

ZAF7120

# zelmer



ZAF7120

**PL** INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA  
Frytkownica beztłuszczowa

**EN** USER MANUAL  
Air fryer

**DE** BENUTZERHANDBUCH  
Heißluftfritteuse

**CZ** NÁVOD K POUŽITÍ  
Horkovzdušná fritéza

**SK** NAVODILA ZA UPORABO  
Teplovzdušná fritéza

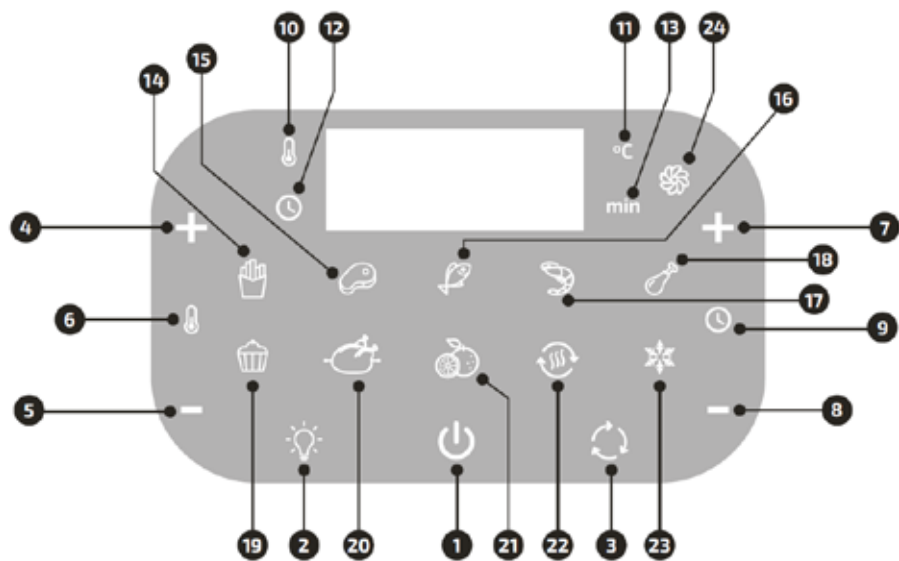
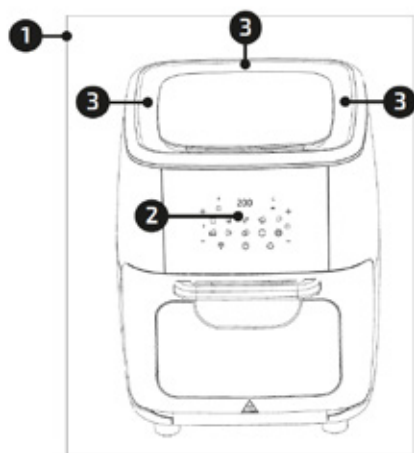
**HU** HASZNÁLATI UTASÍTÁS  
Air Fryer

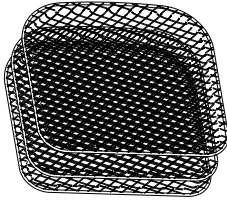
**RO** INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE  
Friteuza cu aer cald

**RU** ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ  
Фритюрница

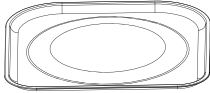
**BG** ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА  
Въздушен фритюрник

**UA** ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ  
повітряна фритюрниця

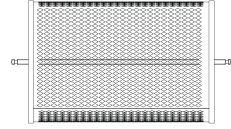




**A**



**B**



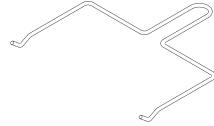
**C**



**D**

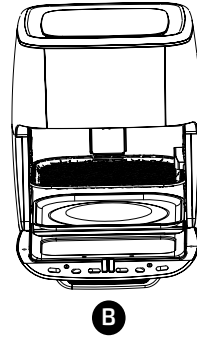
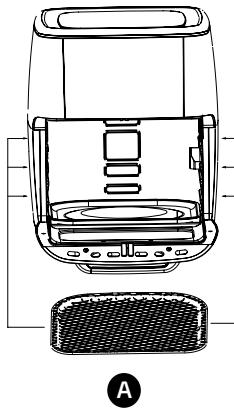


**E**

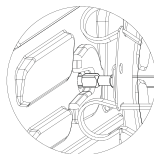
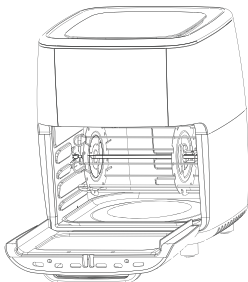


**F**

**FIG. 1**

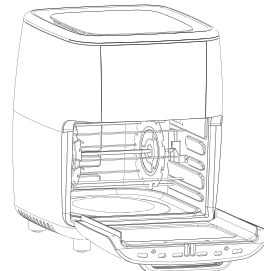


**FIG. 2 A**



**FIG.E-LEFT SIDE**

**FIG. 2 B**



**FIG.E-RIGHT SIDE**

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

## **OSTRZEŻENIE**

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

## **OPIS**

1. Jednostka główna
2. Panel sterowania
3. Wlot powietrza
4. Wylot gorącego powietrza

## **OPIS PANELU STEROWANIA**

- 1: Przełącznik zasilania
- 2: Światło,
- 3: Funkcja obracania
- 4: Temperatura +
- 5: Temperatura -
- 6: Wskaźnik temperatury
- 7: Czas +
- 8: Czas -
- 9: Wskaźnik czasu
- 10: Wskaźnik temperatury
- 11: Lampka wyświetlacza jednostki temperatury (°C)
- 12: Podświetlenie wyświetlacza zegara
- 13: Wskaźnik jednostki czasu (minuty)
- 14: Frytki
- 15: Stek
- 16: Ryba,
- 17: Owoce morza,
- 18: Udko z kurczaka (kurczak)
- 19: Pieczenie (ciasta)
- 20: Cały kurczak
- 21: Suszone owoce
- 22: Podgrzewanie
- 23: Rozmrażanie
- 24: Kontrolka pracy

## **INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

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

Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o zmniejszonych zdolnościach

fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być dokonywane przez dzieci młodsze niż 8 lat i pozostawione bez nadzoru.

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

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

Odłączaj urządzenie od zasilania, jeżeli nie jest ono używane, a także przed jego czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części oraz czyszczeniem urządzenia należy pozostawić je do ostygnięcia. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie.

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

## **WAŻNE OSTRZEŻENIA**

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

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

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

Umieść urządzenie na płaskiej i równej powierzchni.

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

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

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

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

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

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

Nie używaj z urządzeniem akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.

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

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

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

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

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

## AKCESORIA

**A. Taca - ruszt (x2)** — może być używana do suszenia np. owoców, a także do przygotowywania chrupiących przekąsek lub podgrzewania potraw, takich jak pizza.

**B. Taca ociekowa na olej** - Podczas gotowania umieść w urządzeniu tackę ociekową.

**C. Obrotowy kosz z siatką** — nadaje się do frytek, prażonych orzechów i innych przekąsek. Włóż kosz do piekarnika za pomocą szczypiec i wyjmij go z piekarnika po upieczeniu

**D. Widelec - haki do rożna** — Stosowany do pieczenia np. całego kurczaka

**E. Śruby** - Do mocowania rożna i obrotowego kosza.

**F. Szczypce przytrzymujące** — służą do wkładania i wyjmowania żywności przygotowanej na koszu z obrotową kratką lub na rożnie. Umieść szczypce pod rożnem, podnieś jedzenie z lewej strony, a następnie delikatnie je wyjmij.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

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

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

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

4. Dokładnie osusz.

## Jak umieścić tace w urządzeniu

### RYS.1

Umieść tacę - ruszt w urządzeniu, na jednym z 3 poziomów (Rys. A)

Włóż tacę ociekową do dolnej części urządzenia (Rys. B).



### WARNING

**Metalowe części staną się bardzo gorące podczas użytkowania, dlatego należy zachować dużą ostrożność, aby uniknąć obrażeń ciała. Należy nosić rękawice ochronne do piekarnika lub rękawiczki.**

## Jak zmontować kosz obrotowy i różno

### RYS. 2a

Najpierw włóż lewą stronę zmontowanego kosza obrotowego lub różno do gniazda wału. Upewnij się, że wał jest w pozycji umożliwiającej obrót.

### RYS. 2b

Umieść prawą stronę na ramie nośnej.

## Korzystanie z cyfrowego panelu sterowania

Instrukcja obsługi:











- 1) Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do uzziemionego gniazdka ściennego.
- 2) Naciśnij przycisk włącznika zasilania (1), a zaświecą się wszystkie kontrolki. Bez wybierania żadnego przycisku funkcyjnego należy ponownie nacisnąć przycisk zasilania (1), a urządzenie wejdzie w tryb pieczenia z domyślną temperaturą 190° na 15 minut. W tym trybie świecą się kontrolki od 1-13 i 24, przy czym kontrolka temperatury (10/11) i kontrolka czasu (12/13) świecą naprzemiennie. W tym samym czasie wyświetlacz cyfrowy pokazuje również odpowiednie obroty między temperaturą a czasem. Podczas dowolnego trybu gotowania naciśnij przycisk wyłącznika zasilania 1, aby go wyłączyć.
- 3) Klawisz 2 to światło wewnętrzne. Możesz nacisnąć przycisk 2 w dowolnym momencie podczas pracy maszyny. Wewnętrzne światło jest włączone, a klawisz 2 miga. Gdy drzwi są otwarte, światło będzie również włączone, a gdy drzwi zostaną zamknięte, światło zostanie wyłączone.
- 4) Klawisz 3 to przycisk obracania. W dowolnym trybie gotowania można nacisnąć przycisk 3, a wewnętrzny wałek obrotowy / klatka na chipsy ziemniaczane zaczną się obracać. W trybie pracy kontrolna 3 miga.
- 5) Klawisz 4 to temperatura +, klawisz 5 to temperatura -, podczas pracy naciśnij temperaturę + lub temperaturę -, a temperaturę można ustawić, aby zwiększyć lub zmniejszyć.
- 6) Klawisz 7 to czas +, klawisz 8 to czas -, za każdym razem, gdy naciśniesz czas + lub -, możesz ustawić czas gotowania

## Cyfrowy wyświetlacz LED,

Podczas pracy liczba diod LED jest wyświetlana jako przełączanie między temperaturą a pozostałym czasem. Klucz 24 to kontrolka pracy. W stanie roboczym lampka nr 24 jest zawsze włączona.

Klawisze 14-23 to ustawienia menu w różnych trybach. Każdy tryb można regulować za pomocą czasu + - i temperatury + - dla ustawienia wtórnego.

Wybierz preferowany tryb, a następnie naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić tryb.

IKONY	PROGRAM	CZAS	TEMPERATURA
	Frytki	15 min	200°C
	Stek	25 min	185°C
	Ryba	15 min	200°C
	Owoce morza	12 min	160°C
	Udko z kurczaka (kurczak)	20 min	190°C
	Pieczenie (ciasta)	30 min	175°C
	Cały kurczak	30 min	200°C
	Suszone owoce	4 h	80°C
	Podgrzewanie	12 min	115 °C
	Rozmrażać	60 min	40°C

UWAGA: Należy pamiętać, że te ustawienia są wskazaniem. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem, a także marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia składników

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem upewnij się, że frytkownica jest odłączona od zasilania i ostygła.
- Do czyszczenia wnętrza używaj czystej, suchej szmatki. Nie używaj mokrej szmatki, aby zapobiec przedostawaniu się wody do wnętrza urządzenia.

Ostrzeżenie: Nie używaj ściernych środków czyszczących ani szorstkich gąbek.

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



## UTYLIZACJA PRODUKTU



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

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

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

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

Mamy nadzieję, że produkt przyniesie Państwu wiele satysfakcji.

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

## WARNING

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

## DESCRIPTION

1. Main unit
2. Control panel
3. Air inlet
4. Hot air outlet

## CONTROL PANEL DESCRIPTION

- 1: Power switch
- 2: Light,
- 3: Rotation function
- 4: Temperature +
- 5: Temperature -
- 6: temperature indicator
- 7: Time +
- 8: Time –
- 9: Time indicator
- 10: Temperature display light
- 11: temperature unit display light (°C)
- 12: Clock display light
- 13: time unit display light (minutes)
- 14: French fries
- 15: Steak
- 16: Fish,
- 17: Seafood,
- 18: Chicken leg (chicken)
- 19: Baking (cakes)
- 20: Whole chicken
- 21: Dried fruit
- 22: Pre-heating
- 23: Defrost
- 24: Work indicator light

## 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.

## ACCESSORIES

**A. Crisper tray (x2)** - Can be used for dehydration, and can also be used to make crispy snacks or reheat foods such as pizza.

**B. Oil drip tray** - When cooking, put a drip pan for easy cleaning. Be sure to use a drip pan when cooking.

**C. Rotating grid basket** - Is suitable for French fries, roasted nuts and other snacks. Put the basket into the oven with pliers and remove the basket from the oven after baking

**D. Barbecue fork** - Are used for roast chicken and whole chicken. Put the meat shaft longitudinally through the center of the meat. Slide the fork from both ends onto the shaft, and then onto the meat. Lock in place with the set screw. There are dents on the shaft for fixing screws. You can adjust the screw closer to the center of the shaft, but never more than the indentation. Note: make sure the roast chicken or chicken rotates freely in the machine.

**E. Screws** - For fastening to the barbecue stick. It is used with rotating basket and barbecue fork.

**F. Holding pliers** - Are used to insert and remove food prepared on the Rotating grid basket or Barbecue fork. Place the pliers under the baking stick, lift the food from the left, and then take it out gently.

## 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 place trays into the Air Fryer

### FIG.1

Place the crisper tray into the unit, there are 3 levels (Figure A)

Insert the drip tray into the bottom of the device (Figure B).



### WARNING

**Metal parts will become very hot during use, so great care should be taken to avoid personal injury. Wear oven protective gloves or gloves.**

**How to assemble rotating basket and barbecue fork.**

**FIG. 2a**

First insert the left side of the assembled rotating basket or barbecue fork into the shaft socket. Make sure that the shaft is in position for rotation

**FIG. 2b**

Place the right side on the support frame

## Using the digital control panel

Operating instructions:

- 1) Connect the mains plug to an earthed wall socket.
- 2) Press the power switch (1) key and all lights will be on. Without selecting any function key, press the power supply 1 key again, and the machine enters the cooking mode process with the default temperature of 190° for 15 minutes. In this mode, the lights from 1-13 and 24 are on, in which the (10 / 11) temperature light and (12 / 13) time light are on alternately. At the same time, the digital display also shows the corresponding rotation between temperature and time. During any cooking mode, press the power switch 1 key to turn it off.
- 3) Key 2 is an internal light. You can press key 2 at any time during machine operation. The internal light is on and key 2 flashes. When the door is opened, the light will also be on, and when the door is closed, the light will be off.
- 4) Key 3 is a rotation button. In any cooking mode, you can press key 3, and the internal rotating shaft / potato chip cage will rotate. In the working mode, the 3-key light flashes.
- 5) Key 4 is temperature +, key 5 is temperature -, during operation, press temperature + or temperature -, and the temperature can be set to increase or decrease.
- 6) The 7 key is time +, the 8 key is time -, each time you press, time + or -, you can set the cooking time







## LED digital display,




During operation, the LED number is displayed as switching between temperature and remaining time.

Key 24 is the working indicator light. In the working state, No. 24 light is always on.

Keys 14-23 are menu settings in various modes. Each mode can be adjusted through time + - and temperature + - for secondary setting.

Select your preferred mode and then press the power button to start the mode.

ICONS	MODE	TIME	TEMPERATURE
	French fries	15 min	200°C
	Steak	25 min	185°C
	Fish	15 min	200°C
	Seafood	12 min	160°C
	Chicken leg (chicken)	20 min	190°C
	Baking (cakes)	30 min	175°C
	Whole chicken	30 min	200°C

	Dried fruit	4 h	80°C
	Pre-heating	12 min	115 °C
	Defrost	60 min	40°C

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

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure the Air Fryer is unplugged and cool before cleaning.
- Use a clean, dry cloth to clean the inside. Do not use a wet cloth to prevent water from getting inside the appliance.

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

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

## PRODUCT DISPOSAL



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

of this product in the bin, instead going to the electrical and electronic waste collection center closest to your home.

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

## **WARNUNG**

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

## **BESCHREIBUNG**

1. Haupteinheit
2. Bedienfeld
3. Lufteinlass
4. Heißluftauslass

## **BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES**

- 1: Netzschalter (Standby) / START
- 2: Leuchte,
- 3: Dreh-Funktion
- 4: Temperatur +
- 5: Temperatur -
- 6: Temperatur-Kontrollleuchte
- 7: Zeit +
- 8: Zeit -
- 9: Zeitanzeige
- 10: Temperatur-Anzeigeleuchte
- 11: Anzeigeleuchte der Temperatureinheit (°C)
- 12: Beleuchtung der Uhranzeige
- 13: Anzeigeleuchte der Zeiteinheit (Minuten)
- 14: Pommes frites
- 15: Steak
- 16: Fisch,
- 17: Meeresfrüchte,
- 18: Hähnchenschenkel (Huhn)
- 19: Backen (Kuchen)
- 20: Ganzes Hähnchen
- 21: Getrocknete Früchte
- 22: Vorheizen
- 23: Abtauen
- 24: Arbeitsanzeigeleuchte

## **SICHERHEITSHINWEISE**

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

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen

oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerats unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden - es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

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

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuersystem vorgesehen.

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

Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile 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 2.000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

## **WICHTIGE WARNHINWEISE**

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

Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung des Geräts erlischt die Garantie. Prüfen Sie vor dem Einstecken des Produkts, ob Ihre Netzspannung mit der auf dem Produktetikett angegebenen Spannung übereinstimmt.

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

Das Stromkabel darf während des Betriebs nicht verwickelt oder um das Produkt gewickelt werden.

Benutzen oder stecken Sie das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füssen ein oder aus.

Ziehen Sie nicht am Anschlusskabel, um es auszustecken oder es als Griff zu verwenden.

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ZUBEHÖR

**A. Gitterfach (x2)** - Kann zur Dehydrierung verwendet werden und kann auch zur Zubereitung knuspriger Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden.

**B. Öl-Auffangschale** - Legen Sie beim Kochen eine Auffangschale zum einfachen Reinigen unter. Stellen Sie sicher beim Kochen eine Auffangschale zu verwenden.

**C. Rotierender Gitterkorb** - Eignet sich für Pommes frites, geröstete Nüsse und andere Snacks. Schieben Sie den Korb mit einer Zange in den Ofen und nehmen Sie den Korb nach dem Backen aus dem Ofen

**D. Grillgabel** - Werden für Brathähnchen und ganze Hähnchen verwendet. Stecken Sie den Fleischschaft in Längsrichtung durch die Mitte des Fleisches. Schieben Sie die Gabel von beiden Enden aus in den Schaft und dann in das Fleisch. Mit der Stellschraube arretieren. Am Schaft befinden sich Einkerbungen für Befestigungsschrauben. Sie können die Schraube näher an der Mitte des Schafts justieren, aber nie weiter bis zur Vertiefung. Hinweise: Stellen Sie sicher, dass das Brathähnchen oder Huhn frei in dem Gerät rotieren kann

**E. Schrauben** - Zur Befestigung am Grillstock. Wird mit dem rotierenden Korb und der Grillgabel verwendet.

**F. Haltezange** - Werden verwendet zum Einlegen und zur Entnahme von Speisen, die auf dem rotierenden Grillkorb oder der Grillgabel zubereitet wurden. Platzieren Sie die Zange unter dem Backstab, heben Sie die Speise von links an und nehmen Sie diese dann vorsichtig heraus.

## VOR DEM ERSTEN EINSATZ

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

**WARNUNG:** Tauchen Sie die Heisluffritteuse oder ihren Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

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

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

4. Trocknen Sie alles gründlich ab.

## Einsetzen der Schalen in die Heißluft-Fritteuse:

### FIG.1

Setzen Sie die Gitterschale in das Gerät ein. Es gibt drei Ebenen (Abbildung A)

Setzen Sie die Abtropfschale in den Boden des Geräts ein (Abbildung B).



### WARNUNG

**Metallteile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Deshalb ist große Vorsicht geboten, um Personenschäden zu vermeiden. Tragen Sie Schutzhandschuhe.**

**Montage von Drehkorb und Grillgabel.**

### FIG. 2a

Schieben Sie zuerst die linke Seite des montierten Drehkorbs oder der Grillgabel in den Schaft-Sockel. Stellen Sie sicher, dass der Schaft für die Rotation richtig positioniert ist

### FIG. 2b

Legen Sie die rechte Seite auf den Stützrahmen

## Verwendung des digitalen Bedienfelds

Bedienungsanweisungen:

- 1) Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geerdeten Steckdose.
- 2) Drücken Sie die Taste des Netzschalters (1) und alle Lichter leuchten auf. Ohne eine Funktionstaste zu wählen, drücken Sie die Netztaсте 1 erneut und das Gerät geht in den Kochmodus mit der Standardtemperatur von 190° für 15 Minuten. In diesem Modus leuchten die Lichter von 1-13 und 24, wobei das (10/11) Temperaturlicht und das (12/13) Zeitlicht abwechselnd leuchten. Gleichzeitig zeigt die Digitalanzeige auch die korrespondierende Rotation zwischen Temperatur und Zeit. Drücken Sie während eines beliebigen Garvorgangs den Netzschalter 1 zum Ausschalten des Gerätes..
- 3) Taste 2 ist eine interne Leuchte. Sie können die Taste 2 jederzeit während des Betriebs des Geräts drücken. Das interne Licht leuchtet und Taste 2 blinkt.. Bei geöffneter Tür leuchtet auch das Licht und bei geschlossener Tür ist das Licht ausgeschaltet.
- 4) Taste 3 ist eine Drehtaste. In jedem Kochmodus können Sie Taste 3 drücken und der interne rotierende Schaft / der Kartoffelchip-Käfig wird sich drehen. Im Betriebsmodus blinkt die 3-Tasten-Leuchte.
- 5) Taste 4 ist Temperatur +, Taste 5 ist Temperatur -, Während des Betriebs, drücken Sie Temperatur + oder Temperatur -, und die Temperatur kann erhöht oder verringert werden.
- 6) Die Taste 7 ist Zeit +, die Taste 8 ist Zeit -, jedes Mal wenn sie Zeit + oder - drücken, können Sie die Garzeit einstellen



## Digitale LED-Anzeige,

Während des Betriebs wird die LED-Zahl angezeigt als Wechsel zwischen Temperatur und verbleibender Zeit.

Taste 24 ist die Betriebskontrollleuchte. Im Betriebszustand ist die Leuchte Nr. 24 immer eingeschaltet.

Die Tasten 14-23 sind Menüeinstellungen in verschiedenen Betriebsmodi. Jeder Modus kann durch für die sekundäre Einstellung durch Zeit + - und Temperatur + - eingestellt werden.

Wählen Sie Ihren bevorzugten Betriebsmodus und drücken Sie anschließend die Einschalttaste, um den Modus zu starten.

ICONS	MODUS	ZEIT	TEMPERATUR
	Pommes frites	15 Minuten	200°C
	Steak	25 Minuten	185°C
	Fisch	15 Minuten	200°C
	Meeresfrüchte	12 Minuten	160°C
	Hähnchenschlegel (Huhn)	20 Minuten	190°C
	Backen (Kuchen)	30 Minuten	175°C
	Ganzes Huhn	30 Minuten	200°C
	Getrocknete Früchte	4 Stunden	80°C
	Vorheizen	12 Minuten	115 °C
	Abtauen	60 Minuten	40°C

HINWEIS: Beachten Sie, dass diese Einstellungen Hinweise sind. Da sich Zutaten in Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren

## REINIGUNG UND WARTUNG

- Stellen Sie sicher, dass die Heislufffritteuse vor der Reinigung ausgesteckt und abgekühlt ist.
- Verwenden Sie ein sauberes, trockenes Tuch, um das Innere zu reinigen. Verwenden Sie kein nasses Tuch, damit kein Wasser in das Innere des Gerats gelangt.

**Warnung:** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

- Wischen Sie die Außenseite vorsichtig mit einem feuchten Stoff- 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 Heislufffritteuse an einem kühlen, trockenen Ort.

## GERÄTEENTSORGUNG



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 Rechtsrahmen für die Entsorgung und Wiederverwendung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten

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

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

## UPOZORNĚNÍ

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

## POPIS

1. Hlavní jednotka
2. Ovládací panel
3. Vstup vzduchu
4. Výstup horkého vzduchu

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

- 1: Vypínač
- 2: Světlo,
- 3: Funkce otáčení
- 4: Teplota +
- 5: Teplota -
- 6: ukazatel teploty
- 7: Čas +
- 8: Čas -
- 9: Ukazatel času
- 10: Kontrolka zobrazení teploty
- 11: kontrolka displeje jednotky teploty (°C)
- 12: Kontrolka displeje hodin
- 13: kontrolka displeje časové jednotky (minuty)
- 14: Hranolky
- 15: Steak
- 16: Ryby,
- 17: Mořské plody,
- 18: Kuřecí stehno (kuřecí)
- 19: Pečení (koláče)
- 20: Celé kuře
- 21: Sušené ovoce
- 22 Předehřívání
- 23: Odmrazování
- 24: Kontrolka práce

## BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

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

Tento přístroj mohou používat děti od 3 let.

8letnebo starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem

zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti mladší 8 let a nesmí být ponechán bez dozoru.

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

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

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

Přístroj neponořujte do vody ani do jiné kapaliny.

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

## DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

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

Nesprávné použití nebo nesprávné zacházení vede ke ztrátě záruky.

Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí na štítku.

před připojením jednotky k elektrické síti zkontrolujte, zda napájecí napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku jednotky.

Spotřebič postavte na rovný a rovný povrch.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

**A. Podnos na chrumkavost (2x)** – Lze jej použít k dehydrataci a lze jej také použít k přípravě křupavých svačin nebo ohřívání jídel, jako je pizza.

**B. Odkapávací miska na olej** - Při vaření vložte odkapávací misku pro snadné čištění. Při vaření nezapomeňte použít odkapávací pánev.

**C. Otočný mřížkový koš** - Je vhodný na hranolky, pražené ořechy a další svačiny. Košík vložte do trouby kleštěmi a po upečením košíček z trouby vyjměte

**D. Grilovací vidlička** – Používá se pro pečené kuře a celé kuře. Masovou tyč protáhněte podélně středem masa. Nasuňte vidličku z obou konců na hřídela a poté na maso. Zajistěte na místě pomocí stavěcího šroubu. Na hřídeli jsou prohlubně pro upevňovací šrouby. Šroub můžete nastavit blíže ke středu hřídele, ale nikdy více než prohlubeň. Poznámka: Ujistěte se, že se pečené kuře nebo kuře v přístroji volně otáčí.

**E. Šrouby** - Pro upevnění ke grilovací tyči. Používá se s otočným košem a grilovací vidličkou.

**F. Přidržovací kleště** - Používají se k vkládání a vyjímání potravin připravených na otočném roštu koše nebo grilovací vidličku. Umístěte kleště pod pečící tyč, nadzvedněte jídlo zleva a poté je jemně vyjměte.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky z vnitřní i vnější strany fritézy Air Fryer.

Jemně otřete vnější stranu vlhkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.

UPOZORNĚNÍ: Neponořujte spotřebič ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.

2. Zatáhněte za rukojeť koše a vyjměte jej z fritézy Air Fryer. K vyjmutí tácu použijte rukojeť umístěnou ve svém středu Umyjte koš a tácu zevnitř i zvenku.

Použijte houbu a teplou mýdlovou vodu. Koš a táca lze mýt na horní polici myčky nádobí.

3. UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo houby.

4. Důkladně osušte.

## Jak umístit tácy do fritézy

Obr. 1

Umístěte tácu na smažení do jednotky, jsou zde 3 úrovně (obrázek A)

Vložte odkapávací misku do spodní části zařízení (obrázek B).



**VAROVÁNÍ**

**Kovové části se během používání velmi zahřejí, proto je třeba dávat velký pozor, aby nedošlo ke zranění. Používejte ochranné rukavice nebo rukavice. Jak sestavit otočný koš a grilovací vidličku.**

Obr. 2a

Nejprve vložte levou stranu sestaveného otočného koše nebo grilovací vidlice do hřídelového pouzdra. Ujistěte se, že je hřídela v poloze pro otáčení

Obr. 2b

Umístěte pravou stranu na nosný rám

## Pomocí digitálního ovládacího panelu

Operativní instrukce:

- 1) Zapojte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- 2) Stiskněte tlačítko hlavního vypínače (1) a všechna světla se rozsvítí. Aniz byste zvolili jakékoli funkční tlačítko, stiskněte znovu tlačítko napájení 1 a přístroj přejde do režimu vaření s výchozí teplotou 190° po dobu 15 minut. V tomto režimu svítí kontrolky 1-13 a 24, ve kterých střídavě svítí kontrolka teploty (10 / 11) a kontrolka (12 / 13) času. Současně digitální displej ukazuje také odpovídající otočení mezi teplotou a časem. Během jakéhokoli režimu vaření jej vypněte stisknutím vypínače 1.
- 3) Klíč 2 je vnitřní světlo. Tlačítko 2 můžete stisknout kdykoli během provozu stroje. Vnitřní osvětlení svítí a tlačítko 2 bliká. Když jsou dveře otevřeny, světlo se také rozsvítí, a když jsou dveře zavřené, světlo zhasne.
- 4) Tlačítko 3 je otočné tlačítko. V jakémkoli režimu vaření můžete stisknout tlačítko 3 a vnitřní otočný hřídel / koš na bramborové lupínky se otočí. V pracovním režimu bliká kontrolka 3 tlačítek.
- 5) Tlačítko 4 je teplota +, tlačítko 5 je teplota -, během provozu stiskněte teplotu + nebo teplotu - a teplotu lze nastavit na zvýšení nebo snížení.
- 6) Tlačítko 7 je čas +, tlačítko 8 je čas -, pokaždé, když stisknete, čas + nebo -, můžete nastavit dobu vaření











## LED digitální displej,

Během provozu se číslo LED zobrazuje jako přepínání mezi teplotou a zbývajícím časem.

Tlačítko 24 je funkční kontrolka. V pracovním stavu kontrolka č. 24 stále svítí.

Tlačítka 14-23 slouží k nastavení nabídek v různých režimech. Každý režim lze nastavit pomocí času + - a teploty + - pro sekundární nastavení.

Vyberte preferovaný režim a poté jej spusťte stisknutím tlačítka napájení.

IKONY	REŽIM	ČAS	TEPLOTA
	Hranolky	15 minut	200°C
	Steak	25 minut	185°C
	Ryba	15 minut	200°C
	Plody moře	12 minut	160°C
	Kuřecí stehno (kuřecí)	20 minut	190°C
	Pečení (koláče)	30 minut	175°C
	Celé kuře	30 minut	200°C
	Sušené ovoce	4 hodin	80°C
	Předehřívání	12 minut	115 °C
	Rozmrazovat	60 minut	40°C

POZNÁMKA: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou indikace. Protože se složky liší původem, velikostí, tvar i značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše ingredience.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním se ujistěte, že je fritéza odpojená a vychladlá.
- K čištění vnitřku použijte čistý, suchý hadřík. Nepoužívejte mokrý hadřík, abyste zabránili vniknutí vody dostat dovnitř spotřebiče.

**Upozornění:** Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky.

- Jemně otřete vnější část vlhkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.
- Nikdy neponořujte fritézu ani její zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- Před uskladněním všechny díly důkladně osušte.
- Vzduchovou fritézu skladujte na chladném a suchém místě.

## LIKVIDACE VÝROBKU



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



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

## **UPOZORNENIE**

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

## **POPIS**

1. Hlavná jednotka
2. Ovládací panel
3. Vstup vzduchu
4. Výstup horúceho vzduchu

## **POPIS OVLÁDACIEHO PANELU**

- 1: Vypínač
- 2: svetlo,
- 3: Funkcia otáčania
- 4: Teplota +
- 5: Teplota -
- 6: ukazovateľ teploty
- 7: Čas +
- 8: Čas -
- 9: Indikátor času
- 10: Svetlo displeja teploty
- 11: svetlo displeja jednotky teploty (°C)
- 12: Svetlo displeja hodín
- 13: svetlo displeja časovej jednotky (minúty)
- 14: Hranolky
- 15: Steak
- 16: Ryby,
- 17: Morské plody,
- 18: Kuracie stehno (kuracie)
- 19: Pečenie (koláčov)
- 20: Celé kura
- 21: Sušené ovocie
- 22: Predohrev
- 23: Rozmrazovanie
- 24: Kontrolka práce

## **BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY**

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

Tento prístroj môžu používať deti od 3 rokov.

8 rokov alebo starší a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo

s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ im bol poskytnutý

dohľad alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim nebezpečenstvám.

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

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

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

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

Prístroj neponárajte do vody ani do inej kvapaliny.

Zariadenie je určené na použitie v maximálnej nadmorskej výške 2 000 metrov nad morom.

## **DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA**

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

Nesprávne použitie alebo nesprávne zaobchádzanie vedie k strate záruky.

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

Spotrebič postavte na rovný a rovný povrch.

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

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

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

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

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

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

Nádobu nenapĺňajte olejom alebo tukom, pretože by mohlo dôjsť k požiaru. K spotrebiču nepoužívajte iné

príslušenstvo, než ktoré odporúča výrobca.

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

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

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

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

## PRÍSLUŠENSTVO

**A. Podnos na chrumkavosť (x2)** – Môže sa použiť na sušenie a môže sa použiť aj na prípravu chrumkavých občerstvenia alebo ohrievanie jedál, ako je pizza.

**B. Plech na odkvapkávanie oleja** – Pri varení vložte odkvapkávacia panvicu na ľahké čistenie. Pri varení nezabudnite použiť odkvapkávacia panvicu.

**C. Otočný mriežkový koš** - Je vhodný na hranolky, pražené orechy a iné pochutiny. Košík vložte do rúry kliešťami a po upečení vyberte košík z rúry

**D. Grilovacia vidlička** – Používa sa na pečené kura a celé kura. Mäsový hriadeľ prevlečte pozdĺžne stredom mäsa. Nasuňte vidličku z oboch koncov na hriadeľ a potom na mäso. Zaistíte na mieste pomocou nastavovacej skrutky. Na hriadeľ sú priehlbiny na upevňovacie skrutky. Skrutku môžete nastaviť bližšie k stredu hriadeľa, ale nikdy nie viac ako zárez. Poznámka: Uistite sa, že pečené kura alebo kura sa v stroji voľne otáča.

**E. Skrutky** - Na upevnenie na grilovaciu tyč. Používa sa s otočným košom a grilovacou vidličkou.

**F. Pridržiavacie kliešte** - Používajú sa na vkladanie a vyberanie potravín pripravených na otočnom mriežkovom koši alebo grilovacej vidličke. Umiestnite kliešte pod paličku na pečenie, nadvihnite jedlo zľava a potom ho jemne vyberte.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetok obalový materiál a nálepky z vnútornej i vonkajšej strany fritézy Air Fryer.

Jemne utrite vonkajšiu stranu vlhkou handričkou alebo papierovou utierkou.

UPOZORNENIE: Neponoľujte spotrebič ani zástrčku do vody alebo iné kapaliny.

2. Zatiahnite za rukojeť koše a vyjmiete jej z fritézy Air Fryer. K vyjmutí tácu použijte rukojeť umiestnenú vo svém stredu. Umyjte koš a tácu zvnitř i zvenku.

Použijte hubu a teplou mýdlovou vodu. Koš a tácu lze mýť na horní polici myčky nádobí.

3. UPOZORNENIE: Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo houby.

4. Důkladně osušte.

## Ako umiestniť podnosy do vzduchovej fritézy

### 1. Obr

Vložte chrumkavý podnos do jednotky, sú tu 3 úrovne (obrázok A)

Vložte odkvapkávacia misku do spodnej časti zariadenia (obrázok B).

**POZOR**

**Kovové časti sa počas používania veľmi zohrejú, preto dávajte veľký pozor, aby ste predišli zraneniu osôb. Noste ochranné rukavice alebo rukavice.**

**Ako zostaviť otočný kôš a grilovaciu vidličku.**

**Obr. 2a**

Najprv zasuňte ľavú stranu zmontovaného otočného koša alebo grilovacej vidlice do hriadeľa. Uistite sa, že hriadeľ je v polohe na otáčanie

**Obr. 2b**

Umiestnite pravú stranu na nosný rám

## Pomocou digitálneho ovládacieho panela

Návod na obsluhu:

- 1) Zapojte sieťovú zástrčku do uzemnenej zásuvky.
- 2) Stlačte tlačidlo vypínača (1) a všetky svetlá sa rozsvietia. Bez toho, aby ste zvolili akékoľvek funkčné tlačidlo, znova stlačte tlačidlo napájania 1 a prístroj prejde na 15 minút do procesu varenia s predvolenou teplotou 190°. V tomto režime svietia kontrolky 1-13 a 24, pri ktorých striedavo svieti kontrolka teploty (10/11) a kontrolka (12/13) času. Súčasne digitálny displej zobrazuje aj zodpovedajúce otočenie. medzi teplotou a časom. Počas akéhokoľvek režimu varenia ho vypnite stlačením tlačidla vypínača 1.
- 3) Kľúč 2 je vnútorné svetlo. Počas prevádzky stroja môžete kedykoľvek stlačiť tlačidlo 2. Vnútorné svetlo svieti a tlačidlo 2 bliká. Pri otvorení dvierok sa rozsvieti aj svetlo a po zatvorení dvierok svetlo zhasne.
- 4) Kľaves 3 je tlačidlo otáčania. V ktoromkoľvek režime pečenia môžete stlačiť tlačidlo 3 a vnútorný otočný hriadeľ / klieťka na zemiakové lupienky sa bude otáčať. V pracovnom režime bliká kontrolka 3 tlačidiel.
- 5) Tlačidlo 4 je teplota +, tlačidlo 5 je teplota -, počas prevádzky stlačte teplotu + alebo teplotu - a teplotu je možné nastaviť na zvýšenie alebo zníženie.
- 6) Tlačidlo 7 je čas +, tlačidlo 8 je čas -, zakaždým, keď stlačíte, čas + alebo -, môžete nastaviť čas varenia

## LED digitálny displej,






Počas prevádzky sa číslo LED zobrazuje ako prepínanie medzi teplotou a zostávajúcim časom.

Tlačidlo 24 je pracovná kontrolka. V prevádzkovom stave svetlo č. 24 stále svieti.

Tlačidlá 14-23 sú nastavenia menu v rôznych režimoch. Každý režim je možné nastaviť pomocou času + - a teploty + - pre sekundárne nastavenie.

Vyberte preferovaný režim a potom stlačením tlačidla napájania spustíte režim.

IKONY	REŽIM	ČAS	TEPLOTA
	hranolky	15 minút	200°C
	Steak	25 minút	185°C
	Ryby	15 minút	200°C
	Morské plody	12 minút	160°C
	Kuracie stehno (kuracie)	20 minút	190°C

	Pečenie (koláče)	30 minút	175°C
	Celé kura	30 minút	200°C
	Sušené ovocie	4 hodiny	80°C
	Predhrievanie	12 minút	115 °C
	Rozmrazovať	60 minút	40°C

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

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením sa uistite, že je fritéza odpojená a vychladnutá.
- Na čistenie vnútra používajte čistou suchú handričku. Nepoužívajte mokrá handričku, aby ste zabránili vode dostať sa dovnútra spotrebiča.

**Upozornenie:** Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.

- Vonkajšie časti jemne utrite vlhkou handričkou alebo papierovou utierkou.
- Nikdy neponárajte vzduchovú fritézu ani jej zástrčku do vody alebo inej tekutiny.
- Pred uskladnením všetky diely dôkladne vysušte.
- Vzduchovú fritézu skladujte na chladnom a suchom mieste.

## LIKVIDÁCIA VÝROBKU



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

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

## **FIGYELMEZTETÉS**

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

## **LEÍRÁS**

1. Fő egység
2. Vezérlőpult
3. Levegő bemenet
4. Forró levegő kimenet

## **VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA**

- 1: Főkapcsoló
- 2: fény,
- 3: Forgatás funkció
- 4: Hőmérséklet +
- 5: Hőmérséklet -
- 6: hőmérsékletjelző
- 7: Idő +
- 8: Idő -
- 9: Időjelző
- 10: Hőmérséklet kijelző lámpa
- 11: hőmérsékleti egység kijelzőfénye (°C)
- 12: Óra kijelző lámpa
- 13: időegység kijelző fénye (perc)
- 14: sült krumpli
- 15: Steak
- 16: hal,
- 17: tenger gyümölcsei,
- 18: Csirkecomb (csirke)
- 19: Sütés (sütemények)
- 20: Egész csirke
- 21: Szárfított gyümölcs
- 22: Előmelegítés
- 23: Leolvasztás
- 24: Munkajelző lámpa

## **BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK**

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

A készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek és fizikai, érzékelési és pszichikai

képességeikben korlátozott személyek, vagy olyan személyek is, akik nem ismerik a készüléket, vagy nincs tapasztalatuk vele, de kizárólag ha felügyelet alatt vannak, vagy ha előzetesen megtanították őket a készülék biztonságos használatára, és ha megértették a készülék használatával összefüggő veszélyeket. Gyermeknek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag akkor végezhetik, ha elmúltak 8 évesek, és felügyelet alatt vannak.

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

A készülék nem üzemelhet külső időzítők vagy külön távirányítórendszerek felhasználásával.

A készüléket mindig válassza le az áramforrásról, ha nem használja, valamint tisztítás előtt. Hagyja kihűlni az alkatrészeket, mielőtt fel- vagy leveszi az alkatrészeket, vagy tisztítja a készüléket. Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.

A készülék maximálisan 2000 méteres tengerszint feletti magasságban használható.

## **FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK**

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

A készülék helytelen használata vagy karbantartása esetén a garancia érvényét veszti.

Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a hálózathoz, ellenőrizze, hogy a tápfeszültség megegyezik-e a készülék gyári adattábláján feltüntetett feszültséggel.

Helyezze a készüléket sík és vízszintes felületre.

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

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

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

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

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

Tűzveszély.

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

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

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

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

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

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

## KIEGÉSZÍTŐK

**A. Ropogós tálca (2x)** - Használható kiszáradásra, valamint ropogós ételek készítésére vagy ételek, például pizza felmelegítésére is használható.

**B. Olaj csepegtető tálca** - Főzés közben tegyen egy cseppedényt a könnyű tisztítás érdekében. Főzéskor feltétlenül használjon csepegtetőedényt.

**C. Forgó rácsos kosár** - Alkalmos sült krumplihoz, pörkölt dióhoz és egyéb rágcsálnivalókhoz. Tegye a kosarat a sütőbe fogóval, és sütés után vegye ki a kosarat a sütőből

**D. Barbecue villa** - Sült csirkéhez és egész csirkéhez használják. Helyezze át a hússzárat hosszirányban a hús közepén. Csúsztassa a villát mindkét végéről a tengelyre, majd a húsrá. Rögzítse a helyére a rögzítőcsavarral. A tengelyen horpadások találhatóak a rögzítőcsavarokhoz. A csavart közelebb állíthatja a tengely közepéhez, de soha nem jobban, mint a bemélyedés. Megjegyzés: győződjön meg arról, hogy a sült csirke vagy csirke szabadon forog a gépben.

**E. Csavarok** - A grillrúdhoz való rögzítéshez. Forgó kosárral és grillvillával használható.

**F. Tartófogó** – A forgó rácskosáron vagy a grillvillán elkészített élelmiszerek behelyezésére és eltávolítására szolgál. Helyezze a fogót a sütőrúd alá, balról emelje fel az ételt, majd óvatosan vegye ki.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

Óvatosan törölje le a külső felületét nedves ruhával vagy papírtörülővel.

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

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

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

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

4. Alaposan szárítsa meg.

## Hogyan helyezünk tálcákat az Air Fryerbe

### 1. ÁBRA

Helyezze a ropogós tálcát az egységbe, 3 szint van (A ábra)

Helyezze be a csepptálcát a készülék aljába (B ábra)



**FIGYELEM**

Használat közben a fém alkatrészek nagyon felforrósodnak, ezért nagyon ügyelni kell a személyi sérülések elkerülésére. Viseljen sütővédő kesztyűt vagy kesztyűt.

Hogyan szereljük össze a forgó kosarat és a grillvillát.

**ÁBRA. 2a**

Először helyezze be az összeszerelt forgókosár vagy grillvilla bal oldalát a tengely foglatába. Győződjön meg arról, hogy a tengely forgási helyzetben van

**ÁBRA. 2b**

Helyezze a jobb oldalt a tartókeretre

## A digitális vezérlőpanel használata

Használati utasítások:

- 1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy földelt fali aljzathoz.
- 2) Nyomja meg a főkapcsolót (1) és minden jelzőfény világít. Anélkül, hogy bármelyik funkciógombot választaná, nyomja meg ismét a tápegység 1 gombját, és a gép 15 percre belép a főzési módba az alapértelmezett 190°-os hőmérséklettel. Ebben az üzemmódban az 1-13 és 24 közötti lámpák világítanak, amelyekben a (10 / 11) hőmérséklet és a (12 / 13) idő jelzőfény felváltva világít, ugyanakkor a digitális kijelző a megfelelő forgást is mutatja. hőmérséklet és idő között. Bármely főzési mód közben nyomja meg a főkapcsoló 1 gombját a kikapcsoláshoz.
- 3) A 2-es gomb egy belső lámpa. A gép működése közben bármikor megnyomhatja a 2-es gombot. A belső lámpa világít, és a 2-es gomb villog. Az ajtó kinyitásakor a lámpa is világít, az ajtó becsukásakor pedig kialszik.
- 4) A 3. gomb egy forgatógomb. Bármely főzési módban megnyomhatja a 3-as gombot, és a belső forgó tengely / burgonya chips ketrec forog. Üzemmódban a 3 gombos jelzőfény villog.
- 5) A 4-es gomb a hőmérséklet +, az 5-ös a hőmérséklet -, működés közben nyomja meg a hőmérséklet + vagy a hőmérséklet - gombot, és a hőmérséklet növelhető vagy csökkenthető.
- 6) A 7 gomb az idő +, a 8 gomb az idő -, minden alkalommal, amikor megnyomja a time + vagy - gombot, beállíthatja a főzési időt





## LED digitális kijelző,







Működés közben a LED száma a hőmérséklet és a hátralévő idő közötti váltásként jelenik meg.

A 24-es gomb a működésjelző lámpa. Működő állapotban a 24-es lámpa folyamatosan világít.

A 14-23 gombok különböző módok menübeállításai. Minden üzemmód beállítható az idő + - és a hőmérséklet + - segítségével a másodlagos beállításhoz.

Válassza ki a kívánt módot, majd nyomja meg a bekapcsológombot az üzemmód elindításához.

IKONOK	ÜZEMMÓD	IDŐ	HŐMÉRSÉKLET
	sult krumpli	15 perc	200°C
	Steak	25 perc	185°C
	Hal	15 perc	200°C
	Tenger gyümölcsei	12 perc	160°C

	Csirkecomb (csirke)	20 perc	190°C
	Sütés (sütemény)	30 perc	175°C
	Egész csirke	30 perc	200°C
	Szárított gyümölcs	4 órák	80°C
	Előmelegítés	12 perc	115 °C
	Leolvasztani	60 perc	40°C

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

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy az Air Fryer ki van húzva a konnektorból, és lehűlt.
- A belsejének tisztításához használjon tiszta, száraz ruhát. Ne használjon nedves ruhát, hogy megakadályozza a víz kifolyását

bejutni a készülékbe.

**Figyelmeztetés:** Ne használjon súroló hatású tisztítószereket vagy súrolókorongokat.

- Óvatosan törölje le a külsejét nedves ruhával vagy papírtörölkővel.
- Soha ne merítse az Air Fryer készüléket vagy annak csatlakozóját vízbe vagy más folyadékba.
- Tárolás előtt alaposan szárítson meg minden alkatrészt.
- Tárolja az Air Fryert hűvös, száraz helyen.

## HULLADÉKKEZELÉS



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

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

## **AVERTIZARE**

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

## **DESCRIERE**

1. Unitatea principală
2. Panou de control
3. Admisia aerului
4. Ieșire aer cald

## **DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL**

- 1: Comutator de alimentare
- 2: Lumină,
- 3: Funcția de rotație
- 4: Temperatura +
- 5: Temperatura -
- 6: indicator de temperatură
- 7: Timp +
- 8: Timp -
- 9: Indicator de timp
- 10: Lumină de afișare a temperaturii
- 11: lumină de afișare a unității de temperatură (°C)
- 12: Lumină de afișare a ceasului
- 13: lumină de afișare a unității de timp (minute)
- 14: cartofi prăjiți
- 15: Friptură
- 16: Pește,
- 17: Fructe de mare,
- 18: Pulpă de pui (pui)
- 19: Coacerea (prăjituri)
- 20: Pui întreg
- 21: Fructe uscate
- 22: Preîncălzire
- 23: Dezghețare
- 24: Indicator luminos de lucru

## **REGULI DE SIGURANȚĂ**

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

**Acest dispozitiv poate fi folosit de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale**

sau mentale limitate sau neexperimentate și cu lipsă de cunoștințe, cu condiția să sunt supravegheate sau au fost instruite în prealabil cu privire la modul de utilizare în siguranță a dispozitivului și înțeleg riscurile asociate. Copiii nu se pot juca cu dispozitivul. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie efectuate de copii cu vârsta sub 8 ani și nu trebuie lăsat nesupravegheat.

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

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

Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare atunci când nu îl utilizați și înainte de a-l curăța. Lăsați piesele să se răcească înainte de a pune sau a scoate piesele sau de a curăța dispozitivul. Nu scufundați dispozitivul în apă sau în orice alt lichid. Dispozitivul este proiectat pentru utilizare la o altitudine maximă de 2000 de metri deasupra nivelului mării.

## **AVERTIZĂRI IMPORTANTE**

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

Utilizarea sau manipularea greșită va conduce la anularea garanției.

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

Instalați dispozitivul pe o suprafață plană și netedă.

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

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

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

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

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

**ESTE O FRITEUZĂ FĂRĂ GRĂSIMI AIR FRYER.** Este necesară o cantitate mică de ulei pentru a găti

mâncarea. Nu umpleți recipientul cu ulei sau grăsime, deoarece aceasta poate provoca incendiu. Nu utilizați cu dispozitivul alte accesorii decât cele recomandate de producător.

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

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

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

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

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

## ACCESORII

**A. Tava pentru Crisper (x2)** - Poate fi folosită pentru deshidratare și poate fi folosită și pentru a face gustări crocante sau pentru a reîncălzi alimente precum pizza.

**B. Tava de scurgere a uleiului** - Când gătiți, puneți o tigaie de picurare pentru o curățare ușoară. Asigurați-vă că utilizați o tigaie pentru picurare când gătiți.

**C. Coș cu grilă rotativă** - Este potrivit pentru cartofi prăjiți, nuci prăjite și alte gustări. Puneți coșul în cuptor cu clești și scoateți coșul din cuptor după coacere

**D. Furculiță pentru grătar** - Se folosesc pentru pui la friptură și pui întreg. Puneți axul de carne longitudinal prin centrul cărnii. Glisați furculița de la ambele capete pe ax și apoi pe carne. Blocați pe loc cu șurubul de fixare. Există adâncituri pe arbore pentru fixarea șuruburilor. Puteți regla șurubul mai aproape de centrul arborelui, dar niciodată mai mult decât adâncitura. Notă: asigurați-vă că puilul fript sau puilul se rotesc liber în mașină.

**E. Șuruburi** - Pentru fixarea pe bățul grătarului. Se folosește cu coș rotativ și furculiță pentru grătar.

**F. Clești de susținere** - Sunt folosiți pentru introducerea și îndepărtarea alimentelor preparate pe coșul cu grilă rotativă sau furculița pentru grătar. Așezați cleștii sub bățul de copt, ridicați mâncarea din stânga și apoi scoateți-o ușor.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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

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

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

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

4. Uscați bine.

## Cum se plasează tăvi în friteuza cu aer

### FIG.1

Așezați tava pentru prăjitor în unitate, există 3 niveluri (Figura A)

Introduceți tava de picurare în partea de jos a dispozitivului (Figura B).

**AVERTIZARE**

**Părțile metalice vor deveni foarte fierbinți în timpul utilizării, așa că trebuie să aveți mare grijă pentru a evita rănirea personală. Purtați mănuși sau mănuși de protecție pentru cuptor.**

**Cum să asamblați coșul rotativ și furculița pentru grătar.**

**FIG. 2a**

Mai întâi introduceți partea stângă a coșului rotativ asamblat sau a furcii de grătar în soclul arborelui. Asigurați-vă că arborele este în poziție pentru rotație

**FIG. 2b**

Așezați partea dreaptă pe cadrul support

## Folosind panoul de control digital

Instrucțiuni de utilizare:

- 1) Conectați ștecherul la o priză de perete cu împământare.
- 2) Apăsați tasta comutatorului de alimentare (1) și toate luminile se vor aprinde. Fără a selecta nicio tastă funcțională, apăsați din nou tasta de alimentare 1, iar mașina intră în procesul de gătit cu temperatura implicită de 190 ° C timp de 15 minute. În acest mod, luminile de la 1-13 și 24 sunt aprinse, în care lumina de temperatură (10 / 11) și lumina de timp (12 / 13) sunt aprinse alternativ, în același timp, afișajul digital arată și rotația corespunzătoare între temperatură și timp. În timpul oricărui mod de gătit, apăsați tasta comutatorului de pornire 1 pentru a-l opri.
- 3) Tasta 2 este o lumină internă. Puteți apăsa tasta 2 în orice moment în timpul funcționării mașinii. Lumina internă este aprinsă și tasta 2 clipește. Când ușa este deschisă, lumina va fi de asemenea aprinsă, iar când ușa este închisă, lumina va fi stinsă.
- 4) Tasta 3 este un buton de rotație. În orice mod de gătit, puteți apăsa tasta 3, iar arborele rotativ intern / cușca de chipsuri de cartofi se va roti. În modul de lucru, lumina cu 3 taste clipește.
- 5) Tasta 4 este temperatura +, tasta 5 este temperatura -, în timpul funcționării, apăsați temperatura + sau temperatura -, iar temperatura poate fi setată să crească sau să scadă.
- 6) Tasta 7 este timp +, tasta 8 este timp -, de fiecare dată când apăsați, timp + sau -, puteți seta timpul de gătit





## Display digital LED,







În timpul funcționării, numărul LED-ului este afișat ca comutare între temperatură și timpul rămas.

Tasta 24 este indicatorul luminos de lucru. În starea de lucru, lumina nr. 24 este mereu aprinsă.

Tastele 14-23 sunt setări de meniu în diferite moduri. Fiecare mod poate fi reglat prin timp + - și temperatură + - pentru setarea secundară.

Selectați modul preferat și apoi apăsați butonul de pornire pentru a porni modul.

ICOANE	MOD	TIMP	TEMPERATURĂ
	Cartofi pai	15 minute	200°C
	Friptură	25 minute	185°C
	Pește	15 minute	200°C
	Fructe de mare	12 minute	160°C

	Pulpă de pui (pui)	20 minute	190°C
	Coacerea (prăjituri)	30 minute	175°C
	Toată găina	30 minute	200°C
	Fructe uscate	4 h	80°C
	Preîncălzire	12 minute	115 °C
	Dezgheta	60 minute	40°C

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

## CURATENIE SI MENTENANTA

- Asigurați-vă că Air Fryer este deconectată și răcită înainte de curățare.
- Folosiți o cârpă curată și uscată pentru a curăța interiorul. Nu folosiți o cârpă umedă pentru a preveni pătrunderea apei în interiorul aparatului.

**Avertisment:** Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau tampoane de curățat.

- Ștergeți ușor exteriorul cu o cârpă umedă sau un prosop de hârtie.
- Nu scufundați niciodată friteuza sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Uscați bine toate piesele înainte de depozitare.
- Păstrați friteuza cu aer într-un loc răcoros și uscat.

## ELIMINAREA PRODUSULUI



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

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

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

## **ОПИСАНИЕ**

1. Основной блок
2. Панель управления
3. Воздухозаборник
4. Выход горячего воздуха

## **ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**

- 1: выключатель питания
- 2: Свет,
- 3: функция вращения
- 4: температура +
- 5: Температура -
- 6: индикатор температуры
- 7: Время +
- 8: Время –
- 9: индикатор времени
- 10: индикатор температуры
- 11: световой индикатор единицы измерения температуры (°C)
- 12: подсветка дисплея часов
- 13: индикатор единицы времени (минуты)
- 14: картофель фри
- 15: Стейк
- 16: Рыба,
- 17: Морепродукты,
- 18: Куриная ножка (куриная)
- 19: Выпечка (торты)
- 20: Целая курица
- 21: Сухофрукты
- 22: Предварительный нагрев
- 23: Размораживание
- 24: Световой индикатор работы

## **ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

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

**Этим устройством могут пользоваться дети от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими,**



сенсорными или умственными

способностями или с недостатком опыта и знаний, при условии, что они находятся под наблюдением или ранее получили инструкции о том, как безопасно использовать устройство и понимают связанные с этим

риски. Дети не могут играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание устройства не должны производиться детьми младше 8 лет и оставляться без присмотра.

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

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

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

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

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

## **ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

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

Неправильное использование или неправильное обращение аннулирует гарантию.

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

Установите устройство на плоскую и ровную поверхность.

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

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

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

**ВАЖНО** При использовании устройства оставьте свободное пространство не менее десяти

сантиметров со всех сторон, чтобы обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

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

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

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

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

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

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

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

## АКСЕССУАРЫ

**A. Лоток для хрустящего картофеля (x2)** — может использоваться для обезвоживания, а также для приготовления хрустящих закусок или разогрева таких продуктов, как пицца.

**B. Поддон для сбора масла.** Во время приготовления ставьте поддон для сбора жира, чтобы его было легко очистить. При приготовлении обязательно используйте поддон.

**C. Корзина с вращающейся решеткой** - Подходит для картофеля фри, жареных орехов и других закусок. Поместите корзину в духовку с помощью плоскогубцев и выньте корзину из духовки после выпечки.

**D. Вилка для барбекю** - используются для жареного цыпленка и целой курицы. Вставьте мясной стержень продольно через центр мяса. Наденьте вилку с обоих концов на стержень, а затем на мясо. Зафиксируйте на месте с помощью установочного винта. На валу имеются углубления для крепежных винтов. Вы можете отрегулировать винт ближе к центру вала, но не больше, чем отступ. Примечание: убедитесь, что жареный цыпленок или курица свободно вращаются в машине.

**E. Шурупы** - Для крепления к палочке для гриля. Используется с вращающейся корзиной и вилок для барбекю.

**F. Плоскогубцы-удерживающие** — используются для вставки и извлечения продуктов, приготовленных на вращающейся корзине или вилке для барбекю. Поместите плоскогубцы под палочку для выпечки, поднимите продукты слева, а затем аккуратно выньте их.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

Аккуратно протрите внешнюю поверхность влажной тканью или бумажным полотенцем.

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

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

посудомоечной машины.

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

4. Тщательно высушите.

## Как поместить противни во фритюрницу

### РИСУНОК 1

Поместите лоток для овощей в устройство, есть 3 уровня (рис. А).

Вставьте поддон для сбора капель в нижнюю часть устройства (рис. В)



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Металлические детали во время использования сильно нагреваются, поэтому следует соблюдать особую осторожность, чтобы избежать травм. Наденьте защитные перчатки или перчатки для духовки.**

**Как собрать вращающуюся корзину и вилку для барбекю.**

### ИНЖИР. 2a

Сначала вставьте левую сторону собранной вращающейся корзины или вилки для барбекю в гнездо вала. Убедитесь, что вал находится в положении для вращения

### ИНЖИР. 2б

Поместите правую сторону на опорную раму

## Использование цифровой панели управления

Инструкция по эксплуатации:

1) Вставьте вилку сетевого шнура в розетку с заземлением.

2) Нажмите кнопку выключателя питания (1), и все индикаторы загорятся. Не выбирая никакую функциональную клавишу, снова нажмите кнопку источника питания 1, и машина перейдет в режим приготовления с температурой по умолчанию 190° на 15 минут. В этом режиме горят индикаторы 1-13 и 24, в которых попеременно горят (10/11) индикатор температуры и (12/13) индикатор времени. В то же время цифровой дисплей также показывает соответствующее вращение между температурой и временем. Во время любого режима приготовления нажмите кнопку выключателя питания 1, чтобы выключить его.

3) Клавиша 2 — внутренний свет. Вы можете нажать кнопку 2 в любой момент во время работы машины. Внутреннее освещение горит, и клавиша 2 мигает. При открытии двери свет также будет гореть, а при закрытии двери свет будет выключен.

4) Клавиша 3 — это кнопка поворота. В любом режиме приготовления вы можете нажать кнопку 3, и внутренний вращающийся вал/корзина для чипсов начнет вращаться. В рабочем режиме мигает 3-кнопочный индикатор.

5) Клавиша 4 — температура +, клавиша 5 — температура –, во время работы нажмите температуру + или температуру –, и температуру можно настроить на повышение или понижение.

6) Клавиша 7 - это время +, клавиша 8 - это время -, при каждом нажатии, время + или -, вы можете установить время приготовления

## светодиодный цифровой дисплей,

Во время работы номер светодиода отображается как переключение между температурой и оставшимся временем.

Ключ 24 - это рабочий световой индикатор. В рабочем состоянии постоянно горит лампочка №24.

Клавиши 14-23 - это настройки меню в различных режимах. Каждый режим можно настроить через время +- и температуру +- для вторичной настройки.

Выберите предпочтительный режим, а затем нажмите кнопку питания, чтобы запустить режим.

ИКОНКИ	РЕЖИМ	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА
	картофель фри	15 минут	200°C
	Стейк	25 минут	185°C
	Рыба	15 минут	200°C
	Морепродукты	12 минут	160°C
	Куриная ножка (куриная)	20 минут	190°C
	Выпечка (тортов)	30 минут	175°C
	Целая курица	30 минут	200°C
	Сухофрукт	4 h	80°C
	Предварительный нагрев	12 минут	115 °C
	Разморозка	60 минут	40°C

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Имейте в виду, что эти настройки являются ориентировочными. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме, а также бренду, мы не можем гарантировать наилучшую настройку для ваших ингредиентов

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед чисткой убедитесь, что аэрофритюрница отключена от сети и остыла.
- Используйте чистую сухую ткань для внутренней очистки. Не используйте мокрую ткань, чтобы предотвратить попадание воды внутрь прибора.

**Предупреждение:** Не используйте абразивные чистящие средства или губки для мытья посуды.

- Аккуратно протрите снаружи влажной тканью или бумажным полотенцем.
- Никогда не погружайте фритюрницу или ее вилку в воду или любую другую жидкость.
- Тщательно высушите все детали перед хранением.
- Храните фритюрницу в прохладном, сухом месте.

## УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА



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

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

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

## **ОПИСАНИЕ**

1. Основен модул
2. Контролен панел
3. Входящ въздухопровод
4. Изход за горещ въздух

## **ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ**

- 1: Превключвател на захранването (Режим на готовност) / СТАРТ
- 2: Светлина,
- 3: Функция за въртене
- 4: Температура +
- 5: Температура -
- 6: индикатор за температурата
- 7: Време +
- 8: Време -
- 9: Индикатор за време
- 10: Светлинен индикатор за температурата
- 11: светлинен индикатор за единица за температура (°C)
- 12: Светлинен индикатор за часовник
- 13: светлинен индикатор за единица за време (минути)
- 14: Пържени картопки
- 15: Пържола
- 16: Рибa
- 17: Морски дарове
- 18: Пилешко бутче (пиле)
- 19: Печива (кексове)
- 20: Цяло пиле
- 21: Сушени плодове
- 22 Предварително подгряване
- 23: Размразяване
- 24: Светлинен индикатор за работен режим

## **ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия

сервизен представител или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

Този уред може да се използва от деца на и над 8 години и от лица с намалени физически, сензорни или

умствени способности или с липса на опит и знания, ако им е осигурен надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и ако разбират свързаните с това опасности.

Не позволявайте на деца да си играят с уреда.

Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и са под надзор.

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

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

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

Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

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

## **ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

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

Всяка неправилна употреба или неправилно боравене с уреда 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 включвайте и изключвайте от захранващата мрежа с мокри ръце и/или крака. Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите или за да го използвате като ръкохватка

**ВАЖНО.** Когато работите с този уред за готвене с горещ въздух, оставете поне десет сантиметра свободно пространство от всички страни на фурната, за да осигурите адекватна циркулация на въздуха.

**НЕ** поставяйте Вашия уред за готвене с горещ въздух под шкафове, щори или завеси.

Риск от прегряване / пожар.

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

Това е УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ. За готвене се изисква много малко мазнина.

Не пълнете тенджерата с олио или мазнина, тъй като това може да причини пожар.

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

Винаги носете защитни, изолирани ръкавици за фурна, когато поставяте или изваждате продукти от горещия уред за готвене с горещ въздух.

Уредът трябва да се използва на равна, стабилна топлоустойчива повърхност. Възможно е да има слаба миризма или малко количество дим първият път, когато използвате вашия уред за готвене с горещ въздух, Това е нормално, тъй като производствените остатъци изгарят.

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

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

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

## АКСЕСОАРИ

**А. Тава за хрупкави храни (x2)** - Може да се използва за дехидратация, а също така може да се използва за приготвяне на хрупкави закуски или за претопляне на храни като пица.

**В. Тава за оттичане на мазнина** - При готвене сложете тавата за мазнина за по-лесно почистване. При готвене не забравяйте да използвате тавата за мазнина.

**С. Въртяща се решетъчна кошница** - Подходяща е за пържени картофи, печени ядки и други закуски. Поставете кошницата във фурната с клещи и извадете кошницата от фурната след изпичане

**Д. Вилица за барбекю** - Използва се за печено пиле и цяло пиле. Прекарайте шиша за месо надлъжно през центъра на месото. Плъзнете вилцата от двата края върху шиша и след това върху месото. Застопорете с фиксиращия винт. На шиша има вдлъбнатини за фиксиращи винтове. Можете да регулирате винта по-близо до центъра на шиша, но никога повече от вдлъбнатината. Забележка: уверете се, че печеното пиле се върти свободно в машината.

**Е. Винтове** - За фиксиране към шиша за барбекю. Използва се с въртяща се кошница и вилица за барбекю

**Ф. Щипка за храна** - Използва се за поставяне и изваждане на храна, приготвена върху въртящата се решетъчна кошница или вилцата за барбекю. Поставете щипката под шиша за печене, повдигнете храната отляво и след това я извадете внимателно.

## ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНАТА УПОТРЕБА

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

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

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

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

4. Подсушете щателно.

## Как да поставяте тави във фритюрника с горещ въздух

### FIG.1

Поставете тавата за хрупкави храни в уреда, има 3 нива (Фигура А)

Поставете тавата за оттичане на мазнина в долната част на уреда (Фигура В).



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Металните части се нагорещават по време на употреба, така че трябва много да се внимава, за да се избегне нараняване. Носете предпазни ръкавици за фурна.**

**Как да сглобите въртяща се кошница и вилица за барбекю.**

### FIG. 2a

Първо поставете лявата страна на сглобената въртяща се кошница или вилица за барбекю в гнездото на шиша. Уверете се, че шишът е в позицията за въртене

### FIG. 2b

Поставете дясната страна върху носещата рамка

## Използване на дигиталния контролен панел

Инструкции за работа:

- 1) Свържете щепсела на захранването към заземен стенов контакт.
- 2) Натиснете бутона на захранването (1) и всички светлини ще светнат. Без да избирате никой функционален бутон, натиснете отново бутона на захранването 1 и машината влиза в режим на готвене с температура по подразбиране от 190° за 15 минути. В този режим светят светлините от 1-13 и 24, при които индикаторът за температура (10 / 11) и индикаторът за време (12 / 13) светят последователно. В същото време цифровият дисплей показва и съответното превключване между температура и време. По време на всеки режим на готвене, натиснете бутона на захранването 1, за да го изключите.
- 3) Бутон 2 е вътрешно осветление. Можете да натиснете бутон 2 по всяко време в процеса на работа на машината. Вътрешната лампа свети и бутон 2 мига. Когато вратата се отвори, лампата също ще свети, а когато вратата се затвори, лампата ще изгасне.
- 4) Бутон 3 е бутон за въртене. Във всеки режим на готвене можете да натиснете бутон 3 и вътрешният въртящ се шиш/кошницата за картофен чипс ще започне да се върти. В работен режим светлинният индикатор на 3 бутон мига.
- 5) Бутон 4 е температура +, бутон 5 е температура -, по време на работа натиснете температура + или температура - и температурата може да се настрои да се увеличи или намали.
- 6) Бутонът 7 е време +, бутонът 8 е време -, с натискането на време + или време -, можете да зададете времето за готвене

## LED цифров дисплей,





По време на работа номерът на светодиода се показва като превключване между температура и оставащо време.

Бутон 24 е светлинният индикатор за работен режим. В работен режим светлинният индикатор 24 винаги свети.

Бутони 14-23 са настройки на менюто в различни режими. Всеки режим може да се регулира по време +/- и температура +/- за вторична настройка.

Изберете предпочитания от Вас режим и след това натиснете бутона на захранването, за да стартирате режима.



ИКОНИ	РЕЖИМ	ВРЕМЕ	ТЕМПЕРАТУРА
	пържени картофки	15 минути	200°C
	Пържола	25 минути	185°C
	Риба	15 минути	200°C
	Морска храна	12 минути	160°C
	Пилешки бут (пиле)	20 минути	190°C
	Печене (торти)	30 минути	175°C
	Цяло пиле	30 минути	200°C
	Сушени плодове	4 часа	80°C
	Предварително загряване	12 минути	115 °C
	Размразяване	60 минути	40°C

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Имайте предвид, че тези настройки са индикативни. Тъй като съставките се различават по произход, размер, форма, както и марка, не можем да гарантираме най-добрата настройка за Вашите съставки.

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Уверете се, че уредът за готвене с горещ въздух е изключен от контакта и охладен преди почистване.
- Почистете вътрешността с чиста и суха кърпа. Не използвайте мокра кърпа, за да предотвратите попадането на вода във вътрешността на уреда.

**Предупреждение:** Не използвайте абразивни почистващи препарати или домакинска тел.

- Внимателно избършете външната част с влажна кърпа или кухненска хартия.
- Никога не потапяйте уреда за готвене с горещ въздух във вода или друга течност.
- Подсушете щателно всички части преди съхранение.
- Съхранявайте уреда за готвене с горещ въздух на хладно и сухо място.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОДУКТА



Този продукт съответства на Директива на Европейския Парламент и на Съвета 2012/19/ЕС по въпроса за изразходвани електрически и електронни уреди (WEEE), която определя правните рамки, действащи в Европейския Съюз в областта на отстраняване и повторно използване на изразходваните електронни и електрически уреди. Не изхвърляйте този продукт с битовите отпадъци. Предадете го в най-близкия пункт за изкупуване на изразходвани електронни и електрически уреди.

**ДЯКУЄМО ЗА ВИБІР МАРКИ ZELMER. Бажаємо ВАМ ВИКОРИСТОВУВАТИ ПРИСТРІЙ ІЗ ЗАДОВОЛЕННЯМ.**

## **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

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

## **ОПИС**

1. Основний блок
2. Панель управління
3. Забірник повітря
4. Вихід гарячого повітря

## **ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ**

- 1: Вимикач живлення
- 2: Підсвічування,
- 3: Функція обертання
- 4: температура +
- 5: Температура -
- 6: індикатор температури
- 7: час +
- 8: час -
- 9: Індикатор часу
- 10: індикатор температури
- 11: індикатор одиниць вимірювання температури (°C)
- 12: Індикатор годинника
- 13: індикатор одиниці часу (хвилини)
- 14: картопля фрі
- 15: Стейк
- 16: Риба
- 17: Морепродукти
- 18: Куряча ніжка (курка)
- 19: Випічка (тістечка)
- 20: Ціла курка
- 21: Сухофрукти
- 22: Попередній розігрів
- 23: Розморожування
- 24: Індикатор роботи

## **ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

**Якщо шнур живлення пошкоджений, щоб уникнути небезпеки, він повинен бути замінений виробником, авторизованим сервісним центром або відповідною кваліфікованою особою. Цим пристроєм можуть користуватися діти від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими**

здібностями або з нестачею досвіду та знань, за умови, що вони знаходяться під наглядом або раніше отримали інструкції про те, як безпечно

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

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

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

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

Дайте деталям охолонути, перш ніж надягати чи знімати деталі чи чистити пристрій. Не занурюйте пристрій у воду або будь-яку іншу рідину.

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

## **ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

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

Неправильне використання або неправильне поводження анулює гарантію.

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

Встановіть пристрій на плоску та рівну поверхню.

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

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

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

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

Не накривайте будь-які частини пристрою тканиною або подібним матеріалом, оскільки це може

призвести до перегріву. Ризик пожежі.

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

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

Завжди надавайте захисні теплоізоляційні прихватки, коли кладете продукти у фритюрницю або виймаєте її з неї. Використовуйте пристрій на плоскій, стійкій та термостійкій поверхні. При першому використанні аерогрилю може відчуватись легкий неприємний запах або невелика кількість диму. Це нормально у разі нових пристроїв після процесу виробництва. Завжди кладіть інгредієнти для обсмажування в кошик, щоб запобігти їх контакту з нагрівальними елементами.

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

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

## АКСЕСУАРИ

**A. Лоток для хрусткої скоринки (x2)** - можна використовувати для зневоднення, а також для приготування хрустких закусок або розігрівання їжі, наприклад, піци.

**B. Піддон для збору олії** - Під час готування ставте піддон для збору олії для легкого очищення. Обов'язково використовуйте піддон для збору олії під час приготування їжі.

**C. Кошик з решіткою, що обертається** - підходить для картоплі фри, смажених горіхів та інших закусок. Помістіть кошик у духовку за допомогою плоскогубців і вийміть його з духовки після випікання.

**D. Виделка для барбекю** - використовується для смаженої курки та цілої курки. Покладіть м'ясний стрижень поздовжньо через центр м'яса. Надягніть виделку з обох кінців на шампур, а потім на м'ясо. Зафіксуйте на місці за допомогою стопорного гвинта. На валу є в'ятини для фіксуючих гвинтів. Ви можете відрегулювати гвинт ближче до центру вала, але ніколи не більше, ніж заглиблення. Примітка: переконайтеся, що смажене курча або курка вільно обертається в машині.

**E. Гвинти** - для кріплення до палиці для барбекю. Використовується з обертювими кошиком і виделкою для барбекю.

**F. Плоскогубці** - використовуються для того, щоб вставляти і виймати продукти, приготовані на кошику з обертювою решіткою або вилкою для барбекю. Помістіть плоскогубці під паличку для випікання, підніміть їжу зліва, а потім обережно вийміть її.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

Акуратно протріть зовнішню поверхню вологою тканиною або паперовим рушником.

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

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

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

4. Ретельно висушіть.

## Як встановити лотки у фритюрницю

### МАЛ.1

Помістіть піддон для хрусткої скоринки в пристрій, є 3 рівні (Малюнок А)

Вставте піддон для крапель у нижню частину пристрою (Малюнок В).



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

**Металеві деталі під час використання сильно нагріваються, тому слід бути дуже обережними, щоб уникнути травм. Одягайте захисні рукавиці або рукавички.**

**Як зібрати обертовий кошик і виделку для барбекю.**

### мал. 2a

Спочатку вставте ліву частину зібраного обертового кошика або вилки для барбекю в гніздо вала. Переконайтеся, що вал знаходиться в положенні для обертання

### мал. 2b

Покладіть праву сторону на опорну раму

## Використання цифрової панелі керування

Інструкція з експлуатації:

- 1) Підключіть мережеву вилку до заземленої розетки.
- 2) Натисніть клавішу вимикача живлення (1), і всі індикатори засвітяться. Не вибираючи жодної функціональної клавіші, натисніть клавішу живлення 1 ще раз, і машина перейде в режим приготування з температурою за замовчуванням 190° протягом 15 хвилин. У цьому режимі ввімкнені індикатори 1-13 і 24, причому (10/11) індикатор температури і (12/13) індикатор часу вмикаються поперемінно, одночасно на цифровому дисплеї відображається відповідне чергування між температурою і часом. Під час будь-якого режиму приготування натисніть кнопку 1 вимикача живлення, щоб вимкнути його.
- 3) Кнопка 2 - це внутрішнє освітлення. Ви можете натиснути кнопку 2 в будь-який час під час роботи приладу. Внутрішнє освітлення вмикається, а кнопка 2 блимає. Коли дверцята відкриті, світло також буде ввімкнено, а коли дверцята закриті, світло буде вимкнено.
- 4) Клавіша 3 - це кнопка обертання. У будь-якому режимі приготування ви можете натиснути клавішу 3, і внутрішній обертовий вал / клітка для картопляних чіпсів буде обертатися. У робочому режимі індикатор 3 блимає.
- 5) Клавіша 4 - температура +, клавіша 5 - температура -, під час роботи натискайте температуру + або температуру -, і температуру можна встановити на збільшення або зменшення.
- 6) Клавіша 7 - час +, клавіша 8 - час -, при кожному натисканні, час + або -, ви можете встановити час приготування

## Світлодіодний цифровий дисплей,

Під час роботи номер світлодіода відображається як перемикач між температурою і часом, що залишився.

Клавіша 24 - це робочий індикатор. У робочому стані індикатор №24 завжди горить.

Клавіші 14-23 - налаштування меню в різних режимах. Кожен режим можна налаштувати за допомогою кнопок часу + - і температури + - для вторинного налаштування.

Виберіть бажаний режим, а потім натисніть кнопку живлення, щоб запустити його.

ІКОНИ	РЕЖИМ	ЧАС	ТЕМПЕРАТУРА
	Картопля фрі	15 хвилин	200°C
	Стейк	25 хвилин	185°C
	Риба	15 хвилин	200°C
	Морепродукти	12 хвилин	160°C
	Куряча ніжка (курка)	20 хвилин	190°C
	Випічка (торти)	30 хвилин	175°C
	Ціле куряче філе	30 хвилин	200°C
	Сухофрукти	4 годин	80°C
	Попередній розігрів	12 хвилин	115 °C
	Розморожування	60 хвилин	40°C

ПРИМІТКА: Майте на увазі, що ці налаштування є орієнтовними. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою, а також маркою, ми не можемо гарантувати найкращі налаштування для ваших інгредієнтів

## ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед чищенням переконайтеся, що Air Fryer від'єднано від мережі та охолоне.
- Використовуйте чисту суху тканину, щоб очистити внутрішню частину. Не використовуйте мокру тканину, щоб запобігти потраплянню води потрапляння всередину приладу.

**Попередження:** не використовуйте абразивні засоби для чищення або мочалки.

- Обережно протріть зовнішню поверхню вологою тканиною або паперовим рушником.
- Ніколи не занурюйте Air Fryer або його вилку у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Ретельно висушіть усі частини перед зберіганням.
- Зберігайте Air Fryer у прохолодному сухому місці.

## УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКТУ



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

# KARTA GWARANCYJNA

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

NAZWA URZĄDZENIA: .....

TYP, MODEL: .....

DATA ZAKUPU: .....

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

## OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

### Podstawowe informacje

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

- 3) uszkodzenia powstałe w wyniku ingerencji wody lub innej cieczy,
- 4) uszkodzenia powstałe w wyniku używania Urządzenia niezgodnie z instrukcją do niego dołączoną,
- 5) uszkodzenia powstałe w wyniku podejmowania prób naprawy Urządzenia przez nieautoryzowany serwis,
- 6) uszkodzenia powstałe w wyniku modyfikacji lub niepoprawnej instalacji oprogramowania,
- 7) uszkodzenia części podlegających normalnemu zużyciu, takich jak szczotki, worki, filtry, rury giętkie,
- 8) uszkodzenia powstałe w wyniku wylądowań atmosferycznych, przepięć, innych zakłóceń w sieciach elektrycznych,
- 9) uszkodzenia spowodowane zaistnieniem siły wyższej (tj. np. pożarem, trzęsieniem ziemi, działaniami wojennymi lub innymi nieprzewidzianymi zdarzeniami zewnętrznymi).

7. W przypadku braku zgodności Urządzenia z umową uprawnionemu przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt Gwaranta, a udzielona gwarancja nie ma wpływu na możliwość skorzystania z tych środków ani ich zakres. W szczególności niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień z tytułu niezgodności rzeczy sprzedanej z umową. Wykonywanie uprawnień z tytułu gwarancji nie wpływa na odpowiedzialność sprzedawcy z tytułu niezgodności rzeczy sprzedanej z umową. W razie wykonywania uprawnień z gwarancji bieg terminu do wykonania uprawnień z tytułu niezgodności rzeczy sprzedanej z umową ulega zawieszeniu z dniem zawiadomienia sprzedawcy o wadzie. Termin ten biegnie dalej od dnia odmowy przez Gwaranta wykonania obowiązków wynikających z gwarancji albo bezskutecznego upływu czasu na ich wykonanie.

## **Procedura gwarancyjna**

8. Dokumentem uprawniającym do skorzystania z gwarancji jest dowód zakupu (np. paragon z kasy fiskalnej, faktura).

9. Zgłaszając usterkę należy skontaktować się z Gwarantem poprzez Autoryzowany Serwis Zelmer pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: [serwis@zelmer.pl](mailto:serwis@zelmer.pl) lub dostarczyć Urządzenie do miejsca zakupu (punktu sprzedaży detalicznej). W przypadku dostarczenia Urządzenia do miejsca zakupu zgłoszenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer dokonuje sprzedawca detaliczny w imieniu uprawnionego.

10. Wysyłka Urządzenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer odbywa się za pośrednictwem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie na koszt Gwaranta, po wcześniejszym dokonaniu zgłoszenia zgodnie z punktem 9 Ogólnych Warunków Gwarancji i uzyskaniu numeru zgłoszenia serwisowego (RMA).

11. Uprawniony obowiązany jest udostępnić Urządzenie do odbioru przez Autoryzowanego Serwisu Zelmer za pośrednictwem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie. W przeciwnym razie koszty dostarczenia Urządzenia oraz odpowiedzialność za szkody powstałe w transporcie ponosi uprawniony.

12. Dostarczone Urządzenie powinno być kompletne. Do Urządzenia powinny być dołączone opis wady, kopia dowodu zakupu, adres zwrotny uprawnionego oraz telefon kontaktowy.

13. Urządzenie powinno zostać przygotowane do transportu zgodnie z wymogami określonymi przez wskazany przez Gwaranta podmiot świadczący usługi kurierskie. W przypadku braku zabezpieczenia Urządzenia do transportu zgodnie z przedmiotowymi wymogami, Gwarant nie odpowiada za uszkodzenia w transporcie.

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



15. Dostarczone Urządzenie powinno spełniać ogólnie przyjęte normy czystości, w szczególności zostać dostarczone w stanie wolnym od zabrudzeń i zanieczyszczeń zewnętrznych. W przeciwnym razie Gwarant ma prawo do odmowy naprawy Urządzenia i zwrotu Urządzenia na koszt uprawnionego.
16. Po dostarczeniu Urządzenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer wady ujawnione w okresie gwarancji zostaną usunięte przez Gwaranta.
17. Gwarant obowiązany jest udzielić odpowiedzi na informację o usterce w terminie 14 dni od dnia jej zgłoszenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer.
18. Wady Urządzenia ujawnione w okresie gwarancji zostaną usunięte w możliwie najkrótszym terminie, od 14 do 21 dni roboczych od daty dostarczenia Urządzenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer.
19. W razie braku możliwości usunięcia wady stwierdzonej przez Autoryzowany Serwis Zelmer, uprawnionemu przysługuje prawo do nieodpłatnej wymiany Urządzenia na nowe. Wymiany dokonuje Autoryzowany Serwis Zelmer.
20. W razie braku możliwości wymiany Urządzenia na nowe, uprawnionemu przysługuje zwrot środków na zakup Urządzenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących dokumentów korygujących należy skontaktować się z Działem Księgowym Gwaranta pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: [dzialfinansowy@zelmer.pl](mailto:dzialfinansowy@zelmer.pl).
21. Po upływie okresu gwarancji Autoryzowany Serwis Zelmer może dokonać odpłatnej naprawy gwarancyjnej. Koszt naprawy jest ustalany indywidualnie w zależności od możliwości i skomplikowania naprawy. W celu sprawdzenia możliwości oraz kosztów naprawy prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem Zelmer pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: [serwis@zelmer.pl](mailto:serwis@zelmer.pl).
22. Autoryzowany Serwis Zelmer prowadzi sprzedaż akcesoriów oraz części zamiennych w zależności od ich dostępności. W przypadku potrzeby zakupu prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem Zelmer pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: [serwis@zelmer.pl](mailto:serwis@zelmer.pl) w celu sprawdzenia dostępności produktów oraz ich kosztu.
23. W przypadku dodatkowych pytań dotyczących napraw prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem Zelmer pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: [serwis@zelmer.pl](mailto:serwis@zelmer.pl).



EUROGAMA  
Kierownik Serwisu  
Grzegorz Nowicki

## EN / WARRANTY REPORT

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

## USE OF WARRANTY

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

This warranty should be retained by the user as well as the invoice, receipt or the delivery docket to facilitate the exercise of these rights. For technical service and after-sales care outside the Polish territory, please submit your query to the point of sale where you purchased the item or check for further aftersales information at [www.zelmer.com](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 doporučeními uvedenými v této příručce a že s ním nemanipulovala žádná třetí strana, která není autorizována společností B&B TRENDS, S.L. Záruka se nevztahuje na žádné součásti podléhající opotřebením. 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 používatelia právo na bezplatnú opravu prípadne výmenu produktu, ak oprava nie je k dispozícii, okrem prípadu, že sa jedna z týchto možností nedá splniť alebo je neprimeraná. V tomto prípade si môžete zvoliť zníženie ceny alebo zrušenie predaja, čo je potrebné riešiť priamo s predajcom. Vztahuje sa to aj na výmenu náhradných dielov za predpokladu, že sa výrobok používal v súlade s odporúčaniami uvedenými v tejto príručke pre obidva prípady a že doň nezasahovala žiadna tretia strana, ktorá nemá povolenie od spoločnosti B&B TRENDS, S.L. Záruka sa nevztahuje na diely podliehajúce opotrebeniu. Táto záruka nemá vplyv na vaše práva spotrebiteľa v zmysle ustanovení smernice 1999/44/ES, ktorá platí pre členské štáty Európskej únie.

## UPLATNENIE ZÁRUKY

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

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

Používateľ by si mal túto záruku ako aj faktúru, príjmový doklad alebo dodací list ponechať, aby sa uplatnenie týchto práv uľahčilo. V prípade technického servisu a popredajnej starostlivosti mimo poľského územia pošlite svoju žiadosť predajcovi, u ktorého ste si výrobok kúpili, alebo si pozrite ďalšie informácie o popredajných službách na adrese [www.zelmer.com](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 kicseréljük azt, kivéve, ha e lehetőségek valamelyike nem lehetséges vagy aránytalan költséggel járna. Ebben az esetben a felhasználó kérheti a termék árának leszállítását, vagy elállhat a vásárlástól. Ezekben az esetekben közvetlenül az értékesítést végző kereskedőhöz kell fordulni. A garancia a pótalkatrészeket is fedezi, amennyiben a terméket a jelen kézikönyvben leírtak betartásával használták, és az B&B TRENDS, S.L. vállalaton kívül más nem végzett rajta semmilyen műveletet. A garancia a normál elhasználódás és kopás által érintett alkatrészekre nem vonatkozik. Ha Ön az Európai Unió valamelyik tagállamának a polgára, ez a garancia nem korlátozza az Ön 1999/44/EK irányelv előírásnak megfelelő fogyasztói jogait.

## A GARANCIA ÉRVÉNYESÍTÉSE

Ha a terméket javítani kell, vegye fel a kapcsolatot az B&B TRENDS, S.L. hivatalos szervizével. A termék a B&B TRENDS, S.L. által felhatalmazottaktól eltérő felek általi illetéktelen módosítása/javítása, valamint a termék gondatlan vagy nem rendeltetésszerű használata esetén a garancia érvényét veszti. A felhasználó abban az esetben élhet a garanciális jogaival, ha a garancialevelet hiánytalanul kitöltötték, és a nyugtával vagy a szállítási dokumentumokkal együtt átadták. A garanciális jogok gyakorlásához a felhasználó köteles bemutatni a garancialevelet és a számlát, nyugtát vagy szállítási dokumentumot. Lengyelországon kívül a műszaki szerviz és a vevőszolgálati szolgáltatások igénybevétele érdekében forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta, vagy olvassa el a vevőszolgálati információkat a [www.zelmer.com](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 proporționată. În acest caz, puteți opta pentru o reducere de preț sau anularea vânzării, care trebuie tratată direct cu furnizorul de vânzări. Această garanție acoperă și înlocuirea pieselor de schimb, cu condiția ca produsul să fi fost folosit conform recomandărilor specificate în acest manual, pentru ambele cazuri, și să nu fi fost modificat de o terță parte care nu este autorizată de B&B TRENDS, S.L. Garanția nu va acoperi nici o piesă supusă uzurii. Această garanție nu afectează drepturile dvs. în calitate de consumator, în conformitate cu prevederile Directivei 1999/44/CE pentru statele membre ale Uniunii Europene.

## UTILIZAREA GARANȚIEI

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

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

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

Польши следует передать запрос в точку продажи, где была выполнена покупка товара, или уточнить информацию по послепродажному обслуживанию на сайте [www.zelmer.com](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 безплатно, ако не може да се ремонтира, освен ако един от тези варианти се окаже невъзможен за изпълнение или е непропорционален. В такъв случай можете да изберете намаляване на цената или отмяна на продажбата, което се уговаря директно с продавача. Гаранцията покрива и смяната на резервните части, но при условие че продуктът е използван съобразно препоръките, посочени в това ръководство за двата случая, както и ако не е предприеман опит за намеса от трето лице, което не е упълномощено за тази цел от B&B TRENDS, S.L. . Гаранцията не покрива никакви амортизирани части. Тази гаранция не засяга Вашите права като потребител в съответствие с разпоредбата в Директива 1999/44/ЕО за държавите членки на Европейския съюз.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

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

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

Гаранцията следва да остане у потребителя заедно с фактурата, касовата бележка или приемно-предавателния протокол с цел улесняване упражняването на тези права. За техническо обслужване и следпродажбен 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)

## UA / ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

## ЗАСТОСУВАННЯ ГАРАНТІЇ

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

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

Користувач зобов'язаний зберегти 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 фритюрниця**

SERIES: ZAF, MOD: ZAF7120

220-240V~ 50/60Hz 1700W

TYPE: GSE021-2

Made in China / Сделано в Китае / Зроблено в Китаї

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

C. Catalunya, 24 · Pl. Ca N'Oller

08130 Santa Perpètua de Mogoda

(Barcelona) · Spain

03/2023