

ufesa

Apex

freidora de aire



ES manual de instrucciones

PT manual de instruções

EN instructions manual

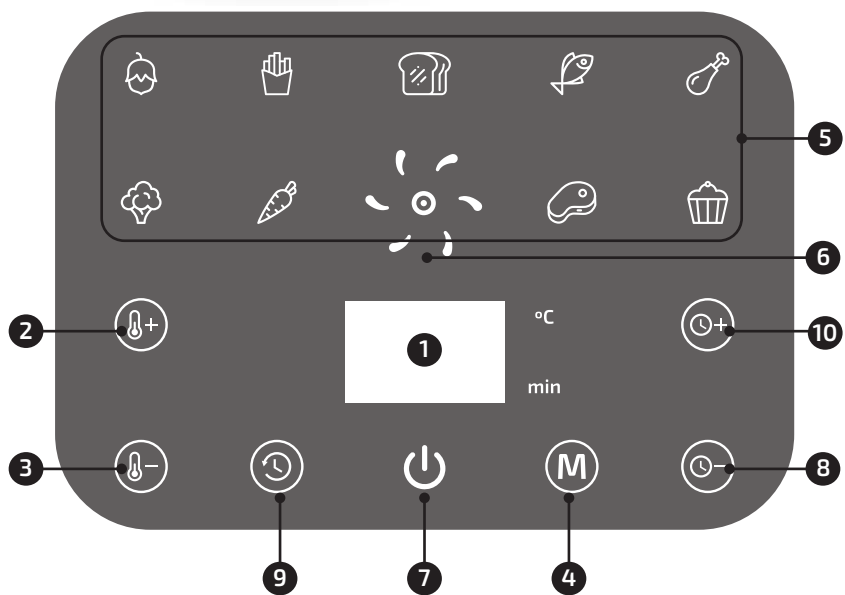
FR mode d'emploi

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. GUÁRDASLAS EN UN LUGAR SEGURO POR SI NECESITA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

DESCRIPCIÓN

1. Panel de control LED
2. Cuerpo principal
3. Asa
4. Cesta

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

1. Panel de visualización
2. Aumentar la temperatura
3. Disminuir la temperatura
4. Selección de recetas
5. Recetas
6. Logotipo de funcionamiento
7. Encendido (pulsación larga para encendido/apagado, pulsación corta para pausa/inicio)
8. Disminución del tiempo
9. Botón de inicio diferido
10. Aumento del tiempo

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 redu-

cidas o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar este aparato solo si se encuentran bajo supervisión o se les ha proporcionado instrucciones acerca del uso del aparato de forma segura, así como haber comprendido los peligros que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no podrán realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario, a menos que sean mayores de 8 años y se encuentren bajo la supervisión de una persona adulta.

Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los aparatos no están pensados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitarle las piezas y limpiarlo.

No sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido. Este aparato está destinado a utilizarse a una altitud máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico, en ningún caso debe tener un uso comercial ni industrial.

Cualquier uso incorrecto o manipulación indebida del producto anulará la garantía.

Antes de enchufar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica es el mismo que el que aparece indicado en la etiqueta del mismo.

Coloque el aparato sobre una superficie plana y uniforme.

El cable de alimentación no se debe enrollar ni envolver alrededor del aparato durante su uso.

No utilice, conecte ni desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico con las manos o los pies mojados. No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato ni lo utilice como asa.

IMPORTANTE. Cuando utilice la freidora de aire, mantenga al menos diez centímetros de espacio libre en todos los lados del aparato para permitir una adecuada circulación del aire.

NO coloque su freidora de aire debajo de armarios, persianas o cortinas. Riesgo de sobrecalentamiento o incendio.

No cubra ninguna parte de la freidora con un paño u objeto similar, ya que puede provocar un sobrecalentamiento. Riesgo de incendio.

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

No utilice en esta freidora de aire otros accesorios que no sean los recomendados por el fabricante.

Utilice siempre guantes protectores y aislantes al introducir o sacar objetos de la freidora de aire caliente.

El aparato debe utilizarse sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Es posible que la primera vez que utilice la freidora de aire se produzca un ligero olor o se desprenda una pequeña cantidad de humo. Esto es normal, ya que se quemarán los residuos de fabricación.

Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con las resistencias.

Desenchufe inmediatamente el aparato de la red eléctrica en caso de que se produzca cualquier avería o daño y póngase en contacto con un servicio de asistencia técnica oficial. Para evitar cualquier peligro, no abra el aparato. Solo el personal técnico cualificado del servicio de asistencia técnica oficial de la marca puede realizar reparaciones o intervenciones en el aparato.

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

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

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

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

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

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

4. Secar bien.

CÓMO USAR EL PRODUCTO

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado la cesta de la freidora de aire.
3. Ponga los ingredientes en la cesta.
4. Vuelva a colocar la cesta en la freidora de aire. No utilice nunca la cesta sin la bandeja de comida.

ADVERTENCIA: No toque la cesta después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cesta solo por el asa.

5. Presione brevemente el botón de encendido para encender la freidora de aire.

Uso de los programas pre-establecidos:

Con la freidora de aire encendida, pulse el botón de menú (M) para cambiar entre los diferentes programas. Cada vez que pulse el botón de menú (M), el modo se selecciona de izquierda a derecha. Pulse el botón de encendido para seleccionar el modo deseado y comenzar la cocción. Cada modo tiene un tiempo y una temperatura asignado. Para modificarlos puede pulsar los botones de +/- tiempo y +/- temperatura antes de pulsar el botón de encendido.

Uso de la freidora manual:

6. Pulse el botón táctil de control de la temperatura hasta la temperatura deseada.
7. Presione el botón táctil del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido, presione brevemente el botón táctil de encendido para comenzar a cocinar, el logotipo de trabajo se enciende y gira.
 - 1) La luz indicadora del ventilador (lámpara blanca exterior) se enciende y gira;
 - 2) La luz indicadora de calor (lámpara roja central) se enciende cuando la temperatura no ha alcanzado la temperatura establecida o la temperatura ha bajado;
 - 3) La freidora de aire deja de calentar y la luz indicadora de calor (lámpara roja central) se apaga cuando la temperatura alcanza la temperatura establecida.
 - 4) La luz indicadora de calor se encenderá y apagará varias veces durante la fritura.
8. Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío, o también puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún ingrediente en su interior unos 4 minutos.
9. Algunos ingredientes deben sacudirse en la mitad del tiempo de preparación. Para agitar o darle la vuelta a los ingredientes, saque la cesta del aparato por el asa y agítela o dele la vuelta a los ingredientes con la ayuda de un tenedor (o pinzas). A continuación, vuelva a colocar la cesta en la freidora de aire.
10. Cuando oiga el timbre del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque la cesta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, basta con volver a introducir la cesta en el aparato y ajustar el temporizador a unos minutos más.
11. Para retirar los ingredientes, saque la cesta de la freidora de aire. La cesta y los ingredientes están calientes. Puede usar un tenedor (o pinzas) para sacar los ingredientes. Para retirar los ingredientes grandes o frágiles, utilice un par de pinzas para sacar los ingredientes de la cesta. Vacíe la cesta en un bol o en un plato.
12. Para programar un inicio diferido, una vez establecido el tiempo y la temperatura, pulse el botón de inicio diferido (9) y seleccione el tiempo deseado con los botones de +/- tiempo

po. Pulse el botón de encendido para confirmar. Se puede configurar el inicio diferido desde 0.5h hasta 24h.

PRINCIPALES RECETAS DE COCINA

Esta tabla le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

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

Ingredientes	Tiempo por defecto (minutos)	Temperatura (°C)	Observaciones
Patatas fritas congeladas	12-20	200	Agitar
Patatas fritas caseras	18-30	180	Añadir ½ cucharada de aceite, agitar
Snack de queso empanado	8-15	190	
Nuggets de pollo	10-15	200	
Filete de pollo	18-25	200	Darle la vuelta si es necesario
Patas de pollo	18-22	180	Darle la vuelta si es necesario
Bistec de carne	8-15	180	Darle la vuelta si es necesario
Chuletas de cerdo	10-20	180	Darle la vuelta si es necesario
Hamburguesa	7-14	180	Añada media cucharada de aceite
Palitos de pescado congelados	6-12	200	Añada media cucharada de aceite
Cupcake	15-18	200	

Nota: Esta tabla es solo una guía y no contiene recetas exactas.

Nota: Extreme las precauciones al manipular alimentos calientes en la cesta de la freidora. El exceso de aceite goteará en la cesta cuando se preparen alimentos grasos. Vacíe la cesta después de cada uso.

CONSEJOS PARA COCINAR

- Casi todos los alimentos que se cocinan tradicionalmente en el horno pueden freírse con aire.
- Los alimentos se cocinan mejor y de forma más uniforme cuando son de tamaño y grosor similares.
- Los alimentos más pequeños requieren menos tiempo de cocción que los más grandes.
- Para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible, fría los alimentos en

pequeñas tandas. Evite el apilamiento o la superposición cuando sea posible.

- La mayoría de los alimentos preenvasados no necesitan impregnarse en aceite antes de freírlos en la freidora de aire. La mayoría ya contienen aceite y otros ingredientes que mejoran el dorado y el crujiente.
- Los aperitivos congelados se fríen muy bien al aire. Para obtener un mejor resultado, colóquelos en la bandeja en una sola capa.
- Si se colocan los alimentos en capas, asegúrese de agitar la cesta a mitad del programa (o de dar la vuelta a los alimentos) para favorecer una cocción uniforme.
- Mezcle los alimentos que prepare desde el principio, como las patatas fritas u otras verduras, con una pequeña cantidad de aceite para que se doren y queden crujientes.
- Al freír verduras frescas, asegúrese de secarlas completamente antes de echarles aceite y freírlas al aire para que queden lo más crujientes posible.
- Las freidoras de aire son excelentes para recalentar alimentos, incluida la pizza. Para recalentar los alimentos, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Advertencia: No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

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

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



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

PORTUGUÊS

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

AVISO

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

DESCRIÇÃO

1. Painel de controlo LED
2. Corpo principal
3. Pega
4. Cesto

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

1. Visor
2. Aumentar temperatura
3. Baixar temperatura
4. Seleção de receitas
5. Receitas
6. Logótipo de funcionamento
7. Energia (pressione e segure on/off, pressione rapidamente para pausa/iniciar)
8. Diminuição de tempo
9. Botão de arranque retardado
10. Aumento de tempo

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Se o cabo estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo agente de serviços ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos.

O aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais e pessoas com capacidades físicas,

sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimento, sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e entenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e que as realizem sob supervisão.

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

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

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

Não mergulhe o aparelho em água ou 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

1. Ligue a ficha a uma tomada com ligação à terra.
2. Retire cuidadosamente o cesto da fritadeira sem óleo.
3. Coloque os ingredientes no cesto.
4. Deslize o cesto de volta para a fritadeira sem óleo. Nunca use o cesto sem o tabuleiro para alimentos.

AVISO: Não toque no cesto durante e algum tempo após a utilização pois este fica muito quente. Segure a fritadeira apenas pela pega.

5. Pressione brevemente o botão de suspensão para ligar a fritadeira de ar quente.

Utilizando os programas pré-definidos:

Com a fritadeira ligada, pressionar o botão de menu (M) para alternar entre os diferentes programas. Cada vez que se prime o botão de menu (M), o modo é seleccionado da esquerda para a direita. Premir o botão de ligar para seleccionar o modo desejado e começar a cozinhar. Cada modo tem um tempo e temperatura atribuídos. Para os alterar pode premir os botões +/- tempo e +/- temperatura antes de premir o botão de ligar/desligar.

Modo Manual:

6. Pressione o botão de controlo da temperatura para a temperatura desejada.
7. Pressione o botão tátil de temporizador para definir o tempo de preparação necessário, pressione brevemente o botão tátil de suspensão para começar a cozinhar, o logótipo de funcionamento acende e roda.
 - 1) O indicador luminoso do ventilador (lâmpada branca exterior) acende e roda;
 - 2) A luz do indicador de calor (lâmpada vermelha central) acende quando a temperatura não atinge a temperatura de definição ou quando a temperatura desce;
 - 3) A fritadeira de ar quente para de aquecer e o indicador luminoso de calor (lâmpada vermelha central) apaga quando a temperatura atinge a temperatura de definição.
 - 4) O indicador luminoso acende e apaga várias vezes durante a fritura.
8. Adicione 3 minutos ao tempo de preparação com o aparelho frio, ou também pode deixar o aparelho pré-aquecer sem ingredientes dentro aproximadamente 4 minutos.
9. Alguns ingredientes requerem que se agitem na metade do tempo de preparação. Para agitar ou virar os ingredientes, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e agite-o ou vire os ingredientes com um garfo (ou pinça). Em seguida, coloque o cesto de volta na fritadeira sem óleo.
10. Ao ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação definido já passou. Retire o cesto do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes estiverem prontos, basta deslizar o cesto de volta para o aparelho e ajustar o temporizador para alguns minutos adicionais.
11. Para retirar os ingredientes, remova o cesto da fritadeira sem óleo. O cesto e os ingredientes estão quentes. Pode usar um garfo (ou pinça) para retirar os ingredientes. Para remover ingredientes grandes ou frágeis, use uma pinça para retirar os ingredientes do recipiente. Esvazie o cesto para uma tigela ou para um prato.
12. Para programar um início retardado, uma vez definida a hora e a temperatura, pressionar o botão de início retardado (9) e seleccionar a hora desejada com os botões +/- hora. Prima o botão de ligar/desligar para confirmar. O início retardado pode ser definido de 0,5h a 24h.

RECEITAS DE CULINÁRIA BÁSICAS

A tabela abaixo ajuda-o a selecionar as configurações básicas para os ingredientes que deseja preparar.

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

Ingredientes	Tempo predefinido (mín.)	Temp (° C)	Observação
Batatas fritas congeladas	12-20	200	Agitar
Batatas fritas caseiras	18-30	180	Adicione meia colher de óleo, agitar
Snacks de pão ralado com queijo	8-15	190	
Nuggets (panados) de frango	10-15	200	
Peito de frango	18-25	200	Virar se necessário
Coxas	18-22	180	Virar se necessário
Bife de vaca	8-15	180	Virar se necessário
Costeletas de porco	10-20	180	Virar se necessário
Hambúrguer	7-14	180	Adicione meia colher de óleo
Panados de peixe congelados («douradinhos»)	6-12	200	Adicione meia colher de óleo
Queque	15-18	200	

Nota: Esta tabela é apenas um guia e não contém receitas exatas.

Nota: Tenha muito cuidado durante o manuseamento de alimentos quentes no cesto da fritadeira. O excesso de óleo irá pingar para o cesto durante a preparação de alimentos gordurosos. Esvazie o cesto após cada utilização.

DICAS PARA COZINHAR

- Quase todos os alimentos que são normalmente cozinhados num forno podem ser cozinhados numa fritadeira sem óleo.
- Os alimentos são cozinhados melhor e de modo mais uniforme quando são cortados com um tamanho e grossura semelhantes.
- Os pedaços de alimentos mais pequenos necessitam de menos tempo de confeção do que pedaços maiores.
- Para obter os melhores resultados no período de tempo mais curto, frite os alimentos em pequenas fornadas. Evite empilhar ou colocar os alimentos em camadas.
- A maioria dos alimentos pré-embalados não necessita de ser banhados em óleo antes de serem fritos. A maioria já contém óleo e outros ingredientes que aumentam o caráter alourado e crocante dos alimentos.
- Os aperitivos congelados ficam bem cozinhados na fritadeira sem óleo. Para obter mel-

hores 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 crocantes.
- As fritadeiras sem óleo são excelentes para reaquecer alimentos, incluindo pizza. Para reaquecer a sua comida, defina a temperatura para 150°C durante 10 minutos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que a fritadeira sem óleo está desligada da corrente e fria antes da limpeza.
- Assim que a fritadeira sem óleo e o cesto estiverem frios, retire o cesto da fritadeira sem óleo (se ainda não o tiver feito). Utilize a pega do tabuleiro para o retirar. Utilize uma esponja e água morna com sabão para lavar o interior e o exterior do cesto e do tabuleiro. Aviso: Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.
- O cesto e o tabuleiro podem ser lavados na prateleira superior da máquina de lavar a louça.
- Limpe suavemente o exterior com um pano húmido ou com papel de cozinha.
- Nunca mergulhe a fritadeira sem óleo em água ou noutros líquidos.
- Seque bem todas as peças antes de armazenar.
- Guarde a fritadeira sem óleo num local fresco e seco.

ELIMINAÇÃO DO PRODUTO



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

ENGLISH

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

WARNING

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

DESCRIPTION

1. LED Control panel
2. Main body
3. Handle
4. Basket

CONTROL PANEL DESCRIPTION

1. Display panel
2. Increase temperature
3. Decrease temperature
4. Recipe selection
5. Recipe
6. Working logo
7. Power (long press on/off, short press pause/start)
8. Time decrease
9. Delayed start button
10. Time increase

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 ex-

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

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

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

Disconnect the appliance when it is not in use and before cleaning it. Let it cool before putting on, taking off parts and cleaning it

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

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

IMPORTANT WARNINGS

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

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

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

Place the appliance on a flat even surface

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

Do not use the device, or connect and disconnect to the supply mains with the hands and/

or feet wet. Do not pull on the connection cord in order to unplug it or use it as a handle
IMPORTANT. When operating this Air Fryer, keep at least ten centimeters of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.

DO NOT place your Air Fryer under cupboards, blinds or curtains. Risk of overheating / fire. Do not cover any part of the Fryer with a cloth or similar, it will cause overheating. Risk of fire.

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

Do not use any accessories other than manufacturer recommended accessories in this Air Fryer.

Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot Air Fryer.

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

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

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

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

BEFORE ITS FIRST USE

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

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

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

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

4. Dry thoroughly.

HOW TO USE

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

2. Carefully pull the basket out of the Airfryer

3. Put the ingredients into the basket.

4. Slide the basket back to the Airfryer. Never use the basket without the food tray on it.

WARNING: Do not touch the basket during and sometime after use as it gets very hot. Only

hold the basket by the handle.

5. Press shortly the power standby button to turn on the air fryer.

Using the pre-set programmes:

With the air fryer switched on, press the menu button (M) to switch between the different programmes. Each time you press the menu button (M), the mode is selected from left to right. Press the power button to select the desired mode and start cooking. Each mode has an assigned time and temperature. To change these you can press the +/- time and +/- temperature buttons before pressing the power button.

Manual Mode:

6. Press the temperature control touch button to the required temperature.

7. Press the timer touch button to the required preparation time, press shortly the power standby touch button to start cooking, the working logo lights and rotates.

1) The fan indicator light (outside white lamp) lights and rotates;

2) The heat indicator light (center red lamp) lights when the temperature didn't reach the setting temperature or the temperature come down;

3) The air fryer stops heating and the heat indicator light (centre red lamp) goes off when the temperature reached the setting temperature.

4) The heat indicator light will go on and go off several times during frying.

8. Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat without any ingredients inside approx. 4 minutes.

9. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then put the basket back into the Airfryer.

10. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11. To remove the ingredients, pull the basket out of the Airfryer. The basket and the ingredients are hot. You can use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tank. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

12. To program a delayed start, once the time and temperature have been set, press the delayed start button (9) and select the desired time with the +/- time buttons. Press the power button to confirm. Delayed start can be set from 0.5h to 24h.

MAIN COOKING RECIPES

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

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

Ingredients	Default time (mins)	Temp (°C)	Remark
Frozen chips	12-20	200	Shake
Home-made chips	18-30	180	Add ½ spoon of oil, shake
Breadcrumbs cheese snacks	8-15	190	
Chicken nuggets	10-15	200	
Chicken fillet	18-25	200	Turn over if needed
Drumsticks	18-22	180	Turn over if needed
Beef steak	8-15	180	Turn over if needed
Pork chops	10-20	180	Turn over if needed
Hamburger	7-14	180	Add ½ spoon of oil
Frozen fish fingers	6-12	200	Add ½ spoon of oil
Cup cake	15-18	200	

Note: This table is only a guide and does not contain exact recipes.

Note: Use extreme caution while handling hot food in fryer basket. Excess oil will drip into basket when preparing greasy foods. Empty the basket after every use.

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. Panneau de commande à LED
2. Corps principal
3. Poignée
4. Panier

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

1. Panneau d'affichage
2. Augmenter la température
3. Diminuer la température
4. Sélection des recettes
5. Recette
6. Logo de travail
7. Alimentation (pression longue marche/arrêt, pression courte pause/démarrage)
8. Diminution de la durée
9. Bouton de démarrage différé
10. Augmentation de la durée

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant des qualifications similaires, afin d'éviter tout danger.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités

physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

Veuillez conserver l'appareil électroménager et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Les appareils ménagers ne sont pas destinés à être mis en route au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.

Veuillez toujours débrancher l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Veuillez laisser refroidir l'appareil avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage

Ne jamais mettre l'appareil sous l'eau, ni dans tout autre liquide.

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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique, en aucun cas un usage commercial ou industriel.

Toute utilisation incorrecte ou manipulation inappropriée de l'appareil rend la garantie nulle et non avenue.

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension de votre réseau est la même que celle indiquée sur l'étiquette de celui-ci.

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

Le câble de raccordement au réseau ne doit pas être emmêlé ou enroulé autour de l'appareil pendant son utilisation.

Évitez d'utiliser l'appareil, de le connecter et de le déconnecter de la prise secteur avec les mains et/ou les pieds mouillés. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour le débrancher ou l'utiliser comme poignée.

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

NE PAS placer votre friteuse à air sous des armoires, des abat-jour ou des rideaux. Risque de surchauffe/d'incendie.

Ne couvrez aucune partie de la friteuse avec un chiffon ou tout objet similaire, cela entraînerait une surchauffe. Risque d'incendie.

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

N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux recommandés par le fabricant dans cette friteuse à air.

Portez toujours des gants de protection isolants pour introduire ou retirer des aliments dans la friteuse à air lorsqu'elle est chaude.

L'appareil doit être utilisé sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. La première fois que vous utilisez votre friteuse, il se peut qu'une légère odeur ou une petite quantité de fumée se dégage. Ceci est normal car il s'agit simplement de la combustion des résidus de fabrication.

Placez toujours les aliments à frire dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.

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

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

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

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

4. Faites bien sécher.

FONCTIONNEMENT

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

2. Retirez délicatement le panier de la friteuse à air.

3. Mettez les ingrédients dans le panier.

4. Faites glisser le panier dans la friteuse à air. N'utilisez jamais le panier sans le plateau par-dessus.

AVERTISSEMENT: Ne touchez pas le panier pendant ou après l'utilisation car il est très chaud. Tenez le panier uniquement par sa poignée.

5. Appuyez brièvement sur le bouton de mise en veille pour allumer la friteuse à air chaud.

Utilisation des programmes préétablis :

Lorsque la friteuse est allumée, appuyez sur la touche menu (M) pour passer d'un programme à l'autre. Chaque fois que vous appuyez sur la touche menu (M), le mode est sélectionné de gauche à droite. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour sélectionner le mode souhaité et commencer la cuisson. Chaque mode est associé à une durée et à une température. Pour les modifier, vous pouvez appuyer sur les boutons +/- temps et +/- température avant d'appuyer sur le bouton marche/arrêt.

Mode manuel:

6. Appuyez sur le bouton tactile de contrôle de la température pour obtenir la température requise.

7. Appuyez sur le bouton tactile de la minuterie pour régler le temps de préparation requis, appuyez brièvement sur le bouton tactile de mise en veille pour commencer la cuisson, le logo de travail s'allume et tourne.

1) Le voyant du ventilateur (lampe blanche extérieure) s'allume et tourne;

2) Le voyant de chaleur (voyant rouge central) s'allume lorsque la température n'a pas atteint la température de réglage ou lorsque la température a baissé ;

3) La friteuse à air chaud arrête de chauffer et le voyant lumineux de chaleur (lampe rouge centrale) s'éteint lorsque la température a atteint la température de réglage.

4) Le voyant lumineux de chaleur s'allume et s'éteint plusieurs fois pendant la friture.

8. Ajoutez 3 minutes à la durée de préparation lorsque l'appareil est froid, ou faites préchauffer l'appareil environ 4 minutes sans ingrédients à l'intérieur.

9. Certains aliments doivent être remués pendant la durée de la préparation. Pour remuer

ou retourner les ingrédients, retirez le panier de l'appareil par la poignée et secouez ou retournez les ingrédients avec une fourchette (ou des pinces). Puis replacez le panier dans la friteuse à air.

10. Lorsque vous entendez la minuterie, la durée de préparation réglée s'est écoulée. Retirez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface résistant à la chaleur. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de remettre le panier dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

11. Pour retirer les ingrédients, sortez le panier de la friteuse à air. Le panier et les ingrédients sont chauds. Vous pouvez utiliser une fourchette (ou des pinces) pour sortir les ingrédients. Pour sortir des ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez des pinces pour soulever les ingrédients hors de la cuve. Videz le contenu du panier dans un bol ou sur une assiette.

12. Pour programmer un départ différé, une fois l'heure et la température réglées, appuyez sur le bouton de départ différé (9) et sélectionnez l'heure souhaitée à l'aide des boutons +/- temps. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour confirmer. Le démarrage différé peut être réglé de 0,5h à 24h.

PRINCIPALES RECETTES DE CUISINE

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

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

Aliments	Durée par défaut (min)	Température (°C)	Remarque
Frites surgelées	12-20	200	Remuer
Frites maison	18-30	180	Ajoutez ½ cuillère d'huile, remuez
Bâtonnets de fromage panés	8-15	190	
Nuggets de poulet	10-15	200	
Filet de poulet	18-25	200	Retournez-le si nécessaire
Pilons de poulet	Entre 18 et 22	180	Retournez-le si nécessaire
Steak	8-15	180	Retournez-le si nécessaire
Côtelettes de porc	10-20	180	Retournez-le si nécessaire
Hamburger	7-14	180	Ajoutez une ½ cuillère d'huile
Bâtonnets de poisson surgelés	6-12	200	Ajoutez une ½ cuillère d'huile
Cupcake	15-18	200	

Remarque: Ce tableau n'est qu'un guide et ne contient pas de recettes exactes.

Remarque: Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez des aliments chauds dans le panier de la friteuse. L'excès d'huile s'égouttera dans le panier lors de la préparation des aliments gras. Videz le panier après chaque utilisation.

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.
 - Essayez 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. Pannello di controllo LED
2. Corpo principale
3. Maniglia
4. Cestello

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

1. Schermo del pannello
2. Aumentare la temperatura
3. Diminuire la temperatura
4. Selezione della ricotta
5. Ricetta
6. Logo del funzionamento
7. Pulsante di accensione (pressione lunga per accendere/spegnere, pressione breve per mettere in pausa/riavviare)
8. Diminuzione del tempo
9. Pulsante di avvio ritardato
10. Aumento del tempo

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 bam-

bini 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.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Collegare la presa di alimentazione a una presa a muro con messa a terra.
2. Estrarre con attenzione il cestello dalla friggitrice ad aria
3. Mettere gli ingredienti nel cestello.
4. Reinscrivere il cestello nella friggitrice ad aria. Non utilizzare mai il cestello senza averci messo sopra il vassoio per alimenti.

AVVERTENZA: Non toccare il cestello durante e a volte dopo l'utilizzo poiché può essere molto caldo. Tenere il cestello solo per la maniglia.

5. Premere brevemente il pulsante di standby per accendere la friggitrice.

Utilizzo dei programmi preimpostati:

Con la friggitrice accesa, premere il pulsante menu (M) per passare da un programma all'altro. Ogni volta che si preme il pulsante menu (M), la modalità viene selezionata da sinistra a destra. Premere il pulsante di accensione per selezionare la modalità desiderata e iniziare la cottura. Ogni modalità ha un tempo e una temperatura assegnati. Per cambiarli potete premere i pulsanti +/- tempo e +/- temperatura prima di premere il pulsante di accensione.

Modalità manual:

6. Premere il pulsante touch di controllo della temperatura fino a indicare la temperatura desiderata.
7. Premere il pulsante touch del timer per indicare il tempo di preparazione richiesto, premere brevemente il pulsante touch di standby per avviare la cottura: le luci del logo si accendono e ruotano.

- 1) La luce dell'indicatore della ventola (luce bianca esterna) si accende e ruota;
- 2) La luce dell'indicatore del calore (luce rossa centrale) si accende quando la temperatura non ha ancora raggiunto il livello desiderato, oppure quando cala;
- 3) La friggitrice smette di riscaldare e la luce dell'indicatore del calore (luce rossa centrale) si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata.
- 4) La luce dell'indicatore del calore si accenderà e spegnerà varie volte durante la cottura.

8. Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando l'apparecchio è freddo, o è possibile far preriscaldare l'apparecchio senza alcun ingrediente all'interno per approssimativamente 4 minuti.

9. Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà del tempo di preparazione. Per agitare o girare gli ingredienti, estrarre il cestello dall'apparecchio prendendolo per la maniglia e scuoterlo o girare gli ingredienti con una forchetta (o una pinza). Poi reinscrivere il cestello nella friggitrice ad aria.

10. Al termine del tempo di preparazione impostato, suonerà il segnale del timer. Estrarre il cestello dall'apparecchio e metterlo su una superficie resistente al calore. Controllare se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, basta reinscrivere il cestello nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.

11. Per togliere gli ingredienti, estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria. Il cestello e gli ingredienti sono molto caldi. È possibile usare una forchetta (o una pinza) per tirare fuori gli ingredienti. Per togliere ingredienti grandi o fragili, utilizzare un paio di pinze per alzare e togliere gli ingredienti dal serbatoio. Svuotare il cestello in una ciotola o in un piatto.

12. Per programmare una partenza ritardata, una volta che l'ora e la temperatura sono state impostate, premere il pulsante di partenza ritardata (9) e selezionare il tempo desiderato con i pulsanti +/- time. Premere il pulsante di accensione per confermare. L'avvio ritardato può essere impostato da 0,5h a 24h.

PRINCIPALI RICETTE DI COTTURA

Questa tabella qui sotto vi aiuta a selezionare le impostazioni base per gli ingredienti che volete preparare.

NOTA: Ricordate che queste impostazioni sono indicative. Siccome gli ingredienti differiscono per origine, grandezza, forma e marca, non possiamo garantire quali siano le impostazioni migliori per i vostri ingredienti.

Ingredienti	Tempo predefinito (min)	Temp (°C)	Note
Patatine congelate	12-20	200	Scuotere
Patatine fatte in casa	18-30	180	Aggiungere ½ cucchiaino di olio, scuotere
Snack al formaggio impanati	8-15	190	
Nugget di pollo	10-15	200	
Filetto di pollo	18-25	200	Da girare se necessario
Cosce	18-22	180	Da girare se necessario
Bistecca di manzo	8-15	180	Da girare se necessario
Costolette di maiale	10-20	180	Da girare se necessario
Hamburger	7-14	180	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Bastoncini di pesce congelati	6-12	200	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Cup cake	15-18	200	

Nota: Questa tabella è soltanto una guida e non contiene ricette precise.

Nota: Fare molta attenzione quando si manipola il cibo caldo nel cestello della friggitrice. L'olio in eccesso potrebbe cadere nel cestello durante la preparazione di cibi grassi. Svuotare il cestello dopo ogni utilizzo.

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. LED-Bedienfeld
2. Hauptteil
3. Handhabung
4. Korb

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

1. Anzeige
2. Temperatur erhöhen
3. Temperatur senken
4. Rezeptauswahl
5. Rezept
6. Arbeitslogo
7. Strom (langes Drücken ON/OFF, kurzes Drücken Pause/Start)
8. Zeit verkürzen
9. Taste für verzögerten Start
10. Zeit verlängern

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.

BEDIENUNG

1. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geerdeten Steckdose.
2. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus.
3. Geben Sie die Zutaten in den Korb.
4. Schieben Sie den Korb zurück in die Heißluftfritteuse. Verwenden Sie den Korb niemals ohne die Essensschale darauf.

ACHTUNG: Berühren Sie den Korb während und unmittelbar nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff.

5. Drücken Sie die Standby-Taste kurz, um den Airfryer einzuschalten.

Verwendung der voreingestellten Programme:

Drücken Sie bei eingeschalteter Fritteuse die Menütaste (M), um zwischen den verschiedenen Programmen zu wechseln. Jedes Mal, wenn Sie die Menütaste (M) drücken, wird der Modus von links nach rechts ausgewählt. Drücken Sie die Einschalttaste, um den gewünschten Modus auszuwählen und den Garvorgang zu starten. Jedem Modus sind eine Zeit und eine Temperatur zugeordnet. Um diese zu ändern, können Sie die Tasten +/- Zeit und +/- Temperatur drücken, bevor Sie die Einschalttaste drücken.

Manueller Modus:

6. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drücken der Temperaturtaste ein.
7. Drücken Sie die Timer-Taste, um die gewünschte Zubereitungszeit einzustellen, drücken Sie kurz die Standby-Taste, um den Garvorgang zu starten. Das Symbol für den Betrieb leuchtet auf und dreht sich.
 - 1) Die Gebläsekontrollleuchte (äußere weiße Lampe) leuchtet auf und dreht sich;
 - 2) Die Hitzekontrollleuchte (rote Lampe in der Mitte) leuchtet, wenn die Temperatur nicht die eingestellte Temperatur erreicht hat oder die Temperatur gesunken ist;
 - 3) Der Airfryer hört auf zu heizen und die Heizungsanzeige (rote Lampe in der Mitte) erlischt, wenn die Temperatur die eingestellte Temperatur erreicht hat.
 - 4) Die Hitzekontrollleuchte leuchtet während des Frittierens mehrmals auf und erlischt wieder.
8. Verlängern Sie die Zubereitungszeit bei kaltem Gerät um 3 Minuten oder lassen Sie das Gerät ohne Zutaten ca. 4 Minuten vorheizen.
9. Bei einigen Speisen ist es erforderlich, diese nach der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln. Um die Zutaten zu schütteln oder umzudrehen, ziehen Sie den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn oder wenden Sie die Zutaten mit einer Gabel (oder Zange). Setzen Sie den Korb dann wieder in die Heißluftfritteuse ein.
10. Wenn Sie die Timerglocke hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie diesen auf eine hitzebeständige Unterlage.

Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten.

11. Um die Zutaten zu entnehmen, ziehen Sie den Korb aus der Heizluftfritteuse. Der Korb und die Zutaten sind heiß. Sie können eine Gabel (oder Zange) verwenden, um die Zutaten herauszunehmen. Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Tank. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

12. Um eine Startverzögerung zu programmieren, drücken Sie nach der Einstellung von Uhrzeit und Temperatur die Taste für die Startverzögerung (9) und wählen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten +/- Zeit. Drücken Sie zur Bestätigung die Einschalttaste. Der verzögerte Start kann von 0,5h bis 24h eingestellt werden.

ALLGEMEINE KOCHREZEPTE

Diese Tabelle unten hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

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

Zutaten	Standard-Zeit (Minuten)	Temp (°C)	Anmerkung
Eingefrorene Fritten	12-20.	200	Schütteln
Selbstgemachte Pommes	18-30	180	½ Löffel Öl hinzufügen, schütteln
Panierte Käsesnacks	8-15	190	
Chicken Nuggets	10-15	200	
Hähnchenfilet	18-25	200	Bei Bedarf umdrehen
Geflügelkeulen	18-22	180	Bei Bedarf umdrehen
Rindersteak	8-15	180	Bei Bedarf umdrehen
Schweinekoteletts	10-20	180	Bei Bedarf umdrehen
Hamburger	7-14	180	Fügen Sie einen ½ Löffel Öl hinzu
Tiefgefrorene Fischstäbchen	6-12	200	Fügen Sie einen ½ Löffel Öl hinzu
Cupcake	15-18	200	

Hinweis: Diese Tabelle ist nur ein Leitfaden und stellt keine exakten Vorgaben dar.

Hinweis: Seien Sie beim Umgang mit heißen Lebensmitteln im Frittierkorb äußerst vorsichtig. Bei der Zubereitung von fettigen Speisen tropft überschüssiges Öl in den Korb. Entleeren Sie den Korb nach jedem Gebrauch.

ZUBEREITUNGSTIPPS

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

REINIGUNG UND WARTUNG

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

Warnung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

- Korb und Schale können oben im oberen Fach des Geschirrspülers gewaschen werden.
- Wischen Sie die Außenseite vorsichtig mit einem feuchten Stoff- oder Papiertuch ab.
- Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wegstellen.
- Lagern Sie die Heißluftfritteuse an einem kühlen, trockenen Ort

GERÄTEENTSORGUNG



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über elektrische und elektronische Geräte, bekannt als WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), die den in der Europäischen Union geltenden Rechtsrahmen für die Entsorgung und Wiederverwendung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten bildet. Werfen Sie dieses Produkt nicht in die Mülltonne, sondern geben Sie es bei der nächstgelegenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott ab.

БЪЛГАРСКИ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПИСАНИЕ

1. LED контролен панел
2. Основен корпус
3. Ръкохватка
4. Кошница

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

1. Панел на дисплея
2. Увеличаване на температурата
3. Намаляване на температурата
4. Избор на рецепта
5. Рецепта
6. Работно лого
7. Включване (задържане на натискането вкл./изкл., кратко натискане пауза/старт)
8. Намаляване на времето
9. Бутон за отложен старт
10. Увеличаване на времето

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

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

сензорни или умствени способности или с липса на опит и знания, ако им е осигурен надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и ако разбират свързаните с това опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и са под надзор.

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

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

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

Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

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

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

Всяка неправилна употреба или неправилно боравене с уреда ще направи гаранцията му невалидна.

Преди да включите уреда, проверете дали мрежовото напрежение е същото като посоченото на етикета на уреда.

Поставете уреда на равна, гладка повърхност

Кабелът за свързване към мрежата не трябва да се заплита или увива около уреда по време на употреба.

Не използвайте устройството и не го включвайте и изключвайте от захранващата мрежа с мокри ръце и/или крака. Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите или за да го използвате като ръкохватка

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

НЕ поставяйте Вашия уред за готвене с горещ въздух под шкафове, щори или завеси. Риск от прегряване / пожар.

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

Това е **УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ**. За готвене се изисква много малко мазнина. Не пълнете тенджерата с олио или мазнина, тъй като това може да причини пожар.

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

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

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

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

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

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

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНАТА УПОТРЕБА

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

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

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

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

4. Подсушете щателно.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ

1. Свържете щепсела на захранването към заземен стенов контакт.

2. Внимателно издърпайте кошницата от уреда за готвене с горещ въздух

3. Поставете съставките в кошницата.

4. Плъзнете кошницата обратно в уреда за готвене с горещ въздух. Никога не използвайте кошницата без тавата за храна върху нея.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не докосвайте кошницата по време и след употреба, тъй като става много гореща. Дръжте кошницата само за ръкохватката.

5. Натиснете за кратко бутона за режим за готовност, за да включите уреда за готвене с горещ въздух.

Използване на предварително зададените програми:

Когато фритюрникът е включен, натиснете бутона за меню (M), за да превключите между различните програми. При всяко натискане на бутона за меню (M) се избира режим от ляво на дясно. Натиснете бутона за включване, за да изберете желаните режим и да започнете да готвите. За всеки режим са определени време и температура. За да ги промените, можете да натиснете бутоните +/- време и +/- температура, преди да натиснете бутона за включване.

Ръчен режим:

6. Натиснете сензорното копче за контрол на температурата до необходимата температура. 7. Натиснете сензорния бутон за таймера за необходимото време за приготвяне, натиснете за кратко сензорния бутон за режим на изчакване, за да започне готвенето, логото за работа светва и се завърта.

1) Светлинният индикатор за вентилатора (извън бялата лампа) светва и се завърта;

2) Светлинният индикатор за нагряване (централната червена лампа) светва, когато температурата не достигне зададената или спадне;

3) Уредът за готвене с горещ въздух спира да се нагрява и светлинният индикатор за топлина (централната червена лампа) изгасва, когато температурата достигне зададената.

4) Светлинният индикатор за нагряване ще се включи и изключи няколко пъти по време на пърженето.

8. Добавете 3 минути към времето за приготвяне, когато уредът е студен, или можете също да оставите уреда да се загрее предварително без никакви съставки вътре за около 4 минути.

9. Някои съставки изискват разклащане по средата на времето за приготвяне. За да разклатите или обърнете съставките, издърпайте кошницата от уреда за ръкохватката и я разклатете или обърнете съставките с вилица (или щипки). След това сложете кошницата обратно в уреда за готвене с горещ въздух.

10. Когато чуете звънеца на таймера, зададеното време за подготовка е изтекло. Извадете кошницата от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност.

Проверете дали съставките са готови. Ако съставките още не са готови, просто плъзнете кошницата обратно в уреда и настройте таймера на няколко допълнителни минути.

11. За да премахнете съставките, издърпайте кошницата от уреда за готвене с горещ въздух. Кошницата и съставките са горещи. Можете да използвате вилци (или щипки), за да извадите съставките. За да извадите големи или крехки съставки, използвайте чифт щипки, за да извадите съставките от резервоара. Изпразнете кошницата в купа или в чиния.

12. За да програмирате отложен старт, след като зададете часа и температурата, натиснете бутона за отложен старт (9) и изберете желания час с бутоните за време +/- . Натиснете бутона за захранване, за да потвърдите. Забавеният старт може да се зададе от 0,5 до 24 часа.

ОСНОВНИ ГОТВАРСКИ РЕЦЕПТИ

Тази таблица по-долу ви помага да изберете основните настройки за съставките, които искате да пригответе.

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

Съставки	Време по подразбиране (мин.)	Темп. (°C)	Забележка
Замразени пържени картофи	12-20	200	Разклащане
Домашни пържени картофи	18-30	180	Добавете ½ лъжица олио, разтръскайте
Снакс от сирене с галета	8-15	190	
Пилешки хапки	10-15	200	
Пилешко филе	18-25	200	Обърнете, ако е необходимо
Бутчета	18-22	180	Обърнете, ако е необходимо
Телешка пържола	8-15	180	Обърнете, ако е необходимо
Свински късчета	10-20	180	Обърнете, ако е необходимо
Хамбургер	7-14	180	Добавете ½ лъжица олио
Замразени рибени пръчици	6-12	200	Добавете ½ лъжица олио
Къпкейк	15-18	200	

Забележка: Тази таблица е само ръководство и не съдържа точни рецепти.

Забележка: Бъдете изключително внимателни, докато боравите с гореща храна в кошницата на уреда за готвене с горещ въздух. Излишната мазнина ще капе в кошницата, когато пригответе мазни храни. Изпразвайте кошницата след всяка употреба.

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

- Почти всяка храна, която традиционно се приготвя във фурната, може да бъде пържена в уреда за готвене с горещ въздух.
- Храните се готвят най-добре и най-равномерно, когато са почти еднакви по размер и дебелина.
- По-малките порции храна изискват по-малко време за готвене, отколкото по-големите.
- За най-добри резултати за най-кратък период от време, пригответе храната в уреда за готвене с горещ въздух на малки порции. Избягвайте подреждането на пластове или наслояването, когато е възможно.
- Повечето предварително опаковани храни не трябва да се потапят в мазнина преди приготвяне в уреда за готвене с горещ въздух. Повечето вече съдържат мазнина и други съставки, които подобряват покафеняването и хрупкавостта
- Замразените предястия и ордъоври се пържат в уреда за готвене с горещ въздух много добре. За най-добри резултати ги подредете върху тавата в един слой.
- Ако наслоявате храни, не забравяйте да разклатите кошницата по средата на подреждането (или да обърнете храната), за да осигурите равномерното готвене.
- Поставайте храни, които пригответе 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.

التنظيف والعناية

- تأكد من فصل المقلاة الهوائية عن مصدر التيار الكهربائي وتبريدها قبل التنظيف.
- بمجرد أن تبرد المقلاة الهوائية والسلّة، أزل السلّة من المقلاة الهوائية (إذا لم تكن قد أزلتها بالفعل قبل ذلك). استخدم مقبض الدرج لإزالة الدرج.
- استخدم قطعة إسفنج ومياها دافئة وصابونًا لغسل السلّة والدرج من الداخل والخارج.
- تحذير: لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو أقمشة التلميع الخادشة.
- يمكن غسل السلّة والدرج في غسالة الأطباق على الرف العلوي.
- امسح الجزء الخارجي برفق باستخدام قطعة قماش مبللة أو منشفة ورقية.
- لا تغمر المقلاة الهوائية أو القابض الخاص بها في الماء أو في أي سائل آخر.
- جفف جميع الأجزاء جيدًا قبل التخزين.
- خزّن المقلاة الهوائية في مكان بارد وجاف.

التخلص من المنتج

يتوافق هذا المنتج مع توجيه الاتحاد الأوروبي EU/19/2012 للأجهزة الكهربائية والإلكترونية، والمعروف باسم WEEE (توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية)، الذي يوفر الإطار القانوني المطبق في الاتحاد الأوروبي للتخلص منها وإعادة استخدام نفايات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا نتخلص من هذا الجهاز في سلة المهملات، وبدلاً من ذلك أذهب إلى مركز جمع النفايات الإلكترونية والكهربائية الأقرب إلى منزلك.



المكونات	الوقت الافتراضي (دقائق)	درجة الحرارة (م°)	ملحوظة
رفائق مجمدة	12-20	200	مخفوق
البطاطس المعدة في البيت	18-30	180	أضف نصف ملعقة زيت، رج
وجبات خفيفة من الجبن ومسحوق الخبز المحمص	8-15	190	
قطع الدجاج المقليّة	10-15	200	
فيليه دجاج	18-25	200	اقلب إذا لزم الأمر
عيدان المورينجا	18-22	180	اقلب إذا لزم الأمر
شرائح اللحم البقري	8-15	180	اقلب إذا لزم الأمر
شرائح لحم الخنزير	10-20	180	اقلب إذا لزم الأمر
هامبورجر	7-14	180	أضف نصف ملعقة زيت
اصابع سمك مجمدة	6-12	200	أضف نصف ملعقة زيت
كيك أكواب	15-18	200	

ملحوظة: هذا الجدول يُعد دليلاً فقط ولا يحتوي على وصفات دقيقة.

ملحوظة: نوح الحذر الشديد أثناء التعامل مع الطعام الساخن في سلة المقلاة. سيتسرب الزيت الزائد في السلة عند تحضير الأطعمة التي تحتوي على دهون كثيرة. أفرغ السلة بعد كل استخدام.

نصائح بشأن الطهي

- معظم أنواع الطعام التي يتم طهيها في الفرن بصورة تقليدية يمكن قليها في المقلاة الهوائية.
- تنتضج الأطعمة بشكل أفضل وبالتساوي عندما تكون مقطعة بحجم وسُمك متشابهين.
- تحتاج قطع الطعام الأصغر حجماً وقتاً أقل للنضج من القطع الأكبر حجماً.
- الكمية المثالية لإعداد البطاطس المحمرة المقرمشة هي 500 جم.
- للحصول على أفضل النتائج في أقصر فترة زمنية، قم بقلي الطعام على دفعات صغيرة في المقلاة الهوائية. تجنب التكديس أو وضع طبقات فوق بعضها إن أمكن.
- معظم الأطعمة المعلبة لا تحتاج إلى تقليدها في الزيت قبل قليها في المقلاة الهوائية. تحتوي معظم هذه الأطعمة بالفعل على زيت ومكونات أخرى لتحسين عملية التحميص والقمرشة.
- المقبات المجمدة تكون جيدة جداً في القلي بالمقلاة الهوائية. للحصول على أفضل نتائج، رتبها على الدرج في طبقة واحدة.
- إذا وضعت طبقات من الطعام فوق بعضها، فلا تنس تحريك السلة في منتصف الوقت (أو تقلب الطعام) للحصول على طعام ناضج بشكل متساوٍ.
- قلب الأطعمة التي تحضرها من البداية، مثل البطاطس المقليّة أو غيرها من الخضراوات، مع كمية قليلة من الزيت لتسهيل التحميص والقمرشة.
- عند قلي الخضراوات الطازجة في المقلاة الهوائية، احرص على تجفيفها تماماً قبل تقليدها مع الزيت وقليها في المقلاة الهوائية للحصول على أقصى درجة من القمرشة.
- تُعد المقالي الهوائية رائعة لإعادة تسخين الطعام، كالبانيزا. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق.

2. اسحب مقبض السلة لإزالة السلة من المقلاة الهوائية. استخدم مقبض الدرج، الموجود في منتصف الدرج، لإزالة الدرج. استخدم قطعة إسفنج ومياهًا دافئة وصابونًا لغسل السلة والدرج من الداخل والخارج. يمكن غسل السلة والدرج في غسالة الأطباق على الرف العلوي.
3. تحذير: لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو أقمشة التلميع الخادشة.
4. جففها جيدًا.

طريقة الاستخدام

1. قم بتوصيل القابس الكهربائي بالمقبس الجداري المؤرض.
2. اسحب السلة بعناية لإخراجها من المقلاة الهوائية.
3. ضع المكونات في السلة.
4. أعد السلة إلى المقلاة الهوائية. لا تستخدم السلة مطلقًا دون أن يكون درج الطعام عليها.

تحذير: لا تلمس السلة أثناء الاستخدام، وفي بعض الأحيان بعده، لأنها تكون ملتهبة. لا تمسك السلة إلا من المقبض.

5. اضغط لفترة وجيزة على زر الاستعداد لتشغيل المقلاة الهوائية.

باستخدام البرامج المحددة مسبقًا

يتم تحديد الوضع من اليسار، (M) للتبديل بين البرامج المختلفة. في كل مرة تضغط فيها على زر القائمة (M) أثناء تشغيل المقلاة الهوائية، اضغط على زر القائمة و time +/- إلى اليمين. اضغط على زر الطاقة لتحديد الوضع المطلوب وبدء الطهي. كل وضع له وقت ودرجة حرارة معينة. لتغيير هذه، يمكنك الضغط على أزواج +/- درجة الحرارة قبل الضغط على زر الطاقة

الوضع اليدوي

6. اضغط على زر التحكم في درجة الحرارة للمسي لتصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. راجع قسم "درجة الحرارة" في هذا الفصل لتحديد درجة الحرارة المناسبة.
7. حدد وقت التحضير المطلوب للمكون.
8. اضغط على زر اللمس المؤقت لوقت التحضير المطلوب، اضغط سريعًا على زر اللمس في وضع الاستعداد لبدء الطهي، وعندئذ يضيء شعار العمل ويدور.
 - 1) لمبة مؤشر المروحة (مصباح أبيض خارجي) تضيء وتدور،
 - 2) يضيء ضوء مؤشر الحرارة (المصباح الأحمر المركزي) عندما لا تصل درجة الحرارة إلى درجة الإعداد أو عندما تنخفض درجة الحرارة،
 - 3) تتوقف المقلاة الهوائية عن التسخين وينطفئ ضوء مؤشر الحرارة (المصباح الأحمر المركزي)، عندما تصل درجة الحرارة إلى درجة حرارة الإعداد.
 - 4) سيضيء ضوء مؤشر الحرارة وينطفئ عدة مرات أثناء القلي.
9. أضف 3 دقائق إلى وقت التحضير عندما يكون الجهاز باردًا، أو يمكنك أيضًا ترك الجهاز يسخن مسبقًا بدون أي مكونات بداخله لمدة 4 دقائق تقريبًا.
10. تتطلب بعض المكونات الرج في منتصف وقت التحضير. لرج أو قلب المكونات، اسحب السلة لإخراجها من الجهاز من خلال الإمساك بالمقبض ورجها أو قلب المكونات بالشوكة (أو الملقط). وبعد ذلك أعد السلة إلى المقلاة الهوائية.
11. عندما تسمع جرس المؤقت، يكون وقت التحضير المحدد قد انقضى. اسحب السلة خارج الجهاز وضعها على سطح مقاوم للحرارة. تحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة. إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، قم ببساطة بإدخال السلة مرة أخرى في الجهاز وضبط المؤقت على قيمة تزيد بضع دقائق إضافية.
12. +/- لبرمجة البداية المتأخرة، بمجرد ضبط الوقت ودرجة الحرارة، اضغط على زر التشغيل المؤجل (9) وحدد الوقت المطلوب باستخدام أزواج. اضغط على زر الطاقة للتأكيد. يمكن ضبط البداية المتأخرة من 0.5 ساعة إلى 24 ساعة time.

وصفات الطبخ الرئيسية

يساعدك هذا الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للمكونات التي تريد تحضيرها.

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

الجهاز غير مُعد للتشغيل من خلال وسائل مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.

عليك فصل الجهاز عند عدم الاستخدام وقبل تنظيفه. اتركه ليبرد قبل وضع، أو إزالة الأجزاء وتنظيفه.

لا تغمر الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر.

هذا الجهاز مصمم للاستخدام على ارتفاع 2000 متر كحد أقصى فوق مستوى سطح البحر.

تحذيرات مهمة

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

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

قبل توصيل الجهاز بالكهرباء، تحقق من أن مستوى المصدر الرئيسي للكهرباء هو المستوى ذاته المشار إليه على ملصق المنتج.

ضع الجهاز على سطح مسطح مستوي.

يجب تجنب تشابك كابل المصدر الرئيسي أو التفافه حول الجهاز أثناء الاستخدام.

لا تستخدم الجهاز أو توصله وتفصله عن التيار الكهربائي بيديك و/أو قدمين مبللتين. تجنب سحب كابل التوصيل لفصله أو لاستخدامه كمقبض

هام. عند تشغيل المقلاة الهوائية هذه، حافظ على وجود مساحة خالية لا تقل عن 10 سنتيمترات على جميع جوانب الفرن للسماح بتدوير الهواء بشكل كافٍ.

لا تضع المقلاة الهوائية أسفل الخزائن أو ستائر الشرائح أو ستائر العادية. هناك خطر حدوث سخونة زائدة/نشوب حريق.

لا تغطي أي جزء من المقلاة بقطعة قماش أو ما شابه ذلك، إذ قد يؤدي ذلك إلى حدوث سخونة زائدة. هناك خطر نشوب حريق.

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

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

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

يجب استخدام الجهاز على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة. عند استخدام المقلاة الهوائية للمرة الأولى قد 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 أي خطر من الأخطار، لا تفتح الجهاز. لا يُسمح إلا للموظفين الفنيين المؤهلين من خدمة الدعم الفني المعتمدة للعلامة التجارية القيام بالإصلاحات أو الإجراءات على الجهاز.

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

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

1. 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 القابس الخاص بها في الماء أو في أي سائل آخر.

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

تحذير

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

الوصف

1. لوحة تحكم LED
2. الجسم الرئيسي
3. مقبض
4. السلة

وصف لوحة التحكم

1. لوحة العرض
2. زيادة درجة الحرارة
3. تقليل درجة الحرارة
4. تحديد الوصفة
5. وصفة
6. شعار العمل
7. التشغيل (الضغط لفترة طويلة للتشغيل/ الإيقاف، الضغط لفترة قصيرة للإيقاف المؤقت/ البدء)
8. تقليل الوقت
9. زر البدء المتأخر
10. زيادة الوقت

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 8 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. يحظر لعب الأطفال بالجهاز. يحظر تنظيف الأطفال أقل من 8 سنوات للجهاز، أو صيانتته دون إشراف.

حافظ على الجهاز والكابلات الخاصة به بعيداً عن متناول الأطفال بعمر أقل من 8 سنوات.

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 أو 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 مستحيلاً أو غير متناسب. في هذه الحالة، يمكنك اختيار خفض في السعر أو إلغاء عملية البيع، ويجب التعامل مباشرة مع البائع من أجل ذلك. ويشمل هذا أيضاً استبدال قطع الغيار شريطة أن يكون المنتج قد تم استخدامه وفقاً للتوصيات المحددة في هذا الدليل لكننا الحالتين، ولم يتم العبث به من قبل أي طرف ثالث غير مرخص لن يغطي الضمان أي أجزاء تخضع للتآكل والتمزق. لا يؤثر هذا الأحكام الواردة في التوجيه 1999/44/EC. له من قبل شركة للدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي B&B TRENDS, S.L. الضمان على حقوقك كمستهلك وفقاً

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 اشتريت منها المنتج



SERVICIOS DE ATENCIÓN TÉCNICA (SAT)

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

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

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

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

ufesa

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

Ver. 04/2022