

ufesa

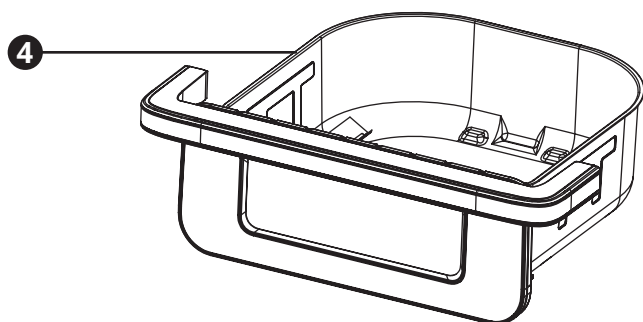
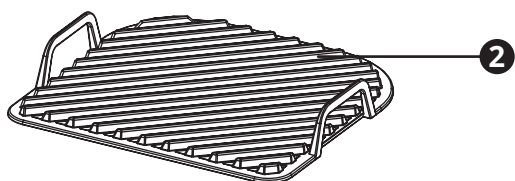
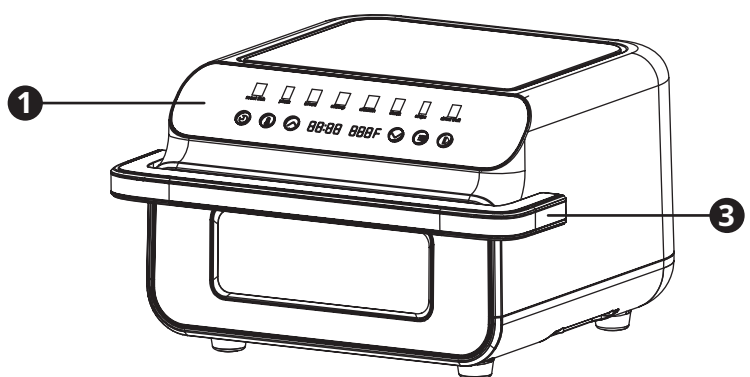
AF Jacana

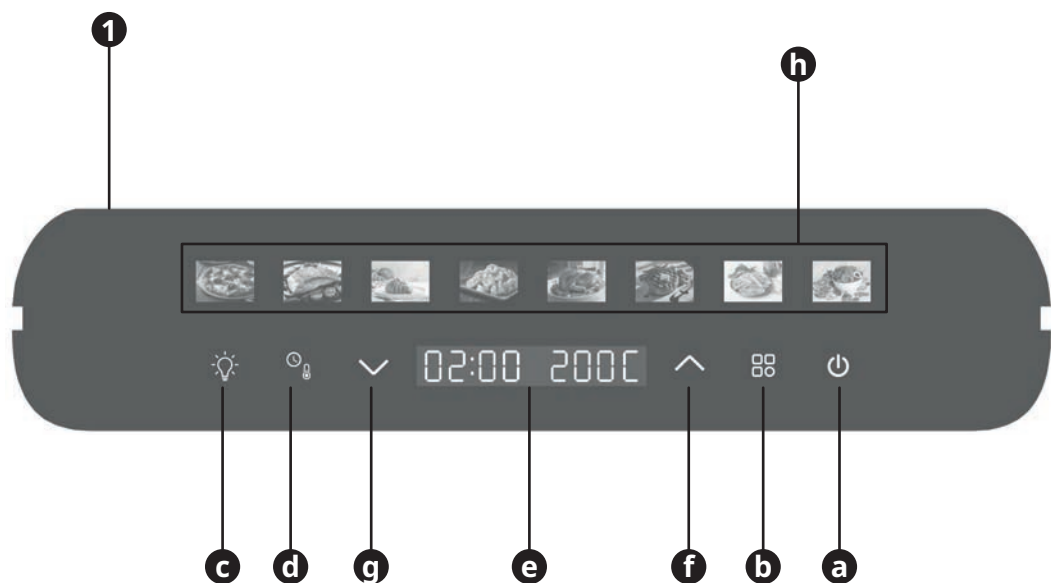
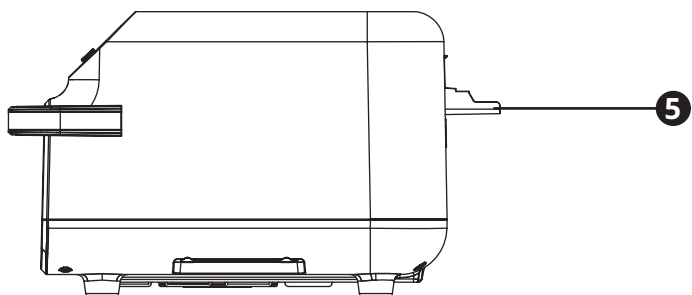
Freidora de Aire



- 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 инструкции
- 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. Parrilla del grill
3. Asa
4. Recipiente para freír
5. Salida de aire

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

- a. Tecla de encendido
- b. Tecla de menú
- c. Tecla de luz
- d. Control de temperatura y tiempo
- e. Pantalla (tiempo y temperatura)
- f. Botón de aumentar la temperatura
- g. Botón de disminuir la temperatura
- h. 8 programas predeterminados

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.

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 uni-

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

ANTES DEL 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

La freidora sin aceite puede preparar una gran variedad de ingredientes.

FREÍR CON AIRE CALIENTE

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque con cuidado el recipiente para freír de la freidora de aire caliente.
3. Ponga los ingredientes en el recipiente para freír o encima del accesorio elegido.
4. Vuelva a introducir el recipiente para freír en la freidora de aire caliente, teniendo cuidado de alinearlos con las guías del cuerpo de la freidora.
5. Si el aparato está en modo de espera, pulse el botón de encendido en el panel de control.
6. Determine el tiempo de cocción necesario para los ingredientes (consulte el apartado «Ajustes» de este capítulo).

7. Pulse la tecla de encendido para iniciar la cocción. La freidora de aire comenzará con una fase de precalentamiento (mostrada como “Pre” en la pantalla), seguida del programa de cocción seleccionado.

PRECAUCIÓN: No toque el recipiente para freír mientras la freidora esté en uso o después de usarla, ya que se calienta mucho. Sujete siempre el recipiente para freír por el asa.

8. Algunos ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de cocción (consulte el apartado «Ajustes» de este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque el recipiente para freír del aparato por el asa y agítelo. Vuelva a introducir el recipiente en la freidora de aire.

CONSEJO: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de cocción, oírás el indicador acústico del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tendrá que volver a ajustar el temporizador al tiempo de cocción restante después de agitar los ingredientes.

9. Cuando oiga el indicador acústico del temporizador (5 pitidos), que indica que ha transcurrido el tiempo de cocción determinado, saque el recipiente del aparato.

CONSEJO: A la hora de usar el aparato, puede ajustar la temperatura o el tiempo según lo desee. Los ajustes se mantendrán durante aproximadamente un minuto después de sacar el recipiente del cuerpo de la freidora.

10. Compruebe si los ingredientes están listos o necesitan más cocción.

Si los ingredientes aún no están listos, solo tiene que volver a introducir el recipiente en el aparato y ajustar el temporizador a unos minutos más.

NOTA: El aparato puede apagarse manualmente pulsando el botón de encendido en el panel de control.

11. Para sacar los ingredientes (por ejemplo, las patatas fritas), saque el recipiente de la freidora de aire caliente y colóquelo sobre el marco de prueba.

PRECAUCIÓN: No voltee el recipiente boca abajo con la rejilla todavía unida, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo del recipiente se derramará sobre los ingredientes. El recipiente y los ingredientes están calientes; dependiendo del tipo de ingredientes que se estén cocinando en la freidora de aire, puede que salga vapor del recipiente.

12. Vacíe la cesta en un bol o en un plato.

13. Después de cocinar una tanda de ingredientes, la freidora de aire caliente está lista para cocinar otra tanda.

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL

Instrucciones de uso:

a. Tecla de encendido:

Cuando la rejilla y el recipiente estén colocados correctamente en la carcasa principal, se encenderá la tecla de encendido. Al pulsar la tecla de encendido se encenderá la pantalla.

Durante el funcionamiento, al pulsar la tecla de encendido se detendrá el calentamiento y el producto pasará directamente al modo de espera.

b. Tecla de menú:

Al pulsar la tecla de menú, el aparato se encenderá con una temperatura predeterminada de 200 °C, y un tiempo de cocción de 11 minutos.

Al seleccionar la tecla de menú, podrá desplazarse por las 8 opciones de comida más populares. Una vez haya realizado su selección, se activará la función de tiempo y temperatura de cocción predeterminada.

c. Tecla de luz:

La freidora de aire está equipada con una ventana de visualización y una luz interior para controlar el progreso de la cocción. La luz puede encenderse o apagarse con la tecla luz.

d. Control de temperatura y tiempo:

Pulsando el control de temperatura y tiempo, puede ajustar el tiempo (pulsando una vez) y la temperatura (pulsando una vez) según sus preferencias, aumentando o disminuyendo los valores con los botones de aumento y disminución.

e. Pantalla (tiempo y temperatura)

f. Botón de aumentar la temperatura

g. Botón de disminuir la temperatura

h. 8 programas predeterminados

Deshidratador: Entre los 8 programas, también hay una función “Deshidratar”, que permite ajustar la temperatura hasta 50°C y prolongar el temporizador hasta 24 horas. Estos ajustes, combinados con una fuerte circulación de aire, permiten deshidratar una gran variedad de ingredientes.

Función	Icono	Cantidad mín.-máx. (g)	Tiempo por defecto (minutos)	Intervalo de tiempo (minutos)	Temperatura predefinida (°C)	Intervalo de temperatura (°C)	Dar la vuelta
Pizza		100-400	11	1-60	200	80-230	No
				1-20	205-230		
Pescado		100-400	10	1-60	190	80-200	Sí
Pan		100-400	10	1-60	200	80-200	No
Gambas		100-400	10	1-60	180	80-200	Sí
Pollo		100-400	20	1-60	200	80-200	Sí
Filete		100-400	15	1-60	190	80-230	Sí
				1-20	205-230		
Patatas fritas		100-400	18	1-60	200	80-200	Sí
Deshidratar		100-400	6h	1-24 horas	70	50-100	No

MODO DE FUNCIONAMIENTO

- a. Precalentamiento: Después de iniciar la operación, la luz indicadora de la función seleccionada permanece encendida, mientras que las luces indicadoras de las funciones no seleccionadas se apagan. La pantalla de la izquierda muestra “PRE”. Si se va a ajustar el tiempo de funcionamiento, se muestra el valor del tiempo. Si se va a ajustar la temperatura de funcionamiento, se muestra el valor de la temperatura. La temperatura de precalentamiento del horno corresponde a la función seleccionada (por ejemplo, la función Pizza precalienta a 200°C). Durante el precalentamiento, el ventilador está siempre encendido y se puede ajustar el tiempo y la temperatura. Cuando se alcanza la temperatura programada, aparece la indicación “Añadir Comida”, acompañada de una alerta sonora de 5 veces (el calentamiento debe continuar cuando aparece “Añadir Comida”, y el calentamiento no se puede apagar). Si no se detecta la introducción de la cesta en 5 minutos, se apagará automáticamente. Toda la unidad entra en el modo de cuenta atrás en 5 minutos después de tirar de la cesta de freír para añadir alimentos (la función DESHIDRATAR excluye el modo de precalentamiento).
- b. Aviso para dar la vuelta a la comida: La función de dar la vuelta a la comida hace que el mensaje «Dar la vuelta a la comida» parpadee en la pantalla y que el zumbador suene 5 veces cuando se alcanzan 2/3 del tiempo predeterminado. El modo de cuenta atrás se iniciará después de 10 segundos, o después de abrir y cerrar la puerta de la freidora de aire. Sólo las siguientes funciones requieren dar la vuelta a la comida: Pescado, Pan, Gambas, Pollo, Patatas fritas, Filete, Por defecto.
- c. Cuenta atrás: La pantalla digital muestra el tiempo de funcionamiento y la temperatura, con cuenta

atrás. Cuando el tiempo de trabajo llega a 2/3, se activa el modo de dar la vuelta a la comida. Si el tiempo total de funcionamiento es inferior a 3 minutos, ya no se muestra la indicación de dar la vuelta a la comida, y la cuenta atrás continúa en el estado de minutos y segundos. Cuando la cuenta atrás llega a 0, el zumbador suena 5 veces. El ventilador experimenta un retardo de 20 segundos antes de detenerse.

d. Estado final: La pantalla izquierda muestra "Fin", todas las demás luces se apagan y el ventilador experimenta un retardo de 20 segundos. El tubo de calefacción se apaga, todos los botones quedan inoperativos y el sistema entra en modo de espera.

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.

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.

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un poco más de tiempo de preparación, una menor cantidad de ingredientes sólo requiere un poco menos de tiempo de preparación.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado y puede ayudar a evitar que se fríen de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos, como salchichas, en la freidora de aire caliente.
- Los aperitivos que pueden prepararse en el horno también pueden prepararse en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa precocinada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. Además, la masa precocinada requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.
- Coloque un molde o una fuente de horno en el recipiente de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando empiece a freír mientras la freidora de aire caliente todavía esté fría.

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 frien más uniformemente.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Ajuste la tecla de temperatura a la temperatura deseada (consulte el apartado «Ajustes» del capítulo «Uso del aparato»).
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de cocción deseado (véase el apartado «Ajustes» del capítulo «Uso del aparato»).
Los ingredientes se frien 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» del capítulo «Uso del aparato».
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 frien 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.

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



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

PORTUGUÊS

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. Chapa de grelhados
3. Pega
4. Panela de fritar
5. Saída de ar

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

- a. Tecla de alimentação
- b. Tecla de menu
- c. Tecla de luz
- d. Controlo da temperatura e do tempo
- e. Visor (tempo e temperatura)
- f. Botão de aumento
- g. Botão de redução
- h. 8 programas predefinidos

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Se o cabo estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo agente de serviços ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos. O aparelho pode ser utilizado por crianças com oito anos ou mais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimento, sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e entenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e que as realizem

sob supervisão. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos. Os aparelhos não se destinam a ser operados 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.

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. **IMPOR-**

TANTE. 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.** recusa qualquer responsabilidade por danos que possam ser provocados a pessoas, animais ou objetos devido à inobservância destas advertências.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire 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

A fritadeira sem óleo pode preparar uma grande variedade de ingredientes.

FRITURA COM AR QUENTE

1. Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com ligação à terra.
2. Retire cuidadosamente a panela da fritadeira a ar quente.
3. Coloque os ingredientes na panela de fritura ou acima do acessório escolhido.
4. Deslize a panela para a fritadeira a ar quente, tendo o cuidado de a alinhar com as guias na estrutura da fritadeira.
5. Se o aparelho entrou em modo de espera, prima a tecla de alimentação no painel de controlo.
6. Determine o tempo de cozedura necessário para os ingredientes (ver secção “Definições” neste capítulo).
7. Prima a tecla de alimentação para começar a cozinhar. A fritadeira de ar começará com uma fase de

pré-aquecimento (apresentada como “Pre” no visor), seguida do programa de cozedura selecionado.
CUIDADO: Não toque na panela durante e após a utilização, pois fica muito quente. Segure sempre a panela pela pega.

8. Alguns ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de cozedura (ver secção “Definições” neste capítulo). Para agitar os ingredientes, puxe a panela para fora do aparelho pela pega e agite-a. Deslize a panela para a fritadeira a ar.

DICA: Se definir o temporizador para metade do tempo de cozedura, ouvirá o sinal sonoro do temporizador quando tiver de agitar os ingredientes. No entanto, isto significa que tem de definir novamente o temporizador para o tempo de cozedura restante depois de agitar.

9. Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador (5 bips), que indica que o tempo de cozedura definido já passou, retire a panela do aparelho.

DICA: Pode ajustar a temperatura ou o tempo de acordo com o seu gosto durante a utilização. As suas definições serão mantidas durante cerca de um minuto depois de retirar a panela da estrutura.

10. Verifique se os ingredientes estão prontos ou não.

Se os ingredientes estiverem prontos, basta deslizar a panela para o aparelho e ajustar o temporizador para alguns minutos adicionais.

NOTA: O aparelho pode ser desligado manualmente, premindo a tecla de alimentação no painel de controlo.

11. Para retirar os ingredientes (por exemplo, batatas fritas), retire a panela da fritadeira a ar quente e coloque-a na estrutura de teste.

CUIDADO: Não vire a panela ao contrário com a grelha ainda presa, pois o excesso de óleo que se acumulou no fundo irá escorrer para os ingredientes. A panela e os ingredientes estão quentes, podendo sair vapor da panela, dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira a ar quente.

12. Esvazie o cesto para uma tigela ou para um prato.

13. Quando um lote de ingredientes estiver cozinhado, a fritadeira a ar quente fica imediatamente pronta para cozinhar outro lote.

INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLO

Instruções de funcionamento:

a. Tecla de alimentação:

Quando a grelha e a panela estiverem corretamente colocados na caixa principal, a tecla de alimentação acende-se. Premir a tecla de alimentação ligará o visor.

Durante o funcionamento, premir a tecla de alimentação interrompe o aquecimento e coloca o produto diretamente no modo de espera.

b. Tecla de menu:

Ao premir a tecla de menu, o aparelho liga-se a uma temperatura predefinida de 200 °C e o tempo de cozedura é fixado em 11 minutos.

Selecionar a tecla de menu permite-lhe percorrer as 8 escolhas populares de alimentos. Uma vez selecionada, inicia-se a função de tempo e temperatura de cozedura pré-determinados.

c. Tecla de luz:

A fritadeira de ar está equipada com uma janela de visualização e uma luz interior para monitorizar o progresso da cozedura. A luz pode ser ligada ou desligada utilizando a tecla luz.

d. Controlo da temperatura e do tempo:

Ao premir o controlo da temperatura e do tempo, pode ajustar o tempo (premindo uma vez) e a temperatura (premindo uma vez) de acordo com a sua preferência, aumentando ou diminuindo os valores utilizando os botões de aumento e diminuição.

e. Visor (tempo e temperatura)

f. Botão de aumento

g. Botão de redução

h. 8 programas predefinidos

Desidratador: Entre os 8 programas, existe também a função “Desidratar”, que permite regular a temperatura até 50°C e prolongar o temporizador até 24 horas. Estas definições, combinadas com uma forte circulação de ar, permitem desidratar uma grande variedade de ingredientes.

Função	Icono	Cantidad mín.-máx. (g)	Tiempo por defecto (minutos)	Intervalo de tiempo (minutos)	Temperatura predefinida (°C)	Intervalo de temperatura (°C)	Dar la vuelta
Pizza		100-400	11	1-60	200	80-230	Não
				1-20	205-230		
Peixe		100-400	10	1-60	190	80-200	Sim
Pão		100-400	10	1-60	200	80-200	Não
Camarão		100-400	10	1-60	180	80-200	Sim
Frango		100-400	20	1-60	200	80-200	Sim
Bife		100-400	15	1-60	190	80-230	Sim
				1-20	205-230		
Batatas fritas		100-400	18	1-60	200	80-200	Sim
Desidratar		100-400	6h	1-24 horas	70	50-100	Não

MODO DE FUNCIONAMENTO

a. Preaquecimento: Depois de iniciar a operação, o indicador luminoso da função selecionada permanece aceso, enquanto os indicadores luminosos das funções não selecionadas se apagam. No visor esquerdo aparece “PRE”. Se for necessário ajustar o tempo de funcionamento, é apresentado o valor do tempo. Se for necessário ajustar a temperatura tempo de funcionamento, é apresentado o valor da temperatura. A temperatura de pré-aquecimento da câmara de cozimento corresponde à função selecionada (por exemplo, a função Pizza pré-aquece a 200°C). Durante o pré-aquecimento, a ventoinha está sempre ligada e o tempo e a temperatura podem ser ajustados. Quando a temperatura definida é atingida, aparece a mensagem “Adicionar alimentos”, acompanhada de um alerta sonoro de 5 vezes (o aquecimento deve continuar quando aparece a mensagem “Adicionar alimentos” e o aquecimento não pode ser desligado). Se não for detectada qualquer inserção de cesto no espaço de 5 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente. Todo o aparelho entra no modo de contagem decrescente no prazo de 5 minutos depois de puxar o cesto de fritar para adicionar alimentos (a função DESIDRATAR exclui o modo de pré-aquecimento).

b. Pronta para virar a comida: A função de virar os alimentos faz com que a mensagem “Virar alimentos” fique intermitente no visor e o sinal sonoro soe 5 vezes quando atingir 2/3 do tempo predefinido. O modo de contagem decrescente será iniciado após 10 segundos, ou depois de abrir e fechar a porta da fritadeira de ar. Apenas as seguintes funções requerem a rotação de alimentos: Peixe, Pão, Camarão, Frango, Batatas fritas, Bife, Padrão.

c. Contagem decrescente: O visor digital indica o tempo de funcionamento e a temperatura, em contagem decrescente. Se o tempo total de funcionamento for inferior a 3 minutos, o aviso de viragem dos alimentos deixa de ser visualizado e a contagem decrescente continua no estado de minutos e segundos. Quando a contagem decrescente chega a 0, o sinal sonoro toca 5 vezes. O ventilador sofre

um atraso de 20 segundos antes de parar.

d. Estado final: O visor esquerdo mostra “Fim”, todas as outras luzes são desligadas e a ventoinha sofre um atraso de 20 segundos. O tubo de aquecimento é desligado, todos os botões ficam inoperacionais e o sistema entra no modo de espera.

DICAS PARA COZINHAR

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

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.

DICAS

- Os ingredientes mais pequenos requerem normalmente um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que os ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo, uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Agitar os ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação otimiza o resultado e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado estaladiço. Frite os seus ingredientes na fritadeira a ar alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.
- Os petiscos que podem ser preparados num forno também podem ser preparados na fritadeira a ar quente.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é 500 gramas.
- Utilize massa pré-feita para preparar petiscos recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-feita também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque uma forma ou um prato de forno no cesto da fritadeira a ar quente se pretender cozer um bolo ou uma quiche, ou se pretender fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Também pode utilizar a fritadeira a ar para reaquecer ingredientes. Para reaquecer ingredientes, defina a temperatura para 150 °C, até 10 minutos.

Nota: Acrescente 3 minutos ao tempo de preparação se começar a fritar com a fritadeira ainda fria.

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.

RESOLUÇÃO 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" no capítulo "Utilização do aparelho").
	O tempo de cozedura é demasiado curto.	Defina o temporizador para o tempo de cozedura pretendido (ver secção "Definições" no capítulo "Utilização do aparelho").
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" no capítulo "Utilização do aparelho".
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.

DESCARTE DO PRODUTO



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

ENGLISH

AWE 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. Grill plate
3. Handle
4. Frying pot
5. Air outlet

CONTROL PANEL DESCRIPTION

- a. Power key
- b. Menu Key
- c. Light key
- d. Temperature and time control
- e. Display (time and temperature)
- f. Increase button
- g. Decrease button
- h. 8 preset programs

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.

IMPORTANT WARNINGS

This appliance is designed exclusively for domestic use, in no case should be a commercial or industrial use. Any incorrect use or improper handling of the product shall render the warranty null and void. Prior to plugging in the product, check that your mains voltage is the same as the one indicated on the product label. Place the appliance on a flat even surface. The mains connection cable must not be tangled or wrapped around the product during use. Do not use the device or connect and disconnect to the supply mains with the hands and/ or feet wet. Do not pull on the connection cord in order to unplug it or use it as a handle. **IMPORTANT.** When operating this Air Fryer, keep at least ten centimeters of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation. DO NOT place your Air Fryer under cupboards, blinds or curtains. Risk of overheating / fire. Do not cover any part of the Fryer with a cloth or similar, it will cause overheating. Risk of fire. This is an AIR FRYER. It requires very little oil to cook. Do not fill the pot with oil or fat as this may cause a fire hazard. Do not use any accessories other than manufacturer recommended accessories in this Air Fryer. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot Air Fryer. The appliance must be used on a level, stable heat-resistant surface. The first time you use your Air Fryer there may be a slight odor, or a small amount of smoke given off. This is normal and is just the manufacturing

residues burning off. Always place the ingredients to be fried in the basket to prevent it from coming into contact with the heating elements. Unplug the product immediately from the mains in the event of any breakdown or damage and contact an official technical support service. In order to prevent any risk of danger, do not open the device. Only qualified technical personnel from the brand's Official technical support service may carry out repairs or procedures on the device.

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

BEFORE 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

The oil-free fryer can prepare a large range of ingredients.

HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying pot out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in frying pot or above the accessory chosen.
4. Slide the frying pot back into the Hot-air fryer noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.
5. If appliance went in standby, press the power key on the control panel.
6. Determine the required preparation time for the ingredients (see section 'Settings' in this chapter).
7. Press the power key to start cooking. The air fryer will begin with a preheating phase (shown as "Pre" on the display), followed by the selected cooking program.

CAUTION: Do not touch the frying pot during and after use, as it gets very hot. Please always hold the frying pot by the handle.

8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

TIP: If you set the timer to half of the preparation time, you will hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

9. When you hear the timer buzzer (5 beeps), which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.

TIP: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about one minute after you pull the pot out of the body.

10. Check if the ingredients are ready or not.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

NOTE: The appliance can be turned off manually by pressing the power key on the control panel.
11. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework.

CAUTION: Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients. The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.

12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
13. When a batch of ingredients are ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS

Operation Instructions:

a. Power Key:
Once the Basket and pot are properly placed in the main housing, the Power Key will be illuminated. Pressing the Power Key will turn on the display.
During operation, pressing the power key will stop the heating and put the product directly into standby mode.

b. Menu Key:
Pressing the Menu key will turn on the unit at a default temperature of 200 °C, while the cooking time will be set to 11 minutes.

Selecting the Menu key enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begin.

c. Light key:
The air fryer is equipped with a viewing window and an inner light to monitor the cooking progress. The light can be turned on or off using the Light Key.

d. Temperature and time control:
By pressing the temperature and time control, you can adjust the time (by pressing once) and the temperature (by pressing once) to your preference, increasing or decreasing the values using the increase and decrease buttons.

e. Display (time and temperature)

f. Increase button

g. Decrease button

h. 8 preset programs

Dehydrator: Among the 8 programs, there is also a “Dehydrate” function, which allows the temperature to be set as low as 50°C and the timer to be extended up to 24 hours. These settings, combined with strong air circulation, make it possible to dehydrate a wide variety of ingredients.

Function	Icon	Min-max Amount (g)	Default Time (Min)	Time Range (Min)	Default Temperature (°C)	Temperature Range (°C)	Overturn
Pizza		100-400	11	1-60	200	80-230	No
				1-20	205-230		
Fish		100-400	10	1-60	190	80-200	Yes
Bread		100-400	10	1-60	200	80-200	No

Shrimp		100-400	10	1-60	180	80-200	Yes
Chicken		100-400	20	1-60	200	80-200	Yes
Steak		100-400	15	1-60	190	80-230	Yes
				1-20	205-230		
French fries		100-400	18	1-60	200	80-200	Yes
Dehydrate		100-400	6h	1-24 horas	70	50-100	No

WORKING MODE

- a. Preheating: After initiating operation, the indicator light for the selected function remains on, while the indicator lights for unselected functions are turned off. The left display shows “PRE”. If the working time is to be adjusted, the time value is displayed. If the working temperature is to be adjusted, the temperature value is displayed. The preheating oven temperature corresponds to the selected function (e.g., Pizza function preheats to 200°C). When preheating, the fan is always on, and the time and temperature can be adjusted. When the set temperature is reached, a prompt “Add Food” appears, accompanied by a 5-time buzzer alert (heating should continue when “Add Food” is displayed, and heating cannot be turned off) If no basket insertion is detected within 5 minutes, it will automatically shut down. The entire unit enters the countdown mode within 5 minutes after pulling the frying basket to add food (DEHYDRATE function excludes preheating mode).
- b. Prompt for food turning: The food turning function causes the “Turn Food” message to flash on the display and the buzzer to sound 5 times when it reaches 2/3 of the default time. The countdown mode will be initiated after 10 seconds, or after opening and closing the air fryer door. Only the following functions require food turning: Fish, Bread, Shrimp, Chicken, Fries, Steak, Default.
- c. Countdown: The digital display shows the working time and temperature, counting down. When the working time reaches 2/3, the food turning mode is activated. If the total working time is less than 3minutes, the food overturning prompt is no longer displayed, and the countdown continues in the minute and second state. When the countdown reaches 0, the buzzer rings 5 times. The fan experiences a20-second delay before stopping.
- d. End state: The left display shows “End” all other lights are turned off, and the fan experiences a 20-second delay. The heating tube is turned off, all buttons become inoperable, and the system enters the standby mode.

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.

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, sha-

pe 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.

TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

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' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
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' in chapter 'Using the appliance'.

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 much 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.

PRODUCT DISPOSAL



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

FRANÇAIS

NOUS 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. Plaque à gril
3. Poignée
4. Récipient de friture
5. Sortie d'air

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

- a. Touche de marche/arrêt
- b. Touche de menu
- c. Touche de lumière
- d. Contrôle de la température et de la durée
- e. Affichage (durée et température)
- f. Bouton d'augmentation
- g. Bouton de diminution
- h. 8 programmes préenregistrés

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.

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 pour les dommages pouvant être causés aux personnes, animaux ou objets, en cas de non-respect de ces avertissements.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les 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

La friteuse sans huile permet de préparer un large éventail d'ingrédients.

FRITURE À L'AIR CHAUD

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
2. Retirez délicatement le récipient de friture de la friteuse à air chaud.
3. Mettre les ingrédients dans le récipient à frire ou au-dessus de l'accessoire choisi.
4. Faites glisser le récipient de friture dans la friteuse à air chaud en prenant soin de l'aligner sur les guides du corps de la friteuse.

5. Si l'appareil s'est mis en veille, appuyez sur la touche Marche/Arrêt du panneau de commande.
6. Déterminez le temps de cuisson nécessaire pour les ingrédients (voir la section « Réglages » dans ce chapitre).
7. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour démarrer la cuisson. La friteuse commence par une phase de préchauffage (indiquée par "Pre" sur l'écran), suivie du programme de cuisson sélectionné.
- ATTENTION : Ne touchez pas le récipient de friture pendant et après l'utilisation, car il devient très chaud. Tenez toujours le récipient de friture par la poignée.**
8. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson (voir section « Réglages » dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, sortez le récipient de friture de l'appareil par la poignée et secouez-le. Replacez ensuite le récipient dans la friteuse.
- CONSEIL :** Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de cuisson, vous entendrez la sonnerie de la minuterie lorsque vous devrez secouer les ingrédients. Toutefois, cela signifie que vous devez régler à nouveau la minuterie sur le temps de cuisson restant après le secouage.
9. Lorsque vous entendez le signal sonore de la minuterie (5 bips), qui indique que le temps de cuisson réglé est écoulé, retirez le récipient de friture de l'appareil.
- CONSEIL :** Vous pouvez ajuster la température ou la durée en fonction de votre goût pendant l'utilisation. Vos réglages seront conservés pendant environ une minute après que vous ayez retiré le récipient du corps.
10. Vérifier si les ingrédients sont prêts ou non.
- Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de replacer le récipient de friture dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
- REMARQUE : L'appareil peut être éteint manuellement en appuyant sur la touche Marche/Arrêt du panneau de commande.**
11. Pour retirer les ingrédients (par exemple les frites), retirez le récipient de la friteuse à air chaud et placez-la sur le cadre d'essai.
- ATTENTION : Ne retournez pas le récipient avec la grille encore attachée, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond de le récipient s'écoulera sur les ingrédients. Le récipient et les ingrédients sont chauds, de la vapeur peut s'échapper du récipient en fonction du type d'ingrédients contenus dans la friteuse.**
12. Videz le contenu du panier dans un bol ou sur une assiette.
13. Lorsqu'un lot d'ingrédients est cuit, la friteuse à air chaud est instantanément prête pour la cuisson d'un autre lot.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU PANNEAU DE CONTRÔLE

Instructions d'utilisation :

a. Touche de Marche/Arrêt:

Une fois que le panier et le pot sont correctement placés dans le boîtier principal, la touche Marche/Arrêt s'allume. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt permet d'allumer l'écran.

En cours de fonctionnement, le fait d'appuyer sur la la touche Marche/Arrêt arrête le chauffage et met le produit directement en mode veille.

b. Touche de Menu:

En appuyant sur la touche Menu, l'appareil se met en marche à la température par défaut de 200 °C, tandis que le temps de cuisson est réglé sur 11 minutes.

La sélection de la touche Menu permet de faire défiler les 8 choix d'aliments les plus courants. Une fois sélectionnée, la fonction de temps et de température de cuisson prédéterminée commence.

c. Clé de lumière :

La friteuse à air est équipée d'une fenêtre de visualisation et d'une lumière intérieure pour surveiller la progression de la cuisson. La lumière peut être allumée ou éteinte à l'aide de la touche Lumière.

d. Contrôle de la température et de la durée:

En appuyant sur la commande de température et de temps, vous pouvez régler le temps (en appuyant une fois) et la température (en appuyant une fois) selon vos préférences, en augmentant ou en diminuant les valeurs à l'aide des boutons d'augmentation et de diminution.

e. Affichage (durée et température)

f. Bouton d'augmentation

g. Bouton de diminution

h. 8 programmes préenregistrés

Déshydrateur : Parmi les 8 programmes, on trouve également la fonction "Déshydratation", qui permet de régler la température jusqu'à 50°C et de prolonger la durée de la minuterie jusqu'à 24 heures. Ces réglages, combinés à une forte circulation d'air, permettent de déshydrater une grande variété d'ingrédients.

Function	Icône	Montant min-max (g)	Durée par défaut (min)	Plage de durée : (min)	Température par défaut (°C)	Plage de température : (°C)	Retourner
Pizza		100-400	11	1-60	200	80-230	Non
				1-20	205-230		
Poisson		100-400	10	1-60	190	80-200	Oui
Pain		100-400	10	1-60	200	80-200	Non
Crevette		100-400	10	1-60	180	80-200	Oui
Poulet		100-400	20	1-60	200	80-200	Oui
Steak		100-400	15	1-60	190	80-230	Oui
				1-20	205-230		
Friture		100-400	18	1-60	200	80-200	Oui
Déshydrater		100-400	6h	1-24 h	70	50-100	Non

MODE DE FONCTIONNEMENT

a. Préchauffage Une fois l'opération lancée, le voyant de la fonction sélectionnée reste allumé, tandis que les voyants des fonctions non sélectionnées s'éteignent. L'écran de gauche affiche "PRE". | Si le temps de travail doit être réglé, la valeur du temps est affichée. | Si la température de travail doit être réglée, la valeur de la température est affichée. La température du four de préchauffage correspond à la fonction sélectionnée (par exemple, la fonction Pizza préchauffe à 200°C). Lors du préchauffage, le ventilateur est toujours en marche et la durée et la température peuvent être réglées. Lorsque la température réglée est atteinte, le message "Ajouter des aliments" apparaît, accompagné d'une alerte sonore à 5 temps (le chauffage doit continuer lorsque le message "Ajouter des aliments" est affiché, et le chauffage ne peut pas être arrêté). Si aucune insertion de panier n'est détectée dans les 5 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement. L'ensemble de l'appareil passe en mode compte à rebours dans les 5 minutes qui suivent le moment où l'on tire le panier à friture pour ajouter des aliments (la fonction DEHYDRATE exclut le mode préchauffage).

b. Prompt à tourner les aliments : La fonction de retournement des aliments fait clignoter le message « Tournez les aliments » sur l'écran et l'avertisseur sonore retentit 5 fois lorsqu'il atteint les 2/3 de la durée par défaut. Le compte à rebours est lancé après 10 secondes ou après l'ouverture et la ferme-

ture de la porte de la friteuse à air. Seules les fonctions suivantes nécessitent un retournement des aliments : Poisson, pain, crevettes, poulet, frites, steak, défaut.

c. Compte à rebours : L'écran numérique affiche le temps de fonctionnement et la température, avec un compte à rebours. Si le temps de fonctionnement total est inférieur à 3 minutes, le message de retournement des aliments ne s'affiche plus et le compte à rebours se poursuit en minutes et en secondes. Lorsque le compte à rebours atteint 0, le buzzer sonne 5 fois. Le ventilateur subit un délai de 20 secondes avant de s'arrêter.

d. État final : L'écran de gauche affiche « Fin », tous les autres voyants sont éteints et le ventilateur subit un délai de 20 secondes. Le tube chauffant s'éteint, toutes les touches deviennent inopérantes et le système passe en mode veille.

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.

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.

CONSEILS

- Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les ingrédients de grande taille.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long ; une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Le fait de secouer les petits ingrédients à la moitié du temps de préparation permet d'optimiser le résultat et d'éviter que les ingrédients ne soient pas uniformément frits.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes maximum.

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de préparation si vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide.

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 nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer.

- Essayez délicatement l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide ou d'une serviette en papier.
- Veuillez ne jamais immerger la friteuse à air ni sa prise dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les ranger.
- Conservez la friteuse à air dans un endroit frais et sec.
- 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 » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité (voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil").
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 » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil ».
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. Veillez 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'amidon 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.

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), fournit le cadre juridique applicable dans l'Union européenne pour l'élimination et la réutilisation des déchets d'appareils électroniques et électriques. Ne jetez pas cet appareil à la poubelle, mais apportez-le au centre de collecte des déchets électriques et électroniques le plus proche de votre domicile.



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



Séparez les éléments avant de trier

CATALÀ

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

ADVERTÈNCIA

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. Placa de graella
3. Nansa
4. Recipient per fregir
5. Sortida d'aire

DESCRIPCIÓ DEL PANELL DE CONTROL

- a. Tecla d'encès/apagat
- b. Tecla de menú
- c. Tecla del llum
- d. Control de temperatura i temps
- e. Pantalla (temps i temperatura)
- f. Botó d'augmentar
- g. Botó de disminuir
- h. 8 programes preestablerts

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 apagi 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.

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, proveu 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 pro-

vocaria 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 calefactores. En cas d'avaria o desperfecte, desendolieu 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

ABANS DEL 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 desprengui una mica de fum o olor. Això és normal en molts aparells que generen calor. Això no afecta la seguretat del vostre aparell.

ISTRUCCIONS 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.

ISTRUCCIONS D'ÚS

La fregidora sense oli pot preparar una gran varietat d'ingredients.

FREGIR AMB AIRE CALENT

1. Connecteu l'endoll a una presa de corrent amb presa de terra.
 2. Traieu amb cura el recipient de la fregidora d'aire calent.
 3. Poseu els ingredients al recipient o a sobre de l'accessori escollit.
 4. Torneu a introduir el recipient a la fregidora d'aire calent, tenint cura d'alinear-lo amb les guies del cos de la fregidora.
 5. Si l'aparell va entrar en espera, premeu la tecla d'encès/apagat del panell de control.
 6. Determineu el temps de cocció necessari per als ingredients (consulteu l'apartat «Configuració» d'aquest capítol).
 7. Premeu la tecla d'encès/apagat per començar a cuinar. La fregidora començarà amb una fase de preescalfament (que es mostra com a "Pre" a la pantalla), seguida del programa de cocció seleccionat.
- PRECAUCIÓ: No toqueu el recipient mentre la fregidora estigui en ús o després de fer-la servir, ja que s'escalfa molt. Agafeu sempre el recipient per la nansa.**
8. Alguns ingredients s'han d'agitar a la meitat del temps de cocció (consulteu l'apartat «Configuració» d'aquest capítol). Per agitar els ingredients, traieu el recipient de l'aparell per la nansa i agiteu-lo. Tor-

neu a introduir el recipient a la fregidora d'aire.

CONSELL: Si ajusteu el temporitzador a la meitat del temps de cocció, sentireu l'indicador acústic del temporitzador quan hàgiu d'agitar els ingredients. Tanmateix, això vol dir que haureu de tornar a ajustar el temporitzador al temps de cocció restant després d'agitar els ingredients.

9. Quan escolteu l'indicador acústic del temporitzador (5 bips), que indica que ha transcorregut el temps de cocció determinat, traieu el recipient de l'aparell.

CONSELL: A l'hora de fer servir l'aparell, podeu ajustar la temperatura o el temps segons ho desitgeu. Aquesta configuració es mantindrà durant aproximadament un minut després de treure el recipient del cos de la fregidora.

10. Comproveu si els ingredients estan llestos o necessiten més cocció.

Si els ingredients encara no estan llestos, només heu de tornar a introduir el recipient a l'aparell i ajustar el temporitzador a uns minuts més.

NOTA: L'aparell es pot apagar manualment prement la tecla d'encès/apagat del panell de control.

11. Per treure els ingredients (per exemple, les patates fregides), traieu el recipient de la fregidora d'aire calent i poseu-lo sobre el marc de prova.

PRECAUCIÓ: No voltegeu el recipient cap per avall amb la reixeta encara unida, ja que l'excés d'oli que s'hagi acumulat al fons del recipient s'escamparà sobre els ingredients. El recipient i els ingredients estan calents; depenent del tipus d'ingredients que s'estiguin cuinant a la fregidora d'aire, pot ser que surti vapor del recipient.

12. Buideu la cistella a dins d'un bol o un plat.

13. Després de cuinar una tanda d'ingredients, la fregidora d'aire calent està a punt per cuinar una altra tanda.

INSTRUCCIONS DEL PANELL DE CONTROL

Instruccions de funcionament:

a. Tecla d'encès/apagat:

Quan la reixeta i el recipient estiguin col·locats correctament a la carcassa principal, s'encendrà la tecla d'encès/apagat. Si premeu la tecla d'encès/apagat, s'encendrà la pantalla.

Durant el funcionament, prement la tecla d'encès/apagat s'aturarà l'escalfament i es posarà el producte directament en mode d'espera.

b. Tecla de menú:

En prémer la tecla de menú, l'aparell s'encendrà amb una temperatura predeterminada de 200 °C i un temps de cocció de 11 minuts.

Quan seleccioneu la tecla de menú, podreu desplaçar-vos per les 8 opcions de menjar més populars. Un cop hàgiu realitzat la selecció, s'activarà la funció de temps i temperatura predeterminada.

c. Tecla del llum:

La fregidora d'aire està equipada amb una finestra de visualització i una llum interior per controlar el progrés de la cocció. La llum es pot encendre o apagar amb la tecla del llum.

d. Control de temperatura i temps:

Prement el control de temperatura i temps, podeu ajustar el temps (prement una vegada) i la temperatura (prement una vegada) a les vostres preferències, augmentant o disminuint els valors mitjançant els botons d'augment i disminució.

e. Pantalla (temps i temperatura)

f. Botó d'augmentar

g. Botó de disminuir

h. 8 programes preestablerts

Deshidratador: Entre els 8 programes, també hi ha una funció "Deshidratar", que permet ajustar la temperatura fins a 50 °C i allargar el temporitzador fins a 24 hores. Aquests paràmetres, combinats amb una forta circulació d'aire, permeten deshidratar una gran varietat d'ingredients.

Funció	Icona	Quantitat min.-màx. (g)	Temps per defecte (min)	Rang de temps (min)	Temperatura per defecte (°C)	Rang de temperatura (°C)	Donant la volta
Pizza		100-400	11	1-60	200	80-230	No
				1-20	205-230		
Peix		100-400	10	1-60	190	80-200	Sí
Pa		100-400	10	1-60	200	80-200	No
Gambes		100-400	10	1-60	180	80-200	Sí
Pollastre		100-400	20	1-60	200	80-200	Sí
Bistec		100-400	15	1-60	190	80-230	Sí
				1-20	205-230		
Patates fregides		100-400	18	1-60	200	80-200	Sí
Deshidratar		100-400	6h	1-24 h	70	50-100	No

MODE DE FUNCIONAMENT

- a. Preescalfar: Després d’iniciar l’operació, el llum indicador de la funció seleccionada roman encès, mentre que els llums indicadors de les funcions no seleccionades s’apaguen. La pantalla esquerra mostra “PRE”. Si s’ha d’ajustar el temps de treball, es mostra el valor del temps. Si s’ha d’ajustar la temperatura de treball, es mostra el valor de la temperatura. La temperatura del forn de preescalfament correspon a la funció seleccionada (per exemple, la funció Pizza es preescalfa a 200 °C). Quan es preescalfa, el ventilador està sempre encès i es pot ajustar el temps i la temperatura. Quan s’assoleix la temperatura establerta, apareix un missatge “Afegeix menjar”, acompanyat d’una alerta de timbre de 5 vegades (la calefacció hauria de continuar quan es mostri “Afegeix menjar” i la calefacció no es pot apagar). Si no es detecta cap inserció de cistella en 5 minuts, s’apagarà automàticament. Tota la unitat entra en mode de compte enrere en un termini de 5 minuts després de tirar de la cistella de fregir per afegir aliments (la funció DESHIDRATACIÓ exclou el mode de preescalfament).
- b. Sol·licitud per girar els aliments: La funció de gir d’aliments fa que el missatge “Gira els aliments” parpellegi a la pantalla i el timbre soni 5 vegades quan arriba a 2/3 del temps predeterminat. El mode de compte enrere s’iniciarà al cap de 10 segons o després d’obrir i tancar la porta de la fregidora d’aire. Només les funcions següents requereixen girar els aliments: Peix, pa, gambes, pollastre, patates fregides, bistec, per defecte.
- c. Compte enrere: La pantalla digital mostra el temps de treball i la temperatura, compte enrere. Quan el temps de funcionament treball arriba a 2/3, s’activa el mode de gir d’aliments. Si el temps de funcionament total és inferior a 3 minuts, ja no es mostra la sol·licitud per girar d’aliments i el compte enrere continua en l’estat de minuts i segons. Quan el compte enrere arriba a 0, el timbre sona 5 vegades. El ventilador experimenta un retard de 20 segons abans d’aturar-se.
- d. Estat final: La pantalla esquerra mostra “Final” totes les altres llums apagades i el ventilador ex-

perimenta un retard de 20 segons. El tub de calefacció està apagat, tots els botons no funcionen i el sistema entra en mode d'espera.

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.

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 reescalfa instantàniament l'aire de l'interior de l'aparell, treure el recipient de l'aparell durant el procés de fregit amb aire calent, encara que sigui breument, gairebé no n'altera el procés.

CONSELLS

- Els ingredients més petits solen requerir un temps de preparació lleugerament inferior al dels ingredients més grans.
- Una major quantitat d'ingredients només requereix una mica més de temps de preparació, una menor quantitat d'ingredients només requereix una mica menys de temps de preparació.
- Agitar els ingredients més petits a meitat del temps de preparació optimitza el resultat i pot ajudar a evitar que es fregeixin de forma desigual.
- Afegiu una mica d'oli a les patates fresques per obtenir un resultat cruixent. Fregiu els ingredients a la fregidora d'aire calent uns minuts després d'afegir l'oli.
- No prepareu ingredients extremadament greixosos, com salsitxes, a la fregidora d'aire calent.
- Els aperitius que es poden preparar al forn també es poden preparar a la fregidora d'aire calent.
- La quantitat òptima per preparar patates fregides cruixents és de 500 grams.
- Utilitzeu massa precuinada per preparar entrepans farcits de forma ràpida i senzilla. A més, la massa precuinada requereix menys temps de preparació que la massa casolana.
- Col·loqueu un motlle o una safata de forn a la cistella de la fregidora d'aire calent si voleu enforar un pastís o una quiche o si voleu fregir ingredients fràgils o farcits.
- També podeu utilitzar la fregidora d'aire calent per escalfar ingredients. Per reescalfar ingredients, ajusteu la temperatura a 150 °C durant un màxim de 10 minuts.

Nota: Afegiu 3 minuts al temps de preparació quan comenci a fregir mentre la fregidora d'aire calent encara estigui freda.

MANTENIMENT I NETEJA

- Assegureu-vos-en que la fregidora d'aire estigui desendollada i freda abans de netejar-la.
- Empleu 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 suauement l'exterior amb un drap humit o una tovallola de paper.
- No submergeiu 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 que hi ha al recipient és massa gran.	Poseu menor quantitat d'ingredients al recipient. 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» del capítol «Ús de l'aparell»).
	El temps de cocció és massa curt.	Configureu el temporitzador al temps de cocció desitjat (vegeu l'apartat «Configuració» del capítol «Ús de l'aparell»).
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" del capítol "Ús de l'aparell".
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.

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.

ITALIANO

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

AVVERTENZA

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. Piastra grill
3. Impugnatura
4. Cestello per friggere
5. Uscita dell'aria

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

- a. Tasto accensione
- b. Tasto menu
- c. Tasto luce
- d. Controllo della temperatura e del tempo
- e. Display (ora e temperatura)
- f. Pulsante aumento
- g. Pulsante diminuzione
- h. 8 programmi preimpostati

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 di età superiore a 8 anni e di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarse esperienze 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.
- agriturismi;
- 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.

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 del produttore può eseguire interventi di riparazione o di altro genere sull'apparecchio.

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

PRIMA DEL PRIMO USO

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.

ISTRUZIONI 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

La friggitrice senza olio può preparare un'ampia gamma di alimenti.

FRITTURA AD ARIA CALDA

1. Collegare la spina a una presa di corrente con messa a terra.
2. Estrarre con cautela il recipiente dalla friggitrice ad aria calda.
3. Mettere gli ingredienti nel recipiente per friggere o sopra l'accessorio scelto.
4. Inserire il recipiente nella friggitrice ad aria calda facendo attenzione ad allinearli con le guide nella struttura della friggitrice.
5. Se l'apparecchio è in standby, premere il tasto di accensione sul pannello di controllo.
6. Determinare il tempo di cottura richiesto per gli ingredienti (vedere la sezione "Impostazioni" nel presente capitolo).
7. Premere il tasto di accensione per avviare la cottura. La friggitrice ad aria inizia con una fase di preriscaldamento (indicata con "Pre" sul display), seguita dal programma di cottura selezionato.

ATTENZIONE: Non toccare il recipiente durante e dopo l'uso, perché si scalda molto. Tenere sempre il recipiente per friggere per il manico.

8. Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati a metà del tempo di cottura (vedere la sezione “Impostazioni” nel presente capitolo). Per agitare gli ingredienti, estrarre il recipiente dall'apparecchio afferrandolo per il manico e scuoterlo. Quindi inserire nuovamente il recipiente nella friggitrice.

CONSIGLIO: Se si imposta il timer a metà del tempo di cottura, si sentirà il segnale acustico al momento di agitare gli ingredienti in cottura. Tuttavia, ciò significa che è necessario impostare nuovamente il timer sul tempo di cottura rimanente dopo tale operazione.

9. Quando si sente il cicalino del timer (5 bip), che indica che è trascorso il tempo di cottura impostato, estrarre il recipiente dall'apparecchio.

CONSIGLIO: È possibile durante l'uso regolare la temperatura o il tempo in base ai propri gusti. Le impostazioni verranno mantenute per circa un minuto dopo aver estratto il recipiente dall'apparecchio.

10. Verificare se gli ingredienti sono pronti o meno.

Qualora gli ingredienti non siano ancora pronti, basta reinserire il cestello nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.

NOTA: L'apparecchio può essere spento manualmente premendo il tasto di accensione sul pannello di controllo.

11. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine), estrarre il recipiente dalla friggitrice ad aria calda e posizionarlo su un piano.

ATTENZIONE: Non capovolgere il recipiente con il cestello ancora attaccato, perché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo dello stesso colerà sugli ingredienti. Il recipiente e gli ingredienti sono caldi e può fuoriuscire vapore a seconda del tipo di alimenti presenti nella friggitrice ad aria.

12. Svuotare il cestello in una ciotola o in un piatto.

13. Quando un gruppo di ingredienti è cotto, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per cucinarne altri.

ISTRUZIONI PER IL PANNELLO DI CONTROLLO

Istruzioni per l'uso:

a. Tasto accensione:

Una volta che recipiente e cestello sono stati posizionati correttamente nel corpo principale, il tasto accensione si accende. Premendo il tasto accensione si accende il display.

Durante il funzionamento, premendo il tasto accensione si interrompe il riscaldamento e si passa direttamente alla modalità standby.

b. Tasto menu:

Premendo il tasto menu, l'unità si accenderà alla temperatura predefinita di 200 °C, mentre il tempo di cottura sarà impostato su 11 minuti.

Selezionando il tasto menu è possibile scorrere le 8 scelte alimentari più popolari. Una volta selezionata, inizia la funzione di tempo e temperatura di cottura predeterminati.

c. Tasto luce:

La friggitrice ad aria è dotata di una finestra di visualizzazione e di una luce interna per monitorare l'avanzamento della cottura. La luce può essere accesa o spenta utilizzando il tasto luce.

d. Controllo della temperatura e del tempo:

Premendo il controllo della temperatura e del tempo, è possibile regolare il tempo (premendo una volta) e la temperatura (premendo una volta) in base alle proprie preferenze, aumentando o diminuendo i valori con i pulsanti di aumento e diminuzione.

e. Display (ora e temperatura)

f. Pulsante aumento

g. Pulsante diminuzione

h. 8 programmi preimpostati

Disidratatore: Tra gli 8 programmi, c'è anche la funzione “Disidratazione”, che consente di impostare la temperatura fino a 50°C e di prolungare il timer fino a 24 ore. Queste impostazioni, unite a una forte circolazione dell'aria, consentono di disidratare un'ampia varietà di ingredienti.

Funció	Icona	Quantitat min.-màx. (g)	Temps per defecte (min)	Rang de temps (min)	Temperatura per defecte (°C)	Rang de temperatura (°C)	Donant la volta
Pizza		100-400	11	1-60	200	80-230	No
				1-20	205-230		
Pesce		100-400	10	1-60	190	80-200	Sì
Pane		100-400	10	1-60	200	80-200	No
Gamberetti		100-400	10	1-60	180	80-200	Sì
Pollo		100-400	20	1-60	200	80-200	Sì
Bistecca		100-400	15	1-60	190	80-230	Sì
				1-20	205-230		
Frittura		100-400	18	1-60	200	80-200	Sì
Disidratazione		100-400	6h	1-24 h	70	50-100	No

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

a. Preriscaldamento: Dopo aver avviato il funzionamento, la spia della funzione selezionata rimane accesa, mentre le spie delle funzioni non selezionate si spengono. Il display di sinistra visualizza “PRE”. Se si deve regolare il tempo di lavoro, viene visualizzato il valore del tempo. Se si deve regolare la temperatura di lavoro, viene visualizzato il valore della temperatura. La temperatura di preriscaldamento del forno corrisponde alla funzione selezionata (ad esempio, la funzione Pizza si preriscalda a 200°C). Durante il preriscaldamento, la ventola è sempre accesa e il tempo e la temperatura possono essere regolati. Quando viene raggiunta la temperatura impostata, viene visualizzato il messaggio “Aggiungere cibo”, accompagnato da un avviso acustico per 5 volte (il riscaldamento deve continuare quando viene visualizzato “Aggiungere cibo” e il riscaldamento non può essere spento). Se non viene rilevato alcun inserimento del cestello entro 5 minuti, il sistema si spegne automaticamente. L'intera unità entra in modalità conto alla rovescia entro 5 minuti dall'estrazione del cestello di cottura per aggiungere il cibo (la funzione DISIDRATAZIONE esclude la modalità di preriscaldamento).

b. Prompt per la rotazione del cibo: La funzione di rotazione degli alimenti fa lampeggiare sul display il messaggio “Ruotate gli alimenti” e fa suonare il cicalino 5 volte quando si raggiungono i 2/3 del tempo predefinito. La modalità conto alla rovescia si attiva dopo 10 secondi o dopo aver aperto e chiuso la porta della friggitrice. Solo le seguenti funzioni richiedono la rotazione del cibo: Pesce, Pane, Gamberi, Pollo, Patate, Bistecca, Default.

c. Conto alla rovescia: Il display digitale visualizza il tempo di lavoro e la temperatura, con un conto alla rovescia. Quando il tempo di lavoro raggiunge i 2/3, viene attivata la modalità di rotazione degli alimenti. Se il tempo di lavoro totale è inferiore a 3 minuti, la richiesta di ribaltamento degli alimenti non viene più visualizzata e il conto alla rovescia continua nello stato dei minuti e dei secondi. Quando il conto alla rovescia raggiunge lo 0, il cicalino suona 5 volte. Il ventilatore subisce un ritardo di 20

secondi prima di fermarsi.

d. Stato finale: Il display di sinistra visualizza “Fine”, tutte le altre spie sono spente e il ventilatore subisce un ritardo di 20 secondi. Il tubo di riscaldamento si spegne, tutti i pulsanti diventano inutilizzabili e il sistema entra in modalità standby.

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.

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.

CONSIGLI

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato e può aiutare a evitare una frittura non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non cucinare ingredienti estremamente grassi, come le salsicce, nella friggitrice ad aria calda.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Utilizzate impasto già pronto per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Collocare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria calda se si desidera cuocere una torta o una quiche, oppure se si desidera friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria calda anche per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

Nota: Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se si inizia a friggere quando la friggitrice ad aria calda è ancora fredda

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" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
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" nel capitolo "Uso dell'apparecchio".
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.

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



Questo prodotto è conforme alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui dispositivi elettrici ed elettronici, nota come WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), che illustra il quadro giuridico applicabile nell'Unione Europea per lo smaltimento e il riutilizzo dei rifiuti di dispositivi elettronici ed elettrici. Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici: rivolgersi al centro di smaltimento di rifiuti elettrici ed elettronici più vicino. e 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.

DEUTSCH

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

WARNUNG

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

BESCHREIBUNG

1. Anzeige
2. Grillplatte
3. Griff
4. Kochtopf
5. Luftauslass

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

- a. Einschalttaste
- b. Menütaste
- c. Lichttaste
- d. Temperatur- und Zeitsteuerung
- e. Anzeige (Zeit und Temperatur)
- f. Taste zum Erhöhen
- g. Taste zum Verringern
- h. 8 voreingestellte Programme

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. Hal-

ten 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.

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.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom 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

Die ölfreie Fritteuse kann eine große Auswahl an Zutaten zubereiten.

MIT HEISSLUFT FRITTIEREN

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Kochtopf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. Geben Sie die Zutaten in den Kochtopf oder über das gewählte Zubehör.
4. Schieben Sie den Kochtopf zurück in die Heißluftfritteuse. Achten Sie darauf, dass Sie die Führungen im Gehäuse der Fritteuse sorgfältig ausrichten.
5. Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Einschalttaste auf dem Bedienfeld.
6. Bestimmen Sie die erforderliche Kochzeit für die Zutaten (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).

7. Drücken Sie die Einschalttaste, um den Garvorgang zu starten. Die Fritteuse beginnt mit einer Vorheizphase (auf dem Display wird "Pre" angezeigt), gefolgt von dem gewählten Garprogramm.

VORSICHT: Berühren Sie den Kochtopf während und nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Bitte halten Sie den Kochtopf immer am Griff.

8. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Kochtopf am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Lassen Sie den Kochtopf zurück in die Heißluftfritteuse gleiten.

TIPP: Wenn Sie die Schaltzeituhr auf die Hälfte der Garzeit einstellen, ertönt der Schaltzeituhr-Summer, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet jedoch, dass Sie die Schaltzeituhr nach dem Schütteln wieder auf die verbleibende Garzeit einstellen müssen.

9. Nehmen Sie den Kochtopf aus dem Gerät wenn Sie den Schaltzeituhr-Summer hören, der anzeigt, dass die eingestellte Garzeit abgelaufen ist.

TIPP: Sie können die Temperatur oder die Zeit nach Ihrem Geschmack einstellen. Ihre Einstellungen werden etwa eine Minute lang beibehalten, nachdem Sie den Kochtopf aus dem Gehäuse gezogen haben.

10. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

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

HINWEIS: Das Gerät kann durch Drücken der Einschalttaste auf dem Bedienfeld manuell ausgeschaltet werden.

11. Zur Entnahme von Zutaten (z.B. Pommes frites) ziehen Sie den Kochtopf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf ein Testgestell.

VORSICHT: Drehen Sie den Kochtopf nicht auf den Kopf, wenn das Gestell noch daran befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Zutaten tropft. Der Kochtopf und die Zutaten sind heiß und, je nach Art der Zutaten in der Fritteuse, kann Dampf aus dem Kochtopf entweichen.

12. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

13. Wenn eine Charge von Zutaten fertig gekocht ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

ANWEISUNGEN FÜR DAS BEDIENFELD

Betriebsanleitungen:

a. Einschalttaste:

Die Einschalttaste leuchtet auf wenn das Gestell und der Kochtopf richtig in das Hauptgehäuse eingesetzt sind. Durch Drücken der Einschalttaste wird das Display eingeschaltet.

Wenn Sie während des Betriebs die Einschalttaste drücken, wird der Heizvorgang unterbrochen und das Gerät direkt in den Standby-Modus versetzt.

b. Menütaste:

Durch Drücken der Menütaste wird das Gerät bei einer Standardtemperatur von 200 °C eingeschaltet, während die Garzeit auf 11 Minuten eingestellt wird.

Durch Auswahl der Menütaste können Sie durch die 8 beliebtesten Speisen Auswahlen blättern. Nach der Auswahl starten die vorgegebenen Funktionen für Kochzeit und Kochtemperatur.

c. Beleuchtung Taste:

Die Fritteuse ist mit einem Sichtfenster und einer Innenbeleuchtung ausgestattet, um den Garfortschritt zu überwachen. Das Licht kann mit der Lichttaste ein- oder ausgeschaltet werden.

d. Temperatur- und Zeitregler:

Durch Drücken des Temperatur- und Zeitreglers können Sie die Zeit (durch einmaliges Drücken) und die Temperatur (durch einmaliges Drücken) nach Ihren Wünschen einstellen, indem Sie die Werte mit den Tasten Erhöhen und Verringern erhöhen oder verringern.

e. Anzeige (Zeit und Temperatur)

f. Taste zum Erhöhen

g. Taste zum Verringern

h. 8 voreingestellte Programme

Dörrgerät: Unter den 8 Programmen befindet sich auch die Funktion "Dehydrieren", mit der die Tem-

peratur auf bis zu 50 °C eingestellt und die Zeit bis zu 24 Stunden verlängert werden kann. Diese Einstellungen in Verbindung mit einer starken Luftzirkulation ermöglichen es, eine Vielzahl von Zutaten zu dehydrieren.

Funktion	Symbol	Mindestmenge/Maximalmenge (g)	Standard-Zeit (Minuten)	Zeitbereich: (Minuten)	Standard-Temperatur (°C)	Temperaturbereich: (°C)	Umdrehen
Pizza		100-400	11	1-60	200	80-230	Nein
				1-20	205-230		
Fisch		100-400	10	1-60	190	80-200	Ja
Brot		100-400	10	1-60	200	80-200	Nein
Garne-len		100-400	10	1-60	180	80-200	Ja
Hähn-chen		100-400	20	1-60	200	80-200	Ja
Steak		100-400	15	1-60	190	80-230	Ja
				1-20	205-230		
Pommes frites		100-400	18	1-60	200	80-200	Ja
Entwäs-tern		100-400	6h	1-24 h	70	50-100	Nein

BETRIEBSMODUS

- Vorwärmen Nach der Inbetriebnahme leuchtet die Kontrollleuchte für die gewählte Funktion weiter, während die Kontrollleuchten der nicht gewählten Funktionen erlöschen. Auf dem linken Display erscheint "PRE". Wenn die Betriebszeit eingestellt werden soll, wird der Zeitwert angezeigt. Wenn die Arbeitstemperatur eingestellt werden soll, wird der Temperaturwert angezeigt. Die Vorwärmtemperatur des Ofens entspricht der gewählten Funktion (z. B. heizt die Pizzafunktion auf 200 °C vor). Beim Vorheizen ist das Gebläse immer eingeschaltet, und die Zeit und die Temperatur können eingestellt werden. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erscheint die Aufforderung "Essen einfüllen", begleitet von einem 5-maligen Signalton (das Aufheizen sollte fortgesetzt werden, wenn "Essen einfüllen" angezeigt wird, und das Aufheizen kann nicht ausgeschaltet werden). Wenn innerhalb von 5 Minuten kein Korb eingelegt wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Das gesamte Gerät schaltet innerhalb von 5 Minuten nach dem Herausziehen des Frittierkorbs zum Einlegen von Speisen in den Countdown-Modus (die Funktion ENTWÄSSERN schließt den Vorheizmodus aus).
- Aufforderung zum Wenden von Lebensmitteln: Die Funktion zum Wenden von Speisen bewirkt, dass die Meldung "Speisen wenden" auf dem Display blinkt und der Summer 5 Mal ertönt, wenn 2/3 der vorgegebenen Zeit erreicht sind. Der Countdown-Modus wird nach 10 Sekunden oder nach dem Öffnen und Schließen der Tür der Fritteuse gestartet. Nur bei den folgenden Funktionen müssen die Speisen gewendet werden: Fisch, Brot, Garnelen, Huhn, Pommes frites, Steak, Standard.
- Countdown: Das digitale Display zeigt die Betriebszeit und die Temperatur an und zählt rückwärts.

Wenn die Betriebszeit 2/3 erreicht, wird der Modus zum Wenden von Lebensmitteln aktiviert. Wenn die Gesamtbetriebszeit weniger als 3 Minuten beträgt, wird die Aufforderung zum Wenden von Lebensmitteln nicht mehr angezeigt, und der Countdown läuft im Minuten- und Sekundenstand weiter. Wenn der Countdown 0 erreicht, ertönt der Summer 5 Mal. Das Gebläse schaltet sich mit einer Verzögerung von 20 Sekunden ab.

d. Endzustand: Das linke Display zeigt "End" an, alle anderen Lichter sind ausgeschaltet und der Lüfter hat eine 20-sekündige Verzögerung. Das Heizungsrohr wird ausgeschaltet, alle Tasten sind nicht mehr bedienbar, und das System geht in den Standby-Modus über.

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.

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 das Herausnehmen des Kochtopfs während des Heißluft Fritierens den Prozess kaum.

TIPPS

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Ergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- Für ein knuspriges Ergebnis etwas Öl zu frischen Kartoffeln geben. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten, wie z.B. Würstchen, in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Kochtopf der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen wollen oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren wollen.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie zum Aufwärmen Ihrer Speisen die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein.

Hinweis: Rechnen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

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 Karto- ffelstäbchen kleiner.
		Geben Sie für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzu.

ENTSORGUNG DES GERÄTS



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

БЪЛГАРСКИ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПИСАНИЕ

1. Панел на дисплея
2. Грил плоча
3. Дръжка
4. Тенджер за пържене
5. Изход за въздух

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

- a. Копче на захранването
- b. Бутон за меню
- c. Бутон за светлина
- d. Контрол на температурата и времето
- e. Дисплей (време и температура)
- f. Бутон за увеличаване
- g. Бутон за намаляване
- h. 8 предварително зададени програми

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 ношувка и закуска.

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

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, причинени от хора, животни или предмети при неспазването на тези предупреждения.

ПРЕДИ 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

Безмасленият уред може да приготвя голям набор от съставки.

ПЪРЖЕНЕ С ГОРЕЩ ВОЗДУХ

1. Свържете щепсела на захранването към заземен стенов контакт.
2. Внимателно извадете тенджерата за пържене от уреда за готвене с горещ въздух.
3. Поставете съставките в тенджерата за пържене или над избрания аксесоар.
4. Плъзнете тенджерата за пържене обратно в уреда за готвене с горещ въздух, като внимавате да го подравните с водачите в корпуса на уреда.
5. Ако уредът е преминал в режим на готовност, натиснете бутона за захранване на контролния панел.
6. Определете необходимото време за готвене на съставките (вж. раздел „Настройки“ в тази глава).
7. Натиснете бутона за захранване, за да започнете да готвите. Фритюрникът ще започне с фаза на предварително загряване (показана като “Предварително” на дисплея), последвана от избраната програма за готвене.

ВНИМАНИЕ: Не докосвайте тенджерата за пържене по време на и след употреба, тъй като

той се нагрива силно. Винаги дръжте тенджерата за пържене за дръжката.

8. Някои съставки се нуждаят от разклащане по средата на времето за готвене (вж. раздел „Настройки“ в тази глава). За да разклатите съставките, издърпайте тенджерата за пържене от уреда за дръжката и го разклатете. След това плъзнете съда обратно в уреда.

СЪВЕТ: Ако настроите таймера на половината от времето за готвене, ще чуете звуковия сигнал на таймера, когато трябва да разклатите съставките. Това обаче означава, че след разклащането трябва отново да настроите таймера за оставащото време за готвене.

9. Когато чуете звуковия сигнал на таймера (5 сигнала), който показва, че зададеното време за готвене е изтекло, извадете тенджерата за пържене от уреда.

СЪВЕТ: По време на употреба можете да регулирате температурата или времето според вкуса си. Настройките ви ще се запазят за около една минута след изваждането на тенджерата от тялото.

10. Проверете дали съставките са готови.

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

ЗАБЕЛЕЖКА: Уредът може да се изключи ръчно чрез натискане на бутона за захранване на контролния панел.

11. За да извадите съставките (напр. пържени картофи), извадете тенджерата от уреда и я поставете върху пробен плот.

ВНИМАНИЕ: Не обръщайте тенджерата с дъното нагоре, когато решетката все още е прикрепена към нея, тъй като излишното масло, което се е събрало на дъното на тенджерата, ще изтече върху съставките. Тенджерата и съставките са горещи, като от него може да излиза пара в зависимост от вида на съставките в уреда.

12. Изпразнете кошницата в купа или в чиния.

13. Когато една партида съставки е приготвена, уредът е готов за приготвяне на друга партида.

ИНСТРУКЦИИ ЗА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

Инструкции за работа:

a. Бутон на захранване:

След като поставката и гърнето са правилно поставени в основния корпус, светва бутонът за захранване. Натискането на бутона за захранване ще включи дисплея.

По време на работа натискането на бутона за захранване ще спре нагриването и ще постави продукта директно в режим на готовност.

b. Бутон за меню:

Натискането на бутона за меню ще включи уреда при температура по подразбиране 200 °C, а времето за готвене ще бъде настроено на 11 минути.

Избирането на бутона Меню ви позволява да превъртате през 8-те популярни избора на храна. След направен избор, започват функциите за предварително определеното време и температура на готвене.

c. Бутон за светлина:

Фритюрникът е оборудван с прозорец за наблюдение и вътрешна светлина за наблюдение на напредъка на готвенето. Светлината може да се включва или изключва с помощта на светлинния ключ.

d. Контрол на температурата и времето:

Чрез натискане на контрола на температурата и времето можете да регулирате времето (като натиснете веднъж) и температурата (като натиснете веднъж) според вашите предпочитания, като увеличавате или намалявате стойностите с помощта на бутоните за увеличаване и намаляване.

e. Дисплей (време и температура)

f. Бутон за увеличаване

g. Бутон за намаляване

h. 8 предварително зададени програми

Сушилня: Сред 8-те програми има и функция „Сушене“, която позволява температурата да бъде зададена до 50°C и таймерът да бъде удължен до 24 часа. Тези настройки, съчетани със силна циркулация на въздуха, правят възможно сушенето на голямо разнообразие от съставки.

Функция	Икона	Мин.-макс. количество (г)	Време по подразбиране (мин.)	Времеви диапазон (минути)	Температура по подразбиране (°C)	Температурен обхват (°C)	Преобръщане
Пица		100-400	11	1-60	200	80-230	Nein
				1-20	205-230		
Риба		100-400	10	1-60	190	80-200	Ja
Хляб		100-400	10	1-60	200	80-200	Nein
Скариди		100-400	10	1-60	180	80-200	Ja
Пиле		100-400	20	1-60	200	80-200	Ja
Пържола		100-400	15	1-60	190	80-230	Ja
				1-20	205-230		
Пържене		100-400	18	1-60	200	80-200	Ja
Сушене		100-400	6h	1-24 h	70	50-100	Nein

РАБОТЕН РЕЖИМ

а. Подгръване: След стартиране на операцията светлинният индикатор за избраната функция остава включен, докато светлинните индикатори за неизбраните функции са изключени. Левият дисплей показва "PRE". Ако работното време трябва да се регулира, се показва стойността на времето. Ако трябва да се регулира работната температура, се показва стойността на температурата. Температурата на предварително загряване на фурната съответства на избраната функция (напр. функцията за пица се загрява до 200°C). При предварително загряване вентилаторът винаги е включен и времето и температурата могат да се регулират. Когато се достигне зададената температура, се появява подкана "Добавяне на храна", придружена от 5-кратен зумер (отоплението трябва да продължи, когато се покаже "Добавяне на храна" и отоплението не може да бъде изключено). Ако в рамките на 5 минути не се установи поставяне на кошница, тя автоматично се изключва. Цялото устройство влиза в режим на обратно броене в рамките на 5 минути след издърпване на кошницата за пържене, за да добавите храна (функцията ДЕХИДРАТ изключва режима на предварително загряване).

б. Подкана за обръщане на храната: Функцията за обръщане на храна кара съобщението „Обръщане на храна“ да мига на дисплея и зумерът да прозвучи 5 пъти, когато достигне 2/3 от времето по подразбиране. Режимът на обратно броене ще се стартира след 10 секунди или след отваряне и затваряне на вратата на фритюрника. Само следните функции изискват обръщане на храната: Риба, хляб, скариди, пиле, пържени картофи, пържола, по подразбиране.

с. Отброяване: Цифровият дисплей показва работното време и температурата, отброявайки надолу. Когато работното време достигне 2/3, режимът на обръщане на храната се активира. Ако общото работно време е по-малко от 3 минути, подканата за преобръщане на храна вече не

се показва и обратното броене продължава в състояние на минута и секунда. Когато обратното броене достигне 0, зумерът звъни 5 пъти. Вентилаторът изпитва 20-секундно закъснение, преди да спре.

d. Крайно състояние: Левият дисплей показва "Край", всички останали светлини са изключени и вентилаторът изпитва 20-секундно забавяне. Нагревателната тръба е изключена, всички бутони стават неработещи и системата влиза в режим на готовност.

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 ордьоври се пържат в уреда за готвене с горещ въздух много добре. За най-добри резултати ги подредете върху тавата в един слой.

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 загрява 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.

СЪВЕТИ

- По-малките съставки обикновено изискват малко по-кратко време за приготвяне, отколкото по-големите съставки.
- По-голямото количество съставки изисква малко по-дълго време за приготвяне, а по-малкото количество съставки изисква малко по-кратко време за приготвяне.
- Разклащането на по-малките съставки по средата на времето за приготвяне подобрява резултата и може да помогне за предотвратяване на неравномерно изпържени съставки.
- Добавете малко олио в пресните картофи, за да станат хрупкави. Изпържете съставките в уреда за готвене с горещ въздух в рамките на няколко минути след добавянето на маслото.
- Не приготвяйте изключително мазни съставки, като колбаси в уреда за готвене с горещ въздух.
- Закуските, които могат да се приготвят във фурната, могат да се приготвят и в уреда за готвене с горещ въздух.
- Оптималното количество за приготвяне на хрупкави пържени картофи е 500 грама.
- Използвайте готово тесто, за да пригответе бързо и лесно закуски с пълнеж. Предварително приготвеното тесто също така изисква по-кратко време за приготвяне от домашното тесто.
- Ако искате да изпечете торта или киш, или ако искате да изпържите крехки съставки или съставки с пълнеж, поставете форма за печене или чиния в кошницата на уреда с горещ въздух.
- Можете също така да използвате уреда с горещ въздух за претопляне на съставки. За да подгреете храната си, задайте температурата на 150°C за до 10 минути.

Забележка: Добавете 3 минути към времето за приготвяне, когато започнете да пържите, докато уредът е все още студен.

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 порции съставки в кошницата. По-малките порции се пържат по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Настройте ключа за температурата на необходимата температурна настройка (вж. раздел „настройки“ в глава „Използване на уреда“).
	Времето за готвене е твърде кратко.	Настройте таймера на необходимото време за готвене (вж. раздел „Настройки“ в глава „Използване на уреда“).
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“ в глава „Използване на уреда“.
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 закусите 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 нагряване 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 изплакнали добре картофените пръчици, преди да ги изпържите.	Изплакнете 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.

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 продукта в контейнерите за битови отпадъци. Вместо това го отнесете до най-близкия център за събиране на отпадъци от електрическо и електронно оборудване. en Sie es bei der nächstgelegenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott ab.

كمية المكونات في السلة كبيرة جداً.	ضع كميات أصغر من المكونات في السلة. يتم قلي كميات أصغر حجماً بشكل متساوٍ أكثر.	لا تنضح المكونات المقلية بالقلابة الهوائية.
درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جداً.	اضبط مفتاح درجة الحرارة على إعداد درجة الحرارة المطلوبة (انظر قسم "الإعدادات" في الفصل "استخدام الجهاز").	
وقت الطهي قصير جداً.	اضبط المؤقت على وقت الطهي المطلوب (انظر قسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز").	
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" في فصل "استخدام الجهاز".	يتم قلي المكونات بشكل غير متساوٍ في المقلاة الهوائية.
لقد استخدمت نوعاً من الوجبات الخفيفة المخصصة للتحمير في مقلاة تقليدية.	استخدم الوجبات الخفيفة في الفرن أو أدهن القليل من الزيت على الوجبات الخفيفة للحصول على نتيجة مقرمشة أكثر.	الوجبات الخفيفة المقلية لا تكون مقرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية.
هناك الكثير من المكونات في وعاء القلي.	لا تملأ قدر القلي بما يتجاوز مؤشر الحد الأقصى XAM.	لا يمكنني إدخال المقلاة في الجهاز بشكل صحيح.
لم يتم وضع الحامل في القدر بشكل صحيح.	ادفع الحامل لأسفل في القدر حتى لا يستطيع التحرك أكثر من ذلك.	
أنت تخضر مكونات دهنية.	عند قلي المكونات الدهنية في المقلاة الهوائية، ستسرب كمية كبيرة من الزيت إلى القدر. ينتج الزيت دخاناً أبيض وقد يسخن القدر أكثر من المعتاد. لا يؤثر ذلك على الجهاز أو النتيجة النهائية.	يخرج دخان أبيض من الجهاز.
لا يزال الوعاء يحتوي على بقايا الشحوم من الاستخدام السابق.	يحدث الدخان الأبيض بسبب تسخين الشحوم في المقلاة. تأكد من تنظيف المقلاة بشكل صحيح بعد كل استخدام.	
لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح.	استخدم البطاطس الطازجة وتأكد من بقائها متماسكة أثناء القلي.	ثقل البطاطس المقلية الطازجة بشكل غير متساوٍ في المقلاة الهوائية.
لم تغسل أصابع البطاطس جيداً قبل قليها.	اشطف أعواد البطاطس جيداً لإزالة النشا من الخارج.	
تعتمد هشاشة البطاطس المقلية على كمية الزيت والماء في البطاطس المقلية.	تأكد من تجفيف أعواد البطاطس جيداً قبل إضافة الزيت. قطع أعواد البطاطس بشكلٍ أصغر للحصول على نتيجة مقرمشة أكثر. يضاف القليل من الزيت للحصول على نتيجة مقرمشة أكثر.	لا تكون البطاطس المقلية الطازجة مقرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية.

التخلص من المنتج

يتوافق هذا الجهاز مع توجيه الاتحاد الأوروبي UE/91/2102 للأجهزة الكهربائية والإلكترونية، والمعروف باسم EEEW (توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية)، الذي يوفر الإطار القانوني المطبق في الاتحاد الأوروبي للتخلص منها وإعادة استخدام نفايات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تتخلص من هذا المنتج في سلة المهملات، وبدلاً من ذلك توجّه إلى مركز جمع النفايات الإلكترونية والكهربائية الأقرب إلى منزلك.



- المقليات المجمدة تكون جيدة جدًا في القلي بالمقلاة الهوائية. للحصول على أفضل نتائج، رتبها على الدرج في طبقة واحدة.

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، فإن سحب وعاء القلي لفترة وجيزة من الجهاز أثناء القلي بالهواء الساخن بالكاد يعوق العملية.

نصائح

- تتطلب المكونات الصغيرة عادةً وقت تحضير أقصر قليلًا من المكونات الكبيرة.
- تتطلب الكمية الأكبر من المكونات وقت تحضير أطول قليلًا، بينما تتطلب كمية أقل من المكونات وقت تحضير أقصر قليلًا.
- يعمل رج المكونات الأصغر حجمًا في منتصف وقت التحضير على تحسين النتيجة ويمكن أن يساعد في منع طهي المكونات بشكل غير متساوٍ.
- أضف بعض الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على بطاطس مقرمشة. تُقلى المكونات في المقلاة الهوائية الساخنة في غضون دقائق قليلة بعد إضافة الزيت.
- لا تحضر مكونات دهنية للغاية مثل النقانق في المقلاة الهوائية الساخنة.
- يمكن أيضًا تحضير الوجبات الخفيفة التي يمكن تحضيرها في الفرن في المقلاة التي تعمل بالهواء الساخن.
- الكمية المثالية لتحضير البطاطس المقليّة المقرمشة هي ٠٠٥ غرام.
- استخدم العجينة المعدة مسبقًا لتحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بسرعة وسهولة. تتطلب العجينة المعدة مسبقًا أيضًا وقت تحضير أقصر من العجينة المصنوعة في المنزل.
- ضع قالب الخبز أو طبق الفرن في سلة القلاية التي تعمل بالهواء الساخن إذا كنت ترغب في خبز كعكة أو فطيرة الكيش «التارت» أو إذا كنت ترغب في قلي المكونات الهشة أو المكونات المحشوة.
- يمكنك أيضًا استخدام المقلاة الهوائية الساخنة لإعادة تسخين المكونات. لإعادة تسخين المكونات، اضبط درجة الحرارة على ٠٥١ درجة مئوية لمدة تصل إلى ٠١ دقائق.
- ملحوظة: أضف ٣ دقائق إلى وقت التحضير عند بدء القلي بينما لا تزال المقلاة الهوائية الساخنة باردة.

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 القابض الخاص بها في الماء أو في أي سائل آخر.
- جفف جميع الأجزاء جيدًا قبل التخزين.
- خزن المقلاة الهوائية في مكان بارد وجاف.
- وعاء القلي آمن للغسل في غسالة الصحون.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

الحل	السبب المحتمل	العطل
لا تعمل القلاية التي تعمل بالهواء الساخن.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس حائطي مؤرض.
	لم يتم ضبط المؤقت.	اضبط مفتاح المؤقت على وقت الطهي المطلوب لتشغيل الجهاز.

السّمك		٠٠١-٠٠٤	٠١	٠٦-١	٠٩١	٠٠٢-٠٠٨	نعم
الخبز		٠٠١-٠٠٤	٠١	٠٦-١	٠٠٢	٠٠٢-٠٠٨	لا
الروبيان		٠٠١-٠٠٤	٠١	٠٦-١	٠٨١	٠٠٢-٠٠٨	نعم
دجاج		٠٠١-٠٠٤	٠٢	٠٦-١	٠٠٢	٠٠٢-٠٠٨	نعم
شرائح اللحم		٠٠١-٠٠٤	٥١	٠٦-١	٠٩١	٠٣٢-٠٠٨	نعم
				٠٢-١	٠٣٢-٥٠٢		
القلي		٠٠١-٠٠٤	٨١	٠٦-١	٠٠٢	٠٠٢-٠٠٨	نعم
تجفيف		٠٠١-٠٠٤	٦ ساعة	١-٤٢ ساعة	٠٧	٠٠١-٠٠٥	لا

وضع العمل

- التسخين المسبق: بعد بدء التشغيل ، يظل ضوء المؤشر للوظيفة المحددة مضاء ، بينما يتم إيقاف تشغيل مصابيح المؤشر للوظائف غير المحددة. تظهر الشاشة اليسرى "ERP". في حالة تعديل وقت العمل، يتم عرض قيمة الوقت. في حالة ضبط درجة حرارة التشغيل، يتم عرض قيمة درجة الحرارة. تتوافق درجة حرارة فرن التسخين المسبق مع الوظيفة المحددة (على سبيل المثال ، تسخن وظيفة البيتزا مسبقاً إلى ٠٠٢ درجة مئوية). عند التسخين المسبق ، تكون المروحة قيد التشغيل دائماً ، ويمكن ضبط الوقت ودرجة الحرارة. عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة ، تظهر مطالبة «إضافة طعام» ، مصحوبة بتنبيه صفارة لمدة ٥ مرات (يجب أن يستمر التسخين عند عرض «إضافة طعام» ، ولا يمكن إيقاف تشغيل التدفئة). إذا لم يتم اكتشاف إدخال سلة في غضون ٥ دقائق ، إيقاف تشغيلها تلقائياً. تدخل الوحدة بأكملها في وضع العد التنازلي في غضون ٥ دقائق بعد سحب سلة القلي لإضافة الطعام (تستثني وظيفة إزالة الجفاف وضع التسخين المسبق).
- المطالبة بقلب الطعام: تؤدي وظيفة تدوير الطعام إلى وميض رسالة "اقلب الطعام" على الشاشة وصوت الجرس ٥ مرات عندما يصل إلى ثلثي الوقت الافتراضي. سيبدأ وضع العد التنازلي بعد ٠١ ثوان ، أو بعد فتح وإغلاق باب المقلاة الهوائية. تتطلب الوظائف التالية فقط قلب الطعام: سمك ، خبز ، جمبري ، دجاج ، بطاطس ، ستيك ، افتراضي.
- العد التنازلي: تعرض الشاشة الرقمية وقت العمل ودرجة الحرارة ، مع العد التنازلي. عندما يصل وقت العمل إلى ٣/٢ ، يتم تنشيط وضع قلب الطعام. إذا كان إجمالي وقت العمل أقل من ٣ دقائق، لا يتم عرض مطالبة قلب الطعام، ويستمر العد التنازلي في حالة الدقيقة والثانية. عندما يصل العد التنازلي إلى ٠ ، يرن الجرس ٥ مرات. تواجه المروحة تأخيراً لمدة ٠٢ ثانية قبل التوقف.
- حالة النهاية: تعرض الشاشة اليسرى «إنهاء» جميع الأضواء الأخرى مطفأة ، وتواجه المروحة تأخيراً لمدة ٠٢ ثانية. يتم إيقاف تشغيل أنبوب التسخين ، وتصبح جميع الأزرار غير صالحة للعمل ، ويدخل النظام في وضع الاستعداد.

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 وسمك متساويين.
- تحتاج قطع الطعام الأصغر حجماً وقتاً أقل للنضج من القطع الأكبر حجماً.
- للحصول على أفضل النتائج في أقصر فترة زمنية، قم بقلي الطعام على دفعات صغيرة في المقلاة الهوائية. تجنب التكديس أو وضع طبقات فوق بعضها إن أمكن.
- معظم الأطعمة المعلبة لا تحتاج إلى قليها في الزيت قبل قليها في المقلاة الهوائية. يحتوي معظمها بالفعل على زيت ومكونات أخرى تعزز التحمير والقرمشة.

٨. تتطلب بعض المكونات الرج في منتصف وقت الطهي (انظر قسم «الإعدادات» في هذا الفصل). لرج المكونات، اسحب قدر القلي من الجهاز من المقبض وقم بهزه. ثم ضع القدر مرة أخرى في المقلاة الهوائية.
- تنبيه: إذا قمت بضبط المؤقت على نصف وقت الطهي، فسوف تسمع صوت جرس المؤقت عندما تضطر إلى رج المكونات. ومع ذلك، هذا يعني أنه يجب عليك ضبط المؤقت مرة أخرى على وقت الطهي المتبقي بعد الرج.
٩. عند سماع جرس المؤقت (٥ أصوات تنبيه) الذي يشير إلى انقضاء وقت الطهي المحدد، اسحب وعاء القلي من الجهاز. تنبيه: يمكنك ضبط درجة الحرارة أو الوقت حسب ذوقك أثناء الاستخدام. سيتم الاحتفاظ بإعداداتك لمدة دقيقة واحدة تقريباً بعد سحب القدر من الهيكل.
١٠. تحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة أم لا.
- إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، ما عليك سوى إعادة وضع قدر القلي في الجهاز وضبط المؤقت على بضع دقائق إضافية. ملحوظة: يمكن إيقاف تشغيل الجهاز يدوياً عن طريق الضغط على مفتاح التشغيل في لوحة التحكم.
١١. لإخراج المكونات (مثل البطاطس المقلية)، اسحب القدر من المقلاة التي تعمل بالهواء الساخن وضعه على إطار تجريبي.
- تنبيه: لا تقلب القدر رأساً على عقب مع بقاء الرف متصلاً به، لأن أي زيت زائد متجمع في قاع القدر سيتسرب إلى المكونات. يكون القدر والمكونات ساخنة، وقد يتصاعد البخار من القدر حسب نوع المكونات في المقلاة الهوائية.
٢١. أفرغ السلة في صحن أو على طبق.
٣١. عندما يتم طهي دفعة من المكونات، تصبح القلاية التي تعمل بالهواء الساخن جاهزة على الفور لطهي دفعة أخرى.

تعليمات لوحة التحكم

تعليمات التشغيل

- a. مفتاح التشغيل:
- بمجرد وضع السلة والقدر بشكل صحيح في المبيت الرئيسي، سيؤدي مفتاح التشغيل. سيؤدي الضغط على مفتاح التشغيل إلى تشغيل الشاشة.
- أثناء التشغيل، سيؤدي الضغط على مفتاح التشغيل إلى إيقاف التسخين ووضع المنتج مباشرة في وضع الاستعداد.
- b. مفتاح القائمة:
- سيؤدي الضغط على مفتاح القائمة إلى تشغيل الوحدة في درجة حرارة افتراضية تبلغ ٠٠٢ درجة مئوية، بينما سيتم ضبط وقت الطهي على ١١ دقيقة.
- يتيح لك اختيار مفتاح القائمة التمرير عبر خيارات الطعام الثمانية الشائعة. بمجرد تحديده، تبدأ وظيفة الوقت المحدد مسبقاً ودرجة حرارة الطهي.
- c. مفتاح الإضاءة:
- تم تجهيز المقلاة الهوائية بنافذة عرض وضوء داخلي لمراقبة تقدم الطهي. يمكن تشغيل الضوء أو إيقاف تشغيله باستخدام مفتاح الضوء.
- d. التحكم في درجة الحرارة والوقت:
- بالضغط على التحكم في درجة الحرارة والوقت، يمكنك ضبط الوقت (بالضغط مرة واحدة) ودرجة الحرارة (بالضغط مرة واحدة) حسب تفضيلاتك، وزيادة أو تقليل القيم باستخدام زري الزيادة والنقصان.
- e. العرض (الوقت ودرجة الحرارة)
- f. زر الزيادة
- g. زر الإنقاص
- h. البرامج المعدة مسبقاً
- المجفف: من بين البرامج الثمانية، هناك أيضاً وظيفة «إزالة الجفاف» التي تسمح بضبط درجة الحرارة على ٠٥ درجة مئوية وتمديد المؤقت حتى ٤٢ ساعة. هذه الإعدادات، جنباً إلى جنب مع دوران الهواء القوي، تجعل من الممكن تجفيف مجموعة متنوعة من المكونات.

الوظيفة	الرمز	أقل - أقصى كمية	الوقت الافتراضي (دقائق)	نطاق الوقت (دقائق)	الحرارة الافتراضية (درجة مئوية)	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	اقلب
بيتزا		٠٠١-٠٠٤	١١	٠٦-١	٠٠٢	٠٣٢-٠٠٨	لا
				٠٢-١	٠٣٢-٠٥٢		

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 مبتلتين. 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 كاف. 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.

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

قبل الاستخدام الأول

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 لتهوية المقصورة الداخلية مع إبقاء الحاوية بعيداً لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً.
 ٦. قم بتشغيل الجهاز لمدة ١٠-٥١ 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.

تعليمات التجميع

١. ضع الجهاز على سطح ثابت وأقفي ومستو.
- 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، فسيتعطل تدفق الهواء ويؤثر على نتيجة القلي بالهواء الساخن.

تعليمات الاستخدام

يمكن للقلاية بدون زيت تحضير مجموعة كبيرة من المكونات القلي بالهواء الساخن

١. قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمقبس حائطي مؤرض.
 ٢. اسحب وعاء القلي بحذر من المقلاة التي تعمل بالهواء الساخن.
 ٣. ضع المكونات في وعاء القلي أو فوق الملحق المختار.
 ٤. يُعاد تحريك قدر القلي في المقلاة التي تعمل بالهواء الساخن مع ملاحظة محاذاة الموجهات الموجودة في جسم القلاية بعناية.
 ٥. إذا كان الجهاز في وضع الاستعداد، فاضغط على مفتاح التشغيل في لوحة التحكم.
 ٦. حدد وقت الطهي المطلوب للمكونات (انظر قسم «الإعدادات» في هذا الفصل).
 ٧. اضغط على مفتاح التشغيل لبدء الطهي. ستبدأ المقلاة الهوائية بمرحلة التسخين المسبق (كما هو موضح ك «قبل» على الشاشة)، متبوعة ببرنامج الطهي المحدد.
- تنبيه: لا تلمس قدر القلي أثناء الاستخدام وبعده، لأنه يصبح ساخناً جداً. يُرجى دائماً إمساك قدر القلي من المقبض.

الإنجليزية

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. صفيحة الشئ
٣. مقبض
٤. وعاء القلي
٥. مخرج الهواء

وصف لوحة التحكم

- a. مفتاح التشغيل
- b. مفتاح القائمة:
- c. مفتاح الإضاءة
- d. التحكم في درجة الحرارة والوقت
- e. العرض (الوقت ودرجة الحرارة)
- f. زر الزيادة
- g. زر الإنقاص
- h. ٨ البرامج المعدة مسبقًا

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 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 صيانتة دون إشراف. حافظ على الجهاز والسلوك بعيدًا 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. أتركه 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 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.

INFORME DE GARANTÍA

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

USO DE LA GARANTÍA

Los clientes deben contactar con el servicio técnico autorizado de B&B TRENDS, S.L. para la reparación del producto. Toda falsificación del producto por parte de cualquier persona no autorizada por B&B TRENDS, S.L. o el mal uso del mismo anulará los derechos de garantía. Debe guardar la factura de compra, recibo o comprobante de entrega para poder ejercer los derechos de garantía. Para servicio técnico y atención al cliente fuera de territorio español, envíe su solicitud al punto de venta donde adquirió el aparato.

RELATÓRIO DE GARANTIA

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

UTILIZAÇÃO DA GARANTIA

Os clientes devem contactar um Serviço Técnico autorizado da B&B TRENDS, SL. para reparar o produto. Qualquer manipulação do mesmo por parte de qualquer pessoa não autorizada pela B&B TRENDS, SL., ou uma utilização indevida ou negligente do mesmo, tornarão esta garantia nula e sem efeito. Deve guardar a factura de compra, recibo ou prova de entrega para exercer os direitos de garantia. Para receber assistência técnica ou beneficiar do serviço pós-venda fora do território espanhol, solicite informações junto ao ponto de venda em que adquiriu o aparelho.

WARRANTY REPORT

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

USE OF WARRANTY

Customers must contact a B&B TRENDS, S.L., authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by B&B TRENDS, S.L., or the careless or improper use of the same shall render this warranty null and void. You must keep the purchase invoice, receipt or delivery docket in order to exercise your warranty rights. For technical service and after-sales care outside the Spanish territory, please submit your query to the point of sale where you purchased the item.

BON DE GARANTIE

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

UTILISATION DE LA GARANTIE

Les clients doivent contacter un service technique agréé par B&B TRENDS, S.L., pour faire réparer le produit. Toute manipulation du produit par quiconque n'étant pas agréé par B&B TRENDS, S.L., ou l'utilisation négligente ou incorrecte de celui-ci rend cette garantie nulle et sans effet. Vous devez conserver la facture d'achat, le reçu ou la preuve de livraison afin d'exercer vos droits de garantie. Pour un service technique et un service après-vente en dehors du territoire espagnol, veuillez soumettre votre demande au point de vente où l'article a été acheté.

INFORME DE GARANTIA

B&B TRENDS, SL. 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 d'avaria durant la vigència d'aquesta garantia, l'usuari té dret a la reparació o substitució del producte sense cap càrrec si la primera no està disponible, llevat que una d'aquestes opcions resulti impossible de complir o llur compliment sigui desproporcionat. En aquest cas, es pot optar per una rebaixa del preu o la cancel·lació de la venda, que s'ha de tractar directament amb el venedor. També cobreix la substitució de peces de recanvi sempre que el producte hagi estat utilitzat d'acord amb les recomanacions especificades a aquest manual per a ambdós casos, i no hagi estat manipulat per cap tercer que no estigui autoritzat per B & B TRENDS, SL. La garantia no cobrirà cap peça subjecta a desgast. Aquesta garantia no afecta als vostres drets com a consumidor d'acord amb el que estableix la Directiva 1999/44/CE per als estats membres de la Unió Europea.

ÚS DE LA GARANTIA

El client haurà de posar-se en contacte amb un Servei Tècnic autoritzat de B&B TRENDS, SL. per a la reparació del producte. Qualsevulla manipulació del producte per part de qualsevulla persona no autoritzada per B&B TRENDS, SL., o l'ús descarat o indegut del producte deixarà sense efecte aquesta garantia. Haureu de conservar la factura de compra, el rebut o el resguard de lliurament per poder exercir els vostres drets de garantia. Si us cal el servei tècnic i l'atenció postvenda fora del territori espanyol, si us plau, dirigiu la vostra consulta al punt de venda on vau adquirir l'article.

RAPPORTO DI GARANZIA

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

UTILIZZO DELLA GARANZIA

I clienti possono contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato di B&B TRENDS, SL. per riparazioni del prodotto. Poiché eventuali manomissioni dello stesso da soggetti non autorizzati da B&B TRENDS, SL., o l'utilizzo incauto o improprio dello stesso rendono nulla la presente garanzia. Deve conservare la fattura d'acquisto, la ricevuta o la prova di consegna per esercitare i suoi diritti di garanzia. Per servizio clienti e di assistenza tecnica al di fuori del territorio spagnolo, si prega di inviare la richiesta al punto vendita presso cui è stato acquistato l'articolo.

GARANTIEBERICHT

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

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

Der Kunde muss sich für die Reparatur des Geräts an einen autorisierten technischen Service von B&B TRENDS, SL. wenden. Jegliche Manipulation durch nicht von B&B TRENDS, SL. autorisierte Personen oder unvorsichtige oder unsachgemäße Verwendung des Geräts führt zum Erlöschen dieser Garantie. Sie müssen die Kaufrechnung, die Quittung oder den Liefernachweis aufbewahren, um Ihre Gewährleistungsrechte geltend machen zu können. Für technischen Service und Kundendienst außerhalb des spanischen Hoheitsgebiets richten Sie Ihre Anfrage bitte an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГАРАНЦИОННОТО ОБСЛУЖВАНЕ

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

За ремонт на продукта клиентите трябва да се свържат с упълномощен от B&B TRENDS, SL. Технически сервиз. Ако по отношение на горното е налице намеса от неупълномощено от B&B лице, или поради небрежност или неправилна употреба на продукта, тази гаранция става нищожна. Трябва да запазите фактурата за покупка, касовата бележка или доказателството за доставка, за да можете да упражните гаранционните си права. За техническо и следпродажбено обслужване и извън Испания е необходимо да подадете своето оплакване в търговския обект, от който сте закупили изделието.

تقرير الضمان

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

استعمال الضمان

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



SERVICIOS DE ATENCIÓN TÉCNICA (SAT)

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

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

B&B TRENDS, S.L.
C. 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.12/2024