

ufesa

AF HAWK

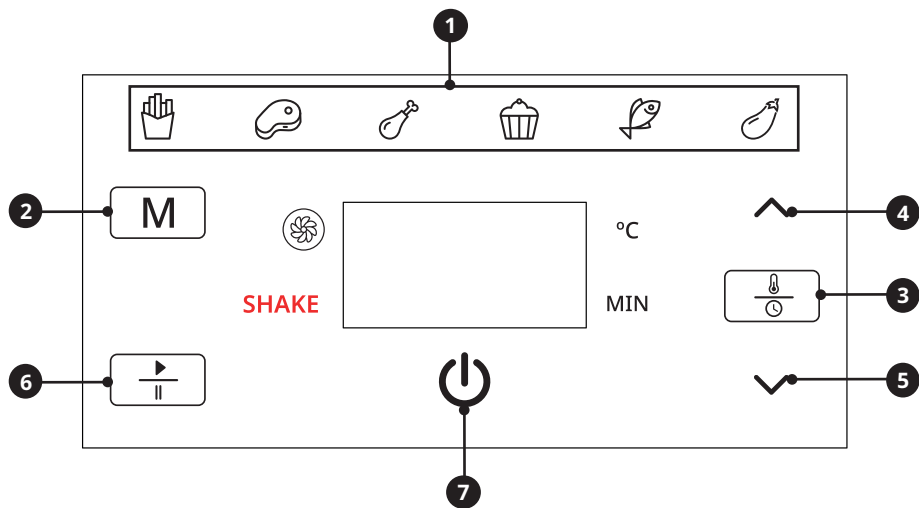
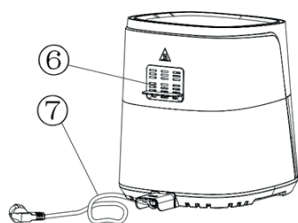
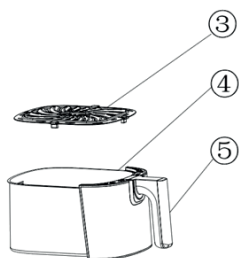
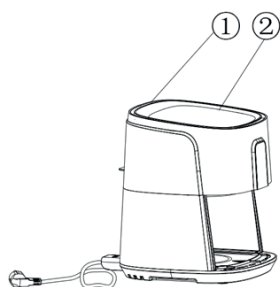
Freidora de aire



- 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



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

ATENCIÓN

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

DESCRIPCIÓN

1. Entrada de aire
2. Panel de control
3. Bandeja
4. Cesta
5. Asa
6. Salida de aire
7. Cable de alimentación

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

1. Programas preestablecidos
2. Botón Menú
3. Botón de Tiempo/temperatura
4. Botón de aumento Tiempo/temperatura
5. Botón de disminución Tiempo/temperatura
6. Botón Inicio/Pausa
7. Botón de encendido

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar este aparato solo si se encuen-

tran bajo supervisión o se les ha proporcionado instrucciones acerca del uso del aparato de forma segura, así como haber comprendido los peligros que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no podrán realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario, a menos que sean mayores de 8 años y se encuentren bajo la supervisión de una persona adulta. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los aparatos no están pensados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente. Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitarle las piezas y limpiarlo. No sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido. Este aparato está destinado a utilizarse a una altitud máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.



Advertencia: Existe riesgo de lesiones por un uso inadecuado. Las superficies están calientes durante su 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 uniforme. El cable de alimentación no se debe enrollar ni envolver alrededor del aparato durante su uso. No utilice, conecte ni desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico con las

manos o los pies mojados. No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato ni lo utilice como asa.

IMPORTANTE. Cuando utilice la freidora de aire, mantenga al menos diez centímetros de espacio libre en todos los lados del aparato para permitir una adecuada circulación del aire. NO coloque su freidora de aire debajo de armarios, persianas o cortinas. Riesgo de sobrecalentamiento o incendio. No cubra ninguna parte de la freidora con un paño u objeto similar, ya que puede provocar un sobrecalentamiento. Riesgo de incendio.

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

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

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

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

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

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

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

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

4. Secar bien.

CÓMO USAR EL PRODUCTO

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.

2. Saque con cuidado la cesta de la freidora de aire.

3. Ponga los ingredientes en la cesta.

ADVERTENCIA: No llene nunca la cesta por encima de la cantidad indicada en la tabla

de recetas, ya que esto podría afectar a la calidad de los resultados finales.

4. Vuelva a colocar la cesta en la freidora de aire. No utilice nunca la cesta sin la bandeja de comida.

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

5. Pulse el “Botón de encendido” (7)”, para encender la freidora de aire.

6. Pulse el “Botón Menú”(2) para cambiar entre los programas preestablecidos y pulse el “Botón Tiempo/Temperatura” (3) para cambiar entre seleccionar el tiempo o la temperatura.

Personalice el tiempo de trabajo y la temperatura, pulsando “+” (4) o “-” (5) para ajustar el tiempo y la temperatura.

Tiempo por defecto de 15min, temperatura por defecto de 180 °C.

Rango de tiempo ajustable 1-60min.

Rango de temperatura ajustable 80-200 °C.

7. Pulse el botón “Inicio/Pausa” (6) para iniciar la cocción. La pantalla mostrará cíclicamente la temperatura ajustada y el tiempo restante.

En estado de funcionamiento, pulse el “Botón Inicio/Pausa” (6), para pausar el programa y pulse prolongadamente el “Botón Encendido” (7) para apagar.

8. Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato este frío, o también puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún ingrediente en su interior unos 4 minutos.

9. Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo programado, el indicador luminoso de agitación se encenderá y emitirá tres pitidos. Después de sacar la cubeta y darle la vuelta los alimentos, la luz de aviso de agitación se apagará.

Una vez finalizado el trabajo, la pantalla mostrará “OFF”. En este momento, el ventilador continúa funcionando durante unos segundos hasta el final, y se oyen 5 pitidos, volviendo al modo de espera. El “Botón de encendido”(7) está siempre encendido.

10. Para retirar los ingredientes, saque la cesta de la freidora de aire. La cesta y los ingredientes están calientes. Puede usar un tenedor (o pinzas) para sacar los ingredientes. Para retirar los ingredientes grandes o frágiles, utilice un par de pinzas para sacar los ingredientes de la cesta. Vacíe la cesta en un bol o en un plato.

FUNCIONES PREDETERMINADAS

Las funciones predeterminadas le ayudarán a empezar a cocinar eficientemente.

Puede seleccionar el icono que desee pulsando el botón de menú (2) (Selección de programas). Cada vez que pulse el botón, el programa predeterminado irá cambiando de izquierda a derecha. Una vez elegido pulse el “botón Inicio/Pausa” (6) para confirmar la selección y comenzar a cocinar. El tiempo y la temperatura se configurarán en modo predeterminado para el tipo de comida seleccionado. Puede modificar la configuración predeterminada con los botones de tiempo y temperatura.

La configuración predeterminada es la siguiente:

Iconos	Función predeterminada	Tiempo	Temperatura
-	Por defecto	15 minutos	180°C
	Patatas	18 minutos	200°C
	Carne	10 minutos	200°C
	Pollo	12 minutos	180°C
	Hornear	30 minutos	160°C
	Pescado	15 minutos	180°C
	Verduras	20 minutos	180°C

Nota: utilice la tabla de mas abajo solo como referencia. El tiempo y temperatura de coccion reales pueden ajustarse en funcion de la cantidad o tamaño de los alimentos.

CONSEJOS PARA COCINAR

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Advertencia: No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

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

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



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

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

AVISO

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

DESCRIÇÃO

1. Entrada de ar
2. Painel de controlo
3. Placa da fritadeira
4. Cesto
5. Pega
6. Saída de ar
7. Cabo de alimentação

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

1. Programas predefinidos
2. Botão Menu
3. Botão de tempo/temperatura
4. Botão de aumento Tempo/temperatura
5. Botão de diminuição de tempo/temperatura
6. Botão Iniciar/Pausa
7. Botão de ligar/desligar

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

O aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimento, sob supervisão

ou se lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e entenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e que as realizem sob supervisão. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos. Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado. Desligue o aparelho quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe-o arrefecer antes de colocar ou retirar peças e de o limpar. Não mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido. Este aparelho está preparado para ser utilizado a uma altitude máxima de 2000 m acima do nível do mar.



Aviso: Potenciais ferimentos devido a uma utilização incorreta. É provável que as superfícies aqueçam 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 tensão da rede elétrica coincide com a indicada na etiqueta do produto. Coloque o aparelho numa superfície plana e nivelada. O cabo de alimentação não deve estar enrolado ou emaranhado à volta do produto durante a utilização. Não utilize o aparelho, nem o ligue ou desligue da corrente elétrica com as mãos e/ou os pés molhados. Não puxe o cabo de ligação para o desligar, nem o use como pega.

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

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

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

Não utilize qualquer acessório, para além daqueles recomendados pelo fabricante, nesta fritadeira sem óleo. Utilize sempre luvas de forno protetoras e isoladas quando inserir ou retirar itens da fritadeira sem óleo a quente. O aparelho deve ser utilizado numa superfície nivelada, estável e resistente ao calor. Na primeira vez que utilizar a sua fritadeira sem óleo, poderá ser libertado um leve odor ou uma pequena quantidade de fumo. Este comportamento é normal e é o resultado do aquecimento dos resíduos de fabrico. Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento. Em caso de avaria ou danos, desligue imediatamente o produto da corrente elétrica e contacte um serviço de assistência técnica oficial. Com o objetivo de evitar possíveis situações de risco, não abra o aparelho. As reparações ou intervenções a efetuar no aparelho apenas podem ser levadas a cabo por pessoal técnico qualificado do serviço técnico oficial da marca.

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

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

2. Puxe a pega do cesto para remover o cesto da fritadeira sem óleo. Utilize a pega do tabuleiro, no centro do tabuleiro, para o retirar. Utilize uma esponja e água morna com sabão para lavar o interior e o exterior do cesto e do tabuleiro. O cesto e o tabuleiro podem ser lavados na prateleira superior da máquina de lavar a louça.

3. **AVISO:** Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

4. Seque bem.

COMO UTILIZAR

1. Ligar a ficha de alimentação a uma tomada de parede com ligação à terra.

2. Puxe cuidadosamente o cesto para fora da Airfryer

3. Colocar os ingredientes no cesto.

AVISO: Nunca encha o cesto para além da quantidade indicada na tabela de receitas, pois isso poderá afetar a qualidade dos resultados finais.

4. Deslize o cesto de volta para a Airfryer. Nunca utilize o cesto sem o tabuleiro de alimentos.

ATENÇÃO: Não tocar no cesto depois de o utilizar, pois fica muito quente. Segure o cesto apenas pela pega.

5. Prima o “Botão de alimentação (7)” para ligar a fritadeira de ar quente.

6. Prima o botão “Menu” (2) para alternar entre os programas predefinidos e clique no botão “Tempo/Temperatura” (3) para alternar entre a seleção do tempo ou da temperatura.

Personalize o tempo e a temperatura de trabalho, premindo “+” (4) ou “-” (5) para ajustar o tempo e a temperatura.

Tempo predefinido de 15min, temperatura predefinida de 180 °C

Intervalo de tempo ajustável 1-60min.

Gama de temperaturas ajustáveis 80-200 °C.

7. Prima o botão “Iniciar/Pausa” (6) para começar a cozinhar. O ecrã de visualização passa a apresentar a temperatura definida e o tempo restante.

No estado de funcionamento, premir o “botão Iniciar/Pausa” (6), para interromper o programa e premir longamente o “botão Ligar/Desligar” (7) para desligar.

8. Acrescente 3 minutos ao tempo de preparação quando o aparelho estiver frio, ou pode também deixar o aparelho pré-aquecer sem ingredientes durante cerca de 4 minutos.

9. Quando o tempo definido estiver a meio, a luz de aviso de agitação acende-se e emite três bips. Depois de retirar a gaveta e virar os alimentos, a luz de aviso de agitação apaga-se.

Após a conclusão do trabalho, o ecrã apresenta “OFF”. Neste momento, a ventoinha continua a funcionar durante alguns segundos até ao fim, e são emitidos 5 sinais sonoros, regressando ao modo de espera. O “botão de alimentação”(7) está sempre ligado.

10. Para retirar os ingredientes, puxe o cesto para fora da Airfryer. O cesto e os ingredientes estão quentes. Pode utilizar um garfo (ou uma pinça) para retirar os ingredientes. Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, utilize um par de pinças para os retirar do depósito. Esvaziar o cesto para uma tigela ou para um prato.

FUNÇÕES PREDEFINIDAS

As funções predefinidas ajudam-no a começar a cozinhar de forma eficiente.

Selecione qualquer um dos ícones premindo o “botão Menu” (2). Cada vez que premir o botão, o programa predefinido muda da esquerda para a direita. Uma vez selecionado, prima o botão (6) para confirmar a seleção e começar a cozinhar. O tempo e a temperatura são automaticamente Tempo e Temperatura para uma configuração predefinida para o tipo de alimento selecionado. Pode anular as predefinições com o botão de tempo/temperatura e os botões +/-.

Os ajustes predefinidos são os seguintes:

Ícones	Predefinição	Tempo	Temperatura
-	Padrão	15 minutos	180°C
	Batatas	18 minutos	200°C
	Carne	10 minutos	200°C
	Frango	12 minutos	180°C
	Bolo	30 minutos	160°C
	Peixe	15 minutos	180°C
	Legumes	20 minutos	180°C

Nota: utilizar o quadro abaixo apenas como referência. Tempo e temperatura reais de cozedura O tempo e a temperatura reais de cozedura podem ser ajustados em função da quantidade ou do tamanho dos alimentos.

DICAS PARA COZINHAR

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

fiquem mais crocantes.

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que a fritadeira sem óleo está desligada da corrente e fria antes da limpeza.
- Assim que a fritadeira sem óleo e o cesto estiverem frios, retire o cesto da fritadeira sem óleo (se ainda não o tiver feito). Utilize a pega do tabuleiro para o retirar. Utilize uma esponja e água morna com sabão para lavar o interior e o exterior do cesto e do tabuleiro.

Aviso: Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

- O cesto e o tabuleiro podem ser lavados na prateleira superior da máquina de lavar a louça.
- Limpe suavemente o exterior com um pano húmido ou com papel de cozinha.
- Nunca mergulhe a fritadeira sem óleo em água ou noutros líquidos.
- Seque bem todas as peças antes de armazenar.
- Guarde a fritadeira sem óleo num local fresco e seco.

ELIMINAÇÃO DO PRODUTO



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

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

WARNING

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

DESCRIPTION

1. Air inlet
2. Control Panel
3. Fryer plate
4. Basket
5. Handle
6. Air Outlet
7. Power Cable

CONTROL PANEL DESCRIPTION

1. Preset programs
2. Menu Button
3. Time/temp button
4. Increase button Time/temp
5. Decrease button Time/temp
6. Start/Pause button
7. Power button

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.



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 ITS FIRST USE

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

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

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

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

4. Dry thoroughly.

HOW TO USE

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

2. Carefully pull the basket out of the Airfryer

3. Put the ingredients into the basket.

WARNING: Never fill the basket exceeding the amount indicated in the recipes table, as this could affect the quality of the end results.

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

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

5. Press "Power button (7)" to switch on the air fryer.

6. Press "Menu button"(2) to switch between the preset programs and click the "Time/ Temperature button" (3) to switch between selecting time or temperature.

Customize the working time and temperature, by pressing "+" (4) or "-" (5) to adjust the time and temperature.

Default time of 15min, default temperature of 180 °C

Adjustable time range 1-60min.

Adjustable temperature range 80-200 °C.

7. Press "Start/Pause button" (6) to start cooking. The display screen will cycle to display the set temperature and remaining time.

In the working state, press the "Start/Pause button" (6), to pause the program and long press the "Power button" (7) to shut down.

8. Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat without any ingredients inside approx. 4 minutes.
9. When the set time is running halfway, the shake prompt light will light up and beep three times. After pulling out the drawer and flipping the food, the shake prompt light will go out.
- After the work is completed, the display screen shows “OFF”. At this time, the fan continues to run for a few seconds until the end, and there are 5 beeps, returning to standby mode. “Power button”(7) is always on.
10. To remove the ingredients, pull the basket out of the Airfryer. The basket and the ingredients are hot. You can use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tank. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

PRESET FUNCTIONS

The preset functions will help you to start cooking efficiently. Select any of the icons by pressing the “Menu button” (2). Each time you press the button the preset programme will change from left to right. Once selected, press the Start/Pause button (6) to confirm the selection and start cooking. This will automatically set the Time and Temperature to a default setting for the selected food type. You can over-ride the default presets with time/temperature button and +/- buttons. The preset settings are as follows:

Icons	Presets	Time	Temperature
-	Default	15 minutes	180°C
	French Fries	18 minutes	200°C
	Steak	10 minutes	200°C
	Chicken	12 minutes	180°C
	Bake	30 minutes	160°C
	Fish	15 minutes	180°C
	Vegetables	20 minutes	180°C

Note: use the below table for reference only. Actual cooking time and temperature may have to be adjusted depending on the food quantity or size.

COOKING TIPS

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure the Air Fryer is unplugged and cool before cleaning.
- Once the Air Fryer and basket are cool, remove the basket from the Air Fryer (if it is not already removed). Use the tray handle to remove tray. Use a sponge and warm, soapy water to wash the inside and outside of the basket and tray.

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

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

PRODUCT DISPOSAL



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

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

AVERTISSEMENT

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

DESCRIPTION

1. Entrée d'air
2. Panneau de commande
3. Plaque de friture
4. Panier
5. Poignée
6. Sortie d'air
7. Câble d'alimentation

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

1. Programmes prééglés
2. Bouton de menu
3. Bouton Heure/Température
4. Bouton d'augmentation de la durée/température
5. Bouton de diminution Temps/température
6. Bouton Start/Pause
7. Bouton d'alimentation

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de con-

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



Avertissement : Blessure potentielle en raison d'une mauvaise utilisation.

Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique, en aucun cas un usage commercial ou industriel. Toute utilisation incorrecte ou manipulation inappropriée de l'appareil rend la garantie nulle et non avenue. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension de votre réseau est la même que celle indiquée sur l'étiquette de celui-ci. Veillez à ce que l'appareil soit placé sur une surface plane et régulière. Le câble de raccordement au réseau ne doit pas être emmêlé ou enroulé autour de l'appareil pendant son utilisation. Évitez d'utiliser l'appareil, de le connecter et de le déconnecter de la prise secteur avec les mains et/ou les pieds mouillés. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour le débrancher ou l'utiliser comme poignée.

IMPORTANT. Lorsque vous utilisez cette friteuse à air, gardez au moins dix centimètres d'espace libre de tous les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate. NE PAS placer votre friteuse à air sous des armoires, des abat-jour ou des rideaux. Risque de surchauffe/d'incendie. Ne couvrez aucune partie de la friteuse avec un chiffon ou tout objet similaire, cela entraînerait une surchauffe. Risque d'incendie.

Ceci est une **FRITEUSE À AIR**. Elle nécessite très peu d'huile pour la cuisson. Veillez à ne pas remplir le réceptacle d'huile ou de graisse, car cela pourrait provoquer un incendie. N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux recommandés par le fabricant dans cette friteuse à air. Portez toujours des gants de protection isolants pour introduire ou retirer des aliments dans la friteuse à air lorsqu'elle est chaude. L'appareil doit être utilisé sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. La première fois que vous utilisez votre friteuse, il se peut qu'une légère odeur ou une petite quantité de fumée se dégage. Ceci est normal car il s'agit simplement de la combustion des résidus de fabrication. Placez toujours les aliments à frire dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants. En cas de panne ou de panne, débranchez immédiatement l'appareil de la prise secteur et contactez un service d'assistance technique officiel. Afin d'éviter tout risque de danger, n'ouvrez pas l'appareil. Seul le personnel technique agréé du service d'assistance officielle de la marque peut effectuer des réparations ou des interventions sur l'appareil.

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

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

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

4. Faites bien sécher.

FONCTIONNEMENT

1. Branchez la prise secteur sur une prise murale avec mise à la terre.
2. Retirez délicatement le panier de la friteuse à air.
3. Mettez les ingrédients dans le panier.

AVERTISSEMENT : Ne remplissez jamais le panier au-delà de la quantité indiquée sur le tableau des recettes, car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.

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

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

5. Appuyez sur le "bouton d'alimentation (7)" pour allumer la friteuse.
6. Appuyez sur le "bouton Menu" (2) pour passer d'un programme pré-réglé à l'autre et cliquez sur le "bouton Temps/Température" (3) pour passer de la sélection du temps à la sélection de la température.

Personnalisez le temps de travail et la température en appuyant sur "+" (4) ou "-" (5) pour ajuster le temps et la température.

La durée par défaut est de 15 minutes, la température par défaut est de 180 °C.

Durée réglable de 1 à 60 minutes.

Plage de température réglable 80-200 °C.

7. Appuyez sur le bouton "Start/Pause" (6) pour démarrer la cuisson. L'écran d'affichage changera pour afficher la température réglée et le temps restant.

En cours de fonctionnement, appuyez sur le bouton "Start/Pause" (6) pour interrompre le programme et appuyez longuement sur le bouton "Power" (7) pour éteindre l'appareil.

8. Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid, ou laissez-le préchauffer sans ingrédients à l'intérieur.

préchauffer l'appareil sans ingrédients à l'intérieur d'environ 4 minutes.

9. Lorsque le temps programmé est à moitié écoulé, le témoin lumineux d'agitation s'allume et émet trois bips. Après avoir sorti le tiroir et retourné les aliments, le témoin lumineux s'éteint.

Une fois le travail terminé, l'écran affiche "OFF". A ce moment-là, le ventilateur continue de tourner pendant quelques secondes jusqu'à la fin, et il y a 5 bips, ce qui ramène l'appareil en mode d'attente. Le "bouton d'alimentation"(7) est toujours allumé.

10. Pour retirer les ingrédients, tirez le panier hors de l'Airfryer. Le panier et les ingrédients sont chauds. Vous pouvez utiliser une fourchette (ou des pinces) pour retirer les ingrédients. Pour retirer des ingrédients volumineux ou Pour retirer des ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez une pince pour soulever les ingrédients hors de la cuve. Videz le panier dans un bol ou dans une assiette.

FONCTIONS DE PROGRAMMATION

Les fonctions pré-réglées vous aideront à commencer à cuisiner efficacement.

Sélectionnez l'une des icônes en appuyant sur la "touche Menu" (2). Chaque fois que vous appuyez sur la touche, le programme pré-réglé change de gauche à droite. Une fois le programme sélectionné, appuyez sur la touche Start/Pause (6) pour confirmer la sélection et lancer la cuisson. La durée et la température seront automatiquement réglées par

défaut pour la cuisson.

La durée et la température seront automatiquement réglées par défaut pour le type d'aliment sélectionné. Vous pouvez annuler les pré-réglages par défaut à l'aide des touches de temps/température et des touches +/-.

Les réglages par défaut sont les suivants :

Icônes	Programme	Durée	Température
-	Par défaut	15 minutes	180°C
	Frites	18 minutes	200°C
	Viande	10 minutes	200°C
	Poulet	12 minutes	180°C
	Gâteau	30 minutes	160°C
	Poisson	15 minutes	180°C
	Légumes	20 minutes	180°C

Remarque : le tableau ci-dessous n'est utilisé qu'à titre de référence. Le temps de cuisson et la température réels peuvent devoir être ajustés en fonction de la quantité ou de la taille des aliments.

ASTUCES POUR LA CUISSON

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

tourner les aliments) pour favoriser une cuisson uniforme.

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que la friteuse à air soit débranchée et qu'elle ait refroidi avant de la nettoyer.
 - Une fois que la friteuse à air et le panier sont refroidis, retirez le panier de celle-ci (s'il ne l'est pas déjà). Utilisez la poignée du bac pour le retirer. Utilisez une éponge et de l'eau chaude savonneuse pour laver l'intérieur et l'extérieur du panier et du bac.
- Avertissement : N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de tampons à récurer.
- Le panier et le bac peuvent être lavés au lave-vaisselle dans le compartiment supérieur.
 - Essuyez délicatement l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide ou d'une serviette en papier.
 - Veuillez ne jamais immerger la friteuse à air ni sa prise dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
 - Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les ranger.
 - Conservez la friteuse à air dans un endroit frais et sec.

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



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



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DECHETERIE



OU

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



LE TRI
+ FACILE



Séparez les éléments avant de trier

ENS AGRADARIA DONAR-VOS LES GRÀCIES PER TRIAR UFESA. DESITGEM QUE EL PRODUCTE FUNCIONI DE MANERA SATISFACTÒRIA I PLAENT PER VOSALTRES.

ADVERTIMENT

LLEGIU ATENTAMENT LES INSTRUCCIONS D'ÚS ABANS D'UTILITZAR EL PRODUCTE. EMMAGATZEMEU AQUESTES INSTRUCCIONS A UN LLOC SEGUR PER A FUTURES CONSULTES.

DESCRIPCIÓ

1. Entrada d'aire
2. Panell de control
3. Safata
4. Cistella
5. Ansa
6. Sortida d'aire
7. Cable d'alimentació

DESCRIPCIÓ DEL PANELL DE CONTROL

1. Programes preestablerts
2. Botó Menú
3. Botó de Temps/temperatura
4. Botó d'augment Temps/temperatura
5. Botó de disminució Temps/temperatura
6. Botó Inici/Pausa
7. Botó d'encesa

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Si el cable elèctric d'alimentació està fet malbé ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei o persones qualificades de manera similar per tal d'evitar perills. Aquest aparell el poden fer servir 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 se'ls hagi donat supervisió o instrucció sobre l'ús de l'aparell d'una manera segura i si entenen els perills implicats. Queda totalment

prohibit que els nens juguin amb l'aparell. La neteja i el manteniment d'usuari no els poden fer els nens, excepte si són majors de 8 anys i estan supervisats. Mantingueu l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys. Els aparells no estan pensats per ser operats mitjançant un cronòmetre extern o un sistema de control remot independent. Desconnecteu l'aparell quan no estigui en ús 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 alçada màxima de 2000 m per sobre del nivell del mar.



ADVERTÈNCIA: possibles lesions per un mal ús! La superfície es susceptible d'escalfar-se durant l'ús.

ADVERTÈNCIES IMPORTANTS

Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a l'ús domèstic, i en cap cas no s'ha d'utilitzar amb finalitats comercials o industrials. Qualsevol ús incorrecte o manipulació indeguda del producte deixarà la garantia sense efecte. Abans d'endollar el producte, comproveu que la tensió de la vostra xarxa elèctrica sigui la mateixa que la indicada a l'etiqueta del producte. Col·loqueu l'aparell sobre una superfície plana i uniforme. El cable de connexió a la xarxa elèctrica no s'ha d'entortolligar ni embolicar al voltant del producte durant l'ús. No utilitzeu el dispositiu ni el connecteu o desconnecteu de la xarxa elèctrica amb les mans i/o els peus molls. No estireu el cable de connexió per desendollar-lo ni l'empreu com a nansa.

IMPORTANT. Quan feu servir aquesta fregidora d'aire, posicioneu-la de manera que hi hagi almenys deu centímetres d'espai lliure a tots els costats de l'aparell 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 d'aire amb un drap o similar, ja que en provocaria el sobreescalfament. Risc d'incendi.

Aquest aparell és una **FREGIDORA D'AIRE**. Requereix molt poc oli per cuinar. No ompliu

el calaix d'oli ni greix, ja que això pot provocar un perill d'incendi.

No utilitzeu cap altre accessori que no siguin els recomanats pel fabricant amb aquesta fregidora d'aire. 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 i és només que es cremen els residus de fabricació. Col·loqueu sempre els ingredients a fregir a dins del calaix per evitar que entrin en contacte amb els elements calefactors. Desendol·leu el producte immediatament de la xarxa elèctrica en cas d'avaria o desperfecte i poseu-vos en contacte amb un servei oficial de suport tècnic. Per tal d'evitar qualsevol risc, no desmunteu el dispositiu. Només el personal tècnic qualificat del servei oficial d'assistència tècnica de la marca pot realitzar reparacions o procediments sobre el dispositiu.

B&B TRENDS S.L. roman exempt de tota responsabilitat pels danys que es puguin produir a persones, animals o objectes a causa de no observar aquestes advertències.

ABANS DEL SEU PRIMER ÚS

Elimineu tots els materials d'embalatge i adhesius de l'interior i l'exterior de la fregidora. Netegeu-ne suaument l'exterior amb un drap humit o una tovallola de paper.

ADVERTIMENT: No utilitzeu agents de neteja ni fregalls abrasius.

ADVERTIMENT: No submergiu mai la fregidora ni el seu endoll en aigua ni cap altre líquid.

COM UTILITZAR

1. Connecti l'endoll a una presa de corrent amb presa de terra.

2. Servei amb cura la cistella de la fregidora d'aire.

3. Posi els ingredients en la cistella.

ADVERTIMENT: No ompli mai la cistella per sobre de la quantitat indicada en la taula de receptes, ja que això podria afectar la qualitat dels resultats finals.

4. Torni a col·locar la cistella en la fregidora d'aire. No utilitzi mai la cistella sense la safata de menjar.

ADVERTIMENT: No toqui la cistella despues del seu ús, ja que s'escalfa molt. Subjecti la cistella només per l'ansa.

5. Premi el "Botó d'encesa" (7)", per a encendre la fregidora d'aire.

6. Premi el "Botó Menú"(2) per a canviar entre els programes preestablerts i premi el "Botó Temps/Temperatura" (3) per a canviar entre seleccionar el temps o la temperatura. Personalitzi el temps de treball i la temperatura, prement "+" (4) o "-" (5) per a ajustar el temps i la temperatura.

Temps per defecte de 15min, temperatura per defecte de 180 °C.

Rang de temps ajustable 1-60min.

Rang de temperatura ajustable 80-200 °C.

7. Premi el botó "Inici/Pausa" (6) per a iniciar la cocció. La pantalla mostrarà cíclicament la temperatura ajustada i el temps restant.

En estat de funcionament, premi el "Botó Inici/Pausa" (6), per a pausar el programa i premi prolongadament el "Botó Encès" (7) per a apagar.

8. Afegeixi 3 minuts al temps de preparació quan l'aparell aquest fred, o també pot deixar que l'aparell es precalfi sense cap ingredient en el seu interior uns 4 minuts.

9. Quan hagi transcorregut la meitat del temps programat, l'indicador lluminós d'agi-

tació s'encendrà i emetrà tres xiulets. Després de treure la cubeta i donar-li la volta els aliments, la llum d'avis d'agitació s'apagarà.

Una vegada finalitzat el treball, la pantalla mostrarà "OFF". En aquest moment, el ventilador continua funcionant durant uns segons fins al final, i se senten 5 xiulets, tornant al mode d'espera. El "Botó d'encesa"(7) està sempre encès.

10. Per a retirar els ingredients, tregui la cistella de la fregidora d'aire. La cistella i els ingredients estan calents. Pot usar una forquilla (o pinces) per a treure els ingredients. Per a retirar els ingredients grans o fragiles, utilitzi un parell de pinces per a treure els ingredients de la cistella. Buidar la cistella en un bol o en un plat.

COM UTILITZAR ELS PROGRAMES PREESTABLERTS

Les funcions predeterminades l'ajudessin a començar a cuinar eficientment.

Pot seleccionar la icona que desitgi prement el boton de menú (2) (Seleccion de programes). Cada vegada que premi el botó, el programa predeterminat ira canviant d'esquerra a dreta.

Una vegada triat premi el "botó Inici/Pausa" (6) per a confirmar la seleccion i començar a cuinar.

El temps i la temperatura es configuressin en mode predeterminat per al tipus de menjar seleccionat. Pot modificar la configuracion predeterminada amb els botons de temps i temperatura.

La configuracion predeterminada és la següent:

Icones	Predeterminats	Hora	Temperatura
-	Perdefecte	15 minutos	180°C
	Patates	18 minutos	200°C
	Carn	10 minutos	200°C
	Pollastre	12 minutos	180°C
	Enfornar	30 minutos	160°C
	Peix	15 minutos	180°C
	Verdures	20 minutos	180°C

Nota: utilitzi la taula de mes a baix només com a referència. El temps i temperatura de cocción reals poden ajustar-se en funcion de la quantitat o tamano dels aliments.

CONSELLS DE CUINA

- Gairebé qualsevol aliment que es cou tradicionalment al forn es pot fregir a l'aire.
- Els aliments es couen 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 tandes petites. Eviteu apilar-los o fer-ne capes sempre que 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 d'altres ingredients que milloren el torratge i la cruixentor
- Els aperitius congelats es fregeixen molt bé a l'aire. Per obtenir els millors resultats, disposeu-los a la safata en una sola capa.
- Si poseu capes d'aliments, assegureu-vos-en de sacsejar el calaix a la meitat (o girar els aliments) per afavorir una cocció uniforme.
- Afegiu els aliments que esteu preparant des de zero, com ara patates fregides o verdures, amb una petita quantitat d'oli per afavorir que quedin torrades i cruixents.
- Quan fregiu verdures fresques a l'aire, assegureu-vos-en d'eixugar-les del tot abans d'afegir-les amb oli i fregir-les a l'aire per garantir la màxima cruixentor.
- Les fregidores d'aire són ideals per reescalfar aliments, incloent-hi la pizza. Per reescalfar els aliments, ajusteu la temperatura a 150 °C durant un màxim de 10 minuts.

NETEJA I MANTENIMENT

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

Advertiment: No utilitzeu agents de neteja ni fregalls abrasius.

- Netegeu-ne suaument l'exterior amb un drap humit o una tovallola de paper.
- No submergiu mai la fregidora d'aire ni el seu endoll en aigua ni cap altre líquid.
- Eixugueu-ne bé totes les parts abans de desarmar-la.
- Deseu la fregidora d'aire a un lloc fresc i sec.

ELIMINACIÓ DE L'APARELL



Aquest producte compleix amb la Directiva Europea 2012/19/UE sobre aparells elèctrics i electrònics, coneguda 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. En comptes d'això, porteu-lo a la deixalleria més propera i llenceu-lo a la zona de tractament de residus d'aparells elèctrics i electrònics.

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

AVVERTENZA

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

DESCRIZIONE

1. Ingresso aria
2. Pannello di controllo
3. Piastra della friggitrice
4. Cestello
5. Maniglia
6. Uscita dell'aria
7. Cavo di alimentazione

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

1. Programmi preimpostati
2. Pulsante del menu
3. Pulsante ora/temperatura
4. Pulsante di aumento dell'ora/temperatura
5. Pulsante di diminuzione dell'ora/temperatura
6. Pulsante di avvio/pausa
7. Pulsante di accensione

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure prive di esperienza e conoscenze, purché siano

controllate o istruite all'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere svolte da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e agiscano sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. L'apparecchio non deve essere azionato mediante un timer esterno o un telecomando/sistema di controllo a distanza separato. Scollegare l'apparecchio quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo e inserire o rimuovere parti e. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. L'apparecchio può essere utilizzato a un'altitudine massima di 2000 m sopra il livello del mare.



Avvertenza: l'utilizzo improprio potrebbe provocare danni. Le superfici si possono riscaldare durante l'uso.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Questo apparecchio è indicato esclusivamente per uso domestico; non deve essere utilizzato in nessun caso per usi commerciali o industriali. L'uso scorretto o la gestione inadeguata del prodotto annulleranno la garanzia. Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione, verificare che la tensione corrisponda a quella indicata sull'etichetta del prodotto. Posizionare l'apparecchio su una superficie piatta uniforme

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

IMPORTANTE. Durante l'utilizzo di questa friggitrice ad aria, mantenere uno spazio

libero di almeno dieci centimetri intorno a tutti i lati del forno per garantire un'adeguata circolazione dell'aria.

NON posizionare la friggitrice ad aria sotto credenze, tende o tapparelle. Rischio di surriscaldamento/incendio. Non coprire alcuna parte della friggitrice con un panno o simili, per evitare di causare surriscaldamento. Rischio di incendio.

Questa è una **FRIGGITRICE AD ARIA**. Richiede una minima quantità di olio per cuocere. Non riempire il recipiente con olio o grasso: potrebbe rappresentare un pericolo di incendio. Non utilizzare accessori diversi da quelli raccomandati dal produttore per questa friggitrice ad aria. Indossare sempre guanti da forno protettivi e isolanti quando si inseriscono o rimuovono elementi dalla friggitrice ad aria. L'apparecchio deve essere utilizzato su una superficie piana, stabile e resistente al calore. La prima volta che si utilizza la friggitrice ad aria, essa potrebbe rilasciare un leggero odore o una piccola quantità di fumo. Tutto ciò è normale: si tratta semplicemente dei residui di produzione che vengono bruciati. Posizionare sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che vengano a contatto con gli elementi riscaldanti. Scollegare immediatamente il prodotto dalla rete elettrica in caso di guasto o danno e rivolgersi al servizio di assistenza tecnica ufficiale. Per evitare qualsiasi rischio, non aprire il dispositivo. Solo il personale tecnico qualificato del servizio di assistenza ufficiale del produttore può eseguire interventi di riparazione o di altro genere sul dispositivo.

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi dalla parte interna ed esterna della friggitrice ad aria. Strofinare delicatamente la parte esterna con un panno umido o di carta.

AVVERTENZA: Non immergere mai la friggitrice ad aria o la sua spina in acqua o altri liquidi.

2. Tirare la maniglia del cestello per estrarlo dalla friggitrice. Utilizzare la maniglia del vassoio presente nella sua parte centrale per rimuoverlo. Utilizzare una spugna e acqua saponata calda per lavare la parte interna ed esterna di cestello e vassoio. Il cestello e il vassoio possono essere lavati in lavastoviglie nel carrello superiore.

3. **AVVERTENZA:** Non usare agenti detergenti aggressivi o spugne abrasive.

4. Asciugare con cura.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Collegare la presa di alimentazione a una presa a muro con messa a terra.

2. Estrarre con attenzione il cestello dalla friggitrice ad aria

3. Mettere gli ingredienti nel cestello.

AVVERTENZA: Non riempire mai il cestello oltre la quantità indicata nella tabella delle ricette, poiché ciò potrebbe influire sul risultato finale.

4. Reinserire il cestello nella friggitrice ad aria. Non utilizzare mai il cestello senza averci messo sopra il vassoio per alimenti.

AVVERTENZA: Non toccare il cestello durante e a volte dopo l'utilizzo poiché può es-

sere molto caldo. Tenere la cestello solo per la maniglia.

5. Premere il “pulsante di accensione (7)” per accendere la friggitrice ad aria.

6. Premere il “pulsante Menu” (2) per passare tra i programmi preimpostati e fare clic sul “pulsante Tempo/Temperatura” (3) per passare dalla selezione del tempo a quella della temperatura.

Per personalizzare il tempo e la temperatura di lavoro, premere “+” (4) o “-” (5) per regolare il tempo e la temperatura.

Tempo predefinito di 15 minuti, temperatura predefinita di 180 °C.

Intervallo di tempo regolabile da 1 a 60 minuti.

Temperatura regolabile 80-200 °C.

7. Premere il “pulsante Avvio/Pausa” (6) per avviare la cottura. Lo schermo del display visualizza ciclicamente la temperatura impostata e il tempo rimanente.

Durante il funzionamento, premere il pulsante “Avvio/Pausa” (6) per mettere in pausa il programma e premere a lungo il pulsante “Alimentazione” (7) per spegnerlo.

8. Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando l'apparecchio è freddo, oppure è possibile lasciare che l'apparecchio si preriscaldi senza ingredienti.

preriscaldare l'apparecchio senza ingredienti per circa 4 minuti.

9. Quando il tempo impostato è giunto a metà, la spia dell'agitazione si accende e emette tre segnali acustici. Dopo aver estratto il cassetto e girato gli alimenti, la spia di agitazione si spegne.

Al termine del lavoro, il display visualizza “OFF”. A questo punto, la ventola continua a funzionare per alcuni secondi fino alla fine e si sentono 5 bip, tornando alla modalità standby. Il “pulsante di accensione” (7) è sempre acceso.

10. Per rimuovere gli ingredienti, estrarre il cestello dall'Airfryer. Il cestello e gli ingredienti sono caldi. È possibile utilizzare una forchetta (o una pinza) per estrarre gli ingredienti. Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, utilizzare un paio di pinze per sollevare gli ingredienti dalla vasca. Svuotare il cestello in una ciotola o in un piatto.

FUNZIONI PREIMPOSTATE

Le funzioni preimpostate vi aiuteranno a iniziare a cucinare in modo efficiente.

Selezionare una delle icone premendo il “tasto Menu” (2). Ogni volta che si preme il programma preimpostato cambia da sinistra a destra. Una volta selezionato, premere il pulsante Avvio/Pausa (6) per confermare la selezione e avviare la cottura. In questo modo si impostano automaticamente l'ora e la Tempo e temperatura su un'impostazione predefinita per il tipo di alimento selezionato. È possibile annullare le impostazioni predefinite con i pulsanti Tempo/Temperatura e +/-.

Le impostazioni predefinite sono le seguenti:

Icone	Preselezione	Tempo	Temperatura
-	Predefinito	15 minuti	180°C
	Patate fritte	18 minuti	200°C

	Carne	10 minuti	200°C
	Pollo	12 minuti	180°C
	Torta	30 minuti	160°C
	Pesce	15 minuti	180°C
	Verdure	20 minuti	180°C

Nota: utilizzare la tabella sottostante solo come riferimento. Il tempo e la temperatura di cottura effettivi potrebbero essere regolati in base alla quantità o alle dimensioni dell'alimento.

CONSIGLI DI COTTURA

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Controllare che la friggitrice sia scollegata e fredda prima di pulirla.
- Una volta che la friggitrice e il cestello sono freddi, rimuovere il cestello dalla friggitrice (se non è già stato fatto). Utilizzare la maniglia del vassoio per rimuoverlo.

Utilizzare una spugna e acqua saponata calda per lavare la parte interna ed esterna di cestello e vassoio.

Avvertenza: Non usare agenti detergenti aggressivi o spugne abrasive.

- Il cestello e il vassoio possono essere lavati in lavastoviglie nel carrello superiore.
- Strofinare delicatamente la parte esterna con un panno umido o di carta.
- Non immergere mai la friggitrice o la sua spina in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Asciugare accuratamente tutte le parti prima di metterle via.
- Conservare la friggitrice in un luogo fresco e asciutto.

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



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

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

WARNUNG

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

BESCHREIBUNG

1. Lufteinlass
2. Bedienfeld
3. Frittierplatte
4. Korb
5. Handgriff
6. Luftauslass
7. Stromkabel

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

1. Voreingestellte Programme
2. Menü-Taste
3. Taste Zeit/Temp.
4. Taste Zeit/Temperatur erhöhen
5. Taste Verringern Zeit/Temperatur
6. Taste Start/Pause
7. Einschalttaste

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder

Mangel an Erfahrung und Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden - es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuersystem vorgesehen. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder reinigen. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dieses Gerät ist für den Einsatz in einer maximalen Höhe von 2.000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.



Warnung: Mögliche Verletzung durch unangemessene Verwendung!. 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. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung des Geräts erlischt die Garantie. Prüfen Sie vor dem Einstecken des Produkts, ob Ihre Netzspannung mit der auf dem Produktetikett angegebenen Spannung übereinstimmt. Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache, ebene Oberfläche. Das Stromkabel darf während des Betriebs nicht verwickelt oder um das Produkt gewickelt werden. Benutzen oder stecken Sie das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen ein oder aus. Ziehen Sie nicht am Anschlusskabel, um es auszustecken oder es als Griff zu verwenden.

WICHTIG. Stellen Sie beim Betrieb dieser Heißluftfritteuse an allen Seiten mindestens zehn Zentimeter Freiraum sicher, um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen. Stellen Sie Ihre Heißluftfritteuse NICHT unter Schränke, Jalousien oder Vorhänge. Überhitzungs- und Brandgefahr. Bedecken Sie keinen Teil der Fritteuse mit einem Tuch oder Ähnlichem, da dies zu Überhitzung führt. Feuergefahr.

Dieses Gerät ist eine **HEISSLUFTFRITTEUSE**. Es benötigt sehr wenig Öl zum Kochen. Befüllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Fett, da dies eine Brandgefahr birgt.

Verwenden Sie für diese Heißluftfritteuse nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör. Tragen Sie immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie etwas in die heiße Heißluftfritteuse einlegen oder aus ihr entnehmen. Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche. Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, kann etwas Geruch oder eine gewisse Rauchentwicklung auftreten. Dies ist normal und nur auf das Verbrennen von Herstellungsrückständen zurückzuführen. Legen Sie die zu frittierenden Speisen immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen. Ziehen Sie im Falle einer Störung oder Beschädigung sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an einen offiziellen technischen Kundendienst. Um eine Gefährdung zu vermeiden, darf das Gerät nicht geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe am Gerät vornehmen.

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

VOR DEM ERSTEN EINSATZ

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber von der Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse. Wischen Sie die Außenseite vorsichtig mit einem feuchten Stoff- oder Papiertuch ab.

WARNUNG: Tauchen Sie die Heißluftfritteuse oder ihren Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

2. Ziehen Sie den Korb an seinem Griff aus der Heißluftfritteuse heraus. Nehmen Sie die Schale am Griff in ihrer Mitte heraus. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Korbs und der Schale mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser. Korb und Schale können oben im oberen Fach des Geschirrspülers gewaschen werden.

3. **WARNUNG:** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

4. Trocknen Sie alles gründlich ab.

BEDIENUNG

1. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geerdeten Steckdose.
2. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus
3. Geben Sie die Zutaten in den Korb.

WARNUNG: Füllen Sie den Korb niemals über die in der Rezepttabelle angegebene Menge hinaus, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen könnte.

4. Schieben Sie den Korb zurück in die Heißluftfritteuse. Verwenden Sie den Korb niemals ohne die Essensschale darauf.

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

5. Drücken Sie die "Power-Taste (7)", um die Fritteuse einzuschalten.
6. Drücken Sie die "Menütaste" (2), um zwischen den voreingestellten Programmen zu wechseln, und klicken Sie auf die "Zeit-/Temperaturtaste" (3), um zwischen der Auswahl von Zeit oder Temperatur zu wechseln.

Passen Sie die Betriebszeit und die Temperatur an, indem Sie "+" (4) oder "-" (5) drücken, um die Zeit und die Temperatur einzustellen.

Voreingestellte Zeit von 15min, Standardtemperatur von 180 °C.

Einstellbarer Zeitbereich 1-60min.

Einstellbarer Temperaturbereich 80-200 °C.

7. Drücken Sie die "Start/Pause-Taste" (6), um den Garvorgang zu starten. Die Anzeige wechselt und zeigt die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit an.

Im Betriebszustand die "Start/Pause-Taste" (6) drücken, um das Programm zu unterbrechen und die "Power-Taste" (7) lange drücken, um das Gerät auszuschalten.

8. Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit, wenn das Gerät kalt ist, oder lassen Sie das Sie können das Gerät auch ohne Zutaten im Inneren ca. 4 Minuten vorheizen lassen.

9. Wenn die eingestellte Zeit zur Hälfte abgelaufen ist, leuchtet die Schüttelanzeige auf und es ertönt ein dreimaliger Piepton. Nach dem Herausziehen der Schublade und dem Wenden der Speisen erlischt die Schüttelanzeige.

Nach Beendigung der Arbeit wird auf dem Display "OFF" angezeigt. Zu diesem Zeitpunkt läuft das Gebläse noch einige Sekunden lang weiter und kehrt dann mit 5 Pieptönen in den Standby-Modus zurück. Die "Power-Taste" (7) ist immer eingeschaltet.

10. Um die Zutaten zu entnehmen, ziehen Sie den Korb aus dem Airfryer. Der Korb und die Zutaten sind heiß. Sie können eine Gabel (oder eine Zange) verwenden, um die Zutaten herauszunehmen. Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus dem Behälter zu heben. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller aus.

VOREINGESTELLTE FUNKTIONEN

Die voreingestellten Funktionen helfen Ihnen, effizient mit dem Kochen zu beginnen. Wählen Sie eines der Symbole aus, indem Sie die "Menütaste" (2) drücken. Jedes Mal, wenn Sie die Taste wird das voreingestellte Programm von links nach rechts gewechselt. Wenn Sie ein Programm ausgewählt haben, drücken Sie die Taste Start/Pause (6), um die Auswahl zu bestätigen und den Garvorgang zu starten. Zeit und Temperatur werden automatisch auf eine Standardeinstellung für die gewählte Speisearart gesetzt. Mit der Taste Zeit/Temperatur und den Tasten +/- können Sie die Standarde-

instellungen überschreiben.

Die voreingestellten Werte sind wie folgt:

Symbole	Voreinstellung	Zeit	Temperatur
-	Standard	15 minuten	180°C
	Pommes frites	18 minuten	200°C
	Fleisch	10 minuten	200°C
	Hähnchen	12 minuten	180°C
	Kuchen	30 minuten	160°C
	Fisch	15 minuten	180°C
	Gemüse	20 minuten	180°C

Hinweis: Verwenden Sie die nachstehende Tabelle nur als Referenz. Die tatsächliche Garzeit und Temperatur kann je nach Menge oder Größe der Lebensmittel angepasst werden.

ZUBEREITUNGSTIPPS

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

anderes Gemüse, mit einer kleinen Menge Öl, damit sie knusprig braun werden

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

REINIGUNG UND WARTUNG

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

Warnung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

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

GERÄTEENTSORGUNG



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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПИСАНИЕ

1. Вход за въздух
2. Панел за управление
3. Плоча за фритюрник
4. Кошница
5. Дръжка
6. Изход за въздух
7. Захранващ кабел

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

1. Предварително зададени програми
2. Бутон за меню
3. Бутон Време/температура
4. Бутон за увеличаване на времето/температурата
5. Бутон за намаляване на времето/температурата
6. Бутон Старт/Пауза
7. Бутон за захранване

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност. Този уред може да се използва от деца на и над 8 години и от лица с намалени физически, сензорни или умствени

способности или с липса на опит и знания, ако им е осигурен надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и ако разбират свързаните с това опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и са под надзор. Пазете уреда и неговия кабел извън досега на деца, ненавършили 8 години. Уредите не са предвидени да работят с външен таймер или самостоятелна система за дистанционен контрол. Изключете уреда, когато не се ползва и преди да го почистите. Оставете го да се охлади преди да го сглобите, разглобите или почистите. Не потапяйте уреда във вода или друга течност. Този уред е предназначен за използване на максимална надморска височина от 2000 м над морското равнище.



Внимание: при неправилна употреба съществува риск от нараняване! 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 ще направи гаранцията му невалидна.

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

Кабелът за свързване към мрежата не трябва да се заплита или увива около уреда по време на употреба. Не използвайте устройството и не го включвайте и изключвайте от захранващата мрежа с мокри ръце и/или крака. Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите или за да го използвате като ръкохватка **ВАЖНО**. Когато работите с този уред за готвене с горещ въздух, оставете поне десет сантиметра свободно пространство от всички страни на фурната, за да осигурите адекватна циркулация на въздуха.

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

Това е **УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ**. За готвене се изисква много малко мазнина. Не пълнете тенджерата с олио или мазнина, тъй като това може да причини пожар. Не използвайте никакви аксесоари, различни от тези, препоръчани от производителя на този уред за готвене с горещ въздух. Винаги носете защитни, изолирани ръкавици за фурна, когато поставяте или изваждате продукти от горещия уред за готвене с горещ въздух. Уредът трябва да се използва на равна, стабилна топлоустойчива повърхност. Възможно е да има слаба миризма или малко количество дим първият път, когато използвате вашия уред за готвене с горещ въздух, Това е нормално, тъй като производствените остатъци изгарят. Винаги поставяйте съставките за пържене в кошницата, за да предотвратите контакт с нагревателните елементи.

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

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

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНАТА УПОТРЕБА

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

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

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

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

4. Подсушете щателно.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ

1. Свържете щепсела на храняването към заземен стенов контакт.
2. Внимателно издърпайте кошницата от уреда за готвене с горещ въздух
3. Поставете съставките в кошницата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не пълнете кошницата над посоченото в таблицата с рецепти, тъй като това може да повлияе на качеството на крайните резултати.

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

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

5. Натиснете "Бутон за храняване (7)", за да включите фритюрника.
6. Натиснете бутона "Menu" (2), за да превключите между предварително зададените програми, и натиснете бутона "Time/Temperature" (3), за да превключите между избора на време или температура.

Персонализирайте работното време и температурата, като натиснете "+" (4) или "-" (5), за да регулирате времето и температурата.

Време по подразбиране от 15 мин, температура по подразбиране от 180 °C

Регулиране на времето в диапазона 1-60 мин.

Регулируем температурен диапазон 80-200 °C.

7. Натиснете бутона "Старт/Пауза" (6), за да започнете готвенето. Екранът на дисплей ще премине през цикъл, за да покаже зададената температура и оставащото време.

В работно състояние натиснете бутона "Старт/Пауза" (6), за да спрете програмата и натиснете продължително бутона "Захранване" (7), за да се изключите.

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

9. Когато зададеното време изтече наполовина, индикаторът за подсказване на разклащането ще светне и ще прозвучи три пъти. След като извадите чекмеджето и обърнете храната, подсказващата светлина за разклащане ще угасне.

След приключване на работата на екрана на дисплей се показва "OFF" (Изключено). В това време вентилаторът продължава да работи за няколко секунди до края и има 5 звукови сигнала, връщайки се в режим на готовност. "Бутонът за храняване"(7) е винаги включен.

10. За да извадите съставките, издърпайте кошницата от фритюрника. Кошницата и съставките са горещи. Можете да използвате вилка (или щипци), за да извадите съставките. За да извадите големи или крехки съставки, използвайте клещи, за да извадите съставките от резервоара. Изпразване на кошницата в купа или върху чиния.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ФУНКЦИИ

Предварително зададените функции ще ви помогнат да започнете да готвите ефективно.

Изберете някоя от иконите, като натиснете бутона "Меню" (2). Всеки път, когато

натиснете бутона, предварително зададената програма ще се промени от ляво на дясно. След като изберете, натиснете бутона

Бутон “Старт/Пауза” (6), за да потвърдите избора и да започнете да готвите. Това автоматично ще зададе Времето и температурата на настройката по подразбиране за избрания тип храна. Можете да отмените настройките по подразбиране с бутона за време/температура и бутоните +/-.

Предварително зададените настройки са както следва:

Икони	Предварителни настройки	Време	Температура
-	По подразбиране	15 минути	180°C
	Френски пържени картофи	18 минути	200°C
	месо	10 минути	200°C
	пилешко	12 минути	180°C
	Торта	30 минути	160°C
	риба	15 минути	180°C
	Зеленчуци	20 минути	180°C

Забележка: използвайте таблицата по-долу само за справка. Действителното време и температура на готвене могат да се налага да се коригират в зависимост от количеството или размера на храната.

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.

- Ако наслоявате храни, не забравяйте да разклатите кошницата по средата на подреждането (или да обърнете храната), за да осигурите равномерното готвене.
- Поставайте храни, които приготвяте от нулата, като пържени картофи или други зеленчуци, с малко количество мазнина, за да осигурите покафеняване и хрупкавост.
- Когато пържите пресни зеленчуци в уреда за готвене с горещ въздух, не забравяйте да ги изсушите напълно чрез потупване, преди да ги поставите в мазнина и да ги изпържите в уреда за готвене с горещ въздух, за да осигурите максимална хрупкавост.
- Уредите за готвене с горещ въздух са чудесни за подгръвяне на храна, включително пица. За да подгреете храната си, задайте температурата на 150°C за до 10 минути.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Уверете се, че уредът за готвене с горещ въздух е изключен от контакта и охладен преди почистване.
- След като уредът за готвене с горещ въздух и кошницата се охладят, извадете кошницата от уреда (ако вече не е отстранена). Използвайте ръкохватка на тавата, за да отстраните тавата. Използвайте гъба и топла сапунена вода, за да измиете вътрешната и външната страна на кошницата и тавичката.

Предупреждение: Не използвайте абразивни почистващи препарати или домакинска тел.

- Кошницата и тавичката са подходящи за миене на горното ниво в съдомиялна машина.
- Внимателно избършете външната част с влажна кърпа или кухненска хартия.
- Никога не потапяйте уреда за готвене с горещ въздух във вода или друга течност.
- Подсушете щателно всички части преди съхранение.
- Съхранявайте уреда за готвене с горещ въздух на хладно и сухо място.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



Този продукт е в съответствие с Директива 12/19/ЕС на Европейския парламент относно електрическите и електронни устройства, известна като ОЕЕО (отпадъци от електрическо и електронно оборудване), която осигурява правната рамка, приложима в Европейския съюз за изхвърляне и повторна употреба на отпадъчни електронни и електрически устройства. Не изхвърляйте този продукт с битовата смет, вместо това го отнесете до най-близкия до дома ви център за събиране на електрически и електронни отпадъци.

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 متشابهين.
- تحتاج قطع الطعام الأصغر حجمًا وقتًا أقل للنضج من القطع الأكبر حجمًا.
- الكمية المثالية لإعداد البطاطس المحمرة المقرمشة هي ٠٠٥ جم.
- للحصول على أفضل النتائج في أقصر فترة زمنية، قم بقلي الطعام على دفعات صغيرة في 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. تحتوي معظم هذه الأطعمة بالفعل على زيت ومكونات أخرى لتحسين عملية التحميص والقمرشة.
- المقبلات المجمدة تكون جيدة جدًا في القلي بالمقلاة الهوائية. للحصول على أفضل نتائج، رتبها على الدرج في طبقة واحدة.
- إذا وضعت طبقات من الطعام فوق بعضها، فلا تنسَ تحريك السلة في منتصف الوقت (أو قلب الطعام) للحصول على طعام ناضج بشكل متساوٍ.
- قلب الأطعمة التي تحضرها من البداية، مثل البطاطس المقلية أو غيرها من الخضراوات، مع كمية قليلة من الزيت لتسهيل التحميص والقمرشة.
- عند قلي الخضراوات الطازجة في المقلاة الهوائية، احرص على تجفيفها تمامًا قبل قليها مع الزيت وقليها في المقلاة الهوائية للحصول على أقصى درجة من القمرشة.
- تُعد المقالي الهوائية رائعة لإعادة تسخين الطعام، كالبيتزا. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على ٥١٠ درجة مئوية لمدة تصل إلى ١٠ دقائق.

التنظيف والعناية

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

التخلص من المنتج

يتوافق هذا الجهاز مع توجيه الاتحاد الأوروبي ٩١/٢١٠٢ UE 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 توجه إلى مركز جمع النفايات الإلكترونية والكهربائية الأقرب إلى منزلك.



المتبقي.

في حالة العمل، اضغط على زر «بدء/إيقاف مؤقت» (٦)، لإيقاف البرنامج مؤقتًا واضغط لفترة طويلة على «زر الطاقة» (٧) لإيقاف التشغيل.

٨. أضف ٣ دقائق إلى وقت التحضير عندما يكون الجهاز باردًا، أو يمكنك أيضًا ترك الجهاز يسخن مسبقًا بدون أي مكونات بالداخل تقريبًا. ٤ دقائق.

٩. عندما يتم تشغيل الوقت المحدد في منتصف الطريق، سيضيء ضوء الاهتزاز ويصدر صوت تنبيه ثلاث مرات. بعد سحب الدرج وقلب الطعام، سينطفئ ضوء الاهتزاز.

بعد الانتهاء من العمل، تظهر شاشة العرض «FFO». في هذا الوقت، تستمر المروحة في العمل لبضع ثوان حتى النهاية، وهناك ٥ أصوات تنبيه، تعود إلى وضع الاستعداد. «زر الطاقة» (٧) قيد التشغيل دائمًا.

١٠. لإزالة المكونات، اسحب السلة من جهاز reyrfriA. السلة والمكونات ساخنة. يمكنك استخدام شوكة (أو ملقط) لإخراج المكونات. لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدم ملقط لرفع المكونات من الخزان. إفراغ السلة في وعاء أو على طبق.

وظائف محددة مسبقًا

ستساعدك الوظائف المضمونة مسبقًا على بدء الطهي بكفاءة.

حدد أيًا من الرموز بالضغط على زر «القائمة» (٢). في كل مرة تضغط فيها الزر سيغير البرنامج المحدد مسبقًا من اليسار إلى اليمين. بمجرد التحديد، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت (٦) لتأكيد الاختيار وبدء الطهي. سيؤدي هذا تلقائيًا إلى ضبط الوقت ودرجة الحرارة إلى الإعداد الافتراضي لنوع الطعام المحدد. يمكنك الإفراط في الركوب الإعدادات المسبقة الافتراضية مع زر الوقت/درجة الحرارة وأزرار +/-.

الإعدادات المسبقة هي كما يلي:

الرموز	الضبط المسبق	المدة	الحرارة
-	تقصير	٥١ دقيقة	٠٨١ درجة مئوية
	فريتس فرنسية	٨١ دقيقة	٠٠٢ درجة مئوية
	لحمة	٠١ دقيقة	٠٠٢ درجة مئوية
	فرخة	٢١ دقيقة	٠٨١ درجة مئوية
	كيك	٠٣ دقيقة	٠٦١ درجة مئوية
	سمكة	٥١ دقيقة	٠٨١ درجة مئوية
	خضروات	٠٢ دقائق	٠٨١ درجة مئوية

تحذيرات مهمة

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

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

قبل توصيل الجهاز بالكهرباء، تحقق من أن مستوى المصدر الرئيسي للكهرباء هو المستوى ذاته المشار إليه على ملصق المنتج. ضع الجهاز على سطح مسطح مستو. يجب تجنب تشابك كابل المصدر الرئيسي أو التفافه حول الجهاز أثناء الاستخدام. لا تستخدم الجهاز أو توصله وتفصله عن التيار الكهربائي بيدين و/أو قدمين مبلتين. تجنب سحب كابل التوصيل لفصله أو لاستخدامه كمقبض. هام. عند تشغيل المقلدة الهوائية هذه، حافظ على وجود مساحة خالية لا تقل عن ٠١ سنتيمترات على جميع جوانب الفرن للسماح بتدوير الهواء بشكل كافٍ. لا تضع المقلدة الهوائية أسفل الخزائن أو ستائر الشرائح أو الستائر العادية. هناك خطر حدوث سخونة زائدة/ نشوب حريق. لا تغطي أي جزء من المقلدة بقطعة قماش أو ما شابه ذلك، إذ قد يؤدي ذلك إلى حدوث سخونة زائدة. هناك خطر نشوب حريق. هذا المنتج عبارة عن مقلدة 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 المقلدة الهوائية. احرص دائماً على ارتداء قفازات الفرن الواقية العازلة عند إدخال أو إزالة الأشياء من المقلدة الهوائية الساخنة. يجب استخدام الجهاز على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة. عند استخدام المقلدة 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. أفضل الجهاز فوراً عن المصدر الرئيسي في حالة حدوث أي عطل أو تلف واتصل بخدمة الدعم الفني المعتمدة. لمنع حدوث أي خطر، لا تفتح الجهاز. لا يُسمح إلا للموظفين الفنيين المؤهلين من خدمة الدعم الفني المعتمدة للعلامة التجارية القيام بالإصلاحات أو الإجراءات على الجهاز.

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

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

١. أزل جميع مواد التغليف والملصقات من داخل المقلدة الهوائية وخارجها. امسح الجزء الخارجي برفق باستخدام قطعة قماش مبللة أو منشفة ورقية.
- تحذير: لا تغمر المقلدة الهوائية أو القابس الخاص بها في الماء أو في أي سائل آخر.
٢. اسحب مقبض السلة لإزالة السلة من المقلدة الهوائية. استخدم مقبض الدرج، الموجود في منتصف الدرج، لإزالة الدرج. استخدم قطعة إسفنجة ومياهًا دافئة وصابونًا لغسل السلة والدرج من الداخل والخارج. يمكن غسل السلة والدرج في غسالة الأطباق على الرف العلوي.
٣. تحذير: لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو أقمشة التلميع الخادشة.
٤. جففها جيداً.

طريقة الاستخدام

١. قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمقبس حائط مؤرض.
٢. اسحب السلة بعناية من جهاز reyrfriA.
٣. ضع المكونات في السلة.
- تحذير: لا تملأ السلة أبداً بما يتجاوز الكمية الموضحة في جدول الوصفات، لأن هذا يمكن أن يؤثر على جودة النتائج النهائية.
٤. قم بتحريك السلة مرة أخرى إلى جهاز reyrfriA. لا تستخدم السلة أبداً دون وضع صينية الطعام عليها.
- تحذير: لا تلمس السلة أثناء الاستخدام وفي بعض الأحيان بعده لأنه يصبح ساخناً جداً. فقط أمسك السلة بالمقبض.
٥. اضغط على «زر الطاقة (V)» لتشغيل المقلدة الهوائية.
٦. اضغط على «زر القائمة» (٢) للتبديل بين البرامج المعدة مسبقاً وانقر فوق «زر الوقت/درجة الحرارة» (٣) للتبديل بين تحديد الوقت أو درجة الحرارة.
- قم بتخصيص وقت العمل ودرجة الحرارة، بالضغط على «+» (٤) أو «-» (٥) لضبط الوقت ودرجة الحرارة.
- الوقت الافتراضي ٥١ دقيقة، درجة الحرارة الافتراضية ٠٨١ درجة مئوية
- نطاق زمني قابل للتعديل: ١-٠٦ دقيقة.
- نطاق درجة حرارة قابل للتعديل ٠٨-٠٢٠ درجة مئوية.
٧. اضغط على زر «بدء/إيقاف مؤقت» (٦) لبدء الطهي. ستدور شاشة العرض لعرض درجة الحرارة المضبوطة والوقت

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

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

الوصف

١. مدخل الهواء
٢. لوحة التحكم
٣. طبق المقلاة
٤. سلة
٥. المقبض
٦. مخرج الهواء
٧. كابل الطاقة

وصف لوحة التحكم

١. برنامج محددة مسبقا
٢. زر القائمة
٣. زر الوقت/درجة الحرارة
٤. زيادة زر الوقت/درجة الحرارة
٥. قم بتقليل زر الوقت/درجة الحرارة
٦. زر البدء/الإيقاف المؤقت
٧. زر الطاقة

تعليمات السلامة

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

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

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

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

لا تغمر الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر.

هذا الجهاز مصمم للاستخدام على ارتفاع ٠.٠٢ متر كحد أقصى فوق مستوى سطح البحر.

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

USE OF WARRANTY

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

BON DE GARANTIE

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

UTILISATION DE LA GARANTIE

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

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 замяната на резервни части, но при условие че продуктът е използван съгласно препоръките, посочени в това ръководство за двата случая, и няма намеса от страна на трето лице, което да не е упълномощено от B & B TRENDS, SL. Гаранцията не покрива части, които се амортизират. Тази гаранция не засяга Вашите права като потребител в съответствие с разпоредбата в Директива 1999/44/ЕО за държавите членки на Европейския съюз.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

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

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

تقرير الضمان

التي يحددها التشريع الساري B & B TRENDS، S.L. تضمن مطابقة هذا المنتج ، للاستخدام المخصص له ، خلال الفترة في 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 له من قبل شركة للدول B&B TRENDS، S.L. تخضع للتآكل والتمزق. لا يؤثر هذا الضمان على حقوقك كمستهلك وفقاً للأحكام الواردة في التوجيه EC/44/ 1999. الأعضاء في الاتحاد الأوروبي

استعمال الضمان

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



SERVICIOS DE ATENCIÓN TÉCNICA (SAT)

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

(+34) 93 560 67 05

sat@bbtrends.es

B&B TRENDS, S.L.

C. Cataluña, 24

P.I. Ca N'Oller 08130

Santa Perpètua de Mogoda (Barcelona) España

C.I.F. B-86880473

www.bbtrends.es

Encuentra tu servicio técnico más cercano en <https://sat.ufesa.com/>

Check out your nearest service station at <https://sat.ufesa.com/>

ufesa

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

Ver.05/2024