

ufesa

Duet

freidora de aire



ES manual de instrucciones

PT manual de instruções

EN instructions manual

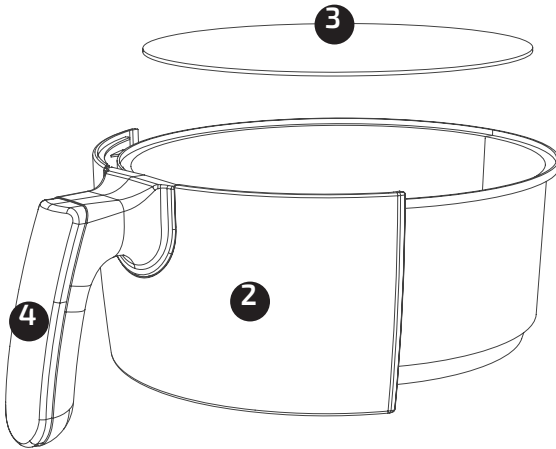
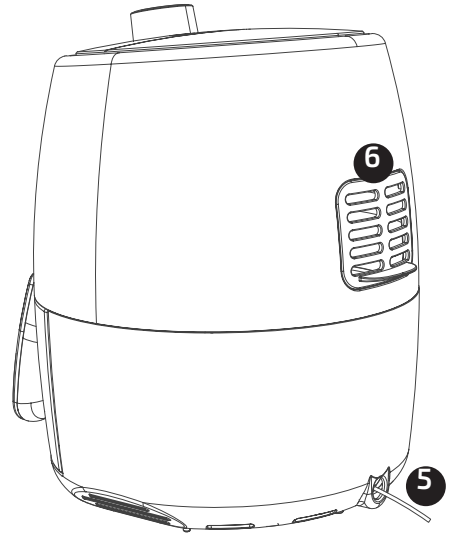
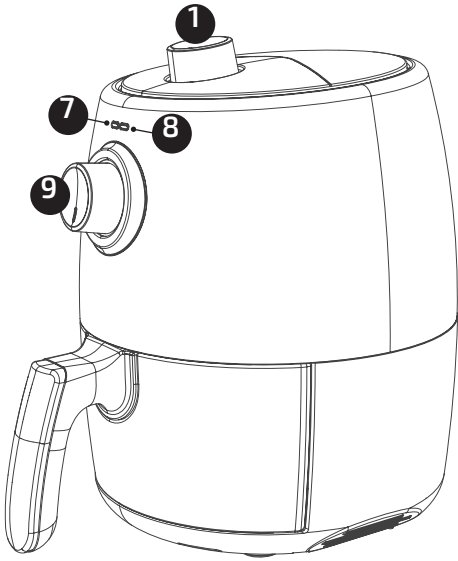
FR mode d'emploi

IT manuale di istruzioni

DE bedienungsanleitung

BG Ръководство за инструкции

AR تعليمات الاستخدام



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

ATENCIÓN

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

DESCRIPCIÓN

1. Botón del temporizador
2. Cesta
3. Bandeja
4. Asa de la cesta
5. Cable de alimentación
6. Salida de aire
7. Luz indicadora de alimentación
8. Luz indicadora de calentamiento
9. Botón de temperatura

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Si el cable de alimentación está dañado, este deberá ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o personal cualificado equivalente, a fin de evitar cualquier riesgo.

Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar este aparato solo si se encuentran bajo supervisión o se les ha proporcionado instrucciones acerca del uso del aparato de forma segura, así como haber comprendido los peligros que conlleva su uso. Los niños no deben ju-

gar 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.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

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 de aire 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 puedan ocasionar a personas, animales u objetos, como resultado del incumplimiento de estas advertencias.

ANTES DEL PRIMER USO

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.

INSTRUCCIONES DE USO

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. Gire el botón regulador de la temperatura hasta la temperatura deseada. Consulte el apartado «Temperatura» de este manual para determinar la temperatura adecuada.

6. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente o la receta.

7. Para encender la freidora de aire, gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido, la luz indicadora de encendido se encenderá, así como la luz indicadora de calenta-

miento. Cuando la temperatura alcance la temperatura de ajuste, la luz indicadora de calentamiento se apagará, después de que la temperatura baje, la luz indicadora de calentamiento se encenderá y se apagará varias veces durante el tiempo de cocción.

8. Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando la freidora de aire esté fría, o también puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún ingrediente dentro durante aproximadamente 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 cuerpo principal por el asa y agítela o dele la vuelta a los ingredientes con la ayuda de un tenedor o unas 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 de la freidora de aire y colóquela en una superficie resistente al calor. Compruebe si los ingredientes están listos, si aún no lo están, simplemente vuelva a introducir la cesta en la freidora de aire y ajuste el temporizador unos minutos más.

11. Para retirar los ingredientes, saque la cesta de la freidora de aire. Precaución, la cesta y los ingredientes están calientes. Puede utilizar un tenedor o unas pinzas para sacar los ingredientes. Para sacar los ingredientes más grandes o frágiles, utilice un par de pinzas para retirar los ingredientes de la cesta. Vacíe la cesta en un bol o en un plato.

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) | Observación |
|-------------------------------|------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| Patatas fritas congeladas | 12-20 | 200 | Sacudidas |
| Patatas fritas caseras | 18-30 | 180 | Añadir ½ cucharada de aceite, agitar |
| Nuggets de pollo | 10-15 | 205 | |
| Filete de pollo | 18-25 | 205 | Darle la vuelta si es necesario |
| Patatas de pollo | 18-23 | 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 | 205 | Añada media cucharada de aceite |
| Pescado | 15-18 | 180 | Darle la vuelta si es necesario |
| Cupcake | 40 | 145 | |
| Verduras | 10-15 | 180 | Sacudidas |

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 de aire.

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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|--|---|
| La freidora de aire no funciona | La freidora de aire no está enchufada. / El temporizador de cocina no giraba. | Enchufe la freidora de aire en un enchufe. |
| Los ingredientes cocinados con la freidora de aire no están listos. | La cesta está demasiado llena. / La temperatura establecida es demasiado baja | use cantidades más pequeñas de ingredientes ya que se fríen de manera más uniforme./ Aumente la temperatura |
| Los ingredientes no están fritos de manera uniforme | Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción. | Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro, por ejemplo, las patatas fritas, deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción. (Consulte "Cómo usar su freidora de aire) |
| Los tentempiés fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire | El tipo de tentempié utilizado se debe de preparar en una freidora común | Utilice tentempiés horneados o cepille ligeramente un poco de aceite en los tentempiés para obtener un resultado más crujiente. |
| No puedo deslizar la cesta en el aparato correctamente | La cesta está demasiado llena. | No llene la cesta hasta arriba, deje un poco de espacio en la parte superior. |

| | | |
|---|---|--|
| Sale humo blanco de la freidora de aire | Está preparando ingredientes grasosos. / La cesta de freír aún contiene residuos de grasa del uso anterior. | Cuando los ingredientes grasosos se fríen en la freidora de aire, se filtrará una gran cantidad de aceite en la canasta para freír, el aceite produce humo blanco y la canasta para freír puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta a la freidora de aire ni al resultado final. Limpie la cesta de freír correctamente después de cada uso. |
| Las patatas fritas se fríen de manera desigual en la freidora de aire | Las patatas fritas no se han lavado correctamente. | Lave las patatas fritas correctamente para eliminar el almidón del exterior de los palitos. |
| Las patatas fritas caseras no están crujientes cuando salen de la freidora de aire. | El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas fritas. | Asegúrese de secar las patatas fritas antes de agregar el aceite. Corte las patatas fritas más pequeñas o agregue más aceite para obtener un resultado más crujiente. |

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que la freidora de aire esté desenchufada y fría antes de limpiarla.
- Una vez que la freidora de aire y la cesta se hayan enfriado, retire la cesta de la freidora de aire (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/UE sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, conocida como WEEE (Residuos de equipos eléctricos y electrónicos), que establece el marco legal aplicable en la Unión Europea para la eliminación y el reciclaje de dispositivos electrónicos y eléctricos. No lance este producto a la basura. Llévelo al centro de tratamiento de residuos eléctricos y electrónicos más cercano. El producto puede disponer de pilas o baterías. Retíralas antes de desechar el producto y deposítelas en los contenedores especiales autorizados para tal fin.

Esperamos que esté satisfecho con este producto.

GOSTARÍAMOS DE AGRADECER POR ESCOLHER A UFESA. ESPERAMOS QUE O DES-EMPENHO 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. Botão de temporização
2. Cesto
3. Tabuleiro
4. Pega do cesto
5. Cabo de alimentação
6. Saída de ar
7. Luz indicadora de alimentação
8. Luz indicadora de aquecimento
9. Botão de temperatura

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 utilizado por crianças com oito 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 nouro líquido.

Este aparelho está preparado para ser utilizado a uma altitude máxima de 2000m acima do nível do mar.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

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 utilize como pega.

IMPORTANTE: Durante a utilização desta fritadeira de ar quente, 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 de ar quente 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 DE AR QUENTE. 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 de ar quente.

Utilize sempre luvas de forno protetoras quando inserir ou retirar itens da fritadeira de ar quente. O aparelho deve ser utilizado numa superfície nivelada, estável e resistente ao calor. Na primeira vez que utilizar a sua fritadeira de ar quente, 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, S.L.** não se responsabiliza por quaisquer 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 de ar quente. Limpe suavemente o exterior com um pano húmido ou com papel de cozinha.

AVISO: Nunca mergulhe a fritadeira de ar quente em água ou noutros líquidos.

2. Puxe a pega do cesto para remover o cesto da fritadeira de ar quente. 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.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Ligue a ficha a uma tomada com ligação à terra.

2. Retire cuidadosamente o cesto da fritadeira de ar quente.

3. Coloque os ingredientes no cesto.

4. Deslize o cesto de volta para a fritadeira de ar quente. 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 cesto apenas pela pega.

5. Rode o botão de controlo da temperatura para a temperatura desejada. Consulte a secção "Temperatura" neste manual para determinar a temperatura correta.

6. Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente ou receita.

7. Para ligar a fritadeira de ar quente, defina o botão de temporização para o tempo de preparação

necessário. A luz indicadora de energia acenderá e a luz indicadora de aquecimento também acenderá. Quando a temperatura atingir a temperatura definida, a luz indicadora de aquecimento apagará. Depois de a temperatura baixar, o indicador luminoso de aquecimento acenderá. A luz indicadora de aquecimento acende e apaga várias vezes durante a cozedura.

8. Adicione 3 minutos ao tempo de preparação com a fritadeira de ar quente fria, 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 de ar quente.

10. Ao ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação definido já passou. Retire o cesto da fritadeira de ar quente e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se ainda não estiverem prontos, basta deslizar o cesto de volta para a fritadeira de ar quente e ajustar o temporizador para alguns minutos adicionais.

11. Para retirar os ingredientes, remova o cesto da fritadeira de ar quente. Atenção, 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 cesto. Esvazie o cesto para uma tigela ou para um prato.

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 |
| Nuggets (panados) de frango | 10-15 | 205 | |
| Peito de frango | 18-25 | 205 | Virar se necessário |
| Coxas | 18-23. | 180 | Virar se necessário |
| Bife de vaca | 8-15 | 180 | Virar se necessário |
| Costeletas de porco | 10-20 | 180 | Virar se necessário |
| Hambúguer | 7-14 | 180 | Adicione meia colher de óleo |
| Panados de peixe congelados («douradinhos») | 6-12 | 205 | Adicione meia colher de óleo |
| Peixe | 15-18 | 180 | Virar se necessário |
| Queque | 40 | 145 | |
| Vegetais | 10-15 | 180 | Agitar |

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 de ar quente.
- 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 necessitam de ser banhados em óleo antes de serem fritos. A maioria já contém óleo e outros ingredientes que aumentam o carácter alourado e crocante dos alimentos.
- Os aperitivos congelados ficam bem cozinhados na fritadeira de ar quente. Para obter melhores resultados, disponha-os numa só camada em cima do tabuleiro.
- Se colocar os alimentos por camadas, certifique-se de que a certa altura agita 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 seque completamente antes de os banhar em óleo e os colocar na fritadeira, para permitir que fiquem mais crocantes.
- As fritadeiras de ar quente são excelentes para reaquecer alimentos, incluindo pizza. Para reaquecer a sua comida, defina a temperatura para 150 °C durante 10 minutos.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema | Possível causa | Solução |
|---|---|---|
| A Fritadeira de ar quente não funciona | A fritadeira não está ligada à tomada. / O temporizador de cozedura não foi girado. | Ligue a fritadeira a uma tomada. |
| Os ingredientes cozinhados com a fritadeira de ar quente não ficam totalmente cozinhados. | O cesto está demasiado cheio. / A temperatura definida é demasiado baixa. | Coloque porções menores de ingredientes no cesto para que frite mais uniformemente./ Aumente a temperatura. |
| Os ingredientes não fritam de forma uniforme | Alguns tipos de ingredientes precisam de ser abanados a meio do tempo de cozedura. | Os ingredientes que se encontram no topo ou que ficam uns sobre os outros, por exemplo batatas fritas, precisam de ser abanados a meio do tempo de cozedura (Ver "Como utilizar a sua Fritadeira de ar quente) |
| Os snacks fritos não estão crocantes quando saem da fritadeira de ar quente. | O tipo de snack utilizado destinava-se a ser preparado numa fritadeira tradicional. | Utilize snacks para forno ou passe um pouco de óleo nos snacks para obter um resultado mais estaladiço. |

| | | |
|--|--|--|
| Não consigo deslizar corretamente o cesto para dentro do aparelho | O cesto está demasiado cheio. | Não encha o cesto até ao topo, deixe algum espaço no topo. |
| Está a sair fumo branco da fritadeira | Está a preparar ingredientes gordurosos. / O cesto de fritura ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior. | Quando são fritos ingredientes gordurosos na fritadeira de ar quente, uma grande quantidade de óleo vaza para o cesto de fritura, o óleo produz fumo branco e o cesto de fritura pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afeta a fritadeira nem o resultado final. Limpe corretamente o cesto de fritura após cada utilização. |
| As batatas são fritas de forma desigual na fritadeira de ar quente. | Os palitos de batata não foram enxaguados corretamente. | Enxague devidamente os palitos de batata para remover a fécula do exterior dos mesmos. |
| As batatas fritas caseiras não estão crocantes quando saem da fritadeira de ar quente. | A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas. | Certifique-se de que seca os palitos de batata antes de adicionar o óleo. Corte os palitos de batata mais pequenos ou adicione mais óleo para um resultado mais estaladiço. |

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que a fritadeira de ar quente está desligada da corrente e fria antes da limpeza.
- Assim que a fritadeira de ar quente e o cesto estiverem frios, retire o cesto da fritadeira de ar quente (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 de ar quente em água ou noutros líquidos.
- Seque bem todas as peças antes de armazenar.
- Guarde a fritadeira de ar quente num local fresco e seco.

ELIMINAÇÃO DO PRODUTO



Este produto está em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos, conhecida por REEE, que estabelece o enquadramento legal na União Europeia para a eliminação e reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos. Não coloque este produto num caixote de lixo comum. Leve-o ao ponto de tratamento de resíduos elétricos e eletrónicos mais próximo. O produto pode ter pilhas ou baterias. Retirá-las antes de eliminar o produto e depositá-las nos contentores específicos autorizados para esse fim.

Esperamos que fique satisfeito com este produto.

ENGLISH

WE WOULD LIKE TO THANKS YOU 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. Timer knob
2. Basket
3. Tray
4. Basket Handle
5. Mains power cord
6. Air Outlet
7. Power indicator light
8. Heating indicator light
9. Temperature knob

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

older than 8 and supervised.

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

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

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

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

IMPORTANT INFORMATION

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, S.L. will not be held liable for any harm or damage which may occur to people, animals or objects as a result of failure to observe the aforementioned 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 Air Fryer

3. Put the ingredients into the basket.

4. Slide the basket back to the Air Fryer. 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. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section "temperature" in this manual to determine the right temperature.

6. Determine the required preparation time for the ingredient or recipe.

7. To switch on the air fryer, turn the timer knob to the required preparation time, the power indicator light will go on, also the heating indicator light will go on, when the temperature reaches the setting temperature, the heating indicator light will go off, after the temperature come down, the heating indicator light will go on and off several times during the cooking time.

8. Add 3 minutes to the preparation time when the air fryer is cold, or you can also let the appliance preheat without any ingredients inside for approximately 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 main body by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork or tongs. Then, put the basket back into the air fryer.

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

11. To remove the ingredients, pull the basket out of the air fryer. Caution, the basket and the ingredients are hot. You can use a fork or tongs to take out the ingredients. To remove larger or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

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 |
| Chicken nuggets | 10-15 | 205 | |
| Chicken fillet | 18-25 | 205 | Turn over if needed |
| Drumsticks | 18-23 | 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 | 205 | Add ½ spoon of oil |
| Fish | 15-18 | 180 | Turn over if needed |
| Cup cake | 40 | 145 | |
| Vegetables | 10-15 | 180 | Shake |

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.

TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|--|
| The Air Fryer does not work | The fryer is not plugged in. / The cooking timer was not turning. | Plug the fryer into an outlet. |
| The ingredients cooked with the air fryer are not done. | The basket is too full. / The set temperature is too low. | use smaller batches of ingredients in the basket as they fry more evenly./ Increase the temperature. |
| The ingredients are fried unevenly | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time. | Ingredients that lie on top of or across each other, for example fries, need to be shaken halfway through the cooking time.(See "How to use your Air Fryer) |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer. | The type of snack used was meant to be prepared in a traditional deep fryer. | Use oven snack or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result. |
| I cannot slide the basket into the appliance properly | The basket is too full. | Do not fill the basket to the top, leave some space on top. |
| White smoke is coming out of the fryer | You are preparing greasy ingredients. / The frying basket still contains grease residues from previous use. | When greasy ingredients are fried in the air fryer, a large amount of oil will leak into the frying basket, the oil produces white smoke and the frying basket may heat up more than usual. This does not affect the fryer or end result. Clean the frying basket properly after each use. |
| French fries are fried unevenly in the air fryer | Potato sticks were not rinsed properly. | Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks. |
| Homemade French Fries are not crispy when they come out of the air fryer. | The crispiness the fries depends on the amount of oil and water in the fries. | Make sure to dry the potato sticks before adding the oil, Cut the potato sticks smaller or add more oil for a crispier result. |

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 Waste Electrical and Electronic Equipment, known as WEEE, which establishes the legal framework applicable in the European Union for the disposal and recycling of electrical and electronic appliances. Do not throw this product into the bin. Take it to the nearest electrical and electronic waste treatment plant. The product may contain batteries. Remove them before disposing of the product and dispose in special containers approved for this purpose.

We hope you are satisfied with this product.

FRANÇAIS

NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT UFESA. NOUS ESPÉRONS QUE LE PRODUIT RÉPONDRA À VOS ATTENTES.

AVERTISSEMENT

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION AVANT D'UTILISER LE PRODUIT. VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR POUR UN USAGE ULTÉRIEUR.

DESCRIPTION

1. Bouton de minuterie
2. Panier
3. Bac
4. Poignée du panier
5. Cordon d'alimentation
6. Sortie d'air
7. Voyant d'alimentation
8. Voyant lumineux de chauffage
9. Bouton de température

AVERTISSEMENT GÉNÉRAL

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 électroménager. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés.

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

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

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

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

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

INFORMATIONS IMPORTANTES

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 le produit, assurez-vous que la tension secteur du lieu où vous l'utilisez est la même que celle indiquée sur l'étiquette.

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 lors de l'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 de raccordement 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 dommages, 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, S.L., ne sera pas tenu responsable de tout préjudice envers des personnes, animaux ou objets découlant du non-respect des avertissements susmentionnés.

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 : Veuillez ne jamais immerger la friteuse à air ni sa prise dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.

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

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

4. Faites bien sécher.

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. Tournez le bouton de réglage de la température au degré souhaité. Voir la section « température » de ce manuel pour déterminer la bonne température.
6. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient ou la recette.
7. Pour mettre en marche la friteuse, tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis, le voyant d'alimentation s'allume, ainsi que le voyant de chauffage, lorsque la température atteint la température réglée, le voyant de chauffage s'éteint, après la baisse de la température, le voyant de chauffage s'allume et s'éteint plusieurs fois pendant le temps de cuisson.
8. Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque la friteuse est froide. Vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer sans ingrédients à l'intérieur pendant environ 4 minutes.
9. Certains aliments doivent être remués pendant la durée de la préparation. Pour secouer ou retourner les ingrédients, retirez le panier du boîtier principal par la poignée et secouez-le ou retournez les ingrédients à l'aide d'une fourchette ou de pinces. Remettez ensuite le panier dans la friteuse.
10. Lorsque vous entendez la minuterie, la durée de préparation réglée s'est écoulée. Sortez le panier de la friteuse et posez-le sur une surface résistant à la chaleur. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. S'ils ne le sont pas encore, remettez simplement le panier dans la friteuse et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
11. Pour retirer les ingrédients, sortez le panier de la friteuse. Attention, le panier et les ingrédients sont chauds. Vous pouvez utiliser une fourchette ou une pince pour retirer les ingrédients. Pour retirer les ingrédients les plus gros ou les plus fragiles, utilisez une paire de pinces pour les sortir du panier. Videz le contenu du panier dans un bol ou sur une assiette.

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 une ½ cuillère d'huile, remuez |
| Nuggets de poulet | 10-15 | 205 | |
| Filet de poulet | 18-25 | 205 | Retournez-le si nécessaire |
| Pilons de poulet | 18-23 | 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 | 205 | Ajoutez une ½ cuillère d'huile |

| | | | |
|----------|-------|-----|----------------------------|
| Poissons | 15-18 | 180 | Retournez-le si nécessaire |
| Cupcake | 40 | 145 | |
| Légumes | 10-15 | 180 | Remuer |

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.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|---|
| La friteuse à air chaud ne fonctionne pas | La friteuse n'est pas branchée. / La minuterie de cuisson ne tournait pas. | Branchez la friteuse sur une prise de courant. |
| Les ingrédients cuits grâce à la friteuse à air chaud ne sont pas prêts. | Le panier est trop chargé. / La température réglée est trop faible. | utilisez des petites quantités d'ingrédients dans le panier pour qu'ils cuisent de manière plus homogène. / Augmentez la température. |
| Les ingrédients ne sont pas uniformément frits | Il est nécessaire de secouer certains types d'ingrédients au milieu du temps de cuisson. | Les ingrédients superposés, comme les frites, doivent être secoués à mi-cuisson (voir "Comment utiliser votre friteuse à air chaud"). |

| | | |
|---|--|---|
| Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud. | Le type de snack utilisé était destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle. | Utilisez un four à snack ou badigeonnez légèrement d'huile les snacks pour obtenir un résultat plus croustillant. |
| Je ne parviens pas à faire glisser correctement le panier dans l'appareil | Le panier est trop chargé. | Ne chargez pas le panier jusqu'en haut, laissez un peu d'espace sur le dessus. |
| De la fumée blanche sort de la friteuse. | Vous préparez des ingrédients gras. / Le panier à friture contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente. | Lorsque des ingrédients gras sont frits dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier à friture, l'huile produit une fumée blanche et le panier à friture est susceptible de chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas la friteuse ni le résultat final. Nettoyez correctement le panier à friture après chaque utilisation. |
| Les frites sont cuites de façon inégale dans la friteuse à air chaud | Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été correctement rincés. | Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets. |
| Les frites maison ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse. | Le niveau de croustillance des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent. | Assurez-vous de sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile. Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits ou ajoutez plus d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant. |

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 que le panier ont refroidi, retirez le panier de la friteuse à air (s'il n'a pas déjà été retiré). Utilisez la poignée du bac pour le retirer. Utilisez une éponge et de l'eau chaude savonneuse pour laver l'intérieur et l'extérieur du panier et du bac.

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

- Le panier et le bac peuvent être lavés au lave-vaisselle dans le compartiment supérieur.
- Essuyez délicatement l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide ou d'une serviette en papier.
- Veuillez ne jamais immerger la friteuse à air ni sa prise dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les ranger.
- Stockez la friteuse à air dans un endroit frais et sec.

ÉLIMINATION DU PRODUIT



Ce produit est conforme à la Directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) qui établit le cadre juridique applicable dans l'Union européenne pour l'élimination et le recyclage des appareils électriques et électroniques. Ne pas jeter ce produit dans la poubelle. L'amener dans l'usine de traitement des déchets électriques et électroniques la plus proche. Le produit peut disposer de piles ou de batteries. Retirez-les avant de jeter le produit et déposez-les dans le conteneur spécial prévu à cet effet.

Nous espérons que ce produit vous donne entière satisfaction.

GRAZIE PER AVER SCELTO UFESA, CI AUGURIAMO CHE IL PRODOTTO SODDISFI LE VOSTRE ASPETTATIVE.

ATTENZIONE

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE IL PRODOTTO CONSERVARE LE ISTRUZIONI IN LUOGO SICURO PER RIFERIMENTO FUTURO.

DESCRIZIONE

1. Manopola del timer
2. Cestello
3. Vassoio
4. Maniglia del cestello
5. Cavo di alimentazione
6. Uscita dell'aria
7. Spia indicatrice di accensione
8. Spia indicatrice del riscaldamento
9. Manopola della temperatura

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

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

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarse esperienze e conoscenza, a condizione che vengano fornite loro adeguata supervisione e istruzione riguardo all'utilizzo dell'apparecchio in modo sicuro, e che abbiano compreso i pericoli correlati. È vietato l'utilizzo ludico dell'apparecchio da parte dei bambini. La pulizia e la

manutenzione dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.

Mantenere il dispositivo e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.

I dispositivi non prevedono l'attivazione da parte di un timer esterno o sistema di controllo da distanza separato.

Scollegare il dispositivo quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di inserire o rimuovere le parti e prima di procedere alla pulizia.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

L'apparecchio può essere utilizzato a un'altitudine massima di 2.000 m sopra il livello del mare.

INFORMAZIONI IMPORTANTI

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

Qualsiasi utilizzo non corretto o improprio del prodotto ne annullerà la garanzia.

Prima di collegare il prodotto alla corrente elettrica, assicurarsi che la tensione di rete sia la stessa indicata sull'etichetta del dispositivo.

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 dall'alimentazione elettrica con mani e/o piedi bagnati. Non tirare il cavo per scollegare o trasportare il prodotto.

IMPORTANTE. Durante l'utilizzo di questa friggitrice ad aria, mantenere uno spazio libero di almeno 10 centimetri su tutti i lati del dispositivo, 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, 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 guasti o danni, e contattare il servizio di assistenza tecnica. Per evitare qualsiasi pericolo, non aprire il dispositivo. Solo il personale tecnico qualificato del servizio di assistenza autorizzato del produttore può eseguire interventi di riparazione o di altro genere sul dispositivo.

B&B TRENDS, S.L. non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni che potrebbero verificarsi a persone, animali o oggetti in seguito alla mancata osservanza delle suddette 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 qualsiasi altro liquido.

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 di corrente con messa a terra.

2. Estrarre con attenzione il cestello dalla friggitrice ad aria

3. Inserire gli ingredienti nel cestello.

4. Reinserire 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 utilizzando la maniglia.

5. Ruotare la manopola di controllo temperatura per impostare la temperatura desiderata. Vedere la sezione "Temperatura" in questo manuale per stabilire la temperatura esatta.

6. Stabilire i tempi di preparazione necessari per l'ingrediente o la ricetta.

7. Per accedere la friggitrice ad aria, ruotare la manopola del timer per indicare i tempi di preparazione richiesti; la spia dell'indicatore di accensione si accenderà. Quando la temperatura raggiunge

il livello impostato, la spia dell'indicatore di riscaldamento si spegnerà, riaccendendosi ripetutamente durante la cottura quando la temperatura scende sotto il livello richiesto.

8. Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura quando si utilizza la friggitrice a freddo. In alternativa, pre-riscaldare l'apparecchio senza ingredienti per circa 4 minuti.

9. Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà preparazione. Per agitare o mescolare gli ingredienti, estrarre il cestello dall'apparecchio prendendolo per la maniglia e scuoterlo o girare gli ingredienti con una forchetta (o una pinza). In seguito, reinserire il cestello nella friggitrice.

10. Al termine del tempo di preparazione impostato, suonerà il segnale del timer. Estrarre il cestello dalla friggitrice e appoggiarlo su una superficie resistente al calore. Verificare che gli ingredienti siano pronti; se non dovessero esserlo, reinserire il cestello nella friggitrice e impostare il timer per qualche minuto di cottura in più.

11. Per togliere gli ingredienti, estrarre il cestello dalla friggitrice. Attenzione: cestello e ingredienti sono molto caldi. È possibile usare una forchetta (o una pinza) per estrarre gli ingredienti. Per rimuovere cibi o ingredienti di grosse dimensioni o friabili, utilizzare un paio di pinze per estrarli dal cestello. Svuotare il cestello in una ciotola o in un piatto.

PRINCIPALI RICETTE DI COTTURA

La tabella qui sotto aiuta a selezionare le impostazioni base per gli ingredienti da preparare.

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

| 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 |
| Bocconcini di pollo | 10-15 | 205 | |
| Filetto di pollo | 18-25 | 205 | Girare se necessario |
| Cosce di pollo | 18-23 | 180 | Girare se necessario |
| Bistecca di manzo | 8-15 | 180 | Girare se necessario |
| Costolette di maiale | 10-20 | 180 | Girare se necessario |
| Hamburger | 7-14 | 180 | Aggiungere ½ cucchiaino di olio |
| Bastoncini di pesce congelati | 6-12 | 205 | Aggiungere ½ cucchiaino di olio |
| Pesce | 15-18 | 180 | Girare se necessario |
| Cupcake | 40 | 145 | |
| Verdure | 10-15 | 180 | Scuotere |

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 a 150°C per 10 minuti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|---|--|--|
| La friggitrice non funziona | La friggitrice non è collegata alla corrente - Il timer non si muove. | Collegare la friggitrice alla corrente. |
| Gli ingredienti cotti non sono pronti. | Il cestello è troppo pieno / La temperatura impostata è troppo bassa. | Utilizzare minori quantità di ingredienti nel cestello, in modo che si friggano più uniformemente. / Aumentare la temperatura. |
| Gli ingredienti sono cotti in modo non uniforme | Alcuni tipi di ingredienti devono essere mescolati a metà cottura. | Gli ingredienti impilati durante la cottura, come le patatine fritte, devono essere mescolati a metà cottura (Vedere "come utilizzare la friggitrice ad aria") |
| Gli snack non sono croccanti quando escono dalla friggitrice. | Sono stati utilizzati alimenti destinati ad essere preparati in una friggitrice tradizionale | Utilizzare snack da forno, o spalmare una leggera quantità di olio sugli ingredienti per un risultato più croccante. |
| Non riesco a far scivolare il cestello nella friggitrice in modo corretto | Il cestino è troppo pieno | Non riempire il cestino fino in cima: lasciare dello spazio. |

| | | |
|--|--|---|
| Esce fumo bianco dalla friggitrice | Gli ingredienti sono grassi / Il cestello della friggitrice contiene residui di grasso dall'utilizzo precedente. | Quando si utilizzano ingredienti grassi nella friggitrice, una notevole quantità di olio colerà nel cestello; l'olio produce fumo bianco, e il cestello potrebbe scaldarsi più del solito. Ciò non influenza il risultato della cottura. Pulire il cestello in modo appropriato dopo ogni utilizzo. |
| Le patatine fritte sono cotte in modo non uniforme. | I pezzi di patata non sono stati risciacquati correttamente. | Sciacquare le patate correttamente per rimuovere l'amido. |
| Le patatine preparate a mano non sono croccanti quando escono dalla friggitrice. | La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua presente negli ingredienti. | Assicurarsi di asciugare le patatine prima di aggiungere l'olio, tagliare le patatine più sottili o aggiungere olio per un risultato più croccante. |

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Controllare che la friggitrice ad aria 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 rimosso). 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 nel cestello superiore della lavastoviglie.
- Strofinare delicatamente la parte esterna con un panno umido o un tovagliolo di carta.
- Non immergere mai la friggitrice ad aria o la sua spina in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Asciugare accuratamente tutte le parti prima di riporle.
- Conservare la friggitrice ad aria in un luogo fresco e asciutto.

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



Questo prodotto è conforme alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, apparecchiature elettriche ed elettroniche, nota come WEEE, che stabilisce il quadro giuridico applicabile nell'Unione Unione Europea per lo smaltimento e il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non gettare questo prodotto nella spazzatura. Portarlo all'impianto di trattamento dei rifiuti elettrici ed elettronici più vicino. Il prodotto può contenere batterie. Rimuoverle prima di smaltire il prodotto e smaltire in contenitori speciali approvati per questo scopo.

Ci auguriamo che tu sia soddisfatto di questo prodotto.

WIR DANKEN IHNEN, DASS SIE SICH FÜR UFESA ENTSCIEDEN HABEN UND WÜNSCHEN IHNEN VIEL FREUDE UND ZUFRIEDENHEIT MIT IHREM GERÄT.

WARNUNG

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

BESCHREIBUNG

1. Timer-Knopf
2. Korb
3. Schale
4. Korbgriff
5. Hauptnetzka­bel
6. Luftauslass
7. Betriebsanzei­geleuchte
8. Anzei­geleuchte für Heizung
9. Temperatur-Knopf

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstvertreter 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 Kin-

dern 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 dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.

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 die Verwendung in einer Höhe von maximal 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

WICHTIGE WARNHINWEISE

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

Jede unsachgemäße Verwendung oder unsachgemäße Handhabung des Produkts führt zum Erlöschen der Garantie.

Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob Ihre Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt.

Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache, ebene Oberfläche.

Das Netzanschlusskabel darf während des Gebrauchs nicht verwickelt oder um das Gerät gewickelt werden.

Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen benutzen oder an das Stromnetz anschließen bzw. von diesem trennen. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel heraus und tragen Sie das Gerät nicht am Kabel

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 Gefahren zu vermeiden, darf das Gerät nicht geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe an dem Gerät durchführen.

BB TRENDS SL, übernimmt keine Haftung für Schäden, die an Menschen, Tieren oder Gegenständen infolge der Missachtung der oben erwähnten Warnhinweise entstehen können.

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.

ACHTUNG: 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. **ACHTUNG:** 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 Essenschale 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. Drehen Sie den Temperaturreglerknopf bis zur erforderlichen Temperatur. Siehe Abschnitt „Temperatur“ in diesem Handbuch, um die richtige Temperatur zu bestimmen.
6. Legen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat oder das Rezept fest.
7. Um die Heißluftfritteuse einzuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit, wobei die Betriebsanzeigeleuchte und die Heizungsanzeigeleuchte aufleuchten; wenn die Temperatur die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Anzeigeleuchte für Heizung; nachdem die Temperatur gesunken ist, leuchtet die Anzeigeleuchte für die Heizung während der Garzeit mehrmals auf und ab.
8. Fügen Sie der Zubereitungszeit 3 Minuten hinzu, wenn die Heißluftfritteuse kalt ist, oder lassen Sie das Gerät ohne Zutaten etwa 4 Minuten lang vorheizen.
9. Bei einigen Speisen ist es erforderlich, diese nach der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln. Um die Zutaten zu schütteln oder umzusetzen, ziehen Sie den Korb am Griff aus dem Hauptgerät und schütteln Sie ihn oder setzen Sie die Zutaten mit einer Gabel oder Zange um. Setzen Sie den Korb dann wieder in die Heißluftfritteuse ein.
10. Wenn Sie die Timerglocke hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Sollten sie noch nicht fertig sein, schieben Sie den Korb einfach zurück in die Fritteuse und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.
11. Um die Zutaten zu entfernen, ziehen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse. Vorsicht, der Korb und die Zutaten sind heiß. Sie können eine Gabel oder eine Zange verwenden, um die Zutaten herauszunehmen. Um größere oder zerbrechliche Zutaten zu entnehmen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus dem Korb zu heben. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

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 |
| Chicken Nuggets | 10–15 | 205 | |
| Hähnchenfilet | 18–25 | 205 | Bei Bedarf umdrehen |
| Geflügelkeulen | 18–23 | 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 Fisch- tättchen | 6–12 | 205 | Fügen Sie einen ½ Löffel Öl hinzu |
| Fisch | 15–18 | 180 | Bei Bedarf umdrehen |
| Cupcake | 40 | 145 | |
| Gemüse | 10–15 | 180 | Schütteln |

Hinweis: Diese Tabelle ist nur ein Leitfaden und enthält keine genauen Rezepte.

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 ähnliche Größe und Dicke sind
- Kleinere Lebensmittelstücke benötigen weniger Garzeit als größere
- Frittieren Sie Lebensmittel in kleinen Mengen, um beste Ergebnisse in kürzester Zeit zu erzielen. Vermeiden Sie, falls möglich, Stapeln oder Schichten.
- Die meisten verpackten 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
- Werfen Sie Lebensmittel, die Sie frisch zubereiten, wie z. B. Pommes oder anderes Gemüse, mit einer kleinen Menge Öl ein, damit sie knusprig braun werden
- Tupfen Sie frisches Gemüse vollständig trocken, bevor Sie es in Öl werfen und 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

FEHLERBEHEBUNG

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|--|--|
| Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht | Die Fritteuse ist nicht eingesteckt. / Der Gartimer ist nicht eingestellt. | Schließen Sie die Fritteuse an eine Steckdose an. |
| Die mit der Heißluftfritteuse zubereiteten Zutaten sind unzureichend frittiert. | Der Korb ist zu voll. / Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. | Geben Sie kleinere Mengen von Zutaten in den Korb, damit sie gleichmäßiger frittiert werden. / Erhöhen Sie die Temperatur. |

| | | |
|--|---|--|
| Die Zutaten werden ungleichmäßig frittiert. | Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. | Zutaten, die übereinander oder quer liegen, wie z. B. Pommes frites, müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe „So verwenden Sie Ihre Heißluftfritteuse“). |
| Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen. | Der gewählte Snack war für die Zubereitung in einer traditionellen Fritteuse gedacht. | Verwenden Sie Backofensnacks oder bepinseln Sie die Snacks leicht mit Öl, um sie knuspriger zu machen. |
| Ich kann den Korb nicht richtig in das Gerät schieben | Der Korb ist zu voll. | Füllen Sie den Korb nicht bis zum Rand, sondern lassen Sie oben etwas Platz. |
| Weißer Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus. | Sie bereiten fettige Zutaten zu / Im Frittierkorb befinden sich noch Fettreste von der letzten Benutzung. | Wenn fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittiert werden, läuft eine große Menge Öl in den Frittierkorb, das Öl erzeugt weißen Rauch und der Frittierkorb kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf die Heißluftfritteuse oder das Endergebnis. Reinigen Sie den Frittierkorb nach jedem Gebrauch gründlich. |
| Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert | Die Kartoffelstäbchen wurden nicht richtig gewaschen. | Waschen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, damit die Stärke an der Stäbchenoberfläche entfernt wird. |
| Hausgemachte Pommes frites kommen nicht knusprig aus der Heißluftfritteuse heraus. | Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Kartoffeln ab. | Vergewissern Sie sich, dass die Kartoffelstäbchen trocken sind, bevor Sie das Öl hinzugeben. Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner oder geben Sie mehr Öl hinzu, damit sie knuspriger werden. |

REINIGUNG UND WARTUNG

- Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse vor der Reinigung ausgesteckt und abgekühlt ist.
- Sobald das Gerät und der Korb abgekühlt sind, nehmen Sie den Korb heraus (falls dieser 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 im oberen Fach eines Geschirrspülers gereinigt werden.
- Wischen Sie die Außenseite vorsichtig mit einem feuchten Lappen oder Papiertuch ab.
- Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie diese wegstellen.
- Lagern Sie die Heißluftfritteuse an einem kühlen, trockenen Ort.

PRODUKTENTSORGUNG



Dieses Produkt entspricht der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte, bekannt als WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), die den in der Europäischen Union geltenden Rechtsrahmen für die Beseitigung und das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten festlegt. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht im Müll. Bringen Sie es zu Ihrem nächsten elektrischen und elektronischen Abfallbehandlungszentrum.

Wir hoffen, dass Sie mit diesem Produkt zufrieden sind.

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. Копче за таймер
2. Кошница
3. Тава
4. Ръкохватка на кошницата
5. Захранващ кабел
6. Изходящ въздухопровод
7. Светлинен индикатор за захранване
8. Светлинен индикатор за нагряване
9. Копче за контрол на температурата

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен 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 устройството, 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.

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

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 води до анулиране на гаранцията.

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

Поставете уреда на равна, гладка повърхност

Кабелът за свързване към захранването не трябва да бъде заплетен или увит 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 уреда за готвене с горещ въздух с кърпа или подобен материал, това ще доведе до прегряване. Риск от пожар.

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

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

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

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

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

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

B&BTRENDS, S.L. не носи отговорност за наранявания или щети, които могат да възникнат при хора, животни или предмети в резултат на неспазване на горепосочените 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. Завъртете копчето за контрол на температурата до необходимата температура. Вижте раздел „Температура“ в това ръководство, за да определите правилната температура.
6. Определете необходимото време за приготвяне на съставката или рецептата.
7. За да включите уреда за готвене с горещ въздух, завъртете копчето за таймера до необходимото време за подготовка, светлинният индикатор за захранване ще светне, когато температурата достигне зададената температура, светлинният индикатор за нагряване ще се изгасне, след понижаване на температурата, светлинният индикатор за нагряване ще светне и ще изгасне няколко пъти по време на готвенето.
8. Добавете 3 минути към времето за приготвяне, когато уредът за готвене с горещ въздух 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 основния корпус 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 чуete звънеца на таймера, зададеното време за подготовка е изтекло. Извадете кошницата от уреда за готвене с горещ въздух и я поставете върху топлоустойчива повърхност. Проверете дали съставките са готови, ако не са просто плъзнете кошницата обратно в уреда за готвене с горещ въздух и настройте таймера на няколко допълнителни минути.
11. За да премахнете съставките, издърпайте кошницата от уреда за готвене с горещ въздух. Внимавайте, кошницата и съставките са горещи. Можете да използвате вилица или щипки, за да извадите съставките. За да извадите големи или крехки съставки, използвайте чифт щипки, за да извадите съставките от кошницата. Изпразнете кошницата в купа или в чиния.

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 |
| Пилешки хапки | 10-15 | 205 | |
| Пилешко филе | 18-25 | 205 | Обърнете, ако е необходимо |
| Бутчета | 18-23 | 180 | Обърнете, ако е необходимо |

| | | | |
|--------------------------|-------|-----|----------------------------|
| Телешка пържолa | 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 | 205 | Добавете ½ лъжица олио |
| Риба | 15-18 | 180 | Обърнете, ако е необходимо |
| Къпкейк | 40 | 145 | |
| Зеленчуци | 10-15 | 180 | Разклащане |

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 ордьоври се пържат в уреда за готвене с горещ въздух много добре. За най-добри резултати ги подредете върху тавата в един слой.
- Ако наслоявате храни, не забравяйте да разклатите кошницата по средата на подреждането (или да обърнете храната), за да осигурите равномерното готвене.
- 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.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

| Проблем | Възможна причина | Решение |
|--|--|--------------------------------------|
| Уредът за готвене с горещ въздух не работи | Уредът за готвене не е включен. / Таймерът за готвене не се върти. | Включете уреда за готвене в контакт. |

| | | |
|--|--|---|
| Съставките, приготвени с уреда за готвене с горещ въздух, не са приготвени. | Кошницата е препълнена. / Зададената температура е прекалено ниска. | Използвайте по-малки партии съставки в кошницата, тъй като те се пържат неравномерно. / Увеличете температурата. |
| Съставките са неравномерно изпържени | Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на времето за готвене. | Съставките, които лежат една върху друга или напреки една на друга, например пържени картофи, трябва да се разклатят по средата на времето за готвене. („Как да използвате Уреда за готвене с горещ въздух“) |
| Пържените закуски не са хрупкави, когато излязат уреда за готвене с горещ въздух. | Видът на използваната закуска трябва да бъде приготвен в традиционен фритюрник за дълбоко пържене. | Използвайте фурна за закуски или леко нанесете малко мазнина върху закуските за по-хрупкав резултат. |
| Не мога да плъзна кошницата в уреда правилно | Кошницата е препълнена. | Не пълнете кошницата догоре, оставете малко място до горния ръб. |
| От уреда за готвене излиза бял дим. | Пригответе мазни съставки. / Кошницата за пържене все още съдържа мазни остатъци от предишна употреба. | Когато мазните съставки се запържат в уреда за готвене с горещ въздух, голямо количество мазнина ще изтече в кошницата за пържене, мазнината произвежда бял дим и кошницата за пържене може да се нагрее повече от обикновено. Това не се отразява на уреда за готвене или крайния резултат. Почиствайте кошницата за готвене правилно след всяка употреба. |
| Пържените картофи се пържат неравномерно в уреда за готвене с горещ въздух | Картофените пръчици не бяха изплакнати правилно. | Изплакнете правилно картофените пръчици, за да отстраните нишестето от външната им страна. |
| Домашно направените пържени картофи не са хрупкави, когато излязат от уреда за готвене с горещ въздух. | Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството мазнина и вода в тях. | Уверете се, че сте подсушили нарязаните картофи, преди да добавите олиото, Нарезете картофите на по-тънки парчета или добавете повече олио за по-хрупкав резултат. |

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 за готвене с горещ въздух (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 тавата 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



Това изделие съответства на Директива 2012/19/ЕС на Европейския парламент и на Съвета относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО), с която се определя правната рамка, приложима в Европейския съюз по отношение на изхвърлянето и рециклирането на електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте този продукт в кош за отпадъци. Отнесете го до най-близкия завод за преработване на електрически и електронни отпадъци. Продуктът може да съдържа батерии. Извадете ги, преди да изхвърлите продукта, и го изхвърлете в одобрените за целта специални контейнери.

Надяваме се, че сте доволни от този продукт.

| العطل | السبب المحتمل | الحل |
|--|---|--|
| البطاطس المقلية المعدة في البيت لا تكون مقرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية. | تعتمد هشاشة البطاطس على كمية الزيت والماء في البطاطس. | أحرص على تجفيف أعواد البطاطس قبل إضافة الزيت، أو قطع أعواد البطاطس أصغر أو أضيف المزيد من الزيت للحصول على نتيجة مقرمشة. |

التنظيف والعناية

- تأكد من فصل المقلاة الهوائية عن مصدر التيار الكهربائي وتبريدها قبل التنظيف.
- بمجرد أن تبرد المقلاة الهوائية والسلة، أزل السلة من المقلاة الهوائية (إذا لم تكن قد أزلتها بالفعل قبل ذلك). استخدم مقبض الدرج لإزالة الدرج.
- استخدم قطعة إسفنج ومياهًا دافئة وصابونًا لغسل السلة والدرج من الداخل والخارج.
- تحذير: لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو أقمشة التلميع الخادشة.
- يمكن غسل السلة والدرج في غسالة الأطباق على الرف العلوي.
- امسح الجزء الخارجي برفق باستخدام قطعة قماش مبللة أو منشفة ورقية.
- لا تغمر المقلاة الهوائية أو القابس الخاص بها في الماء أو في أي سائل آخر.
- جفف جميع الأجزاء جيدًا قبل التخزين.
- خزن 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 تتخلص من هذا المنتج في سلة المهملات، وبدلاً من ذلك توجه إلى مركز جمع النفايات الإلكترونية والكهربائية الأقرب إلى منزلك.



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

ملحوظة: توخ 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.
- تنضج الأطعمة بشكل أفضل وبالتساوي عندما تكون مقطعة بحجم وسُمك متشابهين.
- تحتاج قطع الطعام الأصغر حجماً وقتاً أقل للنضج من القطع الأكبر حجماً.
- 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 تقليبها في الزيت قبل قليها في المقلاة الهوائية. تحتوي معظم هذه الأطعمة بالفعل على زيت ومكونات أخرى لتحسين عملية التحميص والقرمشة.
- المقبلات 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 تنتن تحريك السلة في منتصف الوقت (أو تقليب الطعام) للحصول على طعام ناضج بشكل متساوٍ.
- قلب الأطعمة التي تحضرها من البداية، مثل البطاطس المقلية أو غيرها من الخضراوات، مع كمية قليلة من الزيت لتسهيل التحميص والقرمشة.
- عند قلي الخضراوات الطازجة في المقلاة الهوائية، احرص على تجفيفها تماماً قبل تقليبها مع الزيت وقليها في المقلاة الهوائية للحصول على أقصى درجة من القرمشة.
- تُعد المقالي الهوائية رائعة لإعادة تسخين الطعام، كالببيتزا. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

| العل | السبب المحتمل | الحل |
|--|--|---|
| المقلاة الهوائية لا تعمل | المقلاة غير موصلة. / مؤقت الطهي لم يكن يعمل. | قم بتوصيل المقلاة بأي مأخذ. |
| المكونات المطهوه بالمقلاة الهوائية لم تجهز. | السلة السلة ممثلة بأكثر من سعتها. / درجة حرارة الضبط منخفضة للغاية. | استخدم دفعات أصغر من المكونات في السلة لأنها تقلى بشكل متساوٍ أكثر. / ارفع درجة الحرارة. |
| يتم قلي المكونات بشكل غير متساوٍ | يجب هز أنواع معينة من المكونات في منتصف فترة الطهي. | المكونات التي تقع فوق بعضها البعض أو غير بعضها، على سبيل المثال البطاطس المقلية، يجب هزها في منتصف فترة الطهي. (انظر "كيفية استخدام المقلاة الهوائية") |
| الوجبات الخفيفة المقلية لا تكون مقرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية. | نوع الوجبات الخفيفة المستخدم من المفترض أن يتم تحضيره في مقلاة عميقة تقليدية. | استخدم وجبة خفيفة بالفرن أو ادهن بعض الزيت على الوجبات الخفيفة للحصول على نتيجة مقرمشة. |
| لا يمكنني إدخال السلة في الجهاز بشكل صحيح | السلة ممثلة بأكثر من سعتها. | لا تملأ السلة إلى الأعلى، اترك بعض المساحة في الأعلى. |
| يوجد بخار أبيض يتصاعد من المقلاة | أنت تحضر مكونات دهنية. / لا تزال سلة القلي تحتوي على بقايا شحوم من الاستخدام السابق. | عندما يتم قلي المكونات الدهنية في المقلاة الهوائية، تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى سلة القلي، وينتج عن الزيت دخان أبيض وقد تسخن سلة القلي أكثر من المعتاد. هذا لا يؤثر على المقلاة أو النتيجة النهائية. نظف سلة القلي بشكل جيد بعد كل استخدام. |
| البطاطس المقلية يتم قليها بشكل غير متساوٍ في المقلاة الهوائية | لم يتم شطف أعواد البطاطس بشكل صحيح. | اشطف أعواد البطاطس جيداً لإزالة النشا من الخارج. |

طريقة الاستخدام

1. قم بتوصيل القابس الكهربائي بالمقابس الجداري المورس.
2. اسحب السلة بعناية لإخراجها من المقلاة الهوائية
3. ضع المكونات في السلة.
4. أعد السلة إلى المقلاة الهوائية. لا تستخدم السلة مطلقاً 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. أدر مفتاح التحكم في درجة الحرارة لتصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. راجع جزء "درجة الحرارة" في هذا الدليل لتحديد درجة الحرارة المناسبة.
6. حدد وقت التحضير المطلوب للمكون أو للوصفة.
7. لتشغيل المقلاة الهوائية، أدر مقبض الموقت إلى وقت التحضير المطلوب، وسيضيء عندئذ مصباح مؤشر الطاقة، كما سيضيء مصباح مؤشر التسخين، عندما تصل درجة الحرارة إلى درجة حرارة الإعداد، سينطفئ ضوء مؤشر التسخين، بعد أن تنخفض درجة الحرارة، سيضيء وينطفئ ضوء مؤشر التسخين عدة مرات أثناء وقت الطهي.
8. أضف 3 دقائق إلى وقت التحضير عندما تكون المقلاة الهوائية باردة، أو يمكنك أيضاً ترك الجهاز يسخن مسبقاً دون أن تكون بداخله أي مكونات لمدة 4 دقائق تقريباً.
9. تتطلب بعض المكونات الرج في منتصف وقت التحضير. لرج أو قلب المكونات، اسحب السلة لإخراجها من الهيكل الأساسي من خلال الإمساك بالمقبض ورجها أو اقلب المكونات بالشوكة (أو الملقط). وبعد ذلك أعد السلة إلى المقلاة الهوائية.
10. عندما تسمع جرس الموقت، يكون وقت التحضير المحدد قد انقضى. اسحب السلة خارج المقلاة الهوائية وضعها على سطح مقاوم للحرارة. تحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة، وإن لم تكن جاهزة، أدخل السلة مرة أخرى في المقلاة الهوائية واضبط الموقت على بضع دقائق إضافية.
11. لإخراج المكونات، اسحب السلة لإخراجها من المقلاة الهوائية. احترس، السلة والمكونات ساخنة للغاية. يمكنك استخدام شوكة أو الملقط لإخراج المكونات. لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدم زوجاً من الملقط لرفع المكونات وإخراجها من السلة. أفرغ السلة في صحن أو على طبق.

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. نظراً لاختلاف المكونات في الأصل والحجم والشكل وكذلك العلامة التجارية، لا يمكننا ضمان أفضل إعداد لمكوناتك.

| المكونات | الوقت الافتراضي (دقائق) | درجة الحرارة (°C) | ملحوظة |
|-------------------------|-------------------------|-------------------|-----------------------|
| رفائق مجمدة | 12-20 | 200 | مخفوق |
| البطاطس المعدة في البيت | 18-30 | 180 | أضف نصف ملعقة زيت، رج |
| قطع الدجاج المقليّة | 10-15 | 205 | |
| فيليه دجاج | 18-25 | 205 | اقلب إذا لزم الأمر |
| عبدان المورينجا | 18-23 | 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 |
| أصابع سمك مجمدة | 6-12 | 205 | أضف نصف ملعقة زيت |
| سمك | 15-18 | 180 | اقلب إذا لزم الأمر |
| كيك أكواب | 40 | 145 | |
| خضروات | 10-15 | 180 | مخفوق |

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 ملغى.

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

ضع الجهاز على سطح مسطح مستو.

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

لا تستخدم الجهاز أو توصله وتصله عن التيار الكهربائي بيدين و/أو قدمين مبلتين. تجنب سحب كابل التوصيل لفصله أو لاستخدامه كمقبض.

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

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

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

هذا المنتج عبارة عن مقلاة هوائية. تحتاج إلى كمية قليلة جداً من الزيت للطهي. لا تملأ الوعاء بالزيت أو الدهن 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 القابض الخاص بها في الماء أو في أي سائل آخر.
2. اسحب مقبض السلة لإزالة السلة من المقلاة الهوائية. استخدم مقبض الدرج، الموجود في منتصف الدرج، لإزالة الدرج. استخدم قطعة إسفنج ومياه دافئة وصابوناً 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 جيداً.

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

تحذير

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

الوصف

1. مقبض التوقيت
2. السلة
3. الدرج
4. مقبض السلة
5. كابل الطاقة الكهربائية
6. مخرج الهواء
7. ضوء مؤشر الكهرباء
8. ضوء مؤشر التسخين
9. مقبض درجة الحرارة

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 صيانته دون إشراف.

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

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

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

استعمال الضمان

يجب على العملاء الاتصال بالخدمة الفنية المعتمدة من شركة أو B&B TRENDS, S.L. صلاح المنتج. بما أن أي عبث بالجهاز من قبل أي شخص غير مرخص له من قبل B&B TRENDS, S.L. الإهمال أو الاستخدام غير الصحيح للجهاز يجب أن يجعل هذا الضمان لاغياً وباطلاً. يجب إتمام الضمان بالكامل

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. Catalunya, 24

Pl. 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