разливане на мазнина. Използвайте защитни ръкавици и/или щипки, за да прехвърлите внимателно горещата храна в чиния за сервиране.

Внимание: Кошницата, тавата и съдържанието ще са ГОРЕЩИ след готвене.

Поставете горещата кошница върху решетка или подложка за охлаждане.

## **8. Изключете еър фрайъра от контакта и го оставете да се охлади напълно преди почистване.**

## **9. Почиствайте кошницата и тавата след всяка употреба.**

# **СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ**

- Почти всяка храна, която традиционно се приготвя във фурната, може да бъде пържена в еър фрайъра.
- Храните се готовят най-добре и най-равномерно, когато са почти еднакви по размер и дебелина.
- По-малките порции храна изискват по-малко време за готвене, отколкото по-големите.
- За най-добри резултати за най-кратък период от време, пригответе храната в еър фрайъра на малки порции. Избегвайте подреждането на пластове или наслояването, когато е възможно.
- Повечето предварително опаковани храни не трябва да се потапят в мазнина преди приготвяне в еър фрайъра. Повечето вече съдържат мазнина и други съставки, които подобряват пекафеняването и хрупкавостта
- Замразените предястия и ордьори се пържат в еър фрайъра много добре. За най-добри резултати ги подредете върху тавата в един слой.
- Ако наслоявате храни, не забравяйте да разплатите кошницата по средата на подреждането (или да обърнете храната), за да осигурите равномерното готвене.
- Поставяйте храни, които пригответе от нулата, като пържени картофи или други зеленчуци, с малко количество мазнина, за да осигурите пекафеняване и хрупкавост.
- Когато пържите пресни зеленчуци в еър фрайъра, не забравяйте да ги изсушите напълно чрез потупване, преди да ги поставите с мазнина и да ги изпържите в еър фрайъра, за да осигурите максимална хрупкавост.
- Еър фрайърите са чудесни за подгряване на храна, включително пица. За да подгреете храната си, задайте температурата на 150°C за до 10 минути.

## ОЩЕ СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

Вид	Количество	Време (минути)	Темп. °C	Разклащане/Обръщане	Съвет за готвене
Бекон	4 бройки	6 (ciągnący się) 8 (chrupki)	200	Не	След готвене използвайте щипки, за да прехвърлите бекона в чиния, покрита с кухненска хартия.
Пилешки гърди (Дебели, около 8 унции)	Около 3 бройки	25-30	190	Да	Намажете с мазнина, подправете със сол и желаните подправки.
Пилешки бутчета/Бедра (по 5 унции всяко)	Около 5 бройки	16-18	200	Не	Подправете със сол и желаните подправки.
Пилешки хапки	Около 20 бройки	10	200	Да	
Пилешки крилца (Маншоните са отделени)	12 бройки	18-20	200	Да	Подправете със сол; насладете се просто така или, когато сте готови, поръсете с любимия сос за пилешки крилца.
Рибни пръчици (Замразени)	20 бройки	7	200	Да	
Пържени картофки (Замразени/тънки)	350-450 гр.	16-20	200	Да	Разклатете два пъти.
Пържени картофки (Замразени/дебели)	350-500 гр.	18-22	200	Да	Разклатете два пъти.
Пържени картофки (Домашно пригответните нарежете на части от по 1/4 x 1/4 инча)	350-500 гр.	20-25	200	Да	Изплакнете със студена вода, подсушете чрез потупване, поръсете с 1 супена лъжица зехтин, подправете със сол и желаните подправки; използвайте щипки, за да ги поставите по време на готвене.
Хамбургери (4 унции/120 гр. всеки)	2 бройки	12-15	190	Да	Намажете с мазнина, подправете със сол и желаните подправки като прясно смлян черен пипер и чесън на прах.
Пръчици от моцарела (Замразени)	20 бройки	7	200	Да	
Котлети (с кост, около 8 унции/220 гр.)	2 бройки	12-15	200	Да	Подправете със сол и желани подправки.
Котлети (без кост, около 3 унции/90 гр.)	4 бройки	15	200	Не	Подправете със сол и желани подправки.
Пържола	450 гр.	12-15	200	Не	Подправете със сол и желани подправки.
Съмьог (1 инч широка, 4,5 унции)	3 бройки	10-12	200	Не	Намажете кожата с мазнина и поставете върху тавата с кожата надолу. Подправете със сол и желаните подправки.
Скариди (големи)	900 гр.	12	200	Да	Подсушете чрез потупване, сипете 1/2 с. л. зехтин, подправете със сол и желаните подправки; разклащайте често.

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

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

**Забележка:** **Бъдете изключително внимателни, докато боравите с гореща храна в кошницата на еър фрайър. Излишната мазнина ще капе в кошницата, когато пригответе мазни храни. Изправявайте кошницата след всяка употреба.**

# РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Еър фрайърт не работи/няма да се включи.	1. Еър фрайърт не е правилно включен. 2. Таймерът не е завъртян след нулата. 3. Кошницацата не е пъхната напълно на мястото си. нула.	1. Уверете се, че щепселт е добре закрепен в контакта. 2. Завъртете шайбата на таймера след нула, за да започнете готвенето. 3. Използвайте ръкохватката на кошницацата, за да натиснете кошницацата здраво в корпуса на еър фрайъра.
От еър фрайъра излиза дим.	1. Еър фрайърт се използва за първи път. 2. Има или твърде много мазнина в или върху храната, която се пържи в еър фрайъра. 3. В кошницацата има остатъчна мазнина.	1. Димът ще отшуми след първата употреба. 2. Намажете леко храната с мазнина. 3. Почиствайте кошницацата след всяка употреба.
Пържените в еър фрайъра храни не са хрупкави.	1. Храната не е имала достатъчно мазнина. 2. Храната беше покрита с твърде много мазнина и стана влажна.	Поставяйте само пресни храни без мазнина в малко количество мазнина, за да постигнете максимална хрупкавост
Еър фрайърт образува значително количество дим.	Храните с високо съдържание на мазнини, като колбасите, обикновено произвеждат значително количество дим, когато се готвят при висока температура.	Това няма да навреди на еър фрайъра или да повлияе на крайния резултат от храната, но за да избегнете дим, пържете при по-ниска температура.

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Уверете се, че еър фрайърт е изключен от контакта и охладен преди почистване.
  - След като еър фрайърт и кошницацата се охладят, извадете кошницацата от еър фрайъра (ако вече не е отстранена). Използвайте ръкохватка на тавата, за да отстраните тавата. Използвайте гъба и топла сапунена вода, за да измийте вътрешната и външната страна на кошницацата и тавата.
- Предупреждение: Не използвайте абразивни почистващи препарали или домакинска тел.
- Кошницацата и тавата са подходящи за миене на горното ниво в съдомиялна машина.
  - Внимателно избръшете външната част с влажна кърпа или кухненска хартия.
  - Никога не потапяйте еър фрайъра във вода или друга течност.
  - Подсушете щателно всички части преди съхранение.
  - Съхранявайте еър фрайъра на хладно и сухо място.

## ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



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

ДЯКУЄМО ВАМ ЗА ВИБІР ПРОДУКЦІЇ КОМПАНІЇ «ЗЕЛМЕР» («ZELMER»), МИ СПОДІВАЄМОСЯ, що використання нашої продукції принесе Вам максимальну користь і ви завжди будете задоволені результатом

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед використанням приладу уважно ознайомтеся з інструкцією з експлуатації. Зберігайте інструкцію в надійному місці для подальшого використання.

## ОПИС

1. Індикатор нагрівання (синього кольору)
2. Індикатор живлення (червоного кольору)
3. Шкала таймера (0—60 хвилин)
4. Шкала температури (90—200 °C)
5. Вентиляційні отвори фритюрниці
6. Вентиляційні отвори кошика
7. Рукоятка кошика
8. Кошик (1)
9. Лоток
10. Рукоятка лотка
11. Силіконова підкладка

## ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

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

років без нагляду дорослих.

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

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

Якщо пристрій не використовується, вимкніть його з мережі живлення. Також пристрій треба вимкнути з мережі перед його очищенням. Перед установленням або зняттям частин, а також перед очищенням дайте пристрою охолонути.

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

## **ВАЖЛИВІ ЗАУВАЖЕННЯ**

Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання і за жодних обставин не повинен застосовуватися в комерційних або виробничих цілях.

Будь-яке неправильне використання пристрою або неналежне поводження з ним тягне за собою аннулювання гарантійних зобов'язань.

Перш ніж під'єднати пристрій до мережі, перевірте, чи напруга у вашій мережі відповідає значенню, зазначеному на бирці пристрою.

Установлюйте пристрій на рівну горизонтальну поверхню

Стежьте за тим, щоб під час роботи пристрою кабель живлення не був заплутаним або намотаним на пристрій.

Ніколи не використовуйте цей пристрій, а також не під'єднуйте й не від'єднуйте пристрій вологими руками та/або ногами. Під час від'єднання шнура живлення від мережі тягніть за штекер, а не за шнур.

**ВАЖЛИВО.** Працюючи з цією повітряною фритюрницею, залишайте не менше десяти сантиметрів вільного простору з усіх боків духовки для забезпечення належного циркулювання повітря.

**НЕ** встановлюйте свою повітряну фритюрницю під навісними шафками, жалюзі або шторами. Існує небезпека перегрівання/пожежі.

Не накривайте будь-які частини фритюрниці тканиною або чимось подібним — це спричинить її перегрівання. Існує небезпека займання.

Це **ПОВІТРЯНА ФРИТЮРНИЦЯ**. Для приготування страв у ній потрібно зовсім небагато олії. Не наливайте в ємність олію або жир, оскільки це може привести до виникнення пожежі.

Не використовуйте для цієї повітряної фритюрниці будь-які додаткові пристосування, крім тих, які рекомендуює виробник.

Ставлячи продукти в гарячу повітряну фритюрницю або виймаючи продукти з неї, завжди надягайте захисні ізольовані рукавички для духовки.

Цей побутовий прилад треба використовувати, установивши його на рівну міцну теплостійку поверхню. Під час першого використання повітряної фритюрниці може виникати слабкий запах або з'являтися незначна кількість диму. Це нормальне явище, пов'язане з вигорянням залишків виробничих матеріалів.

Складники для приготування завжди кладіть у кошик, щоб вони не контактували з нагрівальними елементами.

У разі будь-яких несправності або пошкодження негайно від'єднайте пристрій від мережі та зверніться в офіційну службу технічної підтримки. Не відкривайте пристрій, щоб запобігти виникненню небезпечних ситуацій. Тільки кваліфікований технічний персонал офіційної служби технічної підтримки виробника має право виконувати ремонт і технічне обслуговування пристрію.

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

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

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

**2. Щоб витягти кошик з повітряної фритюрниці, потягніть за рукоятку кошика.** Щоб вийняти лоток, використовуйте рукоятку лотка, розташовану посередині. Для миття кошика й лотка всередині й зовні скористайтесь губкою та теплою водою з милом. Кошик і лоток можна безпечно мити в посудомийній машині на верхній полиці.

**3. ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не використовуйте абразивні засоби для чищення або мочалки.

**4. Ретельно висушуйте частини.**

## КОРИСТУВАННЯ

### 1. Підготуйте кошик і потрібні харчові продукти.

Щоб уставити лоток у кошик, скористайтесь рукояткою лотка. Притисніть лоток і переконайтесь, що його вирівняно й надійно закріплено. Між лотком і дном кошика має залишатися невеликий простір.

Попередження: Ніколи не наливайте олію в кошик. На відміну від звичайних фритюрниць, повітряні фритюрниці для утворення хрусткої коринки потрібно зовсім небагато олії, можна й узагалі обйтися без неї. Якщо ви вирішили використовувати олію, перемішайте харчові продукти з олією в окремій ємності, а потім перенесіть ці продукти на лоток усередині кошика.

### 2. Покладіть продукти на лоток.

Див. таблицю «Додаткові рекомендації щодо приготування продуктів», де наведено рекомендовані максимальні кількості продуктів, тривалість приготування, температуру й поради.

### 3. Установіть кошик у повітряну фритюрницю.

Щоб установити кошик у повітряну фритюрницю, скористайтесь рукояткою кошика. Притисніть її, щоб закрити прилад.

### 4. Під'єднайте повітряну фритюрницю до мережі живлення.

Після під'єднання повітряної фритюрниці до мережі має засвітитися індикатор живлення. Індикатор нагрівання НЕ буде світитися, доки шкалу таймера не повернuto за нульову позначку.

Примітка: Повітряна фритюрница не працюватиме, якщо кошик не вставлено цілковито на його місце.

### 5. Налаштуйте потрібну температуру та тривалість приготування.

Налаштуйте температуру: Установіть температурну шкалу на потрібну температуру між 90 і 200 °C.

Налаштуйте час приготування: Установіть шкалу часу на потрібну тривалість. Коли час буде вибрано, повітряна фритюрниця почне цокати, сигналізуючи про зворотний відліку часу.

Примітка: Максимальна тривалість приготування становить 60 хвилин.

## **6. Початок готування.**

Після налаштування температури й часу починають світитися індикатор живлення та індикатор температури, а повітряна фритюрниця починає готування.

Для перевірки продуктів під час готування в повітряній фритюрниці:

A) Щоб витягти кошик, скористайтесь рукояткою кошика.

Примітка: Щойно кошик буде висунуто, індикатор живлення та індикатор нагрівання згаснуть, але таймер продовжить зворотний відлік часу.

B) Якщо треба, скористайтесь рукояткою кошика для струшування та перерозподілення продуктів усередині кошика (або використовуйте щипці для їх перевертання), а потім уставте кошик назад у корпус. Коли кошик буде встановлено на місце, прилад автоматично відновить процес готування.

## **7. Насолоджуйтесь стравою, приготованою в повітряній фритюрниці.**

Коли таймер завершить зворотний відлік, повітряна фритюрниця один раз подасть звуковий сигнал (дзвінок), а потім вимкнеться.

Щоб витягти кошик, скористайтесь рукояткою кошика. Обережно дістаньте кошик, витягаючи його прямо, щоб не розлити олію. Щоб акуратно перекласти гарячі продукти на сервіруальну тарілку, скористайтесь захисними рукавичками та/або щипцями.

Обережно: Після готування кошик, лоток і продукти будуть ГАРЯЧИМИ.

Для охолодження помістіть гарячий кошик на дротяну решітку або підставку.

## **8. Вимкніть повітряну фритюрницю з мережі й дайте їй цілковито охолонути перед очищенням.**

## **9. Очищуйте кошик і лоток після кожного використання.**

## **ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ**

- Практично будь-яку страву, яка традиційно готується в духовці, можна приготувати за допомогою повітряної фритюрниці.
- Продукти готуються краще й рівномірніше, коли вони мають однакові розмір і товщину.
- Продукти, нарізані невеликими шматочками, потребують менше часу для приготування.
- Для отримання найкращих результатів за найкоротший час готуйте продукти за допомогою повітряної фритюрниці невеликими партіями. Якщо можливо, уникайте нашарування продуктів або укладання в кілька шарів.
- Більшість фасованих продуктів не треба змішувати з олією перед приготуванням у повітряній фритюрниці. Більшість із них уже містять олію та інші складники, які підсилюють золотавість і сприяють утворенню хрусткої скоринки.
- Заморожені закуски дуже добре готуються за допомогою повітряної фритюрниці. Для отримання найкращого результату викладайте їх у лоток одним шаром.
- Якщо продукти викладено шарами, обов'язково струсіть кошик, коли мине половина часу, відведеного на готування (або переверніть продукти), щоб забезпечити їх рівномірну теплову обробку.
- Продукти, які ви готуєте із самого початку, наприклад картоплю фрі або інші овочі, перемішайте з невеликою кількістю олії, щоб вони позолотавіли та стали хрусткими.
- Коли готуєте в повітряній фритюрниці свіжі овочі, обов'язково цілковито обсушіть їх перед перемішуванням з олією, щоб максимально забезпечити утворення хрусткої скоринки.
- Повітряна фритюрниця чудово розігріває готові страви, зокрема піцу. Щоб розігріти їжу, задайте температуру 150 °C, а тривалість — до 10 хвилин.

## ДОДАТКОВІ ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ

Тип	Кількість	Час (хв)	Температура С°	Струсити/ Перевернути	Поради щодо готування
Бекон	4 kawałki	6 (жорсткий) 8 (хрусткий)	200	Hi	Після приготування за допомогою щипців переверніть бекон на тарілку, застелену паперовим рушником.
Курячі грудки (товста, близько 8 унцій)	Okolo 3 kawałki	25-30	190	Tak	Змастіть олією, приправте сіллю та потрібними спеціями.
Курячі ніжки/ стегенця (5 унцій кожне)	Okolo 5 kawałków	16-18	200	Hi	Приправте сіллю та потрібними спеціями.
Курячі нагетси	Okolo 20 kawałków	10	200	Tak	
Курячі крильця (кінцеві частини відокремлено)	12 kawałków	18-20	200	Tak	Приправте сіллю; споживайте в такому вигляді або після готовності додайте свій улюблений соус для курячих крилець.
Рибні палички (заморожені)	20 kawałków	7	200	Tak	
Картопля фрі (Заморожена/тонка)	350–450 g	16-20	200	Tak	Струсніть двічі.
Картопля фрі (Заморожена/товста)	350–500 g	18-22	200	Tak	Струсніть двічі.
Картопля фрі (домашня, нарізана на шматки розміром 1/4 х 1/4 дюйми)	350–500 g	20-25	200	Tak	Промийте холодною водою, обсушіть, змішайте з 1 столовою ложкою оливкової олії, приправте сіллю та потрібними спеціями; під час готування для перемішування використовуйте щипці.
Гамбургери (4 унції / 120 г кожний)	2 kawałki	12-15	190	Tak	Змастіть олією, приправте сіллю та потрібними спеціями, як-от мелений чорний перець і часниковий порошок.
Соломка з моцарелли (заморожені)	20 kawałków	7	200	Tak	
Відбивні (з кісточкою, близько 8 унцій / 220 г)	2 kawałki	12-15	200	Tak	Приправте сіллю та потрібними спеціями.
Відбивні (без кісточки, близько 3 унцій / 90 г)	4 kawałki	15	200	Hi	Приправте сіллю та потрібними спеціями.
Стейк	450 g	12-15	200	Hi	Приправте сіллю та потрібними спеціями.
Лосось (ширина 1 дюйм; 4,5 унції)	3 kawałki	10-12	200	Hi	Змастіть шкірку олією та викладіть у лоток шкіркою донизу. Приправте сіллю та потрібними спеціями.
Креветка (велика)	900g	12	200	Tak	Промокніть насухо, змішайте з 1/2 столової ложки оливкової олії, приправте сіллю та потрібними спеціями; часто струшуйте.

Величини температури й часу, рекомендовані нижче, засновано на зазначених рекомендованих кількості й вазі. Якщо ви використовуєте меншу кількість або вагу, перевірте продукти на готовність раніше, ніж рекомендовано, оскільки вони, найімовірніше, приготуються швидше.

**Примітка:** Ця таблиця довідкова й не містить точних рецептів.

**Примітка:** Будьте надзвичайно обережними під час поводження з гарячими продуктами в кошику фрітюрніці. Під час приготування жирних харчових продуктів надлишки жиру стікатимуть у кошик. Спорожнійте кошик після кожного використання.

## КЕРІВНИЦТВО З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Повітряна фритюрниця не працює / не вмикається.	1. Повітряну фритюрницю не під'єднано до мережі живлення. 2. Таймер не встановлено поза нульовою позначкою. 3. Кошик не цілковито встановлено на місце.	1. Переконайтесь, що вилку належним чином під'єднано до стінної розетки. 2. Щоб почати готування, поверніть шкалу таймера за нульовою позначку. 3. Скористайтеся рукояткою кошика, щоб уставити його цілковито в корпус повітряної фритюрници.
З повітряної фритюрници виходить дим.	1. Повітряна фритюрниця використовується вперше. 2. Продукти, що готуються в повітряній фритюрниці, містять забагато жиру всередині або на поверхні. 3. У кошику є залишковий жир.	1. Дим зникне після першого використання. 2. Злегка змасливте продукти олією. 3. Очищуйте кошик після кожного використання.
Продукти, приготовані в повітряній фритюрниці, не мають хрусткої скоринки.	1. Недостатньо олії для приготування продуктів. 2. Продукти були вкриті завеликою кількістю олії та просочилися нео.	Для досягнення максимально хрусткої скоринки перемішайте продукти, що не містять жиру, із невеликою кількістю олії.
Повітряна фритюрниця видає значну кількість диму.	Продукти з високим умістом жирів, наприклад ковбаса, під час приготування за високих температур зазвичай виділяють велику кількість диму.	Це не зашкодить повітряній фритюрниці й не вплине на кінцевий результат готування, але для уникнення диму готовьте за більш низької температури.

## ОЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед очищенням переконайтесь, що повітряна фритюрниця охолола та її від'єднано від мережі живлення.
- Коли повітряна фритюрниця й кошик охолонуть, витягніть кошик із повітряної фритюрниці (якщо цього не було зроблено раніше). Для вилучення лотка скористайтеся рукояткою лотка. Для миття кошика й лотка всередині й зовні скористайтеся губкою та теплою водою з милом.

Попередження: Не використовуйте абразивні засоби для чищення або мочалки.

- Кошик і лоток можна безпечно мити в посудомийній машині на верхній полиці.
- Обережно протріть зовнішно поверхню вологою тканиною або паперовим рушником.
- Ніколи не занурюйте повітряну фритюрницю у воду або будь-які інші рідини.
- Перед зберіганням ретельно висушуйте всі частини.
- Зберігайте повітряну фритюрницю в сухому прохолодному місці.

## УТИЛІЗУВАННЯ ВИРОБІВ



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

## **PROCEDURA SERWISOWA**

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

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

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

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

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



## **EN / WARRANTY REPORT**

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

## **USE OF WARRANTY**

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

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

## **DE / GARANTIE-ERKLÄRUNG**

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

## **INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE**

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

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

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

## CZ / ZÁRUČNÍ ZPRÁVA

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

## POUŽITÍ ZÁRUKY

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

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

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

## SK / ZÁRUKA

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

## UPLATNENIE ZÁRUKY

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

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

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

## HU / GARANCIA

Az B&B TRENDS, S.L. két évre garantálja a termék rendeltetésszerű használatát. Ha a termék a garancia időtartama alatt meghibásodik, a terméket díjmentesen megjavítjuk, vagy ha a javítás nem lehetséges, díjmentesen kicséréljük azt, kivéve, ha a 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 fedeli, amennyiben a terméket a jelen kézikönyvben leírtak betartásával használták, és az B&B TRENDS, S.L. vállalatban 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 veszi. A felhasználó abban az esetben élhet a garanciális jogaival, ha a garancialevelet hiánytalannul kitöltötték,

és a nyugtával vagy a szállítási dokumentumokkal együtt átadták.

A garanciális jogok gyakorlásához a felhasználó köteles bemutatni a garancialevelet és a számlát, nyugtát vagy szállítási dokumentumot. Lengyelországon kívül a műszaki szerviz és a vevőszolgálati szolgáltatások igénybevétele érdekében forduljon aholhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta, vagy olvassa el a vevőszolgálati információkat a [www.zelmer.com](http://www.zelmer.com) oldalon

## RO / RAPORT DE GARANȚIE

B&B TRENDS, S.L. garantează conformitatea acestui produs cu scopul pentru care a fost conceput, pentru o perioadă de doi ani. În cazul defectării pe perioada acestei garanții, utilizatorii au dreptul să repare sau să înlocuiască produsul gratuit, dacă prima variantă nu este disponibilă, cu excepția cazului în care una dintre aceste opțiuni se dovedește a fi imposibil de îndeplinit sau nu este disproportională. 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 ati achiziționat articolul sau consultați informații de post-vânzare suplimentare la [www.zelmer.com](http://www.zelmer.com)

## **RU / ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

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

## **ПРИМЕНЕНИЕ ГАРАНТИИ**

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

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

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

Пользователь обязан хранить кассовый чек, чтобы облегчить процесс выполнения гарантийных работ. Для получение технического обслуживания и послепродажного обслуживания за пределами Польши следует передать запрос в точку продажи, где была выполнена покупка товара, или уточнить информацию по послепродажному обслуживанию на сайте [www.zelmer.com](http://www.zelmer.com)

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

## **BG / ГАРАНЦИОНЕН ОТЧЕТ**

B&B TRENDS, S.L. гарантира, че този продукт съответства на употребата, за която е предназначен, за срок от две години. В случай на отказ през гаранционния срок потребителите имат право да ремонтират продукта или евентуално да го заменят бесплатно, 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 уговоря директно с продавача. Гаранцията покрива и смяната на резервните части, но при условие че продуктът е използван съобразно препоръките, посочени в това ръководство за двата случая, както и ако не е предприеман опит за намеса от трето лице, което не е упълномочено за тази цел от B&B TRENDS, S.L. . Гаранцията не покрива никакви амортизиирани части. Тази гаранция не засяга Вашите права като потребител в съответствие с разпоредбата в Директива 1999/44/EО за държавите членки на Европейския съюз.

## **ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА**

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

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

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

## **УА / 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, фіiscalний, товарний чек, видаткова накладна або інший встановлений законодавством фіiscalний документ, який підтверджує дату придбання зазначеного виробу.

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





**Аэрогриль / Повітряна фритюрница**

**SERIES: ZAF. MOD: ZAF3500**

220-240V~ 50/60Hz 1300W

Type: AFM09

Made in China / Сделано в Китае / Зроблено в Китаї

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

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

01/2021