

ufesa

AF Magnum

Freidora de aire



ES manual de instrucciones

PT manual de instruções

EN instructions manual

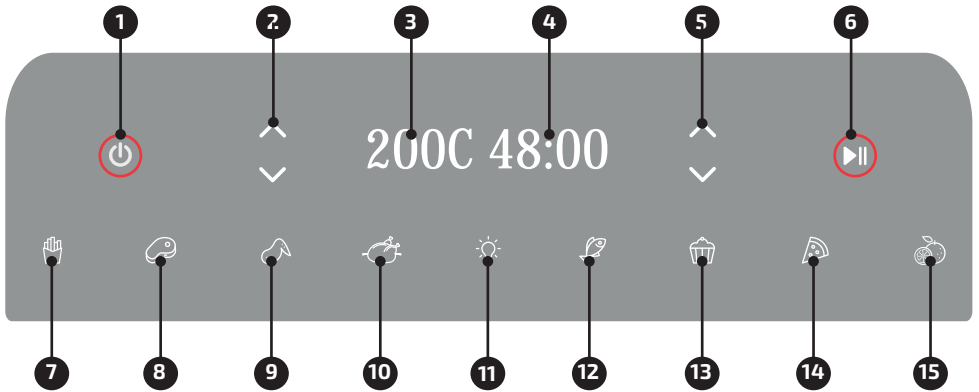
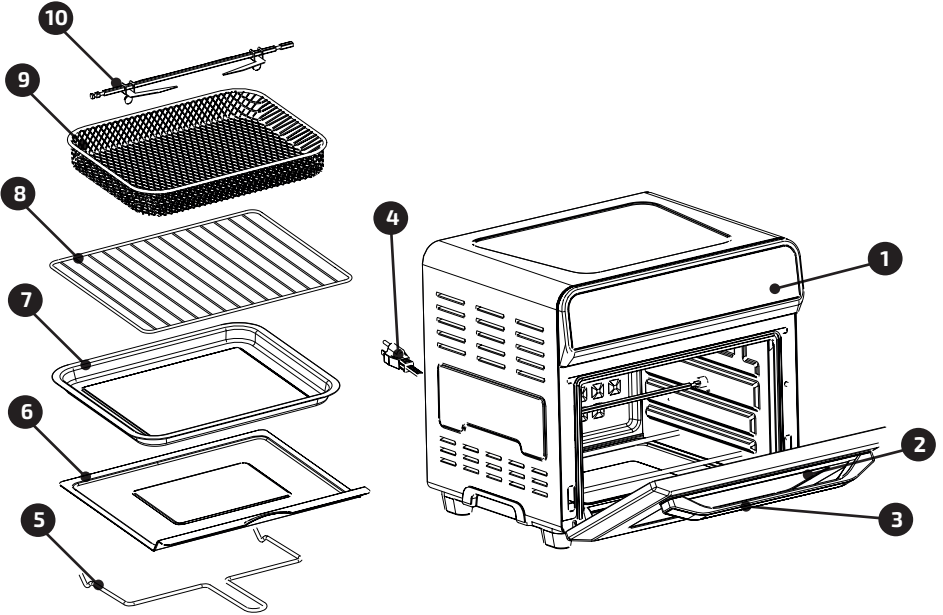
FR mode d'emploi

IT manuale di istruzioni

DE bedienungsanleitung

BG Ръководство за инструкции

AR تعليمات الاستخدام



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

ATENCIÓN

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

DESCRIPCIÓN

1. Panel de control
2. Puerta de cristal
3. Tirador de la puerta
4. Cable de alimentación
5. Pinzas de extracción de bandeja
6. Bandeja para las migas
7. Bandeja de hornear
8. Rejilla de horno
9. Cesta de la freidora de aire
10. Asador (Rotisserie)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

1. Encendido/apagado
2. Regulación de temperatura
3. Pantalla de temperatura
4. Pantalla de tiempo
5. Regulación del tiempo
6. Inicio/parada
7. Menú de patatas fritas
8. Menú de filete
9. Menú de alitas de pollo
10. Menú de asador (pollo completo)
11. Interruptor de la luz
12. Menú de pescado
13. Menú de tarta
14. Menú de pizza
15. Menú deshidratar

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico, en ningún caso debe tener un uso comercial ni industrial. Cualquier uso incorrecto o manipulación indebida del producto anulará la garantía. Antes de enchufar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica es el mismo que el que aparece indicado en la etiqueta del mismo.

Coloque el aparato sobre una superficie plana y uniforme. El cable de alimentación no se debe enrollar ni envolver alrededor del aparato durante su uso. No utilice, conecte ni desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico con las manos o los pies mojados. No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato ni lo utilice como asa.

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

No coloque su freidora de aire debajo de armarios, persianas o cortinas. Riesgo de sobrecalentamiento o incendio. No cubra ninguna parte de la freidora con un paño u objeto similar, ya que puede provocar un sobrecalentamiento. Riesgo de incendio.

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

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

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

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

1. Retire todas las pegatinas de embalaje y las etiquetas de la unidad.
2. Lave la cesta para freír, la rejilla del horno, el molde para hornear y la bandeja para las migas con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva. Séquelas antes de colocar las bandejas en el horno freidora de aire.
3. Coloque la bandeja para las migas en el fondo del horno freidora de aire

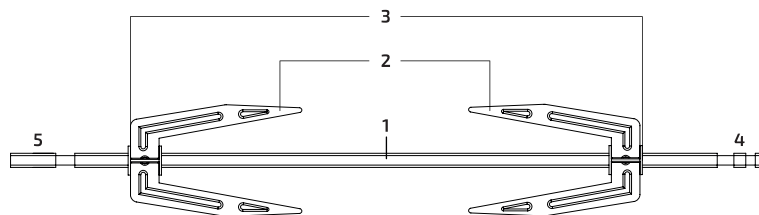
PRECAUCIÓN: No coloque el horno freidora de aire contra una pared o contra otros aparatos. Es importante dejar al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y en los laterales, y 10 cm de espacio libre sobre el horno freidora de aire para permitir una ventilación adecuada. No ponga nada sobre el horno freidora de aire.

CÓMO USAR EL PRODUCTO

1. Enchufe la freidora de aire a la fuente de alimentación, el indicador acústico sonará una vez y el botón de encendido (1) aparecerá en la pantalla mostrando que la freidora de aire está ahora en modo de espera.

2. Presione el botón de encendido (1) para iniciar la máquina, la pantalla LED se encenderá y se mostrará el menú predeterminado «Patatas fritas» (7). Si el panel de control no se ha utilizado durante 1 minuto después del encendido, el indicador acústico sonará tres veces.
3. Para seleccionar otros menús, toque el icono correspondiente, que se iluminará, luego toque el botón de inicio/parada (6) para empezar a cocinar. Presione de nuevo el botón de inicio/parada (6) para pausar el proceso. En el modo de pausa, el ventilador funcionará durante unos 70 segundos y la indicación del tiempo (4) y el botón de Inicio/parada (6) parpadearán.
4. Antes de iniciar cualquier menú, siempre tendrá la posibilidad de ajustar la temperatura y el tiempo predeterminados tocando los botones de regulación (2) y (5).
5. Cada vez que presione el botón de regulación de la temperatura (2) variará en +/- 5 °C y el indicador acústico sonará una vez. Manteniéndolo pulsado (2.5 s) la temperatura puede aumentar o disminuir rápidamente.
6. Cada vez que presione el botón de regulación del tiempo (5) variará en +/- 1 min y el indicador acústico sonará una vez. Manteniéndolo pulsado (2.5 s) el tiempo puede aumentar o disminuir rápidamente.
7. Presione el botón de la luz (11) para encenderla o apagarla. Se apagará automáticamente después de 60 s. El icono de la luz se ilumina cuando la luz está encendida.
8. Cuando el programa está en marcha, el anillo de luz naranja del botón de inicio/parada (6) se mantiene encendido de manera continua. Cuando está en pausa, el anillo de luz naranja parpadea a una frecuencia de 0.5 s. En modo pausa, la pantalla de tiempo parpadea y el indicador acústico avisará al usuario tres veces cada minuto hasta que se vuelva a presionar el icono para continuar trabajando.
9. Durante el funcionamiento del programa, cuando la puerta del horno está abierta, la luz se enciende y el icono parpadea de manera sincronizada. La pantalla de visualización del tiempo (4) muestra ABIERTO y parpadea. Solo cuando la puerta está cerrada, la luz se apaga y continúa funcionando automáticamente.
10. Una vez que el tiempo configurado ha concluido, el dispositivo pitará tres veces indicando que el menú ha finalizado.

ROSTISSERIE



Cómo utilizar la función "Rostisserie":






1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que la bandeja recogemigas (6) extraíble esté colocada debajo de las resistencias inferiores cuando utilice el aparato.
3. Coloque un tenedor de rostisserie (2) en el extremo del del palo (1) con el tenedor mirando hacia el centro, a continuación, apriete el tornillo del tenedor rostisserie, y fije el tenedor rostisserie con el palo.




4. Trinche la comida desde el otro extremo del palo (1) hasta encajar con el tenedor.
5. Coloque el otro tenedor (2) en el otro extremo del palo de asado (1) con el tenedor mirando hacia el asado.
6. Ajuste el asado para que quede situado en el centro del palo (1). Asegúrese de que las horquillas del rostisserie sujetan el asado en el palo y, a continuación, apriete los tornillos del rostisserie.
7. Cuando cocine aves de corral, es necesario atar o atar las patas y las alas al cuerpo con cuerda para que el asado quede lo más compacto posible para que el asador se mueva con suavidad.
8. Sazone o unte el asado como desee.
9. Coloque el extremo macizo del palo (4) rostisserie en la toma de accionamiento de la pared interior derecha de la Air fryer.
10. Coloque el extremo ranurado (5) del asador rostisserie en la pared interior izquierda de la freidora de aire.
11. Cocine los alimentos pulsando el programa "Rostiserie" (10).
12. Una vez finalizado el programa, retire el asado del horno utilizando la herramienta de extracción del rostisserie (5) colocando la herramienta debajo de los bordes ranurados del palo. Levante el lado izquierdo hacia arriba y hacia usted en un ángulo adecuado y deslice el lado derecho del asador fuera del alojamiento del rostisserie.
13. Coloque el asado sobre una tabla de cortar o una fuente y déjelo reposar durante 10-15 min.
14. Sujete el asado firmemente para aflojar los tornillos del rostisserie de las horquillas y retire el palo del rostisserie del asado.
15. Retire con cuidado los tenedores de rostisserie y saque el asado.

CONSEJOS PARA COCINAR

Tal como se muestra a continuación, el horno freidora de aire viene con 8 menús predefinidos.

Seleccione un programa tocando en el icono correspondiente, la pantalla mostrará el tiempo y la temperatura, y el icono se iluminará. Presione el icono de inicio y el horno funcionará de acuerdo con el menú de su elección.

Iconos	Función predeterminada	Tiempo	Temperatura
	Patatas fritas	20 minutos	190°C
	Filete	12 minutos	230°C
	Alitas de pollo	20 minutos	230°C
	Pollo asado	45 minutos	180°C
	Pescado	25 minutos	230°C

	Tartas	40 minutos	140°C
	Pizza	7 minutos	230°C
	Fruta deshidratada	240 minutos	70°C

NOTA: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes. Esta tabla es solo una guía y no contiene recetas exactas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Advertencia: No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

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

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



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

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

AVISO

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

DESCRIÇÃO

1. Painel de controlo
2. Porta de vidro
3. Pega da porta
4. Cabo de alimentação
5. Suporte de recolha
6. Bandeja de migalhas
7. Tabuleiro do forno
8. Prateleira do forno
9. Cesto da fritadeira de ar
10. Rotisserie

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

1. Ligar/desligar
2. Regulação da temperatura
3. Indicador de temperatura
4. Indicador de tempo
5. Regulação do tempo
6. Iniciar/Parar
7. Menu de batatas fritas
8. Menu de bife
9. Menu de asas de frango
10. Menu de rotisserie (frango inteiro)
11. Interruptor da luz
12. Menu de peixe
13. Menu de bolo
14. Menu de pizza
15. Menu de desidratar

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

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

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

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

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

AVISOS IMPORTANTES

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico e não deverá ser utilizado em aplicações comerciais ou industriais sob qualquer circunstância.

A utilização incorreta ou o manuseamento incorreto do produto resultarão na anulação da garantia. Antes de ligar o produto, verifique se a tensão da rede elétrica coincide com a indicada na etiqueta do produto. Coloque o aparelho numa superfície plana e nivelada.

O cabo de alimentação não deve estar enrolado ou emaranhado à volta do produto durante a utilização. Não utilize o aparelho, nem o ligue ou desligue da corrente elétrica com as mãos e/ou os pés molhados. Não puxe o cabo de ligação para o desligar, nem o use como pega.

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

Não coloque a sua fritadeira sem óleo debaixo de armários, estores ou cortinas. Risco de sobreaquecimento/incêndio. Não cubra qualquer parte da fritadeira com um pano ou semelhante, uma vez que tal irá causar sobreaquecimento. Risco de incêndio.

Esta é uma **FRITADEIRA SEM ÓLEO**. Necessita de muito pouco óleo para cozinhar. Não encha a vasilha com óleo ou gordura, pois pode causar risco de incêndio.

Não utilize qualquer acessório, para além daqueles recomendados pelo fabricante, nesta fritadeira sem óleo. Utilize sempre luvas de forno protetoras e isoladas quando inserir ou retirar itens da fritadeira sem óleo a quente.

O aparelho deve ser utilizado numa superfície nivelada, estável e resistente ao calor. Na primeira vez que utilizar a sua fritadeira sem óleo, poderá ser libertado um leve odor ou uma pequena quantidade de fumo. Este comportamento é normal e é o resultado do aquecimento dos resíduos de fabrico. Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.

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

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

AVISO: Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

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

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. Retire todos os autocolantes de embalagem e etiquetas da unidade.
2. Lave o cesto de fritar, a prateleira do forno, o tabuleiro do forno, e a bandeja de migalhas com água quente, um pouco de líquido de lavar a loiça, e uma esponja não abrasiva.

Seque os tabuleiros antes de os colocar no forno-fritadeira de ar.

3. Coloque a bandeja de migalhas na parte inferior do forno-fritadeira de ar.

CUIDADO: Não coloque o forno-fritadeira de ar contra uma parede ou outros aparelhos. É importante deixar, pelo menos, um espaço livre de 10 cm nas partes traseira e laterais, e um espaço livre de 10 cm por cima do forno-fritadeira de ar para permitir uma ventilação adequada. Não coloque nada por cima do forno-fritadeira de ar.

COMO UTILIZAR

1. Ligue a fritadeira de ar à alimentação, o sinal sonoro toca uma vez e botão de alimentação (1) será exibido no ecrã indicando que a fritadeira de ar está agora no modo de espera.

2. Prima o botão de alimentação (1) para iniciar a máquina, o ecrã LED acende, e o menu predefinido "Batatas fritas" (7) será exibido. Se, após iniciar a máquina, não operar o painel de controlo dentro de 1 min., o sinal sonoro toca três vezes.

3. Para seleccionar outros menus, toque no ícone correspondente que será realçado, depois prima no botão iniciar/parar (6) para iniciar a cozedura. Prima novamente o botão iniciar/parar (6) para pausar o processo. No modo de pausa o ventilador funcionará durante cerca de 70 segundos e a indicação do tempo (4) e o botão Start/stop (6) piscarão.

4. Antes de iniciar qualquer menu pode sempre ajustar a temperatura e o tempo predefinidos tocando nos botões de regulação (2) e (5).

5. Ao premir o botão de regulação da temperatura (2), este marca +/- 5°C e o sinal sonoro toca uma vez de cada vez. Uma pressão longa (2,5s) permite aumentar ou diminuir rapidamente a temperatura.

6. Ao premir o botão de regulação do tempo (5), este marca +/- 1min e o sinal sonoro toca uma vez de cada vez. Uma pressão longa (2,5s) permite aumentar ou diminuir rapidamente o tempo.

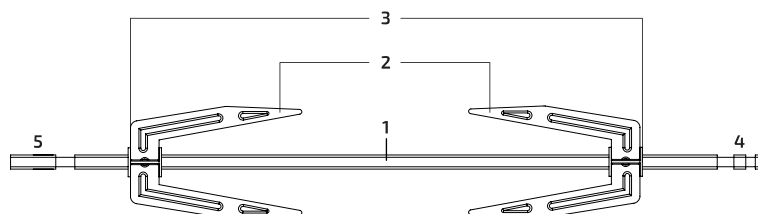
7. Prima o botão da luz (11) para ligar ou desligar a luz. Desliga automaticamente após 60s. O ícone da luz é realçado quando a luz acende.

8. Quando o programa estiver a funcionar, o anel luminoso laranja do botão iniciar/parar (6) está estável. No modo de pausa, o anel luminoso laranja pisca com uma frequência de 0,5s. No modo de pausa, o indicador de tempo pisca e o sinal sonoro avisa o utilizador três vezes a cada 1min. até o ícone ser premido novamente para continuar a funcionar.

9. Durante o funcionamento do programa, quando a porta do forno for aberta a luz acende e o ícone pisca de forma sincronizada. O ecrã do indicador de tempo (4) indica ABERTO e pisca. Ao fechar a porta, a luz apaga e continua a funcionar automaticamente.

10. Assim que a definição do tempo chegar ao fim, o dispositivo toca 3 vezes indicando que o meu terminou.

ROSTISSERIE











Como utilizar a função "Rostisserie":

1. colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável.
2. Certifique-se de que o tabuleiro de migalhas removível (6) é colocado debaixo dos elementos de aquecimento inferiores quando utilizar o aparelho.
3. Colocar um garfo rostisserie (2) na extremidade do bastão (1) com o garfo virado para o centro, depois apertar o parafuso do garfo rostisserie, e fixar o garfo rostisserie com o bastão.
4. Forçar a comida da outra extremidade do garfo (1) até que este encaixe com o garfo.
5. Colocar o outro garfo (2) na outra extremidade da vara de assar (1) com o garfo virado para o assado.
6. Ajustar o assado de modo a que fique posicionado no centro da vara de assar (1). Certificar-se de que os garfos da churrasqueira seguram o assado na vara e depois apertar os parafusos da churrasqueira.
7. Ao cozinhar aves, é necessário atar ou atar as pernas e as asas ao corpo com cordel para manter o assado o mais compacto possível, de modo a que a churrasqueira se mova suavemente.
8. Temperar ou alinhar o assado conforme desejado.
9. Colocar a extremidade sólida do espeto de churrasco (4) na tomada de accionamento na parede interior direita da Fritadeira a Ar.
10. Colocar a extremidade ranhurada (5) do espeto de rostisserie na parede interior esquerda da fritadeira a ar.
11. Cozinhar os alimentos pressionando o programa "Rostisserie" (10).
12. Quando o programa estiver terminado, retirar o assado do forno utilizando a ferramenta de remoção da rostisserie (5), colocando a ferramenta debaixo das ranhuras do pau. Levantar o lado esquerdo para cima e na sua direcção num ângulo adequado e deslizar o lado direito da churrasqueira para fora da caixa da churrasqueira.
13. Colocar o assado numa tábua ou prato de corte e deixá-lo repousar durante 10-15 min.
14. Segurar firmemente o assado para soltar os parafusos de rotisserie dos garfos e retirar o pau de rotisserie do assado.
15. Retirar cuidadosamente os garfos de rostisserie e retirar o assado.

MENUS PREDEFINIDOS

Conforme indicado abaixo, o forno-fritadeira de ar é fornecido com 8 menus predefinidos. Selecione um programa tocando no ícone correspondente, o indicador mostra o tempo e a temperatura, e o ícone acende. Prima o ícone de iniciar e o forno funciona de acordo com o meu escolhido.

Ícones	Predefinição	Tempo	Temperatura
	Batatas fritas	20 minutos	190°C
	Bife	12 minutos	230°C

	Asas de frango	20 minutos	230°C
	Rotisserie (frango inteiro)	45 minutos	180°C
	Peixe	25 minutos	230°C
	Bolo	40 minutos	140°C
	Pizza	7 minutos	230°C
	Desidratar	240 minutos	70°C

NOTA: Lembre-se de que estas configurações são indicações. Uma vez que os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para os seus ingredientes. Esta tabela é apenas um guia e não contém receitas exatas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Aviso: Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

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

ELIMINAÇÃO DO PRODUTO



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

ENGLISH

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

WARNING

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

DESCRIPTION

1. Control Panel
2. Glass Door
3. Door Handle
4. Power Cord
5. Fetch Rack
6. Crumb Tray
7. Bake Tray
8. Oven Rack
9. Air Fryer basket
10. Rotisserie

CONTROL PANEL DESCRIPTION

- 1.Power ON/OFF
- 2.Temperature Regulation
- 3.Temperature Display
- 4.Time Display
- 5.Time Regulation
6. Start/Stop
7. French fries menu
- 8.Steak Menu
- 9.Chicken wings Menu
- 10 Rostisserie Menu (Whole chicken)
- 11.Light Switch
- 12.Fish Menu
- 13.Cake Menu
- 14.Pizza Menu
- 15.Dehydrate Menu

SAFETY INSTRUCTIONS

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

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

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

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

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

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

IMPORTANT WARNINGS

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

Any incorrect use or improper handling of the product shall render the warranty null and void. Prior to plugging in the product, check that your mains voltage is the same as the one indicated on the product label.

Place the appliance on a flat even surface. The mains connection cable must not be tangled or wrapped around the product during use.

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

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

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

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

This is an **AIR FRYER**. It requires very little oil to cook.

Do not fill the pot with oil or fat as this may cause a fire hazard.

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

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

The appliance must be used on a level, stable heat-resistant surface. The first time you use your Air Fryer there may be a slight odor or a small amount of smoke given off.

This is normal and is just the manufacturing residues burning off.

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

Unplug the product immediately from the mains in the event of any breakdown or damage and contact an official technical support service. In order to prevent any risk of danger, do not open the device.

Only qualified technical personnel from the brand's Official technical support service may carry out repairs or procedures on the device.

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

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packaging stickers, and labels from the unit.

2. Wash the Fry Basket, Oven Rack, Baking Pan, and Crumb Tray with hot water, some dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge. Dry before placing trays into Air Fryer Oven.

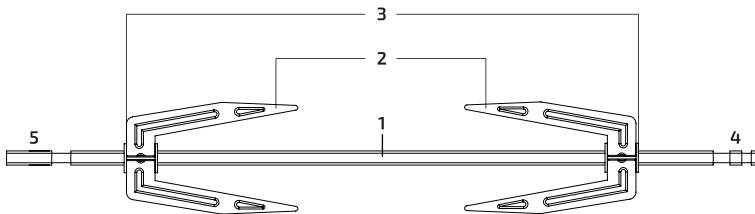
3. Place the Crumb Tray in the bottom of the Air Fryer Oven.

CAUTION: Do not place the Air Fryer Oven against a wall or against other appliances. It is important to leave at least 10 cm of free space on the back and sides, and 10 cm of free space above the Air Fryer Oven to allow for proper ventilation. Do not put anything on top of the Air Fryer Oven.

HOW TO USE

1. Plug the air fryer into the power supply, the buzzer rings once and the power button (1) will be displayed on the screen showing the air fryer is now in Stand by mode.
2. Press the power button (1) to start the machine, the LED screen will be on, and the default menu "French fries" (7) will be displayed. If the control panel is not operated within 1 min after starting up, the buzzer will sound three times.
3. To select other menus touch the corresponding icon which will be highlighted, then press the start/stop button (6) to start cooking. Press again start/stop button (6) to pause the process. In pause mode the fan will be working for about 70 seconds and the time display (4) and Start/stop button (6) will flash.
4. Before start any menu you always have the possibility of adjusting the preset temperature and time by touching the regulation buttons (2) and (5).
5. Each time you press temperature regulation button (2) is +/- 5°C and the buzzer will ring once each time. Long press (2.5s) the temperature can be increased or decreased quickly.
6. Each time you press time regulation button (5) is +/- 1min and the buzzer will ring once each time. Long press (2.5s) the time can be increased or decreased quickly.
7. Press the light Switch (11) to turn the light on or off. It will be turned off automatically after 60s. The light icon is highlighted when the light is on.
8. When the program is working, the orange ring light of Start/stop button (6) is steady on. When paused, the orange ring light flashes at a frequency of 0.5S. In pause mode, time display is flashing and the buzzer will remind the user three times every 1min until the icon is pressed again to continue working.
9. During the program operation, when the oven door is opened the light comes on and the icon flashes synchronously. The time display screen (4) shows OPEN and flashes. Only when the door is closed, the light goes out and continues to work automatically.
10. Once the time set has finished the device will beep for 3 times indicating the menu has finished.

ROSTISSERIE



How to use the "Rostisserie" function:

1. Place the appliance on a flat, stable surface.
2. Make sure that the removable crumb tray (6) is placed under the lower heating elements when using the appliance.
3. Place a rostrisserie fork (2) on the end of the stick (1) with the fork facing the centre, then tighten the screw of the rostrisserie fork, and fix the rostrisserie fork with the stick.
4. Fork the food from the other end of the stick (1) until it clicks into place with the fork.
5. Place the other fork (2) on the other end of the roasting stick (1) with the fork facing the

roast.

6. Adjust the roast so that it is positioned in the centre of the roasting stick (1). Make sure that the forks of the rotisserie hold the roast on the stick and then tighten the screws of the rotisserie.

7. When cooking poultry, it is necessary to tie or bind the legs and wings to the body with string to keep the roast as compact as possible so that the rotisserie moves smoothly.

8. Season or baste the roast as desired.

9. Place the solid end of the rotisserie stick (4) into the drive socket on the right inner wall of the Air Fryer.

10. Place the slotted end (5) of the rotisserie stick into the left inner wall of the air fryer.

11. Cook the food by pressing the "Rotisserie" programme (10).

12. When the programme is finished, remove the roast from the oven using the rotisserie removal tool (5) by placing the tool under the slotted edges of the stick. Lift the left side up and towards you at a suitable angle and slide the right side of the rotisserie out of the rotisserie housing.

13. Place the roast on a cutting board or platter and let it rest for 10-15 min.

14. Hold the roast firmly to loosen the rotisserie screws from the forks and remove the rotisserie stick from the roast.



15. Carefully remove the rotisserie forks and remove the roast.

PRESET MENUS

As shown below, the air fryer-oven comes with 8 menus preset.

Select a program by touching the corresponding icon, the display will show the time and temperature, and the icon will light up. Press the start icon and the oven works according to the menu of your choice.

Icons	Presets	Time	Temperature
	French Fry	20 minutes	190°C
	Steak	12 minutes	230°C
	Chicken wings	20 minutes	230°C
	Rostisserie (Whole chicken)	45 minutes	180°C
	Fish	25 minutes	230°C
	Cake	40 minutes	140°C

	Pizza	7 minutes	230°C
	Dehydrate	240 minutes	70°C

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure the Air Fryer is unplugged and cool before cleaning.
- Use a clean, dry cloth to clean the inside. Do not use a wet cloth to prevent water from getting inside the appliance.

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

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

PRODUCT DISPOSAL



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

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

AVERTISSEMENT

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

DESCRIPTION

1. Panneau de commande
2. Porte vitrée
3. Poignée de porte
4. Cordon d'alimentation
5. Ustensile de retrait des plateaux
6. Tiroir ramasse-miettes
7. Bac de cuisson
8. Grille de cuisson
9. Panier de friteuse sans huile
10. Broche pour rôtissoire

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

1. Bouton On/Off (marche/arrêt)
2. Réglage de la température
3. Écran pour l'affichage de la température
4. Écran indiquant la durée de cuisson
5. Réglage de la durée de cuisson
6. Mise en marche / Arrêt
7. Menu frites
8. Menu steak
9. Menu ailes de poulet
10. Menu rôtisserie (poulet entier)
11. Interrupteur d'éclairage
12. Menu poisson
13. Menu gâteau
14. Menu pizza
15. Menu déshydratant

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant des qualifications similaires, afin d'éviter tout danger. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Veuillez conserver l'appareil électroménager et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Les appareils ménagers ne sont pas destinés à être mis en route au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance. Veuillez toujours débrancher l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Veuillez laisser refroidir l'appareil avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage. Ne jamais mettre l'appareil sous l'eau, ni dans tout autre liquide. Cet appareil est destiné à être utilisé à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les emballages et les étiquettes de l'appareil.
2. Laver le panier de friteuse, la grille de cuisson, le bac de cuisson, et le tiroir ramasse-miettes à l'eau chaude et au produit vaisselle avec une éponge non-abrasive. Faire sécher avant de remettre les plateaux et bacs dans la friteuse sans huile.
3. Placer le tiroir ramasse-miettes dans le bas de la friteuse sans huile.

ATTENTION : Ne pas placer la friteuse sans huile contre un mur ou contre d'autres appareils électro-ménagers. Il faut laisser au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés, et 10 cm d'espace libre au-dessus de la friteuse sans huile pour assurer une bonne ventilation. Ne jamais rien mettre au-dessus de la friteuse sans huile.

FONCTIONNEMENT

1. Branchez la friteuse sur le secteur, le buzzer retentit une fois et le bouton On/Off ou Marche/Arrêt (1) s'affiche à l'écran pour indiquer que la friteuse est maintenant en mode Stand by.

2. Appuyez sur le bouton On/Off (1) pour démarrer la machine, l'écran LED s'allume et le menu par défaut « Frites » (7) s'affiche. Si le panneau de commande n'est pas actionné dans un délai de 1 min après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit trois fois.

3. Afin d'accéder à d'autres menus, appuyez sur l'icône correspondante qui sera mise en évidence, puis appuyez sur la touche marche/arrêt (6) pour lancer la cuisson. Appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt (6) pour mettre le processus en pause. En mode pause, le ventilateur fonctionne pendant environ 70 secondes et l'affichage de l'heure (4) et le bouton Start/stop (6) clignotent.

4. Avant de lancer un menu, vous avez toujours la possibilité de régler la température et le temps programmés en touchant les boutons de réglage (2) et (5).

5. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton de réglage de la température (2), celle-ci est de +/- 5°C et le buzzer retentit à chaque fois. En appuyant longtemps (2,5 s.), la température peut être augmentée ou diminuée rapidement.

6. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton de réglage de la température (5), celle-ci varie de +/- 1min et le buzzer retentit à chaque fois. En appuyant longtemps (2,5 s.), le temps peut être augmentée ou diminuée rapidement.

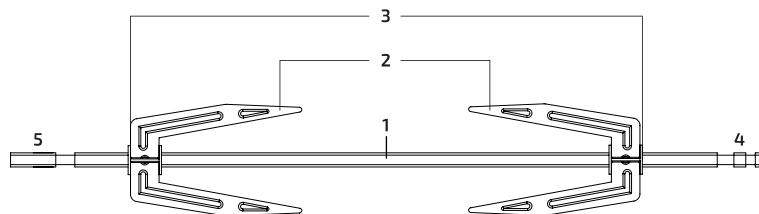
7. Appuyez sur le bouton d'éclairage (11) pour allumer ou éteindre la lumière. Elle s'éteint automatiquement après 60 s. L'icône de la lumière apparaît en surbrillance lorsque la lumière est allumée.

8. Lorsque le programme fonctionne, le cercle lumineux orange du bouton Start/stop (6) est allumé en permanence. En pause, le cercle lumineux orange clignote à une fréquence de 0,5 s. En mode pause, l'affichage de l'heure clignote et le buzzer prévient l'utilisateur trois fois toutes les minutes jusqu'à ce qu'il appuie à nouveau sur l'icône pour relancer le fonctionnement de l'appareil.

9. Pendant le déroulement du programme, lorsque la porte du four est ouverte, la lumière s'allume et le voyant clignote en même temps. L'écran d'affichage de l'heure (4) affiche OPEN en clignotant. Ce n'est que lorsque la porte est fermée que la lumière s'éteint et continue de fonctionner automatiquement.

10. Une fois la durée fixée écoulée, l'appareil émet 3 bips pour indiquer que le menu est terminé.

ROSTISSERIE





Comment utiliser la fonction "Rostisserie"






1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.

2. Veillez à ce que le ramasse-miettes amovible (6) soit placé sous les éléments chauffants inférieurs lorsque vous utilisez l'appareil.
3. Placez une fourchette à rostisserie (2) sur l'extrémité du bâton (1), la fourchette étant orientée vers le centre, puis serrer la vis de la fourchette à rostisserie, et fixer la fourchette à rostisserie avec le bâton.
4. Enfournez l'aliment par l'autre extrémité du bâton (1) jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec la fourchette.
5. Placez l'autre fourchette (2) sur l'autre extrémité du bâton de rôtisserie (1), la fourchette tournée vers le rôti.
6. Ajustez le rôti de manière à ce qu'il soit positionné au centre du bâton de rôtissage (1). Assurez-vous que les fourches de la rôtissoire maintiennent le rôti sur le bâton, puis serrez les vis de la rôtissoire.
7. Lors de la cuisson de la volaille, il est nécessaire d'attacher ou de lier les pattes et les ailes au corps avec de la ficelle afin de maintenir le rôti aussi compact que possible pour que la rôtissoire se déplace en douceur.
8. Assaisonnez ou arrosez le rôti comme vous le souhaitez.
9. Placez l'extrémité solide de la tige de la rôtissoire (4) dans la douille d'entraînement située sur la paroi intérieure droite de l'Air Fryer.
10. Placez l'extrémité fendue (5) du bâton de rôtisserie dans la paroi intérieure gauche de la friteuse à air.
11. Faites cuire les aliments en appuyant sur le programme "Rostisserie" (10).
12. Lorsque le programme est terminé, retirez le rôti du four à l'aide de l'outil de retrait de la rôtissoire (5) en plaçant l'outil sous les bords fendus du bâton. Soulevez le côté gauche vers le haut et vers vous selon un angle approprié et faites glisser le côté droit de la rôtissoire hors du logement de la rôtissoire.
13. Placez le rôti sur une planche à découper ou un plateau et laissez-le reposer pendant 10 à 15 min.
14. Tenez fermement le rôti pour détacher les vis de la rôtissoire des fourches et retirez le bâton de la rôtissoire du rôti.
15. Retirez délicatement les fourches de la rôtissoire et retirez le rôti.

MENUS PROGRAMMÉS

Comme indiqué ci-dessous, la friteuse sans huile est livrée avec 8 menus programmés. Sélectionnez un programme en touchant l'icône correspondante, l'écran affiche la durée et la température, et le voyant s'allume. Appuyez sur l'icône de démarrage et la friteuse à huile fonctionne selon le menu de votre choix.

Icônes	Programme	Durée	Température
	Frites	20 minutes	190°C
	Steak	12 minutes	230°C

	Ailes de poulet	20 minutes	230°C
	Rôtisserie (poulet entier)	45 minutes	180°C
	Poisson	25 minutes	230°C
	Gâteau	40 minutes	140°C
	Pizza	7 minutes	230°C
	Déshydrater	240 minutes	70°C

REMARQUE : N'oubliez pas que ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. Étant donné que les ingrédients peuvent varier de par leurs origines, leurs tailles, leurs formes, ou leurs marques, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos aliments. Ce tableau n'est qu'un guide et ne contient pas de recettes exactes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



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



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



Séparez les éléments avant de trier

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

AVVERTENZA

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

DESCRIZIONE

1. Pannello di controllo
2. Sportello di vetro
3. Maniglia sportello
4. Cavo di alimentazione
5. Cestello di raccolta
6. Vassoio raccogli briciole
7. Vassoio di cottura
8. Griglia del forno
9. Cestello della friggitrice ad aria
10. Rotisserie

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

1. Accensione/spengimento
2. Regolazione temperatura
3. Display Temperatura
4. Display Tempo
5. Regolazione Tempo
6. Avvio/Stop
7. Menu Patatine fritte
8. Menu Bistecca
9. Menu ali di pollo
10. Menu Rostiserie (Pollo intero)
11. Interruttore Luce
12. Menu Pesce
13. Menu Torta
14. Menu Pizza
15. Menu Disidratazione

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

AVVERTENZE IMPORTANTI

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

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

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

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana uniforme

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

IMPORTANTE. Durante l'utilizzo di questa friggitrice ad aria, mantenere uno spazio libero di almeno dieci centimetri intorno a tutti i lati del forno per garantire un'adeguata circolazione dell'aria.

Non posizionare la friggitrice ad aria sotto credenze, tende o tapparelle. Rischio di surriscaldamento/incendio.

Non coprire alcuna parte della friggitrice con un panno o simili, per evitare di causare surriscaldamento. Rischio di incendio.

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

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

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

Posizionare sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che vengano a contatto con gli elementi riscaldanti.

Scollegare immediatamente il prodotto dalla rete elettrica in caso di guasto o danno e rivolgersi al servizio di assistenza tecnica ufficiale. Per evitare qualsiasi rischio, non aprire il dispositivo. Solo il personale tecnico qualificato del servizio di assistenza ufficiale del produttore può eseguire interventi di riparazione o di altro genere sul dispositivo.

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti gli adesivi e le etichette di confezionamento dall'unità.

2. Lavare il Cestello della friggitrice, la Griglia del forno, la Teglia di cottura e il Vassoio raccogli briciole con acqua calda e detersivo per i piatti e con una spugna non abrasiva. Asciugare prima di posizionare i vassoi nella Friggitrice ad aria a Fornetto

3. Posizionare il Vassoio raccogli briciole sul fondo della Friggitrice ad aria a Fornetto.

ATTENZIONE: Non posizionare la Friggitrice ad aria a Fornetto contro una parete o contro altri elettrodomestici. È importante lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra la Friggitrice ad aria a Fornetto per consentire una corretta ventilazione. Non collocare niente sopra la Friggitrice ad Aria a Fornetto.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Collegare la friggitrice ad aria all'alimentazione, il cicalino suona una volta e il pulsante di accensione (1) viene visualizzato sullo schermo per indicare che la friggitrice ad aria è ora in modalità Stand by.

2. Premere il pulsante di accensione (1) per avviare la macchina, lo schermo LED si accende e viene visualizzato il menu predefinito "Patatine fritte" (7). Se il pannello di controllo non viene azionato entro 1 minuto dall'avvio, il cicalino suona tre volte.

3. Per selezionare altri menu toccare l'icona corrispondente che verrà evidenziata, quindi premere il pulsante di avvio/arresto (6) per avviare la cottura. Premere nuovamente il pulsante di avvio/arresto (6) per mettere in pausa il processo. In modalità pausa, il ventilatore funziona per circa 70 secondi e il display dell'ora (4) e il pulsante di avvio/arresto (6) lampeggiano.

4. Prima di avviare qualsiasi menu, è sempre possibile regolare la temperatura e l'ora preimpostate toccando i pulsanti di regolazione (2) e (5).

5. Ogni volta che si preme il pulsante di regolazione della temperatura (2) è di +/- 5°C e il cicalino suona una volta ogni volta. Premendo a lungo (2,5 s) è possibile aumentare o diminuire rapidamente la temperatura.

6. Ogni volta che si preme il pulsante di regolazione del tempo (5) è +/- 1 minuto e il cicalino suona una volta ogni volta. Premendo a lungo (2,5 s) è possibile aumentare o diminuire rapidamente il tempo.

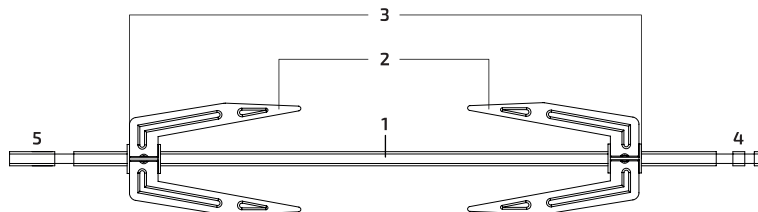
7. Premere il pulsante luce (11) per accendere o spegnere la luce. La luce si spegnerà automaticamente dopo 60 secondi. L'icona della luce è illuminata quando la luce è accesa.

8. Quando il programma è in funzione, l'anello luminoso arancione del pulsante di avvio/arresto (6) è acceso fisso. Quando è in pausa, l'anello luminoso arancione lampeggia a una frequenza di 0,55. In modalità pausa, il display dell'ora lampeggia e il cicalino ricorda all'utente tre volte ogni minuto finché non si preme nuovamente l'icona per continuare a lavorare.

9. Durante il funzionamento del programma, quando si apre lo sportello del forno, la spia si accende e l'icona lampeggia in modo sincrono. La schermata di visualizzazione dell'ora (4) mostra OPEN (APERTO) e lampeggia. Solo quando lo sportello è chiuso, la luce si spegne e continua a funzionare automaticamente.

10. Una volta terminato il tempo impostato, il dispositivo emette un segnale acustico per 3 volte per indicare che il menu è terminato.

ROSTISSERIE



Come utilizzare la funzione "Rostisserie":

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.

2. Quando si utilizza l'apparecchio, assicurarsi che il vassoio raccoglibriciole rimovibile (6)

sia posizionato sotto gli elementi riscaldanti inferiori.

3. Collocare una forchetta da rostitteria (2) all'estremità del bastone (1) con la forchetta rivolta verso il centro, quindi stringere la vite della forchetta da rostitteria e fissare la forchetta da rostitteria con il bastone.

4. Inforcare il cibo dall'altra estremità del bastone (1) finché non scatta in posizione con la forchetta.

5. Posizionare l'altra forchetta (2) sull'altra estremità del bastone (1) con la forchetta rivolta verso l'arrosto.

6. Regolare l'arrosto in modo che sia posizionato al centro del bastone per arrosti (1). Assicurarsi che le forchette del girarrosto tengano l'arrosto sul bastone, quindi stringere le viti del girarrosto.

7. Quando si cuoce il pollame, è necessario legare o legare le zampe e le ali al corpo con uno spago per mantenere l'arrosto il più compatto possibile in modo che il girarrosto si muova agevolmente.

8. Condire o imbastire l'arrosto come desiderato.

9. Inserire l'estremità solida del bastone del girarrosto (4) nella presa di trasmissione sulla parete interna destra della friggitrice ad aria.

10. Inserire l'estremità scanalata (5) del bastone per girarrosto nella parete interna sinistra della friggitrice ad aria.

11. Cuocere il cibo premendo il programma "Rostisserie" (10).

12. Al termine del programma, rimuovere l'arrosto dal forno utilizzando l'attrezzo per la rimozione del girarrosto (5), posizionando l'attrezzo sotto i bordi scanalati del bastone. Sollevare il lato sinistro verso di sé con un'angolazione adeguata e far scorrere il lato destro del girarrosto fuori dall'alloggiamento del girarrosto.

13. Posizionare l'arrosto su un tagliere o un piatto e lasciarlo riposare per 10-15 minuti.




14. Tenere l'arrosto con forza per allentare le viti del girarrosto dalle forchette e rimuovere il bastone del girarrosto dall'arrosto.






15. Rimuovere con cautela le forchette del girarrosto e togliere l'arrosto.

MENU PREIMPOSTATI

Come illustrato di seguito, la friggitrice ad aria viene fornita con 8 menu preimpostati.

Selezionare un programma toccando l'icona corrispondente; il display visualizza l'ora e la temperatura e l'icona si illumina. Premendo l'icona di avvio e il forno funziona secondo il menu scelto.

Icone	Preselezione	Tempo	Temperatura
	Patatine fritte	20 minuti	190°C
	Bistecca	12 minuti	230°C
	Ali di pollo	20 minuti	230°C

	Rostiserie (Pollo intero)	45 minuti	180°C
	Pesce	25 minuti	230°C
	Torta	40 minuti	140°C
	Pizza	7 minuti	230°C
	Disidratazione	240 minuti	70°C

NOTA: Queste impostazioni sono indicative. In quanto gli ingredienti differiscono per origine, dimensione forma e marca, non possiamo garantire quali siano le impostazioni migliori per gli ingredienti utilizzati. Questa tabella è soltanto una guida e non contiene ricette precise.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Avvertenza: Non usare agenti detergenti aggressivi o spugne abrasive.

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

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



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

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

WARNUNG

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

BESCHREIBUNG

1. Bedienfeld
2. Glastür
3. Türgriff
4. Stromkabel
5. Ablage
6. Krümelblech
7. Backblech
8. Backofenrost
9. Frittierkorb
10. Rotisserie

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

1. Gerät EIN/AUS
2. Temperaturregler
3. Temperaturanzeige
4. Zeitanzeige
5. Zeiteinstellung
6. Start/Stopp
7. Pommes Frites-Menü
8. Steak-Menü
9. Hähnchenflügel-Menü
10. Rotisserie-Menü (Ganzes Hühnchen)
11. Lichtschalter
12. Fisch-Menü
13. Kuchen-Menü
14. Pizza-Menü
15. Entwässern-Menü

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden - es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuersystem vorgesehen.

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

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dieses Gerät ist für den Einsatz in einer maximalen Höhe von 2.000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

WICHTIGE WARNHINWEISE

Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt, keinesfalls für einen gewerblichen oder industriellen Einsatz. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung des Geräts erlischt die Garantie.

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

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

Benutzen oder stecken Sie das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen ein oder aus. Ziehen Sie nicht am Anschlusskabel, um es auszustecken oder es als Griff zu verwenden.

WICHTIG. Stellen Sie beim Betrieb dieser Heißluftfritteuse an allen Seiten mindestens zehn Zentimeter Freiraum sicher, um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.

Stellen Sie Ihre Heißluftfritteuse NICHT unter Schränke, Jalousien oder Vorhänge.

Überhitzungs- und Brandgefahr. Bedecken Sie keinen Teil der Fritteuse mit einem Tuch oder Ähnlichem, da dies zu Überhitzung führt. Feuergefahr.

Dieses Gerät ist eine **HEISSLUFTFRITTEUSE**. Es benötigt sehr wenig Öl zum Kochen.

Befüllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Fett, da dies eine Brandgefahr birgt.

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

Tragen Sie immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie etwas in die heiße Heißluftfritteuse einlegen oder aus ihr entnehmen. Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche.

Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, kann etwas Geruch oder eine gewisse Rauchentwicklung auftreten.

Dies ist normal und nur auf das Verbrennen von Herstellungsrückständen zurückzuführen.

Legen Sie die zu frittierenden Speisen immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen. Ziehen Sie im Falle einer Störung oder Beschädigung sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an einen offiziellen technischen Kundendienst.

Um eine Gefährdung zu vermeiden, darf das Gerät nicht geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe am Gerät vornehmen.

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

VOR DEM ERSTEN EINSATZ

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Etiketten vom Gerät.

2. Waschen Sie Frittierkorb, Backofenrost, Backblech und Krümelblech mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Trocknen Sie die Bleche ab, bevor Sie sie in die Fritteuse schieben.

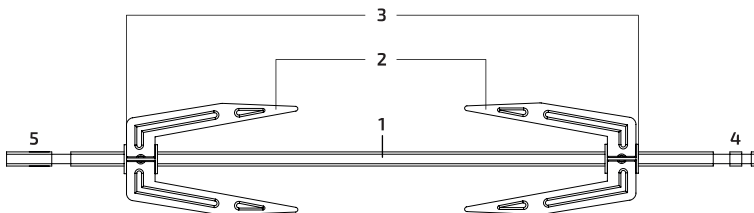
3. Platzieren Sie das Krümelblech unten in der Fritteuse.

ACHTUNG: Stellen Sie die Fritteuse nicht direkt an eine Wand oder an andere Geräte. Es ist wichtig, dass an der Rückseite, links und rechts sowie über der Fritteuse ein Freiraum von mindestens 10 cm verbleibt, um eine gute Belüftung zu gewährleisten. Legen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse.

BEDIENUNG

1. Schließen Sie die Fritteuse an das Stromnetz an. Der Summer ertönt einmal und die Einschalttaste (1) wird auf dem Bildschirm angezeigt, um zu zeigen, dass sich die Fritteuse jetzt im Stand-by-Modus befindet.
2. Drücken Sie die Einschalttaste (1), um das Gerät zu starten. Der LED-Bildschirm leuchtet auf, und das Standardmenü „Pommes Frites“ (7) wird angezeigt. Wird das Bedienfeld nicht innerhalb von 1 Minute nach dem Einschalten betätigt, ertönt der Summer dreimal.
3. Um andere Menüs auszuwählen, berühren Sie das entsprechende Symbol, das dann hervorgehoben wird. Drücken Sie dann die Start/Stopp-Taste (6), um den Garvorgang zu starten. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste (6) erneut, um den Garvorgang zu unterbrechen. Im Pausenmodus läuft das Gebläse für ca. 70 Sekunden und die Zeitanzeige (4) und die Start/Stopp-Taste (6) blinken.
4. Vor dem Start eines jeden Menüs haben Sie immer die Möglichkeit, die voreingestellte Temperatur und Zeit durch Berühren der Tasten (2) und (5) zu ändern.
5. Jedes Mal, wenn Sie die Temperatureinstelltaste (2) drücken, ändert sich die Temperatur um +/- 5 °C und der Summer ertönt jeweils einmal. Durch langes Drücken (2,5 s) kann die Temperatur schnell erhöht oder verringert werden.
6. Jedes Mal, wenn Sie die Zeiteinstelltaste (5) drücken, ändert sich die Zeit um +/- 1 min und der Summer ertönt jeweils einmal. Durch langes Drücken (2,5 s) kann die Zeit schnell erhöht oder verringert werden.
7. Drücken Sie den Lichtschalter (11), um das Licht ein- oder auszuschalten. Es schaltet sich automatisch nach 60 Sekunden aus. Bei eingeschaltetem Licht ist das Lichtsymbol hervorgehoben.
8. Bei laufendem Programm leuchtet der orangefarbene Leuchtring an der Start/Stopp-Taste (6) konstant. Im Pausenmodus blinkt der orangefarbene Leuchtring alle 0,5 Sekunden. Im Pausenmodus blinkt die Zeitanzeige und der Summer erinnert den Benutzer dreimal pro Minute, bis das Symbol für weiteren Betrieb erneut gedrückt wird.
9. Wird die Tür während des Betriebs geöffnet, leuchtet das Licht auf und das Symbol blinkt synchron dazu. Die Zeitanzeige (4) zeigt OPEN und blinkt. Erst nach dem Schließen der Tür erlischt das Licht und der Betrieb wird fortgesetzt.
10. Nach Ablauf der eingestellten Zeit piept das Gerät 3 Mal, um anzuzeigen, dass der Vorgang abgeschlossen ist.

ROSTISSERIE



So verwenden Sie die Funktion "Rostisserie":

1. stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche.
2. Achten Sie darauf, dass die herausnehmbare Krümelschublade (6) unter den unteren

Heizelementen liegt, wenn Sie das Gerät benutzen.

3. Stecken Sie eine Rostisserie-Gabel (2) mit der Gabel zur Mitte hin auf das Ende des Stiels (1) und sehen Sie dann die Schraube der Rostisserie-Gabel fest und fixieren Sie die Rostisserie-Gabel mit dem Stab.

4. Stechen Sie das Gargut vom anderen Ende des Stiels (1) ein, bis es mit der Gabel einrastet.

5. Stecken Sie die andere Gabel (2) auf das andere Ende des Bratstabs (1), wobei die Gabel zum Braten zeigt.

6. Richten Sie den Braten so aus, dass er sich in der Mitte des Bratstabs (1) befindet. Vergewissern Sie sich, dass die Gabeln des Drehspießes den Braten auf dem Stab halten und ziehen Sie dann die Schrauben des Drehspießes fest.

7. Beim Garen von Geflügel ist es notwendig, die Beine und Flügel mit einer Schnur an den Körper zu binden, um den Braten so kompakt wie möglich zu halten, damit sich der Drehspieß reibungslos bewegen kann.

8. Würzen oder begießen Sie den Braten nach Belieben.

9. Stecken Sie das feste Ende des Drehspießes (4) in die Antriebsbuchse an der rechten Innenwand der Fritteuse.

10. Stecken Sie das geschlitzte Ende (5) des Drehspießes in die linke Innenwand der Heißluftfritteuse.

11. Garen Sie die Lebensmittel durch Drücken des Programms "Rostisserie" (10).

12. Wenn das Programm beendet ist, nehmen Sie den Braten mit Hilfe des Rotisserie-Entnahmewerkzeugs (5) aus dem Ofen, indem Sie das Werkzeug unter die geschlitzten Ränder des Stabs legen. Heben Sie die linke Seite in einem geeigneten Winkel an und schieben Sie die rechte Seite des Drehspießes aus dem Drehspießgehäuse.

13. Legen Sie den Braten auf ein Schneidebrett oder eine Platte und lassen Sie ihn für 10-15 Minuten ruhen.




14. Halten Sie den Braten fest, um die Drehspießschrauben von den Gabeln zu lösen und den Drehspieß vom Braten zu entfernen.






15. Die Rostisserie-Gabeln vorsichtig entfernen und den Braten herausnehmen.

VOREINGESTELLTE MENÜS

Wie unten gezeigt, ist die Fritteuse mit 8 voreingestellten Menüs ausgestattet.

Wählen Sie ein Programm durch Drücken des entsprechenden Symbols. Auf dem Display werden die Zeit und Temperatur angezeigt, und das Symbol leuchtet auf. Drücken Sie das Startsymbol und das Gerät arbeitet nach dem von Ihnen gewählten Menü.

Symbole	Voreinstellung	Zeit	Temperatur
	Pommes Frites	20 minuten	190°C
	Steak	12 minuten	230°C
	Hähnchenflügel	20 minuten	230°C

	Rotisserie (Ganzes Hühnchen)	45 minuten	180°C
	Fisch	25 minuten	230°C
	Kuchen	40 minuten	140°C
	Pizza	7 minuten	230°C
	Entwässern	240 minuten	70°C

HINWEIS: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Empfehlungen sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir hier nicht die für Ihre jeweiligen Zutaten besten Einstellungen garantieren. Diese Tabelle ist nur ein Leitfaden und enthält keine genauen Rezepte.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse vor der Reinigung ausgesteckt und abgekühlt ist.
- Verwenden Sie ein sauberes, trockenes Tuch, um das Innere zu reinigen. Verwenden Sie kein nasses Tuch, damit kein Wasser in das Innere des Geräts gelangt.

Warnung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

- Wischen Sie die Außenseite vorsichtig mit einem feuchten Stoff- oder Papiertuch ab.
- Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wegstellen.
- Lagern Sie die Heißluftfritteuse an einem kühlen, trockenen Ort.

GERÄTEENTSORGUNG



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

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. Контролен панел
2. Стъклена вратичка
3. Дръжка на вратичката
4. Захранващ кабел
5. Приставка за вадене
6. Тава за трохи
7. Тава за печене
8. Скара9.
- Кошница за пържене с горещ въздух
10. Шиш за печене

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

- 1.ВКЛ./ИЗКЛ. на захранването
- 2.Бутон за регулиране на температурата
3. Дисплей за температурата
4. Дисплей за времето
- 5.Бутон за регулиране на времето
6. Старт/Стоп
7. Пържени картофки
- 8.Пържола
- 9.Пилешки крилца
- 10 Печено на шиш (цяло пиле)
- 11.Светлинен превключвател
- 12.Риба
- 13.Кекс
- 14.Пица
- 15.Сушене

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

Този уред може да се използва от деца на и над 8 години и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и знания, ако им е осигурен надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и ако разбират свързаните с това опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и са под надзор. Пазете уреда и неговия кабел извън досега на деца, ненавършили 8 години.

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

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

Не потапяйте уреда във вода или друга течност. Този уред е предназначен за използване на максимална надморска височина от 2000 м над морското равнище.

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Уредът е предназначен само за домашно ползване и в никакъв случай не трябва да се използва в търговска или промишлена среда. Всяка неправилна употреба или неправилно боравене с уреда ще направи гаранцията му невалидна. Преди да включите уреда, проверете дали мрежовото напрежение е същото като посоченото на етикета на уреда. Поставете уреда на равна, гладка повърхност. Кабелът за свързване към мрежата не трябва да се заплита или увива около уреда по време на употреба. Не използвайте устройството и не го включвайте и изключвайте от захранващата мрежа с мокри ръце и/или крака. Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите или за да го използвате като ръкохватка

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

НЕ поставяйте Вашия уред за готвене с горещ въздух под шкафове, щори или завеси. Риск от прегряване / пожар. Не покривайте никоя част на еър фрайъра с кърпа или подобен материал, това ще доведе до прегряване. Риск от пожар.

Това е **УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ**. За готвене се изисква много малко мазнина. Не пълнете тенджерата с олио или мазнина, тъй като това може да причини пожар. Не използвайте никакви аксесоари, различни от тези, препоръчани от производителя на този уред за готвене с горещ въздух.

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

Уредът трябва да се използва на равна, стабилна топлоустойчива повърхност. Възможно е да има слаба миризма или малко количество дим първият път, когато използвате вашия уред за готвене с горещ въздух, Това е нормално, тъй като производствените остатъци изгарят. Винаги поставяйте съставките за пържене в кошницата, за да предотвратите контакт с нагревателните елементи.

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

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

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНАТА УПОТРЕБА

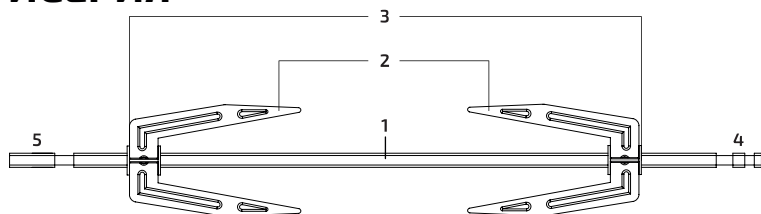
1. Отстранете всички опаковъчни материали, стикери и етикети от уреда.
2. Измийте кошницата за пържене, скарата, тавата за печене и тавата за трохи с гореща вода, препарат за миене на съдове и неабразивна гъба. Подсушете тавите преди да ги поставите в уреда за готвене с горещ въздух.
3. Поставете тавата за трохи на дъното на уреда за готвене с горещ въздух.

ВНИМАНИЕ: Не позиционирайте уреда за готвене с горещ въздух срещу стена или срещу други уреди. Важно е да оставите поне 10 см свободно пространство от задната страна на уреда и от неговите две страни, както и 10 см свободно пространство над него, така че да осигурите добра вентилация. Не поставяйте нищо върху уреда за готвене с горещ въздух.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА

1. С включване на уреда за готвене с горещ въздух към електрическата мрежа, зумерът ще иззвъни еднократно, а бутонът за включване (1) ще се визуализира на екрана, сигнализирайки, че уредът за готвене с горещ въздух е в режим на готовност.
2. Натиснете бутона за включване (1), за да стартирате уреда, LED екранът ще се освети, а зададеното по подразбиране меню „Пържени картофки“ (7), ще се визуализира. Ако в рамките на 1 минута след стартиране на уреда не бъде отчетена работа по контролното табло, зумерът ще иззвъни трикратно.
3. За избор на различно меню, докоснете съответната икона, която ще се освети, след което натиснете бутона „Старт/Стоп“ (6), за да започне готвенето. Натиснете отново бутона „Старт/Стоп“ (6), за да паузирате процеса. В режим на пауза вентилаторът ще работи за около 70 секунди и дисплеят за времето (4) и бутонът Старт/Стоп (6) ще мигат.
4. Преди да стартирате всяко едно меню, винаги имате възможността да промените предварително зададените температура и време като натиснете съответните бутони за регулиране (2) и (5).
5. Всеки път, когато натиснете бутона за регулиране на температурата (2), това ще доведе до промяна на зададената температура с $\pm 5^{\circ}\text{C}$, а зумерът ще иззвънява еднократно всеки път. Продължителното натискане (2.5 сек.) на бутона за регулиране на температурата ще доведе до бързото увеличаване или намаляване на температурата.
6. Всеки път, когато натиснете бутона за регулиране на времето (5), това ще доведе до промяна на зададеното време с ± 1 мин., а зумерът ще иззвънява еднократно всеки път. Продължителното натискане (2.5 сек.) на бутона за регулиране на времето ще доведе до бързото увеличаване или намаляване на времето.
7. Натиснете светлинния превключвател (11), за да включите или изключите лампата на фурната. Същата ще се изключи автоматично след 60 сек. Иконата на лампата е осветена докато лампата свети.
8. По време на изпълнение на програмата, оранжевият светлинен индикатор на кръглият бутон „Старт/Стоп“ (6) свети постоянно. При паузиране на програмата, оранжевият светлинен индикатор мига на интервали от 0.5 сек. В режим на пауза, дисплеят за времето мига, а зумерът напомня на потребителя като иззвънява три пъти в минута докато иконата не бъде натисната отново, за да продължи работата на програмата.
9. В режим на работа, когато вратичката се отвори, светлината се включва и едновременно с това иконата започва да мига. Дисплеят за времето (4) визуализира съобщението „ОТВОРЕНА“ и започва да мига. Само след затваряне на вратата, светлината изгасва и уредът автоматично продължава работата си.
10. След изтичане на зададеното време, уредът ще иззвъни 3 пъти, сигнализирайки за края на програмата.

РОСТИСЕРИЯ



Как се използва функцията "Ростисерия":

Поставете уреда върху равна, стабилна повърхност.

2. Уверете се, че подвижната тава за трохи (6) е поставена под долните нагревателни елементи, когато използвате уреда.

3. Поставете вилица за ростисери (2) върху края на пръчката (1), като вилицата е обърната към центъра, след това затегнете винта на вилицата за розички и фиксирайте вилицата за розички с пръчката. 4. Набодете храната с вилица от другия край на пръчката (1), докато тя щракне на мястото си с вилицата.

5. Поставете другата вилица (2) върху другия край на пръчката за печене (1) с вилицата, обърната към печеното.

6. Нагласете печеното, така че да се намира в центъра на пръчката за печене (1). Уверете се, че вилиците на въртележката придържат печеното върху пръчката, след което затегнете винтовете на въртележката.

7. При печене на домашни птици е необходимо да завържете или привържете краката и крилата към тялото с конец, за да бъде печеното възможно най-компактно, така че ротативката да се движи гладко.

8. Подправете или запечете печеното по желание.

9. Поставете твърдия край на пръчката за въртене (4) в гнездото за задвижване на дясната вътрешна стена на Air Fryer.

10. Поставете прорезния край (5) на пръчката за ротативка в лявата вътрешна стена на въздушния фритюрник.

11. Пригответе храната, като натиснете програмата "Ростисерия" (10).

12. Когато програмата приключи, извадете печеното от фурната с помощта на инструмента за изваждане на ротисерията (5), като поставите инструмента под прорезните краища на пръчката. Повдигнете лявата страна нагоре и към вас под подходящ ъгъл и плъзнете дясната страна на ротисерията от корпуса на ротисерията.

13. Поставете печеното върху дъска за рязане или чиния и го оставете да почине за 10-15 мин.


14. Дръжте печеното здраво, за да разхлабите винтовете на ротативката от вилиците и да извадите пръчката на ротативката от печеното.






15. Внимателно отстранете вилиците за ротативка и извадете печеното.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ МЕНЮТА

Както е посочено по-горе, уредът за готвене с горещ въздух се предлага с 8 предварително зададени менюта.

Изберете програма като натиснете съответната икона, дисплеят ще покаже времето и температурата, а иконата ще се освети. Натиснете иконата „Старт“ и уредът ще започне да изпълнява избраното от Вас меню.

Икони	Предварителни настройки	Време	Температура
	Пържени картопки	20 минути	190°C

	Пържола	12 минути	230°C
	Пилешки крилца	20 минути	230°C
	Печено на шиш (цяло пиле)	45 минути	180°C
	Риба	25 минути	230°C
	Кекс	40 минути	140°C
	Пица	7 минути	230°C
	Сушене	240 минути	70°C

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

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Уверете се, че уредът за готвене с горещ въздух е изключен от контакта и охладен преди почистване.

- Почистете вътрешността с чиста и суха кърпа. Не използвайте мокра кърпа, за да предотвратите попадането на вода във вътрешността на уреда.

Предупреждение: Не използвайте абразивни почистващи препарати или домакинска тел.

- Внимателно избършете външната част с влажна кърпа или кухненска хартия.
- Никога не потапяйте уреда за готвене с горещ въздух във вода или друга течност.
- Подсушете щателно всички части преди съхранение.
- Съхранявайте уреда за готвене с горещ въздух на хладно и сухо място.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



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

- عند قلي الخضراوات الطازجة في المقلاة الهوائية، احرص على تجفيفها تمامًا قبل تقليبها مع الزيت وقلبها في المقلاة الهوائية للحصول على أقصى درجة من القرمشة.
- تُعد المقالي الهوائية رائعة لإعادة تسخين الطعام، كالبيتزا. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على ٠٥١ درجة مئوية لمدة تصل إلى ٠١ دقائق.

التنظيف والعناية

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

التخلص من المنتج

يتوافق هذا الجهاز مع توجيه الاتحاد الأوروبي UE/٩١/٢١٠٢ للأجهزة الكهربائية والإلكترونية، والمعروف باسم EEEEW (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.



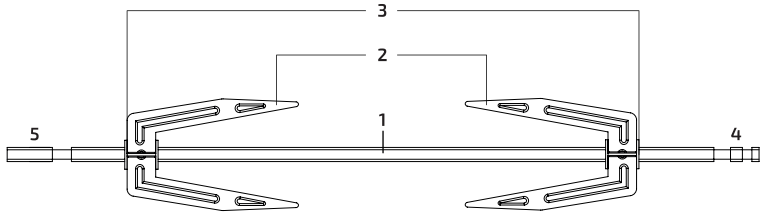
الرموز	الضبط المسبق	المدة	الحرارة
	البطاطس المقلية	٠٢ دقيقة	٠٩١ درجة مئوية
	شرائح اللحم	٢١ دقيقة	٠٣٢ درجة مئوية
	أجنحة الدجاج	٠٢ دقيقة	٠٣٢ درجة مئوية
	المشويات (دجاجة كاملة)	٥٤ دقيقة	٠٨١ درجة مئوية
	السمك	٥٢ دقيقة	٠٣٢ درجة مئوية
	الكعك	٠٤ دقيقة	٠٤١ درجة مئوية
	البيتزا	٧ دقائق	٠٣٢ درجة مئوية
	الأطعمة المجففة	٠٤٢ دقيقة	٠٧ درجة مئوية

ملحوظة: ضع في اعتبارك أن هذه الإعدادات ما هي إلا مؤشرات. نظرًا لاختلاف المكونات في الأصل، والحجم، والشكل وكذلك العلامة التجارية، فلا يمكننا ضمان أفضل إعداد لمكوناتك. هذا الجدول يُعد دليلًا فقط ولا يحتوي على وصفات دقيقة.

نصائح بشأن الطهي

- معظم أنواع الطعام التي يتم طهيها في الفرن بصورة تقليدية يمكن قليها في المقللة الهوائية.
- تنضج الأطعمة بشكل أفضل وبالتساوي عندما تكون مقطعة بحجم وسُمك متشابهين.
- تحتاج قطع الطعام الأصغر حجمًا وقتًا أقل للنضج من القطع الأكبر حجمًا.
- الكمية المثالية لإعداد البطاطس المحمرة المقرمشة هي ٠٠٥ جم.
- للحصول على أفضل النتائج في أقصر فترة زمنية، قم بقلي الطعام على دفعات صغيرة في المقللة الهوائية. تجنب التكدس أو وضع طبقات فوق بعضها إن أمكن.
- معظم الأطعمة المعلبة لا تحتاج إلىقليها في الزيت قبل قليها في المقللة الهوائية. تحتوي معظم هذه الأطعمة بالفعل على زيت ومكونات أخرى لتحسين عملية التحميص والقمرشة
- المقلبات المجمدة تكون جيدة جدًا في القلي بالمقللة الهوائية. للحصول على أفضل نتائج، رتبها على الدرج في طبقة واحدة.
- إذا وضعت طبقات من الطعام فوق بعضها، فلا تنسَ تحريك السلة في منتصف الوقت (أو تقليب الطعام) للحصول على طعام ناضج بشكل متساوٍ.
- قلب الأطعمة التي تحضرها من البداية، مثل البطاطس المقلية أو غيرها من الخضراوات، مع كمية قليلة من الزيت لتسهيل التحميص والقمرشة.

القوائم المضبوطة مسبقًا



كيفية استخدام وظيفة «eiressitsoR»:

١. ضع الجهاز على سطح مستو وثابت.
٢. تأكد من وضع صينية الفتات القابلة للإزالة (٦) أسفل عناصر التسخين السفلية عند استخدام الجهاز.
٣. ضع شوكة eiressitsoR (٢) في نهاية العصا (١) بحيث تكون الشوكة في مواجهة المركز ، ثم شد برغي شوكة eiressitsoR ، وثبت شوكة eiressitsoR بالعصا.
٤. قم بشوكة الطعام من الطرف الآخر للعصا (١) حتى تستقر في مكانها بالشوكة.
٥. ضع الشوكة الأخرى (٢) على الطرف الآخر من عصا التحميص (١) بحيث تكون الشوكة في مواجهة الشواء.
٦. اضبط التحميص بحيث يتم وضعه في منتصف عصا التحميص (١). تأكد من أن شوكات المشواة تثبت الشواء على العصا ثم شد براغي المشواة.
٧. عند طهي الدواجن ، من الضروري ربط أو ربط الأرجل والأجنحة بالجسم بخيط للحفاظ على الشواء مضغوطًا قدر الإمكان حتى تتحرك المشواة بسلاسة.
٨. تبل أو اغمس الشواء حسب الرغبة.
٩. ضع الطرف الصلب لعصا المشواة (٤) في مقبس المحرك على الجدار الداخلي الأيمن للمقلاة الهوائية.
١٠. ضع الطرف المشقوق (٥) لعصا المشواة في الجدار الداخلي الأيسر للمقلاة الهوائية.
١١. قم بطهي الطعام بالضغط على برنامج eiressitsoR (٠١).
٢١. عند انتهاء البرنامج ، قم بإزالة الشواء من الفرن باستخدام أداة إزالة المشواة (٥) عن طريق وضع الأداة تحت الحواف المشقوقة من العصا. ارفع الجانب الأيسر لأعلى ونحوك بزاوية مناسبة وحرك الجانب الأيمن من المشواة خارج مبيت المشواة.
٣١. ضع الشواء على لوح تقطيع أو طبق واتركه يرتاح لمدة ٠١-٥١ دقيقة.
٤١. امسك الشواء بقوة لفك براغي المشواة من الشوك وإزالة عصا الشواء من التحميص.
٥١. قم بإزالة شوكة eiressitsoR بعناية وإزالة الشواء.

القوائم المضبوطة مسبقًا

كما هو موضح أدناه، يأتي فرن المقلاة الهوائية مع ٨ من القوائم المضبوطة مسبقًا حدد البرنامج من خلال لمس الرمز المتوافق، ثم سيظهر على الشاشة كل من الوقت ودرجة الحرارة، وسيضيء الرمز. اضغط على رمز البدء وسيتم تشغيل الفرن وفقًا للقائمة التي تختارها.

التجارية القيام بالإصلاحات أو الإجراءات على الجهاز.

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

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

١. قم بإزالة جميع ملصقات التغليف والملصقات الأخرى من الوحدة.
 ٢. اغسل سلة القلي، ورف الفرن، ومقلاة الخبز، وصينية الكسرات بالماء الساخن والقليل من سائل غسيل الصحون؛ باستخدام إسفنجة غير كاشطة. تأكد من تجفيفهم جيداً قبل وضعهم داخل فرن المقلاة الهوائية.
 ٣. ضع صينية الكسرات في قاع فرن المقلاة الهوائية.
- تنبيه: لا تضع المقلاة الهوائية بالقرب الشديد من الحائط أو من الأجهزة الأخرى. فمن المهم ترك مسافة ٠١ سم على الأقل بين ظهر وجوانب المقلاة الهوائية وأي جهاز آخر أو حائط، وترك مسافة ٠١ سم فوق المقلاة الهوائية للسماح بإجراء عملية التهوية السليمة. لا تضع أي شيء فوق فرن المقلاة الهوائية.

تعليمات التشغيل

١. وصل المقلاة الهوائية بمصدر الطاقة، سيصدر الجرس نينياً مرة واحدة وسيعرض زر التشغيل (١) على الشاشة مشيراً إلى أن المقلاة الهوائية الآن في وضع الاستعداد.
٢. اضغط على زر التشغيل (١) لبدء تشغيل الماكينة، سيتم تشغيل شاشة DEL، وسيعرض عليها القائمة الافتراضية «البطاطس المقلية» (٧) إذا لم يتم تشغيل لوحة التحكم بعد مرور ١ دقيقة على بدء تشغيل الجهاز، سيصدر صوت الجرس لثلاث مرات.
٣. لتحديد قائمة من القوائم الأخرى؛ المس الرمز الموافق الذي ترغب في تحديده، ثم اضغط على زر بدء/إيقاف (٦) لبدء عملية الطهي. اضغط مرة أخرى على زر بدء/إيقاف (٦) لإيقاف عملية الطهي مؤقتاً. في وضع الإيقاف المؤقت، تستعمل المروحة لمدة ٠٧ ثانية تقريباً وسيومض عرض الوقت (٤) وزر بدء / إيقاف (٦).
٤. وقبل بدء استخدام أي قائمة من القوائم بإمكانك دوماً تعديل الحرارة والوقت المضبوطين مسبقاً من خلال لمس زري الضبط (٢) و (٥).
٥. ففي كل مرة تضغط فيها على زر الضبط (٢) ستزيد أو ستقل درجة الحرارة بمعدل ٥ درجات مئوية وسيصدر الجرس نينياً مع كل مرة تضغط فيها على الزر. يمكن خفض أو رفع درجة الحرارة بسرعة أكبر عند الضغط مطوياً على الزر لمدة (٥,٢ ثانية).
٦. ففي كل مرة تضغط فيها على زر الضبط (٥) سيزيد أو سيقول الوقت بمعدل ١ دقيقة وسيصدر الجرس نينياً مع كل مرة تضغط فيها على الزر. يمكن زيادة أو تقليل الوقت بسرعة أكبر عند الضغط مطوياً على الزر لمدة (٥,٢ ثانية).
٧. اضغط على مفتاح تشغيل الضوء (١١) لتشغيل الضوء أو إيقاف تشغيله. وسيتم إيقاف تشغيله تلقائياً بعد مرور ٠٦ ثانية. يتم تظليل رمز الضوء عند تشغيله.
٨. عندما يكون البرنامج في طور التشغيل، تظهر حلقة ضوء برتقالية اللون حول زر بدء / إيقاف (٦) بشكل ثابت. وعند تفعيل الإيقاف المؤقت، تومض حلقة الضوء البرتقالي كل ٥,٠ ثانية. وفي وضع الإيقاف المؤقت، تومض شاشة عرض الوقت ويصدر الجرس نينياً لثلاث مرات بمعدل كل ١ دقيقة لتذكير المستخدم حتى يضغط على الرمز مرة أخرى لاستئناف عملية الطهي.
٩. خلال برنامج التشغيل، يتم تشغيل الضوء عند فتح باب الفرن ويومض الرمز معه بالتزامن. يظهر على شاشة عرض الوقت (٤) كلمة NEPO (مفتوح) وهي تومض. فقط عند غلق الباب، ينطفئ الضوء ويتم استئناف عملية الطهي تلقائياً.
١٠. و بمجرد انتهاء الوقت المحدد، سيصدر الجهاز نينياً لمدة ٣ مرات مشيراً إلى انتهاء القائمة.

تعليمات السلامة

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

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

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

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

لا تغمر الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر.

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

تحذيرات مهمة

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

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

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

ضع الجهاز على سطح مسطح مستوي

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

لا تستخدم الجهاز أو توصله وتصله عن التيار الكهربائي بيدَيين و/أو قدمَيين مبللتين. تجنب سحب كابل التوصيل لفصله أو لاستخدامه كـمقبض

هام. عند تشغيل المقلاة الهوائية هذه، حافظ على وجود مساحة خالية لا تقل عن ٠١ سنتيمترات على جميع جوانب الفرن للسماح بتدوير الهواء بشكل كافٍ.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

تحذير

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

الوصف

1. لوحة التحكم
2. باب زجاجي
3. مقبض الباب
4. كابل الطاقة
5. رف المقلاة
6. صينية الكسرات
7. صينية الخبز
8. رف الفرن
9. سلة المقلاة الهوائية
10. المشويات

وصف لوحة التحكم

1. تشغيل/إيقاف الطاقة
2. ضبط الحرارة
3. شاشة عرض درجة الحرارة
4. شاشة عرض الوقت
5. ضبط الوقت
6. بدء/إيقاف
7. قائمة البطاطس المقلية
8. قائمة شرائح اللحم
9. قائمة أجنحة الدجاج
10. قائمة المشويات (دجاجة كاملة)
11. مفتاح تشغيل الضوء
12. قائمة الأسماك
13. قائمة الكحك
14. قائمة البيتزا
15. قائمة الأطعمة المجففة

INFORME DE GARANTÍA

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

USO DE LA GARANTÍA

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

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

RELATÓRIO DE GARANTIA

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

UTILIZAÇÃO DA GARANTIA

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

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

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

WARRANTY REPORT

B&B TRENDS, SL. guarantees compliance of this product, for the use for which it is, during the period established by the legislation in force in the country of sale. In the case of breakdown during the term of this warranty, users are entitled to repair or else the replacement of the product at no charge if the former is unavailable, unless one of these options proves impossible to fulfil or is disproportionate. In this case, you can then opt for a reduction in price or cancellation of the sale, which must be dealt with directly with the sales vendor. This also covers replacement of spare parts provided that the product has been used according to the recommendations specified in this manual for both cases, and has not been tampered with by any third party that is not authorised by B & B TRENDS, SL. The warranty will not cover any parts subject to wear and tear. This warranty does not affect your rights as a consumer in accordance with the provisions in Directive 1999/44/EC for member states of the European Union.

USE OF WARRANTY

Customers must contact a B&B TRENDS, SL., authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by B&B TRENDS, SL., or the careless or improper use of the same shall render this warranty null and void. You must keep the purchase invoice, receipt or delivery docket in order to exercise your warranty rights.

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

BON DE GARANTIE

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

UTILISATION DE LA GARANTIE

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

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

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

RAPPORTO DI GARANZIA

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

UTILIZZO DELLA GARANZIA

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

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

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

GARANTIEBERICHT

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

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

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

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

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

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГАРАНЦИОННОТО ОБСЛУЖВАНЕ

B&B TRENDS, S.L. гарантира съответствието на този продукт за употребата, за която е предназначен, за срока, определен от действащото законодателство в страната на продажба. В случай на повреда по време на гаранционния му срок, потребителите имат право да ремонтират или безплатно да заменят продукта, ако не е невъзможно да се ремонтира, освен ако се окаже, че един от тези варианти не е възможно да бъде приложен на практика или че е непропорционален. В този случай можете да предпочетете отбив от цената или отмяна на продажбата, за което можете да се договорите направо с продавача. Това покрива и замяната на резервни части, но при условие че продуктът е използван съгласно препоръките, посочени в това ръководство за двата случая, и няма намеса от страна на трето лице, което да не е упълномощено от B & B TRENDS, SL. Гаранцията не покрива части, които се амортизират. Тази гаранция не засяга Вашите права като потребител в съответствие с разпоредбата в Директива 1999/44/ЕО за държавите членки на Европейския съюз.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

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

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

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

Тقرير الضمان

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

استعمال الضمان

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



SERVICIOS DE ATENCIÓN TÉCNICA (SAT)

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

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

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

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

ufesa

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

Ver. 03/2023