

# ufesa

## Thunder

Freidora de aire



**ES** manual de instrucciones

**PT** manual de instruções

**EN** instructions manual

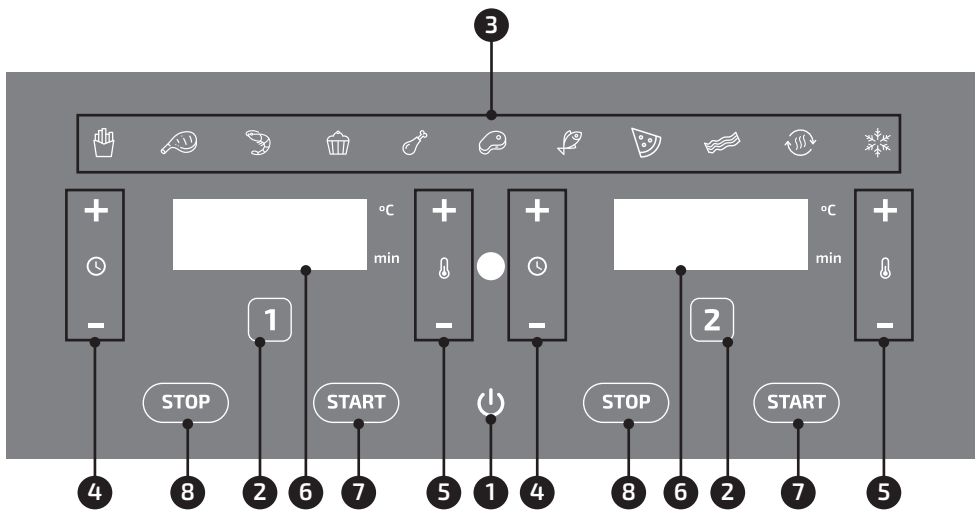
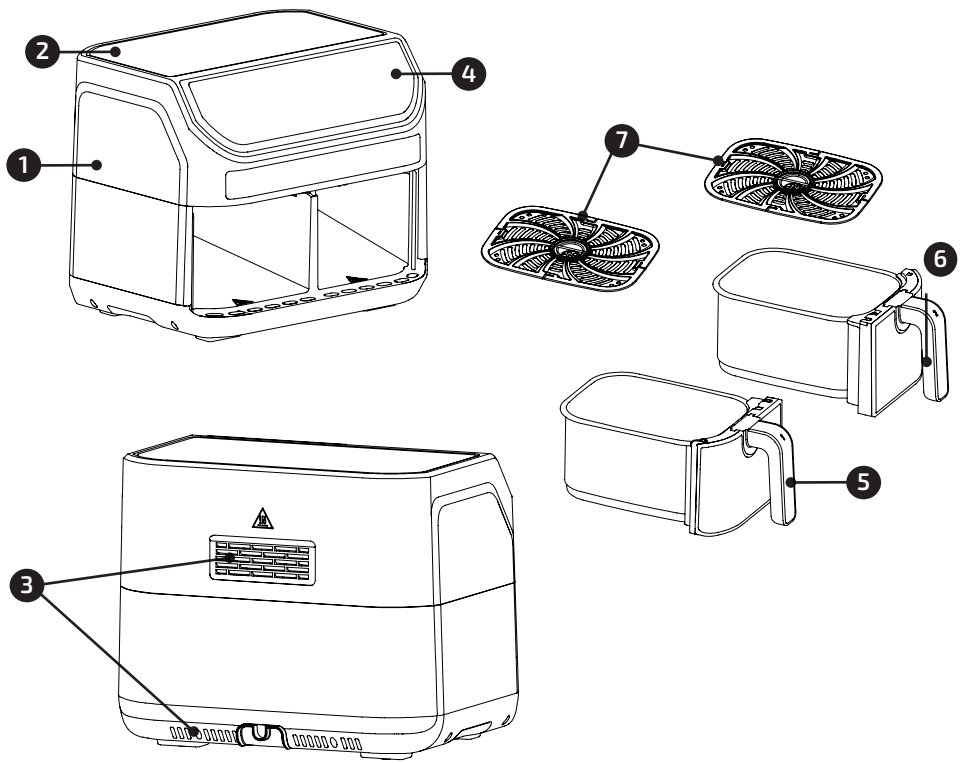
**FR** mode d'emploi

**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. Entrada de aire
3. Salida de aire caliente
4. Panel de control
5. Cesta 1
6. Cesta 2
7. Bandeja de goteo

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

1. Botón de encendido
2. Botones de selección de cesta
3. Programas predeterminados
4. Botones de ajuste de tiempo
5. Botones de ajuste de temperatura
6. Pantalla digital
7. Botones de inicio
8. Botones de parada

## 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 7 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 8 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 PANEL DE CONTROL**

### **1. Botón de encendido**

Una vez que el aparato esté conectado, el botón de encendido se iluminará y el aparato estará en modo de espera.

Toque el botón de encendido; aparecerá ON en la pantalla y se iluminará cesta 1 y 2 en el panel de control.

Si toca el botón de encendido en cualquier momento durante el proceso de cocción, el panel de control cambiará a OFF inmediatamente y el aparato se apagará al mismo tiempo.

## 2. Botones de la cesta

Toque el botón de la cesta 1 o 2 para configurar los ajustes de cada una de las cestas.












## 3. Funciones predeterminadas

Las funciones predeterminadas le ayudarán a empezar a cocinar eficientemente.

Puede seleccionar el icono que desee y el tiempo y la temperatura se configurarán en modo predeterminado para el tipo de comida seleccionado. Puede modificar la configuración predeterminada con los botones de tiempo y temperatura. El icono escogido continuará parpadeando hasta que el proceso de cocción haya empezado.

La configuración predeterminada es la siguiente:

**Nota:** utilice la tabla de más abajo solo como referencia. El tiempo y temperatura de cocción reales pueden ajustarse en función de la cantidad o tamaño de los alimentos.

Iconos	Función predeterminada	Tiempo	Temperatura
	Patatas fritas	20 minutos	200°C
	Chuletas	15 minutos	200°C
	Mariscos	20 minutos	200°C
	Magdalenas	6 minutos	190°C
	Pollo	20 minutos	200°C
	Filetes	20 minutos	200°C
	Pescado	25 minutos	170°C
	Pizza	25 minutos	200°C
	Tocino	12 minutos	200°C
	Recalentar	20 minutos	150°C
	Descongelar	15 minutos	50°C

#### 4. Botones de ajuste de tiempo

Utilice el botón de control de tiempo para configurar el tiempo de cocción de la cesta correspondiente.

Los botones de control de tiempo le permiten seleccionar el tiempo de cocción exacto al minuto. Puede aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 1 minuto hasta 60 minutos.

Puede tocar los botones de ajuste de tiempo para configurar el tiempo antes o durante la cocción. Pulse y mantenga pulsados los botones de ajuste de tiempo para avanzar el tiempo más rápidamente.

#### 5. Botones de ajuste de temperatura

Utilice el botón de control de temperatura para configurar la temperatura de cocción de la cesta correspondiente.

Los botones de control de temperatura le permiten aumentar o disminuir la temperatura en 5 °C a partir de 80 °C y hasta 200 °C en condiciones normales de funcionamiento, y de 40 °C a 70 °C en la función predeterminada de descongelación.

Puede tocar los botones de ajuste de temperatura para configurar el tiempo antes o durante la cocción.

Pulse y mantenga pulsados los botones de ajuste de temperatura para aumentar la temperatura más rápidamente.

#### 6. Pantalla digital

La pantalla digital muestra el tiempo y la temperatura en turnos alternos.

Muestra el tiempo y la temperatura establecidos durante la configuración y el tiempo restante y la temperatura durante la cocción. Compruebe que el tiempo y la temperatura sean correctos para la cesta correspondiente.

#### 7. Botones de inicio

Toque los botones de inicio para empezar a cocinar. Utilice el botón de inicio correcto para la cesta correspondiente.

#### 8. Botones de parada

Toque los botones de parada para detener la cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción. Utilice el botón de parada correcto para la cesta correspondiente.

## CÓMO USAR EL PRODUCTO

1. Conecte el enchufe del cable de alimentación a una toma de corriente. El aparato pasa a estar en modo de espera.

2. Ponga los ingredientes en las cestas.

**No llene las cestas con más de 2 kg cada una.**

3. Vuelva a introducir las cestas dentro del aparato.

**PRECAUCIÓN! No toque las cestas mientras se estén usando o inmediatamente después de usarlos, ya que estos se calentarán mucho durante la cocción y seguirán calientes después de esta. Sujete las cestas solo por el asa.**

4. Toque el botón de encendido. Seleccione la cesta para establecer el proceso de cocción.

5. Seleccione una función predeterminada o establezca el tiempo y la temperatura de for-

ma manual para las cestas una por una. A continuación, toque los botones de inicio para empezar a cocinar.

6. Para la cocción de algunos ingredientes, puede que haga falta remover el contenido de la cesta o añadir una pequeña cantidad de aceite a los ingredientes durante el proceso de cocción para garantizar una cocción uniforme y evitar que se quemen los ingredientes que se encuentren en la parte superior de la cesta. Cuando esto sea necesario, puede tirar de la cesta para sacarlo. El aparato dejará de calentar automáticamente. Después de remover los ingredientes o añadir aceite, coloque la cesta de nuevo en el aparato para continuar con la cocción.

**NOTA:** Puede sacar la cesta para controlar la cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción. El aparato se detendrá cuando se saque la cesta o se apague. Si introduce la cesta, el aparato continuará el proceso de cocción y se volverá a encender de nuevo.

7. Si es necesario, puede modificar la configuración de tiempo y temperatura durante el proceso de cocción.

8. Cuando escuche el pitido, habrá pasado el tiempo establecido y el ciclo de cocción se habrá completado. El aparato pasa a estar en modo de espera.

9. Compruebe si los ingredientes se han cocinado a su gusto. Si no es así, configure el temporizador unos pocos minutos más hasta que los ingredientes estén a su gusto.

10. Saque la cesta del aparato. Sujétela solo por el asa, ya que las otras superficies estarán calientes. Coloque la cesta en una superficie plana, firme y resistente al calor. Durante el proceso de cocción, el aceite de los alimentos goteará y se acumulará en el fondo de la cesta. Esto se puede limpiar al final del proceso de cocción, cuando la cesta se haya enfriado.

11. Después de usar el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente inmediatamente y deje que se enfríe por completo.

## 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.

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. Entrada de ar
3. Saída de ar quente
4. Painel de controlo
5. Fritadeira 1
6. Fritadeira 2
7. Tabuleiro de gotas

## DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

1. Botão de alimentação
2. Botões da Fritadeira
3. Funções predefinidas
4. Botões de configuração de tempo
5. Botões de configuração de temperatura
6. Ecrã digital
7. Botões iniciar
8. Botões de paragem

## 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 selhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e entenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e que as realizem sob supervisão.

Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

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

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

Não mergulhe o aparelho em água ou 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 **FRITADEIRA SEM ÓLEO**. Necessita de muito pouco óleo para cozinhar. Não encha a vasilha com óleo ou gordura, pois pode causar risco de incêndio.

Não utilize qualquer acessório, para além daqueles recomendados pelo fabricante, nesta fritadeira sem óleo.

Utilize sempre luvas de forno protetoras e isoladas quando inserir ou retirar itens da fritadeira sem óleo a quente.

O aparelho deve ser utilizado numa superfície nivelada, estável e resistente ao calor. Na primeira vez que utilizar a sua fritadeira sem óleo, poderá ser libertado um leve odor ou uma pequena quantidade de fumo. Este comportamento é normal e é o resultado do aquecimento dos resíduos de fabrico.

Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.

Em caso de avaria ou danos, desligue imediatamente o produto da corrente elétrica e contacte um serviço de assistência técnica oficial. Com o objetivo de evitar possíveis situações de risco, não abra o aparelho. As reparações ou intervenções a efetuar no aparelho apenas podem ser levadas a cabo por pessoal técnico qualificado do serviço técnico oficial da marca.

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

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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.

## COMO UTILIZAR O PAINEL DE CONTROLO

### 1. Botão de alimentação

Logo que o aparelho esteja ligado, o Botão de Alimentação acender-se-á e o aparelho ficará em modo de espera.

Toque no Botão de Alimentação, é exibido ON (LIGADO), assim como fritadeira 1 e 2 no painel de controlo.

Toque no Botão de Alimentação em qualquer altura durante o processo de cocção, o painel de controlo desliga-se imediatamente e o aparelho desliga-se simultaneamente.

## 2. Botões da Fritadeira

Tocar no Botão Fritadeira 1 ou 2 para iluminar o painel de controlo e permitir a configuração.



## 3. Funções predefinidas

As funções predefinidas ajudam a começar a cozinhar de forma eficiente.

Selecionar qualquer um dos ícones, o que definirá automaticamente o Tempo e a Temperatura para uma configuração padrão correspondente ao tipo de alimento selecionado. Pode substituir as predefinições por defeito utilizando os botões de Tempo e Temperatura. O ícone escolhido continuará a piscar até que o processo de cocção tenha começado.

As configurações predefinidas são as seguintes:

**Nota:** utilizar a tabela abaixo apenas como referência. O Tempo real de cocção e a Temperatura podem ter de ser ajustados em função da quantidade ou da dimensão dos alimentos.

Ícones	Predefinição	Tempo	Temperatura
	Batatas fritas	20 minutos	200°C
	Costeletas	15 minutos	200°C
	Mariscos	20 minutos	200°C
	Queques/Bolos	6 minutos	190°C
	Frango	20 minutos	200°C
	Bifes	20 minutos	200°C
	Peixe	25 minutos	170°C
	Pizza	25 minutos	200°C
	Bacon	12 minutos	200°C
	Aquecimento	20 minutos	150°C
	Descongelar	15 minutos	50°C

#### 4. Botões de configuração de Tempo

Utilizar o botão de configuração de Tempo para configurar o período de cocção da fritadeira correspondente.

Os botões de configuração de Tempo permitem-lhe definir o período exato de cocção em minutos. Pode aumentar ou reduzir o período em minutos (desde 1 minuto até 60 minutos). Pode tocar nos botões de configuração de Tempo para definir o período antes ou durante a cocção. Manter premidos os botões de configuração de Tempo permite uma maior rapidez de execução.

#### 5. Botões de configuração de Temperatura

Utilizar o botão de configuração de Temperatura para configurar a temperatura de cocção da fritadeira correspondente.

Os botões de configuração de Temperatura permitem aumentar ou reduzir a temperatura de cocção em 5° C, começando desde 80° C a 200° C em condições normais de funcionamento, e desde 40° C a 70° C na função pré-definida de descongelação.

Pode tocar nos botões de configuração de Temperatura para definir a temperatura antes ou durante a cocção.

Manter premidos os botões de configuração de Temperatura permite incrementos mais rápidos da temperatura.

#### 6. Ecrã digital

O Ecrã Digital exibe o tempo e a temperatura alternadamente.

Mostra o Tempo e a Temperatura definidos durante a configuração, o tempo restante e a temperatura de cocção durante a confecção.

Verificar o Tempo e a Temperatura corretos para a fritadeira correspondente.

#### 7. Botões Iniciar

Tocar nos Botões de Iniciar para começar a cocção. Utilizar o Botão de Iniciar correto para a fritadeira correspondente.

#### 8. Botões de Paragem

Tocar nos Botões de Paragem para parar a cocção em qualquer altura durante o processo de confecção. Utilizar o Botão de Paragem correto para a fritadeira correspondente.

## COMO UTILIZAR

1. Ligar a ficha do cabo de alimentação a uma tomada de alimentação eléctrica. O aparelho agora encontra-se em modo de espera.

2. Coloque os ingredientes nas fritadeiras.

**Não encher com mais de 2 kg de alimentos cada cesto.**

3. Deslize a fritadeira de volta ao aparelho.

**ATENÇÃO! Não tocar nas fritadeiras durante a utilização ou imediatamente após a utilização, uma vez que as fritadeiras ficam muito quentes durante e após a cocção. Segure a fritadeira apenas pela pega.**

4. Tocar o Botão de Alimentação Seleccionar a fritadeira para configurar o processo de cocção.

5. Seleccionar uma função predefinida ou definir o Tempo e a Temperatura manualmente

para as fritadeiras, uma de cada vez. Depois, tocar nos Botões de Iniciar para começar a cocção.

6. Para cozinhar alguns ingredientes, pode ser necessário virar o conteúdo do cesto ou adicionar uma pequena quantidade de óleo aos ingredientes durante o processo de cocção, de modo a garantir uma confeção uniforme e evitar a carbonização dos ingredientes posicionados na parte superior do cesto. Quando for necessário, pode puxar a fritadeira para fora do aparelho. O aparelho irá deixar de aquecer automaticamente. Após virar os alimentos ou adicionar óleo, voltar a colocar a fritadeira no aparelho para retomar a confeção.

**NOTA:** Pode deslizar a fritadeira para fora do aparelho para controlo, em qualquer altura, durante o processo de cocção. O aparelho fará uma pausa quando a fritadeira for retirada ou desligada da alimentação eléctrica. Se a fritadeira deslizar para o interior, o aparelho ligar-se-á novamente e continuará o processo de cocção.

7. Pode repor o Tempo e a Temperatura durante o processo de cocção, se for necessário.

8. Quando escutar um sinal sonoro (beep-beep), o tempo definido está ultrapassado e o ciclo de cocção está concluído. O aparelho agora encontra-se em modo de espera.

9. Verifique se os ingredientes estão cozinhados a seu gosto. Caso contrário, defina o temporizador por mais alguns minutos até que os ingredientes tenham sido cozinhados a seu gosto.

10. Retire a fritadeira do aparelho. Segurar apenas pela pega, porque as outras superfícies estarão quentes. Colocar a fritadeira sobre uma superfície plana, firme e resistente ao calor. Durante o processo de cocção, o óleo dos alimentos escorrerá e será recolhido no fundo da fritadeira. Esta zona pode ser limpa no final do processo de cocção, mas apenas quando a fritadeira arrefecer.

11. Após utilizar o seu aparelho, retire imediatamente a ficha da tomada de alimentação e deixe que o aparelho arrefeça completamente.

## 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 carácter 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 carácter 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

crocrantes.

• 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. Air inlet
3. Hot air outlet
4. Control panel
5. Pan 1
6. Pan 2
7. Drip tray

## CONTROL PANEL DESCRIPTION

1. Power button
2. Pan buttons
3. Preset functions
4. Time setting buttons
5. Temperature setting buttons
6. Display digital
7. Start buttons
8. Stop buttons

## 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 THE CONTROL PANEL

### 1. Power Button

Once the appliance is plugged in, the Power Button will light up and the appliance is in standby mode.

Touch the power button, it shows ON and pan 1 and 2 on the control panel.

Touch the power button at any time during the cooking process, the control panel will switch OFF immediately and the appliance will shut down at the same time.

### 2. Pan Buttons

Touch pan 1 or 2 to light up the control panel for setting.












### 3. Preset Functions

The preset functions will help you to start cooking efficiently.

Select any of the icons, this will automatically set the Time and Temperature to a default setting for the selected food type. You can over-ride the default presets with time and temperature buttons. The choose icon will keep blinking until the cooking process has started.

The preset settings are as follows:

**Note:** use the below table for reference only. Actual cooking time and temperature may have to be adjusted depending on the food quantity or size.

Icons	Preset	Time	Temperature
	Chips	20 minutes	200°C
	Chops	15 minutes	200°C
	Sea food	20 minutes	200°C
	Cupcakes	6 minutes	190°C
	Chicken	20 minutes	200°C
	Steaks	20 minutes	200°C
	Fish	25 minutes	170°C
	Pizza	25 minutes	200°C
	Bacon	12 minutes	200°C
	Heating	20 minutes	150°C
	Defrost	15 minutes	50°C

#### 4. Time Setting Buttons

Use the time control button for the cooking time of the corresponding pan setting.

Time control buttons enable you to select exact cooking time by minute. You can increase or decrease time by 1minute from 1minute to 60minutes.

You can touch the time setting buttons to set the time before or during cooking.

Press and hold the time setting buttons for faster running of the time.

#### 5. Temperature Setting Buttons

Use the temperature control button for the cooking temperature of the corresponding pan setting. Temperature control buttons enable you to raise or lower cooking temperature by 5°C starting from 80°C to 200°C under normal operating conditions, and 40°C to 70°C under preset function on defrost.

You can touch the temperature setting buttons to set the temperature before or during cooking.

Press and hold the temperature setting buttons for faster increments of the temperature.

## 6. Digital Display

The Digital Display shows the time and temperature in alternate turns.

It shows set time and temperature during setting and the remaining time and cooking temperature during cooking.

Check the correct time and temperature for the corresponding pan.

## 7. Start Buttons

Touch the start buttons to start cooking.

Use the correct start button for the corresponding pan.

## 8. Stop Buttons

Touch the stop buttons to stop cooking at any time during cooking process.

Use the correct stop button for the corresponding pan.

# HOW TO USE

1. Connect the supply cord plug into a mains power outlet socket. The appliance is now in standby mode.

2. Place the ingredients into the pans.

**Do not fill more than 2kg food in each basket.**

3. Slide the pans back into the appliance.

**CAUTION! Do not touch the pans during use or immediately after use, as the pans gets very hot during and after cooking. Only hold by the handle.**

4. Touch the power button. Select the pan to set the cooking process.

5. Select a preset function or set the time and temperature manually for the pans one by one. Then touch the start buttons to start cooking.

6. For cooking of some ingredients, it may require turning the contents in the basket or adding small quantity of oil in the cooking ingredients during the cooking process to ensure even cooking and avoid charring of ingredients positioned at the top of the basket. When this is needed, you can pull out the pan. The appliance will stop heating automatically. After turning or adding oil, place the pan back into the appliance to resume cooking.

**NOTE:** You may slide out the pan to check at any time during the cooking process. The appliance will pause when the pan is taken out or powered off. The appliance will continue the cooking process if the pan is slide in and it will power on again.

7. You can reset the time and temperature setting during the cooking process if required.

8. When you hear the "beep-beep" sound, the set time is elapsed, and the cooking cycle is completed. The appliance is now in standby mode.

9. Check if the ingredients are cooked to your satisfaction. If not, set the timer for a few more minutes until the ingredients are cooked to your satisfaction.

10. Remove the pan from the appliance. Only hold by the handle as other surfaces will be hot. Place the pan on a flat, firm, and heat-resistant surface. During the cooking process, oil from food will drip and be collected on the bottom of the pan. This can be cleaned at the end of the cooking process when the pan cools down.

11. After using your appliance, remove the plug from the wall socket immediately and allow the appliance to cool down completely.

## 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. Entrée d'air
3. Sortie d'air chaud
4. Panneau de commande
5. Cuve 1
6. Cuve 2
7. Plateau d'égouttement

## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

1. Boutin marche/arrêt
2. Touches cuves
3. Fonctions de programmation
4. Touches pour régler la durée de cuisson
5. Touches de réglage de la température
6. Ecran numérique
7. Boutons start (démarrer)
8. Boutons stop (arrêt)

## 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.

Veillez 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. Essayez 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 récurer.

4. Faites bien sécher.

## UTILISATION DU PANNEAU DE CONTRÔLE

### 1. Bouton marche/arrêt

Une fois l'appareil branché, le bouton marche/arrêt s'allume et l'appareil est en mode pause. Appuyez sur le bouton marche/arrêt. ON apparaît sur le panneau de commande, ainsi que les cuves 1 et 2.

Si vous appuyez sur le bouton marche/arrêt, à tout moment lors de la cuisson, le panneau de commande passe immédiatement sur OFF et l'appareil s'éteint en même temps.

## 2. Touches Cuves











Appuyez sur Cuve 1 ou 2 pour entrer dans les réglages sur le panneau de commande.

## 3. Fonctions de Programmation

Les fonctions de programmation vous assistent pour bien démarrer avec une cuisson efficace. Choisissez n'importe quelle icône. Ainsi, la durée et la température de cuisson s'ajustent par défaut sur le type d'aliment sélectionné. Vous pouvez ignorer les réglages par défaut en vous servant des touches de durée et de température. L'icône sélectionnée continue de clignoter jusqu'au démarrage de la cuisson.

Ci-dessous, les programmations possibles :

**Remarque :** Le tableau ci-dessous ne sert que de référence. Il se peut que les durées et températures de cuisson réelles doivent être ajustées selon les tailles et quantités des aliments.

Icônes	Programme	Durée	Température
	Pommes frites	20 minutes	200°C
	Côtelettes	15 minutes	200°C
	Fruits de mer	20 minutes	200°C
	Pâtisseries	6 minutes	190°C
	Poulet	20 minutes	200°C
	Steaks	20 minutes	200°C
	Poisson	25 minutes	170°C
	Pizza	25 minutes	200°C
	Bacon	12 minutes	200°C
	Chauffage	20 minutes	150°C
	Décongeler	15 minutes	50°C

#### 4. Touches pour régler la durée de cuisson

Servez-vous des touches de durée pour régler le temps de cuisson de la cuve correspondante. Les touches de commande de la durée de cuisson vous permettent de choisir le temps de cuisson exact en minutes. Vous pouvez augmenter ou réduire la durée à la minute près, et ce de 1 minute à 60 minutes.

Vous pouvez appuyer sur les touches de réglage de la durée avant ou pendant la cuisson. Appuyez et maintenez enfoncés les touches de réglage de durée de cuisson pour que le temps s'écoule plus vite.

#### 5. Bouton de réglage de la température :

Servez-vous des touches de commande de la température pour ajuster la température de cuisson de la cuve correspondante.

Les touches de commande de la température vous permettent de monter ou baisser la température de cuisson de 5°C à partir de 80°C et jusqu'à 200°C dans des conditions de fonctionnement normales, et de 40°C à 70°C en fonction « Décongeler ».

Vous pouvez appuyer sur les touches de réglage de la température avant ou pendant la cuisson. Appuyez et maintenez enfoncés les touches de réglage pour un défilement plus rapide de la température.

#### 6. Ecran Numérique

L'affichage numérique indique en alternance la durée et la température.

Il indique la durée et la température programmées lors du réglage, et le temps restant et la température lors de la cuisson.

Vérifiez que la durée et la température soient corrects pour la cuve correspondance.

#### 7. Boutons Start (démarrer)

Appuyez sur les touches Start pour commencer la cuisson. Utilisez le bouton Start qui correspond à la cuve.

#### 8. Boutons Stop (arrêt)

Appuyez sur les boutons Stop pour arrêter la cuisson à n'importe quel moment lors de la cuisson. Utilisez le bouton Stop qui correspond à la cuve.

## FONCTIONNEMENT

1. Branchez la prise d'alimentation sur une prise du secteur. L'appareil est maintenant en mode pause.

2. Mettez les ingrédients dans les cuves.

**Ne mettez pas plus de 2 kg d'aliments dans chaque panier.**

3. Remettez les cuves dans l'appareil en les faisant glisser.

**ATTENTION ! Ne touchez pas aux cuves lors du fonctionnement ou juste après la cuisson car elles peuvent devenir bouillante pendant et après la cuisson. Tenez la cuve uniquement par la poignée.**

4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt. Sélectionnez la cuve pour régler le procédé de cuisson.

5. Choisissez une fonction de programmation ou réglez manuellement la durée et la tem-

pérature des cuves, une après l'autre. Ensuite, appuyez sur les touches Start pour commencer la cuisson.

6. Pour la cuisson de certains ingrédients, il se peut que vous ayez besoin de retourner les aliments dans le panier ou d'ajouter de l'huile en faible quantité sur les ingrédients de cuisson pendant le fonctionnement afin de vous assurer d'une cuisson homogène et pour éviter la carbonisation d'ingrédients situés en haut du panier. Au besoin, vous pouvez retirer la cuve quand à tout moment. Le chauffage de l'appareil s'éteint automatiquement. Après avoir tourné ou mélangé les aliments ou ajouté de l'huile, remettez la cuve en place dans l'appareil pour reprendre la cuisson.

**REMARQUE :** Il se peut que vous sortiez légèrement la cuve en la faisant glisser à tout moment pour vérifier la cuisson. L'appareil se met en pause lorsque la cuve est sortie. L'appareil se rallume et reprend la cuisson lorsque vous remettez la cuve en place.

7. Vous pouvez réinitialiser le réglage de durée et de température de cuisson si nécessaire pendant la cuisson.

8. Lorsque vous entendez un bip-bip, le temps programmé est écoulé, indiquant la fin du cycle de cuisson. L'appareil est maintenant en mode pause.

9. Vérifiez que les ingrédients sont cuits à votre goût. Si ce n'est pas le cas, reprogrammez quelques minutes supplémentaires pour obtenir satisfaction.

10. Retirez la cuve de l'appareil. Toute manipulation doit se faire par la poignée, les autres surfaces restant chaudes. Posez la cuve sur une surface plate, ferme et résistante à la chaleur. Pendant la cuisson, l'huile et le jus des aliments s'égoutte et va au fond de la cuve. On peut ensuite la nettoyer à la fin de la cuisson, une fois que la cuve a refroidi.

11. Après utilisation, débranchez votre appareil immédiatement, et laissez le refroidir complètement.

## 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 nettoyeurs 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. Presa d'aria
3. Uscita d'aria calda
4. Pannello di controllo
5. Vaschetta 1
6. Vaschetta 2
7. Vassoio gocciolatore

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

1. Pulsante di accensione
2. Pulsanti vaschette
3. Funzioni preimpostate
4. Pulsanti di impostazione del tempo
5. Pulsanti di impostazione temperatura
6. Display digitale
7. Pulsanti di avvio
8. Pulsanti di arresto

## 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 disabilità 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.

## UTILIZZO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

### 1. Pulsante di accensione

Dopo aver collegato l'apparecchio, il pulsante di accensione si accenderà e l'apparecchio è in modalità di attesa.

Premere il pulsante di accensione, ON e vaschetta 1 e vaschetta 2 vengono visualizzati sul pannello di controllo.

Premere il pulsante di accensione in un qualsiasi momento durante la cottura, il pannello di controllo si spegnerà immediatamente e contemporaneamente si spegnerà anche l'apparecchio.



## 2. Pulsanti vaschette

Premere vaschetta 1 o 2 per accendere il pannello di controllo per le impostazioni.






## 3. Funzioni preimpostate

Le funzioni preimpostate vi aiuteranno a cucinare in modo efficiente.

Selezionare una qualsiasi icona, in questo modo tempo e temperatura verranno impostati ad un valore standard per il tipo di alimento scelto. È possibile sostituire i valori preimpostati con i pulsanti tempo e temperatura. L'icona di scelta continuerà a lampeggiare finché non inizia la fase di cottura.

I valori preimpostati sono i seguenti:

**Nota:** la tabella sottostante è puramente indicativa. È possibile che vadano regolati il tempo e la temperatura di cottura reali in funzione della quantità e delle dimensioni dell'alimento.

Icone	Preselezione	Tempo	Temperatura
	Patatine fritte	20 minuti	200°C
	Braciola	15 minuti	200°C
	Crostacei	20 minuti	200°C
	Cupcake	6 minuti	190°C
	Pollo	20 minuti	200°C
	Bistecca	20 minuti	200°C
	Pesce	25 minuti	170°C
	Pizza	25 minuti	200°C
	Bacon	12 minuti	200°C
	Riscaldamento	20 minuti	150°C
	Scongelamento	15 minuti	50°C

#### 4. Pulsanti di impostazione del tempo

Utilizzare il pulsante di impostazione del tempo per il tempo di cottura che corrisponde all'impostazione della vaschetta.

I pulsanti di controllo del tempo permettono di selezionare il tempo di cottura esatto al minuto. È possibile aumentare o diminuire il tempo 1 minuto per volta da 1 minuto fino a 60 minuti.

I pulsanti di impostazione del tempo possono essere premuti per impostare il tempo sia prima sia durante la cottura.

Premere e tenere premuti i pulsanti di impostazione per uno scorrimento più rapido del tempo.

#### 5. Pulsanti di impostazione temperatura

Utilizzare il pulsante di impostazione della temperatura per la temperatura di cottura che corrisponde all'impostazione della vaschetta.

I pulsanti di controllo temperatura permettono di alzare o di abbassare la temperatura di 5°C partendo da 80°C fino a 200°C in condizioni operative normali, da 40°C a 70°C con la funzione preimpostata su scongelamento.

I pulsanti di impostazione del tempo possono essere premuti per impostare il tempo sia prima sia durante la cottura.

Premere e tenere premuti i pulsanti di impostazione della temperatura per aumentare rapidamente la temperatura stessa.

#### 6. Display digitale

Il display digitale mostra il tempo e la temperatura a fasi alternate.

Mostra il tempo impostato durante le impostazioni ed il tempo rimanente e la temperatura di cottura durante la cottura.

Controllare il tempo e la temperatura corretti per la vaschetta corrispondente.

#### 7. Pulsanti di avvio

Premere i pulsanti di avvio per iniziare a cucinare. Utilizzare il pulsante di avvio corretto per la vaschetta corrispondente.

#### 8. Pulsanti di arresto

Premere i pulsanti di arresto per fermare la cottura in un qualsiasi momento durante la fase di cottura. Utilizzare il pulsante di arresto corretto per la vaschetta corrispondente.

## ISTRUZIONI PER L'USO

1. Collegare la spina del cavo di alimentazione ad una presa di corrente di rete. L'apparecchio è ora in modalità di attesa.

2. Inserire gli ingredienti nelle vaschette.

**Non inserire alimenti di peso superiore ai 2 kg in ogni cestello.**

3. Inserire le vaschette nell'apparecchio.

**ATTENZIONE! Non toccare le vaschette durante o immediatamente dopo l'utilizzo, poiché diventano molto calde dopo la cottura. Tenere la vaschetta solo per il manico.**

4. Premere il pulsante di accensione. Scegliere la vaschetta per regolare la fase di cottura

5. Selezionare una funzione preimpostata o regolare il tempo e la temperatura manualmente per ogni vaschetta. Premere quindi i pulsanti di avvio per iniziare a cucinare.
6. Per la cottura di alcuni ingredienti si potrebbe rendere necessario rigirare il contenuto nel cestello oppure aggiungere una piccola quantità di olio agli ingredienti di cottura durante la fase di cottura per permettere una cottura uniforme e evitare la bruciatura degli ingredienti posizionati in cima del cestello. Se necessario è possibile estrarre la vaschetta. L'apparecchio arresta immediatamente il riscaldamento. Dopo aver rigirato gli ingredienti o dopo aver aggiunto l'olio, rimettere la vaschetta nell'apparecchio per riprendere la cottura.  
**NOTA:** È possibile estrarre la vaschetta in qualsiasi momento per controllare durante la fase di cottura. L'apparecchio va in pausa quando si estrae la vaschetta o quando viene spento. L'apparecchio continua la fase di cottura quando la vaschetta viene reintrodotta e si accenderà di nuovo.
7. È possibile reimpostare i valori di tempo e temperatura durante la fase di cottura, se necessario.
8. Quando si sente il cicalino significa che il tempo è trascorso e che il ciclo di cottura è terminato. L'apparecchio è ora in modalità di attesa.
9. Verificare se gli ingredienti sono cotti come desiderato. In caso contrario impostare qualche minuto in più sul timer finché gli ingredienti non saranno cotti al livello desiderato.
10. Togliere la vaschetta dall'apparecchio. Tenere la vaschetta solo per il manico poiché le altre superfici potrebbero essere calde. Posizionare la vaschetta su una superficie piana ed uniforme e resistente al calore. Durante la fase di cottura l'olio dell'alimento gocciolerà e sarà raccolto nel fondo della vaschetta. Sarà possibile ripulire l'olio alla fine della fase di cottura, dopo che la vaschetta sarà raffreddata.
11. Dopo aver utilizzato l'apparecchio, staccare immediatamente la spina dalla presa a muro e lasciar quindi raffreddare l'apparecchio completamente.

## 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 ENTSCHEIDEN HABEN UND WÜNSCHEN IHNEN VIEL FREUDE UND ZUFRIEDENHEIT MIT IHREM GERÄT.

---

## WARNUNG

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

## BESCHREIBUNG

1. Haupteinheit
2. Lufteinlass
3. Heißluftauslass
4. Bedienfeld
5. Topf 1
6. Topf 2
7. Tropfschale

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

1. Enschalttaste
2. Tasten an den Töpfen
3. Voreingestellte Funktionen
4. Zeiteinstellungstasten
5. Temperatureinstellungstasten
6. Digitalanzeige
7. Starttasten
8. Stopptasten

## SICHERHEITSHINWEISE

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

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an

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

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

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

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

Dieses Gerät ist für den Einsatz in einer maximalen Höhe von 2.000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

## **WICHTIGE WARNHINWEISE**

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

Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung des Geräts erlischt die Garantie.

Prüfen Sie vor dem Einstecken des Produkts, ob Ihre Netzspannung mit der auf dem Produktetikett angegebenen Spannung übereinstimmt.

Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache, ebene Oberfläche. Das Stromkabel darf während des Betriebs nicht verwickelt oder um das Produkt gewickelt werden.

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

Ziehen Sie nicht am Anschlusskabel, um es auszustecken oder es als Griff zu verwenden.  
WICHTIG. Stellen Sie beim Betrieb dieser Heißluftfritteuse an allen Seiten mindestens zehn Zentimeter Freiraum sicher, um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.

Stellen Sie Ihre Heißluftfritteuse NICHT unter Schränke, Jalousien oder Vorhänge. Überhitzungs- und Brandgefahr. Bedecken Sie keinen Teil der Fritteuse mit einem Tuch oder Ähnlichem, da dies zu Überhitzung führt. Feuergefahr.

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

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

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

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

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

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

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

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

## VOR DEM ERSTEN EINSATZ

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.

## SO BENUTZT MAN DAS BEDIENFELD

### 1. Einschalttaste

Sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, leuchtet die Einschalttaste auf und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

Wenn Sie die Einschalttaste berühren, zeigt er EIN und Topf 1 und 2 am Bedienfeld.

Wenn Sie die Einschalttaste während des Kochens berühren, schalten sich das Bedienfeld und das Gerät sofort AUS.

## 2. Tasten an den Töpfen

Berühren Sie Topf 1 oder 2, um das Bedienfeld für Einstellungen aufleuchten zu lassen.












## 3. Voreingestellte Funktionen

Die voreingestellten Funktionen helfen Ihnen dabei, effizient zu kochen.

Wählen Sie ein beliebiges Symbol, dann werden Temperatur und Zeit auf die Standardeinstellung für das gewählte Nahrungsmittel eingestellt. Sie können die Voreinstellungen mit den Tasten für Zeit und Temperatur überschreiben. Das Symbol „Auswahl“ blinkt solange, bis das Kochprogramm startet.

Die Voreinstellungen sehen so aus:

**Hinweis:** nutzen Sie die untenstehende Tabelle nur als Referenz Die genaue Kochdauer und -temperatur müssen gegebenenfalls an die vorliegende Menge oder Größe der Nahrungsmittel angepasst werden.

Symbole	Voreinstellung	Zeit	Temperatur
	Pommes	20 minuten	200°C
	Kotelett	15 minuten	200°C
	Meeresfrüchte	20 minuten	200°C
	Muffins	6 minuten	190°C
	Hähnchen	20 minuten	200°C
	Steaks	20 minuten	200°C
	Fisch	25 minuten	170°C
	Pizza	25 minuten	200°C
	Speck	12 minuten	200°C
	Aufheizen	20 minuten	150°C
	Abtauen	15 minuten	50°C



#### 4. Zeiteinstellungstasten

Nutzen Sie die Zeiteinstellungstaste zum Einstellen der Kochzeit des entsprechenden Topfs. Die Zeiteinstellungstasten ermöglichen es Ihnen, die Kochzeit minutengenau einzustellen. Sie können die Kochzeit um je 1 Minuten erhöhen oder verringern, von 1 Minute bis zu 60 Minuten. Durch Berühren der Zeiteinstellungstaste können Sie die Zeit vor oder während des Kochens einstellen.

Drücken und halten Sie die Zeiteinstellungstaste für einen schnelleren Zeitdurchlauf.

#### 5. Temperatureinstellungstasten

Nutzen Sie die Temperatureinstellungstaste zum Einstellen der Kochtemperatur des entsprechenden Topfs.

Die Temperatureinstellungstasten ermöglichen es Ihnen, die Kochtemperatur um jeweils 5°C zu erhöhen oder verringern, von 80°C bis 200°C im Normalbetrieb, und von 40°C bis 70°C beim Abtauen.

Durch Berühren der Temperatureinstellungstaste können Sie die Temperatur vor oder während des Kochens einstellen.

Drücken und halten Sie die Temperatureinstellungstaste für einen schnelleren Temperaturdurchlauf.

#### 6. Digitalanzeige

Die Digitalanzeige zeigt jeweils abwechselnd Zeit und Temperatur.

Während des Einstellens zeigt sie die eingestellte Zeit und Temperatur, und während des Kochens die verbleibende Zeit und aktuelle Temperatur.

Kontrollieren Sie, ob Zeit und Temperatur für den entsprechenden Topf richtig eingestellt sind.

#### 7. Starttasten

Drücken Sie die Starttasten, um mit dem Kochen zu beginnen. Verwenden Sie die richtige Starttaste für den entsprechenden Topf.

#### 8. Stopptasten

Drücken Sie die Stopptasten, um das Kochen jederzeit zu stoppen. Verwenden Sie die richtige Stopptaste für den entsprechenden Topf.

## BEDIENUNG

1. Stecken Sie die Stromstecker in eine Steckdose. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.

2. Geben Sie die Zutaten in die Töpfe..

**Geben Sie nicht mehr als 2 kg Lebensmittel in jeden Topf.**

3. Lassen Sie die Töpfe zurück in das Gerät gleiten.

**VORSICHT! Berühren Sie die Töpfe während oder unmittelbar nach dem Kochen nicht, da sie sehr heiß werden. Halten Sie die Töpfe nur an ihren Griffen.**

4. Drücken Sie die Einschalttaste. Wählen Sie einen Topf, um mit den Einstellungen zu beginnen.

5. Wählen Sie eine voreingestellte Funktion oder stellen Sie Zeit und Temperatur für die Töpfe nacheinander manuell ein. Drücken Sie dann die Starttasten, um mit dem Kochen zu beginnen.

6. Manche Lebensmittel müssen während des Kochens im Topf gewendet werden, oder man muss eine kleine Menge Öl zu den Zutaten dazugeben, um ein gleichmäßiges Kochen zu gewährleisten und ein Verkohlen der Zutaten am oberen Ende des Topfes zu vermeiden. Wenn so etwas nötig ist, können Sie den Topf ganz einfach herausziehen. Das Gerät stoppt das Aufwärmen dann automatisch. Setzen Sie den Topf nach dem Wenden oder Hinzugeben von Öl wieder in das Gerät ein, um mit dem Kochen fortzufahren.

**HINWEIS:** Sie können die Töpfe während des Kochens jederzeit herausziehen, um die Lebensmittel zu kontrollieren. Das Gerät pausiert automatisch, sobald ein Topf herausgezogen oder ausgeschaltet wird. Das Gerät setzt das Kochen fort, sobald der Topf wieder eingesetzt und eingeschaltet wird.

7. Sie können Temperatur und Kochzeit während des Kochens jederzeit verändert.

8. Wenn Sie ein „Beep-Beep“-Signal hören, ist die eingestellte Zeit verstrichen und der Kochzyklus beendet. Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.

9. Kontrollieren Sie, ob die Zutaten zu Ihrer Zufriedenheit gekocht sind. Wenn nicht, stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein, bis die Zutaten zu Ihrer Zufriedenheit gekocht sind.

10. Ziehen Sie die Töpfe aus dem Gerät. Halten Sie sie nur an den Griffen, weil andere Oberflächen heiß sind. Setzen Sie sie auf eine gerade, feste und hitzebeständige Oberfläche. Während des Kochens wird Öl von den Lebensmitteln tropfen und am Boden der Töpfe gesammelt. Es kann nach dem Kochen entfernt werden, sobald die Töpfe abgekühlt sind.

11. Ziehen Sie nach dem Kochen sofort den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.

## 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

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

## ОПИСАНИЕ

1. Основен модул
2. Входящ въздухопровод
3. Изход за горещ въздух
4. Контролен панел
5. Тава 1
6. Тава 2
7. Тавичка за изкапване

## ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

1. Бутон на захранването
2. Бутони на тавите
3. Предварително зададени функции
4. Бутони за настройка на време
5. Бутони за регулиране на температурата
6. Цифров дисплей
7. Бутони за стартиране
8. Бутони за спиране

## 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 първия път, когато използвате вашия уред за готвене с горещ въздух, Това е нормално, тъй като производствените остатъци изгарят.

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

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

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

## ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНАТА УПОТРЕБА

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

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

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

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

4. Подсушете щателно.

## КАК СЕ ИЗПОЛЗВА КОНТРОЛНИЯТ ПАНЕЛ

### 1. Бутон на захранването

След като уредът бъде включен, бутонът за захранването светва и уредът е в режим на готовност.

Докоснете бутона за захранването, той показва ВКЛ. и тава 1 и 2 на контролния панел. Докоснете бутона за захранването по всяко време по време на процеса на готвене, контролния панел ще се **ИЗКЛЮЧИ** незабавно и уредът също ще се изключи.

## 2. Бутони на тавите

Докоснете тава 1 и 2, за да светне контролният панел за настройки.

## 3. Предварително зададени функции

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

Изберете някоя от иконите, това автоматично ще зададе времето и температурата на настройка по подразбиране за избрания тип храна. Можете да отмените предварително зададените параметри по подразбиране с бутоните за време и температура. Иконата за избор ще продължи да мига, докато започне процесът на готвене.

Предварително зададените настройки са както следва:

**Забележка:** използвайте таблицата по-долу само за справка. Действителното време и температура за готвене може да се наложи да се коригират в зависимост от количеството или размера на храната.

Икони	Предварителни настройки	Време	Температура
	Пържени картофи	20 минути	200°C
	Котлети	15 минути	200°C
	Морски дарове	20 минути	200°C
	Мъфини	6 минути	190°C
	Пиле	20 минути	200°C
	Пържоли	20 минути	200°C
	Риба	25 минути	170°C
	Пица	25 минути	200°C
	Бекон	12 минути	200°C
	Затопляне	20 минути	150°C
	Размразяване	15 минути	50°C

#### 4. Бутони за настройка на време

Използвайте бутона за управление на времето за настройка на времето за готвене за съответната тава.

Бутоните за контрол на времето Ви позволяват да изберете точно време за готвене по минути. Можете да увеличавате или намалявате времето с 1 минута от 1 минута до 60 минути.

Можете да докоснете бутоните за настройка на времето, за да зададете времето преди или по време на готвене.

Натиснете и задръжте бутоните за настройка на времето, за да се превърти по-бързо времето.

#### 5. Бутони за регулиране на температурата

Използвайте бутона за управление на температурата за настройка на температурата на готвене за съответната тава.

Бутоните за контрол на температурата Ви позволяват да повишавате или намалявате температурата на готвене с 5°C, започвайки от 80°C до 200°C при нормални работни условия и 40°C до 70°C при предварително зададената функция за размразяване.

Можете да докоснете бутоните за настройка на температурата, за да зададете температурата преди или по време на готвене.

Натиснете и задръжте бутоните за настройка на температурата за по-бързо увеличаване на температурата.

#### 6. Цифров дисплей

Цифровият дисплей показва последователно времето и температурата.

Показва зададеното време и температура по време на настройка и оставащото време и температурата на готвене по време на готвене.

Проверете правилното време и температура за съответната тава.

#### 7. Бутони за стартиране

Докоснете бутоните за стартиране, за да започнете готвенето. Използвайте правилния бутон за стартиране за съответната тава.

#### 8. Бутони за спиране

Докоснете бутоните за спиране, за да спрете готвенето по всяко време по време на процеса на готвене. Използвайте правилния бутон за спиране за съответната тава.

## КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА

1. Свържете щепсела на хранящия кабел в електрически контакт. Уредът е в режим на готовност.

2. Поставете продуктите в тавите.

**Не поставяйте повече от 2 кг храна във всяка тава.**

3. Плъзнете тавите обратно в уреда.

**ВНИМАНИЕ! Не докосвайте тавите по време на употреба или веднага след употреба, тъй като тавите се нагряват много по време на и след готвене. Дръжте само за ръкохватката.**



4. Докоснете бутона на захранването. Изберете тавата, за задаване на параметрите на процеса на готвене.
  5. Изберете предварително зададена функция или задайте ръчно времето и температурата за тавите една по една. След това докоснете бутоните за стартиране, за да започнете готвенето.
  6. При готвене на някои продукти може да се наложи да завъртите съдържанието в тавата или да добавите малко количество мазнина към продуктите по време на процеса на готвене, за да осигурите равномерно готвене и да избегнете овъгляване на продуктите, разположени в горната част на тавата. Когато се наложи да го направите, може да извадите тавата. Уредът ще изключи нагриването автоматично. След като завъртите или добавите мазнина, върнете тавата обратно в уреда, за да продължите готвенето.
- ЗАБЕЛЕЖКА:** Можете да изтеглите тавата, за да проверите, във всеки един момент по време на процеса на готвене. Уредът ще мине в режим пауза, когато тавата бъде извадена или изключена. Уредът ще продължи процеса на готвене, ако тавата се върне обратно и ще се включи отново.
7. Ако е необходимо, можете да зададете нови настройки за време и температура по време на процеса на готвене.
  8. Когато чуете звуковия сигнал, зададеното време е изтекло и цикълът на готвене е завършен. Уредът е в режим на готовност.
  9. Проверете дали продуктите са приготвени по Ваш вкус. Ако не са, настройте таймера за още няколко минути, докато продуктите се приготвят по Ваш вкус.
  10. Извадете тавата от уреда. Хващайте само за ръкохватката, тъй като другите повърхности ще бъдат горещи. Поставете тавата върху равна, твърда и топлоустойчива повърхност. По време на процеса на готвене мазнината от храната ще капе и ще се събира на дъното на тавата. Тя може да се почисти в края на процеса на готвене, след като тавата изстине.
  11. След като сте използвали уреда, незабавно извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине напълно.

## 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 наслявяването, когато е възможно.
- Повечето предварително опаковани храни не трябва да се потапят в мазнина преди приготвяне в уреда за готвене с горещ въздух. Повечето вече съдържат мазнина и други съставки, които подобряват покафеняването и хрупкавостта.
- Замразените предястия и ордьоври се пържат в уреда за готвене с горещ въздух много добре. За най-добри резултати ги подредете върху тавата в един слой.
- Ако наслявявате 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.

## 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.



٧. يمكنك إعادة ضبط الوقت ودرجة الحرارة أثناء عملية الطهي إذا لزم الأمر.
٨. سماع صوت «الصفارة» يعني انقضاء الوقت المحدد واكتمال دورة الطهي. الجهاز الآن في وضع الاستعداد.
٩. تحقق مما إذا كانت المكونات مطبوخة بما يرضيك، إذا لم يكن كذلك فاضبط المؤقت لضبع دقائق أخرى حتى تنضج المكونات بالشكل الذي يرضيك.
١٠. أخرج المقلاة من الجهاز. لا تمسك إلا من المقبض، ذلك أن الأسطح الأخرى ستكون ملتتهبة. ضع المقلاة على سطح مقاوم للحرارة ومستوٍ وثابت. أثناء عملية الطهي سوف يتساقط الزيت من الطعام ويتم تجميعه في قاع المقلاة. يمكن تنظيف هذا في نهاية عملية الطهي عندما تبرد المقلاة.
١١. بعد الانتهاء من استخدام جهازك قم بإزالة القابس من مقبس الحائط على الفور واترك الجهاز ليبرد تمامًا.

## 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 إلى قليها في الزيت قبل قليها في المقلاة الهوائية. تحتوي معظم هذه الأطعمة بالفعل على زيت ومكونات أخرى لتحسين عملية التحميص والقرمشة
- 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) تقليب الطعام) للحصول على طعام ناضج بشكل متساوٍ.
- قلب الأطعمة التي تحضرها من البداية، مثل البطاطس المقلية أو غيرها من الخضراوات، مع كمية قليلة من الزيت لتسهيل التحميص والقرمشة.
- عند قلي الخضراوات الطازجة في المقلاة الهوائية، احرص على تجفيفها تمامًا قبل قليها مع الزيت وقليها في المقلاة الهوائية للحصول على أقصى درجة من القرمشة.
- 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 القابس الخاص بها في الماء أو في أي سائل آخر.
- جفف جميع الأجزاء جيدًا قبل التخزين.
- خزّن المقلاة الهوائية في مكان بارد وجاف.

## ٤. أزرار ضبط الوقت

استخدم زر التحكم في الوقت للتحكم في وقت الطهي من أجل ضبط إعدادات المقلدة. تتيج لك أزرار التحكم في الوقت إمكانية تحديد وقت الطهي الدقيق بالدقيقة. يمكنك زيادة أو تقليل الوقت بدقة واحدة من دقيقة واحدة إلى ٠٦ دقيقة. يمكنك لمس أزرار ضبط الوقت لضبط الوقت قبل أو أثناء الطهي. اضغط مع الاستمرار على أزرار ضبط الوقت للإسراع من عملية ضبط الوقت.

## ٥. أزرار ضبط درجة الحرارة

ستخدم زر التحكم في درجة الحرارة للتحكم في درجة حرارة الطهي من أجل ضبط إعدادات المقلدة. تتيج لك أزرار التحكم في درجة الحرارة إمكانية رفع درجة حرارة الطهي أو خفضها بمقدار ٥ درجات مئوية بدءاً من ٠٨ درجة مئوية إلى ٠٢٢ درجة مئوية في ظروف التشغيل العادية، ومن ٠٤ درجة مئوية إلى ٠٧ درجة مئوية في إطار الوظيفة المحددة مسبقاً عند إذابة الجليد. يمكنك لمس أزرار ضبط درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة قبل أو أثناء الطهي. اضغط مع الاستمرار على أزرار ضبط درجة الحرارة لزيادة درجة الحرارة بشكل أسرع.

## ٦. شاشة العرض الرقمي

تبين شاشة العرض الرقمي الوقت ودرجة الحرارة بالتناوب. كما تعرض الوقت المحدد ودرجة الحرارة أثناء الإعداد والوقت المتبقي ودرجة حرارة الطهي أثناء الطهي. تحقق من الوقت الصحيح ودرجة الحرارة المناسبة للمقلدة.

## ٧. أزرار البدء

المس أزرار البدء لبدء الطهي. استخدم زر البدء الصحيح للمقلدة المعنية.

## ٨. أزرار الإيقاف

المس أزرار الإيقاف لقطع عملية الطهي في أي وقت أثناء عملية الطهي. استخدم زر الإيقاف الصحيح للمقلدة المعنية.

## طريقة الاستخدام

١. قم بتوصيل قابس سلك الإمداد بمقبس مأخذ التيار الكهربائي. الجهاز الآن في وضع الاستعداد.
٢. ضع المكونات في المقالي.
٣. الحد الأقصى لملء أي سلة هو ٢ كجم من الطعام.
٤. حرك المقلدة لإعادتها في الجهاز.
٥. تنبيه! لا تلمس المقالي أثناء الاستخدام أو بعد الاستخدام مباشرة، حيث تسخن المقالي بشدة أثناء وبعد الطهي. لا تمسكها إلا من المقبض.
٦. المس زر التشغيل. حدد المقلدة لضبط عملية الطهي.
٧. حدد وظيفة محددة مسبقاً أو اضبط الوقت ودرجة الحرارة يدوياً للمقالي الواحدة تلو الآخر. بعد ذلك المس أزرار البدء لبدء الطهي.
٨. قد يتطلب طهي بعض المكونات قلب المحتويات في السلة أو إضافة كمية صغيرة من الزيت في مكونات الطهي أثناء عملية الطهي لضمان الطهي المتساوي، وتجنب تفحم المكونات الموضوعة في الجزء العلوي من السلة. يمكنك سحب المقلدة للخارج عندما يستدعي الأمر ذلك. سيتوقف الجهاز عن التسخين تلقائياً. بعد قلب الزيت أو إضافته ضع المقلدة مرة أخرى في الجهاز لاستئناف الطهي.
٩. ملحوظة: يمكنك تحريك المقلدة للخارج للتحقق في أي وقت أثناء عملية الطهي. سيتوقف الجهاز مؤقتاً عند إخراج المقلدة أو إيقاف تشغيلها. سيستمر الجهاز في عملية الطهي إذا انزلقت المقلدة للداخل وسيتم تشغيله مرة أخرى.

على الفور إيقاف تشغيل كل من لوحة التحكم والجهاز في نفس الوقت.

## ٢. أضرار المقلاة

المس المقلاة ١ أو ٢ لإضاءة لوحة التحكم من أجل ضبط الإعدادات.

## ٣. وظائف محددة مسبقا

سوف تساعدك الوظائف المحددة مسبقا في بدء عملية الطهي بشكل فعال. حدد أي رمز تريد، سيؤدي ذلك تلقائيًا إلى ضبط الوقت ودرجة الحرارة على الإعداد الافتراضي لنوع الطعام المحدد. يمكنك تجاوز الإعدادات المسبقة الافتراضية باستخدام زري الوقت ودرجة الحرارة. سيظل رمز الاختيار يومض حتى تبدأ عملية الطهي.

الإعدادات المحددة مسبقًا موضحة كالتالي:

**ملحوظة:** استخدم الجدول التالي كمصدر مرجعي فقط. قد يستدعي الأمر ضرورة تعديل وقت الطهي الفعلي ودرجة الحرارة وفقًا لكمية الطعام أو حجمه.

الرموز	الضبط المسبق	المدة	الحرارة
	البطاطس الشيبسي	٠٢ دقيقة	٠٠٢ درجة مئوية
	قطع اللحم	٥١ دقيقة	٠٠٢ درجة مئوية
	المأكولات البحرية	٠٢ دقيقة	٠٠٢ درجة مئوية
	كيك القوالب	٦ دقائق	٠٩١ درجة مئوية
	دجاج	٠٢ دقيقة	٠٠٢ درجة مئوية
	لحم ستيك	٠٢ دقيقة	٠٠٢ درجة مئوية
	سمك	٥٢ دقيقة	٠٧١ درجة مئوية
	بيتزا	٥٢ دقيقة	٠٠٢ درجة مئوية
	لحم الخنزير المقدد	٢١ دقيقة	٠٠٢ درجة مئوية
	التسخين	٠٢ دقيقة	٠٥١ درجة مئوية
	إذابة التجمد	٥١ دقيقة	٠٥ درجة مئوية

## 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 مستوٍ

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 مستوٍ 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 ومياهًا 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.

## كيفية استخدام لوحة التحكم

### ١. زر التشغيل

بمجرد توصيل الجهاز بضيء زر التشغيل ويكون الجهاز في وضع الاستعداد. المس زر التشغيل، وسوف يظهر البيان NO (تشغيل) و nap و ١ و ٢ (مقلاة ١ و ٢) على لوحة التحكم. المس زر التشغيل في أي وقت أثناء عملية الطهي، وسيتم

نود أن نشكر 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. مدخل الهواء
٣. مخرج الهواء الساخن
٤. لوحة التحكم
٥. مقلاة ١
٦. مقلاة ٢
٧. صينية التقطير

## وصف لوحة التحكم

١. زر التشغيل
٢. أزرار المقلاة
٣. وظائف محددة مسبقا
٤. أزرار ضبط الوقت
٥. أزرار ضبط درجة الحرارة
٦. شاشة العرض الرقمي
٧. أزرار البدء
٨. أزرار الإيقاف

## تعليمات السلامة

في حالة تلف كابل الكهرباء، يجب استبداله من الجهة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو من يماثلهم 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 بعيدًا 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.



## **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. 06/2022