

ZAF9000 DUAL

zelmer



ZAF9000 DUAL

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

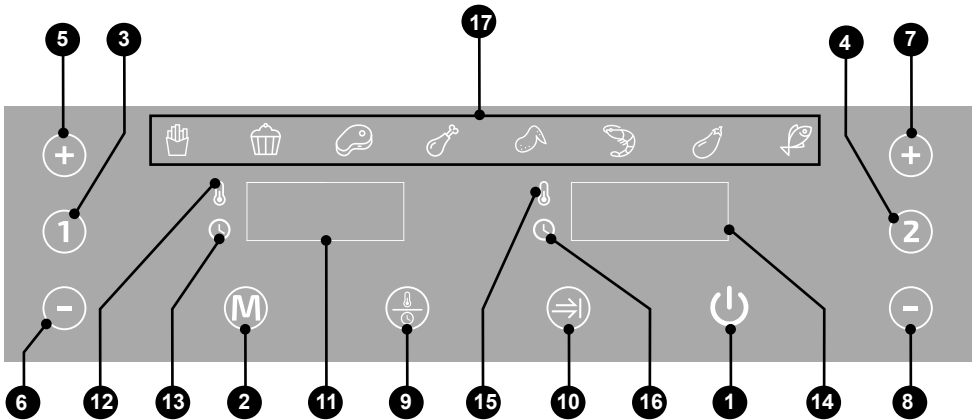
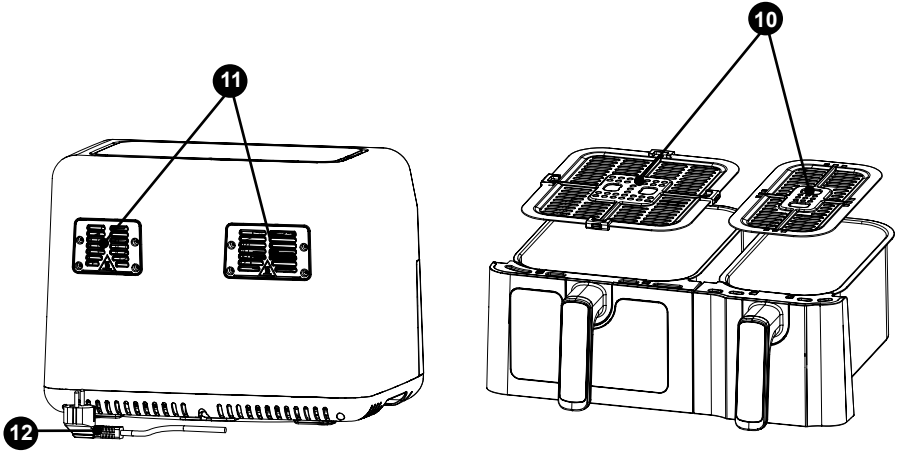
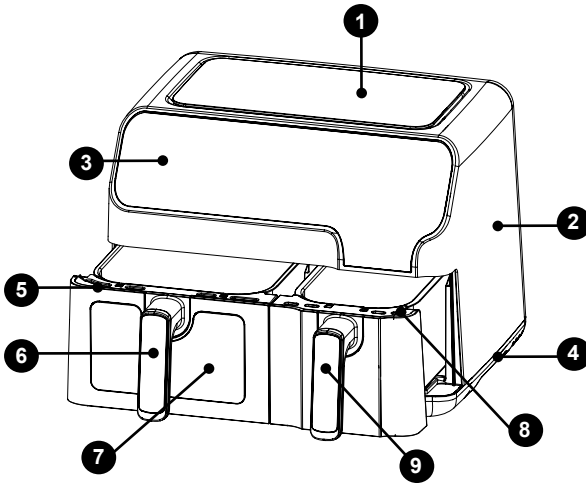
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS
Air Fryer

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



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. Górna pokrywa
2. Korpus urządzenia
3. Panel sterowania
4. Podstawa
5. Kosz 5,5 l
6. Uchwyt kosza 5,5 l
7. Okno kosza 5,5 l
8. Kosz 3,5L
9. Uchwyt kosza 3,5
10. Tacki na olej ociekowy
11. Wyloty powietrza
12. Wtyczka i przewód zasilający

OPIS PANELU STEROWANIA

- 1) Przycisk zasilania
- 2) Przycisk wyboru menu
- 3) Wybór lewego kosza (1)(5,5L)
- 4) Wybór prawego kosza (2) (3,5 l)
- 5) Zwiększ czas/temperaturę lewego kosza (1)
- 6) Zmniejsz czas/temperaturę lewego kosza (1)
- 7) Zwiększ czas/temperaturę prawego kosza (2)
- 8) Zmniejsz czas/temperaturę prawego kosza (2)
- 9) Wybór czasu/temperatury
- 10) Przycisk zakończenia synchronizacji
- 11) Wyświetlacz lewego kosza (1)
- 12) Kontrolka temperatury lewego kosza (1)
- 13) Lampka timera dla lewego kosza (1)
- 14) Wyświetlacz prawego kosza (2)
- 15) Kontrolka temperatury prawego kosza (2)
- 16) Lampka timera dla prawego kosza (2)
- 17-24: Kontrolki zaprogramowanych programów

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nie używaj z urządzeniem akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.

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

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

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

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

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

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

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

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

4. Dokładnie osusz.

SPOSÓB UŻYCIA

1. Tryb uruchamiania

Najpierw potwierdź, że kosz jest prawidłowo zainstalowany w maszynie, włóż wtyczkę do gniazdka, maszyna zostanie włączona i wyda jeden sygnał dźwiękowy. Wszystkie kontrolki zapalą się na jedną sekundę, a następnie zgasną, ikona zasilania zostanie podświetlona.

2. Tryb gotowości

Dotknij ikony zasilania. Ikona zasilania, ikona ① i ikona ② zaświecą się i pozostaną włączone, produkt przejdzie w tryb gotowości. Gdy urządzenie znajduje się w tym trybie gotowości i nie zostało użyte w ciągu 3 minut, urządzenie przejdzie do trybu rozruchu.

Gdy urządzenie jest w trybie gotowości i naciśnij ikonę zasilania przez 2 sekundy, urządzenie przejdzie do trybu rozruchu.

3. Tryb pracy pojedynczego kosza

Dotknij ikony ① lub ②, aby wybrać żądany koszyk, wskaźnik wyboru menu świeci się i jest stale włączony. Wskaźnik francuskich frytek miga jako domyślne menu, a pozostałe wskaźniki są zawsze włączone; W międzyczasie migają wskaźniki temperatury i czasu; Naciśnięcie i przytrzymanie ikony ① przez 2 sekundy może anulować wybór dla lewego kosza (i ikonę ② dla prawego kosza). Jeśli dwa kosze zostaną anulowane przez naciśnięcie ikon, produkt przejdzie w tryb gotowości.

Po wybraniu ikony ① lub ② dotknij przycisku wyboru menu, aby przełączać pomiędzy 8 dostępnymi automatycznymi programami. Po wybraniu naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć gotowanie zgodnie z ustawionym czasem i temperaturą ustaloną domyślnie. Przed zatwierdzeniem dowolnego zaprogramowanego programu zawsze możesz ustawić jego czas i temperaturę. W tym celu naciśnij przycisk „Wybór czasu/temperatury” i naciśnij przycisk + lub -. Podczas regulacji temperatury za każdym naciśnięciem temperatura zmienia się o 5 °C, długie naciśnięcie przycisku „+” lub „-” spowoduje ciągły wzrost lub spadek temperatury. Dla każdego menu zakres regulacji temperatury 80 °C -200 °C; Aby ustawić czas, naciśnij ponownie i za każdym naciśnięciem czas zmienia się o 1 minutę. Zakres regulacji czasu 1min -60min.

Po ustawieniu odpowiedniego czasu i temperatury dotknij przycisku zasilania, aby rozpocząć gotowanie. Wyświetlacz pokazuje aktualny czas gotowania w formie odliczania. Wybrany wskaźnik przepisu świeci światłem ciągłym, inne wskaźniki przepisu są wyłączone.

Jeśli chcesz ustawić temperaturę lub czas podczas procesu gotowania, naciśnij przycisk „Wybór czasu/temperatury” (raz dla temperatury, dwa razy dla czasu), a następnie naciśnij przycisk „+” lub „-”, aby ustawić temperaturę lub czas. Podczas procesu regulacji maszyna nadal pracuje.

Naciśnij „przycisk zasilania” podczas gotowania, a urządzenie zatrzyma się, dotknij go ponownie, aby ponownie uruchomić w tym samym miejscu. Jeśli nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie automatycznie powróci do trybu gotowości po 3 minutach.

Jeśli musisz wyłączyć urządzenie podczas gotowania, naciśnij przycisk zasilania przez 2 sekundy, a urządzenie zostanie WYŁĄCZONE. Rura grzewcza i silnik przestaną działać. W tym czasie na ekranie wyświetlacza pojawi się słowo „OFF”, a brzęczyk wyda sygnał dźwiękowy.

Po zakończeniu gotowania na ekranie pojawi się napis „OFF”, a brzęczyk wyda 5-krotny sygnał dźwiękowy. Ekran wyświetlacza jest wyłączony, a urządzenie powraca do trybu gotowości.

4. Tryb pracy podwójnego kosza

Rozpoczęcie 2 koszy

Najpierw wybierz kosz ① i wybierz menu (program wstępny), temperaturę i czas według swoich potrzeb. Po drugie, wybierz inny koszyk ② i w ten sam sposób wybierz żądany przepis, temperaturę i czas.

Naciśnij przycisk zasilania, 2 kosze zaczną pracować w tym samym czasie, przycisk koszyka ① i kontrolka przepisu w koszyku 1 migają raz na 6 sekund w tym samym czasie, przycisk koszyka ② i kontrolka przepisu w koszyku 2 migają raz na 6 sekund przy w tym samym czasie koszyk 1 i koszyk 2 wyświetlają się naprzemiennie w odstępie około 3 sekund.

Można również uruchomić kosz ①, najpierw naciskając „przycisk zasilania” po ustawieniu parametrów kosza ①, a następnie naciskając ②, aby ustawić parametry kosza ②, po przygotowaniu kosza ②, naciśnij „przycisk zasilania”, aby uruchomić kosz ②.

Dostosuj czas i temperaturę podczas procesu pracy podwójnych koszy

Podczas procesu gotowania, gdy pracują 2 kosze w tym samym czasie, jeśli chcesz dostosować temperaturę lub czas dla kosza ①, naciśnij ①, a następnie dostosuj temperaturę i czas zgodnie z potrzebami, przepisu nie można dostosować w tym stanie. Jeśli w ciągu 10 sekund po debugowaniu nie zostanie wykonana żadna operacja, ekran wyświetlacza automatycznie powróci do normy. To samo z koszem ②.

Kosz końcowy ① lub kosz ②

Najpierw naciśnij przycisk ① lub ②, a następnie krótko naciśnij jeden raz „przycisk zasilania”, wybrany koszyk przestanie działać i powróci do trybu menu wyboru. Wybrany koszyk i przepis oraz odpowiadające

im ekrany wyświetlacza migają. Jeśli nie ma żadnej operacji, urządzenie automatycznie powróci do trybu gotowości po 3 minutach

Wyciągnij z kosza

Podczas procesu gotowania, jeśli jeden kosz został wyciągnięty, na wyświetlaczu w dowolnym momencie pojawi się napis „OPEN”. Odpowiednia strona przestanie działać (zarówno ogrzewanie, jak i silnik zostaną zatrzymane) i wznowi pracę zgodnie z poprzednim ustawieniem po ponownym włożeniu kosza. Jeden kosz do smażenia można wyjąć i załadować bez wpływu na pracę drugiego kosza.

Wstrzymywanie 2 koszy

Podczas gotowania z dwoma koszami naciśnij raz przycisk „zasilanie”, a 2 kosze przejdą jednocześnie do trybu paazy, 2 ikony koszy oraz dwa ekrany i przepisy będą migać. Naciśnij ponownie przycisk „Zasilanie”, a 2 kosze wznowią tryb pracy.

Gdy 2 kosze zostaną wstrzymane w tym samym czasie, jeśli w ciągu 3 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, oba kosze przestaną działać i powrócą do trybu gotowości.

Podczas jednoczesnego gotowania 2 koszy i przytrzymania przycisku „Zasilanie” przez 2 sekundy, 2 kosze przestaną działać w tym samym czasie, a na lewym i prawym ekranie pojawi się komunikat „OFF”. Po krótkim sygnale dźwiękowym urządzenie przejdzie w tryb gotowości.

Jeśli chcesz wyłączyć tylko jeden kosz, najpierw naciśnij ① lub ②, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk „Zasilanie” przez 2 sekundy. Wybrany kosz przestanie działać, a odpowiedni ekran wyświetlacza wyświetli „OFF”. Po krótkim sygnale dźwiękowym „Beep” powróci do trybu gotowości. W tym momencie stan maszyny zmienia się na tryb pracy z jednym koszem.

Funkcja jednoczesnego zakończenia gotowania

Po wybraniu menu w 2 koszykach na panelu kontrolnym zaczną migać przycisk „Kończenie synchroniczne”. Naciśnij go, aby aktywować funkcję jednoczesnego zakończenia. W tym momencie uruchomi się menu dłuższego czasu, a na ekranie pojawi się krótszy czas „HOLD”. Po upływie dogrywki koszyk krótkiego czasu zaczął działać automatycznie.

W trybie pracy, jeśli wyciągniesz kosz, czas obu koszy zostanie zawieszony, a na ekranie pojawi się napis „HOLD”. Po włożeniu kosza kontynuuje synchronizację pracy.

Podczas pracy synchronicznej, jeżeli jeden kosz jest zawieszony, a drugi nadal pracuje, należy wyjść z funkcji zakończenia synchronizacji i zgaśnię kontrolka „Przycisk zakończenia synchronizacji”.








AUTOMATYCZNE PROGRAMY

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników.

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

Wstępnie ustawione funkcje pomogą Ci efektywnie rozpocząć gotowanie.

Wybierz dowolną ikonę, naciskając przycisk wyboru menu. Za każdym naciśnięciem przycisk menu ustawień wstępnych zmieni się z lewej na prawą. Po wybraniu naciśnij przycisk zasilania, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie. Spowoduje to automatyczne ustawienie czasu i temperatury do ustawień domyślnych dla wybranego rodzaju żywności. Możesz przejechać ustawienia domyślne za pomocą przycisków czasu i temperatury (+/-).

IKONY	PROGRAM	CZAS	TEMPERATURA
	Frytki	20 min	180°C
	Pieczenie (ciasto)	25 min	150°C
	Mięso	15 min	200°C
	Udko z kurczaka	30 min	200°C
	Skrzydełka z kurczaka	22 min	180°C
	Owoce morza	10 min	190°C
	Warzywa	10 min	160°C
	Ryba	20 min	170°C

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Niemal każda potrawa tradycyjnie pieczona w piekarniku może być smażona w frytkownicy.
- Potrawy gotują się najlepiej i najbardziej równomiernie, gdy są podobnej wielkości i grubości.
- Mniejsze kawałki żywności wymagają krótszego czasu gotowania niż większe kawałki.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty w jak najkrótszym czasie, smaż żywność w małych partiach. Jeśli to możliwe, unikaj układania w stosy lub układania warstw.
- Większości paczkowanej żywności nie trzeba zanurzać w oleju przed smażeniem w frytkownicy. Większość już zawiera olej i inne składniki, które poprawiają brązowienie i chrupkość.
- Mrożone przekąski bardzo dobrze smażą się w frytkownicy. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, ułóż je na tacy w jednej warstwie.
- W przypadku układania potraw warstwami pamiętaj o potrząśnięciu koszem w połowie (lub obróceniu jedzenia), aby zapewnić równomierne gotowanie.
- Potrawy, które przygotowujesz od podstaw, takie jak frytki lub inne warzywa, wymieszaj z niewielką ilością oleju, aby zwiększyć brązowienie i chrupkość.
- W przypadku smażenia świeżych warzyw należy je dokładnie osuszyć przed dodaniem oleju i smażeniem, aby zapewnić maksymalną chrupkość.
- Frytkownicy doskonale nadają się do podgrzewania żywności, w tym pizzy. Aby podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem upewnij się, że frytkownica jest odłączona od zasilania i ostygła.
- Do czyszczenia wnętrza używaj czystej, suchej szmatki. Nie używaj mokrej szmatki, aby zapobiec 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. Top cover
2. Body of the device
3. Control panel
4. Base
5. 5.5L basket
6. 5.5L basket handle
7. 5.5L visual window
8. 3.5L basket
9. 3.5 basket handle
10. Drip oil trays
11. Air outlets
12. Plug and power cord

CONTROL PANEL DESCRIPTION

- 1) Power button
- 2) Menu selection button
- 3) Selection of left basket (1)(5.5L)
- 4) Selection of right basket (2) (3.5L)
- 5) Increase time/temperature left basket (1)
- 6) Decrease time/temperature left basket (1)
- 7) Increase time/temperature right basket (2)
- 8) Decrease time/temperature right basket (2)
- 9) Time/temperature selection
- 10) Synchronization end button
- 11) Display of left basket (1)
- 12) Temperature light for the left basket (1)
- 13) Timer light for the left basket (1)
- 14) Display of right basket (2)
- 15) Temperature light for the right basket (2)
- 16) Timer light for the right basket (2)
- 17) Preset programs lights

SAFETY INSTRUCTIONS

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

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience

and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

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

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. Disconnect the appliance when it is not in use and before cleaning it. Let it cool before putting on, taking off parts and cleaning it. Do not submerge the appliance in water or any other liquid.

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

IMPORTANT WARNINGS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BEFORE ITS FIRST USE

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: Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads.

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

HOW TO USE

1. Boot mode

Firstly, confirm that the basket is correctly installed into the machine, insert the plug into the socket, the machine will be powered on and will beep once. All the lights are lit for one second and then extinguished, the Power Icon will be illuminated.

2. Standby Mode

Touch the Power Icon. Power Icon, Icon ① and Icon ② indicator light up and stay on, the product enter in standby mode. When the unit is in this Standby mode and has not been operated within 3 minutes, the device will go to Boot mode.

When the unit is in Standby mode and push the power icon for 2 seconds Ⓜ, unit will go to Boot mode.

3. Single basket working mode

Touch the icon ① or ② to choose the desired basket, the indicator of menu selection is lit and always on. The indicator of french fries is flashing as the default menu, and the other indicators are always on; Meanwhile the indicators of temperature and time are flashing; If pressing and hold the icon ① for 2 sec, it can cancel the selection for the left basket (and icon ② for right basket). If two baskets are cancelled by pressing the icons then the product enters Standby mode.

Once selected the icon ① or ② touch the Menu selection button Ⓜ to change between the 8 preset programs available. Once selected press the power button to start cooking according the preset time and temperatures fixed by default. Before confirm any preset program you can always adjust its time and temperature. To do that press the "Time/temperature selection" button Ⓢ and press + or - buttons. When adjusting temperature, every time you press, the temperature changes by 5°C, long press "+" or "-" key, the temperature will increase or decrease continuously. For each menu, the temperature adjustable range of 80°C-200°C; For time adjustment, press again Ⓢ and every time you press, the time changes by 1min. The time adjustable range of 1min -60min.

After setting the right time and temperature, touch the Power button to start cooking. The display shows the current cooking time in count down manner. The selected recipe indicator is steady on, other recipe indicators are off.

If need to adjust the temperature or time during the cooking process, press the "Time/temperature selection" button Ⓢ (Once for temperature, twice for time), then press "+" or "-" button to adjust the temperature or time. During the adjustment process, the machine keeps working.

Press the “power key” during cooking, and the machine will pause, touch it again to restart at the same point. If there is no operation, the machine will automatically return to standby mode after 3 minutes.

If need to turn OFF the machine during cooking, press the power button for 2 seconds and the machine will be turned OFF. The heating tube and motor will stop working. At this time, the display screen will display the word “OFF”, and the buzzer will beep.

After the cooking, the screen displays the word “OFF”, and the buzzer gives a prompt sound of “beep” 5 times. The display screen is display off and the machine returns to standby mode. During the cooking if you take out the frying basket the display screen will show the words “OPEN” and the machine stops working. After inserting the frying basket, the machine resumes its previous work.

4. Double basket working mode

Starting the 2 baskets

Firstly, select basket ① and choose the menu (preset program), temperature and time according to your needs. Secondly, select another basket ② and choose the wanted recipe, temperature and time in the same way.

Press the Power button, the 2 baskets start working at the same time, basket ① key and indicator light of basket 1 recipe flash once per 6 seconds at the same time, basket ② key and indicator light of basket 2 recipe flashes once per 6 seconds at the same time, basket 1 and basket 2 display alternately, about 3 seconds interval.

It also can be started basket ① firstly by press “Power button” after set parameter of basket ① and then press ② to set parameter of basket ②, after basket ② ready , press “Power button” to start basket ②.

Adjust time and temperature during the double baskets working process

During the cooking process when 2 baskets are working at the same time, if you need to adjust the temp or time for basket ①, press ① and then adjust the temp and time as you need, the recipe can't be adjusted in this state. If no operation within 10 seconds after debugging, the display screen automatically returns to normal. Same with basket ②.

End basket ① or basket ②

Press the ① button or ② button first, and then short press the “power button” once, the selected basket will stop working and return to choice menu mode. Selected basket and recipe and corresponding display screens flash. If there is no operation, the machine will automatically return to standby mode after 3 minutes.

Draw out of the basket

During cooking process, if one basket was drawn out, the display will show the “OPEN” at any time. The corresponding side will stops working (both heating and motor will be stopped), and it will resume working as per previous setting when the basket is inserted back. One frying basket can be removed and loaded without affecting the work of the other basket.

Pausing the 2 baskets

When double-basket cooking, press “power button” once and the 2 baskets enter the pause mode at the same time, 2 basket icons and the two screens and recipes are flashing. Press the “Power button” again, and the 2 baskets resumes working mode.


When the 2 baskets are paused at the same time, if there are no operation within 3 minutes both baskets will stop working and return to standby mode.

During 2 baskets are cooking at the same time and you long press the “Power button” for 2 seconds, the 2 baskets will stop working at the same time, and the left and right screens will display “OFF”. After a prompt sound of “beep”, the machine will enter the standby mode.


If you want to turn off only one basket press ① or ② first, and then long press the “Power button” for 2 seconds. The selected basket will stop working, and the corresponding display screen will display “OFF”.

After a prompt sound of “Beep”, it will return to standby mode. At this point, the machine state changes to single basket working mode.

Simultaneous end cooking function

After selecting the menu in the 2 baskets the “Synchronous end button”  will blink in the control panel. Press it to activate the simultaneous end function. At this point, the longer time menu will start and the shorter one shows in the screen “HOLD”. When the extra time has passed, the short time basket began to work automatically.

During the working mode if you pull out a basket, the time of both baskets will be suspended and the screen shows “HOLD”. When you insert a basket it continues to synchronize work.


During the synchronous operation, if one basket is suspended and the other basket continues to work, exit the synchronization end function and the “Synchronization end button”  indicator is off.









PRESET FUNCTIONS

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

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

The preset functions will help you to start cooking efficiently.

Select any of the icons by pressing the Menu selection button . Each time you press the button the preset menu will change from left to right. Once selected, press the power button to confirm the selection and start cooking. This will automatically set the Time and Temperature to a default setting for the selected food type. You can over-ride the default presets with time and temperature buttons (+/-)..

ICONS	MODE	TIME	TEMPERATURE
	French fries	20 min	180°C
	Baking (cake):	25 min	150°C
	Meat	15 min	200°C
	Chicken leg	30 min	200°C
	Chicken wing	22 min	180°C
	Seafood	10 min	190°C
	Vegetables	10 min	160°C
	Fish	20 min	170°C

COOKING TIPS

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure the Air Fryer is unplugged and cool before cleaning.
- 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 ENTSCIEDEN HABEN UND WÜNSCHEN IHNEN VIEL FREUDE UND ZUFRIEDENHEIT MIT IHREM GERÄT.

WARNUNG

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

BESCHREIBUNG

1. Oberer Deckel
2. Hauptteil des Geräts
3. Bedienfeld
4. Sockel
5. 5,5 L Korb
6. 5,5 L Korbgriff
7. 5,5 L Sichtfenster
8. 3,5 L Korb
9. 3,5 Korbgriff
10. Auffangwannen für Öl
11. Luftauslässe
12. Stecker und Netzkabel

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

- 1) Einschalttaste
- 2) Taste für die Menüauswahl
- 3) Auswahl des linken Korbes (1)(5,5L)
- 4) Auswahl des richtigen Korbes (2) (3,5L)
- 5) Zeit-/Temperatur-Erhöhung linker Korb (1)
- 6) Zeit-/Temperatur-Verringerung linker Korb (1)
- 7) Zeit-/Temperatur-Erhöhung rechter Korb (2)
- 8) Zeit-/Temperatur-Verringerung rechter Korb (2)
- 9) Zeit-/Temperaturauswahl
- 10) Synchronisationsende-Taste
- 11) Anzeige des linken Korbs (1)
- 12) Temperaturanzeige für den linken Korb (1)
- 13) Timer-Licht für den linken Korb (1)
- 14) Anzeige für den rechten Korb (2)
- 15) Temperaturanzeige für den linken Korb (2)
- 16) Timer-Licht für den rechten Korb (2)
- 17) 24: Voreingestellte Programme Lichter

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 Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden - es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Dieses Gerät ist nicht 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 Schränke, Jalousien oder Vorhänge. Überhitzungs- und Brandgefahr. Bedecken Sie keinen Teil der Fritteuse mit einem Tuch oder Ähnlichem, da dies zu Überhitzung führt. Feuergefahr.

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

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

Tragen Sie immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie etwas in die heiße Heißluftfritteuse einlegen oder aus ihr entnehmen. Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche. Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, kann etwas Geruch oder eine gewisse Rauchentwicklung auftreten. Dies ist normal und nur auf das Verbrennen von Herstellungsrückständen

zurückzuführen. Legen Sie die zu frittierenden Speisen immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen. Ziehen Sie im Falle einer Störung oder Beschädigung sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an einen offiziellen technischen Kundendienst. Um 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 Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise entstehen.

VOR DEM ERSTEN EINSATZ

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

WARNUNG: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

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

BEDIENUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSE

1. Boot-Modus

Prüfen Sie als erstes, ob der Korb richtig in das Gerät eingesetzt wurde. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, das Gerät schaltet sich ein und piept dann einmal. Alle Lichter erleuchten eine Sekunde lang und erlöschen dann, das Netz-Symbol leuchtet auf.




2. Standby-Modus


Drücken Sie auf das Netz-Symbol. Wenn das Netz-Symbol, das Symbol ① und das Symbol ② aufleuchten und eingeschaltet bleiben, befindet sich das Gerät im Standby-Modus. Sobald sich das Gerät in diesem Standby-Modus befindet und nicht innerhalb von 3 Minuten bedient wurde, wechselt das Gerät in den Boot-Modus.

Befindet sich das Gerät im Standby-Modus und drücken Sie 2 Sekunden lang auf das Netz-Symbol, wechselt das Gerät in den Boot-Modus.

3. Arbeitsweise mit einem Korb

Drücken Sie das Symbol ① oder ②, um den gewünschten Korb zu wählen. Die Anzeige der Menüauswahl leuchtet und ist immer eingeschaltet. Die Anzeige für Pommes Frites blinkt als Standardmenü, während die anderen Anzeigen immer leuchten. Gleichzeitig blinken die Anzeigen für Temperatur und Zeit. Wenn Sie das Symbol ① 2 Sekunden lang gedrückt halten, können Sie die Auswahl für den linken Korb (und das Symbol ② für den rechten Korb) abbrechen. Werden zwei Körbe durch Drücken der Symbole gelöscht, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Nach Auswahl des Symbols ① oder ② drücken Sie die Taste zur Menüauswahl , damit Sie zwischen den 8 zu findenden voreingestellten Programmen wechseln können. Sobald Sie die Auswahl getroffen haben, drücken Sie den Einschaltknopf, um den Garvorgang entsprechend der voreingestellten Zeit und den voreingestellten Temperaturen zu starten. Vor der Bestätigung eines voreingestellten Programms können Sie jederzeit dessen Zeit und Temperatur anpassen. Hierzu drücken Sie die Taste "Zeit-/Temperaturswahl"  und dann die Tasten + oder -. Bei jedem Betätigen der Taste ändert sich die Temperatur um 5°C. Wenn Sie die Taste "+" oder "-" lange betätigen, wird die Temperatur kontinuierlich erhöht oder verringert. Die Temperatur kann für jedes Menü zwischen 80 °C und 200 °C eingestellt werden. Um die Zeit einzustellen, drücken Sie erneut  und jedes Mal, wenn Sie drücken, ändert sich die Zeit um 1 Minute. Die Zeit kann im Bereich von 1 Min. - 60 Min. eingestellt werden.

Nach der Einstellung der richtigen Zeit und Temperatur drücken Sie den Einschaltknopf, um den Garvorgang zu starten. Die Anzeige zeigt die aktuelle Garzeit in Form eines Countdowns an. Die Anzeige für das ausgewählte Programm ist dauerhaft eingeschaltet, die anderen Anzeigen für das Rezept sind ausgeschaltet. Falls Sie die Temperatur oder die Zeit während des Garvorgangs anpassen müssen, betätigen Sie die Taste "Zeit-/Temperaturwahl"  (einmal für die Temperatur, zweimal für die Zeit) und drücken Sie dann die Taste "+" oder "-", um die Temperatur oder die Zeit anzupassen.

Während des Einstellvorgangs arbeitet das Gerät weiter. Betätigen Sie den „Netzschalter“ während des Kochens, damit das Gerät pausiert. Drücken Sie ihn erneut, um an der gleichen Stelle wieder zu starten. Wenn das Gerät nicht läuft, kehrt das Gerät nach 3 Minuten automatisch in den Standby-Modus zurück. Wenn Sie das Gerät während des Kochens ausschalten müssen, betätigen Sie den Einschaltknopf für 2 Sekunden und das Gerät schaltet sich aus. Das Heizrohr und der Motor funktionieren nicht mehr. Auf der Anzeige erscheint dann das Wort "AUS" und der Signalton ertönt.

Nach dem Garen erscheint auf dem Bildschirm das Wort "AUS", und der Summer gibt 5 Mal einen Signalton von sich. Der Anzeigebildschirm wird ausgeschaltet und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück. Nehmen Sie während des Garvorgangs den Frittier-Korb heraus, erscheint auf dem Anzeigebildschirm die Meldung "ÖFFNEN" und das Gerät hört auf zu arbeiten. Nach Einsetzen des Frittier-Korbs nimmt das Gerät seine Arbeit wieder auf.

4. Arbeitsweise mit zwei Körben

Starten der 2 Körbe

Wählen Sie zunächst Korb ① und wählen Sie das Menü (voreingestelltes Programm), die Temperatur und die Zeit nach Ihren Bedürfnissen. Anschließend wählen Sie einen anderen Korb ② und auf dieselbe Weise das gewünschte Rezept, die Temperatur und die Zeit aus.

Betätigen Sie den Einschaltknopf, die 2 Körbe beginnen gleichzeitig zu arbeiten, Korb ①-Taste und Kontrollleuchte des Rezepts von Korb 1 blinken einmal pro 6 Sekunden gleichzeitig, Korb ②-Taste und Kontrollleuchte des Rezepts von Korb 2 blinken einmal pro 6 Sekunden gleichzeitig, Korb 1 und Korb 2 werden abwechselnd angezeigt, etwa im Abstand von 3 Sekunden. Sie können auch den Korb ① starten, indem Sie zunächst die Taste "Netz" drücken, nachdem Sie die Parameter des Korbs ① eingestellt haben, und dann die Taste ② betätigen, um die Parameter des Korbs ② einzustellen, wenn der Korb ② bereit ist, betätigen Sie die Taste "Netz", um den Korb ② zu starten.

Passen Sie die Zeit und die Temperatur während des Arbeitsvorgangs der doppelten Körbe an

Wenn während des Garvorgangs 2 Körbe gleichzeitig arbeiten und Sie die Temperatur oder die Zeit für Korb ① anpassen müssen, betätigen Sie die Taste ① und ändern Sie dann die Temp. und die Zeit wie gewünscht, das Rezept kann in diesem Zustand nicht geändert werden. Wenn nach dem Deaktivieren innerhalb von 10 Sekunden das Gerät nicht mehr läuft, kehrt der Anzeigebildschirm automatisch in den Normalzustand zurück. Dasselbe gilt für den Korb ②.

Ende Korb ① oder Korb ②

Betätigen Sie zuerst die Taste ① oder ② und dann einmal kurz den "Einschaltknopf". Der ausgewählte Korb hört auf zu arbeiten und kehrt in den Auswahlmenü-Modus zurück. Der ausgewählte Korb und das Rezept sowie die entsprechenden Anzeigebildschirme blinken. Wenn das Gerät nicht läuft, kehrt es nach 3 Minuten automatisch in den Standby-Modus zurück.

Herausziehen eines Korbes


Wenn während des Garvorgangs ein Korb herausgezogen wurde, erscheint auf dem Display jederzeit die Anzeige "ÖFFNEN". Die entsprechende Seite stellt den Betrieb ein (sowohl Erhitzen als auch der Motor werden gestoppt). Wenn Sie den Korb wieder einsetzen, wird der Betrieb wie zuvor eingestellt fortgesetzt. Ein Frittier-Korb kann entnommen und bestückt werden, ohne dass die Arbeit des anderen Korbes davon beeinträchtigt wird.

Mettere in pausa i 2 cestelli


Wenn Sie mit zwei Körben kochen, betätigen Sie einmal den "Einschaltknopf" und die 2 Körbe gehen gleichzeitig in den Pause-Modus, 2 Korb-Symbole und die beiden Bildschirme und Rezepte blinken. Betätigen Sie den "Einschaltknopf" erneut, und die 2 Körbe setzen den Arbeits-Modus fort. Wenn die 2 Körbe gleichzeitig pausiert werden und innerhalb von 3 Minuten das Gerät nicht läuft, stellen beide Körbe ihren Betrieb ein und kehren in den Standby-Modus zurück. Wenn 2 Körbe gleichzeitig im Einsatz sind und Sie den "Einschaltknopf" 2 Sekunden lang betätigen, hören die 2 Körbe gleichzeitig auf zu arbeiten, und auf dem linken und rechten Bildschirm erscheint "AUS". Nach einem Signalton wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Wenn Sie nur einen Korb ausschalten möchten, betätigen Sie zuerst ① oder ②, und drücken Sie dann 2 Sekunden lang den "Einschaltknopf". Der ausgewählte Korb hört auf zu arbeiten, und der entsprechende Anzeigebildschirm zeigt "AUS" an. Nach dem Signalton "Beep" kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. An diesem Punkt wechselt der Gerätestatus in den Einzelkorb-Arbeitsmodus.

Funktion Synchrones Ende

Nach der Auswahl des Menüs in den 2 Körben blinkt die "Taste Synchrones Ende"  auf dem Bedienfeld. Betätigen Sie die Taste, um die Funktion Synchrones Ende zu aktivieren. An diesem Punkt startet das längere Zeitmenü und das kürzere zeigt auf dem Bildschirm "HALTEN" an. Wenn die Zusatzzeit abgelaufen ist, beginnt der Kurzzeitkorb automatisch zu arbeiten.


Wenn Sie in der Arbeitsphase einen Korb herausziehen, wird die Zeit beider Körbe angehalten und auf dem Bildschirm erscheint "HALTEN". Wenn Sie einen Korb einsetzen, wird die Arbeit weiter synchronisiert.





Wenn während des synchronen Betriebs ein Korb aufgehängt wird und der andere Korb weiterläuft, verlassen Sie die Funktion Synchronisationsende und die Anzeige "Synchronisationsende-Taste"  ist aus.





VOREINGESTELLTE FUNKTIONEN

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

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

Die voreingestellten Funktionen helfen Ihnen dabei, effizient zu kochen. Wählen Sie eines der Symbole, indem Sie die Taste für die Menüauswahl betätigen . Jedes Mal, wenn Sie die Taste betätigen, wechselt das Einstellungsmenü von links nach rechts. Nach der Auswahl betätigen Sie die Taste, um die Auswahl zu bestätigen und den Garvorgang zu starten. Auf diese Weise werden Zeit und Temperatur automatisch auf eine Standard-Einstellung für die ausgewählten Lebensmittel eingestellt. Sie können die Standard-Voreinstellungen mit den Tasten für Zeit und Temperatur (+/-) deaktivieren

ICONS	MODUS	ZEIT	TEMPERATUR
	Pommes frites	20 min	180°C
	Backen (Kuchen)	25 min	150°C
	Fleisch	15 min	200°C
	Hähnchenschenkel	30 min	200°C

	Hähnchenflügel	22 min	180°C
	Meeresfrüchte	10 min	190°C
	Gemüse	10 min	160°C
	Fisch	20 min	170°C

ZUBEREITUNGSTIPPS

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

REINIGUNG UND WARTUNG

- Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse vor der Reinigung ausgesteckt und abgekühlt ist.
 - Verwenden Sie ein sauberes, trockenes Tuch, um das Innere zu reinigen. Verwenden Sie kein nasses Tuch, damit kein Wasser in das Innere des Geräts 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 Heißluftfritteuse 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. LED ovládací panel
1. Horní kryt
2. Tělo zařízení
3. Ovládací panel
4. Základna
5. Koš 5,5L
6. Rukojeť koše 5,5L
7. 5,5L vizuální okno
8. Koš 3,5L
9. Rukojeť koše 3,5
10. Odkapávací misky na olej
11. Výstupy vzduchu
12. Zástrčka a napájecí kabel

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

- 1) Tlačítko napájení
- 2) Tlačítko pro výběr nabídky
- 3) Výběr levého koše (1) (5,5L)
- 4) Výběr pravého koše (2) (3,5L)
- 5) Zvyšte čas/teplotu levého koše (1)
- 6) Snižte čas/teplotu levého koše (1)
- 7) Zvyšte čas/teplotu pravého koše (2)
- 8) Snižte čas/teplotu pravého koše (2)
- 9) Volba času/teploty
- 10) Tlačítko ukončení synchronizace
- 11) Zobrazení levého koše (1)
- 12) Kontrolka teploty pro levý koš (1)
- 13) Kontrolka časovače pro levý koš (1)
- 14) Zobrazení pravého koše (2)
- 15) Kontrolka teploty pro pravý koš (2)
- 16) Kontrolka časovače pro pravý koš (2)
- 17-24: Kontrolky přednastavených program

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.

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

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

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

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

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

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

Riziko požáru.

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

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

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

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

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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 tác zevnitř i zvenku.

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

3. **UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo houby.

4. Důkladně osušte.

JAK POUŽÍVAT VZDUCHOVOU FRITÉRU

1. Režim spouštění

Nejprve zkontrolujte, zda je koš správně nainstalován ve stroji, zasuňte zástrčku do zásuvky, stroj se zapne a jednou pípne. Všechny kontrolky se na jednu sekundu rozsvítí a poté zhasnou, rozsvítí se ikona napájení.

2. Pohotovostní režim

Dotkněte se ikony napájení. Ikona napájení, ikona ① a ikona ② se rozsvítí a zůstanou svítit, produkt přejde do pohotovostního režimu. Když je jednotka v tomto pohotovostním režimu a nebyla během 3 minut obsluhována, přejde do spouštěcího režimu.

Když je jednotka v pohotovostním režimu a stisknete ikonu napájení na 2 sekundy, jednotka přejde do režimu spouštění.

3. Pracovní režim s jedním košem

Klepnutím na ikonu ① nebo ② vyberte požadovaný košík, indikátor výběru z nabídky svítí a vždy svítí. Indikátor hranolek bliká jako výchozí nabídka a ostatní indikátory jsou vždy zapnuté; Mezitím blikají ukazatele teploty a času; Pokud stisknete a podržíte ikonu ① po dobu 2 sekund, můžete zrušit výběr pro levý košík (a ikonu ② pro pravý košík). Pokud jsou dva koše zrušeny stisknutím ikon, produkt přejde do pohotovostního režimu.

Jakmile vyberete ikonu ① nebo ②, dotkněte se tlačítka Výběr nabídky pro přepínání mezi 8 dostupnými přednastavenými programy. Po výběru stiskněte tlačítko napájení a začněte vařit podle přednastaveného času a teploty pevně nastavených ve výchozím nastavení. Před potvrzením jakéhokoliv přednastaveného programu můžete vždy upravit jeho čas a teplotu. Chcete-li to provést, stiskněte tlačítko „Výběr času/teploty“ a stiskněte tlačítka + nebo -. Při nastavování teploty se při každém stisknutí změní teplota o 5 °C, dlouze stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“, teplota se bude plynule zvyšovat nebo snižovat. Pro každé menu nastavitelný rozsah teploty 80 ① -200 ②; Pro nastavení času stiskněte znovu a při každém stisknutí se čas

změní o 1 min. Časově nastavitelný rozsah 1min -60min.

Po nastavení správného času a teploty spusťte vaření stisknutím tlačítka Napájení. Na displeji se zobrazuje aktuální doba vaření v odpočítávání. Indikátor vybraného receptu svítí, ostatní indikátory receptu jsou vypnuté.

Pokud potřebujete upravit teplotu nebo čas během procesu vaření, stiskněte tlačítko „Výběr času/teploty“ (Jednou pro teplotu, dvakrát pro čas), poté stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“ upravte teplotu nebo čas. Během procesu seřizování stroj stále pracuje.

Stiskněte během vaření „tlačítko napájení“ a stroj se pozastaví, znovu se ho dotkněte pro restart ve stejném bodě. Pokud neprovedete žádnou operaci, stroj se po 3 minutách automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

Pokud potřebujete stroj během vaření VYPNOUT, stiskněte tlačítko napájení na 2 sekundy a stroj se vypne. Topná trubice a motor přestanou fungovat. V tomto okamžiku se na displeji zobrazí slovo „OFF“ a ozve se pípnutí bzučáku.

Po ukončení vaření se na obrazovce zobrazí slovo „OFF“ a bzučák vydá 5krát rychlé „pípnutí“. Displej se vypne a zařízení se vrátí do pohotovostního režimu.

Pokud během vaření vyjmete košík na smažení, na displeji se zobrazí nápis „OPEN“ a přístroj přestane pracovat. Po vložení fritovacího koše stroj pokračuje ve své předchozí práci;

4. Pracovní režim dvojitého koše

Spuštění 2 košů

Nejprve vyberte košík ① a zvolte nabídku (přednastavený program), teplotu a čas podle vašich potřeb. Za druhé, vyberte jiný košík ② a stejným způsobem zvolte požadovaný recept, teplotu a čas.

Stiskněte tlačítko Napájení, 2 košíky začnou pracovat současně, tlačítko košík ① a kontrolka receptu košíku 1 blikají jednou za 6 sekund současně, tlačítko košík ② a kontrolka košíku 2 recept bliknou jednou za 6 sekund při současně se střídavě zobrazuje koš 1 a koš 2 v intervalu asi 3 sekund.

Košík ① lze také spustit nejprve stisknutím tlačítka “Power” po nastavení parametrů koše ① a poté stisknutím ② nastavit parametry koše ②, jakmile je koš ② připraven, stiskněte “tlačítko Power” pro spuštění koše ②.

Upravte čas a teplotu během pracovního procesu dvojitých košů

Pokud během procesu vaření pracují 2 koše současně, pokud potřebujete upravit teplotu nebo čas pro koš ①, stiskněte ① a poté upravte teplotu a čas podle potřeby, recept nelze v tomto stavu upravit. Pokud neproběhne žádná operace do 10 sekund po ladění, obrazovka se automaticky vrátí do normálního stavu. Totéž s košíkem ②.

Koncový koš ① nebo koš ②

Nejprve stiskněte tlačítko ① nebo ② a poté jednou krátce stiskněte „tlačítko napájení“, vybraný koš přestane fungovat a vrátí se do režimu nabídky výběru. Vybraný koš a recept a odpovídající obrazovky blikají. Pokud neprovedete žádnou operaci, zobrazí se stroj se po 3 minutách automaticky vrátí do pohotovostního režimu

Vytáhněte z košíku

Pokud byl během procesu vaření vytažen jeden koš, na displeji se kdykoli zobrazí „OTEVŘENO“. Odpovídající strana přestane fungovat (ohřev i motor se zastaví) a po vložení koše bude pokračovat v činnosti podle předchozího nastavení. Jeden fritovací koš lze vyjmout a naplnit, aniž by to ovlivnilo práci druhého koše.

Pozastavení 2 košů

Při vaření ve dvou koších stiskněte jednou „tlačítko napájení“ a 2 koše současně přejdou do režimu pauzy, 2 ikony košů a dvě obrazovky a recepty blikají. Znovu stiskněte tlačítko „Power“ a 2 koše se vrátí do pracovního režimu.

Když jsou 2 koše pozastaveny současně, pokud do 3 minut neproběhne žádná operace, oba koše

přestanou fungovat a vrátí se do pohotovostního režimu.

Během vaření ve 2 koších současně a dlouze stisknete tlačítko „Power“ na 2 sekundy, 2 koše přestanou fungovat současně a na levé a pravé obrazovce se zobrazí „OFF“. Po zaznění „pípnutí“ přejde stroj do pohotovostního režimu.

Pokud chcete vypnout pouze jeden koš, stiskněte nejprve ① nebo ② a poté dlouze stiskněte „tlačítko napájení“ na 2 sekundy. Vybraný koš přestane fungovat a na odpovídající obrazovce se zobrazí „OFF“. Po zaznění pípnutí se přístroj vrátí do pohotovostního režimu. V tomto okamžiku se stav stroje změní na pracovní režim s jedním košem.

Funkce současného ukončení vaření

Po výběru nabídky ve 2 koších bude na ovládacím panelu blikat „Tlačítko synchronního ukončení“. Stisknutím aktivujete funkci současného ukončení. V tomto okamžiku se spustí nabídka delšího času a kratší se zobrazí na obrazovce „HOLD“. Po uplynutí doby navíc začal automaticky fungovat krátký časový koš.

Pokud během pracovního režimu vytáhnete koš, čas obou košů se pozastaví a na obrazovce se zobrazí „HOLD“. Když vložíte košík, pokračuje v synchronizaci práce.

Pokud je během synchronního provozu jeden koš zavěšen a druhý pokračuje v činnosti, ukončete funkci ukončení synchronizace a indikátor „Tlačítko ukončení synchronizace“ nesvítí.

PŘEDNASTAVENÉ FUNKCE




Tato tabulka níže vám pomůže vybrat základní nastavení surovin.

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

Přednastavené funkce vám pomohou efektivně začít vařit.

Vyberte některou z ikon stisknutím tlačítka Výběr nabídky . Při každém stisknutí tlačítkem se nabídka předvoleb změní zleva doprava. Po výběru stiskněte tlačítko tlačítko napájení pro potvrzení výběru a zahájení vaření. Tím se automaticky nastaví Čas a teplota na výchozí nastavení pro vybraný typ jídla. Můžete přejíždět výchozí předvolby s tlačítky času a teploty (+/-).

IKONY	REŽIM	ČAS	TEPLOTA
	hranolky	20 minut	180°C
	Pečení (dort)	25 minut	150°C
	Maso	15 minut	200°C
	Kuřecí stehno	30 minut	200°C
	Kuřecí křídélko	22 minut	180°C

	Plody moře	10 minut	190°C
	Zelenina	10 minut	160°C
	Ryba	20 minut	170°C

TIPY NA VAŘENÍ

- Téměř každé jídlo, které se tradičně připravuje v troubě, lze smažit na vzduchu.
- Potraviny se vaří nejlépe a nejrovnoměrněji, když mají podobnou velikost a tloušťku.
- Menší kusy jídla vyžadují kratší dobu vaření než větší kusy.
- Nejlepších výsledků dosáhnete v co nejkratším čase, smažte potraviny na vzduchu v malých dávkách. Pokud je to možné, vyhněte se vrstvení nebo vrstvení.
- Většinu balených potravin není nutné před smažením na vzduchu hodit do oleje. Většina již obsahuje olej a další přísady, které zlepšují zhnědnutí a křupavost
- Mražené předkrmky se velmi dobře smaží na vzduchu. Nejlepších výsledků dosáhnete, když je položíte na podnos v jedné vrstvě.
- Pokud vrstvíte potraviny, nezapomeňte košíkem do poloviny zatřást (nebo jídlo převrátit), aby se podpořilo rovnoměrné vaření.
- Potraviny, které připravujete od začátku, jako jsou hranolky nebo jiná zelenina, pokapejte malým množstvím oleje, abyste podpořili zhnědnutí a křupavost.
- Při smažení čerstvé zeleniny na vzduchu ji před přidáním oleje a smažením na vzduchu osušte, abyste zajistili maximální křupavost.
- Vzduchové fritézy jsou skvělé pro ohřívání jídla, včetně pizzy. Chcete-li jídlo ohřát, nastavte teplotu na 150°C po dobu až 10 minut.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním se ujistěte, že je fritéza odpojená a vychladlá.
 - K čištění vnitřku použijte čistý, suchý hadřík. Nepoužívejte mokré hadřík, aby se voda nedostala 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 tekutiny.
 - 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. Horný kryt
2. Telo zariadenia
3. Ovládací panel
4. Základňa
5. 5,5L košík
6. Držadlo koša 5,5L
7. 5,5L vizuálne okienko
8. 3,5L košík
9. Držadlo koša 3,5
10. Odkvapkávacie misky na olej
11. Výstupy vzduchu
12. Zástrčka a napájací kábel

POPIS OVLÁDACIEHO PANELU

- 1) Tlačidlo napájania
- 2) Tlačidlo výberu ponuky
- 3) Výber ľavého koša (1) (5,5 l)
- 4) Výber pravého koša (2) (3,5L)
- 5) Zvýšte čas/teplotu ľavého koša (1)
- 6) Znížte čas/teplotu ľavého koša (1)
- 7) Zvýšte čas/teplotu pravého koša (2)
- 8) Zníženie času/teploty pravého koša (2)
- 9) Voľba času/teploty
- 10) Tlačidlo ukončenia synchronizácie
- 11) Displej ľavého košíka (1)
- 12) Kontrolka teploty pre ľavý kôš (1)
- 13) Svetlo časovača pre ľavý kôš (1)
- 14) Zobrazenie pravého koša (2)
- 15) Kontrolka teploty pre pravý kôš (2)
- 16) Svetlo časovača pre pravý kôš (2)
- 17-24: Kontrolky prednastavených programov

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 mokrými rukami a/alebo nohami. Pri odpájaní prístroja neťahajte za napájací kábel. Nepoužívajte šnúru ako rukoväť.

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

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

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

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

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

príslušenstvo, než ktoré odporúča výrobca.

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

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

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

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

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte 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. Zatahněte za rukojeť koše a vyjměte jej z fritézy Air Fryer. K vyjmutí tácu použijte rukojeť umístěnu ve svém středě Umyjte koš a tác zevnitř i zvenku.

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

3. UPOZORNENIE: Nepoužívejte abrazívni čistící prostředky nebo houby.

4. Důkladně osušte.

AKO POUŽÍVAŤ VZDUCHOVÚ FRÉZU

1. Režim zavádzania

Najprv skontrolujte, či je kôš správne nainštalovaný v stroji, zasuňte zástrčku do zásuvky, stroj sa zapne a raz pípne. Všetky svetlá sa rozsvietia na jednu sekundu a potom zhasnú, rozsvietí sa ikona napájania.

2. Pohotovostný režim

Dotknite sa ikony napájania. Ikona napájania, ikona ① a ikona ② sa rozsvietia a zostanú svietiť, produkt prejde do pohotovostného režimu. Keď je jednotka v tomto pohotovostnom režime a nebola obsluhovaná do 3 minút, zariadenie prejde do bootovacieho režimu.

Keď je jednotka v pohotovostnom režime a stlačíte ikonu napájania na 2 sekundy, jednotka prejde do režimu zavádzania.

3. Pracovný režim s jedným kosom

Dotknite sa ikony ① alebo ② pre výber požadovaného košíka, indikátor výberu menu svieti a vždy svieti. Indikátor hranoliek bliká ako predvolená ponuka a ostatné indikátory sú vždy zapnuté; Medzitým indikátory teploty a času blikajú; Ak stlačíte a podržíte ikonu ① na 2 sekundy, môžete zrušiť výber pre ľavý kôš (a ikonu ② pre pravý kôš). Ak stlačením ikon zrušíte dva koše, produkt prejde do pohotovostného režimu.

Po výbere ikony ① alebo ② sa dotknite tlačidla výberu ponuky a prepínajte medzi 8 dostupnými prednastavenými programami. Po výbere stlačte tlačidlo napájania, aby ste spustili varenie podľa prednastaveného času a teploty, ktoré sú štandardne nastavené. Pred potvrdením akéhokoľvek prednastaveného programu môžete vždy upraviť jeho čas a teplotu. Ak to chcete urobiť, stlačte tlačidlo „Výber času/teploty“ a stlačte tlačidlá + alebo -. Pri nastavovaní teploty sa pri každom stlačení zmení teplota o 5 °C, dlhým stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ sa teplota bude neustále zvyšovať alebo znižovať. Pre každé menu je nastaviteľný rozsah teploty 80 °C -200 °C; Pre nastavenie času stlačte znovu a po každom

stlačení sa čas zmení o 1 min. Časovo nastaviteľný rozsah 1min -60min.

Po nastavení správneho času a teploty začnite varenie dotykom tlačidla Power. Na displeji sa zobrazuje aktuálny čas varenia spôsobom odpočítavania. Indikátor zvoleného receptu svieti, ostatné indikatory receptu sú vypnuté.

Ak potrebujete upraviť teplotu alebo čas počas procesu varenia, stlačte tlačidlo „Výber času/teploty“ (jedenkrát pre teplotu, dvakrát pre čas), potom stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ upravte teplotu alebo čas. Počas procesu nastavovania stroj naďalej pracuje.

Počas varenia stlačte „tlačidlo napájania“ a stroj sa pozastaví, opätovným dotykom ho reštartujete v rovnakom bode. Ak nevykonáte žiadnu činnosť, zariadenie sa po 3 minútach automaticky vráti do pohotovostného režimu.

Ak potrebujete zariadenie počas varenia VYPNÚŤ, stlačte tlačidlo napájania na 2 sekundy a zariadenie sa vypne. Vyhrievacia trubica a motor prestanú fungovať. V tomto čase sa na displeji zobrazí slovo „OFF“ a bzučiak zapípa.

Po varení sa na obrazovke zobrazí slovo „OFF“ a bzučiak vydá 5-krát rýchle „pípnutie“. Displej sa vypne a zariadenie sa vráti do pohotovostného režimu.

Ak počas varenia vyberiete košík na vyprážanie, na displeji sa zobrazí nápis „OPEN“ a prístroj prestane fungovať. Po vložení košíka na vyprážanie pokračuje stroj vo svojej predchádzajúcej práci;

4. Pracovný režim dvojitého koša

Spustenie 2 košov

Najprv vyberte košík ① a vyberte si menu (prednastavený program), teplotu a čas podľa vašich potrieb. Po druhé, vyberte iný košík ② a rovnakým spôsobom vyberte požadovaný recept, teplotu a čas.

Stlačte tlačidlo Power, 2 koše začnú pracovať súčasne, tlačidlo košíka ① a kontrolka receptu košíka 1 súčasne blikajú raz za 6 sekúnd, tlačidlo košíka ② a kontrolka receptu koša 2 blikajú raz za 6 sekúnd pri v rovnakom čase sa striedavo zobrazuje kôš 1 a kôš 2 v intervale približne 3 sekúnd.

Kôš ① je tiež možné spustiť najskôr stlačením tlačidla „Power“ po nastavení parametrov košíka ① a potom stlačením tlačidla ② nastavte parametre košíka ②, keď je košík ② pripravený, stlačte tlačidlo „Power“ pre spustenie košíka ②.

Upravte čas a teplotu počas pracovného procesu s dvojitými košmi

Počas procesu varenia, keď pracujú 2 koše súčasne, ak potrebujete upraviť teplotu alebo čas pre kôš ①, stlačte ① a potom upravte teplotu a čas podľa potreby, recept sa v tomto stave nedá upraviť. Ak sa do 10 sekúnd po ladení nevykoná žiadna operácia, obrazovka sa automaticky vráti do normálneho stavu. To isté s košíkom ②.

Ukončiť košík ① alebo košík ②

Najprv stlačte tlačidlo ① alebo tlačidlo ② a potom raz krátko stlačte tlačidlo „power“, zvolený kôš prestane fungovať a vráti sa do režimu ponuky výberu. Vybraný kôš a recept a príslušné obrazovky na displeji blikajú. Ak neprebehne žiadna činnosť, zobrazí sa stroj sa po 3 minútach automaticky vráti do pohotovostného režimu.

Vytiahnite z košíka

Ak sa počas varenia vytiahne jeden kôš, na displeji sa kedykoľvek zobrazí „OTVORENÉ“. Príslušná strana prestane fungovať (ohrievanie aj motor sa zastaví) a po zasunutí koša bude pokračovať v činnosti podľa predchádzajúceho nastavenia. Jeden košík na vyprážanie možno vybrať a naložiť bez toho, aby to ovplyvnilo prácu druhého košíka.

Pozastavenie 2 košov

Pri varení v dvoch košoch stlačte raz tlačidlo „power“ a 2 koše sa súčasne prepnú do režimu pozastavenia, blikajú 2 ikony košov a dve obrazovky a recepty. Znova stlačte tlačidlo „Power“ a 2 koše obnovia pracovný režim.

Keď sú 2 koše súčasne pozastavené, ak do 3 minút nevykonáte žiadnu činnosť, oba koše prestanú fungovať a vrátia sa do pohotovostného režimu.

Počas pečenia 2 košov súčasne a ak dlho stlačíte tlačidlo „Power“ na 2 sekundy, 2 koše prestanú fungovať súčasne a na ľavej a pravej obrazovke sa zobrazí „OFF“. Po výzve „pípnutí“ sa stroj prepne do pohotovostného režimu.

Ak chcete vypnúť iba jeden kôš, stlačte najskôr ① alebo ② a potom dlho stlačte „tlačidlo napájania“ na 2 sekundy. Zvolený kôš prestane fungovať a na príslušnom displeji sa zobrazí „OFF“. Po pípnutí sa prístroj vráti do pohotovostného režimu. V tomto bode sa stav stroja zmení na pracovný režim s jedným košom.

Funkcia súčasného ukončenia varenia

Po zvolení menu v 2 košíkoch bude na ovládacom paneli blikať „Tlačidlo synchronného ukončenia“. Stlačením aktivujete funkciu súčasného ukončenia. V tomto bode sa spustí dlhšie časové menu a kratšie sa zobrazí na obrazovke „HOLD“. Po uplynutí času navyše začal automaticky fungovať krátky časový kôš.

Ak počas pracovného režimu vytiahnete kôš, čas oboch košov sa pozastaví a na obrazovke sa zobrazí „HOLD“. Keď vložíte košík, pokračuje v synchronizácii práce.

Ak je počas synchronnej prevádzky jeden kôš zavesený a druhý pokračuje v činnosti, ukončíte funkciu ukončenia synchronizácie a indikátor „Tlačidlo ukončenia synchronizácie“ zhasne.

PREDNASTAVENÉ FUNKCIE






Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia ingrediencií.




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

Prednastavené funkcie vám pomôžu začať varenie efektívne.

Vyberte ktorúkoľvek z ikon stlačením tlačidla výberu ponuky . Pri každom stlačení tlačidlom sa ponuka predvolieb zmení zľava doprava. Po výbere stlačte tlačidlo napájania na potvrdenie výberu a spustenie varenia. Tým sa automaticky nastaví Čas a teplota na predvolené nastavenie pre vybraný typ jedla. Môžete sa prehádzať

predvolené predvolby s tlačidlami času a teploty (+/-).

IKONY	REŽIM	ČAS	TEPLOTA
	hranolky	20 minút	180°C
	Pečenie (koláč)	25 minút	150°C
	Mäso	15 minút	200°C
	Kuracia noha	30 minút	200°C
	Kuracie krídlo	22 minút	180°C

	Morské plody	10 minút	190°C
	Zelenina	10 minút	160°C
	Ryby	20 minút	170°C

TIPY NA VARENIE

- Takmer každé jedlo, ktoré sa tradične varí v rúre, možno vyprážať na vzduchu.
- Jedlá sa najlepšie a najrovnomernejšie varia, keď majú podobnú veľkosť a hrúbku.
- Menšie kusy jedla vyžadujú kratší čas varenia ako väčšie kusy.
- Najlepšie výsledky v čo najkratšom čase dosiahnete, ak budete potraviny smažiť na vzduchu v malých dávkach. Ak je to možné, vyhnite sa stohovaniu alebo vrstveniu.
- Väčšinu balených potravín nie je potrebné pred smažením na vzduchu hodiť do oleja. Väčšina z nich už obsahuje olej a ďalšie prísady, ktoré zlepšujú zhnednutie a chrumkavosť
- Mrazené predjedlá sa veľmi dobre smažia na vzduchu. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak ich usporiadate na tácku v jednej vrstve.
- Ak vrstvíte potraviny, nezabudnite košom do polovice potriasť (alebo jedlo prevrátiť), aby ste podporili rovnomerné varenie.
- Potraviny, ktoré pripravujete od začiatku, ako sú hranolky alebo iná zelenina, polejte malým množstvom oleja, aby ste podporili zhnednutie a chrumkavosť.
- Keď smažíte čerstvú zeleninu na vzduchu, uistite sa, že ste ju pred pridaním oleja úplne vysušili a opečte na vzduchu, aby ste zaistili maximálnu chrumkavosť.
- Vzduchové fritézy sú skvelé na ohrievanie jedla vrátane pizze. Ak chcete jedlo zohriať, nastavte teplotu na 150°C až na 10 minút.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením sa uistite, že je fritéza odpojená a vychladnutá.
 - Na čistenie vnútra používajte čistú suchú handričku. Nepoužívajte mokrá handričku, aby ste zabránili vniknutiu vody do zariadenia.
- 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. Felső fedél
2. A készülék teste
3. Vezérlőpult
4. Alap
5. 5,5 literes kosár
6. 5,5 literes kosárfogantyú
7. 5,5 literes vizuális ablak
8. 3,5 literes kosár
9. 3,5 kosárfogantyú
10. Csepp olajtálcák
11. Levegőnyílások
12. Dugó és tápkábel

VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA

- 1) Bekapcsoló gomb
- 2) Menüválasztó gomb
- 3) A bal oldali kosár kiválasztása (1) (5,5 liter)
- 4) A jobb oldali kosár kiválasztása (2) (3,5 liter)
- 5) Növelje az időt/hőmérsékletet a bal kosárban (1)
- 6) Csökkentse a bal kosár idejét/hőmérsékletét (1)
- 7) Növelje az időt/hőmérsékletet a jobb kosárban (2)
- 8) Csökkentse az időt/hőmérsékletet a jobb kosárban (2)
- 9) Idő/hőmérséklet kiválasztása
- 10) Szinkronizálás befejező gombja
- 11) A bal oldali kosár kijelzője (1)
- 12) Hőmérséklet-jelző a bal kosárhoz (1)
- 13) Időzítő lámpa a bal kosárhoz (1)
- 14) A jobb oldali kosár kijelzője (2)
- 15) Hőmérséklet-jelző a jobb kosárhoz (2)
- 16) Időzítő lámpa a jobb kosárhoz (2)
- 17-24: Előre beállított programok világitanak

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. Gyermek nem játszhat 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 töltse meg a tartályt olajjal vagy zsírral, mert ez tüzet okozhat. Ne használjon a készülékhez a gyártó által ajánlottaktól eltérő tartozékokat.

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

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

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

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

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

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

Óvatosan törölje le a külső felületét nedves ruhával vagy papírtörülkövel.

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.

A LÉGI SÜTŐ HASZNÁLATA

1. Boot mód

Először ellenőrizze, hogy a kosár megfelelően van-e behelyezve a gépbe, dugja be a dugót a konnektorba, a gép bekapcsol, és egy hangjelzést ad. Az összes lámpa egy másodpercre világít, majd kialszik, a tápellátás ikon világít.

2. Készenléti üzemmód

Érintse meg a tápellátás ikont. A tápellátás ikon, az ① ikon és az ② ikon jelzőfény világít és folyamatosan világít, a termék készenléti módba lép. Ha a készülék készenléti módban van, és 3 percen belül nem használták, az eszköz Boot módba lép.

Amikor az egység készenléti üzemmódban van, és 2 másodpercig lenyomva tartja a bekapcsológombot, az egység Boot módba lép.

3. Egykosaras munkamód

Érintse meg a ① vagy ② ikont a kívánt kosár kiválasztásához, a menüválasztás jelzőfény folyamatosan világít. A sült krumpli jelzőfény alapértelmezett menüként villog, a többi jelző folyamatosan világít; Eközben a hőmérséklet és az idő jelzői villognak; Ha 2 másodpercig lenyomva tartja a ① ikont, törölheti a bal oldali kosár kiválasztását (és a jobb kosárnál a ② ikont). Ha két kosarat töröl az ikonok megnyomásával, akkor a

termék készenléti üzemmódba lép.

Miután kiválasztotta a ① vagy ② ikont, érintse meg a Menüválasztó gombot a 8 elérhető program közötti váltáshoz. Ha kiválasztotta, nyomja meg a bekapcsológombot a főzés megkezdéséhez az előre beállított idő és hőmérséklet szerint, amely az alapértelmezetten rögzített. Bármely előre beállított program megerősítése előtt bármikor beállíthatja annak idejét és hőmérsékletét. Ehhez nyomja meg az „Idő/hőmérséklet kiválasztása” gombot, majd nyomja meg a + vagy – gombot. Hőmérséklet beállításakor minden megnyomásra a hőmérséklet 5°C-kal változik, a „+” vagy a „-” gombot hosszan lenyomva a hőmérséklet folyamatosan emelkedik vagy csökken. Minden menüben a hőmérséklet állítható 80 °C -200 °C között; Az idő beállításához nyomja meg újra, és minden alkalommal, amikor megnyomja, az idő 1 perccel változik. Az állítható időtartomány 1-60 perc.

A megfelelő idő és hőmérséklet beállítása után érintse meg a Bekapcsoló gombot a főzés megkezdéséhez. A kijelző visszaszámításos módon mutatja az aktuális főzési időt. A kiválasztott recept jelzőfénye folyamatosan világít, a többi receptjelző nem világít.

Ha a főzési folyamat során módosítani kell a hőmérsékletet vagy az időt, nyomja meg az „Idő/hőmérséklet kiválasztása” gombot (egyszer a hőmérséklethez, kétszer az időhöz), majd nyomja meg a „+” vagy „-” gombot a hőmérséklet vagy az idő beállításához. A beállítási folyamat során a gép tovább működik.

Főzés közben nyomja meg a „Bekapcsológombot”, és a gép leáll, érintse meg újra, hogy ugyanott induljon újra. Ha nincs művelet, a gép 3 perc elteltével automatikusan visszatér készenléti üzemmódba.

Ha sütés közben ki kell kapcsolnia a gépet, nyomja le 2 másodpercig a bekapcsológombot, és a készülék KI fog kapcsolni. A fűtőcső és a motor leáll. Ekkor a kijelzőn az „OFF” szó jelenik meg, és a hangjelző sípol.

A főzés után a képernyőn megjelenik az „OFF” szó, és a hangjelző 5-ször figyelmeztető hangot ad. A kijelző kikapcsol, és a készülék visszatér készenléti módba.

Sütés közben, ha kiveszi a sütőkosarat, a kijelzőn az „OPEN” felirat jelenik meg, és a gép leáll. A sütőkosár behelyezése után a gép folytatja korábbi munkáját;

4. Dupla kosár munkamód

A 2 kosár indítása

Először válassza ki a kosarat ①, és válassza ki a menüt (előre beállított program), a hőmérsékletet és az időt az igényeinek megfelelően. Másodszer válasszon ki egy másik kosarat ②, és ugyanúgy válassza ki a kívánt receptet, hőmérsékletet és időt.

Nyomja meg a bekapcsológombot, a 2 kosár egyszerre kezd működni, a kosár ① gombja és az 1. kosár recept jelzőfénye egyidejűleg 6 másodpercenként felvillan, a kosár ② gombja és a 2. kosár recept jelzőlámpája 6 másodpercenként egyszer felvillan ugyanabban az időben az 1. kosár és a 2. kosár felváltva jelenik meg, körülbelül 3 másodperces időközönként.

A kosár ① először a „Bekapcsológomb” megnyomásával indítható a kosár ① paramétereinek beállítása után, majd nyomja meg a ② gombot a kosár ② paraméterének beállításához, miután a kosár ② készen áll, nyomja meg a „Bekapcsológombot” a kosár ② elindításához.

Állítsa be az időt és a hőmérsékletet a dupla kosarak működése közben

A főzési folyamat során, amikor 2 kosár dolgozik egyszerre, ha módosítani kell a ① kosár hőmérsékletét vagy idejét, nyomja meg a ① gombot, majd állítsa be a hőmérsékletet és az időt szükség szerint, a recept ebben az állapotban nem módosítható. Ha a hibakeresés után 10 másodpercen belül nem történik művelet, a képernyő automatikusan visszatér a normál állapotba. Ugyanez a kosár ②.

Végkosár ① vagy kosár ②

Először nyomja meg a ① vagy a ② gombot, majd egyszer röviden nyomja meg a „Bekapcsológombot”, a kiválasztott kosár leáll, és visszatér a választási menü módba. A kiválasztott kosár és a recept, valamint a megfelelő kijelzők villognak. Ha nincs művelet, a gép 3 perc elteltével automatikusan visszatér készenléti üzemmódba

Húzza ki a kosárból

Ha a főzés során egy kosarat kihúztak, a kijelzőn bármikor megjelenik az „OPEN” felirat. A megfelelő oldal leáll (a fűtés és a motor is leáll), és a kosár visszahelyezése után az előző beállítás szerint működik tovább. Az egyik sütőkosár kivehető és betölthető anélkül, hogy ez befolyásolná a másik kosár működését.

A 2 kosár szüneteltetése

Duplakosaras sütéskor nyomja meg egyszer a „bekapcsológombot”, és a 2 kosár egyszerre lép szünet módba, 2 kosár ikon és a két képernyő és a receptek villognak. Nyomja meg újra a „Bekapcsológombot”, és a 2 kosár újra működik.

Ha a 2 kosár egyszerre szünetel, és 3 percen belül nem történik művelet, mindkét kosár leáll, és visszatér készenléti módba.

Ha egyszerre 2 kosár sűt, és hosszan lenyomva tartja a „Bekapcsológombot” 2 másodpercig, a 2 kosár egyszerre leáll, és a bal és jobb oldali képernyőn az „OFF” felirat látható. A „sípóló” hangjelzés után a készülék készenléti módba lép.

Ha csak egy kosarat szeretne kikapcsolni, először nyomja meg a ① vagy a ② gombot, majd nyomja meg hosszan a „Bekapcsológombot” 2 másodpercig. A kiválasztott kosár működése leáll, és a megfelelő kijelzőn az „OFF” felirat jelenik meg. A „Bip” hangjelzés után a készülék visszatér készenléti módba. Ezen a ponton a gép állapota egykosaras üzemmódra vált.

Egyidejű főzési funkció

Miután kiválasztotta a menüt a 2 kosárban, a „Szinkron vége gomb” villogni fog a vezérlőpulton. Nyomja meg az egyidejű befejezés funkció aktiválásához. Ekkor a hosszabb idő menü indul el, és a rövidebb megjelenik a „HOLD” képernyőn. Amikor a hosszabbítás letelt, a rövid időkosár automatikusan működni kezdett.

Munka üzemmódban, ha kihúz egy kosarat, mindkét kosár ideje felfüggesztésre kerül, és a képernyőn megjelenik a „HOLD” felirat. Amikor behelyez egy kosarat, az folytatja a munka szinkronizálását.

A szinkron üzemmódban, ha az egyik kosár felfüggesztve van, és a másik kosár továbbra is működik, lépjen ki a szinkronizálás befejezése funkcióból, és a „Szinkronizálás befejezése gomb” jelzőfény kialszik.

ELŐRE BEÁLLÍTOTT FUNKCIÓK

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az összetevők alapvető beállításait.

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.

Az előre beállított funkciók segítenek a hatékony főzés megkezdésében.

Válassza ki az ikonok bármelyikét a Menüválasztó gomb megnyomásával. Minden alkalommal, amikor megnyomja gombbal az előre beállított menü balról jobbra változik. Miután kiválasztotta, nyomja meg a gombot bekapcsológombot a kiválasztás megerősítéséhez és a főzés megkezdéséhez. Ez automatikusan beállítja a Idő és hőmérséklet a kiválasztott ételtípus alapértelmezett beállítására. Túl lehet vinni az alapértelmezett előre beállított értékek az idő és a hőmérséklet gombokkal (+/-).

IKONOK	ÜZEMMÓD	IDŐ	HŐMÉRSÉKLET
	sült krumpli	20 perc	180°C
	Sütés (torta)	25 perc	150°C
	Hús	15 perc	200°C
	Csirkeláb	30 perc	200°C
	Csirke szárny	22 perc	180°C
	Tenger gyümölcsei	10 perc	190°C
	Zöldségek	10 perc	160°C
	Hal	20 perc	170°C

FŐZÉSI TIPPEK

- Szinte minden olyan étel, amelyet hagyományosan sütőben készítenek, levegőn süthető.
- Az ételek akkor sülnek a legjobban és legegyszerűsebben, ha hasonló méretűek és vastagságúak.
- A kisebb darabok elkészítéséhez kevesebb főzési idő szükséges, mint a nagyobb darabokhoz.
- A legjobb eredmény elérése érdekében a lehető legrövidebb idő alatt, kis adagokban süsse levegőn az ételeket. Lehetőség szerint kerülje a halmazást vagy rétegezést.
- A legtöbb előre csomagolt élelmiszert nem kell olajba dobni a levegős sütés előtt. A legtöbb már tartalmaz olajat és egyéb összetevőket, amelyek fokozzák a barnulást és a ropogósságot
- A fagyasztott előételek nagyon jól sülnek a levegőben. A legjobb eredmény érdekében helyezze el őket egy rétegben a tálcán.
- Ha az ételeket rétegezi, félúton rázza fel a kosarat (vagy fordítsa meg az ételt), hogy elősegítse az egyenletes főzést.
- Dobja fel a nulláról elkészített ételeket, például sült krumplit vagy más zöldségeket, kevés olajjal, hogy elősegítse a barnulást és a ropogósságot.
- Friss zöldségek levegőn történő sütésekor ügyeljen arra, hogy teljesen megszáradjon, mielőtt olajjal meglocsolná, és levegőn sütné, hogy a maximális ropogósságot biztosítsa.
- A légsütők kiválóan alkalmasak ételek, köztük pizza melegítésére. Az étel újramelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra legfeljebb 10 percre.

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 bejutását a készülék belsejébe.

Figyelmeztetés: Ne használjon súroló hatású tisztítószeret 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 szárítsa 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. Capac superior
2. Corpul aparatului
3. Panou de control
4. Baza
5. Coș de 5,5 L
6. Mâner coș de 5,5 L
7. Fereastra vizuala de 5,5 L
8. Coș de 3,5 L
9. 3.5 mâner coș
10. Tavi de ulei pentru picurare
11. Ieșiri de aer
12. Priză și cablu de alimentare

DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

- 1) Buton de pornire
- 2) Butonul de selectare a meniului
- 3) Selectarea coșului din stânga (1) (5.5L)
- 4) Selectarea coșului din dreapta (2) (3.5L)
- 5) Creșteți timpul/temperatura coșului lăsat (1)
- 6) Reduceți timpul/temperatura coșului lăsat (1)
- 7) Creșteți timpul/temperatura coșul potrivit (2)
- 8) Reduceți timpul/temperatura coșul corect (2)
- 9) Selectarea timpului/temperaturii
- 10) Buton de încheiere a sincronizării
- 11) Afișarea coșului din stânga (1)
- 12) Lumină de temperatură pentru coșul din stânga (1)
- 13) Indicator luminos pentru coșul din stânga (1)
- 14) Afișarea coșului din dreapta (2)
- 15) Lumină de temperatură pentru coșul din dreapta (2)
- 16) Indicator luminos pentru coșul din dreapta (2)
- 17-24: Se luminează programele presetate

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.

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.

MODUL DE UTILIZARE

1. Modul de pornire

În primul rând, confirmați că coșul este instalat corect în mașină, introduceți ștecherul în priză, aparatul va fi pornit și va emite un semnal sonor. Toate luminile sunt aprinse timp de o secundă și apoi se sting, pictograma Power se va aprinde.

2. Modul Standby

Atingeți pictograma Power. Pictograma de alimentare, pictograma ① și pictograma ② se aprind și rămân aprinse, produsul intră în modul de așteptare. Când unitatea este în acest mod Standby și nu a fost operată în 3 minute, dispozitivul va trece în modul Boot.

Când unitatea este în modul Standby și apăsați pictograma de alimentare timp de 2 secunde, unitatea va trece în modul Boot.

3. Mod de lucru cu un singur coș

Atingeți pictograma ① sau ② pentru a alege coșul dorit, indicatorul de selectare a meniului este aprins și mereu aprins. Indicatorul de cartofi prăjiți clipește ca meniu implicit, iar ceilalți indicatori sunt mereu aprinși; Între timp, indicatorii de temperatură și timp clipeesc; Dacă apăsați și mențineți apăsată pictograma ① timp de 2 secunde, se poate anula selecția pentru coșul din stânga (și pictograma ② pentru coșul din dreapta). Dacă două coșuri sunt anulate prin apăsarea pictogramelor, atunci produsul intră în modul Standby.

Odată selectată pictograma ① sau ② atingeți butonul de selecție Meniu pentru a schimba între cele 8 programe prestabilite disponibile. Odată selectat, apăsați butonul de pornire pentru a începe gătitul conform timpului prestabil și temperaturilor fixate implicit. Înainte de a confirma orice program presetat, puteți oricând să îi reglați timpul și temperatura. Pentru a face acest lucru, apăsați butonul „Selectare timp/temperatură” și apăsați butoanele + sau -. Când reglați temperatura, de fiecare dată când apăsați, temperatura se schimbă

cu 5 °C, apăsați lung tasta „+” sau „-”, temperatura va crește sau va scădea continuu. Pentru fiecare meniu, intervalul de temperatură reglabil de 80 °C -200 °C; Pentru reglarea orei, apăsați din nou și de fiecare dată când apăsați, timpul se schimbă cu 1 minut. Intervalul de timp reglabil de 1 min -60 min.

După ce setați timpul și temperatura potrivite, atingeți butonul de pornire pentru a începe gătitul. Afișajul afișează timpul curent de gătire prin numărătoare inversă. Indicatorul de rețetă selectat este aprins continuu, alți indicatori de rețetă sunt opriți.

Dacă trebuie să reglați temperatura sau timpul în timpul procesului de gătit, apăsați butonul „Selectare timp/temperatură” (o dată pentru temperatură, de două ori pentru timp), apoi apăsați butonul „+” sau „-” pentru a regla temperatura sau timpul. În timpul procesului de reglare, mașina continuă să funcționeze.

Apăsați „tasta de pornire” în timpul gătirii, iar mașina se va întrerupe, atingeți-o din nou pentru a reporni în același punct. Dacă nu există nicio operațiune, aparatul va reveni automat în modul de așteptare după 3 minute.

Dacă trebuie să opriți aparatul în timpul gătitului, apăsați butonul de pornire timp de 2 secunde și mașina va fi OPRITĂ. Tubul de încălzire și motorul nu vor mai funcționa. În acest moment, ecranul de afișare va afișa cuvântul „OFF”, iar soneria va emite un bip.

După gătit, ecranul afișează cuvântul „OFF”, iar soneria emite un sunet prompt de „beep” de 5 ori. Afișajul este oprit și aparatul revine în modul de așteptare.

În timpul gătirii, dacă scoateți coșul de prăjit, ecranul va afișa cuvintele „DESCHIS” și mașina nu mai funcționează. După introducerea coșului de prăjit, mașina își reia activitatea anterioară;

4. Mod de lucru coș dublu

Incepend cele 2 cosuri

În primul rând, selectați coșul ① și alegeți meniul (program prestabilit), temperatura și ora în funcție de nevoile dvs. În al doilea rând, selectați un alt coș ② și alegeți rețeta dorită, temperatura și timpul în același mod.

Apăsați butonul de pornire, cele 2 coșuri încep să funcționeze în același timp, tasta coș ① și indicatorul luminos al coșului 1 rețetă clipesc o dată la 6 secunde în același timp, tasta coș ② și indicatorul luminos al coșului 2 rețetei clipesc o dată la 6 secunde la în același timp, coșul 1 și coșul 2 se afișează alternativ, la interval de aproximativ 3 secunde.

De asemenea, poate fi pornit coșul ① mai întâi apăsând „butonul de pornire” după setarea parametrului coșului ① și apoi apăsați ② pentru a seta parametrul coșului ②, după ce coșul ② este gata, apăsați „butonul de pornire” pentru a porni coșul ②.

Reglați timpul și temperatura în timpul procesului de lucru cu coșuri duble

În timpul procesului de gătit, când funcționează 2 coșuri în același timp, dacă trebuie să ajustați temperatura sau timpul pentru coșul ①, apăsați ① și apoi reglați temperatura și timpul după cum aveți nevoie, rețeta nu poate fi ajustată în această stare. Dacă nu se operează în decurs de 10 secunde după depanare, ecranul de afișare revine automat la normal. La fel și cu coșul ②.

Coșul de capăt ① sau coșul ②

Apăsați mai întâi butonul ① sau butonul ②, apoi apăsați scurt „butonul de pornire” o dată, coșul selectat va înceta să funcționeze și va reveni la modul meniu de alegere. Coșul selectat și rețeta și ecranele de afișare corespunzătoare clipesc. Dacă nu există nicio operațiune, aparatul va reveni automat în modul standby după 3 minute

Scoateți din coș

În timpul procesului de gătire, dacă a fost scos un coș, afișajul va afișa „OPEN” în orice moment. Partea corespunzătoare nu va mai funcționa (atât încălzirea, cât și motorul vor fi oprite) și va relua funcționarea conform setării anterioare când coșul este introdus înapoi. Un coș de prăjit poate fi scos și încărcat fără a afecta munca celui alt coș.

Înteruperea celor 2 coșuri

Când gătiți cu coș dublu, apăsați „butonul de pornire” o dată și cele 2 coșuri intră în modul pauză în același timp, 2 pictograme de coș și cele două ecrane și rețete clipesc. Apăsați din nou „butonul de pornire”, iar cele 2 coșuri reia modul de lucru.

Când cele 2 coșuri sunt întrerupte în același timp, dacă nu există nicio operațiune în decurs de 3 minute, ambele coșuri vor înceta să funcționeze și vor reveni în modul de așteptare.

În timp ce 2 coșuri se gătesc în același timp și apăsați lung „butonul de pornire” timp de 2 secunde, cele 2 coșuri nu vor mai funcționa în același timp, iar ecranele din stânga și din dreapta vor afișa „OFF”. După un sunet prompt de „bip”, aparatul va intra în modul de așteptare.

Dacă doriți să opriți un singur coș, apăsați mai întâi ① sau ②, apoi apăsați lung „butonul de pornire” timp de 2 secunde. Coșul selectat nu va mai funcționa, iar ecranul de afișare corespunzător va afișa „OFF”. După un sunet prompt de „Beep”, acesta va reveni în modul de așteptare. În acest moment, starea mașinii se schimbă în modul de lucru cu un singur coș.

Funcție de gătire finală simultană

După selectarea meniului din cele 2 coșuri, „Butonul de sfârșit sincron” va clipi în panoul de control. Apăsați-l pentru a activa funcția de terminare simultană. În acest moment, meniul de timp mai lung va începe și cel mai scurt va apărea pe ecranul „HOLD”. Când timpul suplimentar a trecut, coșul de timp scurt a început să funcționeze automat.

În timpul modului de lucru, dacă scoateți un coș, timpul ambelor coșuri va fi suspendat și pe ecran apare „HOLD”. Când introduceți un coș, acesta continuă să sincronizeze munca.

În timpul funcționării sincrone, dacă un coș este suspendat și celălalt coș continuă să funcționeze, ieșiți din funcția de încheiere a sincronizării și indicatorul „Buton de terminare a sincronizării” este stins.

FUNȚII PRESETATE





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





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

Funcțiile presetate vă vor ajuta să începeți să gătiți eficient.

Selectați oricare dintre pictograme apăsând butonul de selecție Meniu. De fiecare dată când apăsați butonul meniul presetat se va schimba de la stânga la dreapta. Odată selectat, apăsați tasta butonul de pornire pentru a confirma selecția și a începe gătitul. Acest lucru va seta automat

Timp și temperatură la o setare implicită pentru tipul de aliment selectat. Poți să-ți depășești presetările implicite cu butoane de timp și temperatura (+/-).

IKONOK	ÜZEMMÓD	IDŐ	HŐMÉRSÉKLET
	sult krumpli	20 perc	180°C
	Sütés (torta)	25 perc	150°C
	Hús	15 perc	200°C
	Csirkeláb	30 perc	200°C

	Csirke szárny	22 perc	180°C
	Tenger gyümölcsei	10 perc	190°C
	Zöldségek	10 perc	160°C
	Hal	20 perc	170°C

SFATURI DE GĂTIT

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

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

ОПИСАНИЕ

1. Верхняя крышка
2. Корпус устройства
3. Панель управления
4. База
5. Корзина 5,5 л
6. Ручка корзины 5,5 л
7. Визуальное окно 5,5 л
8. Корзина 3,5 л
9. 3,5 ручка корзины
10. Поддоны для капельного масла
11. Воздуховыпускные отверстия
12. Вилка и шнур питания

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- 1) Кнопка питания
- 2) Кнопка выбора меню
- 3) Выбор левой корзины (1)(5,5 л)
- 4) Выбор правой корзины (2) (3,5 л)
- 5) Увеличьте время/температуру левой корзины (1)
- 6) Уменьшите время/температуру левой корзины (1)
- 7) Увеличьте время/температуру правой корзины (2)
- 8) Время уменьшения/температура правой корзины (2)
- 9) Выбор времени/температуры
- 10) Кнопка завершения синхронизации
- 11) Дисплей левой корзины (1)
- 12) Индикатор температуры для левой корзины (1)
- 13) Таймер для левой корзины (1)
- 14) Дисплей правой корзины (2)
- 15) Индикатор температуры правой корзины (2)
- 16) Таймер для правой корзины (2)
- 17-24: Индикаторы предустановленных программ

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 аксессуары, отличные от рекомендованных производителем.

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

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

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

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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

Аккуратно протрите внешнюю поверхность влажной тканью или бумажным полотенцем.

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

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

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

4. Тщательно высушите.

СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Режим загрузки

Во-первых, убедитесь, что корзина правильно установлена в машину, вставьте вилку в розетку, машина включится и издаст один звуковой сигнал. Все индикаторы загорятся на одну секунду, а затем гаснут, загорается значок питания.

2. Режим ожидания

Коснитесь значка питания. Значок питания, значок ① и значок ② загораются и горят постоянно, устройство переходит в режим ожидания. Когда устройство находится в этом режиме ожидания и не используется в течение 3 минут, оно переходит в режим загрузки.

Когда устройство находится в режиме ожидания и нажимает значок питания в течение 2 секунд, устройство переходит в режим загрузки.

3. Режим работы с одной корзиной

Коснитесь значка ① или ②, чтобы выбрать нужную корзину, индикатор выбора меню горит постоянно. Индикатор картофеля фри мигает как меню по умолчанию, а остальные индикаторы горят всегда; При этом мигают индикаторы температуры и времени; Если нажать и удерживать значок ① в течение 2 секунд, можно отменить выбор для левой корзины (и значок ② для правой корзины). Если две корзины отменены нажатием значков, продукт переходит в режим ожидания.

После выбора значка ① или ② коснитесь кнопки выбора меню, чтобы переключиться между 8 доступными предустановленными программами. После выбора нажмите кнопку питания, чтобы начать приготовление в соответствии с заданным временем и температурой, установленными по умолчанию. Перед подтверждением любой предустановленной программы вы всегда можете отрегулировать ее время и температуру. Для этого нажмите кнопку «Выбор времени/температуры» и нажмите кнопки + или -. При регулировке температуры каждый раз, когда вы нажимаете, температура изменяется на 5 °C, длительное нажатие кнопки «+» или «-», температура будет непрерывно увеличиваться или уменьшаться. Для каждого меню диапазон регулировки температуры 80 °C -200 °C; Для настройки времени нажмите еще раз, и каждый раз, когда вы нажимаете, время изменяется на 1 минуту. Диапазон регулировки времени от 1 мин до 60 мин.

Установив правильное время и температуру, нажмите кнопку питания, чтобы начать приготовление. Дисплей показывает текущее время приготовления в обратном отсчете. Индикатор выбранного рецепта горит постоянно, индикаторы других рецептов выключены.

Если необходимо отрегулировать температуру или время в процессе приготовления, нажмите кнопку «Выбор времени/температуры» (один раз для температуры, два раза для времени), затем нажмите кнопку «+» или «-», чтобы отрегулировать температуру или время. В процессе регулировки машина продолжает работать.

Нажмите «кнопку питания» во время приготовления, и машина приостановится, коснитесь ее еще раз, чтобы перезапустить в тот же момент. Если нет никаких действий, машина автоматически вернется в режим ожидания через 3 минуты.

Если необходимо выключить машину во время приготовления, нажмите кнопку питания на 2 секунды, и машина выключится. Нагревательная трубка и двигатель перестанут работать. В это время на экране дисплея отобразится слово «ВЫКЛ.», и прозвучит звуковой сигнал.

После приготовления на экране отображается слово «ВЫКЛ.», а зуммер издает 5-кратный звуковой сигнал. Экран дисплея отключается, и аппарат возвращается в режим ожидания.

Если во время приготовления вы вынете корзину для жарки, на дисплее появится надпись «OPEN», и машина перестанет работать. После установки корзины для жарки машина возобновляет свою прежнюю работу;

4. Режим работы двойной корзины

Запуск 2 корзины

Во-первых, выберите корзину ① и выберите меню (предустановленную программу), температуру и время в соответствии с вашими потребностями. Во-вторых, выберите другую корзину ② и таким же образом выберите желаемый рецепт, температуру и время.

Нажмите кнопку питания, 2 корзины начнут работать одновременно, кнопка корзины ① и световой индикатор рецепта корзины 1 мигают один раз каждые 6 секунд одновременно, клавиша корзины ② и индикатор рецепта корзины 2 мигают один раз каждые 6 секунд в то же время корзина 1 и корзина 2 отображаются попеременно с интервалом около 3 секунд.

Также можно запустить корзину ①, сначала нажав «Кнопку питания» после установки параметров корзины ①, а затем нажмите ①, чтобы установить параметры корзины ②, после того, как корзина ② будет готова, нажмите «Кнопку питания», чтобы запустить корзину ②.

Отрегулируйте время и температуру во время работы с двойными корзинами.

Во время процесса приготовления, когда 2 корзины работают одновременно, если вам нужно отрегулировать температуру или время для корзины ①, нажмите ①, а затем отрегулируйте температуру и время по своему усмотрению, рецепт нельзя изменить в этом состоянии. Если в течение 10 секунд после отладки не выполняются никаких действий, экран дисплея автоматически возвращается в нормальное состояние. То же самое с корзиной ②.

Крайняя корзина ① или корзина ②

Сначала нажмите кнопку ① или ②, а затем коротко нажмите кнопку питания один раз, выбранная корзина перестанет работать и вернется в режим меню выбора. Выбранная корзина и рецепт и соответствующие экраны дисплея мигают. машина автоматически вернется в режим ожидания через 3 минуты

Вытащить из корзины

В процессе приготовления, если одна корзина была выдвинута, на дисплее в любой момент появится надпись «ОТКРЫТО». Соответствующая сторона перестанет работать (и нагрев, и двигатель будут остановлены), и возобновит работу в соответствии с предыдущей настройкой, когда корзина будет вставлена обратно. Одну корзину для жарки можно снимать и загружать, не затрагивая работу другой корзины.

Приостановка 2 корзин

При приготовлении в двух корзинах нажмите «кнопку питания» один раз, и 2 корзины перейдут в режим паузы одновременно, значки 2 корзин и два экрана и рецепты будут мигать. Нажмите кнопку «Питание» еще раз, и 2 корзины возобновят работу.

Когда 2 корзины приостановлены одновременно, если в течение 3 минут не производится никаких действий, обе корзины перестанут работать и вернуться в режим ожидания.

Когда 2 корзины готовятся одновременно, и вы долго нажимаете кнопку «Питание» в течение 2 секунд, 2 корзины перестанут работать одновременно, а на левом и правом экранах будет отображаться «ВЫКЛ.». После быстрого звукового сигнала машина перейдет в режим ожидания.

Если вы хотите выключить только одну корзину, сначала нажмите ① или ②, а затем нажмите и удерживайте кнопку «Питание» в течение 2 секунд. Выбранная корзина перестанет работать, и на соответствующем экране дисплея отобразится «OFF». После быстрого звукового сигнала «Веер» он вернется в режим ожидания. В этот момент состояние машины меняется на режим работы с одной корзиной.

Функция одновременного окончания приготовления

После выбора меню в 2-х корзинах на панели управления будет мигать «Кнопка синхронного завершения». Нажмите ее, чтобы активировать функцию одновременного завершения. В этот момент запустится более продолжительное меню, а более короткое отобразится на экране «HOLD». Когда дополнительное время прошло, корзина короткого времени начала работать автоматически.

В рабочем режиме, если вы вытащите корзину, время обеих корзин будет приостановлено, а на экране появится надпись «HOLD». Когда вы вставляете корзину, она продолжает синхронизировать работу.

Во время синхронной работы, если одна корзина приостановлена, а другая продолжает работать, выйдете из функции завершения синхронизации, а индикатор «Кнопка завершения синхронизации» погаснет.

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ФУНКЦИИ

Эта таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для ингредиентов.

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

Предустановленные функции помогут вам начать готовить эффективно.

Выберите любой из значков, нажав кнопку выбора меню. Каждый раз, когда вы нажимаете кнопку меню предустановок будет меняться слева направо. После выбора нажмите кнопку питания, чтобы подтвердить выбор и начать приготовление. Это автоматически установит время и температура в соответствии с настройками по умолчанию для выбранного типа продуктов. Вы можете переехать

предустановки по умолчанию с кнопками времени и температуры (+/-).

IKONOK	ÜZEMMÓD	IDŐ	HŐMÉRSÉKLET
	sult krumpli	20 perc	180°C
	Sütés (torta)	25 perc	150°C
	Hús	15 perc	200°C
	Csirkeláb	30 perc	200°C
	Csirke szárny	22 perc	180°C
	Tenger gyümölcsei	10 perc	190°C
	Zöldségek	10 perc	160°C
	Hal	20 perc	170°C

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Почти любые продукты, которые традиционно готовятся в духовке, можно жарить на воздухе.
- Продукты готовятся лучше и равномернее, если они одинакового размера и толщины.
- Меньшие кусочки пищи требуют меньше времени для приготовления, чем большие.
- Для достижения наилучших результатов за кратчайшее время обжаривайте продукты небольшими партиями. По возможности избегайте укладки или наслоения.
- Большинство расфасованных продуктов не нужно обжаривать в масле перед обжариванием

на воздухе. Большинство из них уже содержат масло и другие ингредиенты, улучшающие подрумянивание и хрустящую корочку.

- Замороженные закуски очень хорошо обжариваются на воздухе. Для достижения наилучших результатов расположите их на подносе в один слой.
- Если вы выкладываете продукты слоями, обязательно встряхивайте корзину наполовину (или переворачивайте продукты), чтобы обеспечить равномерное приготовление.
- Смешайте продукты, которые вы готовите с нуля, например картофель фри или другие овощи, с небольшим количеством масла, чтобы они подрумянились и стали хрустящими.
- При обжаривании свежих овощей на воздухе убедитесь, что они полностью высохли, прежде чем смазывать их маслом и обжаривать на воздухе, чтобы обеспечить максимальную хрустящую корочку.
- Фритюрницы отлично подходят для разогрева пищи, в том числе пиццы. Чтобы разогреть еду, установите температуру 150°C на срок до 10 минут.

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. Горен капак
2. Корпус на уреда
3. Контролен панел
4. Основа
5. Кошница 5,5 л
6. Ръкохватка на 5,5-литровата кошница
7. Контролен прозорец на 5,5-литровата кошница
8. Кошница 3,5 л
9. Ръкохватка на 3,5-литровата кошница
10. Тавички за откапване на мазнината
11. Изходящи въздухопроводи
12. Щепсел и захранващ кабел

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

- 1) Бутон за включване
- 2) Бутон за избор на меню
- 3) Избор на лявата кошница (1) (5,5 л)
- 4) Избор на дясната кошница (2) (3,5 л)
- 5) Увеличаване на времето/температурата на лявата кошница (1)
- 6) Намаляване на времето/температурата на лявата кошница (1)
- 7) Увеличаване на времето/температурата на дясната кошница (2)
- 8) Намаляване на времето/температурата на дясната кошница (2)
- 9) Избор на време/температура
- 10) Бутон за край на синхронизацията
- 11) Дисплей за лявата кошница (1)
- 12) Индикатор за температурата на лявата кошница (1)
- 13) Индикатор за таймера на лявата кошница (1)
- 14) Дисплей за дясната кошница (2)
- 15) Индикатор за температурата на дясната кошница (2)
- 16) Индикатор за таймера на дясната кошница (2)
- 17) 24: Индикатори за програмите с предварителни настройки

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 никоя 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.

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНАТА УПОТРЕБА

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНАТА УПОТРЕБА

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: Не използвайте абразивни почистващи препарати или домакинска тел.

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

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

1. Режим на подготовка

Първо, уверете се, че кошницата е правилно монтирана на машината и пъхнете щепсела в контакта: машината ще се включи и ще издаде еднократен звуков сигнал. Всички индикатори светват за секунда, след което изгасват, а иконката на захранването ще свети.



2. Режим на готовност


Докоснете иконката на захранването. Индикаторите за захранването, иконка ① и иконка ② ще засветят, а уредът ще активира режима на готовност. Когато уредът е в режим на готовност и не е работил в рамките на 3 минути, той ще влезе в режим на подготовка.


В режим на готовност и след натискане на иконката на захранването в продължение на 2 секунди, уредът ще активира режима на подготовка.

3. Режим на работа с една кошница

Докоснете иконка ① или ②, за да изберете желаната кошница, индикаторът за избор на меню започва да свети постоянно. Индикаторът за пържени картофи мига като меню по подразбиране, а останалите индикатори светят постоянно; междувременно индикаторите за температурата и времето мигат; натискането и задържането на иконка ① за 2 секунди ще отмени избора на лявата кошница (а иконка ② – на дясната кошница). Ако работата и на двете кошници бъде спряна с натискане на иконките, тогава уредът влиза в режим на готовност.

След като бъде избрана иконка ① или ②, докоснете бутона за избор на меню , за да изберете измежду 8-те налични програми с предварителни настройки. След избиране на програма, натиснете бутона за включване, за да започнете да готвите съгласно предварително настроените време и температури, фиксирани по подразбиране. Преди да потвърдите програма с предварителна настройка, винаги можете да коригирате нейното времетраене и температурата. За тази цел натиснете бутона „Избор на време/температура“  и натиснете бутона „+“ или „-“.

Когато коригирате температурата, при всяко натискане на бутона тя се променя с 5°C. Продължителното натискане на „+“ или „-“ непрекъснато ще покачва или понижава температурата. За всяко меню диапазонът на коригиране на температурата е 80–200°C. За да коригирате времето, натиснете отново , като при всяко натискане то се променя с 1 минута. Времето се коригира в диапазона 1–60 минути.

След като зададете правилното време и температурата, докоснете бутона за включване, за да започне готвенето. Дисплеят показват текущото време за готвене, като брои обратно. Индикаторът за избраната рецепта свети продължително, а индикаторите за останалите рецепти са изключени. Ако трябва да промените времето или температурата по време на готвене, натиснете бутона „Избор на време/температура“  (веднъж за температурата, два пъти за времето), след което натиснете бутона „+“ или „-“, за да коригирате времето или температурата. Докато правите корекциите, уредът продължава да работи. По време на готвене натиснете бутона за захранването и уредът ще направи пауза. Натиснете го отново, за да продължи, откъдето е спряла програмата. Ако не работи, уредът автоматично ще се върне в режим на готовност след 3 минути.

Ако трябва да изключите уреда по време на готвене, натиснете бутона за включване за 2 секунди и машината ще се изключи. Нагревателят и моторът ще спрат да работят. В този момент екранът на дисплея ще показва ИЗКЛ., а зумерът ще издаде звук сигнал. След приключване на готвенето екранът ще показва ИЗКЛ., а зумерът ще издаде звук сигнал 5 пъти. Екранът на дисплея се изключва, а уредът се връща в режим на готовност. Ако по време на готвене извадите кошницата за пържене, екранът на дисплея ще показва ОТВОРЕН и уредът ще спре да работи. След поставяне на кошницата за пържене уредът подновява предишната си работа.

4. Режим на работа с две кошници

Започване на работа с 2 кошници

Първо, изберете кошница ① и изберете менюто (програма с предварителна настройка), температурата и времето според необходимостта. Второ, по същия начин изберете втората кошница ② и желаната рецепта, температурата и времето.

Натиснете бутона за включване, 2-те кошници започват да работят едновременно, бутонът на кошница ① и светлинният индикатор за рецептата за кошница 1 премигват едновременно на всеки 6 секунди, бутонът на кошница ② и светлинният индикатор за рецептата за кошница 2 премигват едновременно на всеки 6 секунди, дисплеите за кошница 1 и кошница 2 се редуват през интервал от около 3 секунди.

Кошница ① може да започне работа, като първо се натисне бутонът за включване, след задаване на параметър за кошница ①, а после се натисне ②, за да се зададе параметър за кошница ②. След като параметърът за кошница ② стане готов, натиснете бутона за включване, за да стартирате кошница ②.

Коригиране на времето и температурата по време на работа с двете кошници

По време на готвене, когато 2-те кошници работят едновременно, ако трябва да коригирате температурата или времето за кошница ①, натиснете ① и тогава коригирайте температурата и времето според необходимостта – рецептата не може да се промени в това състояние. Ако уредът не заработи до 10 секунди след отстраняването на грешката, екранът на дисплея автоматично се връща към нормалното състояние. Същото важи и за кошница ②.

Спиране на работа на кошница ① или на кошница ②

Първо натиснете бутон ① или бутон ②, след това за кратко натиснете бутона за включване веднъж: работата на избраната кошница ще спре и ще се активира менюто за избор на програма.

Индикаторите за избраната кошница и за рецептата, и съответният екран на дисплея мигат. Ако не работи, уредът автоматично ще се върне в режим на готовност след 3 минути.

Изваждане на кошницата

Ако по време на готвене бъде извадена едната от кошниците, дисплеят ще показва надписа ОТВОРЕН. Съответният сектор на уред ще спре да работи (нагревателят и моторът), като работата ще се поднови според предишната настройка при връщане на кошницата на мястото ѝ. Една кошница за пържене може да се извади и постави, без това да засяга работата на другата кошница.

Даване на пауза на 2-те кошници


Когато готвите с две кошници, натиснете бутона за включване еднократно. 2-те кошници влизат в режим на пауза едновременно, като мигат 2-те иконки за кошниците и двата екрана, и индикаторите за рецептите. Натиснете отново бутона за включване и работата на 2-те кошници се възстановява.


Когато и 2-те кошници бъдат поставени на пауза едновременно, и двете ще преустановят работа и ще се върнат в режим на готовност, ако не заработят в рамките на 3 минути.

При едновременно готвене с 2-те кошници и дълго натискане на бутона за включване в продължение на 2 секунди, 2-те кошници ще спрат работа едновременно, като левият и десният екран ще показват ИЗКЛЮЧЕНО. След издаване на звуков сигнал уредът ще влезе в режим на готовност.

В случай че желаете да изключите само едната кошница, първо натиснете ① или ②, а след това – бутона за включване в продължение на 2 секунди. Избраната кошница ще спре работа, а съответният дисплей ще показва ИЗКЛЮЧЕН. След като издаде звуков сигнал, уредът ще влезе в режим на готовност. В този момент режимът на уреда се променя на работа с една кошница.

Функция за едновременно спиране на готвенето

След като от менюто бъдат избрани рецепти за 2-те кошници, бутонът за синхронизирано спиране на готвенето  ще мига на контролния панел. Натиснете го, за да активирате функцията за едновременно спиране на готвенето. На този етап програмата с по-дълго времетраене ще започне, а екранът на другата – с по-краткото време – ще показва ЗАДЪРЖАНЕ. Когато изтече допълнителното време, кошницата с по-кратка програма автоматично ще започне да работи.


Ако по време на работа извадите кошница, времето на двете кошници спира, а екранът показва ЗАДЪРЖАНЕ. Когато я пхнете обратно, уредът продължава да синхронизира работата. Ако по време на едновременна работа работата на едната кошница бъде спряна, а другата продължава да работи, функцията за синхронизиран край се деактивира и индикаторът на бутона за синхронизиран край  се изключва.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ФУНКЦИИ

Таблицата по-долу ще Ви помогне да изберете основните настройки за съставките.

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.

Предварително зададените функции ще Ви помогнат да започнете да готвите ефективно.

Изберете някоя от иконките, като натискате бутона за избор на меню . Всеки път, когато натиснете бутона, менюто с предварителните настройки ще се сменя от ляво надясно. След като бъде избрана рецепта, натиснете бутона за включване, за да потвърдите избора и да започне готвенето. Това автоматично ще настрои по подразбиране времето и температурата за избрания вид храна. Можете да отмените предварително зададените параметри по подразбиране с бутоните за време и температура („+“ или „-“).

ИКОНИ	РЕЖИМ	ВРЕМЕ	ТЕМПЕРАТУРА
	Пържени картопки	20 минути	180°C
	Печива (кекс)	25 минути	150°C
	Месо	15 минути	200°C
	Пилешки бутчета	30 минути	200°C
	Пилешки крилца	22 минути	180°C
	Морски дарове	10 минути	190°C
	Зеленчуци	10 минути	160°C
	Риба	20 минути	170°C

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

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

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Уверете се, че уредът за готвене с горещ въздух е изключен от контакта и охладен преди почистване.
- 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. Верхня кришка
2. Корпус пристрою
3. Панель керування
4. Основа
5. Кошик 5,5 л
6. Ручка кошика 5,5 л
7. Візуальне вікно 5,5 л
8. Кошик 3,5 л
9. Ручка кошика 3,5
10. Піддони для крапель
11. Отвори для виходу повітря
12. Вилка і шнур живлення

ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

- 1) Кнопка живлення
- 2) Кнопка вибору меню
- 3) Вибір лівого кошика (1) (5,5 л)
- 4) Вибір правого кошика (2) (3,5 л)
- 5) Збільшити час/температуру лівого кошика (1)
- 6) Зменшити час/температуру лівого кошика (1)
- 7) Збільште час/температуру правого кошика (2)
- 8) Зменшити час/температуру правого кошика (2)
- 9) Вибір часу/температури
- 10) Кнопка завершення синхронізації
- 11) Дисплей лівого кошика (1)
- 12) Індикатор температури для лівого кошика (1)
- 13) Індикатор таймера для лівого кошика (1)
- 14) Дисплей правого кошика (2)
- 15) Індикатор температури для правого кошика (2)
- 16) Індикатор таймера для правого кошика (2)
- 17-24: Індикатори попередньо встановлених програм

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

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

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

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

Акуратно протріть зовнішню поверхню вологою тканиною або паперовим рушником.

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

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

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

4. Ретельно висушіть.

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ

1. Режим завантаження

По-перше, переконайтеся, що кошик правильно встановлено в машину, вставте вилку в розетку, машина увімкнеться і подасть один звуковий сигнал. Усі індикатори світяться на одну секунду, а потім гаснуть, засвітиться значок живлення.

2. Режим очікування

Торкніться значка живлення. Індикатор живлення, значок ① і значок ② світяться та залишаються світитися, вибір переходить у режим очікування. Коли пристрій перебуває в цьому режимі очікування і не використовувався протягом 3 хвилин, пристрій перейде в режим завантаження.

Коли пристрій перебуває в режимі очікування та натисніть іконку живлення протягом 2 секунд, пристрій перейде в режим завантаження.

3. Режим роботи одного кошика

Торкніться значка ① або ②, щоб вибрати потрібний кошик, індикатор вибору меню світиться і завжди горить. Індикатор фрі блимає як меню за замовчуванням, а інші індикатори завжди увімкнені; При цьому блимають індикатори температури та часу; Якщо натиснути й утримувати значок ① протягом 2 секунд, можна скасувати вибір для лівого кошика (і значок ② для правого кошика). Якщо два кошики скасовано натисканням піктограм, продукт перейде в режим очікування.

Після вибору піктограми ① або ② торкніться кнопки вибору меню, щоб переключатися між 8 доступними попередньо встановленими програмами. Після вибору натисніть кнопку живлення, щоб розпочати приготування відповідно до попередньо встановленого часу та температури, встановленої за замовчуванням. Перш ніж підтвердити будь-яку попередню встановлену програму, ви завжди можете налаштувати її час і температуру. Для цього натисніть кнопку «Вибір часу/температури» та натисніть кнопки + або –. Коли регулюєте температуру, щоразу, коли ви натискаєте, температура змінюється на 5 °C, утримуйте клавішу «+» або «-», температура постійно зростає або знижується. Для кожного меню діапазон регулювання температури 80 °C -200 °C; Щоб налаштувати час, натисніть ще раз, і при кожному натисканні час змінюватиметься на 1 хв. Діапазон регулювання часу від 1 хв до 60 хв.

Встановивши правильний час і температуру, торкніться кнопки живлення, щоб розпочати приготування. На дисплеї відображається поточний час приготування у зворотному відліку. Індикатор вибраного рецепту світиться постійно, інші індикатори рецептів не світяться.

Якщо потрібно відрегулювати температуру або час під час процесу приготування, натисніть кнопку «Вибір часу/температури» (один раз для температури, двічі для часу), потім натисніть кнопку «+» або «-», щоб відрегулювати температуру або час. У процесі регулювання машина продовжує працювати.

Натисніть «кнопку живлення» під час готування, і машина призупиниться. Торкніться її ще раз, щоб перезапуститися з тієї самої точки. Якщо жодної операції не виконується, апарат автоматично повернеться в режим очікування через 3 хвилини.

Якщо потрібно вимкнути машину під час приготування, натисніть кнопку живлення протягом 2 секунд, і машина вимкнеться. Нагрівальна трубка та двигун перестануть працювати. У цей час на дисплеї з'явиться слово «ВИМК.», а звуковий сигнал пролунає.

Після приготування на екрані з'являється напис «ВИМК.», а зумер 5 разів подає швидкий звуковий сигнал. Екран дисплея вимикається, і апарат повертається в режим очікування.

Якщо під час приготування ви виймете кошик для смаження, на дисплеї з'явиться напис «ВІДКРИТО», і машина припинить роботу. Після встановлення кошика для смаження машина відновлює свою попередню роботу;

4. Режим роботи подвійного кошика

Запуск 2 кошиків

Спочатку виберіть кошик ① і виберіть меню (попередню встановлену програму), температуру та час відповідно до ваших потреб. По-друге, виберіть інший кошик ② і таким же чином виберіть потрібний рецепт, температуру та час.

Натисніть кнопку живлення, 2 кошики почнуть працювати одночасно, клавіша кошика ① та світловий індикатор рецепту кошика 1 блимають кожні 6 секунд одночасно, клавіша кошика ② та світловий індикатор рецепту кошика 2 блимають один раз кожні 6 секунд. в той же час кошик 1 і кошик 2 відображаються по черзі з інтервалом приблизно 3 секунди.

Також можна спочатку запустити кошик ①, натиснувши «кнопку живлення» після встановлення параметра кошика ①, а потім натисніть ②, щоб встановити параметр кошика ②, коли кошик ② буде готовий, натисніть «кнопку живлення», щоб запустити кошик ②.

Регулюйте час і температуру під час роботи подвійних кошиків

Під час процесу приготування, коли 2 кошики працюють одночасно, якщо вам потрібно налаштувати температуру або час для кошика ①, натисніть ①, а потім відрегулюйте температуру та час, як вам потрібно, рецепт не можна налаштувати в цьому стані. Якщо протягом 10 секунд після налагодження не виконується жодна операція, екран автоматично повертається до нормального стану. Те саме з кошиком ②.

Кінцевий кошик ① або кошик ②

Спочатку натисніть кнопку ① або кнопку ②, а потім коротко натисніть кнопку живлення один раз, вибраний кошик припинить роботу та повернеться до режиму меню вибору. Вибраний кошик, рецепт і відповідні екрани дисплея блимають. Якщо не виконується жодна операція, машина автоматично повернеться в режим очікування через 3 хвилини

Витягнути з кошика

Якщо під час процесу готування було витягнуто один кошик, на дисплеї в будь-який час відобразиться напис «ВІДКРИТО». Відповідна сторона припинить роботу (як нагрівання, так і двигун буде зупинено), і вона відновить роботу відповідно до попередніх налаштувань, коли кошик буде вставлено назад. Один кошик для смаження можна виїняти та завантажити, не впливаючи на роботу іншого кошика.

Призупинення 2 кошиків

Під час приготування з подвійним кошиком натисніть кнопку живлення один раз, і 2 кошики одночасно перейдуть у режим паузи, значки 2 кошиків і два екрани та рецепти блимають. Натисніть кнопку «Power» ще раз, і 2 корзини відновлять робочий режим.

Коли 2 кошики призупиняються одночасно, якщо протягом 3 хвилин не виконується жодних операцій, обидва кошики припиняють роботу та повертаються в режим очікування.

Якщо одночасно готуються 2 кошики, і ви довго натискаєте кнопку живлення протягом 2 секунд, 2 кошики одночасно припиняють працювати, а на лівому та правому екранах відображатиметься «ВИМК.». Після швидкого звукового сигналу машина перейде в режим очікування.

Якщо ви хочете вимкнути лише один кошик, спочатку натисніть ① або ②, а потім утримуйте кнопку «Живлення» протягом 2 секунд. Вибраний кошик припинить роботу, а на відповідному екрані відобразиться «ВИМК.». Після підказки «Веер» він повернеться в режим очікування. У цей момент стан машини змінюється на режим роботи з одним кошиком.

Функція одночасного закінчення приготування

Після вибору меню в 2 кошиках на панелі керування блимає «Кнопка синхронного завершення». Натисніть її, щоб активувати функцію одночасного завершення. У цей момент запуститься меню з довшим часом, а з коротким відобразиться на екрані «HOLD». Коли додатковий час минув, кошик короткого часу почав працювати автоматично.

Під час робочого режиму, якщо ви витягнете кошик, час обох кошиків буде призупинено, а на екрані з'явиться «HOLD». Коли ви вставляєте кошик, він продовжує синхронізувати роботу.

Під час синхронної роботи, якщо один кошик призупинено, а інший кошик продовжує працювати, вийдіть із функції завершення синхронізації, а індикатор «Кнопка завершення синхронізації» вимкнено.

ПОПЕРЕДНЯ ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЙ

Наведена нижче таблиця допоможе вам вибрати основні налаштування для інгредієнтів.

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

Попередньо встановлені функції допоможуть вам почати готувати ефективно.

Виберіть будь-який із значків, натиснувши кнопку вибору меню. При кожному натисканні кнопка меню попереднього налаштування зміниться зліва направо. Після вибору натисніть кнопку живлення, щоб підтвердити вибір і розпочати приготування. Це автоматично встановить

Час і температуру на налаштування за замовчуванням для вибраного типу їжі. Ви можете переформити стандартні налаштування з кнопками часу та температури (+/-).

ІКОНИ	РЕЖИМ	ЧАС	ТЕМПЕРАТУРА
	картопля фрі	20 хвилин	180°C
	Випічка (пиріг):	25 хвилин	150°C
	м'ясо	15 хвилин	200°C
	Куряча ніжка	30 хвилин	200°C
	Куряче крильце	22 хвилин	180°C
	Морепродукти	10 хвилин	190°C
	Овочі	10 хвилин	160°C
	риба	20 хвилин	170°C

ПОРАДИ ГОТУВАННЯ

- У фритюрниці можна смажити практично будь-яку їжу, традиційно запечену в духовці.
- Їжа готується найкраще та найбільш рівномірно, коли вона однакового розміру та товщини.
- Для менших шматочків їжі потрібно менше часу, ніж для великих.
- Для отримання найкращих результатів за найкоротший час смажте їжу невеликими порціями. Якщо можливо, уникайте укладання або багат шаровості.
- Більшість попередньо упакованих продуктів не потрібно занурювати в олію перед смаженням у фритюрниці. Більшість уже містить олію та інші інгредієнти, які посилюють підрум'янення та хрусткість.
- Заморожені закуски дуже добре смажаться у фритюрниці. Для досягнення найкращих результатів розмістіть їх одним шаром на підносі.
- Розкладаючи їжу шарами, обов'язково струсіть кошик наполовину (або переверніть їжу), щоб забезпечити рівномірне приготування.
- Продукти, які ви готуєте з нуля, наприклад, картоплю фрі або інші овочі, змішайте з невеликою кількістю олії, щоб підрум'янити та хрусткувати.
- Під час смаження свіжих овочів ретельно висушіть їх перед додаванням олії та смаженням, щоб забезпечити максимальну хрусткість.
- Фритюрниці чудово підходять для розігріву їжі, зокрема піци. Щоб розігріти їжу, встановіть температуру 150°C максимум на 10 хвилин.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед чищенням переконайтеся, що фритюрницю від'єднано від мережі та охолоне.
- Використовуйте чисту суху тканину, щоб очистити внутрішню частину. Не використовуйте вологу тканину, щоб вода не потрапила всередину пристрою.

Попередження: не використовуйте абразивні чистячі засоби або абразивні губки.

- Обережно протріть корпус вологою тканиною або паперовим рушником.
- Ніколи не занурюйте фритюрницю або її вилку у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Ретельно висушіть усі частини перед зберіганням.
- Зберігайте фритюрницю в 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 lub dostarczyć Urządzenie do miejsca zakupu (punktu sprzedaży detalicznej). W przypadku dostarczenia Urządzenia do miejsca zakupu zgłoszenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer dokonuje sprzedawca detaliczny w imieniu uprawnionego.
10. Wysyłka Urządzenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer odbywa się za pośrednictwem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie na koszt Gwaranta, po wcześniejszym dokonaniu zgłoszenia zgodnie z punktem 9 Ogólnych Warunków Gwarancji i uzyskaniu numeru zgłoszenia serwisowego (RMA).
11. Uprawniony obowiązany jest udostępnić Urządzenie do odbioru przez Autoryzowanego Serwisu Zelmer za pośrednictwem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie. W przeciwnym razie koszty dostarczenia Urządzenia oraz odpowiedzialność za szkody powstałe w transporcie ponosi uprawniony.
12. Dostarczone Urządzenie powinno być kompletne. Do Urządzenia powinny być dołączone opis wady, kopia dowodu zakupu, adres zwrotny uprawnionego oraz telefon kontaktowy.
13. Urządzenie powinno zostać przygotowane do transportu zgodnie z wymogami określonymi przez wskazany przez Gwaranta podmiot świadczący usługi kurierskie. W przypadku braku zabezpieczenia Urządzenia do transportu zgodnie z przedmiotowymi wymogami, Gwarant nie odpowiada za uszkodzenia w transporcie.
14. W przypadku uszkodzenia Urządzenia w transporcie zalecane jest spisanie protokołu szkody z przedstawicielem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie.

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



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

DE / GARANTIE-ERKLÄRUNG

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

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

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

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

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

CZ / ZÁRUČNÍ ZPRÁVA

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

SK / ZÁRUKA

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

UPLATNENIE ZÁRUKY

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

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

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

HU / GARANCIA

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

A GARANCIA ÉRVÉNYESÍTÉSE

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

RO / RAPORT DE 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

RU / ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

ПРИМЕНЕНИЕ ГАРАНТИИ

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

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

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

Пользователь обязан хранить кассовый чек, чтобы облегчить процесс выполнения гарантийных работ. Для получения технического обслуживания и послепродажного обслуживания за пределами

Польши следует передать запрос в точку продажи, где была выполнена покупка товара, или уточнить информацию по послепродажному обслуживанию на сайте www.zelmer.com

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

BG / ГАРАНЦИОНЕН ОТЧЕТ

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

Клиентите трябва да се свържат с оторизиран технически 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

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

Аэрогриль / Повітряна фритюрниця

SERIES: ZAF, MOD: ZAF9000 DUAL

220-240V~ 50-60Hz 2700W

TYPE: AF-D 5502AT

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