

ufesa

AF Stork Neo

FREIDORA DE AIRE

Fritadeira a ar

Air Fryer

Friteuse à air

Fritadeira de ar quente

Friggitrice ad aria

Heißluftfritteuse

фритюрник

مقللة هوائية



ES / manual de instrucciones

PT / manual de instruções

EN / instructions manual

FR / mode d'emploi

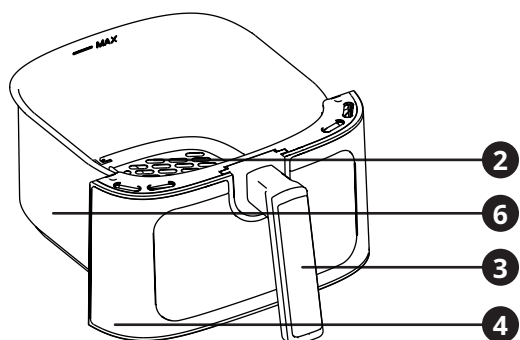
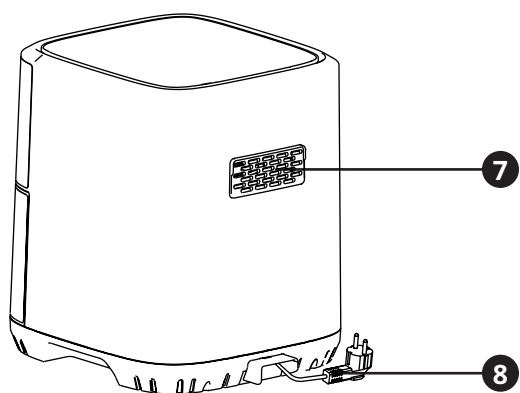
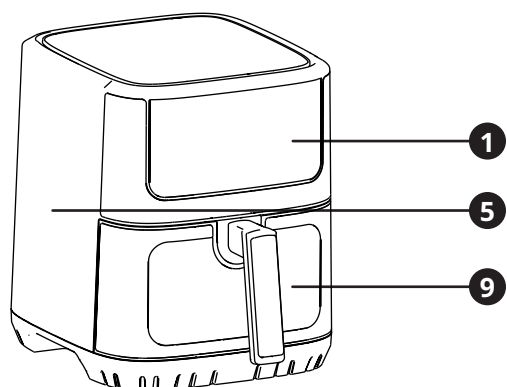
CA / manual d'instruccions

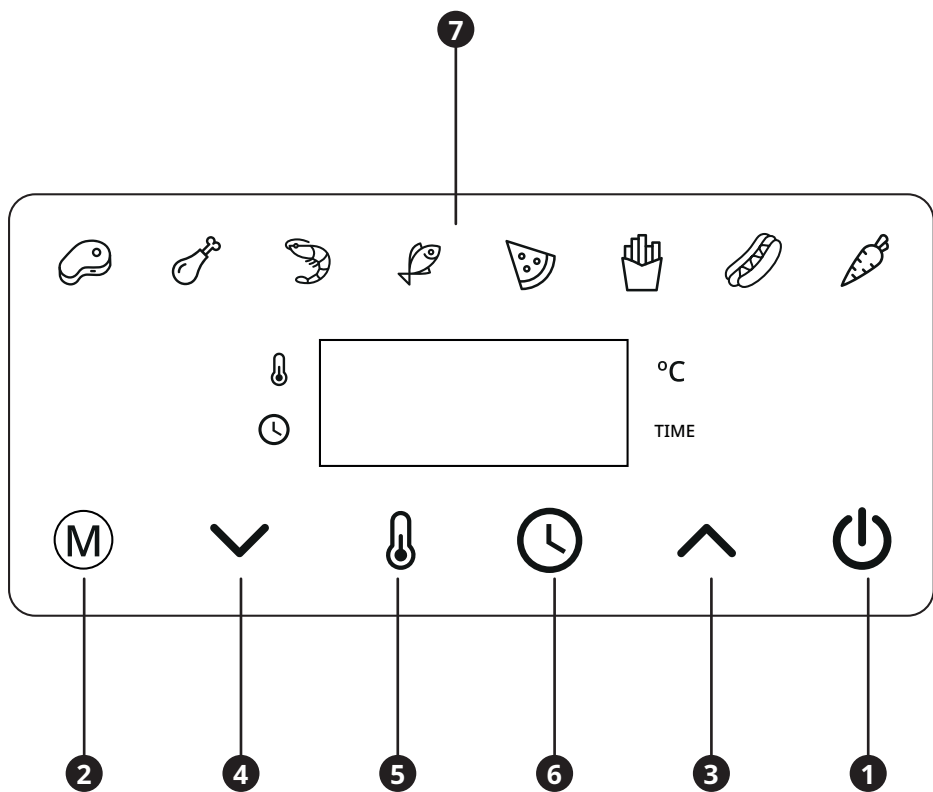
IT / manuale di istruzioni

DE / bedienungsanleitung

BG / ръководство за употреба

AR / تعليمات الاستخدام





ESPAÑOL

GRACIAS POR HABER ELEGIDO UN PRODUCTO UFESA.
ESPERAMOS QUE SE AJUSTE A SUS NECESIDADES Y SEA DE SU AGRADO.

ADVERTENCIA

POR FAVOR, LEA LAS INSTRUCCIONES DE USO DETENIDAMENTE ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO.
GUÁRDELAS EN UN LUGAR SEGURO PARA CONSULTAS FUTURAS.

DESCRIPCIÓN

1. Panel de visualización
2. Bandeja
3. Asa de la cesta
4. Carcasa de la cesta
5. Carcasa
6. Cesta
7. Salida de aire
8. Cable de alimentación
9. Ventana de visualización

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

1. Tecla de encendido
2. Selección del menú
3. Control de temperatura / tiempo, aumentar
4. Control de temperatura / tiempo, disminuir
5. Selector de temperatura
6. Selector de tiempo
7. Indicadores de funciones

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Si el cable de alimentación está dañado, este deberá ser reemplazado por el fabricante, un agente del servicio técnico o personal con una cualificación equivalente para evitar riesgos. 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 sólo si se encuentran bajo supervisión o si han

recibido instrucciones acerca del uso del aparato de forma segura y han comprendido los peligros que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza ni 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 el 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 lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de ponerle 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.

PRECAUCIÓN: A fin de evitar un peligro debido al reajuste involuntario del corte térmico, este aparato no debe ser alimentado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por parte de la compañía eléctrica. Este aparato está diseñado para uso doméstico. No está previsto que se utilice en aplicaciones como:

- zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- casas de campo;
- clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- entornos de tipo bed and breakfast (alojamiento y desayuno).

ADVERTENCIA: ¡posibles lesiones por mal uso! Las superficies se pueden calentar durante el uso.

ADVERTENCIA: Las bolsas de plástico pueden ser peligrosas. Para evitar peligros, mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de bebés y niños. No permita que los niños jueguen con los materiales de embalaje. ¡Peligro de asfixia!

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 debe estar enredado ni enrollado alrededor del aparato durante su uso. No utilice el aparato ni lo conecte o desconecte 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 la 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. Este aparato es una **FREIDORA DE AIRE**. Requiere muy poco aceite para cocinar. No llene el recipiente con aceite o grasa, ya que puede provocar un incendio. No utilice en esta freidora de aire 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. La primera vez que utilice la freidora de aire puede que se desprenda un ligero olor o un poco de humo. Esto es normal, ya que se quemarán los residuos de fabricación. Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con las resistencias. Desenchufe inmediatamente el aparato de la red eléctrica en caso de que se produzca cualquier avería o daño y póngase en contacto con un servicio de asistencia técnica oficial. Para evitar cualquier peligro, no abra el aparato. Solo el personal técnico cualificado del servicio de asistencia técnica oficial de la marca puede realizar reparaciones o intervenciones en el aparato.

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

DURANTE EL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todas las pegatinas y las etiquetas del aparato.
3. Limpie el recipiente y la rejilla a fondo con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.
5. Deje que se ventile el compartimento interno manteniendo el recipiente alejado durante unos 30 minutos.

6. Encienda el aparato durante 10-15 minutos a la temperatura máxima.

Este aparato es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite o grasa para freír.

Aviso: La primera vez que la freidora se calienta, puede desprender un poco de humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos que generan calor. Esto no afecta a la seguridad de su aparato.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.

No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.

2. Coloque la parrilla en el recipiente (si es necesario).

No llene el recipiente con aceite ni con ningún otro líquido.

No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará al resultado de la fritura con aire caliente.

INSTRUCCIONES DE USO

Instrucciones principales:

1. Si pulsa el icono «Control de temperatura / tiempo, aumentar», la temperatura aumentará 5°C cada vez, con una temperatura máxima fijada de 200°C.

2. Si pulsa el icono «Control de temperatura / tiempo, disminuir», la temperatura bajará 5°C cada vez, con una temperatura mínima fijada de 80°C. Cada vez que pulse el icono «Aumentar» o «Disminuir», el indicador emitirá un breve pitido.

3. Si mantiene pulsado el icono «Control de temperatura / tiempo, aumentar », el indicador acústico emitirá un breve pitido y la temperatura aumentará 5°C con cada pulsación.

4. Si mantiene pulsado el icono «Control de temperatura / tiempo, disminuir », el indicador acústico emitirá un breve pitido y la temperatura disminuirá 5°C con cada pulsación.

Instrucciones de uso:

1. Introduzca el enchufe en una toma de corriente con toma de tierra. Una vez encendido el aparato, sonará un breve pitido y entrará en modo de espera. El icono «Tecla de encendido» seguirá parpadeando.

2. Retire la cesta de freír, coloque los ingredientes en la bandeja de la freidora y, a continuación, vuelva a colocar la cesta de freír en su sitio. Sonará un breve pitido para indicar que la acción se ha completado.

3. Pulse el icono «Tecla de encendido» para entrar en el modo de funcionamiento. El icono «Tecla de encendido» parpadeará. A continuación, pulse el icono «Selector de menú» para elegir el modo de cocción deseado (cada modo tiene un tiempo y una temperatura preestablecidos). Por último, pulse de nuevo el icono «Tecla de encendido» para poner en marcha la freidora. La temperatura y el tiempo restante se mostrarán en el centro de la pantalla.

Configurar el estado:

1. Cuando el producto esté en modo de espera, pulse el icono «Tecla de encendido». El indicador emitirá un breve pitido y el producto entrará en el modo de ajuste. El icono «Tecla de encendido» seguirá parpadeando. Todas las teclas estarán operativas y se encenderán los indicadores LED situados bajo las teclas y la receta. La temperatura y el tiempo predeterminados se mostrarán en la pantalla digital, con la temperatura mostrada en primer lugar. La pantalla cambiará entre el tiempo y la temperatura cada 5 segundos.

2. Cuando aparezca la temperatura en la pantalla digital, pulse el icono «Control de temperatura / tiempo, aumentar o disminuir» para ajustar la temperatura.
3. Cuando aparezca el tiempo en la pantalla digital, pulse el icono «Control de temperatura / tiempo, aumentar o disminuir» para ajustar el tiempo.
4. Mientras el producto está en el modo de ajuste, el tiempo mostrado en la pantalla digital permanecerá en el valor predeterminado sin disminuir. Si se pulsa cualquiera de los siguientes iconos («Selector de temperatura», «Selector de tiempo», «Control de temperatura / tiempo, aumentar o disminuir» o «Selector de menú») la hora mostrada en la pantalla digital permanecerá ajustada, sin disminuir.
5. Pulse el icono «Selector de menú» para elegir entre 8 funciones de menú diferentes. Después de seleccionar una función del menú, el indicador correspondiente parpadeará y se iluminará. Una vez seleccionado el menú, también puede ajustar la temperatura y el tiempo según sea necesario. Pulse el icono «Tecla de encendido» para iniciar el funcionamiento después de realizar los ajustes. Si no se realiza ninguna acción, el aparato volverá automáticamente al modo de espera al cabo de 60 segundos.

Estado de funcionamiento:

1. Cuando el producto esté en modo de ajuste, pulse el icono «Tecla de encendido». Sonará un breve pitido y el producto entrará en estado de funcionamiento. El ventilador se pondrá en marcha y la pantalla digital cambiará entre la temperatura y el tiempo cada 5 segundos. Todas las teclas estarán operativas y los indicadores LED correspondientes permanecerán encendidos. El LED de la receta seleccionada se encenderá, mientras que los LED de las demás recetas se apagarán.
2. Mientras el producto está funcionando, el tiempo en la pantalla digital disminuirá gradualmente hasta 0, pasando a un estado de apagado natural. Por ejemplo: 15:30 → 15:29 → ... → 00:00 (estado de apagado natural).
3. Durante el funcionamiento, si pulsa el icono «Tecla de encendido», el producto volverá al modo de ajuste. Si se mantiene pulsado el icono «Tecla de encendido» durante dos segundos, sonará un breve pitido y el producto entrará en estado de apagado forzado.

Estado de apagado:

1. El producto tiene dos estados de apagado: apagado natural y apagado forzado.
2. En el estado de apagado natural, la resistencia deja de calentar inmediatamente, pero el ventilador sigue funcionando. La pantalla digital se apagará y sólo permanecerá encendido el LED «Tecla de encendido»; todos los demás LED estarán apagados. Todas las teclas, excepto la de encendido, no estarán operativas. Al cabo de 15 segundos, el indicador emitirá un pitido largo y continuo 5 veces, con un intervalo de 1 segundo entre cada pitido. En este momento, el ventilador se detendrá, la pantalla digital permanecerá apagada y sólo el LED « Tecla de encendido » permanecerá encendido.
3. Después de un apagado forzado, el estado será el mismo que el estado de apagado natural.

Función de memoria:

Si el producto se apaga durante el funcionamiento, recordará el estado de funcionamiento y el tiempo restante antes del corte de corriente durante un máximo de 2 horas después de retirar el cajón. Cuando se vuelve a insertar el cajón y el producto se enciende de nuevo, reanudará el funcionamiento desde el estado anterior al fallo de alimentación. Sin embargo, pulsar el icono «Tecla de encendido» forzará un apagado, borrando la memoria y restaurando el producto a su estado inicial.

CONFIGURACIÓN

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en cuanto a su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que se ajusten a la perfección con todos sus ingredientes.

Como la tecnología Rapid Air recalienta el aire del interior del aparato al instante, sacar el recipiente para freír del aparato durante el proceso de fritura con aire caliente, aunque sea brevemente, apenas altera el proceso.

FUNCIÓN	ICONO	TIEMPO (MIN)	TEMPERATURA (°C)
Filete		15-20	180 °C
Muslos de pollo		25-30	200 °C
Gambas		14-16	200 °C
Pescado a la parrilla		25-30	200 °C
Pizza		15-18	180 °C
Patatas fritas		15-20	200 °C
Hamburguesas		12-15	160 °C
Verduras		15-20	160 °C

CONSEJOS PARA COCINAR

- Casi todos los alimentos que se cocinan tradicionalmente en el horno pueden freírse con aire.
- Los alimentos se cocinan mejor y de forma más uniforme cuando son de tamaño y grosor similares.
- Los alimentos más pequeños requieren menos tiempo de cocción que los más grandes.
- Para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible, fría los alimentos en pequeñas cantidades. Evite el apilamiento o la superposición cuando sea posible.
- La mayoría de los alimentos preenvasados no necesitan impregnarse en aceite antes de freírlos en la freidora de aire. La mayoría ya contienen aceite y otros ingredientes que mejoran el dorado y el crujiente.
- Los aperitivos congelados se fríen muy bien al aire. Para obtener un mejor resultado, colóquelos en la bandeja en una sola capa.
- Si se colocan los alimentos en capas, asegúrese de agitar la cesta a mitad del programa (o de dar la vuelta a los alimentos) para favorecer una cocción uniforme.
- Mezcle los alimentos que prepare desde el principio, como las patatas fritas u otras verduras, con una pequeña cantidad de aceite para que se doren y queden crujientes.
- Al freír verduras frescas, asegúrese de secarlas completamente antes de echarles aceite y freírlas al aire para que queden lo más crujientes posible.

- Las freidoras de aire son excelentes para recalentar alimentos, incluida la pizza. Para recalentar la comida, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Asegúrese de que la freidora de aire esté desenchufada y fría antes de limpiarla.
- Utilice un paño limpio y seco para limpiar el interior. No utilice un paño húmedo para evitar que entre agua 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 el 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.
- El recipiente para freír se puede lavar en el lavavajillas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Coloque el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Para encender el aparato, establezca el tiempo de cocción requerido con la tecla del temporizador.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están listos.	La cantidad de ingredientes que hay en el recipiente es demasiado grande.	Ponga menor cantidad de ingredientes en el recipiente. Cuando hay menor cantidad, los ingredientes se fríen más uniformemente.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Ajuste la tecla de temperatura a la temperatura deseada (consulte el apartado «Ajustes»).
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de cocción deseado (véase el apartado «Ajustes»).
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora de aire.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro (por ejemplo, las patatas fritas), deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción. Consulte el apartado «Ajustes».
Los tentempiés fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire	Ha utilizado un tipo de aperitivo pensado para ser preparado en una freidora tradicional.	Utilice el horno para cocinar el aperitivo o unte el aperitivo ligeramente con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar el recipiente en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en el recipiente.	No llene el recipiente para freír más allá de la indicación MAX.
	La rejilla no está colocada correctamente en el recipiente.	Empuje la rejilla hacia abajo en el recipiente hasta que no pueda moverse más.

Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Al freír ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en el recipiente. El aceite produce humo blanco y puede que el recipiente se caliente más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	El recipiente aún contiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa que hay en el recipiente. Asegúrese de limpiar bien el recipiente después de cada uso.
Las patatas fritas se fríen de manera desigual en la freidora de aire.	No ha utilizado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No ha enjuagado bien las patatas fritas antes de freírlas.	Lave las patatas fritas correctamente para eliminar el almidón del exterior.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que hay en las patatas fritas.	Asegúrese de secar bien las patatas fritas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas fritas más pequeñas para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

Nota: Después del análisis de los fenómenos anteriores todavía no puede eliminar el fallo, por favor, póngase en contacto con el punto de mantenimiento de la empresa o distribuidor, personal no profesional está estrictamente prohibido desmontar la máquina.

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



Este producto cumple con la Directiva Europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), 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. Llévelo al centro de recogida de residuos eléctricos y electrónicos más cercano.

La información relacionada con el consumo de energía en los modos desactivado y preparado, así como en el modo preparado en red del aparato de acuerdo con el Reglamento (UE) 2023/826 se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

PORTUGUÊS

AGRADECEMOS A SUA PREFERÊNCIA PELA UFESA.
ESPERAMOS QUE O DESEMPENHO DO PRODUTO VÁ AO ENCONTRO DAS SUAS EXPECTATIVAS.

AVISO

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

DESCRIÇÃO

1. Visor
2. Tabuleiro
3. Pega do cesto
4. Invólucro do cesto
5. Invólucro
6. Cesto
7. Saída de ar
8. Cabo de alimentação
9. Janela de visualização

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

1. Tecla de alimentação
2. Seletor de menus
3. Controlo da temperatura/tempo, aumentar
4. Controlo da temperatura/tempo, diminuir
5. Seletor de temperatura
6. Seletor de tempo
7. Indicadores de funções

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 através 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.

CUIDADO: De forma a evitar acidentes relacionados com a redefinição inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja frequentemente ligado e desligado pelo utilizário.

Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica. Não se destina a ser usado em aplicações como:

- áreas de copa de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- quintas agrícolas.
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais.
- ambientes de alojamento e pequeno-almoço.

AVISO: a utilização incorreta pode causar ferimentos! As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

AVISO: As sacolas plásticas podem ser perigosas. Para evitar perigos, mantenha os sacos plásticos longe de bebês e crianças. Não permitir que as crianças brinquem com os materiais de embalagem. Perigo de asfixia!

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 voltagem da sua rede elétrica é igual à 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 ou utilizar como pega. **IMPORTANTE.** Durante a utilização desta fritadeira de ar quente, mantenha pelo menos dez centímetros de espaço livre em todos os lados do forno para permitir uma circulação de ar adequada. **NÃO** coloque a fritadeira a ar debaixo de armários, persianas 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 A AR. Necessita de muito pouco óleo para cozinhar. Não encha a vasilha com óleo ou gordura, pois pode causar risco de incêndio. Não utilize qualquer acessório, para além daqueles recomendados pelo fabricante, nesta fritadeira de ar quente. Utilize sempre luvas de forno protetoras quando inserir ou retirar itens da fritadeira de ar quente. O aparelho deve ser utilizado numa superfície nivelada, estável e resistente ao calor. Na primeira vez que utilizar a sua fritadeira de ar quente, poderá ser libertado um leve odor ou uma pequena quantidade de fumo. Este comportamento é normal e é o resultado do aquecimento dos resíduos de fabrico. Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento. Em caso de avaria ou danos, desligue imediatamente o produto da corrente elétrica e contacte um serviço de assistência técnica oficial. De maneira a 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.** não se responsabiliza por quaisquer danos que possam ser provocados a pessoas, animais ou objetos devido à inobservância destas advertências

PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire todas as embalagens.
2. Retire os autocolantes e as etiquetas do aparelho.
3. Limpe bem a panela e a grelha com água quente, um pouco de detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

5. Deixar ventilar o compartimento interno mantendo o recipiente afastado durante cerca de 30 minutos.

6. Ligar o aparelho durante 10-15 minutos à temperatura máxima.

Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha diretamente a panela com óleo ou gordura para fritar.

Aviso: Quando a fritadeira for aquecida pela primeira vez, pode libertar algum fumo ou odor. Esta situação é normal em muitos aparelhos aquecidos. A mesma não afeta a segurança do seu aparelho.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e plana.

Não coloque o aparelho numa superfície não resistente ao calor.

2. Coloque o grelhador na panela (se necessário).

Não encha a panela com óleo ou qualquer outro líquido.

Não coloque nada em cima do aparelho, pois o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da fritura com ar quente.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Instruções principais:

1. Ao premir o ícone “Controlo da temperatura/tempo, aumentar”, a temperatura aumenta 5°C de cada vez, com uma temperatura máxima definida de 200°C.

2. Ao premir o ícone “Controlo da temperatura/tempo, diminuir”, a temperatura baixa 5°C de cada vez, com uma temperatura mínima definida de 80°C. Cada vez que se pressiona o ícone “Aumentar” ou “Diminuir”, é emitido um breve sinal sonoro.

3. Manter premido o ícone “Controlo da temperatura/tempo, aumentar” fará com que a campainha emita um breve sinal sonoro e a temperatura aumentará 5°C por cada pressão.

4. Manter premido o ícone “Controlo da temperatura/tempo, diminuir” fará com que a campainha emita um breve sinal sonoro e a temperatura diminuirá 5°C por cada pressão.

Instruções do produto:

1. Insira a ficha de alimentação numa tomada eléctrica devidamente ligada à terra. Quando o dispositivo estiver ligado, soará um breve sinal sonoro e entrará no modo de espera. O ícone “Tecla de alimentação” continuará a piscar.

2. Retire o cesto de fritar, coloque os ingredientes na assadeira da fritadeira e volte a colocar o cesto de fritar no lugar. Será emitido um breve sinal sonoro para indicar que a ação está concluída.

3. Premir o ícone “Tecla de alimentação” para entrar no modo de trabalho. O ícone “Tecla de alimentação” fica intermitente. Em seguida, prima o ícone “Seletor de menus” para escolher o modo de cozedura pretendido (cada modo tem um tempo e uma temperatura predefinidos). Por fim, prima novamente o ícone “Tecla de alimentação” para ligar a fritadeira. A temperatura e o tempo restante serão apresentados no centro do ecrã.

Definir o estado:

1. Quando o produto estiver no modo de espera, prima o ícone “Tecla de alimentação”. A campainha emitirá um breve sinal sonoro e o produto entrará no modo de definição. O ícone “Tecla de alimentação” continuará a piscar. Todas as teclas ficarão operacionais e os indicadores LED sob as teclas e a receita acender-se-ão. A temperatura e a hora predefinidas serão apresentadas no ecrã digital, sendo a temperatura apresentada em primeiro lugar. O ecrã alternará entre a hora e a temperatura a cada 5 segundos.

2. Quando a temperatura é apresentada no ecrã digital, prima o ícone “Controlo da temperatura/tempo, aumentar ou diminuir” para ajustar a temperatura.
3. Quando a hora é apresentada no ecrã digital, prima o ícone “Controlo da temperatura/tempo, aumentar ou diminuir” para ajustar a hora.
4. Enquanto o produto estiver no modo de definição, a hora apresentada no ecrã digital permanecerá no valor predefinido sem diminuir. Se for premido qualquer um dos seguintes ícones (“Seletor de temperatura”, “Seletor de tempo”, “Controlo da temperatura/tempo, aumentar ou diminuir” ou “Seletor de menu”), a hora apresentada no ecrã digital permanecerá ajustada, não diminuindo.
5. Prima o ícone “Seletor de menus” para escolher entre 8 funções de menu diferentes. Depois de selecionar uma função de menu, o indicador correspondente pisca e acende-se. Uma vez selecionado o menu, também é possível ajustar a temperatura e o tempo conforme necessário. Prima o ícone “Tecla de alimentação” para iniciar o funcionamento depois de efetuar os ajustes. Se não for tomada nenhuma ação, o dispositivo regressará automaticamente ao modo de espera após 60 segundos.

Estado de funcionamento:

1. Quando o produto estiver no modo de definição, prima o ícone “Tecla de alimentação”. É emitido um breve sinal sonoro e o produto entra no estado de funcionamento. A ventoinha arranca e o ecrã digital alterna entre a apresentação da temperatura e da hora a cada 5 segundos. Todas as teclas ficam operacionais e os indicadores LED correspondentes permanecem acesos. O LED da receita selecionada acende-se, enquanto os LED das outras receitas se apagam.
2. Enquanto o produto estiver a funcionar, a hora no ecrã digital diminuirá gradualmente para 0, passando para um estado de encerramento natural. Por exemplo: 15:30 → 15:29 → ... → 00:00 (estado de encerramento natural).
3. Durante o funcionamento, se premir o ícone “Tecla de alimentação”, o produto volta ao modo de definição. Se o ícone “Tecla de alimentação” for mantido premido durante dois segundos, é emitido um breve sinal sonoro e o produto entra no estado de encerramento forçado.

Estado de encerramento:

1. O produto tem dois estados de encerramento: encerramento natural e encerramento forçado.
2. No estado de encerramento natural, o elemento de aquecimento pára imediatamente de aquecer, mas o ventilador continua a funcionar. O ecrã digital desliga-se e apenas o LED “Tecla de alimentação” permanece aceso; todos os outros LEDs ficam apagados. Todas as teclas, exceto a tecla de alimentação, ficarão inoperacionais. Após 15 segundos, a campainha emitirá um sinal sonoro longo e contínuo 5 vezes, com um intervalo de 1 segundo entre cada sinal sonoro. Neste momento, a ventoinha pára, o ecrã digital permanece desligado e apenas o LED “Tecla de alimentação” permanece aceso.
3. Após uma desativação forçada, o estado será o mesmo que o estado de desativação natural.

Função de memória:

Se o produto for desligado durante o funcionamento, recordará o estado de funcionamento e o tempo restante antes da falha de energia durante um período máximo de 2 horas após a remoção da gaveta. Quando a gaveta é reinserida e o produto é novamente ligado, retoma o funcionamento a partir do estado anterior à falha de energia. No entanto, se premir o ícone “Tecla de alimentação”, o produto será desligado, a memória será apagada e o produto voltará ao seu estado inicial.

DEFINIÇÕES

A tabela seguinte ajudará a selecionar as definições básicas para os ingredientes.

Nota: Lembre-se de que estas configurações são indicações. Uma vez que os ingredientes diferem em termos de origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes.

Uma vez que a tecnologia Rapid Air reaquece instantaneamente o ar no interior do aparelho, retirar a panela , mesmo que por breves instantes, do aparelho durante a fritura com ar quente quase não perturba o processo.

FUNÇÃO	ÍCONE	TEMPO (MIN)	TEMPERATURA (°C)
Bife		15-20	180 °C
Perna de frango		25-30	200° C
Camarão		14-16	200° C
Peixe grelhado		25-30	200° C
Pizza		15-18	180 °C
Batatas fritas		15-20	200° C
Hambúrgueres		12-15	160 °C
Vegetais		15-20	160 °C

DICAS PARA COZINHAR

- Quase todos os alimentos que são normalmente cozinhados num forno podem ser cozinhados numa fritadeira de ar quente.
- Os alimentos são cozinhados melhor e de modo mais uniforme quando são cortados com um tamanho e grossura semelhantes.
- Os pedaços de alimentos mais pequenos necessitam de menos tempo de confeção do que pedaços maiores.
- Para obter os melhores resultados no período de tempo mais curto, frite os alimentos em pequenas fornadas. Evite empilhar ou colocar os alimentos em camadas.
- A maioria dos alimentos pré-embalados não necessitam de ser banhados em óleo antes de serem fritos. A maioria já contém óleo e outros ingredientes que aumentam o caráter alourado e crocante dos alimentos.
- Os aperitivos congelados ficam bem cozinhados na fritadeira de ar quente. Para obter melhores resultados, disponha-os numa só camada em cima do tabuleiro.
- Se colocar os alimentos por camadas, certifique-se de que a certa altura agita o cesto (ou vira os alimentos) para garantir uma confeção uniforme.
- Banhe os alimentos que está a preparar do zero, como batatas fritas ou outros vegetais, com uma

pequena quantidade de óleo para promover o carácter alourado e crocante.

- Quando estiver a fritar vegetais frescos sem óleo, certifique-se de que os seca completamente antes de os banhar em óleo e os colocar na fritadeira, para permitir que fiquem mais crocantes.
- As fritadeiras de ar quente são excelentes para reaquecer alimentos, incluindo pizza. Para reaquecer alimentos, defina a temperatura para 150 °C, durante 10 minutos, no máximo.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Certifique-se de que a fritadeira sem óleo está desligada da corrente e fria antes da limpeza.
- Utilize um pano limpo e seco para limpar o interior. Não utilizar um pano húmido para evitar 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 Air Fryer ou a sua ficha em água ou em qualquer outro líquido.
- Seque bem todas as peças antes de armazenar.
- Guarde a fritadeira sem óleo num local fresco e seco.
- A panela de fritar pode ser lavada na máquina de lavar louça.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira a ar quente não funciona.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica.	Coloque a ficha de alimentação numa tomada de parede com ligação à terra.
	Não definiu o temporizador.	Coloque a tecla do temporizador no tempo de cozedura desejado para ligar o aparelho.
Os ingredientes fritos na fritadeira a ar quente não estão prontos.	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande.	Coloque pequenos lotes de ingredientes no cesto. Os lotes mais pequenos são fritos de forma mais uniforme.
	A temperatura definida é demasiado baixa.	Coloque a tecla de temperatura na temperatura desejada (ver secção "Definições").
	O tempo de cozedura é demasiado curto.	Defina o temporizador para o tempo de cozedura pretendido (ver secção "Definições").
Os ingredientes são fritos de forma desigual na fritadeira a ar quente.	Alguns tipos de ingredientes precisam de ser abanados a meio do tempo de cozedura.	Os ingredientes que se encontram no topo ou em cima uns dos outros (por exemplo, batatas fritas) têm de ser agitados a meio do tempo de cozedura. Ver secção "Definições".
Os snacks fritos não estão crocantes quando saem da fritadeira de ar quente.	Utilizou um tipo de snacks destinados a serem preparados numa fritadeira tradicional.	Utilize snacks de forno ou pincele ligeiramente um pouco de óleo nos snacks para obter um resultado mais estaladiço.

Não consigo introduzir corretamente a panela no aparelho.	Há demasiados ingredientes na panela de fritar.	Não encha a panela para além da indicação MÁX.
	A grelha não está colocada corretamente na panela.	Empurre a grelha para baixo, para dentro da panela, até não poder deslocar-se mais.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Quando se fritam ingredientes gordurosos na fritadeira de ar quente, uma grande quantidade de óleo escorre para a panela. O óleo produz fumo branco e a panela pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final.
	A panela ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na panela. Certifique-se de que limpa corretamente a panela após cada utilização.
As batatas fritas frescas são fritas de forma irregular na fritadeira a ar quente.	Não utilizou o tipo de batata correto.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que estas se mantêm firmes durante a fritura.
	Não secou bem os palitos de batata antes de os fritar.	Enxague devidamente os palitos de batata para remover a fécula do exterior dos mesmos.
As batatas fritas frescas não são estaladiças quando saem da fritadeira a ar.	O caráter crocante das batatas fritas depende da quantidade de óleo e de água nas batatas fritas.	Certifique-se de que seca bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em palitos mais pequenos para obter um resultado mais estaladiço.
		Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais estaladiço.

Nota: Após a análise do fenómeno acima referido, se não for possível eliminar a avaria, contacte o ponto de manutenção da empresa ou o revendedor. É estritamente proibido ao pessoal não profissional desmontar a máquina.

DESCARTE DO PRODUTO



Este produto encontra-se em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (Diretiva de 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.

As informações sobre o consumo de energia nos modos DESLIGADO e de espera, bem como no modo de espera em rede do aparelho, de acordo com o Regulamento UE 2023/826, podem ser consultadas na seguinte hiperligação: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

ENGLISH

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

WARNING

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

DESCRIPTION

1. Display panel
2. Tray
3. Basket handle
4. Basket casing
5. Housing
6. Basket
7. Air outlet
8. Power cord
9. Viewing window

CONTROL PANEL DESCRIPTION

1. Power Key
2. Menu selector
3. Temperature / Time control increase
4. Temperature /Time control decrease
5. Temperature selector
6. Time selector
7. Functions indicators

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.

CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

This appliance is designed for household use. It is not intended to be used in applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments.
- farm houses.
- by clients in hotels, motels, and other residential type environments.
- bed and breakfast type environments.

WARNING: potential injury from misuse! Surfaces are liable to get hot during use.

WARNING: Plastic bags can be dangerous. To avoid danger, keep plastic bags away from babies and children. Do not allow children to play with packaging materials. Suffocation hazard!

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.

FOR THE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the pot & grill with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
5. Allow to ventilate the internal compartment keeping the container away for about 30 minutes.
6. Turn on the appliance for 10-15 minutes at the maximum temperature.

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

2. Place the grill in the pot (if necessary).

Do not fill the pot with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

INSTRUCTIONS FOR USE

Key instructions:

1. Pressing the “Temperature / Time Control Increase” icon will raise the temperature by 5°C each time, with a maximum set temperature of 200°C.
2. Pressing the “Temperature / Time Control Decrease” icon will lower the temperature by 5°C each time, with a minimum set temperature of 80°C. Each press of either the “Increase” or “Decrease” icon will trigger a short beep from the buzzer.
3. Holding down the “Temperature / Time Control Increase” icon will cause the buzzer to emit a short beep, and the temperature will increase by 5°C with each press.
4. Holding down the “Temperature / Time Control Decrease” icon will cause the buzzer to emit a short beep, and the temperature will decrease by 5°C with each press.

Product instructions:

1. Insert the power plug into a properly grounded power socket. Once the device is powered on, a short beep will sound, and it will enter standby mode. The “Power Key” icon will continue flashing.
2. Remove the frying basket, place the ingredients into the fryer’s baking pan, and then slide the frying basket back into place. A short beep will sound to indicate the action is complete.
3. Press the “Power Key” icon to enter the working mode. The “Power Key” icon will flash. Then, press the “Menu Selector” icon to choose the desired cooking mode (each mode has pre-set time and temperature). Finally, press the “Power Key” icon again to start the fryer. The temperature and remaining time will be displayed in the centre of the screen.

Set the status:

1. When the product is in standby mode, press the “Power Key” icon. The buzzer will emit a short beep, and the product will enter the setting mode. The “Power Key” icon will continue flashing. All keys will become operational, and the LED indicators under the keys and recipe will light up. The default temperature and time will be displayed on the digital screen, with the temperature shown first. The display will alternate between the time and temperature every 5 seconds.
2. When the temperature is displayed on the digital screen, press the “Temperature / Time Control Increase or Decrease” icon to adjust the temperature.
3. When the time is displayed on the digital screen, press the “Temperature / Time Control Increase or Decrease” icon to adjust the time.
4. While the product is in the setting mode, the time displayed on the digital screen will remain at the default value without decreasing. If any of the following icons are pressed (“Temperature Selector,” “Time Selector,” “Temperature / Time Control Increase or Decrease,” or “Menu Selector”) the time displayed on the digital screen will remain as adjusted, not decreasing.
5. Press the “Menu Selector” icon to choose from 8 different menu functions. After selecting a menu function, the corresponding indicator will blink and light up. Once the menu is selected, you can also adjust the temperature and time as needed. Press the “Power Key” icon to begin operation after making the adjustments. If no action is taken, the device will automatically return to standby mode after 60 seconds.

Working state:

1. When the product is in the setting mode, press the “Power Key” icon. A short beep will sound, and the product will enter the working state. The fan will start, and the digital screen will alternate between displaying the temperature and time every 5 seconds. All keys become operational, and the corresponding LED indicators will stay on. The LED for the selected recipe will light up, while the LEDs

- for other recipes will turn off.
2. While the product is running, the time on the digital screen will gradually decrease to 0, transitioning into a natural shutdown state. For example: 15:30 → 15:29 → ... → 00:00 (natural shutdown state).
 3. During operation, pressing the “Power Key” icon will switch the product back to the setting mode. If the “Power Key” icon is held down for two seconds, a short beep will sound, and the product will enter the forced shutdown state.

Shutdown state:

1. The product has two shutdown states: natural shutdown and forced shutdown.
2. In the natural shutdown state, the heating element immediately stops heating, but the fan continues to operate. The digital screen will turn off, and only the “Power Key” LED will remain lit; all other LEDs will be off. All keys, except for the power key, will be non-operational. After 15 seconds, the buzzer will emit a continuous long beep 5 times, with a 1-second interval between each beep. At this point, the fan will stop, the digital screen will remain off, and only the “Power Key” LED will remain lit.
3. After a forced shutdown, the state will be the same as the natural shutdown state.

Memory function:

If the product is powered off during operation, it will remember the working state and remaining time prior to the power failure for up to 2 hours after the drawer is removed. When the drawer is reinserted and the product is powered on again, it will resume operation from the state before the power failure. However, pressing the “Power Key” icon will force a shutdown, clearing the memory, and restoring the product to its initial state.

SETTINGS

The table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

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

As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the frying pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

FUCNTION	ICON	TIME (MIN)	TEMPERATURE (°C)
Steak		15-20	180°C
Chicken legs		25-30	200°C
Prawns		14-16	200°C
Grill fish		25-30	200°C

Pizza		15-18	180°C
Chips		15-20	200°C
Burgers		12-15	160°C
Vegetables		15-20	160°C

COOKING TIPS

- Almost any food that is traditionally cooked in the oven can be air fried.
- Foods cook best and most evenly when they are of similar size and thickness.
- Smaller pieces of food require less cooking time than larger pieces.
- For best results in the shortest amount of time, air fry food in small batches. Avoid stacking or layering when possible.
- Most prepackaged foods do not need to be tossed in oil before air frying. Most already contain oil and other ingredients that enhance browning and crispiness.
- Frozen appetizers air fry very well. For best results, arrange them on the tray in a single layer.
- If layering foods, be sure to shake the basket halfway through (or flip food) to promote even cooking.
- Toss foods you are preparing from scratch, such as French fries or other vegetables, with a small amount of oil to promote browning and crispiness.
- When air frying fresh vegetables, make sure to pat them dry completely before tossing with oil and air frying to ensure maximum crispiness.
- Air fryers are great for reheating food, including pizza. To reheat your food, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes

MAINTENANCE AND CLEANING

- 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.
- Frying pot is dishwasher safe.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too many ingredients in the frying pot.	Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.
	The rack is not placed in the pot correctly.	Push the rack down into the pot until it could not move further.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Note: After the above phenomenon analysis still cannot remove the fault, please contact the company's maintenance point or dealer, non-professional personnel is strictly prohibited to disassemble the machine.

PRODUCT DISPOSAL



This product complies with the European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and provides the legal framework applicable in the European Union for the disposal and re-use of waste electronic and electrical equipment. Do not dispose of this product in the trash but take it to the nearest electrical and electronic waste collection center to your home.

Information related to power consumption in the off and standby modes, as well as in the network standby mode of the appliance pursuant to EU Regulation 2023/826 can be found at the following link: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

FRANÇAIS

NOUS AIMERIONS VOUS REMERCIER D'AVOIR CHOISI UFESA.
NOUS ESPÉRONS QUE CE PRODUIT RÉPONDRA À VOS BESOINS ET À VOS GOÛTS.

AVERTISSEMENT

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT. CONSERVEZ-LES DANS UN ENDROIT SÛR POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

DESCRIPTION

1. Panneau d'affichage
2. Bac
3. Poignée du panier
4. Boîtier du panier
5. Boîtier
6. Panier
7. Sortie d'air
8. Cordon d'alimentation
9. Fenêtre de visualisation

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

1. Clé de puissance
2. Sélecteur de menu
3. Contrôle de la température / du temps, augmentation
4. Contrôle de la température / du temps, diminution
5. Sélecteur de température
6. Sélecteur de temps
7. Indicateurs de fonctions

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un technicien agréé ou toute autre personne qualifiée, afin d'éviter tout danger. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou ont reçu des

instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus. Il est interdit aux enfants de 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 électroménagers 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. Laissez-le refroidir avant de le mettre en place, de le démonter ou de le nettoyer. Ne mettez l'appareil ni sous l'eau, ni dans quelque autre liquide que ce soit. Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

ATTENTION : Afin d'éviter tout risque dû à une réactivation accidentel du système de coupure thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un système externe de commutation, notamment une minuterie, ni relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par le réseau secteur.

Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique. Il n'est pas destiné à être utilisé dans les situations suivantes :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail.
- les fermes.

- par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel.
- les chambres d'hôtes.

AVERTISSEMENT : risque de blessure en cas de mauvaise utilisation ! Les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant le fonctionnement de l'appareil.

AVERTISSEMENT : Les sacs en plastique peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger, gardez les sacs en plastique hors de portée des bébés et des enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. Risque d'étouffement !

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique, en aucun cas pour un usage commercial ou industriel. Toute utilisation incorrecte ou toute mauvaise manipulation du produit annulera la garantie. Avant de brancher le produit, vérifiez que la tension de votre secteur est la même que celle indiquée sur l'étiquette du produit. Veuillez placer l'appareil sur une surface plate et de niveau. Le câble de raccordement au secteur ne doit être ni emmêlé ni enroulé autour du produit pendant son utilisation. N'utilisez pas l'appareil, ne le branchez pas et ne le débranchez pas de la prise électrique lorsque vous avez les mains et / ou les pieds mouillés. Ne tirez pas sur le cordon de raccordement pour le débrancher ou pour 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 PLACEZ PAS votre friteuse sous des armoires, des stores 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 récipient 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 dommage, débranchez immédiatement le produit du secteur et contactez le service officiel d'assistance technique. 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 en cas de dommages causés à des personnes, des animaux ou des objets en raison du non-respect de ces avertissements.

POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le récipient et la grille avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
5. Laissez ventiler le compartiment interne en maintenant le récipient à l'écart pendant environ 30 minutes.
6. Allumez l'appareil pendant 10 à 15 minutes à la température maximale.

Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas directement le récipient d'huile ou de graisse de friture.

Remarque : Lorsque votre friteuse est chauffée pour la première fois, elle peut dégager une légère fumée ou odeur. Ceci est normal et est fréquent lors de l'utilisation de nombreux appareils chauffants. Cela n'affecte pas la sécurité de l'appareil.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

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

Ne pas placer l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

2. Placez le gril dans le récipient (si nécessaire).

Ne remplissez pas le récipient avec de l'huile ou tout autre liquide.

Ne posez rien sur l'appareil, le flux d'air serait perturbé et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions clés :

1. En appuyant sur l'icône « Contrôle de la température / du temps, augmentation », la température augmente de 5°C à chaque fois, avec une température maximale de 200°C.
2. En appuyant sur l'icône « Contrôle de la température / du temps, diminution », la température sera abaissée de 5°C à chaque fois, avec une température de réglage minimale de 80°C. Chaque pression sur l'icône « Augmenter » ou « Diminuer » déclenche un court bip du buzzer.
3. En maintenant l'icône « Contrôle de la température / du temps, augmentation » enfoncée, le buzzer émet un bip court et la température augmente de 5°C à chaque pression.
4. Si vous maintenez l'icône « Contrôle de la température / du temps, diminution » enfoncée, le buzzer émettra un bip court et la température diminuera de 5°C à chaque pression.

Instructions sur le produit :

1. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant correctement mise à la terre. Une fois l'appareil mis sous tension, un bref signal sonore retentit et l'appareil passe en mode veille. L'icône « Clé de puissance » continue de clignoter.
2. Retirez le panier à friture, placez les ingrédients dans le bac de cuisson de la friteuse, puis remettez le panier à friture en place. Un bref signal sonore indique que l'action est terminée.
3. Appuyez sur l'icône « Clé de puissance » pour passer en mode de travail. L'icône « Clé de puissance » clignote. Ensuite, appuyez sur l'icône « Sélecteur de menu » pour choisir le mode de cuisson souhaité (chaque mode a une durée et une température prédéfinies). Enfin, appuyez à nouveau sur l'icône « Clé de puissance » pour démarrer la friteuse. La température et le temps restant s'affichent au centre de l'écran.

Définir le statut :

1. Lorsque le produit est en mode veille, appuyez sur l'icône « Clé de puissance ». L'avertisseur sonore émet un court bip et le produit entre en mode de réglage. L'icône « Clé de puissance » continue de clignoter. Toutes les touches deviennent opérationnelles et les indicateurs LED situés sous les touches et la recette s'allument. La température et l'heure par défaut s'affichent sur l'écran numérique, la température étant affichée en premier. L'affichage alterne entre l'heure et la température toutes les 5 secondes.
2. Lorsque la température est affichée sur l'écran numérique, appuyez sur l'icône « Contrôle de la température / du temps, augmentation ou diminution » pour régler la température.
3. Lorsque l'heure est affichée sur l'écran numérique, appuyez sur l'icône « Contrôle de la température / du temps, augmentation ou diminution » pour régler l'heure.
4. Lorsque le produit est en mode réglage, l'heure affichée sur l'écran numérique reste à la valeur par défaut sans diminuer. Si l'une des icônes suivantes est activée (« Sélecteur de température », « Sélecteur de temps », « Contrôle de la température / du temps, augmentation ou diminution », ou « Sélecteur de menu »), l'heure affichée sur l'écran numérique restera telle qu'elle a été réglée, et ne diminuera pas.
5. Appuyez sur l'icône « Sélecteur de menu » pour choisir parmi 8 fonctions de menu différentes. Après avoir sélectionné une fonction du menu, l'indicateur correspondant clignote et s'allume. Une fois le menu sélectionné, vous pouvez également régler la température et la durée selon vos besoins. Appuyez sur l'icône « Clé de puissance » pour commencer à travailler après avoir effectué les réglages. Si aucune action n'est entreprise, l'appareil revient automatiquement en mode veille au bout de 60 secondes.

État de fonctionnement :

1. Lorsque le produit est en mode réglage, appuyez sur l'icône « Clé de puissance ». Un bref signal sonore retentit et le produit entre en état de fonctionnement. Le ventilateur se met en marche et l'écran numérique affiche alternativement la température et l'heure toutes les 5 secondes. Toutes les touches deviennent opérationnelles et les indicateurs LED correspondants restent allumés. Le voyant de la recette sélectionnée s'allume, tandis que les voyants des autres recettes s'éteignent.
2. Pendant que le produit fonctionne, l'heure affichée sur l'écran numérique diminue progressivement jusqu'à 0, pour passer à un état d'arrêt naturel. Par exemple : 15:30 → 15:29 → ... → 00:00 (état d'arrêt naturel).
3. En cours de fonctionnement, une pression sur l'icône « Clé de puissance » ramène l'appareil en mode réglage. Si l'icône « Clé de puissance » est maintenue enfoncée pendant deux secondes, un bip court est émis et le produit entre en état d'arrêt forcé.

État d'arrêt :

1. Le produit a deux états d'arrêt : l'arrêt naturel et l'arrêt forcé.
2. Dans l'état d'arrêt naturel, l'élément chauffant cesse immédiatement de chauffer, mais le ventilateur continue de fonctionner. L'écran numérique s'éteint et seul le voyant « Clé de puissance » reste allumé ; tous les autres voyants sont éteints. Toutes les clés, à l'exception de la clé de puissance, seront inopérantes. Après 15 secondes, le buzzer émet 5 fois un long bip continu, avec un intervalle d'une seconde entre chaque bip. Le ventilateur s'arrête alors, l'écran numérique reste éteint et seul le voyant « Clé de puissance » reste allumé.
3. Après un arrêt forcé, l'état sera le même que l'état d'arrêt naturel.

Fonction mémoire :

Si le produit est mis hors tension pendant son fonctionnement, il se souviendra de l'état de fonctionnement et du temps restant avant la coupure de courant jusqu'à 2 heures après le retrait du tiroir. Lorsque le tiroir est réinséré et que le produit est remis sous tension, il reprend son fonctionnement tel qu'il était avant la coupure de courant. Cependant, en appuyant sur l'icône « Clé de puissance », l'appareil s'éteint, la mémoire est effacée et l'état initial est rétabli.

PARAMÈTRES

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients.

Remarque : N'oubliez pas que ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. Comme les ingrédients diffèrent en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Comme la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de sortir brièvement le pot de friture de l'appareil pendant la friture à l'air chaud ne perturbe pratiquement pas le processus.

FONCTION	ICÔNE	TEMPS (MIN)	TEMPÉRATURE (°C)
Steak		15-20	180 °C
Cuisses de poulet		25-30	200 °C
Crevettes		14-16	200 °C
Griller le poisson		25-30	200 °C
Pizza		15-18	180 °C
Pommes frites		15-20	200 °C
Burgers		12-15	160 °C
Légumes		15-20	160 °C

ASTUCES POUR LA CUISSON

- Presque tous les aliments traditionnellement cuits au four peuvent être frits à l'air.
- Les aliments cuisent mieux et plus uniformément lorsqu'ils sont de taille et d'épaisseur similaires.
- Les petits morceaux d'aliments nécessitent moins de temps de cuisson que les gros morceaux.
- Pour de meilleurs résultats dans les plus brefs délais, faites frire les aliments par petits lots. Évitez d'empiler ou de superposer les aliments lorsque cela est possible.
- La plupart des aliments préemballés n'ont pas besoin d'être jetés dans l'huile avant de les faire frire à l'air. La plupart contiennent déjà de l'huile et d'autres ingrédients qui améliorent le brunissement et le croustillant.
- Les apéritifs surgelés peuvent être frits à l'air. Pour de meilleurs résultats, disposez-les dans le bac en une seule couche.
- Si vous superposez des aliments, veillez à agiter le panier à mi-chemin (ou à retourner les aliments)

pour favoriser une cuisson uniforme.

- Mélangez les aliments que vous cuisinez entièrement, comme les frites ou d'autres légumes, avec une petite quantité d'huile pour favoriser le brunissement et le caractère croustillant.
- Lorsque vous faites frire des légumes frais à l'air, assurez-vous de les éponger complètement avant de les mélanger avec de l'huile et de les faire frire afin de garantir un maximum de croustillance.
- Les friteuses à air sont idéales pour réchauffer les aliments, y compris les pizzas. Pour réchauffer vos aliments, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes maximum.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- 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 mouillé pour éviter que de l'eau ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.

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

- 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.
- Le récipient de friture peut être lavée au lave-vaisselle.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez la touche de minuterie sur le temps de cuisson souhaité pour mettre l'appareil en marche.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la touche de température sur la température souhaitée (voir la section « Réglages »).
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité (voir la section « Réglages »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Il est nécessaire de secouer certains types d'ingrédients au milieu du temps de cuisson.	Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson. Voir la section « Réglages ».
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud.	Vous avez utilisé un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.

Je ne parviens pas à faire glisser correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le récipient.	Ne remplissez pas le récipient de friture au-delà de l'indication MAX.
	La grille n'est pas placée correctement dans le récipient.	Pousser la grille vers le bas dans le récipient jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus bouger.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le récipient. L'huile produit de la fumée blanche et le récipient peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	Le récipient contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la poêle. Veuillez à nettoyer correctement la casserole après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amiidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Remarque : Après l'analyse des phénomènes ci-dessus, s'il n'est toujours pas possible d'éliminer la panne, veuillez contacter le point de maintenance de l'entreprise ou le revendeur. Il est strictement interdit au personnel non professionnel de démonter la machine.

MISE AU REBUT DU PRODUIT



Ce produit 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), directive qui 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 ce produit dans la poubelle. Veuillez l'apporter au centre de collecte des déchets électriques et électroniques le plus proche de votre domicile.



Les informations relatives à la consommation d'énergie en mode ARRÊT et en mode veille, ainsi qu'en mode veille en réseau de l'appareil, conformément au règlement UE 2023/826, peuvent être consultées sur le lien suivant: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

CATALÀ

GRÀCIES PER ESCOLLIR UFESA.
ESPEREM QUE EL PRODUCTE SIGUI DEL VOSTRE GRAT

ADVERTIMENT

LLEGIU ATENTAMENT LES INSTRUCCIONS D'ÚS ABANS D'UTILITZAR EL PRODUCTE. CONSERVEU-LES EN UN LLOC SEGUR PER A FUTURES CONSULTES.

DESCRIPCIÓ

1. Tauler de visualització
2. Safata
3. Nansa de la cistella
4. Carcassa de la cistella
5. Carcassa
6. Cistella
7. Sortida d'aire
8. Cable d'alimentació
9. Finestra de visualització

DESCRIPCIÓ DEL PANELL DE CONTROL

1. Tecla d'engegada
2. Selector de menús
3. Control de temperatura / temps, augmentar
4. Control de temperatura / temps, disminuir
5. Botó regulador de temperatura
6. Selector de temps
7. Indicadors de funcions

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Si el cable d'alimentació està fet malbé, ha de ser substituït pel fabricant, un agent del servei tècnic o personal amb una qualificació equivalent per tal d'evitar riscos. Aquest aparell poden utilitzar-lo nens de més de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements, sempre i quan estiguin sota supervisió o hagin rebut les instruccions relatives a

l'ús de l'aparell d'una manera segura i entenguin els perills que comporta utilitzar-lo. Els nens no han de jugar amb l'aparell. Els nens no han de fer la neteja i el manteniment de l'usuari, tret que siguin majors de 8 anys i siguin supervisats. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys. Els aparells no estan pensats perquè funcionin mitjançant un cronòmetre extern o un sistema de control remot independent. Desconnecteu l'aparell quan no esteu utilitzant-lo i abans de netejar-lo. Deixeu-lo refredar abans de fer-lo servir, treure'n les peces i netejar-lo. No submergiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid. Aquest aparell està pensat per utilitzar-lo a una altitud màxima de 2000 m per sobre del nivell del mar.

PRECAUCIÓ: Per evitar perills a causa d'un reinici imprevist del tall tèrmic, aquest aparell no ha de rebre corrent a través de cap dispositiu commutador extern, com ara un temporitzador, ni s'ha de connectar a un circuit que el servei elèctric encengui i apagui regularment.

Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic. No està pensat per ser utilitzat en aplicacions com:

- zones de cuina del personal en comerços, oficines i altres entorns de treball.
- cases de pagès;
- pels clients d'hotels, motels i altres entorns residencials.
- entorns de tipus allotjament i desdijuni.

ADVERTIMENT: L'ús inadequat de l'aparell podria provocar una lesió! Les superfícies poden escalfar-se durant l'ús.

ADVERTIMENT: Les bosses de plàstic poden ser perilloses. Per evitar perills, mantingueu les bosses de plàstic allunyades dels nadons i els nens. No permeteu que els nens juguin amb els materials d'embalatge. Perill d'asfíxia!

ADVERTIMENTS IMPORTANTS

Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic, i en cap cas no s'ha d'utilitzar amb finalitats comercials o industrials. L'ús incorrecte o manipulació indeguda de l'aparell deixarà la garantia sense efecte. Abans d'endollar el producte, comproveu que la tensió de la vostra xarxa elèctrica sigui la mateixa que la que s'indica a l'etiqueta del producte. Col·loqueu l'aparell sobre una superfície plana i uniforme. El cable de connexió a la xarxa elèctrica no ha d'estar enrotllat ni entortolligat al voltant del producte durant l'ús. No utilitzeu l'aparell ni el connecteu o desconnecteu de la xarxa elèctrica amb les mans i/o els peus molls. No estireu el cable de connexió a la xarxa elèctrica per desendollar-lo ni l'empreu com a nansa. **IMPORTANT:** Quan feu servir aquesta fregidora d'aire, col·loqueu-la de manera que hi hagi almenys deu centímetres d'espai lliure a tots els costats del forn per tal de permetre una circulació d'aire adequada. **NO** col·loqueu la fregidora d'aire sota armaris, estanteries, persianes o cortines. Risc de sobreescalfament/incendi. No tapeu cap part de la fregidora amb un drap o similar, ja que en provocaria el sobreescalfament. Risc d'incendi. Aquest aparell és una **FREGIDORA D'AIRE**. Requereix molt poc oli per cuinar. No ompliu el recipient d'oli ni greix, ja que això pot provocar un incendi. No utilitzeu amb aquesta fregidora d'aire cap altre accessori que no siguin els recomanats pel fabricant. Porteu sempre guants de forn protectors amb aïllament quan introduïu o enretireu articles de la fregidora d'aire calent. L'aparell s'ha d'utilitzar sobre una superfície plana i estable resistent a la calor. La primera vegada que utilitzeu la fregidora d'aire pot produir-se una lleugera olor o una petita quantitat de fum. Això és normal, ja que es cremaran els residus de fabricació. Col·loqueu sempre els ingredients que desitgeu fregir a dins de la cistella per evitar que entrin en contacte amb els elements calefactors. En cas d'avaria o desperfecte, desendol·leu el producte de la xarxa elèctrica immediatament i poseu-vos en contacte amb un servei tècnic oficial. Per tal d'evitar qualsevol risc, no desmunteu l'aparell. Només el personal tècnic qualificat del servei tècnic autoritzat de la marca pot realitzar reparacions o intervencions sobre l'aparell.

B&B TRENDS S.L. s'eximeix de tota responsabilitat pels danys que es puguin produir a persones, animals o objectes per l'incompliment d'aquests advertiments.

DURANT EL PRIMER ÚS

1. Traieu tots els materials d'embalatge.
2. Traieu tots els adhesius i les etiquetes de l'aparell.
3. Netegeu el recipient i la reixeta a fons amb aigua calenta, una mica de detergent líquid i una esponja no abrasiva.
4. Netegeu l'interior i l'exterior de l'aparell amb un drap net i humit.
5. Deixeu ventilar el compartiment intern mantenint el recipient allunyat durant uns 30 minuts.
6. Enceneu l'aparell durant 10-15 minuts a la temperatura màxima.

Aquest aparell és una fregidora sense oli que funciona amb aire calent. No ompliu el recipient amb oli o greix per fregir.

Avís: La primera vegada que la fregidora s'escalfa, pot ser que despengui una mica de fum o olor. Això és normal en molts aparells que generen calor. Això no afecta la seguretat del vostre aparell.

INSTRUCCIONS DE MUNTATGE

1. Col·loqueu l'aparell sobre una superfície estable, horitzontal i plana.

No col·loqueu l'aparell sobre una superfície que no sigui resistent a la calor.

2. Col·loqueu la graella al recipient (si cal).

No ompliu el recipient amb oli ni amb cap altre líquid.

No col·loqueu res a sobre de l'aparell, el flux d'aire s'interromp i afecta el resultat del fregit amb aire calent.

INSTRUCCIONS D'ÚS

Instruccions clau:

1. Si premeu la icona "Control de temperatura / temps, augmentar", augmentarà la temperatura 5 °C cada vegada, amb una temperatura màxima establerta de 200 °C.

2. Si premeu la icona "Control de temperatura / temps, disminuir" reduirà la temperatura en 5 °C cada vegada, amb una temperatura mínima establerta de 80 °C. Cada pressió de la icona "Augmentar" o "Disminuir" provocarà un xiulet breu del timbre.

3. Si manteniu premuda la icona "Control de temperatura / temps, augmentar", el timbre emetrà un so curt i la temperatura augmentarà 5 °C amb cada pressió.

4. Si manteniu premuda la icona "Control de temperatura / temps, disminuir", el timbre emetrà un so curt i la temperatura disminuirà 5 °C amb cada pulsació.

Instruccions del producte:

1. Introduïu l'endoll d'alimentació en una presa de corrent correctament connectada a terra. Un cop engegat el dispositiu, sonarà un xiulet breu i entrarà en mode d'espera. La icona "Tecla d'engegada" continuarà parpellejant.

2. Traieu la cistella de fregir, col·loqueu els ingredients a la paella de la fregidora i, a continuació, torneu a lliscar la cistella de fregir al seu lloc. Sonarà un breu so per indicar que l'acció s'ha completat.

3. Premeu la icona "Tecla d'engegada" per entrar al mode de treball. La icona "Tecla d'engegada" parpellejarà. A continuació, premeu la icona "Selector de menús" per triar el mode de cocció desitjat (cada mode té temps i temperatura preestablerts). Finalment, torneu a prémer la icona "Tecla d'engegada" per engegar la fregidora. La temperatura i el temps restant es mostraran al centre de la pantalla.

Definiu l'estat:

1. Quan el producte estigui en mode d'espera, premeu la icona "Tecla d'engegada". El timbre emetrà un xiulet curt i el producte entrarà en el mode de configuració. La icona "Tecla d'engegada" continuarà parpellejant. Totes les tecles estaran operatives i s'il·luminaran els indicadors LED sota les tecles i la recepta. La temperatura i el temps predeterminats es mostraran a la pantalla digital, amb la temperatura que es mostrarà primer. La pantalla alternarà entre l'hora i la temperatura cada 5 segons.

2. Quan es mostri la temperatura a la pantalla digital, premeu la icona "Control de temperatura / temps, augmentar o disminuir" per ajustar la temperatura.

3. Quan es mostri l'hora a la pantalla digital, premeu la icona "Control de temperatura / temps, augmentar o disminuir" per ajustar l'hora.
4. Mentre el producte estigui en mode de configuració, el temps que es mostra a la pantalla digital es mantindrà al valor predeterminat sense disminuir. Si es prem alguna de les icones següents ("Selector de temperatura", "Selector de temps", "Control de temperatura / temps, augmentar o disminuir" o "Selector de menú") el temps que es mostra a la pantalla digital romandrà ajustat, sense disminuir.
5. Premeu la icona "Selector de menús" per triar entre 8 funcions de menú diferents. Després de seleccionar una funció de menú, l'indicador corresponent parpellejarà i s'il·luminarà. Un cop seleccionat el menú, també podeu ajustar la temperatura i el temps segons sigui necessari. Premeu la icona "Tecla d'engegada" per començar el funcionament després de fer els ajustos. Si no es fa cap acció, el dispositiu tornarà automàticament al mode d'espera al cap de 60 segons.

Estat de treball:

1. Quan el producte estigui en mode de configuració, premeu la icona "Tecla d'engegada". Sonarà un breu so i el producte entrarà en estat de funcionament. El ventilador s'iniciarà i la pantalla digital alternarà entre mostrar la temperatura i el temps cada 5 segons. Totes les tecles es posen en funcionament i els indicadors LED corresponents romandran encesos. El LED de la recepta seleccionada s'il·luminarà, mentre que els LED d'altres receptes s'apagaran.
2. Mentre el producte s'executa, el temps a la pantalla digital disminuirà gradualment a 0, passant a un estat d'aturada natural. Per exemple: 15:30 → 15:29 → ... → 00:00 (estat d'aturada natural).
3. Durant el funcionament, prement la icona "Tecla d'engegada" tornarà el producte al mode de configuració. Si es manté premuda la icona "Tecla d'engegada" durant dos segons, sonarà un breu so i el producte entrarà en estat d'apagada forçada.

Estat d'apagada:

1. El producte té dos estats d'aturada: apagada natural i apagada forçada.
2. En estat d'apagada natural, l'element calefactor deixa d'escalfar-se immediatament, però el ventilador continua funcionant. La pantalla digital s'apagarà i només romandrà encès el LED "Tecla d'engegada"; tots els altres LED estaran apagats. Totes les tecles, excepte la tecla d'engegada, no funcionaran. Al cap de 15 segons, el timbre emetrà un so llarg continu 5 vegades, amb un interval d'1 segon entre cada xiulet. En aquest moment, el ventilador s'aturarà, la pantalla digital romandrà apagada i només romandrà encès el LED "Tecla d'engegada".
3. Després d'un apagada forçat, l'estat serà el mateix que l'estat d'apagada natural.

Funció de memòria:

Si el producte s'apaga durant el funcionament, recordarà l'estat de treball i el temps restant abans de la fallada elèctrica fins a 2 hores després de retirar el calaix. Quan es torni a inserir el calaix i el producte es torni a encendre, es reprendrà el funcionament des de l'estat anterior a la fallada elèctrica. Tanmateix, prémer la icona "Tecla d'engegada" forçarà un apagat, esborrarà la memòria i restablirà el producte al seu estat inicial.

CONFIGURACIÓ

La taula següent us ajudarà a seleccionar la configuració bàsica per als ingredients.

Nota: Tingueu en compte que aquests paràmetres són indicacions. Com que els ingredients difereixen pel que fa al seu origen, mida, forma i marca, no podem garantir que s'ajustin a la perfecció amb tots els vostres ingredients.

Com que la tecnologia Rapid Air escalfa instantàniament l'aire dins de l'aparell a l'instant, traieu l'olla breument de l'aparell durant que fregir a l'aire calent amb prou feines pertorba el procés.

FUNCIÓ	ICONA	TEMPS (MIN)	TEMPERATURA (°C)
Bistec		15-20	180 °C
Potes de pollastre		25-30	200°C
Gambes		14-16	200°C
Peix a la planxa		25-30	200°C
Pizza		15-18	180 °C
Patates fregides		15-20	200°C
Hamburgueses		12-15	160°C
Verdures		15-20	160°C

CONSELLS DE CUINA

- Gairebé qualsevol aliment que es cuina tradicionalment al forn es pot fregir a l'aire.
- Els aliments es cuinen millor i de manera més uniforme quan són de mida i gruix similars.
- Els aliments més petits requereixen menys temps de cocció que els trossos més grossos.
- Per obtenir els millors resultats en el menor temps possible, fregiu els aliments a l'aire en petites quantitats. Eviteu que els aliments s'apilin o se superposin quan sigui possible.
- La majoria dels aliments preenvasats no necessiten ser remullats en oli abans de fregir a l'aire. La majoria ja contenen oli i altres ingredients que milloren el daurat i el cruixent.
- Els aperitius congelats es fregeixen molt bé a l'aire. Per obtenir els millors resultats, disposeu-los a la safata en una sola capa.
- Si poseu capes d'aliments, assegureu-vos d'agitar la cistella a la meitat (o girar els aliments) per afavorir una cocció uniforme.
- Afegiu els aliments que esteu preparant des de zero, com ara patates fregides o verdures, amb una petita quantitat d'oli per afavorir que quedin daurats i cruixents.
- En fregir verdures fresques, assegureu-vos d'assecar-les completament abans d'afegir-hi oli i fregir-les a l'aire perquè quedin el més cruixents possible.
- Les fregidores d'aire són ideals per reescalfar aliments, incloent-hi la pizza. Per reescalfar els aliments, ajusteu la temperatura a 150 °C durant un màxim de 10 minuts.

MANTENIMENT I NETEJA

- Assegureu-vos-en que la fregidora d'aire estigui desendollada i freda abans de netejar-la.
- Empreu un drap net i sec per netejar-ne l'interior. No utilitzeu un drap moll, ja que podria entrar aigua a l'interior de l'aparell.

ADVERTIMENT: No utilitzeu fregalls ni agents de neteja abrasius.

- Netegeu-ne suaument l'exterior amb un drap humit o una tovallola de paper.
- No submergiu mai la fregidora d'aire ni el seu endoll en aigua ni cap altre líquid.
- Assequeu bé totes les peces abans de guardar-les.
- Deseu la fregidora d'aire a un lloc fresc i sec.
- El recipient és apta per al rentavaixelles.

RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possibles causes	Solució
La fregidora d'aire calent no funciona.	L'aparell no està endollat.	Col·loqueu l'endoll a una presa de corrent amb presa de terra.
	No heu configurat el temporitzador.	Per encendre l'aparell, establiu el temps de cocció requerit amb la tecla del temporitzador.
Els ingredients fregits amb la fregidora no estan llestos.	La quantitat d'ingredients a la cistella és massa gran.	Poseu lots més petits d'ingredients a la cistella. Quan hi ha menor quantitat, els ingredients es fregeixen més uniformement.
	La temperatura establerta és massa baixa.	Configureu la tecla de temperatura a la temperatura desitjada (vegeu l'apartat «Configuració»).
	El temps de cocció és massa curt.	Configureu el temporitzador al temps de cocció desitjat (vegeu l'apartat «Configuració»).
Els ingredients es fregeixen de manera desigual a la fregidora d'aire.	Cal remenar determinades menes d'ingredients a la meitat del temps de cocció.	Els ingredients que es troben els uns a sobre dels altres (per exemple, les patates fregides), s'han d'agitar a la meitat del temps de cocció. Consulteu l'apartat “Configuració”.
Els aperitius fregits no són cruixents quan surten de la fregidora.	Heu utilitzat un tipus d'aperitiu pensat per ser preparat en una fregidora tradicional.	Utilitzeu el forn per cuinar l'aperitiu o unteu l'aperitiu lleugerament amb una mica d'oli per obtenir un resultat més cruixent.
No puc lliscar el recipient a l'aparell correctament.	Hi ha massa ingredients al recipient.	No ompliu el recipient més enllà de la indicació MAX.
	La reixeta no està col·locada correctament al recipient.	Empenyeu la reixeta cap avall al recipient fins que no pugui moure's més.

Surt fum blanc de l'aparell.	Esteu preparant ingredients greixosos.	En fregir ingredients greixosos a la fregidora d'aire, una gran quantitat d'oli es filtrarà al recipient. L'oli produeix fum blanc i pot ser que el recipient s'escalfi més del normal. Això no afecta l'aparell ni el resultat final.
	El recipient conté encara restes de greix d'un ús anterior.	El fum blanc es deu a l'escalfament del greix que hi ha al recipient. Assegureu-vos de netejar bé el recipient després de cada ús.
Les patates fregides es fregeixen de manera desigual a la fregidora d'aire.	No heu utilitzat el tipus de patata correcta.	Utilitzeu patates fresques i assegureu-vos que es mantenen fermes durant el procés de fregit.
	No ha esbandit bé les patates fregides abans de fregir-les.	Renteu les patates fregides correctament per eliminar-ne el midó de l'exterior.
Les patates fregides fresques no estan cruixents quan surten de la fregidora d'aire.	El cruixent de les patates fregides depèn de la quantitat d'oli i aigua que hi ha a les patates fregides.	Assegureu-vos d'assecar bé les patates fregides abans d'afegir-hi l'oli.
		Talleu les patates fregides més petites per obtenir un resultat més cruixent.
		Afegiu una mica més d'oli per obtenir un resultat més cruixent.

Nota: Després de l'anàlisi del fenomen anterior encara no pot eliminar l'error, poseu-vos en contacte amb el punt de manteniment o distribuïdor de l'empresa, el personal no professional està estrictament prohibit desmuntar la màquina.

ELIMINACIÓ DEL PRODUCTE



Aquest producte compleix amb la Directiva Europea 2012/19/UE sobre aparells elèctrics i electrònics, coneguts com a RAEE (Residus d'aparells elèctrics i electrònics), que estableix el marc legal aplicable a la Unió Europea pel que fa a l'eliminació i el reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu aquest producte a les escombraries. Lliureu-lo al centre de recollida de residus elèctrics i electrònics més proper al vostre domicili.

La informació sobre el consum d'energia en els modes APAGAT i en espera, així com en el mode d'espera en xarxa de l'aparell d'acord amb el Reglament UE 2023/826 es pot trobar al següent enllaç: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

ITALIANO

GRAZIE PER AVER SCELTO UFESA.
CI AUGURIAMO CHE IL PRODOTTO VI SODDISFI E SIA DI VOSTRO GRADIMENTO.

ATTENZIONE

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO. CONSERVARLE IN LUOGO SICURO PER FUTURA CONSULTAZIONE.

DESCRIZIONE

1. Schermo del pannello
2. Vassoio
3. Maniglia cestello
4. Involucro del cestello
5. Corpo
6. Cestello
7. Uscita dell'aria
8. Cavo di alimentazione
9. Finestra di visualizzazione

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

1. Tasto accensione
2. Selettore di menu
3. Controllo di temperatura/tempo, aumento.
4. Controllo di temperatura/tempo, diminuzione.
5. Selettore di temperatura
6. Selettore di tempo
7. Indicatori di funzione

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore, da un tecnico del servizio di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi di qualsiasi tipo. È consentito l'utilizzo del presente apparecchio da parte di bambini a partire da 8 anni e di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarse esperienza e conoscenza, a condizione che siano loro fornite

adeguata supervisione e istruzioni riguardo l'utilizzo sicuro del dispositivo e che ne abbiano compreso i pericoli connessi. È vietato l'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini al di sotto di 8 anni e senza 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 è concepito per funzionare con timer esterni o con sistema di comando a distanza. Scollegare l'apparecchio quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di inserire o rimuovere le parti e prima di procedere alla pulizia. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. L'apparecchio può essere utilizzato a un'altitudine massima di 2000 m sopra il livello del mare.

ATTENZIONE: Al fine di evitare un pericolo dovuto a un reset involontario della protezione termica, questo apparecchio non deve essere alimentato attraverso un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'utenza.

L'apparecchio è progettato per l'uso in ambiente domestico. Non è concepito per l'uso in situazioni quali:

- aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- agriturismo;
- da clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- ambienti di tipo bed and breakfast.

AVVERTENZA: potenziali lesioni dovute a un uso improprio! Le superfici possono diventare molto calde durante l'uso.

AVVERTENZA: I sacchetti di plastica possono essere pericolosi. Per evitare pericoli, tenere i sacchetti di plastica lontano dalla portata di neonati e bambini. Non permettere ai bambini di giocare con i materiali di imballaggio. Pericolo di soffocamento!

AVVERTENZE IMPORTANTI

Il presente apparecchio è indicato esclusivamente per uso domestico; non deve essere utilizzato in nessun caso per usi commerciali o industriali. Qualsiasi utilizzo non corretto o improprio del prodotto renderà nulla la garanzia. Prima di collegare il prodotto, verificare che la tensione di rete sia uguale a quella indicata sull'etichetta del prodotto. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e uniforme. Durante l'uso il cavo di alimentazione non deve essere aggrovigliato né avvolto intorno al prodotto. Non utilizzare l'apparecchio, non collegarlo o scollegarlo dall'alimentazione elettrica con mani e/o piedi bagnati. Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare o trasportare il prodotto. **IMPORTANTE.** Durante l'utilizzo di questa friggitrice ad aria, mantenere uno spazio libero di almeno 10 centimetri su tutti i lati del dispositivo, per garantire un'adeguata circolazione dell'aria. **NON** collocare la friggitrice ad aria sotto armadi, tende o tendaggi. Rischio di surriscaldamento/incendio. Non coprire alcuna parte della friggitrice con un panno o simili, per evitare di causare surriscaldamento. Rischio di incendio. Il presente apparecchio è una friggitrice ad aria. Richiede una minima quantità di olio per cuocere. Non riempire il cestello con olio o grasso: potrebbe rappresentare un pericolo di incendio. Non utilizzare accessori diversi da quelli raccomandati dal produttore per questa friggitrice ad aria. Indossare sempre guanti da forno protettivi e isolanti quando si inseriscono o rimuovono elementi dalla friggitrice ad aria. L'apparecchio deve essere utilizzato su una superficie piana, stabile e resistente al calore. La prima volta che si utilizza la friggitrice ad aria, potrebbe rilasciare un leggero odore o una piccola quantità di fumo. Tutto ciò è normale: si tratta semplicemente dei residui di produzione che vengono bruciati. Posizionare sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che vengano a contatto con gli elementi riscaldanti. Scollegare immediatamente il prodotto dalla rete elettrica in caso di guasti o danni e contattare il servizio di assistenza tecnica. Per evitare qualsiasi pericolo, non aprire l'apparecchio. Solo il personale tecnico qualificato del servizio di assistenza autorizzato dal produttore può eseguire interventi di riparazione o di altro genere sull'apparecchio. **B&B TRENDS SL.** declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose a seguito del mancato rispetto delle presenti avvertenze.

PER IL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il recipiente e cestello con acqua calda, detersivo e spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

5. Lasciare ventilare il vano interno tenendo il contenitore lontano per circa 30 minuti.

6. Accendere l'apparecchio per 10-15 minuti alla temperatura massima.

Il presente prodotto è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire direttamente il recipiente con olio o grasso per friggere.

Nota: Quando la friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. È normale e succede con molti apparecchi riscaldanti. Ciò non influisce sulla sicurezza del vostro apparecchio.

ISTRZUINI DI MONTAGGIO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme.

Non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.

2. Posizionare la griglia nel recipiente (se necessario).

Non riempire il recipiente con olio o altri liquidi.

Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio: ciò interrompe il flusso d'aria incidendo sul risultato della frittura ad aria calda.

ISTRUZIONI PER L'USO

Istruzioni chiave:

1. Premendo l'icona "Controllo di temperatura/tempo, aumento", la temperatura aumenta di 5°C ogni volta, con una temperatura massima impostata di 200°C.

2. Premendo l'icona "Controllo di temperatura/tempo, diminuzione" la temperatura si abbassa di 5°C ogni volta, con una temperatura minima impostata di 80°C. Ogni pressione dell'icona "Aumento" o "Diminuzione" attiva un breve segnale acustico del cicalino.

3. Tenendo premuta l'icona "Controllo di temperatura/tempo, aumento", il cicalino emette un breve segnale acustico e la temperatura aumenta di 5°C a ogni pressione.

4. Tenendo premuta l'icona "Controllo di temperatura/tempo, diminuzione", il cicalino emette un breve segnale acustico e la temperatura diminuisce di 5°C a ogni pressione.

Istruzioni per il prodotto:

1. Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente con adeguata messa a terra. Una volta acceso, il dispositivo emette un breve segnale acustico ed entra in modalità standby. L'icona "Tasto accensione" continua a lampeggiare.

2. Rimuovere il cestello di frittura, mettere gli ingredienti nella teglia della friggitrice, quindi reinserire il cestello di frittura. Un breve segnale acustico indica che l'azione è stata completata.

3. Premere l'icona "Tasto accensione" per accedere alla modalità di lavoro. L'icona "Tasto accensione" lampeggia. Quindi, premere l'icona "Selettore di menu" per scegliere la modalità di cottura desiderata (ogni modalità ha un tempo e una temperatura preimpostati). Infine, premere nuovamente l'icona "Tasto accensione" per avviare la friggitrice. Al centro dello schermo vengono visualizzati la temperatura e il tempo rimanente.

Impostare lo stato:

1. Quando il prodotto è in modalità standby, premere l'icona "Tasto accensione". Il cicalino emette un breve segnale acustico e il prodotto entra in modalità di impostazione. L'icona "Tasto accensione" continua a lampeggiare. Tutti i tasti diventano operativi e gli indicatori LED sotto i tasti e la ricetta si accendono. Sullo schermo digitale vengono visualizzate la temperatura e l'ora predefinite, con la temperatura visualizzata per prima. Il display alterna l'ora e la temperatura ogni 5 secondi.

2. Quando la temperatura è visualizzata sullo schermo digitale, premere l'icona "Controllo di temperatura/tempo, aumenta o diminuzione" per regolare la temperatura.

3. Quando l'ora è visualizzata sullo schermo digitale, premere l'icona "Controllo di temperatura/tempo, aumenta o diminuzione" per regolare l'ora.
4. Mentre il prodotto è in modalità di impostazione, l'ora visualizzata sullo schermo digitale rimane al valore predefinito senza diminuire. Se si preme una delle seguenti icone ("Selettore temperatura", "Selettore ora", "Controllo di temperatura/tempo, aumenta o diminuzione" o "Selettore di menu"), l'ora visualizzata sullo schermo digitale rimarrà quella regolata, senza diminuire.
5. Premere l'icona "Selettore di menu" per scegliere tra 8 diverse funzioni di menu. Dopo aver selezionato una funzione di menu, l'indicatore corrispondente lampeggia e si accende. Una volta selezionato il menu, è possibile regolare la temperatura e il tempo secondo le necessità. Premere l'icona "Tasto accensione" per avviare il funzionamento dopo aver effettuato le regolazioni. Se non si interviene, il dispositivo torna automaticamente in modalità standby dopo 60 secondi.

Stato di lavoro:

1. Quando il prodotto è in modalità di impostazione, premere l'icona "Tasto accensione". Il prodotto entra nello stato di funzionamento dopo un breve segnale acustico. La ventola si avvia e lo schermo digitale visualizza alternativamente la temperatura e l'ora ogni 5 secondi. Tutti i tasti diventano operativi e gli indicatori LED corrispondenti rimangono accesi. Il LED della ricetta selezionata si accende, mentre i LED delle altre ricette si spengono.
2. Mentre il prodotto è in funzione, l'ora sullo schermo digitale diminuisce gradualmente fino a 0, passando allo stato di spegnimento naturale. Per esempio: 15:30 → 15:29 → ... → 00:00 (stato di spegnimento naturale).
3. Durante il funzionamento, premendo l'icona "Tasto accensione" il prodotto torna alla modalità di impostazione. Se si tiene premuta l'icona "Tasto accensione" per due secondi, viene emesso un breve segnale acustico e il prodotto passa allo stato di spegnimento forzato.

Stato di spegnimento:

1. Il prodotto dispone di due stati di spegnimento: spegnimento naturale e spegnimento forzato.
2. Nello stato di spegnimento naturale, l'elemento riscaldante smette immediatamente di riscaldare, ma la ventola continua a funzionare. Lo schermo digitale si spegne e solo il LED "Tasto accensione" rimane acceso; tutti gli altri LED sono spenti. Tutti i tasti, ad eccezione di quello di accensione, non saranno operativi. Dopo 15 secondi, il cicalino emette un segnale acustico lungo e continuo per 5 volte, con un intervallo di 1 secondo tra un segnale e l'altro. A questo punto, la ventola si arresta, lo schermo digitale rimane spento e si accende solo il LED "Tasto accensione".
3. Dopo un arresto forzato, lo stato sarà uguale a quello dell'arresto naturale.

Funzione di memoria:

Se il prodotto viene spento durante il funzionamento, ricorda lo stato di funzionamento e il tempo rimanente prima dell'interruzione dell'alimentazione per un massimo di 2 ore dopo la rimozione del cassetto. Quando il cassetto viene reinserito e il prodotto viene riacceso, riprende il funzionamento dallo stato precedente all'interruzione dell'alimentazione. Tuttavia, premendo l'icona "Tasto accensione" si forza lo spegnimento, cancellando la memoria e riportando il prodotto allo stato iniziale.

IMPOSTAZIONI

La tabella seguente vi aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: Queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per essi.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, l'estrazione anche breve del cestello dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda può parzialmente disturbare il processo.

FUNZIONE	ICONA	TEMPO (MIN)	TEMPERATURA (°C)
Bistecca		15-20	180 °C
Coscia di pollo:		25-30	200 °C
Gamberi		14-16	200 °C
Pesce alla griglia		25-30	200 °C
Pizza		15-18	180 °C
Patatine fritte		15-20	200 °C
Hamburger		12-15	160 °C
Verdure		15-20	160 °C

CONSIGLI DI COTTURA

- Quasi tutti gli alimenti che possono essere cotti in forno in maniera tradizionale possono essere fritti ad aria.
- Gli alimenti si cuociono meglio e in maniera più uniforme quando hanno dimensioni e spessori simili.
- Parti di cibo di piccole dimensioni richiedono meno tempo di cottura rispetto a parti più grandi.
- Per i migliori risultati nel tempo più breve possibile, friggere ad aria gli alimenti in piccole quantità. Se possibile, evitare di impilare o sovrapporre gli alimenti.
- La maggior parte dei cibi preconfezionati non deve essere passata in olio prima della frittura ad aria. La maggior parte contiene già olio e altri ingredienti che favoriscono doratura e friabilità.
- Gli antipasti congelati sono ideali per la frittura ad aria. Per ottenere i risultati migliori, disporli sul vassoio in uno strato singolo.
- Se si posizionano gli alimenti su più strati, fare in modo di scuotere il cestello a metà cottura (o di girare gli alimenti) per favorire una cottura uniforme.
- Passare gli alimenti preparati dal prodotto fresco, come patatine fritte o altre verdure, in una piccola quantità di olio, per garantire doratura e friabilità.
- Quando si friggono ad aria le verdure, tamponarle fino ad asciugarle completamente prima di passarle nell'olio e friggerle ad aria per ottenere il massimo della friabilità.
- Le friggitrici ad aria sono ottime per riscaldare gli alimenti, pizza compresa. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

MANUTENZIONE E PULIZIA

- 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 ad aria 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.
- Il recipiente per friggere è lavabile in lavastoviglie.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Collegare la spina a una presa di corrente con messa a terra.
	Non è stato impostato il timer.	Impostare il tasto del timer sul tempo di cottura desiderato per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti cotti non sono pronti.	La quantità di ingredienti nel cestello è troppo elevata.	Mettete nel cestello piccole quantità di ingredienti. Le quantità più ridotte vengono fritte in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare il tasto della temperatura sulla temperatura desiderata (vedere la sezione "Impostazioni").
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato (vedere la sezione "Impostazioni").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere mescolati a metà cottura.	Gli ingredienti impilati durante la cottura, come le patatine fritte, devono essere mescolati a metà cottura. Vedere la sezione "Impostazioni".
Gli snack non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	Sono stati utilizzati alimenti destinati ad essere preparati in una friggitrice tradizionale.	Utilizzare snack da forno, o spalmare una leggera quantità di olio sugli ingredienti per avere una cottura più croccante.
Non riesco a far scorrere il cestello nella friggitrice in modo corretto.	Ci sono troppi ingredienti nel recipiente della friggitrice.	Non riempire il recipiente oltre l'indicazione MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente nel recipiente.	Spingere il cestello verso il basso nel recipiente fino a quando non è più possibile muoverlo.

Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	State preparando ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce dalla pentola. L'olio produce fumo bianco e la pentola può riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Il recipiente contiene ancora residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel recipiente. Assicuratevi di pulire bene il recipiente dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non avete usato il tipo di patata giusto.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	Non avete sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Sciacquare le patate correttamente per rimuovere l'amido.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.	Assicuratevi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per ottenere un risultato più croccante.
		Per un risultato più croccante, aggiungere un po' più di olio.

Nota: Dopo l'analisi del fenomeno di cui sopra non è ancora possibile rimuovere il guasto, si prega di contattare il punto di manutenzione o il rivenditore dell'azienda; è severamente vietato al personale non professionale smontare la macchina.

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



Questo prodotto è conforme alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), che fornisce il quadro giuridico applicabile nell'Unione Europea per lo smaltimento e il riutilizzo dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire il presente prodotto nella spazzatura, ma portarlo al centro di raccolta dei rifiuti elettrici ed elettronici più vicino al proprio domicilio.

Le informazioni sul consumo di energia in modalità OFF e standby, nonché in modalità standby in rete dell'apparecchio ai sensi del Regolamento UE 2023/826, sono disponibili al seguente link: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

DEUTSCH

VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR UFESA ENTSCIEDEN HABEN. WIR HOFFEN,
DASS DAS PRODUKT ZU IHRER ZUFRIEDENHEIT FUNKTIONIERT.

ACHTUNG

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN. BEWAHREN SIE DIESE AN EINEM SICHEREN ORT ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF.

BESCHREIBUNG

1. Anzeige
2. Schale
3. Korbgriff
4. Korbgehäuse
5. Gehäuse
6. Korb
7. Luftauslass
8. Stromkabel
9. Sichtfenster

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

1. Netztaste
2. Menüwahlschalter
3. Temperatur-/Zeitsteuerung, Erhöhung
4. Temperatur-/Zeitsteuerung, Abnahme
5. Temperaturschalter
6. Zeitwähler
7. Funktionsindikatoren

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, 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 Kenntnissen 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 dessen 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 die Verwendung in einer Höhe von maximal 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

VORSICHT: Um eine Gefährdung durch versehentliches Rücksetzen des Thermoschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung wie z. B. eine Zeitschaltuhr versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht zur Verwendung vorgesehen in:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäusern.
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
- Pensionsähnlichen Einrichtungen.

WARNUNG: Verletzungsgefahr bei Fehlgebrauch! Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

WARNHINWEIS: Plastiktüten können gefährlich sein. Um Gefahren zu vermeiden, halten Sie Plastiktüten von Babys und Kindern fern. Lassen Sie Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen. Erstickungsgefahr!

WICHTIGE WARNHINWEISE

Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt, keinesfalls für einen gewerblichen oder industriellen Einsatz. Jede unsachgemäße Verwendung oder Handhabung des Produkts führt zum Erlöschen der Garantie. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob Ihre Netzspannung mit der auf dem Produktetikett angegebenen übereinstimmt. Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache, ebene Oberfläche. Das Netzanschlusskabel darf während des Gebrauchs nicht verschlungen oder um das Gerät gewickelt sein. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen und schließen Sie es nicht an das Stromnetz an bzw. trennen Sie es nicht von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel heraus und tragen Sie das Gerät nicht am Kabel. **WICHTIG.** Stellen Sie beim Betrieb dieser Heißluftfritteuse an allen Seiten mindestens zehn Zentimeter Freiraum sicher, um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen. Stellen Sie Ihre Heißluftfritteuse **NICHT** unter Schränke, Jalousien oder Vorhänge. Überhitzungs- und Brandgefahr. Bedecken Sie keinen Teil der Fritteuse mit einem Tuch oder Ähnlichem, da dies zu Überhitzung führt. Feuergefahr. Dieses Gerät ist eine **HEISSLUFTFRITTEUSE**. Es benötigt sehr wenig Öl zum Kochen. Befüllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Fett, da dies eine Brandgefahr birgt. Verwenden Sie für diese Heißluftfritteuse nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör. Tragen Sie immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie etwas in die heiße Heißluftfritteuse einlegen oder aus ihr entnehmen. Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche. Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, kann etwas Geruch oder eine gewisse Rauchentwicklung auftreten. Dies ist normal und nur auf das Verbrennen von Herstellungsrückständen zurückzuführen. Legen Sie die zu frittierenden Speisen immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen. Im Falle einer Störung oder Beschädigung trennen Sie das Gerät sofort vom Netz und wenden Sie sich an einen offiziellen technischen Kundendienst. Um Gefahren zu vermeiden, darf das Gerät nicht geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe an dem Gerät durchführen. **B&B TRENDS SL.** übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise entstehen.

FÜR DIE ERSTMALIGE VERWENDUNG

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten von dem Gerät.
3. Reinigen Sie den Kochtopf und das Gestell gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und

einem nicht scheuernden Schwamm.

4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

5. Lassen Sie den Innenraum lüften, indem Sie den Behälter etwa 30 Minuten lang entfernt halten.

6. Schalten Sie das Gerät für 10-15 Minuten bei maximaler Temperatur ein.

Diese ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Kochtopf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

Anmerkung: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal aufgeheizt wird, kann sie etwas Rauch oder Geruch abgeben. Dies ist normal und geschieht bei vielen Heizgeräten. Es hat keinen Einfluss auf die Sicherheit Ihres Geräts.

MONTAGEANLEITUNG

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene und stabile Fläche.

Stellen Sie das Gerät niemals auf nicht hitzebeständige Oberflächen.

2. Legen Sie den Grill in den Kochtopf (falls erforderlich).

Füllen Sie den Kochtopf nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Ergebnis von dem Heißluftfrittieren beeinträchtigt wird.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Wichtige Hinweise:

1. Durch Drücken des Symbols „Temperatur-/Zeitsteuerung, Erhöhung“ wird die Temperatur jedes Mal um 5 °C erhöht, wobei eine Höchsttemperatur von 200 °C eingestellt werden kann.

2. Durch Drücken des Symbols „Temperatur-/Zeitsteuerung, Abnahme“ wird die Temperatur jedes Mal um 5°C gesenkt, wobei die Mindesttemperatur 80°C beträgt. Bei jedem Drücken des Symbols „Erhöhen“ oder „Verringern“ ertönt ein kurzer Signalton des Summers.

3. Wenn Sie das Symbol „Temperatur-/Zeitsteuerung, Erhöhung“ gedrückt halten, ertönt ein kurzer Signalton, und die Temperatur erhöht sich bei jedem Drücken um 5 °C.

4. Wenn Sie das Symbol „Temperatur-/Zeitsteuerung, Abnahme“ gedrückt halten, ertönt ein kurzer Signalton, und die Temperatur sinkt bei jedem Druck um 5 °C.

Anweisungen zum Produkt:

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose. Sobald das Gerät eingeschaltet ist, ertönt ein kurzer Signalton, und es wechselt in den Standby-Modus. Das Symbol „Netztaste“ blinkt weiter.

2. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, geben Sie die Zutaten in den Backbehälter der Fritteuse und schieben Sie den Frittierkorb wieder hinein. Ein kurzer Signalton zeigt an, dass der Vorgang abgeschlossen ist.

3. Drücken Sie das Symbol „Netztaste“, um in den Arbeitsmodus zu gelangen. Das Symbol „Netztaste“ blinkt. Drücken Sie dann das Symbol „Menüwahlschalter“, um die gewünschte Betriebsart auszuwählen (für jede Betriebsart sind Zeit und Temperatur voreingestellt). Drücken Sie abschließend erneut das Symbol „Netztaste“, um die Fritteuse zu starten. Die Temperatur und die verbleibende Zeit werden in der Mitte des Bildschirms angezeigt.

Setzen Sie den Status:

1. Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie das Symbol „Netztaste“. Der Summer gibt einen kurzen Piepton ab, und das Gerät wechselt in den Einstellmodus. Das Symbol „Netztaste“ blinkt weiter. Alle Tasten sind nun betriebsbereit und die LED-Anzeigen unter den Tasten und dem Rezept leuchten auf. Die voreingestellte Temperatur und Uhrzeit werden auf dem digitalen

Bildschirm angezeigt, wobei die Temperatur zuerst angezeigt wird. Die Anzeige wechselt alle 5 Sekunden zwischen Uhrzeit und Temperatur.

2. Wenn die Temperatur auf dem digitalen Bildschirm angezeigt wird, drücken Sie das Symbol „Temperatur-/Zeitsteuerung, Erhöhung oder Abnahme“, um die Temperatur einzustellen.

3. Wenn die Uhrzeit auf dem digitalen Bildschirm angezeigt wird, drücken Sie das Symbol „Temperatur-/Zeitsteuerung, Erhöhung oder Abnahme“, um die Uhrzeit einzustellen.

4. Während sich das Gerät im Einstellmodus befindet, bleibt die auf dem digitalen Bildschirm angezeigte Zeit auf dem Standardwert, ohne sich zu verringern. Wenn eines der folgenden Symbole gedrückt wird („Temperaturschalter“, „Zeitwähler“, „Temperatur-/Zeitsteuerung, Erhöhung oder Abnahme“ oder „Menüwahlschalter“), bleibt die auf dem Digitaldisplay angezeigte Zeit wie eingestellt und nimmt nicht ab.

5. Drücken Sie das Symbol „Menüwahlschalter“, um zwischen 8 verschiedenen Menüfunktionen zu wählen. Nach Auswahl einer Menüfunktion blinkt und leuchtet die entsprechende Anzeige. Sobald das Menü ausgewählt ist, können Sie auch die Temperatur und die Zeit nach Bedarf einstellen. Drücken Sie das „Netztaste“-Symbol, um den Betrieb nach den Einstellungen zu starten. Wird nichts unternommen, kehrt das Gerät nach 60 Sekunden automatisch in den Standby-Modus zurück.

Arbeitszustand:

1. Wenn sich das Gerät im Einstellmodus befindet, drücken Sie das Symbol „Netztaste“. Es ertönt ein kurzer Signalton, und das Gerät geht in den Betriebszustand über. Das Gebläse läuft an, und auf dem Digitaldisplay werden alle 5 Sekunden abwechselnd die Temperatur und die Uhrzeit angezeigt. Alle Tasten sind funktionsfähig, und die entsprechenden LED-Anzeigen leuchten weiter. Die LED für das ausgewählte Rezept leuchtet auf, während die LEDs der anderen Rezepte erlöschen.

2. Während das Gerät in Betrieb ist, sinkt die Zeit auf der Digitalanzeige allmählich auf 0 und geht in einen natürlichen Abschaltzustand über. Beispiel: 15:30 □ 15:29 □ ... □ 00:00 (natürlicher Abschaltzustand).

3. Wenn Sie während des Betriebs das Symbol „Netztaste“ drücken, schaltet das Gerät in den Einstellungsmodus zurück. Wenn das „Netztaste“-Symbol zwei Sekunden lang gedrückt wird, ertönt ein kurzer Signalton, und das Gerät schaltet sich zwangsweise ab.

Zustand der Abschaltung:

1. Das Produkt hat zwei Abschaltzustände: natürliche Abschaltung und erzwungene Abschaltung.

2. Bei der natürlichen Abschaltung hört das Heizelement sofort auf zu heizen, aber der Ventilator läuft weiter. Der digitale Bildschirm schaltet sich aus, und nur die LED „Netztaste“ leuchtet weiter; alle anderen LEDs sind aus. Alle Tasten, mit Ausnahme der Einschalttaste, sind funktionsunfähig. Nach 15 Sekunden gibt der Summer fünfmal einen langen Dauerpiepton ab, wobei zwischen den einzelnen Pieptönen ein 1-Sekunden-Intervall liegt. Das Gebläse schaltet sich dann ab, der digitale Bildschirm bleibt ausgeschaltet und nur die LED „Netztaste“ leuchtet weiter.

3. Nach einer erzwungenen Abschaltung ist der Zustand derselbe wie bei der natürlichen Abschaltung.

Speicherfunktion:

Wenn das Gerät während des Betriebs ausgeschaltet wird, merkt es sich den Betriebszustand und die verbleibende Zeit vor dem Stromausfall für bis zu 2 Stunden, nachdem die Schublade entfernt wurde. Wenn die Schublade wieder eingesetzt wird und das Gerät wieder eingeschaltet wird, nimmt es den Betrieb aus dem Zustand vor dem Stromausfall wieder auf. Durch Drücken des „Netztaste“-Symbols wird jedoch ein Herunterfahren erzwungen, der Speicher gelöscht und das Gerät in den Ausgangszustand zurückversetzt.

EINSTELLUNGEN

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Empfehlungen sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren. Da die Rapid-Air-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört ein kurzes Herausziehen des Bratentopfes während des Heißluftbratens den Prozess kaum.

FUNKTION	SYMBOL	ZEIT (MIN)	TEMPERATUR (°C)
Steak		15-20	180 °C
Hähnchenschenkel		25-30	200 °C
Garnelen		14-16	200 °C
Fisch vom Grill		25-30	200 °C
Pizza		15-18	180 °C
Pommes		15-20	200 °C
Burger		12-15	160 °C
Gemüse		15-20	160 °C

ZUBEREITUNGSTIPPS

- Fast alle, traditionell im Backofen zubereiteten Speisen, können auch mit heißer Luft frittiert werden.
- Lebensmittel garen am besten und gleichmäßigsten, wenn sie ähnliche Größe und Dicke sind.
- Kleinere Lebensmittelstücke benötigen weniger Garzeit als größere.
- Frittieren Sie Lebensmittel in kleinen Mengen, um beste Ergebnisse in kürzester Zeit zu erzielen. Vermeiden Sie, falls möglich, Stapeln oder Schichten.
- Die meisten vorverpackten Lebensmittel müssen vor dem Heißluftfrittieren nicht in Öl geschwenkt werden. Die meisten enthalten bereits Öl und andere Zutaten, die eine gute Bräunung und Knusprigkeit ermöglichen.
- Tiefgekühlte Häppchen und Vorspeisen lassen sich sehr gut mit Heißluft frittieren. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie sie in einer einzigen Schicht auf der Schale anordnen
- Wenn Sie Speisen schichten, schütteln Sie den Korb oder wenden Sie seinen Inhalt nach halber Zeit, um ein gleichmäßiges Frittieren zu fördern.
- Werfen Sie Lebensmittel, die Sie frisch zubereiten, wie z. B. Pommes oder anderes Gemüse, mit einer kleinen Menge Öl ein, damit sie knusprig braun werden

- Tupfen Sie frisches Gemüse vollständig trocken, bevor Sie es in Öl werfen und frittieren, um maximale Knusprigkeit zu erzielen
- Heißluftfritteusen eignen sich hervorragend zum Aufwärmen, auch von Pizza. Stellen Sie zum Aufwärmen Ihrer Speisen die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse vor der Reinigung ausgesteckt und abgekühlt ist
- Verwenden Sie ein sauberes, trockenes Tuch, um die Innenseite zu reinigen. Verwenden Sie kein nasses Tuch, um zu verhindern, dass 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
- Der Kochtopf ist spülmaschinenfest.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben die Schaltzeituhr nicht eingestellt.	Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Knopf von der Schaltzeituhr auf die gewünschte Garzeit.
Die mit der Heißluftfritteuse zubereiteten Zutaten sind unzureichend frittiert.	Die Menge der Zutaten im Kochtopf ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen Zutaten in den Kochtopf. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Benutzung des Geräts“).
	Die Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Garzeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Benutzung des Geräts“).
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen, z.B. Pommes frites, müssen nach der Hälfte der Garzeit kräftig geschüttelt werden. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Benutzung des Geräts“.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Ofensnacks oder bepinseln Sie die Snacks leicht mit Öl, um sie knuspriger zu machen.

Ich kann den Kochtopf nicht richtig in das Gerät schieben	Es befinden sich zu viele Zutaten im Kochtopf.	Füllen Sie den Kochtopf nicht über die MAX Markierung hinaus
	Das Gestell ist nicht richtig in den Topf eingesetzt.	Drücken Sie das Gestell in den Topf, bis es sich nicht mehr weiterbewegen lässt.
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Kochtopf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Kochtopf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf die Heißluftfritteuse oder das Endergebnis.
	Der Topf enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts im Kochtopf verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie beim Frittieren fest bleiben
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Waschen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, damit die Stärke an der Stäbchenoberfläche entfernt wird.
Frische Pommes frites kommen nicht knusprig aus der Heißluftfritteuse heraus.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Kartoffeln ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Für ein knuspriges Ergebnis schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner.
		Geben Sie für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzu.

Hinweis: Wenn Sie nach der Analyse der oben genannten Phänomene die Störung immer noch nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an die Wartungsstelle des Unternehmens oder an den Händler; nicht fachkundigem Personal ist es strengstens untersagt, die Maschine zu zerlegen.

ENTSORGUNG DES GERÄTS



Dieses Gerät entspricht der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte, bekannt als WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), die den in der Europäischen Union geltenden gesetzlichen Rahmen für die Entsorgung und Wiederverwendung von elektronischen und elektrischen Altgeräten darstellt. Werfen Sie dieses Gerät nicht in die Mülltonne sondern geben Sie es bei der nächstgelegenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott ab.

Informationen zum Stromverbrauch im AUS- und Standby-Modus sowie im vernetzten Standby-Modus des Geräts gemäß der EU-Verordnung 2023/826 finden Sie unter dem folgenden Link: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

БЪЛГАРСКИ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА УПОТРЕБА, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА. СЪХРАНЯВАЙТЕ ГИ НА БЕЗОПАСНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩА СПРАВКА.

ОПИСАНИЕ

1. Панел на дисплея
2. Тава
3. Ръкохватка на кошницата
4. Корпус на кошницата
5. Корпус
6. Кошница
7. Изход за въздух
8. Захранващ кабел
9. Прозорче за наблюдение

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

1. Бутон на захранване
2. Селектор на менюто
3. Контрола на температурата / времето, увеличаване
4. Контрола на температурата / времето, намаляване
5. Селектор за температурата
6. Селектор за време
7. Индикатори за функции

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност. Този уред може да се използва от деца на и над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности, или с липса на опит и знания,

ако им бъде осигурен надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и ако разбират свързаните с това опасности. Забранено е деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са над 8-годишна възраст и под надзор. Съхранявайте уреда и неговия кабел на места, недостъпни за деца под 8-годишна възраст. Уредите не са предвидени да работят с външен таймер или отделна 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.

ВНИМАНИЕ: За да се избегне опасност поради неволно нулиране на термичното изключване, този уред не трябва да се захранва чрез външен превключвател, като таймер, или да се свързва към верига, която редовно се включва и изключва от помощно средство.

Този уред е предназначен само за употреба в домакинството. Не е предвидена употребата му в:

- Кухненски пространства за персонала в магазини, офиси и други работни среди.
- ферми;
- От клиенти в хотели, мотели и друг тип жилищна среда.
- среда от типа нощувка и закуска.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: потенциално нараняване при неправилна употреба! Повърхностите се нагряват по време на употреба.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Найлоновите торбички могат да бъдат опасни. За да избегнете опасност, дръжте найлоновите торбички далеч от бебета и деца. Не позволявайте на децата да си играят с опаковъчни материали. Опасност от задушаване!

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 води до анулиране на гаранцията. Преди да включите уреда в контакт, проверете дали мрежовото напрежение е същото като посоченото на етикета на уреда. Поставете уреда на равна, гладка повърхност. Кабелът за свързване към захранването не трябва да бъде заплетен или увит около уреда по време на употреба. Не използвайте уреда и не го включвайте или изключвайте от захранващата мрежа с мокри ръце и/или крака. Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите, и не го използвайте 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 уреда за готвене с горещ въздух под шкафове, щори или завеси. Риск от прегряване / пожар. Не покривайте никоя част на уреда за готвене с горещ въздух с кърпа или подобен материал, това ще доведе до прегряване. Риск от пожар. Това е УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ. За готвене се изисква много малко мазнина. Не пълнете тенджерата с олио или мазнина, тъй като това може да причини пожар. Не използвайте никакви аксесоари, различни от тези, препоръчани от производителя на този уред за готвене с горещ въздух. Винаги носете защитни, изолирани ръкавици за фурна, когато поставяте или изваждате продукти от горещия уред за готвене с горещ въздух. Уредът трябва да се използва на равна, стабилна топлоустойчива повърхност. Възможно е да има слаба миризма или малко количество дим 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 марка може да извършва ремонт или процедури по уреда.

B&B TRENDS SL. не носи отговорност за щети, нанесени на хора, животни или предмети, поради неспазване на тези предупреждения.

ЗА ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички стикери или етикети от уреда.
3. Почистете старателно тенджерата и решетката с гореща вода, малко течност за миене и неабразивна гъба.
4. Избършете вътрешната и външната част на уреда с чиста и влажна кърпа.
5. Оставете да проветри вътрешното отделение, като държите контейнера далеч за около 30 минути.
6. Включете уреда за 10-15 минути при максимална температура.

Това е уред за готвене без мазнина, който работи с горещ въздух. Не пълнете тенджерата директно с олио или мазнина за пържене.

Забележка: При първото нагряване на уреда, от него може да излезе слаб пушек или мирис. Това е нормално при много нагревателни уреди. Това не влияе на безопасността на уреда.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СГЛОБЯВАНЕ

1. Поставете уреда върху стабилна хоризонтална повърхност.

Не поставяйте уреда върху повърхности, които не са устойчиви на нагряване.

2. Поставете скарата в тенджерата (ако е необходимо).

Не пълнете съда с олио или друга течност.

Не поставяйте нищо отгоре на уреда, защото въздушният поток ще бъде нарушен и ще се отрази на резултата от пърженето с горещ въздух.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Основни инструкции:

1. Натискането на иконата “Контрола на температурата / времето, увеличаване” ще повишава температурата с 5°C всеки път, като максималната зададена температура е 200°C.
2. Натискането на иконата “Контрола на температурата / времето, намаляване” ще намалява температурата с 5°C всеки път, като минималната зададена температура е 80°C. Всяко натискане на иконата “Увеличаване” или “Намаляване” ще предизвиква кратък звуков сигнал от зумера.
3. Задържането на иконата “Контрола на температурата / времето, увеличаване” ще накара зумера да издаде кратък звуков сигнал, а температурата ще се увеличава с 5°C при всяко натискане.
4. Задържането на иконата “Контрола на температурата / времето, намаляване” ще накара зумера да издаде кратък звуков сигнал, а температурата ще се намалява с 5°C при всяко натискане.

Инструкции за употреба на продукта:

1. Поставете щепсела в правилно заземен електрически контакт. След като устройството е включено, ще се чуе кратък звуков сигнал и то ще влезе в режим на готовност. Иконата “Бутон на храняване” ще продължи да мига.
2. Извадете кошницата за пържене, поставете съставките в тавата за печене на фритюрника и след това плъзнете кошницата за пържене обратно на мястото ѝ. Ще се чуе кратък звуков сигнал, който показва, че действието е завършено.
3. Натиснете иконата “Бутон на храняване”, за да влезете в работен режим. Иконата “Бутон

на захранване” ще мига. След това натиснете иконата “Селектор на менюто”, за да изберете желания режим на готвене (всеки режим има предварително зададени време и температура). Накрая натиснете отново иконата “Бутон на захранване”, за да стартирате фритюрника. Температурата и оставащото време ще се покажат в центъра на екрана.

Задайте състоянието:

1. Когато продуктът е в режим на готовност, натиснете иконата “Бутон на захранване”. Зумерът ще издаде кратък звуков сигнал и продуктът ще влезе в режим на настройка. Иконата “Бутон на захранване” ще продължи да мига. Всички клавиши ще започнат да работят, а светодиодните индикатори под клавишите и рецептата ще светнат. Температурата и часът по подразбиране ще се покажат на цифровия екран, като температурата ще бъде показана първа. На всеки 5 секунди на дисплея се редуват време и температура.
2. Когато температурата се показва на цифровия екран, натиснете иконата “Контрола на температурата / времето, увеличаване или намаляване”, за да регулирате температурата.
3. Когато времето се показва на цифровия екран, натиснете иконата “Контрола на температурата / времето, увеличаване или намаляване”, за да регулирате времето.
4. Докато продуктът е в режим на настройка, времето, показано на цифровия екран, ще остане на стойността по подразбиране, без да намалява. Ако се натисне някоя от следните икони (“Селектор за температурата”, “Селектор за време”, “Контрола на температурата / времето, увеличаване или намаляване” или “Селектор на менюто”), времето, показано на цифровия екран, ще остане така, както е настроено, без да намалява.
5. Натиснете иконата “Селектор на менюто”, за да изберете една от 8 различни функции на менюто. След като изберете функция от менюто, съответният индикатор ще мига и ще светва. След като изберете менюто, можете да регулирате температурата и времето според нуждите си. Натиснете иконата “Бутон на захранване”, за да започнете работа след извършване на настройките. Ако не бъдат предприети никакви действия, устройството автоматично ще се върне в режим на готовност след 60 секунди.

Работно състояние:

1. Когато продуктът е в режим на настройка, натиснете иконата “Бутон на захранване”. Ще прозвучи кратък звуков сигнал и продуктът ще премине в работно състояние. Вентилаторът ще започне да работи, а на цифровия екран ще се редуват температурата и времето на всеки 5 секунди. Всички клавиши стават оперативни и съответните LED индикатори остават включени. Светодиодът за избраната рецепта ще светне, а светодиодите за другите рецепти ще се изключат.
2. Докато продуктът работи, времето на цифровия екран постепенно ще намалява до 0, преминавайки в състояние на естествено изключване. Например: 15:30 □ 15:29 □ ... □ 00:00 (състояние на естествено изключване).
3. По време на работа натискането на иконата “Бутон на захранване” ще върне продукта в режим на настройка. Ако иконата “Бутон на захранване” се задържи натисната в продължение на две секунди, ще се чуе кратък звуков сигнал и продуктът ще премине в състояние на принудително изключване.

Състояние на изключване:

1. Продуктът има две състояния на изключване: естествено изключване и принудително изключване.
2. В състояние на естествено изключване нагревателният елемент незабавно спира да нагрява, но вентилаторът продължава да работи. Дигиталният екран ще се изключи и само

светодиодът “Бутон на захранване” ще остане да свети; всички останали светодиоди ще бъдат изключени. Всички клавиши, с изключение на ключа за захранване, няма да работят. След 15 секунди зумерът ще издаде непрекъснат дълъг звуков сигнал 5 пъти с интервал от 1 секунда между отделните звукови сигнали. В този момент вентилаторът ще спре, дигиталният екран ще остане изключен и ще светне само светодиодът “Бутон на захранване”.

3. След принудително изключване състоянието ще бъде същото като при естественото изключване.

Функция памет:

Ако продуктът бъде изключен по време на работа, той ще запомни работното състояние и оставащото време преди прекъсването на захранването до 2 часа след изваждането на чекмеджето. Когато чекмеджето бъде поставено отново и продуктът бъде включен отново, той ще продължи да работи от състоянието преди прекъсването на захранването. Натискането на иконата “Бутон на захранване” обаче ще наложи изключване, изчистване на паметта и възстановяване на първоначалното състояние на продукта.

НАСТРОЙКИ

Таблицата по-долу ще ви помогне да изберете основните настройки за съставките.

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 тях.

Тъй като технологията Rapid Air мигновено загрева въздуха в уреда, изваждането на тенджерата за пържене дори за кратко от уреда по време на пържене с горещ въздух почти не пречи на процеса.

ФУНКЦИЯ	ИКОНА	ВРЕМЕ (МИНУТИ)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)
Пържола		15-20	180 °C
Пилешки бутчета		25-30	200 °C
Скариди		14-16	200 °C
Риба на грил		25-30	200 °C
Пица		15-18	180 °C
Пържени картофи		15-20	200 °C
Бургери		12-15	160 °C

Зеленчуци		15-20	160 °C
-----------	--	-------	--------

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

- Почти всяка храна, която традиционно се приготвя във фурната, може да бъде пържена в уреда за готвене с горещ въздух.
- Храните се готвят най-добре и най-равномерно, когато са почти еднакви по размер и дебелина.
- По-малките порции храна изискват по-малко време за готвене, отколкото по-големите.
- За най-добри резултати за най-кратък период от време, пригответе храната в уреда за готвене с горещ въздух на малки порции. Избягвайте подреждането на пластове или наслойването, когато е възможно.
- Повечето предварително опаковани храни не трябва да се потапят в мазнина преди приготвяне в уреда за готвене с горещ въздух. Повечето вече съдържат мазнина и други съставки, които подобряват покафеняването и хрупкавостта
- Замразените предястия и оръдъври се пържат в уреда за готвене с горещ въздух много добре. За най-добри резултати ги подредете върху тавата в един слой.
- Ако наслойвате храни, не забравяйте да разклатите кошницата по средата на подреждането (или да обърнете храната), за да осигурите равномерното готвене.
- Поставете храни, които пригответе от нулата, като пържени картофи или други зеленчуци, с малко количество мазнина, за да осигурите покафеняване и хрупкавост.
- Когато пържите пресни зеленчуци в уреда за готвене с горещ въздух, не забравяйте да ги изсушите напълно чрез потупване, преди да ги поставите в мазнина и да ги изпържите в уреда за готвене с горещ въздух, за да осигурите максимална хрупкавост.
- Уредите за готвене с горещ въздух са чудесни за подгриване на храна, включително пица. За да затоплите отново храната си, настройте температурата на 150°C за не повече от 10 минути.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

- 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.
- Тенджерата за пържене може да се мие в съдомиялна машина.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът за готвене с горещ въздух не работи.	Уредът не е включен към електрическата мрежа.	Поставете щепсела на електрическата мрежа в заземен стенов контакт.
	Не сте настроили таймера.	Настройте бутона за таймера на необходимото време за готвене, за да включите уреда.
Съставките, приготвени с уреда за готвене с горещ въздух, не са готови.	Количеството съставки в кошницата е твърде голямо.	Сложете по-малки партиди съставки в кошницата. По-малките партиди се пържат по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Настройте ключа за температурата на необходимата температурна настройка (вж. раздел „настройки“).
	Времето за готвене е твърде кратко.	Настройте таймера на необходимото време за готвене (вж. раздел „Настройки“).
Съставките се запържват неравномерно в уреда.	Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на времето за готвене.	Съставките, които лежат една върху друга или напреки една на друга, (напр. пържени картофи), трябва да се разклатят по средата на готвенето. Вижте раздел „Настройки“.
Пържените закуски не са хрупкави, когато излязат уреда за готвене с горещ въздух.	Видът на използваната закуска трябва да бъде приготвен в традиционен уред за дълбоко пържене.	Използвайте фурна за закуски или леко нанесете малко мазнина върху закуските за по-хрупкав резултат.
Не мога да плъзна кошницата в уреда правилно	В тенджерата за пържене има твърде много съставки.	Не пълнете тенджерата за пържене над индикацията МАКС.
	Решетката не е поставена правилно в тенджерата.	Натиснете решетката надолу в тенджерата, докато не може да се придвижи повече.

От уреда излиза бял дим.	Пригответе мазни съставки.	Когато пържите мазни съставки в уреда, голямо количество олио ще изтече в тенджерата. Олиото отделя бял дим и тенджерата може да се нагорещи повече от обичайното. Това не се отразява на уреда или на крайния резултат.
	Тенджерата все още съдържа остатъци от мазнини от предишна употреба.	Белият дим се причинява от нагриване на мазнини в тигана. Уверете се, че почиствате тигана правилно след всяка употреба.
Пържените картофи се пържат неравномерно в уреда за готвене с горещ въздух	Не сте използвали правилния тип картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че те остават твърди по време на пърженето
	Не сте изпакнали добре картофените пръчици, преди да ги изпържите.	Изпакнете правилно картофените пръчици, за да отстраните нишестето от външната им страна.
Пържените картофи не са хрупкави, когато излязат от уреда за готвене с горещ въздух.	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството мазнина и вода в тях.	Уверете се, че сте подсушили добре картофените пръчици, преди да добавите маслото.
		Нарежете картофените пръчици на по-ситно за по-хрупкав резултат.
		Добавете малко повече мазнина за по-хрупкав резултат.

Забележка: След анализа на горното явление все още не можете да отстраните повредата, моля, свържете се с пункта за поддръжка на компанията или с дилъра, на непрофесионален персонал е строго забранено да разглобява машината.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



Този продукт е в съответствие с Директива 2012/19/ЕС на Европейския парламент относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО), която излага нормативната рамка, приложима в Европейския съюз, за изхвърляне и повторна употреба на отпадъци от електрическо и електронно оборудване. Не изхвърляйте този продукт с битовата смет а го отнесете до най-близкия център за събиране на електрически и електронни отпадъци. dieses Gerät nicht in die Mülltonne sondern geben Sie es bei der nächstgelegenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott ab.

Информация за консумацията на електроенергия в режимите на изключване и готовност, както и в мрежовия режим на готовност на уреда съгласно Регламент 2023/826 на ЕС, можете да намерите на следния линк: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

الصيانة والتنظيف

- تأكد من فصل المقلاة الهوائية عن مصدر التيار الكهربائي وتبريدها قبل التنظيف.
- استخدم قطعة قماش نظيفة وجافة لتنظيف الأجزاء الداخلية. لا تستخدم قطعة قماش مبللة لمنع وصول الماء إلى داخل 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 جيداً قبل التخزين.
- خزن المقلاة الهوائية في مكان بارد وجاف.
- وعاء القلي آمن للغسل في غسالة الصحون.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

العلل	السبب المحتمل	الحل
لا تعمل القلاية التي تعمل بالهواء الساخن.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس حائطي مؤرض.
	لم تقم بضبط المؤقت.	اضبط مفتاح المؤقت على وقت الطهي المطلوب لتشغيل الجهاز.
لا تنضج المكونات المقلية بالقلاية الهوائية.	كمية المكونات في السلة كبيرة جداً.	ضع كميات أصغر من المكونات في السلة. يتم قلي كميات أصغر حجماً بشكل متساوٍ أكثر.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جداً.	اضبط مفتاح درجة الحرارة على إعداد درجة الحرارة المطلوبة (انظر قسم "الإعدادات").
	وقت الطهي قصير جداً.	اضبط المؤقت على وقت الطهي المطلوب (انظر قسم "الإعدادات").
يتم قلي المكونات بشكل غير متساوٍ في المقلاة الهوائية.	يجب هز أنواع معينة من المكونات في منتصف فترة الطهي.	يجب رج المكونات التي توضع فوق بعضها البعض أو مقابل بعضها البعض (مثل البطاطس المقلية) في منتصف وقت الطهي. راجع قسم "الإعدادات".
الوجبات الخفيفة المقلية لا تكون مقرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية.	لقد استخدمت نوعاً من الوجبات الخفيفة المخصصة للتخضير في مقلاة تقليدية.	استخدم الوجبات الخفيفة في الفرن أو ادهن القليل من الزيت على الوجبات الخفيفة للحصول على نتيجة مقرمشة أكثر.
لا يمكنني إدخال المقلاة في الجهاز بشكل صحيح.	هناك الكثير من المكونات في وعاء القلي.	لا تملأ قدر القلي بما يتجاوز مؤشر الحد الأقصى XAM.
	لم يتم وضع الحامل في القدر بشكل صحيح.	ادفع الحامل لأسفل في القدر حتى لا يستطيع التحرك أكثر من ذلك.

الوظيفة	عندما	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (C°)
شرائح اللحم		20-15	٠٨١ درجة مئوية
أوراك الدجاج		30-25	٠٠٢ درجة مئوية
الجمبري		16-14	٠٠٢ درجة مئوية
شواء السمك		30-25	٠٠٢ درجة مئوية
بيتزا		18-15	٠٨١ درجة مئوية
البطاطس الشيبسي		20-15	٠٠٢ درجة مئوية
البرغر		15-12	٠٦١ درجة مئوية
خضروات		20-15	٠٦١ درجة مئوية

نصائح بشأن الطهي

- معظم أنواع الطعام التي يتم طهيها في الفرن بصورة تقليدية يمكن قليها في المقلاة الهوائية.
- تنضج الأطعمة بشكل أفضل وبالتساوي عندما تكون مقطعة بحجم وشكل متشابهين.
- تحتاج قطع الطعام الأصغر حجمًا وقتًا أقل للنضج من القطع الأكبر حجمًا.
- للحصول على أفضل النتائج في أقصر فترة زمنية، قم بقلي الطعام على دفعات صغيرة في المقلاة الهوائية. تجنب التكديس أو وضع طبقات فوق بعضها إن أمكن.
- معظم الأطعمة المعلبة لا تحتاج إلى قلبها في الزيت قبل قليها في المقلاة الهوائية. يحتوي معظمها بالفعل على زيت ومكونات أخرى تعزز التحمير والقرمشة.
- المقبلات المجمدة تكون جيدة جدًا في القلي بالمقلاة الهوائية. للحصول على أفضل نتائج، رتبها على الدرج في طبقة واحدة.
- إذا وضعت طبقات من الطعام فوق بعضها، فتأكد من تحريك السلة في منتصف الوقت (أو قلب الطعام) للحصول على طعام ناضج بشكل متساوٍ.
- قلِّب الأطعمة التي تحضرها من البداية، مثل البطاطس المقلية أو غيرها من الخضراوات، مع كمية قليلة من الزيت لتسهيل التحميص والقرمشة.
- عند قلي الخضراوات الطازجة في المقلاة الهوائية، احرص على تجفيفها تمامًا قبل قلبها مع الزيت وقليها في المقلاة الهوائية للحصول على أقصى درجة من القرمشة.
- تُعتبر المقلات الهوائية رائعة لإعادة تسخين الطعام، بما في ذلك البيتزا. لإعادة تسخين طعامك، اضبط درجة الحرارة على ٠٥١ درجة مئوية لمدة تصل إلى ٠١ دقائق

حالة العمل:

١. عندما يكون الجهاز في وضع الإعداد، اضغط على أيقونة «مفتاح التشغيل». سيصدر صوت تنبيه قصير، وسيدخل الجهاز في حالة العمل. ستبدأ المروحة في العمل، وستتناوب الشاشة الرقمية بين عرض درجة الحرارة والوقت كل ٥ ثوان. تصبح جميع المفاتيح جاهزة للعمل، وستظل مؤشرات DEL المقلبة مضاءة. سيضيئ مؤشر DEL الخاص بالوصف المحدد، بينما سيتم إيقاف تشغيل مصابيح DEL الخاصة بالوصفات الأخرى.
٢. أثناء تشغيل المنتج، سينخفض الوقت على الشاشة الرقمية تدريجياً إلى ٠، وينتقل إلى حالة إيقاف التشغيل الطبيعية. على سبيل المثال: 03:51 □ 92:51 □ ... □ 00:00 (حالة الإغلاق الطبيعي).
٣. أثناء التشغيل، سيؤدي الضغط على أيقونة «مفتاح التشغيل» إلى إعادة الجهاز إلى وضع الإعداد. إذا تم الضغط باستمرار على أيقونة «مفتاح التشغيل» لمدة ثانيتين، فسيصدر صوت تنبيه قصير، وسيدخل الجهاز في حالة إيقاف التشغيل القسري.

حالة إيقاف التشغيل:

١. يحتوي المنتج على حالتين للإغلاق: الإغلاق الطبيعي والإغلاق القسري.
٢. في حالة الإغلاق الطبيعي، يتوقف عنصر التسخين على الفور عن التسخين، لكن المروحة تستمر في العمل. سيتم إيقاف تشغيل الشاشة الرقمية، وسيبقى مؤشر DEL الخاص بـ «مفتاح الطاقة» مضاء فقط؛ وسيتم إيقاف تشغيل جميع مصابيح DEL الأخرى. ستكون جميع المفاتيح، باستثناء مفتاح التشغيل، غير قابل للتشغيل. بعد مضي ٥١ ثانية، سيصدر الجرس صفيراً طويلاً مستمرًا ٥ مرات، مع فاصل زمني قدره ثانية واحدة بين كل صوت صفير. في هذه المرحلة، ستتوقف المروحة، وستظل الشاشة الرقمية مطفأة، وسيبقى مؤشر DEL الخاص بـ «مفتاح الطاقة» مضاءً فقط.
٣. بعد الإغلاق القسري، ستكون الحالة هي نفسها حالة الإغلاق الطبيعية.

وظيفة الذاكرة:

إذا تم إيقاف تشغيل الجهاز أثناء التشغيل، فسيتم تذكر حالة العمل والوقت المتبقي قبل انقطاع التيار الكهربائي لمدة تصل إلى ساعتين بعد إزالة الدرج. عند إعادة إدخال الدرج وتشغيل الجهاز مرة أخرى، سيستأنف التشغيل من الحالة السابقة قبل انقطاع التيار الكهربائي. ومع ذلك، فإن الضغط على أيقونة «مفتاح التشغيل» سيؤدي إلى إيقاف التشغيل القسري، ومسح الذاكرة، وإعادة المنتج إلى حالته الأولية.

الإعدادات

سيساعدك الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للمكونات.

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

نظرًا لأن تقنية riA dipaR تعيد تسخين الهواء داخل الجهاز على الفور، اسحب وعاء القلي لفترة وجيزة من الجهاز أثناء القلي بالهواء الساخن بالكاد يعوق العملية.

تعليمات التجميع

١. ضع الجهاز على سطح ثابت وأفقي ومستوٍ.
- لا تضع الجهاز على سطح غير مقاوم للحرارة.
٢. ضع الشواية في القدر (إذا لزم الأمر).
- لا تملأ القدر بالزيت أو أي سائل آخر.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز، فستعطل تدفق الهواء ويؤثر على نتيجة القلي بالهواء الساخن.

تعليمات الاستخدام

التعليمات الرئيسية:

١. سيؤدي الضغط على أيقونة «زيادة التحكم درجة الحرارة / الوقت» إلى رفع درجة الحرارة بمقدار ٥ درجات مئوية في كل مرة، مع درجة حرارة قصوى محددة تبلغ ٠٠٢ درجة مئوية.
٢. سيؤدي الضغط على أيقونة «تقليل التحكم في درجة الحرارة / الوقت» إلى خفض درجة الحرارة بمقدار ٥ درجات مئوية في كل مرة، مع درجة حرارة ثابتة لا تقل عن ٠٨ درجة مئوية. ستؤدي كل ضغطة على أيقونة «زيادة» أو «نقصان» إلى إصدار صوت تنبيه قصير من الجرس.
٣. عند الضغط مع الاستمرار على أيقونة «زيادة التحكم في درجة الحرارة/الوقت»، سيصدر الجرس صوتًا قصيرًا، وستزداد درجة الحرارة بمقدار ٥ درجات مئوية مع كل ضغطة.
٤. عند الضغط مع الاستمرار على أيقونة «تقليل التحكم في درجة الحرارة / الوقت»، سيصدر الجرس صوتًا قصيرًا، وستنخفض درجة الحرارة بمقدار ٥ درجات مئوية مع كل ضغطة.

تعليمات المنتج:

١. أدخل قابس الطاقة في مقبس طاقة مؤرض بشكل صحيح. بمجرد تشغيل الجهاز، سيصدر صوت تنبيه قصير، وسيدخل في وضع الاستعداد. ستستمر أيقونة «مفتاح التشغيل» في الوميض.
٢. قم بإزالة سلة القلي، وضع المكونات في صينية الخبز الخاصة بالقلاية، ثم أعد إدخال سلة القلي إلى مكانها. سيصدر صوت تنبيه قصير للإشارة إلى اكتمال الإجراء.
٣. اضغط على أيقونة «مفتاح التشغيل» للدخول إلى وضع العمل. سيومض رمز «مفتاح التشغيل». ثم اضغط على أيقونة «محدد القائمة» لاختيار وضع الطهي المطلوب (يحتوي كل وضع على وقت ودرجة حرارة مُحددين مُسبقًا). أخيرًا، اضغط على أيقونة «مفتاح التشغيل» مرة أخرى لبدء تشغيل المقلاة الهوائية. سيتم عرض درجة الحرارة والوقت المتبقي في وسط الشاشة.

تعيين الحالة:

١. عندما يكون المنتج في وضع الاستعداد، اضغط على أيقونة «مفتاح التشغيل». سيصدر الجرس صوتًا قصيرًا، وسيدخل الجهاز في وضع الإعداد. ستستمر أيقونة «مفتاح التشغيل» في الوميض. ستصبح جميع المفاتيح جاهزة للعمل، وستضيئ مؤشرات DEL الموجودة أسفل المفاتيح والوصفة. سيتم عرض درجة الحرارة والوقت الافتراضيين على الشاشة الرقمية، مع عرض درجة الحرارة أولًا. ستتناوب الشاشة بين عرض الوقت ودرجة الحرارة كل ٥ ثوانٍ.
٢. عندما يتم عرض درجة الحرارة على الشاشة الرقمية، اضغط على أيقونة «زيادة أو نقصان التحكم في درجة الحرارة / الوقت» لضبط درجة الحرارة.
٣. عندما يتم عرض الوقت على الشاشة الرقمية، اضغط على أيقونة «زيادة أو نقصان التحكم في درجة الحرارة / الوقت» لضبط الوقت.
٤. أثناء وجود المنتج في وضع الإعداد، سيظل الوقت المعروض على الشاشة الرقمية عند القيمة الافتراضية دون أن ينقص. إذا تم الضغط على أي من الأيقونات التالية («محدد درجة الحرارة» أو «محدد الوقت» أو «زيادة أو نقصان التحكم في درجة الحرارة / الوقت» أو «محدد القائمة»)، فسيظل الوقت المعروض على الشاشة الرقمية معدلاً، وليس متناقضًا.
٥. اضغط على أيقونة «محدد القائمة» للاختيار من بين ٨ وظائف مختلفة للقائمة. بعد تحديد وظيفة القائمة، سيومض المؤشر المقابل ويضيء. بمجرد تحديد القائمة، يمكنك أيضًا ضبط درجة الحرارة والوقت حسب الرغبة. اضغط على أيقونة «مفتاح التشغيل» لبدء التشغيل بعد إجراء التعديلات. إذا لم يتم اتخاذ أي إجراء، فسيعود الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد بعد مضي ٠٦ ثانية.

مستوى سطح البحر.

تنبيه: لتجنب الخطر الناجم عن إعادة الضبط غير المقصود للفصل الحراري، يجب عدم إمداد هذا الجهاز بالكهرباء من خلال جهاز فصل ووصل خارجي، مثل المؤقت، أو توصيله بدائرة يتم تشغيلها وإيقافها بانتظام بواسطة مرفق الكهرباء العمومي.

هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي. غير مُعد للاستخدامات الأخرى مثل:

- مناطق مطبخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- بيوت المزارع.

- من خلال العملاء في الفنادق والنزل والبيئات السكنية الأخرى.

- أماكن المبيت والإفطار.

تحذير: إصابة محتملة من سوء الاستخدام! قد تتعرض الأسطح للسخونة أثناء الاستخدام.

تحذير: قد تكون الأكياس البلاستيكية خطيرة. لتجنب الخطر، أبعد الأكياس البلاستيكية عن

الرضع والأطفال. لا تسمح للأطفال باللعب بمواد التغليف. خطر الاختناق!

تحذيرات مهمة

صُمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي، ولا يجوز تحت أي ظرف استخدامه للأغراض التجارية أو الصناعية. أي استخدام غير صحيح أو تعامل غير صحيح مع المنتج يجعل الضمان باطلاً وملغياً. قبل توصيل الجهاز بالكهرباء، تحقق من أن مستوى المصدر الرئيسي للكهرباء هو المستوى ذاته المشار إليه على ملصق المنتج. ضع الجهاز على سطح مسطح مستو. يجب تجنب تشابك كابل المصدر الرئيسي أو التفافه حول الجهاز أثناء الاستخدام. لا تستخدم الجهاز، أو توصله وتفصله عن المصدر الرئيسي للإمداد بالكهرباء بيديك و/أو قدمين مبلتين. تجنب سحب سلك التوصيل لفصله أو لاستخدامه كمقبض. هام. عند تشغيل المقلاة الهوائية هذه، حافظ على وجود مساحة خالية لا تقل عن ١٠ سنتيمترات على جميع جوانب الفرن للسماح بتدوير الهواء بشكل كافٍ. لا تضع المقلاة الهوائية الخاصة بك تحت خزائن الملابس أو الستائر المتحركة 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 مستو وثابت ومقاوم للحرارة. عند استخدام المقلاة الهوائية للمرة الأولى قد تنبعث رائحة خفيفة أو كمية قليلة من الدخان. هذا الأمر طبيعي إذ يكون ذلك مجرد احتراق لمخلفات التصنيع. ضع دائماً المكونات التي تريد قليها في السلة لمنع ملامستها للأجزاء الساخنة. افصل المنتج فوراً من مصدر التيار الكهربائي في حالة حدوث أي عطل أو تلف واتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية. لمنع حدوث أي خطر، لا تفتح الجهاز. لا يُسمح إلا للموظفين الفنيين المؤهلين من خدمة الدعم الفني المعتمدة للعلامة التجارية القيام بالإصلاحات أو الإجراءات على الجهاز. تتصل شركة LS SDNERT B&B. من أي مسؤولية عن الأضرار التي قد تحدث للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء، بسبب عدم مراعاة هذه التحذيرات.

لأول استخدام

١. قم بإزالة جميع مواد التغليف.
 ٢. قم بإزالة أي ملصقات أو بطاقات وسم من الجهاز.
 ٣. نظف القدر والحامل جيداً بالماء الساخن وبعض سائل الغسيل وإسفنجة غير كاشطة.
 ٤. امسح الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش مبللة.
 ٥. اتركه لتجف بالمقصورة الداخلية مع إبقاء الحاوية بعيداً لمدة ٠٣ دقيقة تقريباً.
 ٦. قم بتشغيل الجهاز لمدة ٠١-٠١ دقيقة عند أقصى درجة حرارة.
- هذه قلاية بدون زيت تعمل بالهواء الساخن. لا تملأ القدر بالزيت أو دهن القلي مباشرة.
- ملاحظة: عند تسخين المقلاة الهوائية للمرة الأولى، قد ينبعث منها دخان أو رائحة خفيفة. هذا الأمر طبيعي في العديد من أجهزة التسخين. لا يؤثر هذا على أمان جهازك.

نود أن نشكركم على اختيار ASEFU. نتمنى أن ينال المنتج رضاكم وسعادتكم.

تحذير

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

الوصف

١. لوحة العرض
٢. الدرج
٣. مقبض السلة
٤. غلاف السلة
٥. المبيت
٦. السلة
٧. مخرج الهواء
٨. كابل الطاقة
٩. نافذة العرض

وصف لوحة التحكم

١. مفتاح التشغيل
٢. محدد القائمة
٣. زيادة التحكم في درجة الحرارة / الوقت
٤. تقليل التحكم في درجة الحرارة / الوقت
٥. محدد درجة الحرارة
٦. محدد الوقت
٧. مؤشرات الوظائف

تعليمات السلامة

في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة الخاص بها أو أشخاص مؤهلين بشكل مماثل لتجنب الأخطار. 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 تنظيف الأطفال أقل من ٨ سنوات للجهاز، أو صيانته دون إشراف. حافظ على الجهاز والسلوك بعيداً عن متناول الأطفال دون ٨ سنوات. الجهاز غير مُعد للتشغيل من خلال وسائل مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل. عليك فصل الجهاز عند عدم الاستخدام وقبل تنظيفه. اتركه يبرد قبل تركيبه وفك أجزائه وتنظيفها. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر. هذا الجهاز مصمم للاستخدام على ارتفاع ٠.٠٢ متر كحد أقصى فوق

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 defecto durante el periodo de garantía, el usuario tendrá derecho a la reparación o sustitución del producto sin coste alguno, 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 manipulado 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 2019/771 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 manipulación 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 y portugués, envíe su solicitud al punto de venta donde adquirió el aparato.

RELATÓRIO DE GARANTIA

A B&B TRENDS S.L. garante a conformidade deste produto, para o uso a que se destina, durante o período estabelecido pela legislação em vigor no país de venda. Em caso de defeito durante o período de garantia, o utilizador terá direito à reparação ou substituição gratuita do produto, a menos que seja impossível ou desproporcionado realizar qualquer uma dessas opções. Neste caso, pode optar entre uma redução do preço ou o cancelamento da venda, o que terá de negociar diretamente com o vendedor. Isso também cobre a substituição de peças sobressalentes, desde que o produto tenha sido utilizado de acordo com as recomendações deste manual em ambos os casos e não tenha sido adulterado por terceiros não autorizados pela B&B TRENDS S.L. A garantia não cobre peças sujeitas a desgaste e atrito. Esta garantia não afeta os seus direitos como consumidor, de acordo com as disposições da Diretiva 2019/771 para os Estados-Membros da União Europeia.

UTILIZAÇÃO DA GARANTIA

Os clientes devem contactar o serviço técnico autorizado da B&B TRENDS S.L. para reparações do produto. Qualquer adulteração do produto por pessoas não autorizadas pela B&B TRENDS S.L. ou uso indevido do produto invalidará os direitos de garantia. Deve guardar a fatura de compra, o recibo ou o comprovativo de entrega para poder exercer os seus direitos de garantia. Para assistência técnica e apoio ao cliente fora de Espanha e Portugal, envie o seu pedido para o ponto de venda onde adquiriu o dispositivo.

WARRANTY REPORT

B&B TRENDS S.L guarantees compliance of this product, for the use for which it is intended, during the period established by the legislation in force in the country of sale. In the event of a defect during the warranty period, the user shall be entitled to have the product repaired or replaced free of charge, unless it is impossible or disproportionate to carry out either of these options. In this case, you can choose between a price reduction or cancellation of the sale, which you will have to negotiate directly with the seller. This also covers the replacement of spare parts, provided that the product has been used in accordance with the recommendations in this manual in both cases and has not been tampered with by third parties not authorized by B&B TRENDS S.L The warranty does not cover any parts subject to wear and friction. This warranty does not affect your rights as a consumer in accordance with the provisions of Directive 2019/771 for European Union member states.

USE OF WARRANTY

Customers must contact the authorized technical service of B&B TRENDS S.L for product repairs. Any tampering with the product by anyone not authorized by B&B TRENDS S.L or misuse of the product will void the warranty rights. You must keep the purchase invoice, receipt, or proof of delivery in order to exercise your warranty rights. For technical service and customer support outside Spain and Portugal, please send your request to the point of sale where you purchased the device.

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 défaut pendant la période de garantie, l'utilisateur a le droit de faire réparer ou remplacer gratuitement le produit, sauf s'il est impossible ou disproportionné de réaliser l'une ou l'autre de ces options. Dans ce cas, vous pouvez choisir entre une réduction de prix ou une annulation de la vente, que vous devrez négocier directement avec le vendeur. Cela concerne également le remplacement des pièces détachées, à condition que le produit ait été utilisé conformément aux recommandations de ce manuel dans les deux cas et n'ait pas été altéré par des tiers non autorisés par B&B TRENDS S.L La garantie ne couvre aucune pièce sujette à l'usure et au frottement. Cette garantie n'affecte pas vos droits en tant que consommateur conformément aux dispositions de la directive 2019/771 pour les États membres de l'Union européenne.

UTILISATION DE LA GARANTIE

Les clients doivent contacter le service technique agréé de B&B TRENDS S.L. pour toute réparation des produits. Toute altération du produit par une personne non autorisée par B&B TRENDS S.L. ou toute utilisation abusive du produit entraînera l'annulation des droits de garantie. Vous devez conserver la facture d'achat, le reçu ou la preuve de livraison afin de pouvoir exercer vos droits de garantie. Pour toute assistance technique et service clientèle hors Espagne et Portugal, veuillez envoyer votre demande au point de vente où vous avez acheté l'appareil.

INFORME DE GARANTIA

B&B TRENDS S.L garanteix el compliment d'aquest producte per a l'ús al qual està destinat durant el termini establert per la legislació vigent al país de venda. En cas de defecte durant el període de garantia, l'usuari tindrà dret a reparar o substituir el producte de manera gratuïta, llevat que sigui impossible o desproporcionat dur a terme qualsevol d'aquestes opcions. En aquest cas, pots triar entre una reducció de preu o la cancel·lació de la venda, que hauràs de negociar directament amb el venedor. Això també cobreix la substitució de recanvis, sempre que el producte s'hagi utilitzat d'acord amb les recomanacions d'aquest manual en ambdós casos i no hagi estat manipulat per tercers no autoritzats per B&B TRENDS S.L La garantia no cobreix cap peça subjecta a desgast i fricció. Aquesta garantia no afecta els seus drets com a consumidor d'acord amb les disposicions de la Directiva 2019/771 per als estats membres de la Unió Europea.

ÚS DE LA GARANTIA

Els clients han de contactar amb el servei tècnic autoritzat de B&B TRENDS S.L. per a reparacions de productes. Qualsevol manipulació del producte per part de qualsevol persona no autoritzada per B&B TRENDS S.L. o un mal ús del producte anul·larà els drets de garantia. Haureu de conservar la factura de compra, el rebut o el comprovant de lliurament per poder exercir els vostres drets de garantia. Per a servei tècnic i atenció al client fora d'Espanya i Portugal, si us plau, envieu la vostra sol·licitud al punt de venda on vaau comprar el dispositiu.

RAPPORTO DI GARANZIA

B&B TRENDS S.L garantisce la conformità di questo prodotto, per l'uso a cui è destinato, durante il periodo stabilito dalla legislazione vigente nel paese di vendita. In caso di difetto durante il periodo di garanzia, l'utente avrà diritto alla riparazione o alla sostituzione gratuita del prodotto, a meno che non sia impossibile o sproporzionato eseguire una di queste operazioni. In questo caso, puoi scegliere tra una riduzione del prezzo o l'annullamento della vendita, che dovrai negoziare direttamente con il venditore. Ciò comprende anche la sostituzione dei pezzi di ricambio, a condizione che il prodotto sia stato utilizzato in entrambi i casi in conformità con le raccomandazioni contenute nel presente manuale e non sia stato manomesso da terzi non autorizzati da B&B TRENDS S.L La garanzia non copre le parti soggette a usura e attrito. La presente garanzia non pregiudica i diritti del consumatore ai sensi delle disposizioni della Direttiva 2019/771 per gli Stati membri dell'Unione Europea.

UTILIZZO DELLA GARANZIA

I clienti devono contattare il servizio tecnico autorizzato di B&B TRENDS S.L. per la riparazione dei prodotti. Qualsiasi manomissione del prodotto da parte di persone non autorizzate da B&B TRENDS S.L. o un uso improprio del prodotto comporterà la decadenza dei diritti di garanzia. È necessario conservare la fattura di acquisto, la ricevuta o la prova di consegna per poter esercitare i propri diritti di garanzia. Per l'assistenza tecnica e il supporto clienti al di fuori della Spagna e del Portogallo, inviate la vostra richiesta al punto vendita dove avete acquistato il dispositivo.

GARANTIEBERICHT

B&B TRENDS S.L. гарантира конформитет на този продукт за предвидения за употреба, за който е предназначен, през периода, определен от действащото законодателство в страната на продажба. В случай на дефект по време на гаранционния срок, потребителят има право да поиска безплатно ремонт или замяна на продукта, освен ако това е невъзможно или несъразмерно. В този случай можете да изберете между намаление на цената или отмяна на продажбата, което ще трябва да договорите директно с продавача. Това включва и подмяната на резервни части, при условие че продуктът е бил използван в съответствие с препоръките в настоящото ръководство и не е бил подправен от трети лица, които не са упълномощени от B&B TRENDS S.L. Гаранцията не покрива части, подложени на износване и триене. Тази гаранция не засяга Вашите права като потребител в съответствие с разпоредбите на Директива 2019/771 за държавите-членки на Европейския съюз.

ИНАНСПРУЧНАХМЕ ДЕР ГАРАНТИЕ

Клиентите трябва да се свържат с оторизирания технически сервиз на B&B TRENDS S.L. за ремонт на продуктите. Всякакви манипулации с продукта от лица, които не са упълномощени от B&B TRENDS S.L., или неправилната употреба на продукта ще доведат до анулиране на гаранционните права. Трябва да съхраните фактурата за покупката, касовата бележка или доказателството за доставка, за да упражните правата си по гаранцията. За техническа помощ и обслужване на клиенти извън Испания и Португалия, моля изпратете заявката си до търговския обект, от който сте закупили устройството.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГАРАНЦИОННОТО ОБСЛУЖВАНЕ

B&B TRENDS S.L. гарантира съответствието на този продукт с изискванията за употреба, за която е предназначен, през периода, определен от действащото законодателство в страната на продажба. В случай на дефект по време на гаранционния срок, потребителят има право да поиска безплатно ремонт или замяна на продукта, освен ако това е невъзможно или несъразмерно. В този случай можете да изберете между намаление на цената или отмяна на продажбата, което ще трябва да договорите директно с продавача. Това включва и подмяната на резервни части, при условие че продуктът е бил използван в съответствие с препоръките в настоящото ръководство и не е бил подправен от трети лица, които не са упълномощени от B&B TRENDS S.L. Гаранцията не покрива части, подложени на износване и триене. Тази гаранция не засяга Вашите права като потребител в съответствие с разпоредбите на Директива 2019/771 за държавите-членки на Европейския съюз.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

Клиентите трябва да се свържат с оторизирания технически сервиз на B&B TRENDS S.L. за ремонт на продуктите. Всякакви манипулации с продукта от лица, които не са упълномощени от B&B TRENDS S.L., или неправилната употреба на продукта ще доведат до анулиране на гаранционните права. Трябва да съхраните фактурата за покупката, касовата бележка или доказателството за доставка, за да упражните правата си по гаранцията. За техническа помощ и обслужване на клиенти извън Испания и Португалия, моля изпратете заявката си до търговския обект, от който сте закупили устройството.

تقرير الضمان

امتنال هذا المنتج للاستخدام المقصود منه، خلال الفترة التي تحددها التشريعات المعمول بها B&B TRENDS S.L. تضمن في بلد البيع. في حالة وجود عيب خلال فترة الضمان، يحق للمستخدم إصلاح المنتج أو استبداله مجاناً، ما لم يكن من المستحيل أو غير المعقول تنفيذ أي من هذين الخيارين. في هذه الحالة، يمكنك الاختيار بين تخفيض السعر أو إلغاء البيع، وهو ما سيتعين عليك التفاوض بشأنه مباشرة مع البائع. يشمل ذلك أيضاً استبدال قطع الغيار، شريطة أن يكون المنتج قد تم استخدامه وفقاً للتوصيات الواردة في هذا الدليل في كلتا الحالتين ولم يتم العبث به من قبل أطراف ثالثة غير مصرح لها من لا تشمل الضمان أي أجزاء معرضة للتآكل والاحتكاك. لا تؤثر هذه الضمان على حقوقك B&B TRENDS S.L. قبل كمستهلك وفقاً لأحكام التوجيه 2019/771 للدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي.

استعمال الضمان

لإصلاح المنتجات. أي تلاعب بالمنتج من B&B TRENDS S.L. يجب على العملاء الاتصال بالخدمة الفنية المعتمدة لشركة أو إساءة استخدام المنتج سيؤدي إلى إبطال حقوق الضمان. B&B TRENDS S.L. قبل أي شخص غير مصرح له من قبل يجب عليك الاحتفاظ بفاتورة الشراء أو الإيصال أو إثبات التسليم من أجل ممارسة حقوق الضمان الخاصة بك. للحصول على الخدمة الفنية ودعم العملاء خارج إسبانيا والبرتغال، يرجى إرسال طلبك إلى نقطة البيع التي اشتريت منها الجهاز.



SERVICIOS DE ATENCIÓN TÉCNICA (SAT)

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

(+34) 93 560 67 05

sat@bbtrends.es

B&B TRENDS, S.L.

C. Catalunya, 24

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. 06/2026