

ufesa

AF Condor

Freidora de aire



ES manual de instrucciones

PT manual de instruções

EN instructions manual

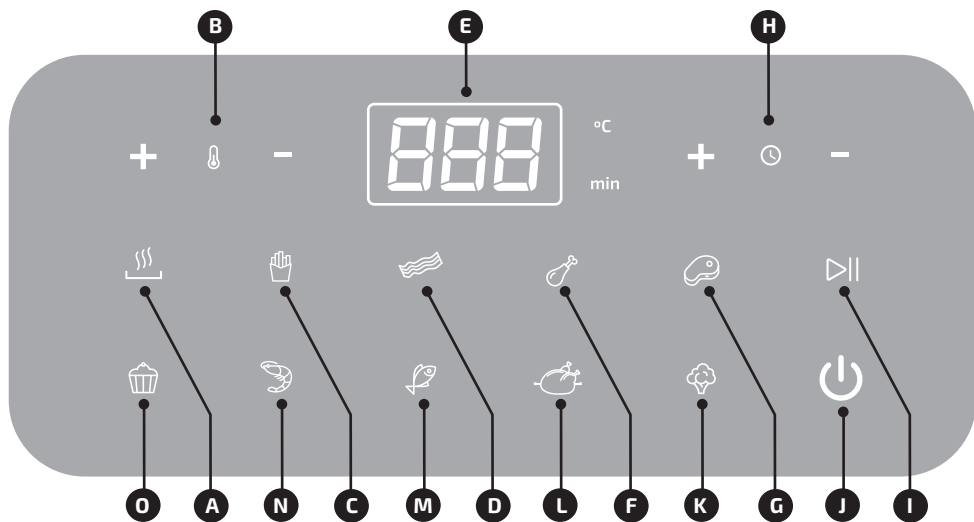
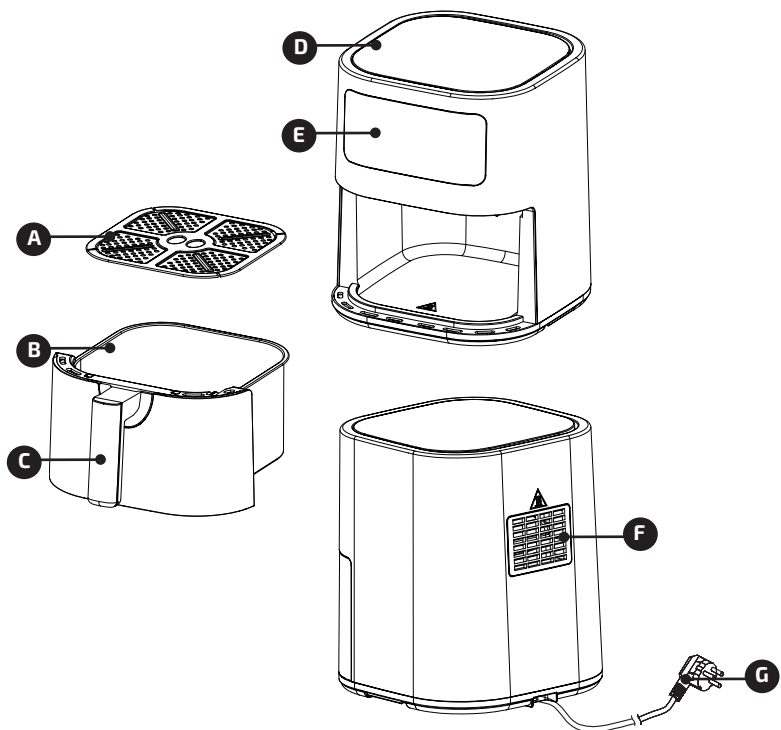
FR mode d'emploi

IT manuale di istruzioni

DE bedienungsanleitung

BG Ръководство за инструкции

AR تعليمات الاستخدام



AGRADECEMOS QUE HAYA DEPOSITADO SU CONFIANZA EN UFESA Y DESEAMOS QUE EL FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO LE SATISFAGA PLENAMENTE.

ATENCIÓN

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO. GUÁRDENLAS EN UN LUGAR SEGURO POR SI NECESITA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

DESCRIPCIÓN

- A: Bandeja de goteo de aceite
- B: Cesta de freír
- C: Asa
- D: Entrada de aire
- E: Panel de control
- F: Salida de aire
- G: Cable de alimentación

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

- A: Programa de precalentamiento
- B: Botón de aumento de la temperatura
- B: Botón de disminución de la temperatura
- C: Programa para patatas fritas
- D: Programa para carne (cerdo)
- E: Pantalla de tiempo/temperatura
- F: Programa para alitas de pollo
- G: Programa para carne (bistec)
- H: Aumento del tiempo
- H: Disminución del tiempo
- I: Inicio/pausa
- J: Botón de encendido
- K: Programa para verduras
- L: Programa para pollo
- M: Programa para pescado
- N: Programa para gambas
- O: Programa para hornear

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Si el cable de alimentación está dañado, este deberá ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o personal cualificado equivalente, a fin de evitar cualquier riesgo. Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar este aparato solo si se encuentran bajo supervisión o se les ha proporcionado instrucciones acerca del uso del aparato de forma segura, así como haber comprendido los peligros que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no podrán realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario, a menos que sean mayores de 8 años y se encuentren bajo la supervisión de una persona adulta. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los aparatos no están pensados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitarle las piezas y limpiarlo. No sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.

Este aparato está destinado a utilizarse a una altitud máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico, en ningún caso debe tener un uso comercial ni industrial. Cualquier uso incorrecto o manipulación indebida del producto anulará la garantía. Antes de enchufar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica es el mismo que el que aparece indicado en la etiqueta del mismo. Coloque el aparato sobre una superficie plana y uniforme. El cable de alimentación no se debe enrollar ni envolver alrededor del aparato durante su uso. No utilice, conecte ni desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico con las manos o los pies mojados. No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato ni lo utilice como asa.

IMPORTANTE. Cuando utilice la freidora de aire, mantenga al menos diez centímetros de espacio libre en todos los lados del aparato para permitir una adecuada circulación del aire. No coloque su freidora de aire debajo de armarios, persianas o cortinas. Riesgo de sobrecalentamiento o incendio. No cubra ninguna parte de la freidora con un paño u objeto similar, ya que puede provocar un sobrecalentamiento. Riesgo de incendio.

Esta es una **FREIDORA DE AIRE**. Requiere muy poco aceite para cocinar. No llene la olla con aceite o grasa, ya que puede provocar un incendio.

No utilice en esta freidora de aire otros accesorios que no sean los recomendados por el fabricante. Utilice siempre guantes protectores y aislantes al introducir o sacar objetos de la freidora de aire caliente. El aparato debe utilizarse sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Es posible que la primera vez que utilice la freidora de aire se produzca un ligero olor o se desprenda una pequeña cantidad de humo. Esto es normal, ya que se quemarán los residuos de fabricación. Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con las resistencias. Desenchufe inmediatamente el aparato de la red eléctrica en caso de que se produzca cualquier avería o daño y póngase en contacto con un servicio de asistencia técnica oficial. Para evitar cualquier peligro, no abra el aparato. Solo el personal técnico cualificado del servicio de asistencia técnica oficial de la marca puede realizar reparaciones o intervenciones en el aparato.

B&B TRENDS, S.L. no se hace responsable de ningún daño que se pueda ocasionar a personas, animales u objetos, como resultado del incumplimiento de estas advertencias.

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

Retire todos los materiales de embalaje y las pegatinas del interior y el exterior de la freidora de aire. Limpie suavemente el exterior con un paño húmedo o papel absorbente.

ADVERTENCIA: No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

ADVERTENCIA: Nunca sumerja la freidora de aire o su enchufe en agua o cualquier otro líquido.

CÓMO USAR LA FREIDORA DE AIRE

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de zonas que puedan resultar dañadas por el vapor.

2. Inserte la bandeja de goteo de aceite en la cesta y vuelva a colocar la cesta en la freidora.

No llene la bandeja de freír con aceite o cualquier otro líquido.

No coloque nada sobre el aparato. Eso interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura al aire.

3. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra. Sonará un pitido y todos los iconos de la pantalla se iluminarán durante 1 segundo antes de pasar al modo de espera: todas las luces se apagarán, excepto el botón de encendido, que permanecerá encendido en rojo.

4. Pulse el botón de encendido para encender el aparato. La pantalla mostrará la temperatura y el tiempo predeterminados: 180 °C, 15 min.

5. Opcionalmente, puede personalizar la temperatura y el tiempo. Puede hacer esto en cualquier momento durante la cocción.

Cada vez que pulse "+/-", la temperatura cambiará de 10 en 10 °C.

Si está en 200 °C y pulsa el botón "+", la temperatura volverá a 50 °C.

Si está en 50 °C y pulsa botón "-", la temperatura volverá a 200 °C.

Cada vez que pulse "+/-", el tiempo cambiará de 1 en 1 min.

Si está en 60 minutos y pulsa el botón "+", el tiempo volverá a 01 minutos.

Si está en 01 minutos y pulsa botón "-", la temperatura volverá a 60 minutos.

Nota: Para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantenga pulsados los botones (+) o (-).

6. Una vez seleccionados el tiempo y la temperatura, pulse el botón de inicio/pausa para empezar a cocinar. Sonará un pitido que indicará que el aparato se ha puesto en marcha.

Si necesita pausar el programa durante la cocción, puede pulsar el botón de inicio/pausa en cualquier momento. La máquina dejará de funcionar. Si vuelve a pulsar el botón de inicio/pausa, el programa continuará desde el tiempo restante.

Si pulsa el botón de encendido durante un programa de cocción, el aparato dejará de funcionar y entrará en modo de espera.

7. El elemento calefactor dejará de funcionar cuando finalice el tiempo de funcionamiento, entonces, sonarán pitidos y la pantalla mostrará 00 min. El motor continuará funcionando durante 1 minuto, enfriando la máquina, y después la máquina entrará en el modo de espera.

GUÍA DE COCCIÓN

1. Si la cesta está demasiado llena, la comida se cocinará de manera desigual.

2. Añadir una pequeña cantidad de aceite a su comida la hará más crujiente. No use más de 2 cucharadas de aceite.

3. Los aerosoles de aceite son excelentes para aplicar pequeñas cantidades de aceite de manera uniforme a todos los alimentos.

4. Puede freír con aire cualquier alimento congelado o producto que se pueda hornear en un horno.

5. Freír con aire los alimentos con alto contenido de grasa hará que la grasa gotee en el fondo de las cestas. Para evitar el exceso de humo durante la cocción, escurra la grasa que se haya depositado después de cocinar.

6. Los alimentos marinados en líquido crean salpicaduras y exceso de humo. Seque estos alimentos antes de freírlos con aire.


CÓMO USAR PROGRAMAS PREDETERMINADOS

Cada programa tiene su propio tiempo y temperatura predeterminados, como se muestra en la siguiente tabla. Siempre puede modificar libremente el tiempo y la temperatura de cada programa utilizando el botón de Tiempo +/- y Temperatura +/-.

Nota: (1). Durante el funcionamiento, puede sacar la cesta y la freidora dejará de calentarse para que pueda comprobar el resultado de la cocción o añadir más alimentos. Cuando vuelva a introducir la cesta, la freidora reanudará automáticamente la cocción siguiendo la configuración anterior.

(2). Si durante el funcionamiento se produce un corte eléctrico o se desconecta el aparato, este dejará de funcionar y todas las luces se apagarán. Cuando vuelva la corriente, el aparato continuará funcionando según su configuración anterior.

PROGRAMAS PREDETERMINADOS

Iconos	Función predeterminada	Tiempo	Temperatura
	Precalentar	3 minutos	180°C
	Patatas fritas	18 minutos	200°C
	Carne (Cerdo)	12 minutos	200°C
	Alitas de pollo	20 minutos	200°C
	Carne (Bistec)	12 minutos	180°C
	Hornear	25 minutos	160°C
	Gambas	8 minutos	180°C
	Pescado	10 minutos	180°C
	Pollo	30 minutos	200°C
	Verduras	10 minutos	160°C

CONSEJOS PARA COCINAR

- Casi todos los alimentos que se cocinan tradicionalmente en el horno pueden freírse con aire.
- Los alimentos se cocinan mejor y de forma más uniforme cuando son de tamaño y grosor similares.
- Los alimentos más pequeños requieren menos tiempo de cocción que los más grandes.
- Para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible, fría los alimentos en pequeñas tandas. Evite el apilamiento o la superposición cuando sea posible.
- La mayoría de los alimentos preenvasados no necesitan impregnarse en aceite antes

de freírlos en la freidora de aire. La mayoría ya contienen aceite y otros ingredientes que mejoran el dorado y el crujiente.

- Los aperitivos congelados se fríen muy bien al aire. Para obtener un mejor resultado, colóquelos en la bandeja en una sola capa.
- Si se colocan los alimentos en capas, asegúrese de agitar la cesta a mitad del programa (o de dar la vuelta a los alimentos) para favorecer una cocción uniforme.
- Mezcle los alimentos que prepare desde el principio, como las patatas fritas u otras verduras, con una pequeña cantidad de aceite para que se doren y queden crujientes.
- Al freír verduras frescas, asegúrese de secarlas completamente antes de echarles aceite y freírlas al aire para que queden lo más crujientes posible.
- Las freidoras de aire son excelentes para recalentar alimentos, incluida la pizza. Para recalentar los alimentos, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que la freidora de aire esté desenchufada y fría antes de limpiarla.
- Use un paño limpio y seco para limpiar el interior. No utilice un paño húmedo para evitar que el agua entre en el interior del aparato.

Advertencia: No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

- Limpie suavemente el exterior con un paño húmedo o papel absorbente.
- Nunca sumerja la freidora de aire o su enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- Seque bien todas las piezas antes de guardarlas.
- Guarde la freidora de aire en un lugar fresco y seco.

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



Este producto cumple con la Directiva Europea 2012/19/EU relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos, conocida como RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), que establece el marco legal aplicable en la Unión Europea para la eliminación y reutilización de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No tire el producto a la basura. Diríjase al centro de recogida de residuos eléctricos y electrónicos más cercano.

PORTUGUÊS

GOSTARÍAMOS DE LHE AGRADECER POR ESCOLHER A UFESA, ESPERAMOS QUE O DESEMPENHO DO PRODUTO VÁ AO ENCONTRO DAS SUAS EXPETATIVAS.

AVISO

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO ANTES DE USAR O PRODUTO. GUARDE-AS NUM LOCAL SEGURO PARA CONSULTA POSTERIOR.

DESCRIÇÃO

- A: Tabuleiro de resíduos de óleo
- B: Cesto para fritar
- C: Pega
- D: Entrada de ar
- E: Pannel de controlo
- F: Saída de ar
- G: Cabo de alimentação

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

- A: Programa de pré-aquecimento
- B: Botão de aumento de temperatura
- B: Botão de diminuição de temperatura
- C: Programa para batatas fritas
- D: Programa para carne (porco)
- E: Indicador de temperatura/tempo
- F: Menu de asas de frango
- G: Programa para carne (vaca)
- H: Aumento de tempo
- H: Diminuição de tempo
- I: Iniciar/pausar
- J: Botão de ligar/desligar
- K: Programa para vegetais
- L: Programa para frango
- M: Programa para peixe
- N: Programa para camarão
- O: Programa para cozer

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Se o cabo estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo agente de serviços ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos. O aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimento, sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e entenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e que as realizem sob supervisão. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

Desligue o aparelho quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe-o arrefecer antes de colocar ou retirar peças e de o limpar.

Não mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido. Este aparelho está preparado para ser utilizado a uma altitude máxima de 2000 m acima do nível do mar.

AVISOS IMPORTANTES

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico e não deverá ser utilizado em aplicações comerciais ou industriais sob qualquer circunstância. A utilização incorreta ou o manuseamento incorreto do produto resultarão na anulação da garantia. Antes de ligar o produto, verifique se a tensão da rede elétrica coincide com a indicada na etiqueta do produto. Coloque o aparelho numa superfície plana e nivelada. O cabo de alimentação não deve estar enrolado ou emaranhado à volta do produto durante a utilização.

Não utilize o aparelho, nem o ligue ou desligue da corrente elétrica com as mãos e/ou os pés molhados. Não puxe o cabo de ligação para o desligar, nem o use como pega.

IMPORTANTE: Durante a utilização desta fritadeira sem óleo, mantenha pelo menos dez centímetros de espaço livre em todos os lados do forno para permitir uma circulação de ar adequada.

Não coloque a sua fritadeira sem óleo debaixo de armários, estores ou cortinas. Risco de sobreaquecimento/incêndio. Não cubra qualquer parte da fritadeira com um pano ou semelhante, uma vez que tal irá causar sobreaquecimento. Risco de incêndio. Esta é uma **FRITADEIRA SEM ÓLEO**. Necessita de muito pouco óleo para cozinhar. Não encha a vasilha com óleo ou gordura, pois pode causar risco de incêndio.

Não utilize qualquer acessório, para além daqueles recomendados pelo fabricante, nesta fritadeira sem óleo. Utilize sempre luvas de forno protetoras e isoladas quando inserir ou retirar itens da fritadeira sem óleo a quente. O aparelho deve ser utilizado numa superfície nivelada, estável e resistente ao calor. Na primeira vez que utilizar a sua fritadeira sem óleo, poderá ser libertado um leve odor ou uma pequena quantidade de fumo. Este comportamento é normal e é o resultado do aquecimento dos resíduos de fabrico. Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento. Em caso de avaria ou danos, desligue imediatamente o produto da corrente elétrica e contacte um serviço de assistência técnica oficial. Com o objetivo de evitar possíveis situações de risco, não abra o aparelho. As reparações ou intervenções a efetuar no aparelho apenas podem ser levadas a cabo por pessoal técnico qualificado do serviço técnico oficial da marca.

A B&B TRENDS SL recusa qualquer responsabilidade por danos que possam ser provocados a pessoas, animais ou objetos devido à inobservância destas advertências.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire todos os materiais da embalagem e autocolantes do interior e do exterior da fritadeira sem óleo. Limpe suavemente o exterior com um pano húmido ou com papel de cozinha.

AVISO: Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

AVISO: Nunca mergulhe a fritadeira sem óleo ou a sua ficha em água ou noutros líquidos.

COMO UTILIZAR A FRITADEIRA DE AR

1. Coloque a fritadeira de ar numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor, longe de áreas que podem ser danificadas pelo vapor.
2. Insira o tabuleiro de resíduos de óleo no cesto e coloque o cesto novamente na fritadeira de ar.

Não coloque óleo nem qualquer outro líquido no tabuleiro para fritar.

Não coloque nada sobre o aparelho. Tal desestabiliza o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura a ar.

3. Ligue a ficha de alimentação a uma tomada com ligação à terra. Será audível um sinal sonoro e todos os ícones no visor ficarão acesos durante 1 segundo antes de entrar no modo de espera: todas as luzes ficarão apagadas, exceto o botão de ligar/desligar que permanecerá aceso com uma luz vermelha.

4. Prima o botão de ligar/desligar para ligar o dispositivo. O visor mostrará a temperatura e o tempo predefinidos: 180 °C, 15 min

5. Alternativamente, personalize a temperatura e o tempo. Pode fazê-lo a qualquer momento durante a cozedura.

Sempre que prime "+/-", a temperatura é alterada em 10 °C.

Nos 200 °C, se premir "+", a temperatura voltará para os 50 °C.

Nos 50 °C, se premir "-", a temperatura voltará para os 200 °C.

Sempre que prime "+/-", o tempo é alterado em 1 min.

Nos 60 min, se premir "+", o tempo voltará a 1 min.

Em 1 min, se premir "-", a temperatura voltará aos 60 min.

Nota: Para aumentar ou diminuir rapidamente o tempo ou a temperatura, prima sem soltar os botões (+) ou (-).

6. Assim que o tempo e a temperatura estiverem selecionados, prima o botão de iniciar/pausar para começar a cozinhar. Um sinal sonoro indica que o dispositivo iniciou.

Se precisar de pausar o programa durante a cozedura, pode premir o botão INICIAR/PAUSAR a qualquer momento. A máquina deixará de funcionar. Se premir novamente INICIAR/PAUSAR, o programa irá continuar a partir do tempo restante.

Se premir o botão de ligar/desligar durante um programa de cozedura, a máquina deixará de funcionar e irá entrar no modo de espera.

7. O elemento de aquecimento deixará de funcionar quando o tempo de funcionamento chegar ao fim, será audível um sinal sonoro e o visor indica 0 min. O motor continua a funcionar durante 1 min para arrefecer a máquina e, de seguida, a máquina entra no modo de espera.

GUIA DE COZEDURA

1. Se o cesto estiver demasiado cheio, a comida não cozerá bem.

2. Se adicionar uma pequena quantidade de óleo, a sua comida ficará mais crocante. Não use mais do que 2 colheres de sopa de óleo.

3. Os óleos em spray são perfeitos para aplicar pequenas quantidades de óleo na proporção certa a todos os alimentos.

4. Pode fritar todas as comidas ou bens congelados que podem ser assados num forno.

5. Fritar alimentos com muita gordura fará com que a gordura pingue para o fundo do cesto. Para evitar o fumo excessivo, retire os pingos de gordura após a cozedura.

6. Alimentos marinados em líquidos criam respingos e fumo em excesso. Seque esses alimentos antes de fritá-los.







COMO UTILIZAR OS PROGRAMAS PREDEFINIDOS

Cada programa tem o seu tempo e temperatura predefinidos, conforme é apresentado na tabela abaixo. Pode sempre modificar o tempo e a temperatura de cada programa utilizando o botão +/- de tempo e +/- de temperatura.

Nota: (1). Durante o funcionamento, pode remover o cesto para fritar e a fritadeira de ar deixará de aquecer, para que possa verificar o resultado da cozedura ou adicionar mais alimentos. Quando colocar novamente o cesto para fritar, a fritadeira de ar irá retomar automaticamente a cozedura com base nas suas definições anteriores.

(2). Caso a alimentação seja desligada ou haja um corte de energia durante o funcionamento, a máquina deixará de funcionar e todas as luzes se apagarão. Quando a energia voltar, a máquina continuará a funcionar com base nas suas definições anteriores.

PROGRAMAS PRÉ-DEFINIDOS

Ícones	Predefinição	Tempo	Temperatura
	Pré-aquecer	3 minutos	180°C
	Batatas fritas	18 minutos	200°C
	Carne (porco)	12 minutos	200°C
	Asas de frango	20 minutos	200°C
	Carne (vaca)	12 minutos	180°C
	Cozer	25 minutos	160°C
	Camarão	8 minutos	180°C
	Peixe	10 minutos	180°C
	Frango	30 minutos	200°C
	Vegetais	10 minutos	160°C

DICAS PARA COZINHAR

- Quase todos os alimentos que são normalmente cozinhados num forno podem ser cozinhados numa fritadeira sem óleo.
- Os alimentos são cozinhados melhor e de modo mais uniforme quando são cortados com um tamanho e grossura semelhantes.
- Os pedaços de alimentos mais pequenos necessitam de menos tempo de confeção do que pedaços maiores.
- Para obter os melhores resultados no período de tempo mais curto, frite os alimentos em

pequenas foadas. Evite empilhar ou colocar os alimentos em camadas.

- A maioria dos alimentos pré-emballados não necessita de ser banhados em óleo antes de serem fritos. A maioria já contém óleo e outros ingredientes que aumentam o caráter alourado e crocante dos alimentos.
- Os aperitivos congelados ficam bem cozinhados na fritadeira sem óleo. Para obter melhores resultados, disponha-os numa só camada em cima do tabuleiro.
- Se colocar os alimentos por camadas, certifique-se de que a certa altura abana o cesto (ou vira os alimentos) para garantir uma confeção uniforme.
- Banhe os alimentos que está a preparar do zero, como batatas fritas ou outros vegetais, com uma pequena quantidade de óleo para promover o caráter alourado e crocante.
- Quando estiver a fritar vegetais frescos sem óleo, certifique-se de que os seca completamente antes de os banhar em óleo e os colocar na fritadeira, para permitir que fiquem mais crocantes.
- As fritadeiras sem óleo são excelentes para reaquecer alimentos, incluindo pizza. Para reaquecer a sua comida, defina a temperatura para 150°C durante 10 minutos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que a fritadeira sem óleo está desligada da corrente e fria antes da limpeza.
- Utilizar um pano limpo e seco para limpar o interior. Não utilizar um pano húmido para impedir a entrada de água no interior do aparelho.

Aviso: Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

- Limpe suavemente o exterior com um pano húmido ou com papel de cozinha.
- Nunca mergulhe a fritadeira sem óleo em água ou noutros líquidos.
- Seque bem todas as peças antes de armazenar.
- Guarde a fritadeira sem óleo num local fresco e seco.

ELIMINAÇÃO DO PRODUTO



Este produto encontra-se em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE), que providencia a base legal aplicável na União Europeia para a eliminação e reutilização de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos. Não deite este produto no lixo comum. Dirija-se ao ponto de recolha de resíduos elétricos e eletrónicos mais próximo da sua residência.

ENGLISH

WE WOULD LIKE TO THANKS YOUR FOR CHOOSING UFESA, 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

- A: Drip oil tray
- B: Frying basket
- C: Handle
- D: Air inlet
- E: Control Panel
- F: Air outlet
- G: Power cord

CONTROL PANEL DESCRIPTION

- A: Pre-heat program
- B: Temperature increase button
- B: Temperature decrease button
- C: French fries program
- D: Meat (Pork) program
- E: Time/Temperature display
- F: Chicken wings program
- G: Meat (Steak) program
- H: Time increase
- H: Time decrease
- I: Play/pause
- J: Power button
- K: Vegetables program
- L: Chicken program
- M: Fish program
- N: Shrimp program
- O: Bake program

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. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface, away from areas that can be damaged by steam.

2. Insert the drip oil tray into the basket and put the basket back into the air fryer.

Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.

3. Connect the mains plug to an earthed wall socket. One beep will sound and all the icons in the display will be light up for 1 second before going to standby mode: all light will be off except Power button which will stay on in red.

4. Press power button to turn on the device. Display will show default temperature and time: 180°C, 15 min.

5. Optionally, customize the temperature and time. You can do this anytime during cooking.

Each time you press "+/-", temperature changes by 10°C.

At 200°C and press the "+", temperature will reverse to 50°C.

At 50°C and press the "-", temperature will reverse to 200°C.

Each time you press "+/-", time changes by 01 min.

At 60 min and press the "+", time will reverse to 01 min.

At 01 min and press the "-", temperature will reverse to 60 min.

Note: To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the the (+) or (-) buttons.

6. Once time and temperature are selected, press Play/Pause button to start cooking. A beep will sound indicating the device have started.

If you need to pause the program during it is cooking, you can press PLAY/PAUSE button at any time. The machine will stop working. If you press again PLAY/PAUSE the program will continue from the time left.

If you press Power button during a cooking program, the machine will stop working and will enter in standby mode.

7. Heating element stop working when working time is done, beeps will sound and display shows 00 min. The motor continues working 1 min, cooling the machine and then machine enter the standby mode.

COOKING GUIDE

1. If the basket is overfilled, food will cook unevenly.

2. Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than 2 tablespoons of oil.

3. Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.

4. You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.

5. Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the baskets. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.

6. Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.

HOW TO USE PRESET PROGRAMS











Every program has its own default time and temperature, as shown in the below table.

You can always freely modify the time and temperature of each program by using Time +/- and Temperature +/- button.

Note: (1). During working, you can take frying basket out and the air fryer will stop heating so that you can check the cooking result or add more food. When you return the frying basket, the air fryer will automatically resume cooking based on your previous settings.

(2). If power cut or unplug during working, the machine will stop working and all lights go off. When power is back, the machine will then continue to work based on your previous settings.

PRESET PROGRAMS

Icons	Preset	Time	Temperature
	Pre-heat	3 minutes	180°C
	French fries	18 minutes	200°C
	Meat (pork)	12 minutes	200°C
	Chicken wings	20 minutes	200°C
	Meat (steak)	12 minutes	180°C
	Bake	25 minutes	160°C
	Shrimp	8 minutes	180°C
	Fish	10 minutes	180°C
	Chicken	30 minutes	200°C
	Vegetables	10 minutes	160°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.

FRANÇAIS

NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR CHOISI UFESA, NOUS SOUHAITONS QUE CE PRODUIT VOUS APPORTE SATISFACTION ET VOUS FASSE PLAISIR.

AVERTISSEMENT

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER LE PRODUIT. VEUILLEZ CONSERVER CE DOCUMENT DANS UN ENDROIT SÛR POUR UN USAGE ULTÉRIEUR.

DESCRIPTION

- A : Bac de récupération d'huile
- B : Panier de cuisson
- C : Poignée
- D : Entrée d'air
- E : Panneau de commande
- F : Sortie d'air
- G : Cordon d'alimentation

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

- A : Programme de pré-chauffage
- B : Bouton d'augmentation de la température
- B : Bouton de diminution de la température
- C : Programme Frites
- D : Programme viande (porc)
- E : Écran d'affichage de l'heure/de la température
- F : Programme ailes de poulet
- G : Programme viande (steak)
- H : Augmentation de la durée
- H : Diminution de la durée
- I : Play/pause
- J : Bouton marche/arrêt
- K : Programme Légumes
- L : Programme Poulet
- M : Programme Poisson
- N : Programme Crevettes
- O : Programme Cuisson

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant des qualifications similaires, afin d'éviter tout danger. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Veuillez conserver l'appareil électroménager et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Les appareils ménagers ne sont pas destinés à être mis en route au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance. Veuillez toujours débrancher l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Veuillez laisser refroidir l'appareil avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage. Ne jamais mettre l'appareil sous l'eau, ni dans tout autre liquide.

Cet appareil est destiné à être utilisé à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique, en aucun cas un usage commercial ou industriel. Toute utilisation incorrecte ou manipulation inappropriée de l'appareil rend la garantie nulle et non avenue. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension de votre réseau est la même que celle indiquée sur l'étiquette de celui-ci.

Veillez à ce que l'appareil soit placé sur une surface plane et régulière.

Le câble de raccordement au réseau ne doit pas être emmêlé ou enroulé autour de l'appareil pendant son utilisation. Évitez d'utiliser l'appareil, de le connecter et de le déconnecter de la prise secteur avec les mains et/ou les pieds mouillés. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour le débrancher ou l'utiliser comme poignée.

IMPORTANT. Lorsque vous utilisez cette friteuse à air, gardez au moins dix centimètres d'espace libre de tous les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate.

Ne pas placer votre friteuse à air sous des armoires, des abat-jour ou des rideaux. Risque de surchauffe/d'incendie. Ne couvrez aucune partie de la friteuse avec un chiffon ou tout objet similaire, cela entraînerait une surchauffe. Risque d'incendie.

Ceci est une **FRITEUSE À AIR**. Elle nécessite très peu d'huile pour la cuisson. Veillez à ne pas remplir le réceptacle d'huile ou de graisse, car cela pourrait provoquer un incendie.

N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux recommandés par le fabricant dans cette friteuse à air. Portez toujours des gants de protection isolants pour introduire ou retirer des aliments dans la friteuse à air lorsqu'elle est chaude.

L'appareil doit être utilisé sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. La première fois que vous utilisez votre friteuse, il se peut qu'une légère odeur ou une petite quantité de fumée se dégage. Ceci est normal car il s'agit simplement de la combustion des résidus de fabrication. Placez toujours les aliments à frire dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.

En cas de panne ou de panne, débranchez immédiatement l'appareil de la prise secteur et contactez un service d'assistance technique officiel. Afin d'éviter tout risque de danger, n'ouvrez pas l'appareil. Seul le personnel technique agréé du service d'assistance officielle de la marque peut effectuer des réparations ou des interventions sur l'appareil.

B&B TRENDS SL. décline toute responsabilité pour les dommages pouvant être causés aux personnes, animaux ou objets, en cas de non-respect de ces avertissements.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants de l'intérieur et de l'extérieur de la friteuse à air. Essayez délicatement l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide ou d'une serviette en papier.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer.

AVERTISSEMENT: Ne plongez jamais la friteuse ou sa prise dans l'eau ou tout autre liquide.

FONCTIONNEMENT

1. Placez la friteuse sur une surface horizontale, stable, plane et qui résiste à la chaleur, loin de toute zone pouvant être endommagée par la vapeur.

2. Insérez le bac de récupération d'huile dans le panier, puis le panier dans la friteuse.

Ne pas remplir le bac à friture d'huile ou de tout autre liquide.

Ne jamais rien mettre au-dessus de l'appareil. Cela perturbe la circulation de l'air et affecte le résultat de la friture.

3. Branchez la prise secteur sur une prise murale avec mise à la terre. Un signal sonore retentit et toutes les icônes de l'écran s'éclaireront pendant 1 seconde avant de passer en mode veille : tous les voyants s'éteindront à l'exception du bouton marche/arrêt qui restera allumé en rouge.

4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil. L'écran affiche la température et l'heure par défaut : 180 °C - 15 min

5. Vous pouvez également choisir vous-même la durée et la température n'importe quand pendant la cuisson.

Chaque fois que vous appuyez sur « +/- », la température augmente ou diminue de 10 °C

À 200°C et en appuyant sur « + », la température s'inversera à 50°C.

À 50°C et en appuyant sur « + », la température s'inversera à 200°C.

Chaque fois que vous appuyez sur « +/- », la durée augmente ou diminue de 1 min.

À 60 min et en appuyant sur « + », l'heure s'inversera à 01 min.

À 01 min et en appuyant sur « + », l'heure s'inversera à 60 min.

Remarque : pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température, maintenez appuyés les boutons (+) ou (-).

6. Une fois que la durée et la température sont sélectionnées, appuyez sur le bouton Play/pause pour commencer à cuisiner. Un signal sonore est émis pour indiquer que l'appareil a démarré.

Si vous souhaitez mettre le programme en pause pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche PLAY/PAUSE à tout moment. La machine s'arrêtera de fonctionner. Si vous appuyez à nouveau sur PLAY/PAUSE, le programme se poursuivra à partir du temps restant.

Si vous appuyez sur le bouton marche/arrêt lors d'un programme de cuisson, l'appareil s'arrêtera et passera en mode veille.

7. Lorsque le temps de travail est écoulé, l'élément chauffant cesse de fonctionner et des signaux sonores retentissent. L'écran affiche « 00 min ». Le moteur continue de fonctionner pendant 1 minute afin de refroidir la machine, puis celle-ci passe en mode veille.

GUIDE DE CUISSON

1. Si le panier est trop rempli, la cuisson n'est pas homogène.

2. Ajouter une petite quantité d'huile à votre nourriture la rend plus croustillante. N'ajoutez pas plus de 2 cuillères à soupe d'huile.

3. Les sprays à huile sont parfaits pour répartir une petite quantité d'huile sur la nourriture de manière homogène.

4. Vous pouvez faire frire n'importe quelle nourriture qui peut être cuite au four.

5. Lorsque vous faites frire de la nourriture très grasse, la graisse tombe au fond du panier. Pour éviter que trop de fumée ne s'échappe de l'appareil, videz la graisse après chaque utilisation.

6. La nourriture marinée dans du liquide crée des éclaboussures et beaucoup de fumée. Débarrassez-la du surplus avant de la faire frire.

COMMENT UTILISER LES PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS











La durée et la température de chaque programme sont définies par défaut comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Vous êtes toujours libre de modifier la durée et la température de chaque programme en utilisant le bouton Durée +/- et Température +/-.

Remarque : (1). Pendant le fonctionnement, vous pouvez retirer le panier de cuisson et la friteuse s'arrêtera de chauffer pour que vous puissiez vérifier le résultat de la cuisson ou ajouter des aliments. La friteuse reprend automatiquement la cuisson selon le programme préenregistré choisi une fois le panier de cuisson remis en place.

(2). En cas de coupure de courant ou si vous débranchez la friteuse pendant le fonctionnement, elle cessera de fonctionner et tous les voyants s'éteindront. Une fois le courant revenu, la machine reprendra son travail selon les réglages précédents.

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS

Icônes	Programme	Durée	Température
	Préchauffer	3 minutes	180°C
	Frites	18 minutes	200°C
	Viande (porc)	12 minutes	200°C
	Ailes de poulet	20 minutes	200°C
	Viande (steak)	12 minutes	180°C
	Cuisson	25 minutes	160°C
	Crevette	8 minutes	180°C
	Poisson	10 minutes	180°C
	Poulet	30 minutes	200°C
	Légumes	10 minutes	160°C

ASTUCES POUR LA CUISSON

- Presque tous les aliments traditionnellement cuits au four peuvent être frits à l'air.
- Les aliments cuisent mieux et plus uniformément lorsqu'ils sont de taille et d'épaisseur similaires.
- Les petits morceaux d'aliments nécessitent moins de temps de cuisson que les gros morceaux.
- Pour de meilleurs résultats dans les plus brefs délais, faites frire les aliments par petits lots. Évitez d'empiler ou de superposer les aliments lorsque cela est possible.
- La plupart des aliments préemballés n'ont pas besoin d'être jetés dans l'huile avant de les faire frire à l'air. La plupart contiennent déjà de l'huile et d'autres ingrédients qui améliorent le brunissement et le caractère croustillant.
- Les apéritifs surgelés peuvent être frits à l'air. Pour de meilleurs résultats, disposez-les dans le bac en une seule couche.
- Si vous superposez des aliments, veillez à secouer le panier à mi-chemin (ou à retourner les aliments) pour favoriser une cuisson uniforme.
- Mélangez les aliments que vous cuisinez entièrement, comme les frites ou d'autres légumes, avec une petite quantité d'huile pour favoriser le brunissement et le caractère croustillant.
- Lorsque vous faites frire des légumes frais à l'air, assurez-vous de les éponger complètement avant de les mélanger avec de l'huile et de les faire frire afin de garantir un maximum de croustillance.
- Les friteuses à air sont idéales pour réchauffer les aliments, y compris les pizzas. Pour réchauffer vos aliments, réglez la température à 150°C pendant 10 minutes maximum.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que la friteuse à air soit débranchée et qu'elle ait refroidi avant de la nettoyer.
- Utilisez un chiffon propre et sec pour nettoyer l'intérieur. N'utilisez pas de chiffon humide pour éviter que l'eau ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.

Avertissement : N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de tampons à récurer.

- Essuyez délicatement l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide ou d'une serviette en papier.
- Veuillez ne jamais immerger la friteuse à air ni sa prise dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les ranger.
- Conservez la friteuse à air dans un endroit frais et sec.

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



Cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE sur les appareils électriques et électroniques, connue sous le nom de DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques), fournit le cadre juridique applicable dans l'Union européenne pour l'élimination et la réutilisation des déchets d'appareils électroniques et électriques. Ne jetez pas cet appareil à la poubelle, mais apportez-le au centre de collecte des déchets électriques et électroniques le plus proche de votre domicile.



FR

Cet appareil se recycle

À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



OU



LE TRI + FACILE



Séparez les éléments avant de trier

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

GRAZIE PER AVERE SCELTO UFESA, CI AUGURIAMO CHE IL PRODOTTO SODDISFI LE VOSTRE ESIGENZE NEL MIGLIOR MODO POSSIBILE.

AVVERTENZA

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO. CONSERVARLE IN UN LUOGO SICURO PER POTERLE CONSULTARE QUANDO NECESSARIO.

DESCRIZIONE

- A: Vassoio raccogliocce
- B: Cestello
- C: Maniglia
- D: Presa d'aria
- E: Pannello di controllo
- F: Uscita dell'aria
- G: Cavo di alimentazione

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

- A: Programma pre-riscaldamento
- B: Pulsante aumento temperatura
- B: Pulsante riduzione temperatura
- C: Programma patatine fritte
- D: Programma carne (Maiale)
- E: Display Tempo/Temperatura
- F: Programma ali di pollo
- G: Programma carne (Bistecca)
- H: Aumento del tempo
- H: Diminuzione del tempo
- I: Play/pausa
- J: Pulsante di alimentazione
- K: Programma verdure
- L: Programma pollame
- M: Programma pesce
- N: Programma gamberi
- O: Programma cottura

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico del servizio di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure prive di esperienza e conoscenze, purché siano controllate o istruite all'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere svolte da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e agiscano sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

L'apparecchio non deve essere azionato mediante un timer esterno o un telecomando/sistema di controllo a distanza separato.

Scollegare l'apparecchio quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo e inserire o rimuovere parti e.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. L'apparecchio può essere utilizzato a un'altitudine massima di 2000 m sopra il livello del mare.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Questo apparecchio è indicato esclusivamente per uso domestico; non deve essere utilizzato in nessun caso per usi commerciali o industriali.

L'uso scorretto o la gestione inadeguata del prodotto annulleranno la garanzia.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione, verificare che la tensione corrisponda a quella indicata sull'etichetta del prodotto.

Posizionare l'apparecchio su una superficie piatta uniforme. Durante l'uso, il cavo di alimentazione non deve essere aggrovigliato né avvolto intorno al prodotto. Non utilizzare il dispositivo o collegarlo e scollegarlo all'alimentazione elettrica con mani e/o piedi bagnati. Non tirare il cavo di alimentazione per staccarlo dalla presa o usarlo come maniglia.

IMPORTANTE. Durante l'utilizzo di questa friggitrice ad aria, mantenere uno spazio libero di almeno dieci centimetri intorno a tutti i lati del forno per garantire un'adeguata circolazione dell'aria. Non posizionare la friggitrice ad aria sotto credenze, tende o tapparelle. Rischio di surriscaldamento/incendio. Non coprire alcuna parte della friggitrice con un panno o simili, per evitare di causare surriscaldamento. Rischio di incendio.

Questa è una **FRIGGITRICE AD ARIA**. Richiede una minima quantità di olio per cuocere. Non riempire il recipiente con olio o grasso: potrebbe rappresentare un pericolo di incendio.

Non utilizzare accessori diversi da quelli raccomandati dal produttore per questa friggitrice ad aria. Indossare sempre guanti da forno protettivi e isolanti quando si inseriscono o rimuovono elementi dalla friggitrice ad aria.

L'apparecchio deve essere utilizzato su una superficie piana, stabile e resistente al calore. La prima volta che si utilizza la friggitrice ad aria, essa potrebbe rilasciare un leggero odore o una piccola quantità di fumo. Tutto ciò è normale: si tratta semplicemente dei residui di produzione che vengono bruciati.

Posizionare sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che vengano a contatto con gli elementi riscaldanti. Scollegare immediatamente il prodotto dalla rete elettrica in caso di guasto o danno e rivolgersi al servizio di assistenza tecnica ufficiale.

Per evitare qualsiasi rischio, non aprire il dispositivo. Solo il personale tecnico qualificato del servizio di assistenza ufficiale del produttore può eseguire interventi di riparazione o di altro genere sul dispositivo.

B&B TRENDS SL declina ogni responsabilità per danni che possono verificarsi a persone, animali o cose per la mancata osservanza di queste avvertenze.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi dalla parte interna ed esterna della friggitrice ad aria. Strofinare delicatamente la parte esterna con un panno umido o di carta.

AVVERTENZA: Non usare agenti detergenti aggressivi o spugne abrasive.

AVVERTENZA: Non immergere mai la friggitrice ad aria o la sua spina in acqua o altri liquidi.

COME USARE LA FRIGGITRICE AD ARIA

1. Collocare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore, lontano da aree che possono essere danneggiate dal vapore.

2. Inserire la vaschetta raccogli olio nel cestello e rimettere il cestello nella friggitrice ad aria.

Non riempire il vassoio per friggere con olio o altri liquidi.

Non collocare nulla sopra l'apparecchio. Ciò interrompe il flusso d'aria e influisce sul risultato della frittura ad aria.

3. Collegare la spina di alimentazione ad una presa a muro con messa a terra. Verrà emesso un segnale acustico e tutte le icone sul display si illumineranno per 1 secondo prima di passare alla modalità standby: tutte le luci si spegneranno tranne il Pulsante di accensione che rimarrà acceso in rosso.

4. Premere il pulsante di alimentazione per avviare il dispositivo. Il display mostrerà la temperatura e il tempo predefinite: 180°C, 15 min.

5. Volendo, è possibile personalizzare la temperatura e il tempo. Questa operazione è possibile in qualsiasi momento, durante la cottura.

Ogni volta si preme "+/-", la temperatura cambia di 10°C.

A 200°C premere "+", la temperatura ritornerà a 50°C.

A 50°C premere "-", la temperatura ritornerà a 200°C.

Ogni volta si preme "+/-", la temperatura cambia di 01 min.

A 60 min. premere "+", il tempo ritornerà a 01 min.

A 01 min. premere "-", la temperatura ritornerà a 60°C.

Nota: Per aumentare o diminuire rapidamente il tempo o la temperatura, tenere premuti i pulsanti (+) o (-).

6. Dopo aver selezionato il tempo e la temperatura, premere il pulsante Play/Pausa per avviare la cottura. Verrà emesso un segnale acustico, il quale indicherà che il dispositivo è stato avviato.

Se è necessario mettere in pausa il programma durante la cottura, si può premere il pulsante PLAY/PAUSA in qualsiasi momento. La macchina smetterà di funzionare. Se si preme di nuovo PLAY/PAUSA il programma continuerà dal tempo rimanente.

Se si preme il pulsante di accensione durante uno dei programmi di cottura, la macchina smetterà di funzionare ed entrerà in modalità standby.

7. L'elemento di riscaldamento smette di funzionare al termine del tempo di funzionamento, quindi verranno emessi dei segnali acustici e il display mostrerà 00 min. Il motore continuerà a funzionare per 1 min., raffreddando la macchina. Dopodiché la macchina entra in modalità standby.

GUIDA ALLA COTTURA

1. Se il cestello è troppo pieno, la cottura non sarà uniforme.

2. Aggiungendo agli alimenti una piccola quantità di olio, risulteranno più croccanti. Non usare più di 2 cucchiaini di olio.

3. Gli spruzzatori per olio sono perfetti per applicare uniformemente piccole quantità di olio agli alimenti.

4. È possibile friggere ad aria qualsiasi alimento o prodotto congelato idoneo alla cottura in forno.

5. Friggendo ad aria alimenti molto grassi, il grasso gocciolerà sul fondo del cestello. Per evitare un eccesso di fumo durante la cottura, eliminare i residui di grasso tra una cottura e l'altra.

6. Gli alimenti marinati in un liquido causeranno schizzi e molto fumo. Prima di friggere ad aria questi alimenti, asciugarli.

COME UTILIZZARE I PROGRAMMI PREIMPOSTATI











Ogni programma ha il proprio tempo e temperatura predefiniti, come mostra la tabella sottostante.

E' comunque possibile modificare il tempo e la temperatura di ogni programma utilizzando i pulsanti Tempo +/- e Temperatura +/-.

Nota: (1). Durante il funzionamento, puoi estrarre il cestello per friggere e la friggitrice smetterà di riscaldare in modo da poter controllare la cottura o aggiungere altro cibo. Quando si reinserisce il cestello, la friggitrice ad aria riprende la cottura automaticamente in base alle impostazioni precedenti.

(2). Se l'alimentazione viene interrotta o scollegata durante il funzionamento, la macchina smetterà di funzionare e tutte le luci si spegneranno. Al ripristino dell'alimentazione, la macchina continuerà a funzionare in base alle impostazioni precedenti.

PROGRAMMI PREIMPOSTATI

Icone	Preselezione	Tempo	Temperatura
	Preriscaldamento	3 minuti	180°C
	Patatine fritte	18 minuti	200°C
	Carne (maiale)	12 minuti	200°C
	Ali di pollo	20 minuti	200°C
	Carne (bistecca)	12 minuti	180°C
	Cottura al forno	25 minuti	160°C
	Gamberetti	8 minuti	180°C
	Pesce	10 minuti	180°C
	Pollo	30 minuti	200°C
	Verdure	10 minuti	160°C

CONSIGLI DI COTTURA

- Quasi tutti gli alimenti che possono essere cotti in forno in maniera tradizionale possono essere fritti ad aria.
- Gli alimenti si cuociono meglio e in maniera più uniforme quando hanno dimensioni e spessori simili.
- Parti di cibo di piccole dimensioni richiedono meno tempo di cottura rispetto a parti più grandi.
- Per i migliori risultati nel tempo più breve possibile, friggere ad aria gli alimenti in piccole quantità. Se possibile, evitare di impilare o sovrapporre gli alimenti.
- La maggior parte dei cibi preconfezionati non deve essere passata in olio prima della frittura ad aria. La maggior parte di questi cibi contiene olio e altri ingredienti che favoriscono doratura e friabilità.
- Gli antipasti congelati sono ideali per la frittura ad aria. Per ottenere i risultati migliori, disporli sul vassoio in uno strato singolo.
- Se si posizionano gli alimenti su più strati, fare in modo di scuotere il cestello a metà cottura (o di girare gli alimenti) per favorire una cottura uniforme.
- Passare gli alimenti preparati dal prodotto fresco, come patatine fritte o altre verdure, in una piccola quantità di olio, per garantire doratura e friabilità.
- Quando si friggono ad aria le verdure, tamponarle fino ad asciugarle completamente prima di passarle nell'olio e friggerle ad aria per ottenere il massimo della friabilità.
- Le friggitrici ad aria sono ottime per riscaldare gli alimenti, pizza compresa. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura su 150°C per 10 minuti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Controllare che la friggitrice sia scollegata e fredda prima di pulirla.
- Utilizzare un panno pulito e asciutto per pulire l'interno. Non utilizzare un panno bagnato per evitare che l'acqua penetri all'interno dell'apparecchio.

Avvertenza: Non usare agenti detergenti aggressivi o spugne abrasive.

- Strofinare delicatamente la parte esterna con un panno umido o di carta.
- Non immergere mai la friggitrice o la sua spina in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Asciugare accuratamente tutte le parti prima di metterle via.
- Conservare la friggitrice in un luogo fresco e asciutto.

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



Questo prodotto è conforme alla Direttiva europea 2012/19/UE sui dispositivi elettrici ed elettronici, nota anche come RAEE (Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche), che delinea il quadro giuridico vigente nell'Unione europea per lo smaltimento e il recupero dei rifiuti di dispositivi elettronici ed elettrici. Non smaltire il prodotto nel bidone della spazzatura: rivolgersi al centro di smaltimento di rifiuti elettrici ed elettronici più vicino.

WIR DANKEN IHNEN, DASS SIE SICH FÜR UFESA 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

- A: Auffangwannen für Öl
- B: Frittierkorb
- C: Griff
- D: Lufteinlass
- E: Bedienfeld
- F: Luftauslass
- G: Stromkabel

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

- A: Vorheiz-Programm
- B: Taste für Erhöhung der Temperatur
- B: Taste für Verringerung der Temperatur
- C: Pommes Frites-Programm
- D: Fleisch (Schwein) Programm
- E: Zeit-/Temperaturanzeige
- F: Hähnchenflügel-Menü
- G: Fleisch (Steak)-Programm
- H: Zeit verlängern
- H: Zeit verkürzen
- I: Play/Pause
- J: Einschalttaste
- K: Gemüse-Programm
- L: Hähnchen-Programm
- M: Fisch-Programm
- N: Garnelen-Programm
- O: Back-Programm

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

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

Tragen Sie immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie etwas in die heiße Heißluftfritteuse einlegen oder aus ihr entnehmen. Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche. Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, kann etwas Geruch oder eine gewisse Rauchentwicklung auftreten. Dies ist normal und nur auf das Verbrennen von Herstellungsrückständen zurückzuführen. Legen Sie die zu frittierenden Speisen immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen. Ziehen Sie im Falle einer Störung oder Beschädigung sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an einen offiziellen technischen Kundendienst. Um 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.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, ebene, hitzebeständige Oberfläche, und nicht in die Nähe von Bereichen, die durch Dampf beschädigt werden könnten.
2. Setzen Sie die Auffangwanne für Öl in den Frittierkorb, und stellen Sie diesen ans-

schließend zurück in die Heißluftfritteuse.

Die Pfanne darf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten gefüllt werden.

Legen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse. Dies stört den Luftfluss und beeinflusst das Ergebnis des Heißluftfrittierens.

3. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geerdeten Steckdose. Ein Piepton wird ertönen und alle Symbole in der Anzeige werden vor dem Wechsel in den Standby-Modus für 1 Sekunde aufleuchten: Alle Lampen werden ausgeschaltet sein, bis auf den Einschaltknopf, der rot erleuchtet bleibt.

4. Betätigen Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Die Anzeige wird Standard-Temperatur und Zeit anzeigen: 180°C, 15 min.

5. Passen Sie Temperatur und Zeit an, falls gewünscht. Dies können Sie auch jederzeit während des Kochens machen.

Jedes Mal, wenn Sie „+/-“ drücken, verändert sich die Temperatur um 10°C

Wenn Sie bei 200°C „+“ drücken, wird die Temperatur auf 50°C zurückgesetzt.

Wenn Sie bei 50°C „-“ drücken, wird die Temperatur auf 200°C zurückgesetzt.

Jedes Mal, wenn Sie „+/-“ drücken, verändert sich die Zeit um 01 Min.

Wenn Sie bei 60 Minuten „+“ drücken, wird die Zeit auf 01 Min. zurückgesetzt.

Wenn Sie bei 01 Minuten „-“ drücken, wird die Temperatur auf 60 Minuten zurückgesetzt.

Hinweis: Um die Zeit oder Temperatur schnell zu verändern, betätigen und halten Sie die Taste (+) oder (-).

6. Wenn Zeit und Temperatur ausgewählt sind, betätigen Sie die Play-Taste, um mit dem Kochen zu beginnen. Ein Piepton wird den Betriebsbeginn des Gerätes anzeigen.

Wenn Sie das Programm während des Kochens pausieren müssen, können Sie jederzeit die PLAY/PAUSE-Taste drücken. Die Maschine wird den Betrieb einstellen. Wenn Sie erneut PLAY/PAUSE drücken, wird das Programm ab der verbleibenden Zeit fortgesetzt.

Wenn Sie den Einschaltknopf während eines Kochprogramms betätigen und halten, wird die Maschine den Betrieb einstellen und in den Standby-Modus übergehen.

7. Das Heizelement wird den Betrieb einstellen wenn die Zeit abgelaufen ist, Pieptöne werden erklingen und die Anzeige wird 00 Min. anzeigen. Der Motor wird für 1 Min. weiterlaufen, die Maschine kühlen, die dann in den Standby-Modus übergeht.

KOCHANLEITUNG

1. Wenn der Frittierkorb überfüllt ist, wird das Essen ungleichmäßig gekocht.

2. Wenn Sie dem Essen etwas Öl beigegeben, wird das Essen knuspriger. Verwenden Sie aber nicht mehr als 2 Esslöffel Öl.

3. Ölsprüher sind bestens dazu geeignet, kleine Mengen von Öl gleichmäßig über alle Zutaten zu verteilen.

4. Sie können alle tiefgefrorenen Speisen oder Gerichte, die man in einem Backofen zubereiten kann, auch in der Heißluftfritteuse frittieren.

5. Wenn Sie Speisen frittieren, die viel Fett enthalten, tropft dieses auf den Boden des Frittierkorbs. Um zu vermeiden, dass bei der Nutzung der Heißluftfritteuse jedes Mal starker Rauch entsteht, entleeren Sie das abgetropfte Öl nach dem Kochen.

6. Speisen mit Marinade verursachen Spritzer und starke Rauchentwicklung. Tupfen Sie solche Speisen trocken, bevor Sie sie frittieren.

VERWENDUNG VOREINGESTELLTER PROGRAMME

Jedes Programm hat Seine eigene Standard-Zeit und -Temperatur, wie in der unteren Tabelle beschrieben.

Sie können jederzeit die Zeit und Temperatur jedes Programms frei verändern, indem Sie die Zeit +/- und Temperatur +/- Tasten verwenden.

Hinweis: (1). Während des Betriebs können Sie den Frittierkorb herausnehmen und die Heißluftfritteuse wird aufhören zu heizen, so dass Sie das Kochergebnis betrachten oder mehr Lebensmittel hinzufügen können. Sobald Sie die Frittierkörbe wieder in das Gerät stellen, setzt die Heißluftfritteuse das Kochen mit den vorherigen Einstellungen fort.

(2). Wenn die Stromzufuhr während des Betriebs unterbrochen wird, stellt die Maschine den Betrieb ein und alle Leuchten gehen aus. Wenn die Stromzufuhr wieder hergestellt wird, setzt die Maschine den Betrieb mit Ihren vorherigen Einstellungen fort.

VOREINGESTELLTE PROGRAMME

Symbole	Voreinstellung	Zeit	Temperatur
	Vorheizen	3 Minuten	180°C
	Pommes frites	18 Minuten	200°C
	Fleisch (Schwein)	12 Minuten	200°C
	Hähnchenflügel	20 Minuten	200°C
	Fleisch (Steak)	12 Minuten	180°C
	Backen	25 Minuten	160°C
	Garnelen	8 Minuten	180°C
	Fisch	10 Minuten	180°C
	Hähnchen	30 Minuten	200°C
	Gemüse	10 Minuten	160°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 Bräunung und Knusprigkeit ermöglichen.
- Tiefgekühlte Häppchen und Vorspeisen lassen sich sehr gut mit Heißluft frittieren. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie sie in einer einzigen Schicht auf der Schale anordnen.
- Wenn Sie Speisen schichten, schütteln Sie den Korb oder wenden Sie seinen Inhalt nach halber Zeit, um ein gleichmäßiges Frittieren zu fördern.
- 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.

БЪЛГАРСКИ

БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ИЗБРАХТЕ UFESA, 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

- A: Тавичка за откапване на мазнината
- B: Кошница за пържене
- C: Ръкохватка
- D: Входящ въздухопровод
- E: Контролен панел
- F: Изходящ въздухопровод
- G: Захранващ кабел

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

- A: Програма за предварително загряване
- B: Бутон за повишаване на температурата
- B: Бутон за намаляване на температурата
- C: Програма за пържени картофи
- D: Програма за месо (свинско)
- E: Дисплей за време/температура
- F: Програма за пилешки крилца
- G: Програма за месо (пържола)
- H: Увеличаване на времето
- H: Намаляване на времето
- I: Пусни/пауза
- J: Бутон за включване
- K: Програма за зеленчуци
- L: Програма за пилешко
- M: Програма за риба
- N: Програма за скариди
- O: Програма за печене

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

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

1. Поставете уреда за готвене с горещ въздух върху стабилна, равна и топлоустойчива повърхност, далеч от зони, които парата може да повреди.

2. Поставете тавата за отцеждане на маслото в кошницата и поставете кошницата обратно в уреда за готвене с горещ въздух.

Не пълнете тавата за пържене с масло или каквато и да било друга течност.

Не поставяйте нищо върху уреда. Това нарушава въздушния поток и влияе върху резултата от въздушното пържене.

3. Свържете щепсела на захранването към заземен стенов контакт. Ще прозвучи един звуков сигнал и всички икони на дисплея ще светнат за 1 секунда, преди да премине в режим на готовност: всички светлини ще изгаснат с изключение на бутона за захранване, който ще остане включен в червено.

4. Натиснете бутона за включване, за да включите уреда. Дисплеят ще покаже температура и час по подразбиране. 180°C, 15 минути.

5. По желание настройте температурата и времето. Можете да правите това по всяко време, докато готвите.

Всеки път когато натиснете "+/-", температурата се променя с 10°C.

При 200°C и натиснете "+", температурата ще се обърне на 50°C.

При 50°C и натиснете "-", температурата ще се обърне на 200°C.

Всеки път, когато натиснете "+/-", времето се променя с 01 мин.

На 60 мин и натиснете "+", времето ще се обърне на 01 мин.

На 01 мин и натиснете "-", температурата ще се обърне на 60°C.

Забележка: За да увеличите или намалите бързо времето или температурата, натиснете и задръжте бутоните (+) или (-).

6. След като са избрани времето и температурата, натиснете Пускане/Пауза, за да започнете готвенето. Ще прозвучи звуков сигнал, който показва, че устройството е стартирано.

Ако трябва да поставите програмата на пауза по време на готвене, можете да натиснете бутона ПУСКАНЕ/ПАУЗА по всяко време. Машината ще спре да работи. Ако натиснете отново ПУСНИ/ПАУЗА, програмата ще продължи от оставащото време.

Ако натиснете Бутона за включване по време на програма за готвене, машината ще спре да работи и ще влезе в режим на готовност.

7. Нагревателният елемент спира да работи, когато работното време изтече, ще прозвучи звуков сигнал и дисплеят показва 00 мин. Моторът продължава да работи 1 минута, като охлажда машината и след това машината влиза в режим на готовност.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАМЕ ПРЕДВАРИТЕЛНО НАСТРОЕНИ ПРОГРАМИ

Всяка програма има собствено време и температура по подразбиране, както е показано в таблицата по-долу.

Винаги можете свободно да променят времето и температурата на всяка програма, като използвате бутона за време +/- и температура +/-.

Забележка: (1). По време на работа можете да извадите кошницата за пържене и уредът за готвене с горещ въздух ще спре да нагрява, за да можете да проверите резултата от готвенето или да добавите още храна. Когато върнете кошницата за

пържене, уредът за готвене с горещ въздух автоматично ще възобнови готвенето съгласно предишните Ви настройки.

(2). Ако спрете хранването или извадите щепсела по време на работа, машината ще спре да работи и всички светлини ще изгаснат. Когато хранването се възстанови, машината след това ще продължи да работи съгласно вашите предишни настройки.

ПРОГРАМИ С ПРЕДВАРИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ

Икони	Предварителни настройки	Време	Температура
	Предварително подгряване	3 минути	180°C
	Пържени картопки	18 осемнадесет минути	200°C
	Месо (свинско)	12 минути	200°C
	Пилешки крилца	20 минути	200°C
	Месо (пържола)	12 минути	180°C
	Печива	25 минути	160°C
	Скариди	8 минути	180°C
	Риба	10 минути	180°C
	Пиле	30 минути	200°C
	Зеленчуци	10 минути	160°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 равномерното готвене.
- Поставяйте храни, които приготвяте от нулата, като пържени картофи или други зеленчуци, с малко количество мазнина, за да осигурите покафеняване и хрупкавост.
- Когато пържите пресни зеленчуци в уреда за готвене с горещ въздух, не забравяйте да ги изсушите напълно чрез потупване, преди да ги поставите в мазнина и да ги изпържите в уреда за готвене с горещ въздух, за да осигурите максимална хрупкавост.
- Уредите за готвене с горещ въздух са чудесни за подгриване 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.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



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

نصائح بشأن الطهي

- معظم أنواع الطعام التي يتم طهيها في الفرن بصورة تقليدية يمكن قليها في المقلاة الهوائية.
- تنضج الأطعمة بشكل أفضل وبالتساوي عندما تكون مقطعة بحجم وسمك متشابهين.
- تحتاج قطع الطعام الأصغر حجمًا وقتًا أقل للنضج من القطع الأكبر حجمًا.
- الكمية المثالية لإعداد البطاطس المحمرة المقرمشة هي ٠٠٥ جم.
- للحصول على أفضل النتائج في أقصر فترة زمنية، قم بقلي الطعام على دفعات صغيرة في المقلاة الهوائية. تجنب التكدس أو وضع طبقات فوق بعضها إن أمكن.
- معظم الأطعمة المعلبة لا تحتاج إلىقليها في الزيت قبل قليها في المقلاة الهوائية. تحتوي معظم هذه الأطعمة بالفعل على زيت ومكونات أخرى لتحسين عملية التحميص والقمرشة.
- المقلبات المجمدة تكون جيدة جدًا في القلي بالمقلاة الهوائية. للحصول على أفضل نتائج، رتبها على الدرج في طبقة واحدة.
- إذا وضعت طبقات من الطعام فوق بعضها، فلا تنسَ تحريك السلة في منتصف الوقت (أو تقليب الطعام) للحصول على طعام ناضج بشكل متساوٍ.
- قلب الأطعمة التي تحضرها من البداية، مثل البطاطس المقلية أو غيرها من الخضراوات، مع كمية قليلة من الزيت لتسهيل التحميص والقمرشة.
- عند قلي الخضراوات الطازجة في المقلاة الهوائية، احرص على تجفيفها تمامًا قبل قليها مع الزيت وقليها في المقلاة الهوائية للحصول على أقصى درجة من القمرشة.
- تُعد المقلات الهوائية رائعة لإعادة تسخين الطعام، كالبيتزا. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على ٠٥١ درجة مئوية لمدة تصل إلى ٠١ دقائق.

التنظيف والعناية

- تأكد من فصل المقلاة الهوائية عن مصدر التيار الكهربائي وتبريدها قبل التنظيف.
- استخدم قطعة قماش نظيفة وجافة لتنظيف الداخل. لا تستخدم قطعة قماش مبللة لمنع دخول الماء إلى الجهاز.
- تحذير: لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو أقمشة التلميع الخادشة.
- امسح الجزء الخارجي برفق باستخدام قطعة قماش مبللة أو منشفة ورقية.
- لا تغمر المقلاة الهوائية أو القابس الخاص بها في الماء أو في أي سائل آخر.
- جفف جميع الأجزاء جيدًا قبل التخزين.
- خزّن المقلاة الهوائية في مكان بارد وجاف.

التخلص من المنتج

يتوافق هذا الجهاز مع توجيه الاتحاد الأوروبي ٢٠٢/٢١/٩١ UE للأجهزة الكهربائية والإلكترونية، والمعروف باسم EEEW (توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية)، الذي يوفر الإطار القانوني المطبق في الاتحاد الأوروبي للتخلص منها وإعادة استخدام نفايات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تتخلص من هذا المنتج في سلة المهملات، وبدلاً من ذلك توجه إلى مركز جمع النفايات الإلكترونية والكهربائية الأقرب إلى منزلك.



٦. الأطعمة المتبلّة بمواد سائلة، ينبعث منها الكثير من الرذاذ والدخان. استخدم مناديل ورقية للمسح على هذه الأطعمة قبل وضعها في المقلاة الهوائية.

طريقة استخدام البرامج المعدة مسبقًا

كل برنامج لديه زمن ودرجة حرارة افتراضيين كما هو موضح في الجدول أدناه.

يمكنك دائمًا تعديل الزمن ودرجة الحرارة لكل برنامج بحرية باستخدام زر الزمن +/- ودرجة الحرارة +/-.

ملاحظة: (١). أثناء التشغيل، يمكنك إخراج سلة القلي وستتوقف المقلاة الهوائية عن التسخين حتى يتسنى لك تفقد نتيجة الطهي أو إضافة المزيد من الطعام. عندما تعيد سلة القلي، ستستأنف المقلاة الهوائية عملية الطهي تلقائيًا وفقًا لإعداداتك السابقة.

(٢). في حالة انقطاع التيار الكهربائي أو فصله أثناء التشغيل، فإن الجهاز سيتوقف وستنطفئ جميع الأضواء. عندما يعود التيار الكهربائي، فإن الجهاز سيستمر في العمل وفقًا لإعداداتك السابقة.

البرامج المعدة مسبقًا

الرموز	الضبط المسبق	الزمن	الحرارة
التسخين المسبق	٣ دقائق	٠٨١ درجة مئوية	
البطاطس المقلية	٨١ دقيقة	٠٠٢ درجة مئوية	
اللحم	٢١ دقيقة	٠٠٢ درجة مئوية	
أجنحة الدجاج	٠٢ دقيقة	٠٠٢ درجة مئوية	
اللحم (الشرايح)	٢١ دقيقة	٠٨١ درجة مئوية	
الخبز	٥٢ دقيقة	٠٦١ درجة مئوية	
الروبيان	٨ دقائق	٠٨١ درجة مئوية	
السمك	٠١ دقائق	٠٨١ درجة مئوية	
دجاج	٠٣ دقيقة	٠٠٢ درجة مئوية	
خضروات	٠١ دقائق	٠٦١ درجة مئوية	

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

أزل جميع مواد التغليف والملصقات من داخل المقلاة الهوائية وخارجها. امسح الجزء الخارجي برفق باستخدام قطعة قماش مبللة أو منشفة ورقية.

تحذير: لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو أقمشة التلميع الخادشة.

تحذير: لا تغمر المقلاة الهوائية أو القابس الخاص بها في الماء أو في أي سائل آخر.

طريقة استخدام المقلاة الهوائية

1. ضع المقلاة الهوائية على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة بعيداً عن الأماكن التي قد تتضرر بسبب البخار.
2. أدخل صينية الزيت في السلة وأعد السلة إلى المقلاة الهوائية.
- لا تملأ صينية القلي بالزيت أو أي سائل آخر.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز. أي أن ذلك يعيق مجرى الهواء ويؤثر على نتيجة القلي بالهواء.
3. وصل القابس الكهربائي بالمقبس الجداري المؤرض. سيصدر الجهاز صوت صفير واحداً وستضيء جميع الرموز لمدة ثانية واحدة قبل دخولها وضع الاستعداد: ستنطفئ جميع الأضواء باستثناء زر الطاقة، فهو يظل مضاءً باللون الأحمر.
4. اضغط على زر الطاقة لتشغيل الجهاز. ستعرض الشاشة الزمن ودرجة الحرارة الافتراضيين: ٠٨١ درجة مئوية، ٥١ دقيقة.
5. قم بتخصيص درجة الحرارة والوقت وهذا أمر اختياري. يمكنك القيام بذلك في أي وقت أثناء الطهي.
- كلما ضغطت الزر «-/+»، فإن درجة الحرارة تتغير بمعدل ٠١ درجات مئوية.
- إذا كانت درجة الحرارة ٠٠٢ درجة مئوية وضغطت الزر «+»، فإن درجة الحرارة ترجع إلى ٠٥ درجة مئوية.
- إذا كانت درجة الحرارة ٠٥ درجة مئوية وضغطت الزر «-»، فإن درجة الحرارة ترجع إلى ٠٠٢ درجة مئوية.
- كلما ضغطت الزر «-/+»، فإن الزمن يتغير بمعدل دقيقة واحدة.
- إذا كان الزمن ٠٦ دقيقة وضغطت الزر «+»، فإن الزمن يرجع إلى دقيقة واحدة.
- إذا كان الزمن دقيقة واحدة وضغطت الزر «-»، فإن الزمن يرجع إلى ٠٦ دقيقة.
- ملاحظة: لزيادة الزمن أو درجة الحرارة أو خفضهما بسرعة، اضغط على الزر (+) أو الزر (-) وأبقي إصبعك عليهما.
6. بعد تحديد الزمن ودرجة الحرارة، اضغط زر التشغيل/الإيقاف المؤقت لبدء الطهي. سيصدر الجهاز صوت صفير مشيراً إلى بدء التشغيل.
- إذا احتجت إلى إيقاف البرنامج مؤقتاً أثناء الطهي، فيمكنك ضغط زر التشغيل/الإيقاف المؤقت في أي وقت. سيتوقف الجهاز عن العمل. إذا ضغطت زر التشغيل/الإيقاف المؤقت مجدداً، فإن البرنامج سيستمر ابتداءً من الزمن المتبقي.
- إذا ضغطت زر الطاقة أثناء أحد برامج الطهي، فإن الجهاز سيتوقف وسيدخل وضع الاستعداد.
7. يتوقف عنصر التسخين عن العمل عندما ينقضي الزمن، وسيصدر الجهاز أصوات صفير وستعرض الشاشة الرمز «٠٠ دقيقة»، ثم يستمر المحرك في العمل لمدة دقيقة واحدة لتبريد الجهاز، ثم يدخل الجهاز وضع الاستعداد.

دليل الطهي

1. إذا كانت السلة مليئة تماماً بالزيت، فسيتم طهي الطعام بشكل غير متساو.
2. إضافة كمية صغيرة من الزيت على الطعام تمنحه مذاق مقرمش. لا تستخدم أكثر من مملقتين كبيرتين من الزيت.
3. يُفضل استخدام بخاخات الزيت، لإضافة كميات صغيرة من الزيت وتوزيعه بشكل متساوٍ على كل الطعام.
4. يمكنك قلي أي أطعمة مجمدة أو أي أطعمة أخرى، يمكن خبزها في الفرن.
5. قد يتسبب قلي الأطعمة الغنية بالدهون في تجمع هذه الدهون على شكل زيت في الجزء السفلي للسلات. لتجنب تصاعد الكثير من الدخان أثناء الطهي، اسكب ما تجمع من زيوت ودهون بعد الانتهاء من الطهي.

تعليمات السلامة

في حالة تلف كابل الكهرباء، يجب استبداله من الجهة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو من يمثّلهم من الأشخاص المؤهلين لتجنب الخطر.

يُمكن للأطفال من ٨ سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسنة أو الذهنية المنخفضة أو من تنقصهم الخبرة والمعلومات استخدام هذا الجهاز إذا كانوا تحت إشراف أو تلقوا تعليمات لاستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكانوا يفهمون المخاطر المصاحبة. لا يُسمح للأطفال باللعب بالجهاز. يحظر على الأطفال دون ٨ سنوات تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.

حافظ على الجهاز والسلك بعيداً عن متناول الأطفال دون ٨ سنوات.

الجهاز غير مُعدّ للتشغيل من خلال مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل. عليك فصل الجهاز عند عدم الاستخدام وقبل تنظيفه. اتركه ليبرد قبل وضع، أو إزالة الأجزاء وتنظيفها. لا تعمر الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر.

هذا الجهاز مصمم للاستخدام على ارتفاع ٠.٠٠٢ متر كحد أقصى فوق مستوى سطح البحر.

تحذيرات مهمة

صُمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي، ولا يجوز تحت أي ظرف استخدامه للأغراض التجارية أو الصناعية.

أي استخدام غير صحيح أو تعامل غير مناسب مع الجهاز يجعل الضمان باطلاً أو مُلغى.

قبل توصيل الجهاز بالكهرباء، تحقق من أن مستوى المصدر الرئيسي للكهرباء هو المستوى ذاته المشار إليه على ملصق المنتج. ضع الجهاز على سطح مسطح مستو يجب تجنب تشابك كابل المصدر الرئيسي أو التفافه حول الجهاز أثناء الاستخدام. لا تستخدم الجهاز أو توصله وتفصله عن التيار الكهربائي بيديك و/أو قدمين مبلتين. تجنب سحب كابل التوصيل لفصله أو لاستخدامه كمقبض هام. عند تشغيل المقلاة الهوائية هذه، حافظ على وجود مساحة خالية لا تقل عن ٠١ سنتيمترات على جميع جوانب الفرن للسماح بتدوير الهواء بشكل كافٍ.

لا تضع المقلاة الهوائية أسفل الخزائن أو ستائر الشرائح أو الستائر العادية. هناك خطر حدوث سخونة زائدة/ نشوب حريق. لا تغطي أي جزء من المقلاة بقطعة قماش أو ما شابه ذلك، إذ قد يؤدي ذلك إلى حدوث سخونة زائدة. هناك خطر نشوب حريق.

هذا المنتج عبارة عن مقلاة هوائية. تحتاج إلى كمية قليلة جداً من الزيت للطهي. لا تملأ الوعاء بالزيت أو الدهون إذ قد يؤدي ذلك إلى خطر نشوب حريق.

لا تستخدم أي ملحقات بخلاف الملحقات الموصى بها من الشركة المصنعة لهذه المقلاة الهوائية.

احرص دائماً على ارتداء قفازات الفرن الواقية العازلة عند إدخال أو إزالة الأشياء من المقلاة الهوائية الساخنة.

يجب استخدام الجهاز على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة. عند استخدام المقلاة الهوائية للمرة الأولى قد تبتعث رائحة خفيفة أو كمية قليلة من الدخان. هذا الأمر طبيعي إذ يكون ذلك مجرد احتراق لمخلفات التصنيع.

ضع دائماً المكونات التي تريد قليها في السلة لمنع ملامستها للأجزاء الساخنة.

افصل الجهاز فوراً عن المصدر الرئيسي في حالة حدوث أي عطل أو تلف واتصل بخدمة الدعم الفني المعتمدة. لمنع حدوث أي خطر، لا تفتح الجهاز. لا يُسمح إلا للموظفين الفنيين المؤهلين من خدمة الدعم الفني المعتمدة للعلامة التجارية القيام بالإصلاحات أو الإجراءات على الجهاز.

لا تتحمل LS SDNERT B&B مسؤولية أي أضرار قد تحدث للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء نتيجة لعدم مراعاة هذه التحذيرات.

نود أن نشكرك على اختيارك لـ ASEFU، ونأمل أن ينال أداء المنتج رضاك واستحسانك.

تحذير

يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية قبل استخدام المنتج. احتفظ بهذه الأشياء في مكان آمن للرجوع إليها في المستقبل.

الوصف

أ: صينية تنقيط لالتقاط الزيت

ب: سلة القلي

ج: مقبض

ث: مدخل الهواء

هـ: لوحة التحكم

و: مخرج الهواء

خ: كابل الطاقة

وصف لوحة التحكم

أ: برنامج التسخين المسبق

ب: زر زيادة درجة الحرارة

ب: زر خفض درجة الحرارة

ج: برنامج البطاطس المقلية

ث: برنامج اللحم

هـ: شاشة عرض الزمن/درجة الحرارة

و: قائمة أجنحة الدجاج

خ: برنامج اللحم (الشرائح)

د: زيادة الوقت

د: تقليل الوقت

ط: التشغيل/الإيقاف المؤقت

ز: زر التشغيل

ك: برنامج الخضروات

س: برنامج الدجاج

م: برنامج السمك

ن: برنامج الجمبري

س: برنامج الخبز

INFORME DE GARANTÍA

B&B TRENDS, S.L. garantiza la conformidad de este producto, para el uso al que está destinado, durante el periodo marcado por la legislación vigente en el país de venta del mismo. En caso de rotura durante el periodo de garantía, el usuario tendrá derecho a la reparación o sustitución del producto sin coste alguno si el anterior no está disponible, a menos que sea imposible o desproporcionado realizar una de estas opciones. En este caso, puede optar por una reducción en el precio o la anulación de la venta, caso que deberá negociar directamente con el vendedor. Esto también cubre la sustitución de piezas de recambio, siempre que el producto se haya utilizado de acuerdo con las recomendaciones de este manual en ambos casos y no haya sido falsificado por terceros no autorizados por B&B TRENDS, S.L. La garantía no cubre ninguna parte sujeta a desgaste y fricción. Esta garantía no afecta a sus derechos como consumidor de acuerdo con las disposiciones de la Directiva 1999/44/CE para estados miembros de la Unión Europea.

USO DE LA GARANTÍA

Los clientes deben contactar con el servicio técnico autorizado de B&B TRENDS, S.L. para la reparación del producto. Toda falsificación del producto por parte de cualquier persona no autorizada por B&B TRENDS, S.L. o el mal uso del mismo anulará los derechos de garantía. Debe guardar la factura de compra, recibo o comprobante de entrega para poder ejercer los derechos de garantía.

Para servicio técnico y atención al cliente fuera de territorio español, envíe su solicitud al punto de venta donde adquirió el aparato.

RELATÓRIO DE GARANTIA

A B&B TRENDS, SL. garante a conformidade deste produto para o uso para o qual foi concebido durante o período estabelecido pela legislação em vigor no país de venda. Em caso de avaria durante o período de vigência desta garantia, os utilizadores têm o direito à reparação ou à substituição gratuita do produto caso a reparação seja impossível, a não ser que uma dessas opções seja impossível de cumprir ou for desproporcionada. Neste caso, poderá optar por uma redução no preço ou um cancelamento da venda, qualquer uma das opções devendo ser tratada diretamente com o vendedor. A garantia também cobre a substituição de peças de reposição sempre que o produto tenha sido usado em conformidade com as recomendações especificadas neste manual nos dois casos e sempre que não tenha sido manipulado por pessoal não autorizado pela B & B TRENDS, SL. Esta garantia não é aplicável a quaisquer peças sujeitas a desgaste. Esta garantia não limita os seus direitos enquanto consumidor em conformidade com as disposições constantes da Diretiva 1999/44/CE para os Estados-Membro da União Europeia.

UTILIZAÇÃO DA GARANTIA

Os clientes devem contactar um Serviço Técnico autorizado da B&B TRENDS, SL. para reparar o produto. Qualquer manipulação do mesmo por parte de qualquer pessoa não autorizada pela B&B TRENDS, SL., ou uma utilização indevida ou negligente do mesmo, tornarão esta garantia nula e sem efeito.

Deve guardar a factura de compra, recibo ou prova de entrega para exercer os direitos de garantia.

Para receber assistência técnica ou beneficiar do serviço pós-venda fora do território espanhol, solicite informações junto ao ponto de venda em que adquiriu o aparelho.

WARRANTY REPORT

B&B TRENDS, SL. guarantees compliance of this product, for the use for which it is, during the period established by the legislation in force in the country of sale. 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 fulfil 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, SL. 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, SL., authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by B&B TRENDS, SL., or the careless or improper use of the same shall render this warranty null and void. You must keep the purchase invoice, receipt or delivery docket in order to exercise your warranty rights.

For technical service and after-sales care outside the Spanish territory, please submit your query to the point of sale where you purchased the item.

BON DE GARANTIE

B&B TRENDS, S.L. garantit la conformité de ce produit, pour l'usage auquel il est destiné, pendant la période établie par la législation en vigueur dans le pays de vente. En cas de panne pendant la durée de la garantie, les utilisateurs ont le droit de faire réparer ou remplacer le produit sans frais si la réparation n'est pas réalisable, à moins que l'un de ces choix soit impossible à réaliser ou soit disproportionné. Dans ce cas, vous pouvez alors opter pour une réduction du prix ou l'annulation de la vente, qui doit être traitée directement avec le vendeur. Cela couvre le remplacement des pièces de rechange à condition que le produit ait été utilisé selon les recommandations indiquées dans ce manuel pour les deux cas, et qu'il n'ait pas été manipulé par toute tierce partie n'étant pas autorisée par B & B TRENDS, SL. La garantie ne couvrira pas toute pièce d'usure. Cette garantie n'affecte pas vos droits de consommateur conformément aux dispositions de la Directive 1999/44/EC pour les états membres de l'Union européenne.

UTILISATION DE LA GARANTIE

Les clients doivent contacter un service technique agréé par B&B TRENDS, SL., pour faire réparer le produit. Toute manipulation du produit par quiconque n'étant pas agréé par B&B TRENDS, SL., ou l'utilisation négligente ou incorrecte de celui-ci rend cette garantie nulle et sans effet.

Vous devez conserver la facture d'achat, le reçu ou la preuve de livraison afin d'exercer vos droits de garantie.

Pour un service technique et un service après-vente en dehors du territoire espagnol, veuillez soumettre votre demande au point de vente où l'article a été acheté.

RAPPORTO DI GARANZIA

B&B TRENDS, S.L. garantisce la conformità di questo prodotto, per l'uso a cui è destinato, per il periodo stabilito dalla legislazione in vigore nel paese di vendita. In caso di guasto durante il periodo di validità della presente garanzia, gli utilizzatori hanno diritto alla riparazione o alla sostituzione gratuita del prodotto se la prima non è disponibile, a meno che una di queste opzioni si riveli impossibile da portare a termine o sproporzionata. In questo caso, è possibile optare per una riduzione di prezzo o per l'annullamento della vendita, che deve essere effettuato direttamente con il rivenditore. Ciò si applica anche alla sostituzione di parti di ricambio a condizione che il prodotto sia stato utilizzato secondo le raccomandazioni specificate in questo manuale in entrambi i casi, e non sia stato manomesso da terze parti non autorizzate da B&B TRENDS, SL. La garanzia non copre parti soggette a usura. La presente garanzia non pregiudica i diritti del consumatore in conformità con le disposizioni della Direttiva 1999/44/CE per gli Stati membri dell'Unione Europea.

UTILIZZO DELLA GARANZIA

I clienti possono contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato di B&B TRENDS, SL. per riparazioni del prodotto. Poiché eventuali manomissioni dello stesso da soggetti non autorizzati da B&B TRENDS, SL., o l'utilizzo incauto o improprio dello stesso rendono nulla la presente garanzia.

Deve conservare la fattura d'acquisto, la ricevuta o la prova di consegna per esercitare i suoi diritti di garanzia.

Per servizio clienti e di assistenza tecnica al di fuori del territorio spagnolo, si prega di inviare la richiesta al punto vendita presso cui è stato acquistato l'articolo.

GARANTIEBERICHT

B&B TRENDS, S.L. garantiert die Konformität dieses Produkts für den Gebrauch, für den es bestimmt ist, für den Zeitraum, der durch die im Verkaufsland geltende Gesetzgebung festgelegt ist. Im Falle eines Ausfalls während dieser Garantiezeit hat der Benutzer Anrecht auf eine kostenlose Reparatur oder andernfalls auf den kostenlosen Ersatz des Geräts, wenn es nicht repariert werden kann, es sei denn, eine dieser Optionen erweist sich als unmöglich oder unverhältnismäßig. In diesem Fall können Sie sich dann für eine Preisminderung oder die Stornierung des Verkaufs entscheiden. Dies müssen Sie direkt mit dem Verkäufer regeln. Gedeckt ist auch der Ersatz von Ersatzteilen, vorausgesetzt, das Gerät wurde gemäß den in dieser Anleitung für beide Fälle angegebenen Empfehlungen verwendet und nicht von Dritten manipuliert, die nicht von B & B TRENDS, SL autorisiert sind. Die Garantie gilt nicht für Verschleißteile. Diese Garantie beeinträchtigt nicht Ihre Rechte als Verbraucher gemäß den Bestimmungen der Richtlinie 1999/44/EG für die Mitgliedsstaaten der Europäischen Union.

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

Der Kunde muss sich für die Reparatur des Geräts an einen autorisierten technischen Service von B&B TRENDS, SL. wenden. Jegliche Manipulation durch nicht von B&B TRENDS, SL. autorisierte Personen oder unvorsichtige oder unsachgemäße Verwendung des Geräts führt zum Erlöschen dieser Garantie.

Sie müssen die Kaufrechnung, die Quittung oder den Liefernachweis aufbewahren, um Ihre Gewährleistungsrechte geltend machen zu können.

Für technischen Service und Kundendienst außerhalb des spanischen Hoheitsgebiets richten Sie Ihre Anfrage bitte an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГАРАНЦИОННОТО ОБСЛУЖВАНЕ

B&B TRENDS, S.L. гарантира съответствието на този продукт за употребата, за която е предназначен, за срока, определен от действащото законодателство в страната на продажба. В случай на повреда по време на гаранционния му срок, потребителите имат право да ремонтират или безплатно да заменят продукта, ако не е невъзможно да се ремонтира, освен ако се окаже, че един от тези варианти не е възможно да бъде приложен на практика или че е непропорционален. В този случай можете да предпочетете отбив от цената или отмяна на продажбата, за което можете да се договорите направо с продавача. Това покрива и замяната на резервни части, но при условие че продуктът е използван съгласно препоръките, посочени в това ръководство за двата случая, и няма намеса от страна на трето лице, което да не е упълномощено от B & B TRENDS, SL. Гаранцията не покрива части, които се амортизират. 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

За ремонт на продукта клиентите трябва да се свържат с упълномощен от B&B TRENDS, SL. Технически сервиз. Ако по отношение на горното е налице намеса от неупълномощено от B&B лице, или поради небрежност или неправилна употреба на продукта, тази гаранция става нищожна.

Трябва да запазите фактурата за покупка, касовата бележка или доказателството за доставка, за да можете да упражните гаранционните си права.

За техническо и следпродажбено обслужване и извън Испания е необходимо да подадете своето оплакване в търговския обект, от който сте закупили изделието.

تقرير الضمان

التي يحددها التشريع الساري B & B TRENDS, S.L. تضمن مطابقة هذا المنتج، للاستخدام المخصص له، خلال الفترة في بلد بيعه. للمستخدمين إصلاح أو استبدال المنتج بدون أي تكلفة في حالة عدم توفره، ما لم يكن أحد هذه الخيارات مستحيلاً أو غير متناسب. في هذه الحالة، يمكنك اختيار خفض في السعر أو إلغاء عملية البيع، ويجب التعامل مباشرة مع البائع من أجل ذلك. ويشمل هذا أيضاً استبدال قطع الغيار شريطة أن يكون المنتج قد تم استخدامه وفقاً للتوصيات المحددة في هذا الدليل لكلتا الحالتين، ولم يتم العبث به من قبل أي طرف ثالث غير مرخص لن يغطي الضمان أي أجزاء له من قبل شركة للدول B&B TRENDS, S.L. تخضع للتآكل والتمزق. لا يؤثر هذا الضمان على حقوقك كمستهلك وفقاً للأحكام الواردة في التوجيه 1999/44/EC. الأعضاء في الاتحاد الأوروبي

استعمال الضمان

يجب على العملاء الاتصال بالخدمة B&B TRENDS, S.L. صلاح المنتج. بما أن أي عبث بالجهاز من قبل أي شخص الفنية المعتمدة من شركة أو الإهمال أو الاستخدام غير الصحيح للجهاز يجب أن يجعل هذا الضمان لاغياً وباطلاً. يجب غير مرخص له من قبل الضمان بالكامل B&B TRENDS, S.L. إتمام يجب عليك الاحتفاظ بفاتورة الشراء أو الإيصال أو إثبات التسليم من أجل ممارسة حقوق الضمان. الخدمات الفنية والخدمة ما بعد البيع خارج الأراضي الإسبانية، يُرجى تقديم الطلب إلى نقطة البيع التي اشتريت منها المنتج.



SERVICIOS DE ATENCIÓN TÉCNICA (SAT)

TECHNICAL ASSISTANCE SERVICE (TAS), SERVIÇO DE ATENÇÃO TÉCNICA (SAT)
SERVICE TECHNIQUE (ST), SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA (SDAT)

(+34) 93 560 67 05
sat@bbtrends.es

B&B TRENDS, S.L.
C. Cataluña, 24
P.I. Ca N'Oller 08130
Santa Perpètua de Mogoda (Barcelona) España
C.I.F. B-86880473
www.bbtrends.es

Encuentra tu servicio técnico más cercano en <https://sat.ufesa.com/>
Check out your nearest service station at <https://sat.ufesa.com/>

ufesa

B&B TRENDS, S.L. · C.I.F. B-86880473
C. Catalunya, 24 P.I. Ca N'Oller 08130
Santa Perpètua de Mogoda (Barcelona) · España
www.bbtrends.es

Ver. 06/2023