

# ufesa

## Sensei

freidora de aire



**ES** manual de instrucciones

**PT** manual de instruções

**EN** instructions manual

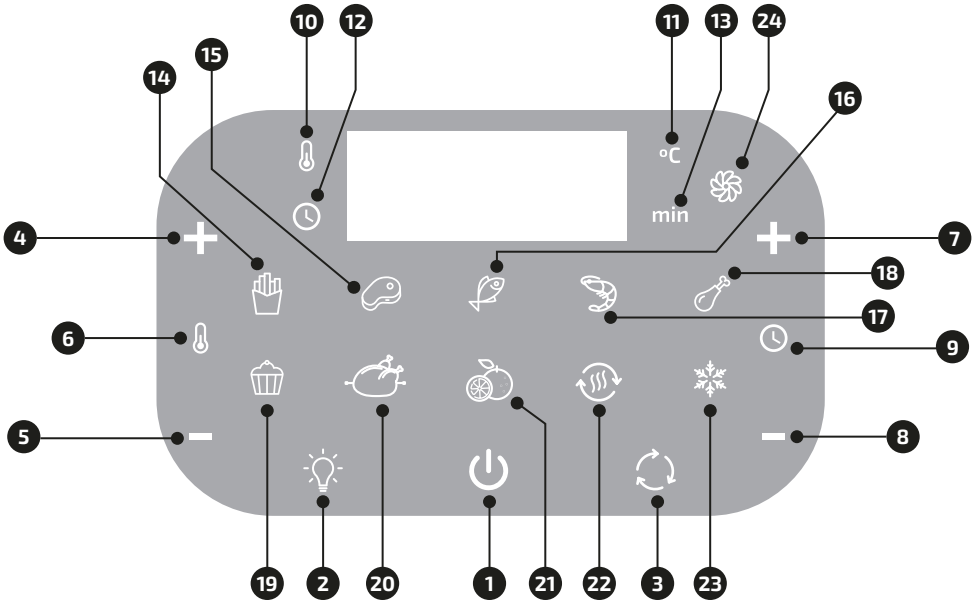
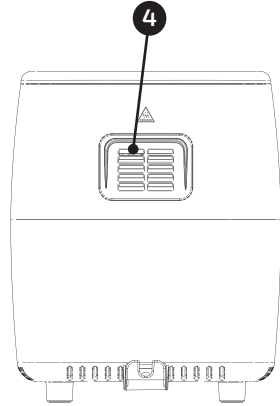
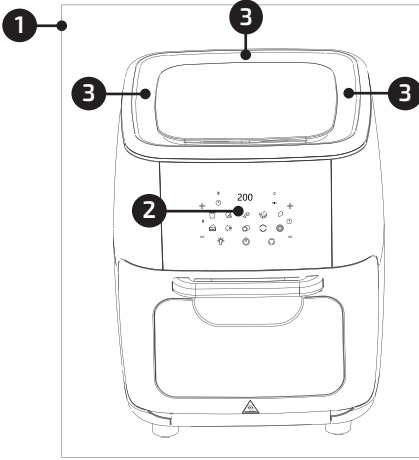
**FR** mode d'emploi

**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

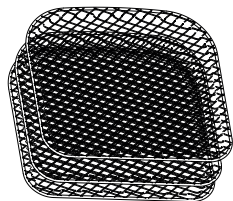
1. Unidad principal
2. Panel de control
3. Entrada de aire
4. Salida de aire caliente

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

1. Botón de encendido (Suspensión) / START
2. Luz
3. Función de rotación
4. Temperatura +
5. Temperatura -
6. Indicador de temperatura
7. Tiempo +
8. Tiempo -
9. Indicador de tiempo
10. Luz indicadora de temperatura
11. Luz indicadora de unidad de temperatura (°C)
12. Luz indicadora del reloj
13. Luz indicadora de unidad de tiempo (minutos)
14. Patatas fritas
15. Bistec
16. Pescado
17. Marisco
18. Muslo de pollo
19. Horneado (tartas)
20. Pollo entero
21. Fruta deshidratada
22. Precalentamiento
23. Descongelado
24. Luz indicadora de funcionamiento

# ACCESORIOS

## 1. Bandeja de rejilla (x2)



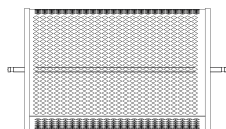
Se puede usar para deshidratar y también para preparar tentempiés crujientes o recalentar alimentos como la pizza.

## 2. Bandeja recoge aceite



Cuando cocine, ponga la bandeja recoge aceite para que sea más fácil de limpiar. Asegúrese de usar una bandeja recoge aceite cuando cocine.

## 3. Cesta de rejilla giratoria



Ideal para patatas fritas, frutos secos tostados y otros tentempiés. Coloque la cesta en el horno con unas pinzas y retire la cesta del horno después de hornear.

## 4. Ganchos de trinchado



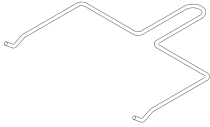
Se utilizan para pollo asado y pollo entero. Coloque el eje longitudinalmente a través del centro de la carne. Deslice el tenedor desde ambos extremos sobre el eje y luego sobre la carne. Bloquee la carne en su lugar con el tornillo de fijación. Hay muescas en el eje para los tornillos de fijación. Puede ajustar el tornillo más cerca del centro del eje, pero nunca más allá de la muesca. **Nota:** asegúrese de que el pollo asado o el pollo entero gira libremente en la máquina.

## 5. Tornillos



Se utilizan para fijar la cesta giratoria en el palo para hornear o los ganchos de trinchado.

## 6. Pinzas de sujeción

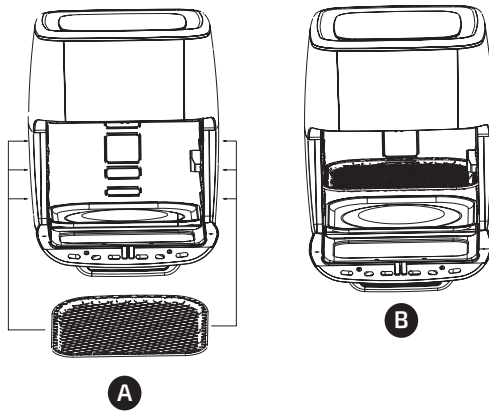


Se usan para introducir y sacar comida preparada en la cesta de malla giratoria o los ganchos de trinchado. Coloque las pinzas debajo del palo para hornear, levante la comida desde la izquierda y luego sáquela con cuidado.

## INSERCIÓN DE LAS BANDEJAS EN LA FREIDORA DE AIRE

Coloque la bandeja de rejilla en la unidad, hay tres niveles (Figura A).

Coloque la bandeja recoge aceite en el fondo del aparato (Figura B).

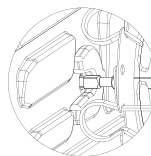
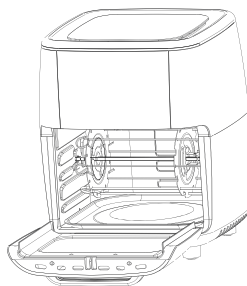


### ATENCIÓN

Las piezas de metal se calentarán mucho durante el uso, por lo que se debe tener mucho cuidado para evitar lesiones personales. Use guantes protectores para horno.

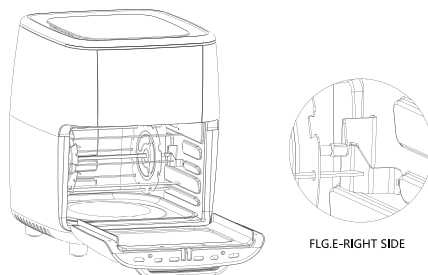
## MONTAJE DE LA CESTA GIRATORIA Y DE LOS GANCHOS DE TRINCHADO

1. Primero inserte el lado izquierdo de la cesta giratoria o los ganchos de trinchado en el eje. Asegúrese de que el eje está en posición de rotación (Figura E).



FLG-E-LEFT SIDE

2. Coloque el lado derecho en el marco del soporte (Figura f).



## **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 SL.** 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

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

2. Tire del asa de la cesta para sacarla de la freidora de aire. Utilice el asa de la bandeja, situada en el centro de la misma, para extraerla. Utilice una esponja y agua tibia y jabonosa para lavar el interior y el exterior de la cesta y la bandeja. La cesta y la bandeja se pueden lavar en el lavavajillas.

3. **ADVERTENCIA:** No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

4. Secar bien.

## CÓMO USAR EL PRODUCTO

1) Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.

2) Pulse el botón de encendido (1) y se encenderán las luces. Sin seleccionar ningún botón de función, pulse el botón de encendido (1) de nuevo y la máquina entrará en el modo de cocción con temperatura por defecto de 190 °C durante 15 minutos. En este modo, las luces del 1 al 13 y 24 estarán encendidas, y las luces de temperatura (10 / 11) y de tiempo (12 / 13) parpadearán. Al mismo tiempo, en la pantalla digital se mostrará la rotación correspondiente entre la temperatura y el tiempo. Durante cualquier modo de cocción, pulse el botón 1 para apagarlo.

3) El botón 2 enciende la luz interior. Puede pulsar el botón 2 en cualquier momento durante el funcionamiento de la máquina. La luz interior estará encendida y el botón 2 parpadeará. Cuando se abra la puerta, la luz también estará encendida, y cuando se cierre, la luz se apagará.

4) El botón 3 es para activar la rotación. Durante cualquier modo de cocción, puede pulsar el botón 3, y el eje rotatorio interno / cesta para patatas fritas girará. Durante el modo de funcionamiento, la luz del botón 3 parpadeará.

5) El botón 4 (+) sirve para aumentar la temperatura; el botón 5 (-), para disminuirla. Durante el funcionamiento, pulse + o - y podrá establecer la temperatura subiéndola o bajándola.

6) El botón 7 (+) sirve para aumentar el tiempo; el botón 8 (-), para disminuirlo. Puede configurar el tiempo de cocción pulsando + o -.

## PANTALLA DIGITAL LED

Durante el funcionamiento, se mostrará en la pantalla la temperatura y el tiempo restante alternativamente.



El botón 24 es la luz indicadora de funcionamiento. Cuando esté en funcionamiento, la luz del botón 24 permanecerá encendida.

Los botones 14 a 23 sirven para configurar el menú en varios modos. Cada modo se puede ajustar de tiempo (+ o -) y temperatura (+ o -) para un ajuste secundario.

Seleccione su modo preferido y presione el botón de encendido para poner el modo en funcionamiento.

14. Patatas fritas (200°C, 15 minutos)
15. Bistec (185°C, 25 minutos)
16. Pescado (200°C, 15 minutos)
17. Marisco (160°C, 12 minutos)
18. Muslo de pollo (190°C, 20 minutos)
19. Horneado (tartas) (175°C, 30 minutos)
20. Pollo entero (200°C, 30 minutos)
21. Fruta deshidratada (80°C, 4 horas)
22. Pre calentamiento (115°C, 12 minutos)
23. Descongelado (40°C, 1 hora)

**NOTA:** Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en cuanto a su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

## 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.
- Una vez que la freidora y la cesta se hayan enfriado, retire la cesta de la freidora (si no la ha retirado ya). Utilice el asa de la bandeja para retirarla. Utilice una esponja y agua tibia y jabonosa para lavar el interior y el exterior de la cesta y la bandeja.

**Advertencia:** No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

- La cesta y la bandeja se pueden lavar en el lavavajillas.
- 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

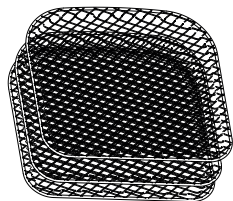
1. Unidade principal
2. Painel de controlo
3. Entrada de ar
4. Saída de ar quente

## DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

1. Botão de alimentação (Pausa) / INICIAR
2. Luz
3. Função de rotação
4. Temperatura +
5. Temperatura -
6. Indicador de temperatura
7. Tempo +
8. Tempo -
9. Indicador de tempo
10. Luz de exibição da temperatura
11. Luz de exibição da temperatura (°C)
12. Luz de exibição do relógio
13. Luz de exibição do tempo (minutos)
14. Batatas fritas
15. Bife de vaca
16. Peixe
17. Marisco
18. Perna de frango
19. Cozedura (de bolos)
20. Frango inteiro
21. Fruta seca
22. Preaquecimento
23. Descongelar
24. Luz indicadora de funcionamento

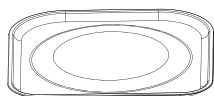
# ACESSÓRIOS

## 1. Tabuleiro de torrar (x2)



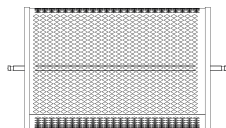
Pode ser utilizado para desidratação, e também para fazer snacks crocantes ou aquecer alimentos tais como pizza.

## 2. Tabuleiro de gotas de óleo



Ao cozinhar, coloque uma bandeja coletora para facilitar a limpeza. Certifique-se de que usa uma bandeja coletora quando cozinhar.

## 3. Cesto da grelha rotativa



É adequado para batatas fritas, nozes torradas e outros snacks. Coloque o cesto no forno com as pinças e retire o cesto do forno após a confeitura.

## 4. Garfo para churrasco



É utilizado para assar pedaços de frango e o frango inteiro. Coloque o espeto para carne longitudinalmente através da parte central da carne. Deslize ambas as extremidades do garfo para o espeto, e depois para a carne. Trave na posição com o parafuso de fixação. O espeto possui entalhes para fixar os parafusos. Pode ajustar o parafuso para se aproximar do centro do espeto, mas nunca mais do que um entalhe. Nota: certifique-se de que os pedaços de frango assado ou o frango inteiro giram livremente na máquina.

## 5. Parafusos



Para apertar o espeto de churrasco. Utiliza-se com o cesto rotativo e o garfo para churrasco.

## 6. Pinças de suporte

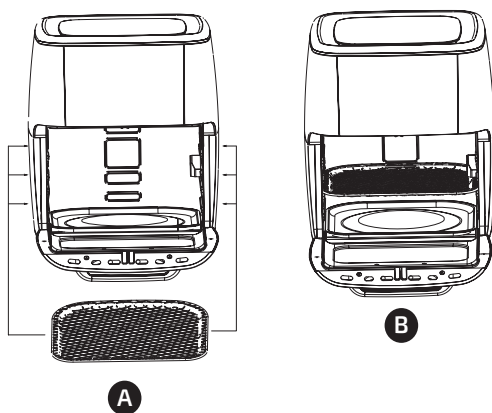


São utilizadas para inserir e remover os alimentos preparados no cesto da grelha rotativa ou no garfo para churrasco. Coloque as pinças sob o espeto, levante os alimentos pela esquerda, e retire-os cuidadosamente.

## COMO COLOCAR TABULEIROS NA FRITADEIRA DE AR

Coloque o tabuleiro de torrar na unidade, existem 3 níveis (Figura A).

Insira o tabuleiro de gotas no fundo do aparelho (Figura B).

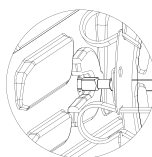
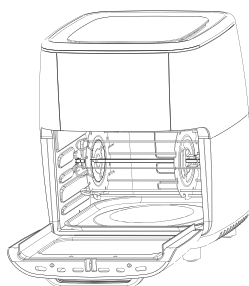


### AVISO

As peças metálicas ficam muito quentes durante a utilização, portanto tenha muito cuidado para evitar lesões corporais. Use luvas de proteção para o forno.

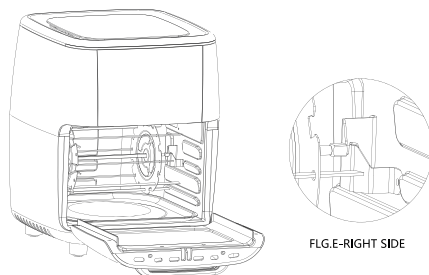
## COMO MONTAR O CESTO ROTATIVO E O GARFO PARA CHURRASCO

1. Primeiro insira o lado esquerdo do cesto rotativo montado ou o garfo para churrasco na cavidade do espeto. Certifique-se de que o espeto está posicionado para rotação (Figura E).



FLG-E-LEFT SIDE

2. Coloque o lado direito na estrutura de suporte (Figura F).



## **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 siste-

ma 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 noutra 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 **FRITEIDEIRA 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 si-

tuações 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

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

2. Puxe a pega do cesto para remover o cesto da fritadeira sem óleo. Utilize a pega do tabuleiro, no centro do tabuleiro, para o retirar. Utilize uma esponja e água morna com sabão para lavar o interior e o exterior do cesto e do tabuleiro. O cesto e o tabuleiro podem ser lavados na prateleira superior da máquina de lavar a louça.

3. **AVISO:** Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

4. Seque bem.

## INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

1) Ligue a ficha de alimentação a uma tomada com ligação à terra

2) Prima a tecla 1 do botão de alimentação e todas as luzes acendem. Sem selecionar qualquer tecla de função, prima a tecla 1 de fornecimento de energia novamente, e a máquina inicia o processo do modo de cozedura com a temperatura predefinida de 190° durante 15 minutos. Neste modo, as luzes de 1-13 e 24 estão acesas, em que a luz da temperatura (10 / 11) e a luz do tempo (12 / 13) acendem alternadamente. Ao mesmo tempo, o ecrã digital também indica a rotação correspondente entre a temperatura e o tempo. Durante o modo de cozedura, prima a tecla 1 do botão de alimentação para desligá-lo.

3) A tecla 2 corresponde a uma luz interna. Pode premir a tecla 2 a qualquer momento durante o funcionamento da máquina. A luz interna acende e a tecla 2 pisca. Quando a porta é aberta, a luz também acende, e quando a porta é fechada, a luz apaga.

4) A tecla 3 corresponde a um botão de rotação. Em qualquer modo de cozedura, pode premir a tecla 3, e o espeto rotativo interno / o recipiente das batatas roda. No modo de funcionamento, a luz da tecla 3 pisca.

5) A tecla 4 corresponde à temperatura + a tecla 5 corresponde à temperatura -. Durante o funcionamento, prima temperatura + ou temperatura -, e pode definir o aumento ou a diminuição da temperatura.

6) A tecla 7 corresponde ao tempo +, a tecla 8 corresponde ao tempo -. Ao premir tempo + ou -, pode definir o tempo de cozedura.

## ECRÃ DIGITAL LED

Durante o funcionamento, o número LED é exibido alternando entre a temperatura e o tempo restante.

A tecla 24 corresponde à luz indicadora de funcionamento. No estado de funcionamento, a tecla 24 correspondente à luz está sempre acesa.



As teclas 14-23 correspondem a configurações do menu em vários modos. Cada modo pode ser ajustado através do tempo + - e a temperatura + - para a configuração secundária. Selecione o seu modo predileto e, em seguida, prima o botão de alimentação para iniciar o modo.

14. Batatas fritas (200°C, 15 minutos)
15. Bife de vaca (185°C, 25 minutos)
16. Peixe (200°C, 15 minutos)
17. Marisco (160°C, 12 minutos)
18. Perna de frango (190°C, 20 minutos)
19. Cozedura (de bolos) (175°C, 30 minutos)
20. Frango inteiro (200°C, 30 minutos)
21. Fruta seca (80°C, 4 horas)
22. Preaquecimento (115°C, 12 minutos)
23. Descongelar (40°C, 1 hora)

**OBSERVAÇÃO:** Lembre-se de que estas configurações são indicações. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para os seus ingredientes.

## 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 fornadas. Evite empilhar ou colocar os alimentos em camadas.
- A maioria dos alimentos pré-embalados 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.
- Assim que a fritadeira sem óleo e o cesto estiverem frios, retire o cesto da fritadeira sem óleo (se ainda não o tiver feito). Utilize a pega do tabuleiro para o retirar. Utilize uma esponja e água morna com sabão para lavar o interior e o exterior do cesto e do tabuleiro.

**Aviso:** Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

- O cesto e o tabuleiro podem ser lavados na prateleira superior da máquina de lavar a louça.
- 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

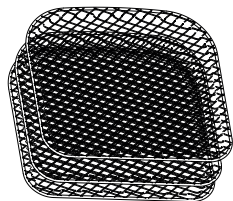
1. Main unit
2. Control panel
3. Air inlet
4. Hot air outlet

## CONTROL PANEL DESCRIPTION

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

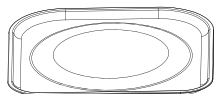
# ACCESSORIES

## 1. Crisper tray (x2)



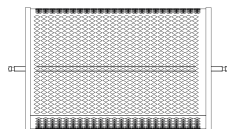
Can be used for dehydration, and can also be used to make crispy snacks or reheat foods such as pizza.

## 2. Oil drip tray



When cooking, put a drip pan for easy cleaning. Be sure to use a drip pan when cooking.

## 3. Rotating grid basket



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

## 4. Barbecue fork



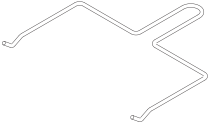
Are used for roast chicken and whole chicken. Put the meat shaft longitudinally through the center of the meat. Slide the fork from both ends onto the shaft, and then onto the meat. Lock in place with the set screw. There are dents on the shaft for fixing screws. You can adjust the screw closer to the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

## 5. Screws



For fastening to the barbecue stick. It is used with rotating basket and barbecue fork.

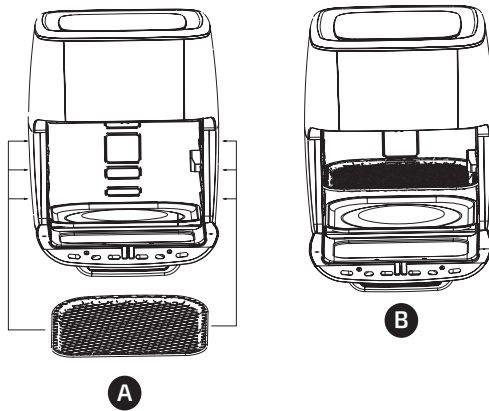
## 6. Holding pliers



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

## HOW TO PLACE TRAYS INTO THE AIR FRYER

Coloque o tabuleiro de torrar na unidade, existem 3 níveis (Figura A)  
Insira o tabuleiro de gotas no fundo do aparelho (Figura B)

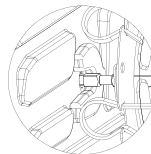
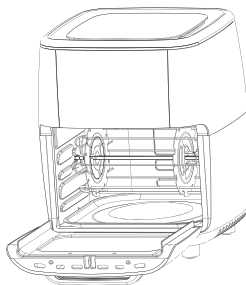


### WARNING

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

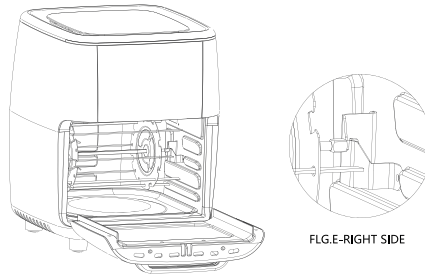
## HOW TO ASSEMBLE ROTATING BASKET AND BARBECUE FORK

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



FLG-E-LEFT SIDE

2. Place the right side on the support frame (Figure F).



## **SAFETY INSTRUCTIONS**

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

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

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

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

Disconnect the appliance when it is not in use and

before cleaning it. Let it cool before putting on, taking off parts and cleaning it

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

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

## IMPORTANT WARNINGS

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

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

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

Place the appliance on a flat even surface

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# BEFORE ITS FIRST USE

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

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

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

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

4. Dry thoroughly.

# HOW TO USE

1) Connect the mains plug to an earthed wall socket.

2) Press the power switch (1) key and all lights will be on. Without selecting any function key, press the power supply 1 key again, and the machine enters the cooking mode process with the default temperature of 190° for 15 minutes. In this mode, the lights from 1-13 and 24 are on, in which the (10 / 11) temperature light and (12 / 13) time light are on alternately. At the same time, the digital display also shows the corresponding rotation between temperature and time. During any cooking mode, press the power switch 1 key to turn it off.

3) Key 2 is an internal light. You can press key 2 at any time during machine operation. The internal light is on and key 2 flashes. When the door is opened, the light will also be on, and when the door is closed, the light will be off.

4) Key 3 is a rotation button. In any cooking mode, you can press key 3, and the internal rotating shaft / potato chip cage will rotate. In the working mode, the 3-key light flashes.

5) Key 4 is temperature +, key 5 is temperature -, during operation, press temperature + or temperature -, and the temperature can be set to increase or decrease.

6) The 7 key is time +, the 8 key is time -, each time you press, time + or -, you can set the cooking time.

# LED DIGITAL DISPLAY

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

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

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

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

14. French fries (200°C, 15 minutes)

15. Steak (185°C, 25 minutes)

16. Fish (200°C, 15 minutes)

17. Seafood (160°C, 12 minutes)

18. Chicken leg (190°C, 20 minutes)

19. Baking (cakes) (175°C, 30 minutes)

20. Whole chicken (200°C, 30 minutes)



21. Dried fruit (80°C, 4 hours)
22. Pre-heating (115°C, 12 minutes)
23. Defrost (40°C, 1 hour)

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

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

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

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

# PRODUCT DISPOSAL



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

# FRANÇAIS

NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR CHOISI UFESA, NOUS SOUHAITONS QUE CE PRODUIT VOUS APORTE 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

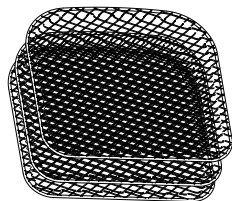
1. Unité principale
2. Panneau de commande
3. Entrée d'air
4. Sortie d'air chaud

## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

1. Interrupteur d'alimentation
2. Éclairage
3. Fonction rotation
4. Température +
5. Température -
6. Indicateur de température
7. Durée +
8. Durée -
9. Indicateur de durée
10. Affichage lumineux de température
11. Affichage de l'unité de température (°C)
12. Affichage de l'heure
13. Affichage de l'unité de temps (minutes)
14. Frites
15. Steak
16. Poisson
17. Fruits de mer
18. Cuisse de poulet
19. Cuisson (gâteaux)
20. Poulet entier
21. Fruits secs
22. Préchauffage
23. Décongeler
24. Témoin lumineux de fonctionnement

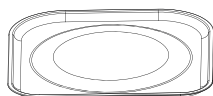
# ACCESSOIRES

## 1. Grille de cuisson (x2)



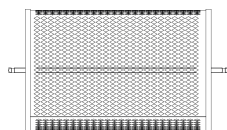
Peuvent servir pour la dessiccation et les en-cas croustillants ou pour réchauffer des pizzas par exemple.

## 2. Plateau de récupération d'huile



Lors de la cuisson, installez un plateau de récupération pour faciliter le nettoyage. Assurez-vous d'utiliser un plateau de récupération pendant la cuisson.

## 3. Panier grille tournant



Convient aux frites, aux noix et autres aliments à griller. Placez le panier dans le four avec des pinces et retirez le panier du four après cuisson.

## 4. Fourchettes de broche barbecue



Servent à rôti du poulet et poulet entier. Enfilez la broche au centre de la viande et dans sa longueur. Faites coulisser les fourchettes de chaque côté sur la broche puis piquez la viande. Maintenez le tout en place à l'aide des vis de fixation. La broche présente des indentations pour fixer les vis. Vous pouvez ajuster les vis plus au centre de la broche, mais sans jamais aller au-delà des indentations. Remarque : assurez-vous que le poulet rôti tourne librement dans la machine.

## 5. Vis



Pour les fixations sur la broche barbecue. Servent pour le panier tournant et les fourchettes barbecue.

## 6. Pinces de manutention

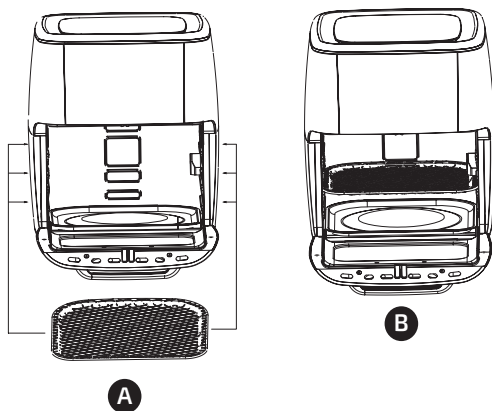


Servent à placer et retirer les aliments préparés sur le panier grille tournant ou les fourchettes de barbecue. Placez les pinces sous la broche, montez les aliments à partir de la gauche, et retirez-les en douceur.

### COMMENT PLACER LES GRILLES DANS LA FRITEUSE SANS HUILE

Placez la grille dans la machine. Il y a 3 niveaux (Figure A).

Insérez le plateau de récupération d'huile dans le bas de l'appareil (Figure B).



### AVERTISSEMENT

Les parties métalliques deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Prenez donc garde de ne pas vous blesser. Portez des gants de four.

### COMMENT INSTALLER LE PANIER TOURNANT ET LES FOURCHETTES DE BARBECUE

1. Faites entrer d'abord le côté gauche du panier tournant ou fourchettes de barbecue assemblés dans l'emplacement de la broche. Assurez-vous que la broche est en position pour tourner (Figure E).

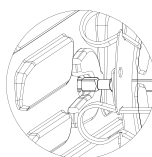
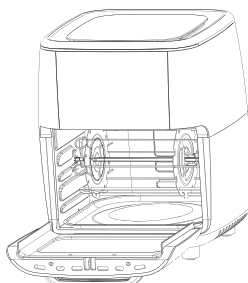
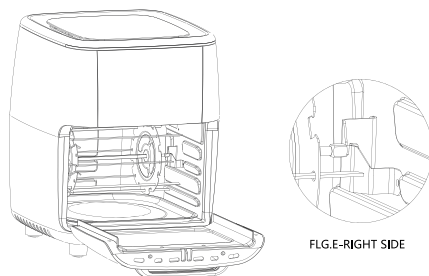


FIG.E-LEFT SIDE

2. Placez le côté droit sur le socle support (Figure F).



## 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.

Veillez toujours débrancher l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Veillez 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

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

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

2. Tirez sur la poignée du panier pour le retirer de la friteuse à air. Utilisez la poignée du bac, située au centre de celui-ci, pour le retirer. Utilisez une éponge et de l'eau chaude savonneuse pour laver l'intérieur et l'extérieur du panier et du bac. Le panier et le bac peuvent être lavés au lave-vaisselle dans le compartiment supérieur.

**3. AVERTISSEMENT:** N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de tampons à récuser.

4. Faites bien sécher.

## FONCTIONNEMENT

1) Branchez la prise secteur sur une prise murale avec mise à la terre.

2) Appuyez sur la touche n°1 (interrupteur d'alimentation) et toutes les lumières s'allumeront. Sans sélectionner des touches de fonction, appuyez sur la touche n°1 (interrupteur d'alimentation) de nouveau, et la machine démarre le mode de cuisson avec, par défaut, une température de 190° pendant 15 minutes. Pour ce mode, les témoins lumineux 1-13 et 24 sont allumés, parmi lesquels les témoins 10 et 11 de température et 12 et 13 d'affichage de l'heure sont allumés en alternance. En même temps, l'affichage numérique montre aussi la rotation correspondante entre la température et la durée. Quel que soit le mode de cuisson, appuyez sur la touche n°1 (interrupteur d'alimentation) pour éteindre l'appareil.

3) La touche n°2 commande un éclairage intérieur. Vous pouvez appuyer sur la touche n°2 n'importe quand lors du fonctionnement de l'appareil. L'éclairage intérieur est allumé et la touche n°2 clignote. Lorsque la porte est ouverte, la lumière est également allumée, et elle s'éteint lorsque la porte se referme.

4) La touche n°3 est un bouton de rotation. Quel que soit le mode de cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche n°3, et la broche tournante / le panier à frites se mettra à tourner à l'intérieur de l'appareil. Pendant le fonctionnement, la lumière de la touche n°3 clignote.



5) La touche n°4 permet d'augmenter la température, et la touche n°5 permet de faire baisser la température. Pendant le fonctionnement, appuyez sur Température + ou Température -, ainsi la température peut être réglée à la hausse ou à la baisse.

6) La touche n°7 permet d'ajouter du temps de cuisson et la touche n°8 permet d'en retrancher. À chaque fois que vous appuyez sur Time + ou -, vous pouvez ajuster le temps de cuisson.

## ECRAN NUMÉRIQUE LED

Lors du fonctionnement, le chiffre LED est affiché en correspondance entre la température et le temps de cuisson restant.

La touche n°24 est le témoin lumineux de fonctionnement. Le témoin lumineux n°24 est constamment allumé dans le mode fonctionnement.

Les touches n°14 à 23 sont des choix de menus dans différents modes. Chaque mode peut être ajusté en passant par les réglages Time + - et Température + - pour un réglage secondaire.

Sélectionnez votre mode préféré, puis appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour démarrer le mode choisi.

- 14. Frites (200°C, 15 minutes)
- 15. Steak (185°C, 25 minutes)
- 16. Poisson (200°C, 15 minutes)
- 17. Fruits de mer (160°C, 12 minutes)
- 18. Cuisse (190°C, 20 minutes)
- 19. Gâteaux (175°C, 30 minutes)
- 20. Poulet entier (200°C, 30 minutes)
- 21. Fruits secs (80°C, 4 heures)
- 22. Préchauffage (115°C, 12 minutes)
- 23. Décongélation (40°C, 1 heure)

**REMARQUE :** N'oubliez pas que ces réglages sont seulement des indications. Comme l'origine, la taille, la forme voire la marque des ingrédients diffèrent, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

## 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.
- Une fois que la friteuse à air et le panier sont refroidis, retirez le panier de celle-ci (s'il ne l'est pas déjà). Utilisez la poignée du bac pour le retirer. Utilisez une éponge et de l'eau chaude savonneuse pour laver l'intérieur et l'extérieur du panier et du bac.

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

- Le panier et le bac peuvent être lavés au lave-vaisselle dans le compartiment supérieur.
- 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.

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

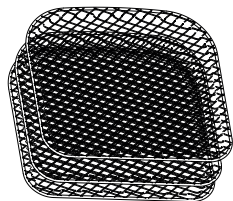
1. Unità principale
2. Pannello di controllo
3. Presa d'aria
4. Presa d'aria calda

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

1. Interruttore di accensione(Standby) / AVVIO
2. Luce
3. Funzione rotazione
4. Temperatura +
5. Temperatura -
6. spia della temperatura
7. Tempo +
8. Tempo -
9. Spia del tempo
10. Luce di visualizzazione della temperatura:
11. luce di visualizzazione dell'unità temperatura (°C)
12. Luce di visualizzazione dell'orologio
13. luce di visualizzazione dell'unità tempo (minuti)
14. Patatine fritte
15. Bistecca
16. Pesce
17. Frutti di mare
18. Cosce di pollo
19. Torte (dolci)
20. Pollo intero
21. Frutta secca
22. Preriscaldamento
23. Scongellamento
24. Spia indicatrice di funzionamento

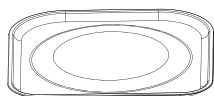
# ACCESSORI

## 1. Vassoio di cottura (x2)



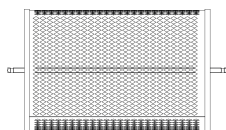
Può essere utilizzato per reidratare gli alimenti, realizzare snack croccanti o riscaldare pietanze come pizza.

## 2. Vassoio raccogli gocce



Durante la cottura utilizzare un vassoio per facilitare la pulizia. Assicurarsi di utilizzare un vassoio durante la cottura.

## 3. Cestello rotante



Adatto per patatine fritte, noccioline tostate e altri snack. Posizionare il cestello all'interno del forno con le pinze. Rimuoverlo dopo la cottura.

## 4. Forchettone da barbecue



Utilizzato per pollo arrosto e pollo intero. Posizionare il girarrosto in senso longitudinale lungo il centro della carne. Far scivolare il forchettone su entrambe le estremità del girarrosto, quindi sulla carne. Bloccare con la vite di fissaggio. Sul girarrosto sono collocati dei denti per le viti di fissaggio. È possibile regolare la vite in modo che sia vicino alla parte centrale del girarrosto, tuttavia non deve oltrepassare la dentellatura. Nota: assicurarsi che il pollo arrosto o il pollo ruoti liberamente nell'unità.

## 5. Viti



Per fissaggio allo spiedino. È utilizzato con il cestello rotante e con il forchettone.

## 6. Pinze

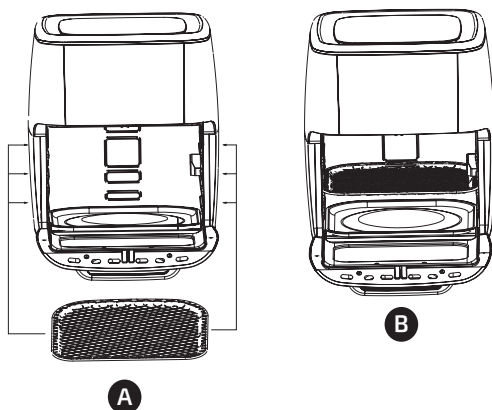


Sono utilizzate per inserire e per rimuovere il cibo preparato nel cestello rotante o con il forchettone da barbecue. Posizionare le pinze sotto il girarrosto, sollevare il cibo a partire da sinistra ed estrarlo delicatamente.

### COME POSIZIONARE I VASSOI NELLA FRIGGITRICE AD ARIA

Posizionare il vassoio di cottura nell'unità su uno dei 3 livelli (immagine A).

Posizionare il vassoio raccogli gocce in fondo al dispositivo (immagine B).

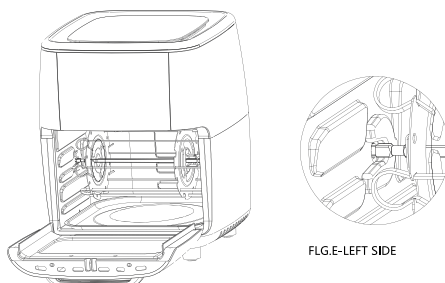


#### AVVISO

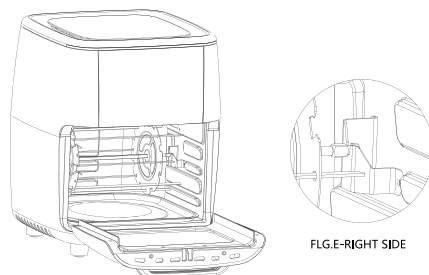
Le parti in metallo diventano molto calde durante l'utilizzo, pertanto prestare molta attenzione al fine di evitare lesioni. Indossare guanti da forno protettivi.

### COME MONTARE IL CESTELLO ROTANTE E IL FORCHETTONE DA BARBECUE

1. Prima di tutto inserire il lato sinistro del cestello rotante già montato o il forchettone da barbecue nell'incavo del girarrosto. Assicurarsi che il girarrosto sia in posizione per la rotazione (immagine E).



2. Posizionare il lato destro sulla struttura di supporto (immagine F).



## **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 capacità 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

1. 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 immergere mai la friggitrice ad aria o la sua spina in acqua o altri liquidi.

2. Tirare la maniglia del cestello per estrarlo dalla friggitrice. Utilizzare la maniglia del vassoio presente nella sua parte centrale per rimuoverlo. Utilizzare una spugna e acqua saponata calda per lavare la parte interna ed esterna di cestello e vassoio. Il cestello e il vassoio possono essere lavati in lavastoviglie nel carrello superiore.

3. **AVVERTENZA:** Non usare agenti detergenti aggressivi o spugne abrasive.

4. Asciugare con cura.

## ISTRUZIONI PER L'USO

1) Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.

2) Premere il pulsante di accensione (1). Tutte le luci si accenderanno. Premere di nuovo il pulsante di accensione 1 senza selezionare alcuna funzionalità. La macchina entrerà nella modalità cottura con la temperatura preimpostata di 190° per 15 minuti. Con questa modalità si accenderanno le luci da 1-13 e 24; la luce della temperatura (10 / 11) e la luce del tempo (12 / 13) si accenderanno in modo alternato. Nello stesso momento il display digitale indica la rotazione corrispondente tra la temperatura e il tempo. Durante qualsiasi modalità di cottura, premere l'interruttore di accensione 1 per spegnerla.

3) Il pulsante 2 è la luce interna. Durante il funzionamento della macchina è possibile premere il pulsante 2 in qualsiasi momento. La luce interna è attiva e il pulsante 2 lampeggia. Quando lo sportello è aperto la luce è accesa; quando lo sportello è chiuso la luce è spenta.

4) Il pulsante 3 è il pulsante di rotazione. Il pulsante 3 può essere premuto in qualsiasi modalità di cottura; premendolo l'asse rotante interna / cesto delle patate fritte inizierà a ruotare. Nella modalità di funzionamento, la luce del pulsante 3 lampeggia.

5) Il pulsante 4 indica temperatura +, il pulsante 5 indica temperatura -, durante il funzionamento premendo temperatura + o temperatura - è possibile aumentare o diminuire la temperatura.

6) Il pulsante 7 indica tempo +, il pulsante 8 indica tempo -, premendo tempo + o - è possibile impostare il tempo di cottura.

## DISPLAY DIGITALE LED

Durante il funzionamento il numero LED viene visualizzato tra la temperatura e il tempo rimanente.

La spia luminosa 24 indica che l'unità è in funzione. Quando la macchina è in funzione, il pulsante 24 è sempre acceso.

I pulsanti 14-23 sono utilizzati per le impostazioni del menu nelle varie modalità. Ciascuna modalità può essere regolata sia nel tempo + - che nella temperatura + - anche come impostazioni secondarie.



Selezionare la modalità desiderata, quindi premere il pulsante di accensione per avviare la modalità.

14. Patatine (200 °C, 15 minuti)
15. Bistecca (185 °C, 25 minuti)
16. Pesce (200 °C, 15 minuti)
17. Frutti di mare (160 °C, 12 minuti)
18. Coscia di pollo (190 °C, 20 minuti)
19. Dolci (torte) (175 °C, 30 minuti)
20. Pollo intero (200 °C, 30 minuti)
21. Frutta secca (80 °C, 4 ore)
22. Pre-riscaldamento (115 °C, 12 minuti)
23. Scongellamento (40 °C, 1 ora)

**NOTA:** Queste impostazioni sono indicative. Siccome gli ingredienti differiscono per origine, grandezza, forma e marca, non possiamo garantire quali siano le impostazioni migliori per gli ingredienti utilizzati.

## 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.
- Una volta che la friggitrice e il cestello sono freddi, rimuovere il cestello dalla friggitrice (se non è già stato fatto). Utilizzare la maniglia del vassoio per rimuoverlo. Utilizzare una spugna e acqua saponata calda per lavare la parte interna ed esterna di cestello e vassoio.

**Avvertenza:** Non usare agenti detergenti aggressivi o spugne abrasive.

- Il cestello e il vassoio possono essere lavati in lavastoviglie nel carrello superiore.
- 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

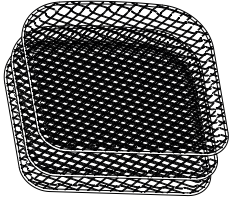
1. Haupteinheit
2. Bedienfeld
3. Lufteinlass
4. Heißluftauslass

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

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

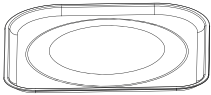
# ZUBEHÖR

## 1. Gitterfach (x2)



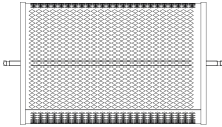
Kann zur Dehydrierung verwendet werden und kann auch zur Zubereitung knuspriger Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden.

## 2. Öl-Auffangschale



Legen Sie beim Kochen eine Auffangschale zum einfachen Reinigen unter. Stellen Sie sicher beim Kochen eine Auffangschale zu verwenden.

## 3. Rotierender Gitterkorb



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

## 4. Grillgabel



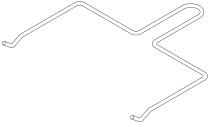
Werden für Brathähnchen und ganze Hähnchen verwendet. Stecken Sie den Fleischschaft in Längsrichtung durch die Mitte des Fleisches. Schieben Sie die Gabel von beiden Enden aus in den Schaft und dann in das Fleisch. Mit der Stellschraube arretieren. Am Schaft befinden sich Einkerbungen für Befestigungsschrauben.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

## 5. Schrauben



Zur Befestigung am Grillstock. Wird mit dem rotierenden Korb und der Grillgabel verwendet.

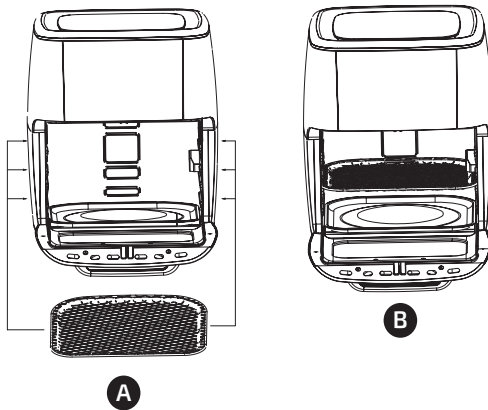
## 6. Haltezange



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

## EINSETZEN DER SCHALEN IN DIE HEISSLUFT-FRITTEUSE

Setzen Sie die Gitterschale in das Gerät ein. Es gibt drei Ebenen (Abbildung A). Setzen Sie die Abtropfschale in den Boden des Geräts ein (Abbildung B).

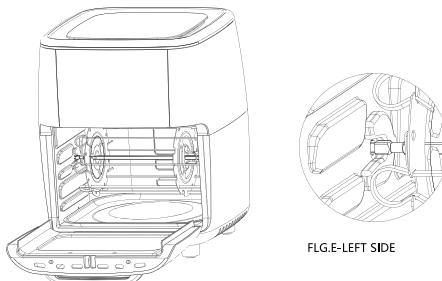


### ERWÄRMUNG

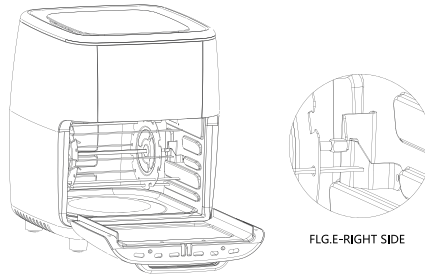
**Metallteile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Deshalb ist große Vorsicht geboten, um Personenschäden zu vermeiden. Tragen Sie Schutzhandschuhe.**

## MONTAGE VON DREHKORB UND GRILLGABEL

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



2. Legen Sie die rechte Seite auf den Stützrahmen (Abbildung F).



## 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 Fernsteu-

ersystem 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

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

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

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

4. Trocknen Sie alles gründlich ab.

## BEDIENUNGSANWEISUNGEN

1) Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geerdeten Steckdose.

2) Drücken Sie die Taste des Netzschalters (1) und alle Lichter leuchten auf. Ohne eine Funktionstaste zu wählen, drücken Sie die Netztaсте 1 erneut und das Gerät geht in den Kochmodus mit der Standardtemperatur von 190° für 15 Minuten. In diesem Modus leuchten die Lichter von 1-13 und 24, wobei das (10/11) Temperaturlicht und das (12/13) Zeitlicht abwechselnd leuchten. Gleichzeitig zeigt die Digitalanzeige auch die korrespondierende Rotation zwischen Temperatur und Zeit. Drücken Sie während eines beliebigen Garvorgangs den Netzschalter 1 zum Ausschalten des Gerätes..

3) Taste 2 ist eine interne Leuchte. Sie können die Taste 2 jederzeit während des Betriebs des Geräts drücken. Das interne Licht leuchtet und Taste 2 blinkt.. Bei geöffneter Tür leuchtet auch das Licht und bei geschlossener Tür ist das Licht ausgeschaltet.

4) Taste 3 ist eine Drehtaste. In jedem Kochmodus können Sie Taste 3 drücken und der interne rotierende Schaft / der Kartoffelchip-Käfig wird sich drehen. Im Betriebsmodus blinkt die 3-Tasten-Leuchte.

5) Taste 4 ist Temperatur +, Taste 5 ist Temperatur -, Während des Betriebs, drücken Sie Temperatur + oder Temperatur -, und die Temperatur kann erhöht oder verringert werden.

6) Die Taste 7 ist Zeit +, die Taste 8 ist Zeit -, jedes Mal wenn sie Zeit + oder - drücken, können Sie die Garzeit einstellen.

## DIGITALE LED-ANZEIGE

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

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



eingeschaltet.

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

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

14. Pommes frites (200°C, 15 Minuten)
15. Steak (185°C, 25 Minuten)
16. Fisch (200°C, 15 Minuten)
17. Meeresfrüchte (160°C, 12 Minuten)
18. Hähnchenschlegel (190°C, 20 Minuten)
19. Backen (Kuchen) (175°C, 30 Minuten)
20. Ganzes Huhn (200°C, 30 Minuten)
21. Getrocknete Früchte (80°C, 4 Stunden)
22. Vorheizen (115 °C, 12 Minuten)
23. Abtauen (40°C, 1 Stunden)

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

## 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

- Sobald Gerät und Korb abgekühlt sind, nehmen Sie den Korb heraus (falls er nicht bereits entfernt wurde). Ziehen Sie den Korb am Griff heraus. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Korbs und der Schale mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser.

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

- Korb und Schale können oben im oberen Fach des Geschirrspülers gewaschen werden.

- 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

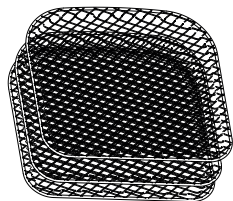
1. Основен модул
2. Контролен панел
3. Входящ въздухопровод
4. Изход за горещ въздух

## ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

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

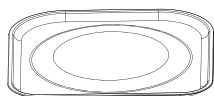
# АКСЕСОАРИ

## 1. Тава за хрупкави храни (x2)



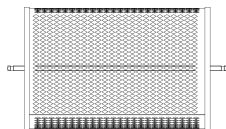
Може да се използва за дехидратация, а също така може да се използва за приготвяне на хрупкави закуски или за претопляне на храни като пица.

## 2. Тава за оттичане на мазнина



При готвене сложете тавата за мазнина за по-лесно почистване. При готвене не забравяйте да използвате тавата за мазнина.

## 3. Въртяща се решетъчна кошница



Подходяща е за пържени картофи, печени ядки и други закуски. Поставете кошницата във фурната с клещи и извадете кошницата от фурната след изпичане.

## 4. Вилица за барбекю



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

## 5. Винтове



За фиксиране към шиша за барбекю. Използва се с въртяща се кошница и вилица за барбекю.

## 6. Щипка за храна

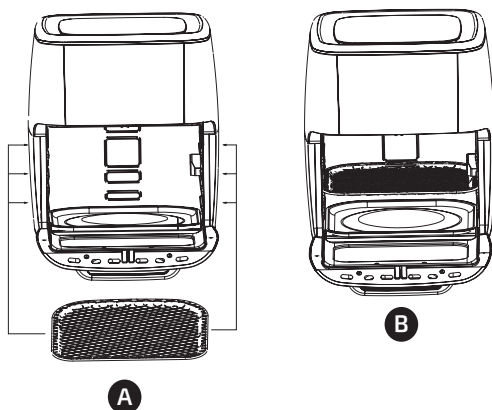


Използва се за поставяне и изваждане на храна, приготвена върху въртящата се решетъчна кошница или вилицата за барбекю. Поставете щипката под шиша за печене, повдигнете храната отляво и след това я извадете внимателно.

## КАК ДА ПОСТАВЯТЕ ТАВАТИ ВЪВ ФРИТЮРНИКА С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

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

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

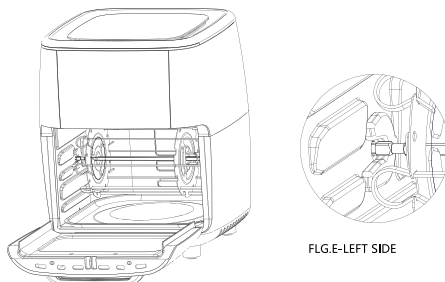


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

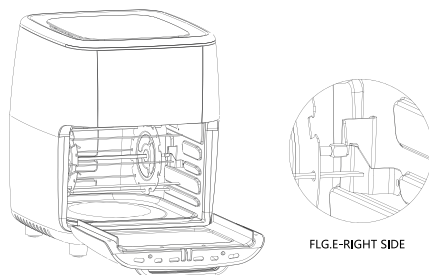
Металните части се нагорещават по време на употреба, така че трябва много да се внимава, за да се избегне нараняване. Носете предпазни ръкавици за фурна.

## КАК ДА СГЛОБИТЕ ВЪРТЯЩА СЕ КОШНИЦА И ВИЛИЦА ЗА БАРБЕКЮ

1. Първо поставете лявата страна на сглобената въртяща се кошница или вилица за барбекю в гнездото на шиша. Уверете се, че шишът е в позиция за въртене (Фигура Е).



2. Поставете дясната страна върху носещата рамка (Фигура F).



## 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 награвателните 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

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

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

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

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

4. Подсушете щателно.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

1) Свържете щепсела на захранването към заземен стенен контакт.

2) Натиснете бутона на захранването (1) и всички светлини ще светнат. Без да избирате никой функционален бутон, натиснете отново бутона на захранването 1 и машината влиза в режим на готвене с температура по подразбиране от 190° за 15 минути. В този режим светят светлините от 1-13 и 24, при които индикаторът за температура (10 / 11) и индикаторът за време (12 / 13) светят последователно. В същото време цифровият дисплей показва и съответното превключване между температура и време. По време на всеки режим на готвене, натиснете бутона на захранването 1, за да го изключите.

3) Бутон 2 е вътрешно осветление. Можете да натиснете бутон 2 по всяко време в процеса на работа на машината. Вътрешната лампа свети и бутон 2 мига. Когато вратата се отвори, лампата също ще свети, а когато вратата се затвори, лампата ще изгасне.

4) Бутон 3 е бутон за въртене. Във всеки режим на готвене можете да натиснете бутон 3 и вътрешният въртящ се шиш/кошницата за картофен чипс ще започне да се върти. В работен режим светлинният индикатор на 3 бутон мига.

5) Бутон 4 е температура +, бутон 5 е температура -, по време на работа натиснете температура + или температура - и температурата може да се настрои да се увеличи или намали.

6) Бутонът 7 е време +, бутонът 8 е време -, с натискането на време + или време -, можете да зададете времето за готвене



# LED ЦИФРОВ ДИСПЛЕЙ

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

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

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

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

14. Пържени картофи (200°C, 15 минути)
15. Пържола (185°C, 25 минути)
16. Риба (200°C, 15 минути)
17. Морски дарове (160°C, 12 минути)
18. Пилешко бутче (пиле) (190°C, 20 минути)
19. Печива (кексове) (175°C, 30 минути)
20. Цяло пиле (200°C, 30 минути)
21. Сушени плодове (80°C, 4 часа)
22. Предварително подгряване (115°C, 12 минути)
23. Размразяване (40°C, 1 час)

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

## 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 ордъоври 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.
- Поставайте 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.
- След като уредът за готвене с горещ въздух и кошницата се охладят, извадете кошницата от уреда (ако вече не е отстранена). Използвайте ръкохватка на тавата, за да отстраните тавата. Използвайте гъба и топла сапунена вода, за да измиете вътрешната и външната страна на кошницата и тавичката.

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

- Кошницата и тавичката са подходящи за миене на горното ниво в съдомиялна машина.
- 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 ОЕЕО (отпадъци от електрическо и електронно оборудване), която осигурява правната рамка, приложима в Европейския съюз за изхвърляне и повторна употреба на отпадъчни електронни и електрически устройства. Не изхвърляйте този продукт с битовата смет, вместо това го отнесете до най-близкия до дома ви център за събиране на електрически и електронни отпадъци.

## 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 وسُمك 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.
- المقبلات 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) قلب 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 المقالي 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.
- بمجرد أن تبرد المقلاة الهوائية والسلة، أزل السلة من المقلاة الهوائية (إذا لم تكن قد أزلتها بالفعل قبل ذلك). استخدم مقبض الدرج لإزالة الدرج. استخدم قطعة إسفنج ومياهًا دافئة وصابونًا لغسل السلة والدرج من الداخل والخارج.
- تحذير: لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو أقمشة التلميع الخادشة.
- يمكن غسل السلة والدرج في غسالة الأطباق على الرف العلوي.
- امسح الجزء الخارجي برفق باستخدام قطعة قماش مبللة أو منشفة ورقية.
- لا تغمر المقلاة الهوائية أو القابض 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 UE/٩١/٢١٠٢ 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.



## تعليمات التشغيل

- ١) قم بتوصيل القابس الكهربائي بالمقبس الجداري المؤرض.
- ٢) اضغط على مفتاح التشغيل (١) وستضيء جميع اللمبات. بدون تحديد أي مفتاح وظيفي، اضغط على مفتاح الإمداد بالطاقة ١ مرة أخرى، وعندئذ يدخل الجهاز في عملية وضع الطهي بدرجة حرارة افتراضية تبلغ ٠٩١ درجة مئوية لمدة ٥١ دقيقة. في هذا الوضع، تكون اللمبات من ١ إلى ٣١ و ٤٢ مضاءة، حيث يتم تشغيل ضوء درجة الحرارة (١١/٠١) وضوء الوقت (٣١/٢١) بالتناوب، وفي نفس الوقت تعرض الشاشة الرقمية أيضًا الدوران المقابل بين درجة الحرارة والوقت. أثناء تفعيل أي وضع للطهي، اضغط على مفتاح الطاقة ١ لإيقاف تشغيله.
- ٣) المفتاح ٢ عبارة عن لمبة داخلية. يمكنك الضغط على المفتاح ٢ في أي وقت أثناء تشغيل الجهاز. الضوء الداخلي مضاء والمفتاح ٢ يومض. عند فتح الباب، تضيء اللمبة أيضًا، وعندما يغلق الباب، تنطفئ.
- ٤) المفتاح ٣ عبارة عن زر دوار. في أي وضع طهي يمكنك الضغط على المفتاح ٣، وسوف يدور عمود الدوران الداخلي / فقص رقائق البطاطس. في وضع العمل تومض لمبة المفتاح ٣.
- ٥) المفتاح ٤ خاص بزيادة درجة الحرارة، والمفتاح ٥ خاص بتقليل درجة الحرارة أثناء التشغيل، اضغط على مفتاح زيادة درجة الحرارة أو تقليل درجة الحرارة، ويمكنك عندئذ ضبط درجة الحرارة على وضع الزيادة أو النقصان.
- ٦) المفتاح ٧ خاص بزيادة الوقت، المفتاح ٨ خاص بتقليل الوقت، وفي كل مرة تضغط فيها على مفتاح زيادة الوقت أو تقليل الوقت، سيكون بإمكانك ضبط وقت الطهي.

## شاشة العرض الرقمي DEL

أثناء التشغيل، يتم عرض رقم DEL على أنه تبديل بين درجة الحرارة والوقت المتبقي. المفتاح ٤٢ خاص بللمبة مؤشر العمل. في وضع العمل، تكون اللمبة رقم ٤٢ مضاءة دائمًا. المفاتيح ٤١-٣٢ خاصة بإعدادات القائمة في أوضاع مختلفة. كل وضع يمكن ضبطه من خلال مفاتيح زيادة وتقليل الوقت وزيادة وتقليل درجة الحرارة من أجل الضبط الثانوي.

حدد الوضع المفضل لديك ثم اضغط على زر التشغيل لبدء الوضع.

٤١: البطاطس المقلية (٠٠٢ م°، ٥١ دقيقة)

٥١: شرائح اللحم (٥٨١ م°، ٥٢ دقيقة)

٦١: سمك، (٠٠٢ م°، ٥١ دقيقة)

٧١: بحريات، (٠٦١ م°، ٢١ دقيقة)

٨١: أرجل دجاج (دجاج) (٠٩١ م°، ٠٢ دقيقة)

٩١: الخبز (كيك) (٥٧١ م°، ٠٣ دقيقة)

٠٢: دجاجة كاملة (٠٠٢ م°، ٠٣ دقيقة)

١٢: فواكه مجففة: (٠٨ م°، ٤ ساعات)

٢٢: (التسخين المسبق ٥١١ م°، ٢١ دقيقة)

٣٢: (إذابة التجمد ٠٤ م°، ساعة)

**ملحوظة:** ضع في اعتبارك أن هذه الإعدادات ما هي إلا مؤشرات. نظرًا لاختلاف المكونات في الأصل والحجم والشكل وكذلك العلامة التجارية، لا يمكننا ضمان أفضل إعداد لمكوناتك

## 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 مستوي 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 مبللتين. 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 مستوي وثابت ومقاوم للحرارة. عند استخدام المقلاة الهوائية للمرة الأولى قد تنبعث 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.

## قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

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

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

٢. اسحب مقبض السلة لإزالة السلة من المقلاة الهوائية. استخدم مقبض الدرج، الموجود في منتصف الدرج، لإزالة الدرج. استخدم قطعة إسفنج ومياً دافئة وصابوناً لغسل السلة والدرج من الداخل والخارج. يمكن غسل السلة والدرج في غسالة الأطباق على الرف العلوي.

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

٤. جففها جيداً.

## طريقة تركيب السلة الدوارة وشوكة الشواء.

- أدخل أولاً الجانب الأيسر من السلة الدوارة المجمعة أو شوكة الشواء في مقبس العمود. تأكد من أن العمود في وضع الدوران (الشكل هـ).

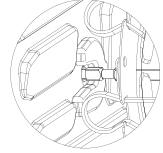
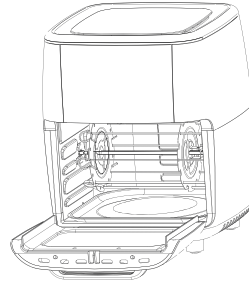


FIG.E-LEFT SIDE

- ضع الجانب الأيمن على إطار الدعم (الشكل و).

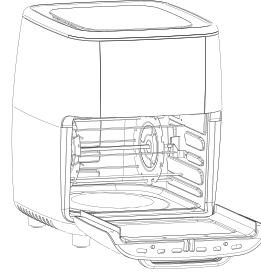


FIG.E-RIGHT SIDE

## تعليمات السلامة

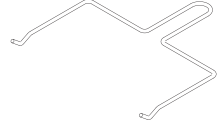
- في حالة تلف كابل الكهرباء، يجب استبداله من الجهة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو من يمثّلهم من الأشخاص المؤهلين لتجنب الخطر.
- يُمكن للأطفال من ٨ سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة أو من تنقصهم الخبرة والمعلومات استخدام هذا الجهاز إذا كانوا تحت إشراف أو تلقوا 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 مُعد 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 تغمر الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام على ارتفاع ٠٠٠٢ متر كحد أقصى فوق مستوى سطح البحر.

## ٥. المسامير



للتثبيت على عصا الشواء. تستخدم مع السلة الدوارة وشوكة الشواء.

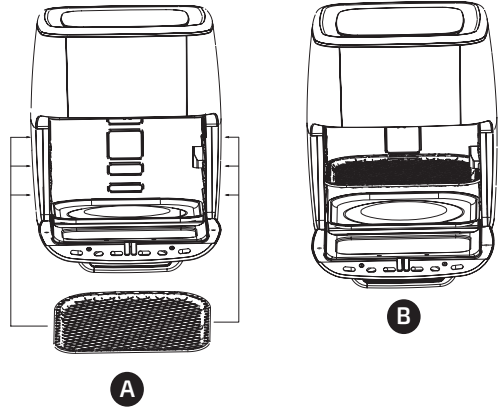
## ٦. ملاقط إمساك



تستخدم لإدخال وإزالة الطعام المحضر على السلة الشبكية الدوارة أو شوكة الشواء. ضع الملقط تحت عصا الخبز، وارفع الطعام من اليسار، ثم أخرجه برفق.

## كيفية وضع الأدرج في المقلاة الهوائية

ضع درج القرمشة في الوحدة، حيث توجد ٣ مستويات (الشكل أ). أدخل درج التقاطر في قاع الجهاز (الشكل ب).

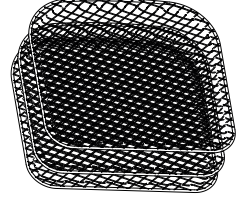


## تحذير !

ستصبح الأجزاء المعدنية ساخنة جدًا أثناء الاستخدام، لذا يجب توخي الحذر الشديد لتجنب الإصابة الشخصية. احرص على ارتداء قفازات الفرن الوقائية.

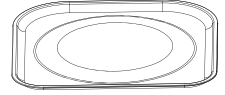
## الملحقات

### ١. درج القرمشة (٢x)



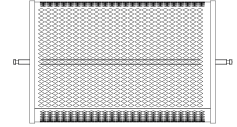
يمكن استخدامه للتجفيف، ويمكن استخدامه أيضًا لإعداد وجبات خفيفة مقرمشة أو إعادة تسخين الأطعمة مثل البيتزا.

### ٢. صينية تقاطر الزيت.



عند الطهي، ضع وعاء التقاطر لسهولة التنظيف. تأكد من استخدام وعاء التقاطر عند الطهي.

### ٣. سلة شبكية دوارة.



مناسبة للبطاطس المقلية والمكسرات المحمص والوجبات الخفيفة الأخرى. ضع السلة في الفرن باستخدام الملقط، وأخرجها من الفرن بعد الخبز.

### ٤. شوكة الشواء



تستخدم للدجاج المشوي والدجاج الكامل. ضع عمود اللحم طوليًا عبر منتصف اللحم. حرك الشوكة من كلا الطرفين على العمود، ثم على اللحم. ثبتها في مكانها باستخدام مسمار التثبيت. توجد سنون على العمود لتثبيت المسامير. يمكنك ضبط المسامير ليقترّب من مركز العمود، ولكن احرص على ألا يتجاوز النطاق المسنن. ملاحظة: تأكد من أن الدجاج أو الدجاج المشوي يدور بحرية في الجهاز.



نود أن نشركك 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

١. الوحدة الرئيسية
٢. لوحة التحكم
٣. مدخل الهواء
٤. مخرج الهواء الساخن

## وصف لوحة التحكم

١. مفتاح التشغيل (الاستعداد) / بدء
٢. لمبة،
٣. وظيفة الدوران
٤. زيادة درجة الحرارة
٥. خفض درجة الحرارة
٦. مؤشر درجة الحرارة
٧. زيادة الوقت
٨. تقليل الوقت
٩. مؤشر الوقت
١٠. ضوء شاشة درجة الحرارة
١١. ضوء شاشة درجة الحرارة (م°)
٢١. ضوء شاشة الساعة
٣١. ضوء شاشة وحدة الوقت (دقائق)
٤١. البطاطس المقلية
٥١. شرائح اللحم
٦١. سمك،
٧١. بحريات،
٨١. أرجل دجاج (دجاج)
٩١. الخبز (كيك)
١٠٢. دجاجة بالكامل
١٢. فواكه مجففة
٢٢. التسخين المسبق
٣٢. إذابة التجمد
٤٢. ضوء مؤشر العمل

## **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.

## Тقرير الضمان

التي يحددها التشريع الساري في بلد بيعه. للمستخدمين إصلاح و B & B TRENDS, S.L. تضمن مطابقة هذا المنتج، للاستخدام المخصص له، خلال الفترة استبدال المنتج بدون أي تكلفة في حالة عدم توفره، ما لم يكن أحد هذه الخيارات مستحيلًا 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 أيضًا استبدال قطع الغيار شريطة أن يكون المنتج قد تم استخدامه وفقًا للتوصيات المحددة في هذا الدليل لكلتا الحالتين، ولم يتم العبث به من قبل أي طرف ثالث غير مرخص لن يغطي الضمان أي أجزاء تخضع للتآكل والتمزق. لا يؤثر هذا للأحكام الواردة في التوجيه 1999/44/EC. له من قبل شركة للدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي B&B TRENDS, S.L. الضمان على حقوقك كمستهلك وفقًا

## استعمال الضمان

يجب على العملاء الاتصال بالخدمة الفنية المعتمدة من شركة أو الإهمال أو B&B TRENDS, S.L. صلاح المنتج. بما أن أي عبث بالجهاز من قبل أي شخص غير مرخص له من قبل الضمان بالكامل B&B TRENDS, S.L. الاستخدام غير الصحيح للجهاز يجب أن يجعل هذا الضمان لاغياً وباطلاً. يجب 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 اشترت 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](http://www.bbtrends.es)

Ver. 05/2022