

ufesa

AF Flamingo Duo

FREIDORA DE AIRE

Fritadeira a ar

Air Fryer

Friteuse à air

Fregidora d'aire

Friggitrice ad aria

Heißluftfritteuse

фритюрник

مقلّاة هوائية



ES / manual de instrucciones

PT / manual de instruções

EN / instructions manual

FR / mode d'emploi

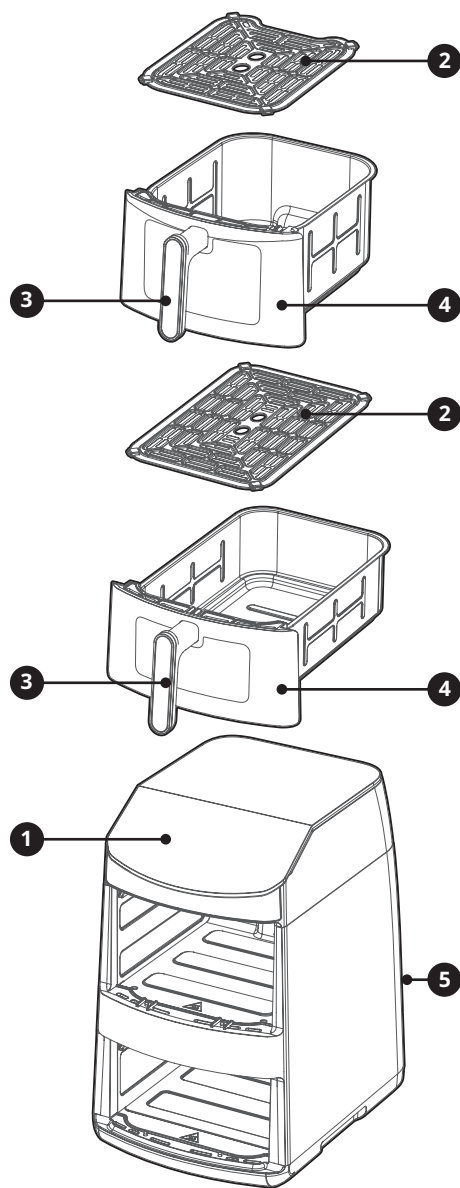
CA / manual d'instruccions

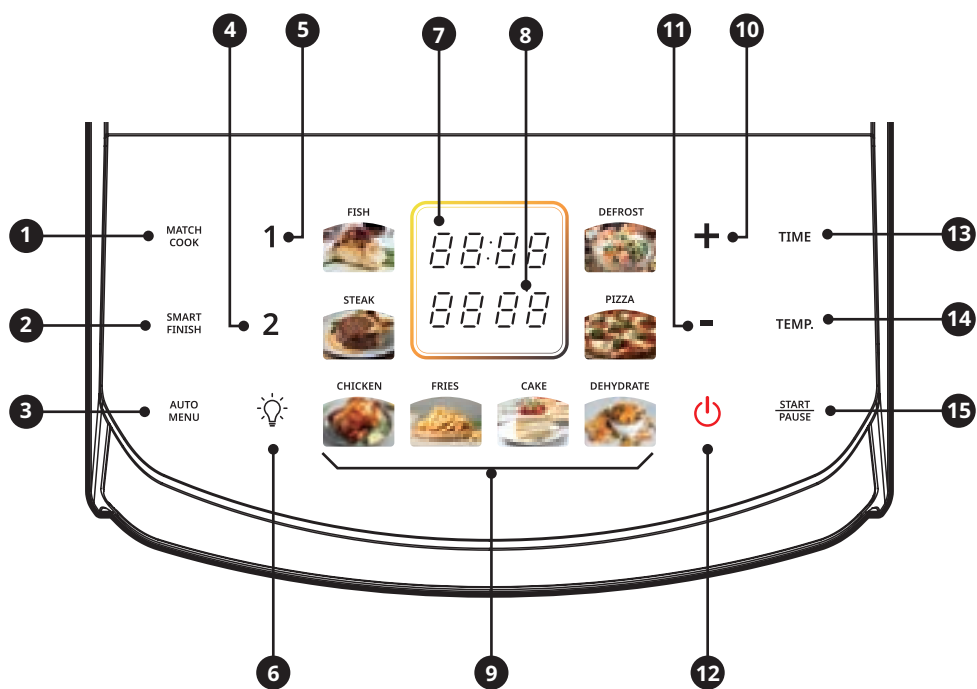
IT / manuale di istruzioni

DE / bedienungsanleitung

BG / ръководство за употреба

AR / تعليمات الاستخدام





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. Panel de visualización
2. Placa freidora
3. Asa
4. Recipiente para freír
5. Salida de aire

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

1. Cocción sincrónica
2. Acabado inteligente
3. Menú automático
4. Selección de la cesta inferior
5. Selección de la cesta superior
6. Encendido/apagado de la luz
7. Pantalla de tiempo
8. Pantalla de temperatura
9. Programas predefinidos
10. Aumentar el tiempo / la temperatura
11. Disminuir el tiempo / la temperatura
12. Botón de encendido
13. Selección del tiempo
14. Selección de temperatura
15. Inicio / Pausa

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Si el cable de alimentación está dañado, este deberá ser reemplazado por el fabricante, un agente del servicio técnico o personal con una cualificación equivalente para evitar riesgos. Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades

físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar este aparato sólo si se encuentran bajo supervisión o si han recibido instrucciones acerca del uso del aparato de forma segura y han comprendido los peligros que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario, a menos que sean mayores de 8 años y se encuentren bajo la supervisión de una persona adulta. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los aparatos no están pensados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente. Desconecte el aparato cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle las piezas y limpiarlo. No sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido. Este aparato está destinado a utilizarse a una altitud máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar. Este aparato está diseñado para uso doméstico. No está previsto que se utilice en aplicaciones como:

- zonas de cocina de personal en tiendas y entornos laborales.
- casas de campo.
- clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.

- entornos de tipo bed and breakfast (alojamiento y desayuno).



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

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

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico, en ningún caso debe tener un uso comercial ni industrial. Cualquier uso incorrecto o manipulación indebida del producto anulará la garantía. Antes de enchufar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica es el mismo que el que aparece indicado en la etiqueta del mismo. Coloque el aparato sobre una superficie plana y uniforme. El cable de alimentación no debe estar enredado ni enrollado alrededor del aparato durante su uso. No utilice el aparato ni lo conecte o desconecte de la red de suministro eléctrico con las manos o los pies mojados. No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato ni lo utilice como asa. **IMPORTANTE.** Cuando utilice la freidora de aire, mantenga al menos diez centímetros de espacio libre en todos los lados del aparato para permitir una adecuada circulación del aire. NO coloque la freidora de aire debajo de armarios, persianas o cortinas. Riesgo de sobrecalentamiento o incendio. No cubra ninguna parte de la freidora con un paño u objeto similar, ya que puede provocar un sobrecalentamiento. Riesgo de incendio. Este aparato es una **FREIDORA DE AIRE**. Requiere muy poco aceite para cocinar. No llene el recipiente con aceite o grasa, ya que puede provocar un incendio. No utilice en esta freidora de aire accesorios que no sean los recomendados por el fabricante. Utilice siempre guantes protectores y aislantes al introducir o sacar objetos de la freidora de aire caliente. El aparato debe utilizarse sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. La primera vez que utilice la freidora de aire puede que se desprenda un ligero olor o un poco de humo. Esto es normal, ya que se quemarán los residuos de fabricación. Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con las resistencias. Desenchufe inmediatamente el aparato de la red eléctrica en caso de que se produzca cualquier avería o daño y póngase en contacto con un servicio de asistencia técnica oficial. Para evitar cualquier peligro, no abra el aparato. Solo el personal técnico cualificado del servicio de asistencia técnica oficial de la marca puede realizar reparaciones o intervenciones en el aparato.

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

ANTES DEL PRIMER USO

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

Nota: Este aparato es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene directamente la cesta con aceite o grasa para freír.

Nota: Cuando utilice su Freidora de Aire por primera vez, es posible que emita un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calentamiento, y no afecta a la seguridad de su aparato.

INSTALACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana. **Nota:** No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque la placa de freír en la cesta. **Nota:** No coloque nada encima del aparato, ya que interrumpiría el flujo de aire y afectaría a los resultados de fritura con aire caliente.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Pulse el botón de encendido para encender el aparato.
3. Ponga los ingredientes en las sartenes encima de las placas de la freidora y vuelva a introducirla en la freidora de aire.
4. Seleccione entre los métodos de cocción «cocción sincrónica», «acabado inteligente» o «menú automático»:

Cocción sincrónica: sincroniza automáticamente la cesta 2 con la cesta 1, lo que le permite cocinar una mayor cantidad del mismo alimento o preparar diferentes alimentos utilizando la misma función, temperatura y tiempo.

- a) Pulse el botón MATCH COOK. Se encenderán los indicadores 1 y 2.
- b) Seleccione el programa predefinido que desee.
- c) Pulse TEMP para ajustar la temperatura de cocción.
- d) Pulse TIME para ajustar la duración de la cocción.

Nota: Al ajustar la temperatura y el tiempo de cocción, tanto la Cesta 1 como la Cesta 2 se ajustarán automáticamente a los mismos valores.

e) Una vez completados todos los ajustes, pulse START/PAUSE para comenzar. Ambas cestas comenzarán a cocinar simultáneamente.

Acabado inteligente: garantiza que ambas cestas terminen de cocinarse al mismo tiempo, incluso cuando los alimentos requieran tiempos de cocción, temperaturas o funciones diferentes.

- a) Pulse 1 o 2 para seleccionar la cesta que desea utilizar.
- b) Seleccione el programa predefinido que desee.
- c) Pulse el botón SMART FINISH.
- d) Pulse TEMP para ajustar la temperatura de cocción.
- e) Pulse TIME para ajustar la duración de la cocción.
- f) Una vez completados todos los ajustes, pulse START/PAUSE para comenzar. Ambas cestas terminarán de cocinarse al mismo tiempo.

Nota: Puede seleccionar una función diferente para la cesta 2. Cuando pulse SMART FINISH y luego START/PAUSE, la cesta con el tiempo de cocción más largo empezará primero. El aparato emitirá un pitido y activará automáticamente la segunda cesta cuando a ambas les quede el mismo tiempo de cocción.

Menú automático: permite que las dos cestas empiecen a cocinar al mismo tiempo pero terminen en momentos diferentes.

- a) Pulse el botón AUTO MENU. La pantalla digital mostrará P1.
 - b) Seleccione el programa predefinido que desee mediante los botones + o -.
 - c) Una vez completada la selección, pulse START/PAUSE para comenzar. Ambas cestas comenzarán a cocinar simultáneamente.
5. Durante la cocción, puede pulsar START/PAUSE para pausar la operación. El indicador de función parpadeará.
6. Cuando finalice la cocción, el aparato emitirá un pitido. Retire con cuidado los alimentos volcándolos o utilizando pinzas/utensilios con punta de silicona.
- No coloque las cestas encima del aparato.

COCINAR EN MENÚ AUTOMÁTICO

Cómo cocinar con los 8 programas predefinidos:

MENÚ AUTOMÁTICO	CAVIDAD	ALIMENTOS	PESO (g)	TEMP (°C)	TIEMPO (min)	MENÚ
P1	Arriba	Patatas fritas	400	200	16	FRITURAS
	Abajo	Alas	430	220	16	POLLO
P2	Arriba	Patatas fritas	400	200	16	FRITURAS
	Abajo	Filete	170	220	14	STEAK
P3	Arriba	Pescado	400	200	14	PESCADO
	Abajo	Patatas fritas	400	190	22	FRITURAS
P4	Arriba	Patatas fritas	400	200	16	FRITURAS
	Abajo	Pizza	20cm	170	15	PIZZA
P5	Arriba	Tostadas	2 unidades	200	6	DESCONGELAR
	Abajo	Patatas fritas	400	190	22	FRITURAS
P6	Arriba	Tostadas	2 unidades	200	6	DESCONGELAR
	Abajo	Alas	430	220	20	POLLO

P7	Arriba	Tostadas	2 unidades	200	6	DESCONGELAR
	Abajo	Tartas	20cm	140	35	TARTAS
P8	Arriba	Filete	170	220	12	STEAK
	Abajo	Pizza	20cm	170	15	PIZZA

PROGRAMAS PREDETERMINADOS

Cesta superior:

Función	Iconos	Tiempo por defecto	Temperatura predeterminada	Intervalo de tiempo	Intervalo de temperatura
Pescado	FISH 	10 min	220 °C	1-60 minutos	175-220°C
Filete	STEAK 	12 min	220 °C	1-60 minutos	200-220°C
Pollo	CHICKEN 	16 min	220 °C	1-60 minutos	150-220°C
Frituras	FRIES 	16 min	200 °C	1-60 minutos	150-220°C
Tartas	CAKE 	35 min	140 °C	1-60 minutos	120-220°C

Deshidratador	DEHYDRATE 	6h	65 °C	30 min- 24 horas	50-90°C
Pizza	PIZZA 	13 min	170 °C	1-60 minutos	160-220°C
Descongelado	DEFROST 	6 min	200 °C	1-60 minutos	160-200°C

Nota: Cuando la cesta superior y la cesta inferior empiecen a cocinar simultáneamente, la temperatura de cocción para las funciones Pescado, Filete y Pollo en la cesta superior se ajustará automáticamente a 200°C.

Cesta superior:

Función	Iconos	Tiempo por defecto	Temperatura predeterminada	Intervalo de tiempo	Intervalo de temperatura
Pescado	FISH 	12 min	220 °C	1-60 minutos	175-220°C
Filete	STEAK 	14 min	220 °C	1-60 minutos	200-220°C
Pollo	CHICKEN 	20 min	220 °C	1-60 minutos	150-220°C

Frituras	FRIES 	22 min	190 °C	1-60 minutos	150-220°C
Tartas	CAKE 	35 min	140 °C	1-60 minutos	120-220°C
Deshidratar	DEHYDRATE 	6h	65 °C	30 min-24 horas	50-90°C
Pizza	PIZZA 	15 min	170 °C	1-60 minutos	160-220°C
Descongelado	DEFROST 	6 min	200 °C	1-60 minutos	160-200°C

CONSEJOS PARA COCINAR

- Casi todos los alimentos que se cocinan tradicionalmente en el horno pueden freírse con aire.
- Los alimentos se cocinan mejor y de forma más uniforme cuando son de tamaño y grosor similares.
- Los alimentos más pequeños requieren menos tiempo de cocción que los más grandes.
- Para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible, fría los alimentos en pequeñas cantidades. Evite el apilamiento o la superposición cuando sea posible.
- La mayoría de los alimentos preenvasados no necesitan impregnarse en aceite antes de freírlos en la freidora de aire. La mayoría ya contienen aceite y otros ingredientes que mejoran el dorado y el crujiente.
- Los aperitivos congelados se fríen muy bien al aire. Para obtener un mejor resultado, colóquelos en la bandeja en una sola capa.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

ADVERTENCIA: No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



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

La información relacionada con el consumo de energía en los modos apagado y en espera, así como en el modo de espera de red del aparato según el Reglamento 2023/826 de la UE se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://ufesa.es/pages/ecode-sign-info>

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

AVISO

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

DESCRIÇÃO

1. Visor
2. Placa da fritadeira
3. Pega
4. Panela de fritar
5. Saída de ar

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

1. Cozimento síncrono
2. Acabamento inteligente
3. Menu automático
4. Seleção do cesto inferior
5. Seleção do cesto superior
6. Luz ligada/desligada
7. Indicador de tempo
8. Indicador de temperatura
9. Programas predefinidos
10. Aumentar o tempo / temperatura
11. Diminuir o tempo / temperatura
12. Botão de alimentação
13. Seleção de tempo
14. Seleção da temperatura
15. Iniciar/Pausa

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Se o cabo estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo agente de serviços ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos. O aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais e pessoas com

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

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

- ambientes de alojamento e pequeno-almoço.



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

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

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico e não deverá ser utilizado em aplicações comerciais ou industriais sob qualquer circunstância. A utilização incorreta ou o manuseamento incorreto do produto resultarão na anulação da garantia. Antes de ligar o produto, verifique se a voltagem da sua rede elétrica é igual à indicada na etiqueta do produto. Coloque o aparelho numa superfície plana e nivelada. O cabo de alimentação não deve estar enrolado ou emaranhado à volta do produto durante a utilização. Não utilize o aparelho, nem o ligue ou desligue da corrente elétrica com as mãos e/ou os pés molhados. Não puxe o cabo de ligação para o desligar ou utilizar como pega. **IMPORTANTE.** Durante a utilização desta fritadeira de ar quente, mantenha pelo menos dez centímetros de espaço livre em todos os lados do forno para permitir uma circulação de ar adequada. **NÃO** coloque a fritadeira a ar debaixo de armários, persianas ou cortinas. Risco de sobreaquecimento/incêndio. Não cubra qualquer parte da fritadeira com um pano ou semelhante, uma vez que tal irá causar sobreaquecimento. Risco de incêndio. Esta é uma **FRITEIDEIRA A AR**. Necessita de muito pouco óleo para cozinhar. Não encha a vasilha com óleo ou gordura, pois pode causar risco de incêndio. Não utilize qualquer acessório, para além daqueles recomendados pelo fabricante, nesta fritadeira de ar quente. Utilize sempre luvas de forno protetoras quando inserir ou retirar itens da fritadeira de ar quente. O aparelho deve ser utilizado numa superfície nivelada, estável e resistente ao calor. Na primeira vez que utilizar a sua fritadeira de ar quente, poderá ser libertado um leve odor ou uma pequena quantidade de fumo. Este comportamento é normal e é o resultado do aquecimento dos resíduos de fabrico. Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências. Em caso de avaria ou danos, desligue imediatamente o produto da corrente elétrica e contacte um serviço de assistência técnica oficial. De maneira a evitar possíveis situações de risco, não abra o aparelho. As reparações ou intervenções a efetuar no aparelho apenas podem ser levadas a cabo por pessoal técnico qualificado do serviço técnico oficial da marca.

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire todas as embalagens.
2. Retire os autocolantes e as etiquetas do aparelho.
3. Limpe bem o cesto e a placa da fritadeira com água quente, um pouco de detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
5. Deixar o compartimento interno ventilar, deixando o recipiente de lado durante cerca de 30 minutos.

Nota: Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encher diretamente o cesto com óleo ou gordura para fritar.

Nota: Ao utilizar a fritadeira de ar quente pela primeira vez, esta pode emitir um ligeiro fumo ou um odor. Isto é normal em muitos aparelhos de aquecimento e não afecta a segurança do seu aparelho.

INSTALAÇÃO

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e plana. **Nota:** Não coloque o aparelho numa superfície não resistente ao calor.
2. Coloque a placa de fritura no cesto. **Nota:** Não coloque nada em cima do aparelho, pois isso irá perturbar o fluxo de ar e afetar os resultados da fritura com ar quente.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada de parede com ligação à terra.
2. Prima o botão de alimentação para ligar o aparelho.
3. Coloque os ingredientes nos recipientes de fritura por cima das placas da fritadeira e volte a colocá-los na fritadeira de ar.
4. Selecione entre os métodos de cozimento «cozimento síncrono», «acabamento inteligente» ou «menu automático»:

Cozimento síncrono: sincroniza automaticamente o cesto 2 com o cesto 1, permitindo cozinhar uma quantidade maior do mesmo alimento ou preparar alimentos diferentes usando a mesma função, temperatura e tempo.

- a) Prima o botão MATCH COOK. Os indicadores 1 e 2 acendem-se.
- b) Selecione o programa predefinido desejado.
- c) Prima TEMP para definir a temperatura de cozedura.
- d) Prima TIME para definir a duração da cozedura.

Nota: Ao definir a temperatura e o tempo de cozedura, o cesto 1 e o cesto 2 serão automaticamente ajustados para as mesmas definições.

e) Quando todas as definições estiverem concluídas, prima START/PAUSE para começar. Os dois cestos começarão a cozer simultaneamente.

Acabamento inteligente: assegura que ambos os cestos terminam de cozinhar ao mesmo tempo, mesmo quando os alimentos requerem tempos de cozedura, temperaturas ou funções diferentes.

- a) Prima 1 ou 2 para seleccionar o cesto que pretende utilizar.
- b) Selecione o programa predefinido desejado.
- c) Prima o botão SMART FINISH.

- d) Prima TEMP para definir a temperatura de cozedura.
- e) Prima TIME para definir a duração da cozedura.
- f) Quando todas as definições estiverem concluídas, prima START/PAUSE para começar. Os dois cestos terminam a cozedura ao mesmo tempo.

Nota: É possível selecionar uma função diferente para o cesto 2. Quando prime SMART FINISH e, em seguida, START/PAUSE, o cesto com o tempo de cozedura mais longo começará primeiro. O aparelho emite um sinal sonoro e ativa automaticamente o segundo cesto quando ambos têm o mesmo tempo de cozedura restante.

Menu automático: permite que ambos os cestos comecem a cozinhar ao mesmo tempo, mas terminem em momentos diferentes.

- a) Prima o botão AUTO MENU. O ecrã digital indica P1.
 - b) Selecione o programa predefinido pretendido utilizando os botões + ou -.
 - c) Quando a seleção estiver concluída, prima START/PAUSE para começar. Os dois cestos começarão a cozer simultaneamente.
5. Durante a cozedura, pode premir START/PAUSE para interromper a operação. O indicador de função fica intermitente.
6. Quando a cozedura estiver concluída, o aparelho emite um sinal sonoro. Retire cuidadosamente os alimentos, inclinando-os para fora ou utilizando pinças/utensílios com ponta de silicone.

Não coloque os cestos em cima da unidade.

COZINHA MENU AUTOMÁTICO

Como cozinhar utilizando os 8 programas predefinidos:

MENÚ AUTOMÁTICO	CAVIDADE	ALIMENTOS	PESO (g)	TEMP (°C)	TEMPO (min)	MENU
P1	Cima	Batatas fritas	400	200	16	ALIMENTOS FRITOS
	Baixo	Asas	430	220	16	FRANGO
P2	Cima	Batatas fritas	400	200	16	ALIMENTOS FRITOS
	Baixo	Bife	170	220	14	BIFE
P3	Cima	Peixe	400	200	14	PEIXE
	Baixo	Batatas fritas	400	190	22	ALIMENTOS FRITOS
P4	Cima	Batatas fritas	400	200	16	ALIMENTOS FRITOS
	Baixo	Pizza	20cm	170	15	PIZZA
P5	Cima	Torradas	2 unidades	200	6	DESCONGELAR
	Baixo	Batatas fritas	400	190	22	ALIMENTOS FRITOS

P6	Cima	Torradas	2 unidades	200	6	DESCONGELAR
	Baixo	Asas	430	220	20	FRANGO
P7	Cima	Torradas	2 unidades	200	6	DESCONGELAR
	Baixo	Bolos	20cm	140	35	BOLOS
P8	Cima	Bife	170	220	12	BIFE
	Baixo	Pizza	20cm	170	15	PIZZA

PROGRAMAS PRÉ-DEFINIDOS

Cesto superior:

Função	Ícone	Tempo por defeito	Temperatura predefinida	Intervalo de tempo	Intervalo de temperatura
Peixe	FISH 	10 min	220 °C	1-60 minutos	175-220°C
Bife	STEAK 	12 min	220 °C	1-60 minutos	200-220°C
Frango	CHICKEN 	16 min	220 °C	1-60 minutos	150-220°C
Alimentos fritos	FRIES 	16 min	200 °C	1-60 minutos	150-220°C
Bolos	CAKE 	35 min	140 °C	1-60 minutos	120-220°C

Desidratar	DEHYDRATE 	6h	65 °C	30 min- 24 horas	50-90°C
Pizza	PIZZA 	13 min	170 °C	1-60 minutos	160-220°C
Descongelar	DEFROST 	6 min	200 °C	1-60 minutos	160-200°C

Nota: Quando o cesto superior e o cesto inferior começam a cozinhar simultaneamente, a temperatura de cozedura das funções Peixe, Bife e Frango no cesto superior ajusta-se automaticamente para 200°C.

Cesto inferior:

Função	Ícone	Tempo por defeito	Temperatura predefinida	Intervalo de tempo	Intervalo de temperatura
Peixe	FISH 	12 min	220 °C	1-60 minutos	175-220°C
Bife	STEAK 	14 min	220 °C	1-60 minutos	200-220°C
Frango	CHICKEN 	20 min	220 °C	1-60 minutos	150-220°C

Alimentos fritos	FRIES 	22 min	190 °C	1-60 minutos	150-220°C
Bolos	CAKE 	35 min	140 °C	1-60 minutos	120-220°C
Desidratar	DEHYDRATE 	6h	65 °C	30 min-24 horas	50-90°C
Pizza	PIZZA 	15 min	170 °C	1-60 minutos	160-220°C
Descongelar	DEFROST 	6 min	200 °C	1-60 minutos	160-200°C

DICAS PARA COZINHAR

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

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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

AVISO: Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

- Limpe suavemente o exterior com um pano húmido ou com papel de cozinha.
- Nunca mergulhe a Fritadeira de ar quente ou a sua ficha em água ou qualquer outro líquido.
- Seque bem todas as peças antes de armazenar.
- Guarde a fritadeira sem óleo num local fresco e seco.
- A panela de fritar pode ser lavada na máquina de lavar louça.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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

DESCARTE DO PRODUTO



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

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

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

WARNING

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

DESCRIPTION

1. Display panel
2. Fryer plate
3. Handle
4. Frying pot
5. Air outlet

CONTROL PANEL DESCRIPTION

1. Match cook
2. Smart finish
3. Auto menu
4. Selection of bottom basket
5. Selection of top basket
6. Light on/off
7. Time display
8. Temperature display
9. Preset programs
10. Increase time / temperature
11. Decrease time / temperature
12. Power button
13. Time selection
14. Temperature selection
15. Start / Pause

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

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



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

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

IMPORTANT WARNINGS

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

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

BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Clean the basket and fryer plate thoroughly with hot water, some dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.
5. Allow the internal compartment to ventilate by leaving the container aside for about 30 minutes.

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

Note: When using your Air Fryer for the first time, it may emit slight smoke or an odor. This is normal with many heating appliances and does not affect the safety of your appliance.

INSTALLATION

1. Place the appliance on a stable, flat, and even surface. **Note:** Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.
2. Place the frying plate in the basket. **Note:** Do not place anything on top of the appliance, as it will disrupt the airflow and affect the hot air frying results.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Plug the mains power cord into an earthed wall socket.
2. Press the power button to turn the appliance on.
3. Put the ingredients in the frying pots above the fryer plates and slide it back into the air fryer.

4. Select between match cook, smart finish or auto menu cooking method:

Match cook: automatically syncs basket 2 with basket 1, allowing you to cook a larger quantity of the same food or prepare different foods using the same function, temperature, and time.

- a) Press the MATCH COOK button. Both the 1 and 2 indicators will light up.
- b) Select the desired preset program.
- c) Press TEMP to set the cooking temperature.
- d) Press TIME to set the cooking duration.

Note: When setting the cooking temperature and time, both Basket 1 and Basket 2 will automatically be adjusted to the same settings.

- e) Once all settings are complete, press START/PAUSE to begin. Both baskets will start cooking simultaneously.

Smart finish: ensures both baskets finish cooking at the same time, even when the foods require different cooking times, temperatures, or functions.

- a) Press 1 or 2 to select the basket you want to use.
- b) Choose the desired preset program.
- c) Press the SMART FINISH button.
- d) Press TEMP to set the cooking temperature.
- e) Press TIME to set the cooking duration.
- f) When all settings are complete, press START/PAUSE to begin. Both baskets will finish cooking at the same time.

Note: You can select a different function for basket 2. When you press SMART FINISH and then START/PAUSE, the basket with the longer cooking time will start first. The unit will beep and automatically activate the second basket when both have the same remaining cook time.

Auto menu: allows both baskets to start cooking at the same time but finish at different times.

- a) Press the AUTO MENU button. The digital display will show P1.

- b) Select the desired preset program by using the + or – buttons.
- c) Once the selection is complete, press START/PAUSE to begin. Both baskets will start cooking simultaneously.
5. During cooking, you can press START/PAUSE to pause the operation. The function indicator will blink.
6. When cooking is complete, the unit will beep. Carefully remove the food by tipping it out or using silicone-tipped tongs/utensils.
- Do not place the baskets on top of the unit.

AUTO MENU COOK

How to cook using the 8 preset programs:

AUTO MENU	CAVITY	FOOD	WEIGHT (g)	TEMP (°C)	TIME (min)	MENU
P1	Up	French fries	400	200	16	FRIES
	Down	Wings	430	220	16	CHICKEN
P2	Up	French fries	400	200	16	FRIES
	Down	Steak	170	220	14	STEAK
P3	Up	Fish	400	200	14	FISH
	Down	French fries	400	190	22	FRIES
P4	Up	French fries	400	200	16	FRIES
	Down	Pizza	8 inches	170	15	PIZZA
P5	Up	Toast	2 pcs	200	6	DEFROST
	Down	French fries	400	190	22	FRIES
P6	Up	Toast	2 pcs	200	6	DEFROST
	Down	Wings	430	220	20	CHICKEN
P7	Up	Toast	2 pcs	200	6	DEFROST
	Down	Cake	8 inches	140	35	CAKE
P8	Up	Steak	170	220	12	STEAK
	Down	Pizza	8 inches	170	15	PIZZA

PRESET PROGRAMS

Top basket:

Function	Icon	Default Time	Default Temperature	Time Range	Temperature Range
Fish	FISH 	10 min	220 °C	1-60 minutes	175-220°C
Steak	STEAK 	12 min	220 °C	1-60 minutes	200-220°C
Chicken	CHICKEN 	16 min	220 °C	1-60 minutes	150-220°C
Fries	FRIES 	16 min	200 °C	1-60 minutes	150-220°C
Cake	CAKE 	35 min	140 °C	1-60 minutes	120-220°C
Dehydrate	DEHYDRATE 	6h	65 °C	30 min-24 h	50-90°C
Pizza	PIZZA 	13 min	170 °C	1-60 minutes	160-220°C

Defrost	DEFROST 	6 min	200 °C	1-60 minutes	160-200°C
---------	---	-------	--------	--------------	-----------

Note: When both the top basket and bottom basket start cooking simultaneously, the cooking temperature for the Fish, Steak, and Chicken functions in the top basket will automatically adjust to 200°C.

Bottom basket:

Function	Icon	Default Time	Default Temperature	Time Range	Temperature Range
Fish	FISH 	12 min	220 °C	1-60 minutes	175-220°C
Steak	STEAK 	14 min	220 °C	1-60 minutes	200-220°C
Chicken	CHICKEN 	20 min	220 °C	1-60 minutes	150-220°C
Fries	FRIES 	22 min	190 °C	1-60 minutes	150-220°C
Cake	CAKE 	35 min	140 °C	1-60 minutes	120-220°C

Dehydrate	DEHYDRATE 	6h	65 °C	30 min- 24 h	50-90°C
Pizza	PIZZA 	15 min	170 °C	1-60 minutes	160-220°C
Defrost	DEFROST 	6 min	200 °C	1-60 minutes	160-200°C

COOKING TIPS

- Almost any food that is traditionally cooked in the oven can be air fried.
- Foods cook best and most evenly when they are of similar size and thickness.
- Smaller pieces of food require less cooking time than larger pieces.
- For best results in the shortest amount of time, air fry food in small batches. Avoid stacking or layering when possible.
- Most prepackaged foods do not need to be tossed in oil before air frying. Most already contain oil and other ingredients that enhance browning and crispiness.
- Frozen appetizers air fry very well. For best results, arrange them on the tray in a single layer.

MAINTENANCE AND CLEANING

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

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

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

TROUBLESHOOTING

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

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

PRODUCT DISPOSAL



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

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

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

AVERTISSEMENT

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

DESCRIPTION

1. Panneau d'affichage
2. Plaque de friture
3. Poignée
4. Récipient de friture
5. Sortie d'air

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

1. Cuisson synchronisée
2. Finition intelligente
3. Menu automatique
4. Sélection du panier inférieur
5. Sélection du panier supérieur
6. Lumière allumée/éteinte
7. Écran « Durée »
8. Écran « Température »
9. Programmes prédéfinis
10. Augmenter le temps / la température
11. Diminuer le temps / la température
12. Bouton marche/arrêt
13. Sélection de la durée
14. Sélection de la température
15. Marche/Pause

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un technicien agréé ou toute autre personne qualifiée, afin d'éviter tout danger. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux

capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus. Il est interdit aux enfants de jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Veuillez conserver l'appareil électroménager et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Les appareils électroménagers ne sont pas destinés à être mis en route au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance. Veuillez toujours débrancher l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant de le mettre en place, de le démonter ou de le nettoyer. Ne mettez l'appareil ni sous l'eau, ni dans quelque autre liquide que ce soit. Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer. Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique. Il n'est pas destiné à être utilisé dans les situations suivantes :

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

- les fermes.
- par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel.
- des environnements de type « bed and breakfast ».



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

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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique, en aucun cas pour un usage commercial ou industriel. Toute utilisation incorrecte ou toute mauvaise manipulation du produit annulera la garantie. Avant de brancher le produit, vérifiez que la tension de votre secteur est la même que celle indiquée sur l'étiquette du produit. Veuillez placer l'appareil sur une surface plate et de niveau. Le câble de raccordement au secteur ne doit être ni emmêlé ni enroulé autour du produit pendant son utilisation. N'utilisez pas l'appareil, ne le branchez pas et ne le débranchez pas de la prise électrique lorsque vous avez les mains et / ou les pieds mouillés. Ne tirez pas sur le cordon de raccordement pour le débrancher ou pour l'utiliser comme poignée. **IMPORTANT.** Lorsque vous utilisez cette friteuse à air, gardez au moins dix centimètres d'espace libre de tous les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate. **NE PLACEZ PAS** votre friteuse sous des armoires, des stores ou des rideaux. Risque de surchauffe/d'incendie. Ne couvrez aucune partie de la friteuse avec un chiffon ou tout objet similaire, cela entraînerait une surchauffe. Risque d'incendie. Ceci est une **FRITEUSE À AIR**. Elle nécessite très peu d'huile pour la cuisson. Veillez à ne pas remplir le récipient d'huile ou de graisse, car cela pourrait provoquer un incendie. N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux recommandés par le fabricant dans cette friteuse à air. Portez toujours des gants de protection isolants pour introduire ou retirer des aliments dans la friteuse à air lorsqu'elle est chaude. L'appareil doit être utilisé sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. La première fois que vous utilisez votre friteuse, il se peut qu'une légère odeur ou une petite quantité de fumée se dégage. Ceci est normal car il s'agit simplement de la combustion des résidus de fabrication. Placez toujours les aliments à

frir dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les résistances. En cas de panne ou de dommage, débranchez immédiatement le produit du secteur et contactez le service officiel d'assistance technique. Afin d'éviter tout risque de danger, n'ouvrez pas l'appareil. Seul le personnel technique agréé du service d'assistance officielle de la marque peut effectuer des réparations ou des interventions sur l'appareil.

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et la plaque de la friteuse avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
5. Laissez le compartiment interne s'aérer en laissant le récipient de côté pendant environ 30 minutes.

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

Remarque : Lorsque vous utilisez votre friteuse à air pour la première fois, il se peut qu'il émette une légère fumée ou une odeur. Ce phénomène est normal pour de nombreux appareils de chauffage et n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

INSTALLATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable et plane. **Remarque :** Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez la plaque de friture dans le panier. **Remarque :** Ne placez rien sur l'appareil, car cela perturberait la circulation de l'air et affecterait les résultats de la friture à l'air chaud.

MODE D'EMPLOI

1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale reliée à la terre.
2. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil.
3. Mettez les ingrédients dans les marmites au-dessus des plaques de la friteuse et faites-les glisser dans la friteuse à air.
4. Choisissez entre les modes de cuisson « cuisson synchronisée », « finition intelligente » ou « menu automatique » :

Cuisson synchronisée : synchronise automatiquement le panier 2 avec le panier 1, ce qui vous permet de cuire une plus grande quantité du même aliment ou de préparer différents aliments en utilisant la même fonction, la même température et le même temps.

- a) Appuyez sur le bouton MATCH COOK. Les indicateurs 1 et 2 s'allumeront.
- b) Sélectionnez le programme prédéfini souhaité.
- c) Appuyez sur TEMP pour régler la température de cuisson.

d) Appuyez sur TIME pour régler la durée de cuisson.

Remarque : Lors du réglage de la température et du temps de cuisson, le panier 1 et le panier 2 seront automatiquement ajustés sur les mêmes réglages.

e) Une fois tous les paramètres terminés, appuyez sur START/PAUSE pour commencer. Les deux paniers commenceront à cuire simultanément.

Finition intelligente : garantit que les deux paniers terminent la cuisson en même temps, même lorsque les aliments nécessitent des temps de cuisson, des températures ou des fonctions différents.

a) Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner le panier que vous souhaitez utiliser.

b) Choisissez le programme prédéfini souhaité.

c) Appuyez sur le bouton SMART FINISH.

d) Appuyez sur TEMP pour régler la température de cuisson.

e) Appuyez sur TIME pour régler la durée de cuisson.

f) Lorsque tous les paramètres sont terminés, appuyez sur START/PAUSE pour commencer. Les deux paniers finiront de cuire en même temps.

Remarque : Vous pouvez sélectionner une fonction différente pour le panier 2. Lorsque vous appuyez sur SMART FINISH, puis sur START/PAUSE, le panier avec le temps de cuisson le plus long démarrera en premier. L'appareil émettra un bip et activera automatiquement le deuxième panier lorsque les deux auront le même temps de cuisson restant.

Menu automatique : permet aux deux paniers de commencer la cuisson en même temps mais de se terminer à des moments différents.

a) Appuyez sur le bouton AUTO MENU. L'affichage numérique affichera P1.

b) Sélectionnez le programme prédéfini souhaité à l'aide des boutons + ou -.

c) Une fois la sélection terminée, appuyez sur START/PAUSE pour commencer. Les deux paniers commenceront à cuire simultanément.

5. Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur START/PAUSE pour mettre l'opération en pause. L'indicateur de fonction clignotera.

6. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un bip. Retirez soigneusement les aliments en les renversant ou à l'aide de pinces/ustensiles à embout en silicone.

Ne placez pas les paniers sur l'appareil.

CUISSON DU MENU AUTOMATIQUE

Comment cuisiner à l'aide des 8 programmes prédéfinis :

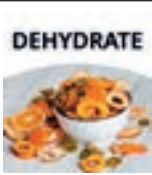
AUTO MENU	CAVITÉ	NOURRITURE	POIDS (g)	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (min)	MENU
P1	Haut	Frites	400	200	16	FRITURES
	Bas	Aile	430	220	16	POULET
P2	Haut	Frites	400	200	16	FRITURES
	Bas	Steak	170	220	14	STEAK
P3	Haut	Poisson	400	200	14	POISSON
	Bas	Frites	400	190	22	FRITURES

P4	Haut	Frites	400	200	16	FRITURES
	Bas	Pizza	20cm	170	15	PIZZA
P5	Haut	Toast	2 pcs	200	6	DÉCONGÉLATION
	Bas	Frites	400	190	22	FRITURES
P6	Haut	Toast	2 pcs	200	6	DÉCONGÉLATION
	Bas	Aile	430	220	20	POULET
P7	Haut	Toast	2 pcs	200	6	DÉCONGÉLATION
	Bas	Gâteau	20cm	140	35	GÂTEAU
P8	Haut	Steak	170	220	12	STEAK
	Bas	Pizza	20cm	170	15	PIZZA

PROGRAMMES PRÉ-ENREGISTRÉS

Panier supérieur :

Fonction	Icône	Durée par défaut	Température par défaut	Plage de durée	Plage de température
Poisson	FISH 	10 min	220 °C	1 à 60 minutes	175-220°C
Steak	STEAK 	12 min	220 °C	1 à 60 minutes	200-220°C
Poulet	CHICKEN 	16 min	220 °C	1 à 60 minutes	150-220°C
Fritures	FRIES 	16 min	200 °C	1 à 60 minutes	150-220°C

Gâteau		35 min	140 °C	1 à 60 minutes	120-220°C
Déshydrater		6h	65 °C	30 min-24 h	50-90°C
Pizza		13 min	170 °C	1 à 60 minutes	160-220°C
Décongeler		6 min	200 °C	1 à 60 minutes	160-200°C

Remarque : Lorsque le panier supérieur et le panier inférieur commencent à cuire simultanément, la température de cuisson des fonctions Poisson, Steak et Poulet dans le panier supérieur s'ajuste automatiquement à 200°C.

Panier inférieur :

Fonction	Icône	Durée par défaut	Température par défaut	Plage de durée	Plage de température
Poisson		12 min	220 °C	1-60 minutes	175-220°C
Steak		14 min	220 °C	1-60 minutes	200-220°C

Poulet	CHICKEN 	20 min	220 °C	1-60 minutes	150-220°C
Fritures	FRIES 	22 min	190 °C	1-60 minutes	150-220°C
Gâteau	CAKE 	35 min	140 °C	1-60 minutes	120-220°C
Déshydrater	DEHYDRATE 	6h	65 °C	30 min-24 h	50-90°C
Pizza	PIZZA 	15 min	170 °C	1-60 minutes	160-220°C
Décongeler	DEFROST 	6 min	200 °C	1-60 minutes	160-200°C

ASTUCES POUR LA CUISSON

- Presque tous les aliments traditionnellement cuits au four peuvent être frits à l'air.
- Les aliments cuisent mieux et plus uniformément lorsqu'ils sont de taille et d'épaisseur similaires.
- Les petits morceaux d'aliments nécessitent moins de temps de cuisson que les gros morceaux.
- Pour de meilleurs résultats dans les plus brefs délais, faites frire les aliments par petits lots. Évitez d'empiler ou de superposer les aliments lorsque cela est possible.
- La plupart des aliments préemballés n'ont pas besoin d'être jetés dans l'huile avant

de les faire frire à l'air. La plupart contiennent déjà de l'huile et d'autres ingrédients qui améliorent le brunissement et le croustillant.

- Les apéritifs surgelés peuvent être frits à l'air. Pour de meilleurs résultats, disposez-les dans le bac en une seule couche.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez la touche de minuterie sur le temps de cuisson souhaité pour mettre l'appareil en marche.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la touche de température sur le réglage de température requis.
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis.
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Il est nécessaire de secouer certains types d'ingrédients au milieu du temps de cuisson.	Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (par exemple les friture) doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson.

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

MISE AU REBUT DU PRODUIT



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



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



Séparez les éléments avant de trier

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

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

ADVERTÈNCIA

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

DESCRIPCIÓ

1. Tauler de visualització
2. Placa fregidora
3. Mànec
4. Recipient per fregir
5. Sortida d'aire

DESCRIPCIÓ DEL PANELL DE CONTROL

1. Cocció combinada
2. Acabat intel·ligent
3. Menú automàtic
4. Selecció de cistella inferior
5. Selecció de cistella superior
6. Llum encès/apagat
7. Visualització del temps
8. Visualització de la temperatura
9. Programes preestablerts
10. Augmenta el temps / temperatura
11. Disminuir el temps / temperatura
12. Botó d'encès/apagat
13. Selecció de temps
14. Selecció de temperatura
15. Inici / Pausa

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Si el cable d'alimentació està fet malbé, ha de ser substituït pel fabricant, un agent del servei tècnic o personal amb una qualificació equivalent per tal d'evitar riscos. Aquest aparell poden utilitzar-lo nens de més de 8 anys i persones amb ca-

pacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements, sempre i quan estiguin sota supervisió o hagin rebut les instruccions relatives a l'ús de l'aparell d'una manera segura i entenguin els perills que comporta utilitzar-lo. Els nens no han de jugar amb l'aparell. Els nens no han de fer la neteja i el manteniment de l'usuari, tret que siguin majors de 8 anys i siguin supervisats. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys. Els aparells no estan pensats perquè funcionin mitjançant un cronòmetre extern o un sistema de control remot independent. Desconnecteu l'aparell quan no esteu utilitzant-lo i abans de netejar-lo. Deixeu-lo refredar abans de fer-lo servir, treure'n les peces i netejar-lo. No submergeiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid. Aquest aparell està pensat per utilitzar-lo a una altitud màxima de 2000 m per sobre del nivell del mar. Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic. No està pensat per ser utilitzat en aplicacions com:

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



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

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

ADVERTIMENTS IMPORTANTS

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

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

ABANS DEL PRIMER ÚS

1. Traieu tots els materials d'embalatge.
2. Traieu tots els adhesius i les etiquetes de l'aparell.
3. Netegeu bé la cistella i la placa de la fregidora amb aigua calenta, una mica de líquid per rentar plats i una esponja no abrasiva.
4. Netegeu l'interior i l'exterior de l'aparell amb un drap humit.
5. Deixeu ventilar el compartiment intern deixant el recipient de banda durant uns 30 minuts.

Nota: Aquest aparell és una fregidora sense oli que funciona amb aire calent. No ompliu la cistella amb oli ni greixos de fregir directament.

Nota: Quan utilitzeu la fregidora d'aire per primera vegada, pot emetre un lleuger fum o una olor. Això és normal en molts aparells d'escalfament, i no afecta la seguretat del vostre aparell.

INSTAL·LACIÓ

1. Col·loqueu l'aparell sobre una superfície estable, horitzontal i plana. **Nota:** No col·loqueu l'aparell sobre una superfície que no sigui resistent a la calor.
2. Col·loqueu la placa de fregir a la cistella. **Nota:** No col·loqueu res a sobre de l'aparell, el flux d'aire s'interromp i afecta el resultat del fregit amb aire calent.

INSTRUCCIONS D'ÚS

1. Endol·leu el cable d'alimentació a una presa de corrent amb terra.
2. Premeu el botó d'engegada per encendre l'aparell.
3. Poseu els ingredients a les olles per sobre dels plats de la fregidora i torneu a lliscar-los a la fregidora.
4. Seccioneu entre el mètode de cocció "cocció combinada", "acabat intel·ligent" o "menú automàtic":

Cocció combinada: sincronitza automàticament la cistella 2 amb la cistella 1, cosa que us permet cuinar una quantitat més gran del mateix aliment o preparar aliments diferents amb la mateixa funció, temperatura i temps.

- a) Premeu el botó MATCH COOK. Tant els indicadors 1 com 2 s'il·luminaran.
- b) Seccioneu el programa predefinit desitjat.
- c) Premeu TEMP per configurar la temperatura de cocció.
- d) Premeu TIME per configurar la durada de la cocció.

Nota: Quan configureu la temperatura i el temps de cocció, tant la cistella 1 com la cistella 2 s'ajustaran automàticament a la mateixa configuració.

- e) Un cop finalitzats tots els paràmetres, premeu START/PAUSE per començar. Les dues cistelles començaran a cuinar simultàniament.

Acabat intel·ligent: assegura que les dues cistelles acabin de cuinar alhora, fins i tot quan els aliments requereixen diferents temps de cocció, temperatures o funcions.

- a) Premeu 1 o 2 per seleccionar la cistella que voleu utilitzar.
- b) Trieu el programa predefinit desitjat.
- c) Premeu el botó SMART FINISH.
- d) Premeu TEMP per configurar la temperatura de cocció.

- e) Premeu TIME per configurar la durada de la cocció.
- f) Quan s'hagin completat tots els paràmetres, premeu START/PAUSE per començar. Les dues cistelles acabaran de cuinar alhora.

Nota: Podeu seleccionar una funció diferent per a la cistella 2. Quan premeu SMART FINISH i després START/PAUSE, la cistella amb el temps de cocció més llarg començarà primer. La unitat emetrà un so i activarà automàticament la segona cistella quan tots dos tinguin el mateix temps de cocció restant.

Menú automàtic: permet que les dues cistelles comencin a coure alhora però acabin en moments diferents.

- a) Premeu el botó AUTO MENU. La pantalla digital mostrarà P1.
- b) Seleccioneu el programa predefinit desitjat mitjançant els botons + o -.
- c) Un cop finalitzada la selecció, premeu START/PAUSE per començar. Les dues cistelles començaran a cuinar simultàniament.
5. Durant la cocció, podeu prémer START/PAUSE per aturar l'operació. L'indicador de funció parpellejarà.
6. Quan s'hagi acabat la cocció, la unitat emetrà un so. Traieu amb cura els aliments bolcant-los o utilitzant pinces / estris amb punta de silicona.
- No col·loqueu les cistelles a la part superior de la unitat.

CUINA DE MENÚ AUTOMÀTIC

Com cuinar amb els 8 programes preestablerts:

MENÚ AUTOMÀTIC	CAVITAT	ALIMENT	PES (g)	TEMP (°C)	TEMPS (min)	MENÚ
P1	Amunt	Patates fregides	400	200	16	MENJAR FREGIT
	Avall	Ales	430	220	16	POLLASTRE
P2	Amunt	Patates fregides	400	200	16	MENJAR FREGIT
	Avall	Bistec	170	220	14	BISTEC
P3	Amunt	Peix	400	200	14	PEIX
	Avall	Patates fregides	400	190	22	MENJAR FREGIT
P4	Amunt	Patates fregides	400	200	16	MENJAR FREGIT
	Avall	Pizza	20cm	170	15	PIZZA
P5	Amunt	Torrades	2 pcs	200	6	DESCONGELAR
	Avall	Patates fregides	400	190	22	MENJAR FREGIT
P6	Amunt	Torrades	2 pcs	200	6	DESCONGELAR
	Avall	Ales	430	220	20	POLLASTRE

P7	Amunt	Torrades	2 pcs	200	6	DESCONGELAR
	Avall	Pastissos	20cm	140	35	PASTISSOS
P8	Amunt	Bistec	170	220	12	BISTEC
	Avall	Pizza	20cm	170	15	PIZZA

PROGRAMES PREESTABLERTS

Cistella superior:

Funció	Icona	Temps per defecte	Temperatura per defecte	Rang de temps	Rang de temperatura
Peix	FISH 	10 min	220 °C	1-60 minuts	175-220°C
Bistec	STEAK 	12 min	220 °C	1-60 minuts	200-220°C
Pollastre	CHICKEN 	16 min	220 °C	1-60 minuts	150-220°C
Menjar fregit	FRIES 	16 min	200 °C	1-60 minuts	150-220°C
Pastissos	CAKE 	35 min	140 °C	1-60 minuts	120-220°C

Deshidratar	DEHYDRATE 	6h	65 °C	30 min- 24 h	50-90°C
Pizza	PIZZA 	13 min	170 °C	1-60 minuts	160-220°C
Descongelo	DEFROST 	6 min	200 °C	1-60 minuts	160-200°C

Nota: Quan tant la cistella superior com la cistella inferior comencen a cuinar simultàniament, la temperatura de cocció de les funcions de peix, bistec i pollastre a la cistella superior s'ajustarà automàticament a 200 °C.

Cistella inferior:

Funció	Icona	Temps per defecte	Temperatura per defecte	Rang de temps	Rang de temperatura
Peix	FISH 	12 min	220 °C	1-60 minuts	175-220°C
Bistec	STEAK 	14 min	220 °C	1-60 minuts	200-220°C
Pollastre	CHICKEN 	20 min	220 °C	1-60 minuts	150-220°C

Menjar fregit	FRIES 	22 min	190 °C	1-60 minuts	150-220°C
Pastissos	CAKE 	35 min	140 °C	1-60 minuts	120-220°C
Deshidratar	DEHYDRATE 	6h	65 °C	30 min- 24 h	50-90°C
Pizza	PIZZA 	15 min	170 °C	1-60 minuts	160-220°C
Descongelar	DEFROST 	6 min	200 °C	1-60 minuts	160-200°C

CONSELLS DE CUINA

- Gairebé qualsevol aliment que es cuina tradicionalment al forn es pot fregir a l'aire.
- Els aliments es cuinen millor i de manera més uniforme quan són de mida i gruix similars.
- Els aliments més petits requereixen menys temps de cocció que els trossos més grossos.
- Per obtenir els millors resultats en el menor temps possible, fregiu els aliments a l'aire en petites quantitats. Eviteu que els aliments s'apilin o se superposin quan sigui possible.
- La majoria dels aliments preenvasats no necessiten ser remullats en oli abans de fregir a l'aire. La majoria ja contenen oli i altres ingredients que milloren el daurat i el cruixent.
- Els aperitius congelats es fregeixen molt bé a l'aire. Per obtenir els millors resultats, disposeu-los a la safata en una sola capa.

MANTENIMENT I NETEJA

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

ADVERTIMENT: No utilitzeu fregalls ni agents de neteja abrasius.

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

RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

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

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

ELIMINACIÓ DEL PRODUCTE



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

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

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

AVVERTENZA

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

DESCRIZIONE

1. Schermo del pannello
2. Piastra per friggitrice
3. Maniglia
4. Cestello per friggere
5. Uscita dell'aria

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

1. Cottura sincrona
2. Finitura intelligente
3. Menu automatico
4. Selezione del cestello inferiore
5. Selezione del cestello superiore
6. Luce accesa/spenta
7. Display tempo
8. Display temperatura
9. Programmi preimpostati
10. Aumentare tempo/temperatura
11. Diminuzione tempo/temperatura
12. Pulsante di accensione
13. Selezione del tempo
14. Selezione della temperatura
15. Avvio/Pausa

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore, da un tecnico del servizio di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi di qualsiasi tipo. È consentito l'utilizzo del presente apparecchio da parte di

bambini a partire da 8 anni e di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarso esperienza e conoscenza, a condizione che siano loro fornite adeguata supervisione e istruzioni riguardo l'utilizzo sicuro del dispositivo e che ne abbiano compreso i pericoli connessi. È vietato l'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini al di sotto di 8 anni e senza la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. L'apparecchio non è concepito per funzionare con timer esterni o con sistema di comando a distanza. Scollegare l'apparecchio quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di inserire o rimuovere le parti e prima di procedere alla pulizia. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. L'apparecchio può essere utilizzato a un'altitudine massima di 2000 m sopra il livello del mare. L'apparecchio è progettato per l'uso in ambiente domestico. Non è concepito per l'uso in situazioni quali:

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

- ambienti di tipo bed and breakfast.



AVVERTENZA: l'uso non corretto potrebbe causare incidenti! Le superfici possono diventare molto calde durante l'uso.

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

AVVERTENZE IMPORTANTI

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

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

PRIMA DEL PRIMO USO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il cestello e la piastra della friggitrice con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
5. Lasciare ventilare il vano interno lasciando il contenitore da parte per circa 30 minuti.

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

Nota: Quando si utilizza la friggitrice ad aria per la prima volta, è possibile che emetta un leggero fumo o un odore. Questo fenomeno è normale in molti apparecchi di riscaldamento e non influisce sulla sicurezza dell'apparecchio

INSTALLAZIONE

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme. **Nota:** Non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
2. Collocare il piatto di frittura nel cestello. **Nota:** Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio: ciò interrompe il flusso d'aria incidendo sul risultato della frittura ad aria calda.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
2. Premere il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio.
3. Metti gli ingredienti nelle pentole sopra le piastre della friggitrice e fallo scorrere di nuovo nella friggitrice ad aria.
4. Scegli tra i metodi di cottura "Cottura sincronizzata", "Finitura intelligente" o "Menu automatico":

Cottura sincrona: sincronizza automaticamente il cestello 2 con il cestello 1, consentendo di cuocere una quantità maggiore dello stesso cibo o di preparare cibi diversi utilizzando la stessa funzione, temperatura e tempo.

- a) Premere il pulsante MATCH COOK. Si accenderanno entrambi gli indicatori 1 e 2.
- b) Selezionare il programma preimpostato desiderato.
- c) Premere TEMP per impostare la temperatura di cottura.
- d) Premere TIME per impostare la durata della cottura.

Nota: Quando si imposta la temperatura e il tempo di cottura, sia il cestello 1 che il cestello 2 verranno automaticamente regolati con le stesse impostazioni.

e) Una volta completate tutte le impostazioni, premere START/PAUSE per iniziare. Entrambi i cestelli inizieranno la cottura contemporaneamente.

Finitura intelligente: assicura che entrambi i cestelli finiscano la cottura contemporaneamente, anche quando gli alimenti richiedono tempi, temperature o funzioni di cottura diverse.

- a) Premere 1 o 2 per selezionare il cestello che si desidera utilizzare.
- b) Scegliere il programma preimpostato desiderato.
- c) Premere il pulsante SMART FINISH.
- d) Premere TEMP per impostare la temperatura di cottura.

e) Premere TIME per impostare la durata della cottura.

f) Una volta completate tutte le impostazioni, premere START/PAUSE per iniziare. Entrambi i cestelli termineranno la cottura contemporaneamente.

Nota: È possibile selezionare una funzione diversa per il cestello 2. Quando si preme SMART FINISH e poi START/PAUSE, il cestello con il tempo di cottura più lungo si avvia per primo. L'unità emetterà un segnale acustico e attiverà automaticamente il secondo cestello quando entrambi hanno lo stesso tempo di cottura rimanente.

Menu automatico: consente a entrambi i cestelli di iniziare la cottura contemporaneamente ma di terminare in orari diversi.

a) Premere il pulsante AUTO MENU. Il display digitale mostrerà P1.

b) Selezionare il programma preimpostato desiderato utilizzando i pulsanti + o -.

c) Una volta completata la selezione, premere START/PAUSE per iniziare. Entrambi i cestelli inizieranno la cottura contemporaneamente.

5. Durante la cottura, è possibile premere START/PAUSE per mettere in pausa l'operazione. L'indicatore di funzione lampeggerà.

6. Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico. Rimuovere con cura il cibo rovesciandolo o utilizzando pinze/utensili con punte in silicone.

Non posizionare i cestini sopra l'unità.

COTTURA MENU AUTOMATICO

Come cucinare utilizzando gli 8 programmi preimpostati:

MENU AUTOMATICO	CAVITÀ	ALIMENTO	PESO (g)	TEMP (°C)	TEMPO (min)	MENU
P1	Su	Patatine fritte	400	200	16	FRITTURA
	Giù	Ali	430	220	16	POLLO
P2	Su	Patatine fritte	400	200	16	FRITTURA
	Giù	Bistecca	170	220	14	BISTECCA
P3	Su	Pesce	400	200	14	PESCE
	Giù	Patatine fritte	400	190	22	FRITTURA
P4	Su	Patatine fritte	400	200	16	FRITTURA
	Giù	Pizza	20cm	170	15	PIZZA
P5	Su	Toast	2 pezzi	200	6	SCONGELAMENTO
	Giù	Patatine fritte	400	190	22	FRITTURA

P6	Su	Toast	2 pezzi	200	6	SCONGELAMENTO
	Giù	Ali	430	220	20	POLLO
P7	Su	Toast	2 pezzi	200	6	SCONGELAMENTO
	Giù	Torta	20cm	140	35	TORTA
P8	Su	Bistecca	170	220	12	BISTECCA
	Giù	Pizza	20cm	170	15	PIZZA

PROGRAMMI PREIMPOSTATI

Cestello superiore:

Funzione	Icona	Tempo predefinito	Temperatura predefinita	Intervallo di tempo	Intervallo di temperatura
Pesce	FISH 	10 min	220 °C	1-60 minuti	175-220°C
Bistecca	STEAK 	12 min	220 °C	1-60 minuti	200-220°C
Pollo	CHICKEN 	16 min	220 °C	1-60 minuti	150-220°C
Frittura	FRIES 	16 min	200 °C	1-60 minuti	150-220°C
Torta	CAKE 	35 min	140 °C	1-60 minuti	120-220°C

Disidratazione	DEHYDRATE 	6h	65 °C	30 min- 24 h	50-90°C
Pizza	PIZZA 	13 min	170 °C	1-60 minuti	160-220°C
Scongelamento	DEFROST 	6 min	200 °C	1-60 minuti	160-200°C

Nota: Quando sia il cestello superiore che quello inferiore iniziano a cuocere contemporaneamente, la temperatura di cottura per le funzioni Pesce, Bistecca e Pollo nel cestello superiore si regola automaticamente a 200 °C.

Cestello inferiore:

Funzione	Icona	Tempo predefinito	Temperatura predefinita	Intervallo di tempo	Intervallo di temperatura
Pesce	FISH 	12 min	220 °C	1-60 minuti	175-220°C
Bistecca	STEAK 	14 min	220 °C	1-60 minuti	200-220°C
Pollo	CHICKEN 	20 min	220 °C	1-60 minuti	150-220°C

Frittura	FRIES 	22 min	190 °C	1-60 minuti	150-220°C
Torta	CAKE 	35 min	140 °C	1-60 minuti	120-220°C
Disidratazione	DEHYDRATE 	6h	65 °C	30 min-24 h	50-90°C
Pizza	PIZZA 	15 min	170 °C	1-60 minuti	160-220°C
Scongelamento	DEFROST 	6 min	200 °C	1-60 minuti	160-200°C

CONSIGLI DI COTTURA

- Quasi tutti gli alimenti che possono essere cotti in forno in maniera tradizionale possono essere fritti ad aria.
- Gli alimenti si cuociono meglio e in maniera più uniforme quando hanno dimensioni e spessori simili.
- Parti di cibo di piccole dimensioni richiedono meno tempo di cottura rispetto a parti più grandi.
- Per i migliori risultati nel tempo più breve possibile, friggere ad aria gli alimenti in piccole quantità. Se possibile, evitare di impilare o sovrapporre gli alimenti.
- La maggior parte dei cibi preconfezionati non deve essere passata in olio prima della frittura ad aria. La maggior parte contiene già olio e altri ingredienti che favoriscono doratura e friabilità
- Gli antipasti congelati sono ideali per la frittura ad aria. Per ottenere i risultati migliori, disporli sul vassoio in uno strato singolo.

MANUTENZIONE E PULIZIA

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

AVVERTENZA: Non usare agenti detergenti aggressivi o spugne abrasive.

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



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

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

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

WARNUNG

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

BESCHREIBUNG

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

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

1. Synchrones Garen
2. Intelligentes Finish
3. Automatisches Menü
4. Auswahl des unteren Korbes
5. Auswahl des Oberkorbs
6. Licht ein/aus
7. Zeitanzeige
8. Temperaturanzeige
9. Voreingestellte Programme
10. Zeit / Temperatur erhöhen
11. Zeit / Temperatur verringern
12. Ein-/Aus-Taste
13. Zeit auswählen
14. Auswahl der Temperatur
15. Start / Pause

SICHERHEITSHINWEISE

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

darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden - es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuersystem vorgesehen. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder reinigen. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dieses Gerät ist für die Verwendung in einer Höhe von maximal 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht zur Verwendung vorgesehen in:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
- Bauernhäusern;

- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
- Bett und Frühstück ähnliche Umgebungen.



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

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

WICHTIGE WARNHINWEISE

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

geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe an dem Gerät durchführen.

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten von dem Gerät.
3. Reinigen Sie den Korb und die Frittierplatte gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
5. Lassen Sie den Innenraum belüften, indem Sie den Behälter für etwa 30 Minuten beiseite stellen.

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

Hinweis: Wenn Sie Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal benutzen, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal und beeinträchtigt die Sicherheit Ihres Geräts nicht.

INSTALLATION

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache und ebene Oberfläche. **Hinweis:** Stellen Sie das Gerät niemals auf nicht hitzebeständige Oberflächen.
2. Legen Sie die Frittierplatte in den Korb. **Hinweis:** Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom stört und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

1. Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Steckdose an.
2. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
3. Geben Sie die Zutaten in die Frittiertöpfe über den Frittierplatten und schieben Sie sie zurück in die Heißluftfritteuse.
4. Wählen Sie zwischen den Garmethoden „Synchrones Garen“, „Intelligentes Finish“ oder „Automatisches Menü“:

Synchrones Garen: Synchronisiert Korb 2 automatisch mit Korb 1, sodass Sie eine größere Menge desselben Essens zubereiten oder verschiedene Speisen mit derselben Funktion, Temperatur und Zeit zubereiten können.

- a) Drücken Sie die Taste MATCH COOK. Sowohl die Anzeigen 1 als auch 2 leuchten auf.
- b) Wählen Sie das gewünschte voreingestellte Programm aus.
- c) Drücken Sie TEMP, um die Gartemperatur einzustellen.
- d) Drücken Sie TIME, um die Gardauer einzustellen.

Hinweis: Beim Einstellen der Gartemperatur und -zeit werden sowohl Korb 1 als auch Korb 2 automatisch auf die gleichen Einstellungen eingestellt.

- e) Sobald alle Einstellungen abgeschlossen sind, drücken Sie START/PAUSE, um zu be-

ginnen. Beide Körbe beginnen gleichzeitig mit dem Garen.

Intelligentes Finish: Stellt sicher, dass beide Körbe gleichzeitig fertig gegart werden, auch wenn die Lebensmittel unterschiedliche Garzeiten, Temperaturen oder Funktionen erfordern.

- a) Drücken Sie 1 oder 2, um den Korb auszuwählen, den Sie verwenden möchten.
- b) Wählen Sie das gewünschte voreingestellte Programm aus.
- c) Drücken Sie die Taste SMART FINISH.
- d) Drücken Sie TEMP, um die Gartemperatur einzustellen.
- e) Drücken Sie TIME, um die Gardauer einzustellen.
- f) Wenn alle Einstellungen abgeschlossen sind, drücken Sie START/PAUSE, um zu beginnen. Beide Körbe werden gleichzeitig fertig gegart.

Hinweis: Für Korb 2 können Sie eine andere Funktion auswählen. Wenn Sie auf SMART FINISH und dann auf START/PAUSE drücken, startet zuerst der Korb mit der längeren Garzeit. Das Gerät piept und aktiviert automatisch den zweiten Korb, wenn beide die gleiche verbleibende Garzeit haben.

Automatisches Menü: Ermöglicht es beiden Körben, gleichzeitig mit dem Garen zu beginnen, aber zu unterschiedlichen Zeiten zu beenden.

- a) Drücken Sie die Taste AUTO MENU. Die Digitalanzeige zeigt P1 an.
 - b) Wählen Sie das gewünschte voreingestellte Programm mit den Tasten + oder – aus.
 - c) Sobald die Auswahl abgeschlossen ist, drücken Sie START/PAUSE, um zu beginnen. Beide Körbe beginnen gleichzeitig mit dem Garen.
5. Während des Garvorgangs können Sie START/PAUSE drücken, um den Vorgang zu unterbrechen. Die Funktionsanzeige blinkt.
6. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät. Entfernen Sie die Lebensmittel vorsichtig, indem Sie sie herauskippen oder eine Zange/Utensilien mit Silikonspitze verwenden. Stellen Sie die Körbe nicht auf das Gerät.

AUTOMATISCHES MENÜ KOCHEN

So kochen Sie mit den 8 voreingestellten Programmen:

AUTOMATISCHES MENÜ	HOHL-RAUM	LEBENSMTTEL	GEWICHT (g)	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (min)	MENÜ
P1	Oben	Pommes frites	400	200	16	FRITTIERTE SPEISEN
	Unten	Flügel	430	220	16	HUHN
P2	Oben	Pommes frites	400	200	16	FRITTIERTE SPEISEN
	Unten	Steak	170	220	14	STEAK
P3	Oben	Fisch	400	200	14	FISCH
	Unten	Pommes frites	400	190	22	FRITTIERTE SPEISEN
P4	Oben	Pommes frites	400	200	16	FRITTIERTE SPEISEN
	Unten	Pizza	20cm	170	15	PIZZA

P5	Oben	Toast	2 Stk	200	6	AUFTAUEN
	Unten	Pommes frites	400	190	22	FRITTIERTE SPEISEN
P6	Oben	Toast	2 Stk	200	6	AUFTAUEN
	Unten	Flügel	430	220	20	HUHN
P7	Oben	Toast	2 Stk	200	6	AUFTAUEN
	Unten	Kuchen	20cm	140	35	KUCHEN
P8	Oben	Steak	170	220	12	STEAK
	Unten	Pizza	20cm	170	15	PIZZA

VOREINGESTELLTE PROGRAMME

Oberer Korb:

Funktion	Symbol	Standard-Zeit	Standard-Temperatur	Zeitbereich	Temperaturbereich
Fisch	FISH 	10 min	220 °C	1-60 Minuten	175-220°C
Steak	STEAK 	12 min	220 °C	1-60 Minuten	200-220°C
Hähnchen	CHICKEN 	16 min	220 °C	1-60 Minuten	150-220°C
Frittierte Speisen	FRIES 	16 min	200 °C	1-60 Minuten	150-220°C

Kuchen		35 min	140 °C	1-60 Minuten	120-220°C
Entwässern		6h	65 °C	30 min-24 h	50-90°C
Pizza		13 min	170 °C	1-60 Minuten	160-220°C
Auftauen		6 min	200 °C	1-60 Minuten	160-200°C

Hinweis: Wenn sowohl der obere als auch der untere Korb gleichzeitig mit dem Garen beginnen, wird die Gartemperatur für die Fisch-, Steak- und Hühnchenfunktionen im oberen Korb automatisch auf 200 °C eingestellt.

Unterer Korb:

Funktion	Symbol	Standard-Zeit	Standard-Temperatur	Zeitbereich	Temperaturbereich
Fisch		12 min	220 °C	1-60 Minuten	175-220°C
Steak		14 min	220 °C	1-60 Minuten	200-220°C

Hähnchen	CHICKEN 	20 min	220 °C	1-60 Minuten	150-220°C
Frittierte Speisen	FRIES 	22 min	190 °C	1-60 Minuten	150-220°C
Kuchen	CAKE 	35 min	140 °C	1-60 Minuten	120-220°C
Entwässern	DEHYDRATE 	6h	65 °C	30 min- 24 h	50-90°C
Pizza	PIZZA 	15 min	170 °C	1-60 Minuten	160-220°C
Auftauen	DEFROST 	6 min	200 °C	1-60 Minuten	160-200°C

ZUBEREITUNGSTIPPS

- Fast alle, traditionell im Backofen zubereiteten Speisen, können auch mit heißer Luft frittiert werden.
- Lebensmittel garen am besten und gleichmäßigsten, wenn sie ähnliche Größe und Dicke sind.
- Kleinere Lebensmittelstücke benötigen weniger Garzeit als größere.
- Frittieren Sie Lebensmittel in kleinen Mengen, um beste Ergebnisse in kürzester Zeit zu erzielen. Vermeiden Sie, falls möglich, Stapeln oder Schichten.
- Die meisten vorverpackten Lebensmittel müssen vor dem Heißluftfrittieren nicht in

Öl geschwenkt werden. Die meisten enthalten bereits Öl und andere Zutaten, die eine gute Bräunung und Knusprigkeit ermöglichen

- Tiefgekühlte Häppchen und Vorspeisen lassen sich sehr gut mit Heißluft frittieren. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie sie in einer einzigen Schicht auf der Schale anordnen.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse vor der Reinigung ausgesteckt und abgekühlt ist

- Verwenden Sie ein sauberes, trockenes Tuch, um die Innenseite zu reinigen. Verwenden Sie kein nasses Tuch, um zu verhindern, dass Wasser in das Innere des Geräts gelangt.

WARNUNG: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

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

FEHLERBEHEBUNG

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

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

ENTSORGUNG DES GERÄTS



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

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПИСАНИЕ

1. Панел на дисплея
2. Плоча за фритюрник
3. Дръжка
4. Тенджер за пържене
5. Изход за въздух

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

1. Съвпадение на готвене
2. Интелигентно завършване
3. Автоматично меню
4. Избор на долна кошница
5. Избор на горна кошница
6. Включване/изключване на светлината
7. Дисплей за времето
8. Дисплей за температурата
9. Предварително зададени програми
10. Увеличаване на времето / температурата
11. Намаляване на времето / температурата
12. Бутон за включване
13. Избор на време
14. Избор на температура
15. Старт / пауза

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

опасност. Този уред може да се използва от деца на и над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности, или с липса на опит и знания, ако им бъде осигурен надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и ако разбират свързаните с това опасности. Забранено е деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са над 8-годишна възраст и под надзор. Съхранявайте уреда и неговия кабел на места, недостъпни за деца под 8-годишна възраст. Уредите не са предвидени да работят с външен таймер или отделна система за дистанционен контрол. Изключете уреда, когато не се ползва и преди да го почистите. Оставете го да се охлади преди да го сглобите, разглобите или почистите. Не потапяйте уреда във вода или друга течност. Този уред е предназначен за използване на максимална надморска височина от 2000 м над морското равнище. Този уред е предназначен само за употреба в домакинството. Не е предвидена употребата му в:

- Кухненски пространства за персонала в магазини, офиси и други работни среди.
- ферми.

- От клиенти в хотели, мотели и друг тип жилищна среда.
- среда от типа нощувка и закуска.



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

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

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Уредът е предназначен само за домашно ползване и в никакъв случай не трябва да се използва в търговска или промишлена среда. Всяка неправилна употреба или неправилно боравене с уреда води до анулиране на гаранцията. Преди да включите уреда в контакт, проверете дали мрежовото напрежение е същото като посоченото на етикета на уреда. Поставете уреда на равна, гладка повърхност. Кабелът за свързване към захранването не трябва да бъде заплетен или увит около уреда по време на употреба. Не използвайте уреда и не го включвайте или изключвайте от захранващата мрежа с мокри ръце и/или крака. Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите, и не го използвайте като ръкохватка. **ВАЖНО.** Когато работите с този уред за готвене с горещ въздух, оставете поне десет сантиметра свободно пространство от всички страни на фурната, за да осигурите адекватна циркулация на въздуха. НЕ поставяйте уреда за готвене с горещ въздух под шкафове, щори или завеси. Риск от прегряване / пожар. Не покривайте никоя част на уреда за готвене с горещ въздух с кърпа или подобен материал, това ще доведе до прегряване. Риск от пожар. Това е **УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ**. За готвене се изисква много малко мазнина. Не пълнете тенджерата с олио или мазнина, тъй като това може да причини пожар. Не използвайте никакви аксесоари, различни от тези, препоръчани от производителя на този уред за готвене с горещ въздух. Винаги носете защитни, изолирани ръкавици за фурна, когато поставяте или изваждате продукти от горещия уред за готвене с горещ въздух. Уредът трябва да се използва на равна, стабилна топлоустойчива повърхност. Възможно е да има слаба миризма или малко количество дим първият път, когато използвате вашия уред за готвене с горещ въздух. Това е нормално,

тъй като производствените остатъци изгарят. Винаги поставяйте съставките за пържене в кошницата, за да предотвратите контакт с нагревателните елементи. Изключете уреда незабавно от електрическата мрежа в случай на повреда и се свържете с официална служба за техническа поддръжка. За да предотвратите риск от опасност, не отваряйте уреда. Само квалифициран технически персонал от официалната служба за техническа поддръжка за съответната марка може да извършва ремонт или процедури по уреда.

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

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички стикери или етикети от уреда.
3. Почистете добре кошницата и плочата на фритюрника с гореща вода, малко течност за миене на съдове и неабразивна гъба.
4. Избършете вътрешната и външната част на уреда с чиста и влажна кърпа.
5. Оставете контейнера настрана за около 30 минути, за да се проветри вътрешното отделение.

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

Забележка: Когато използвате уреда за първи път, той може да отделя лек дим или миризма. Това е нормално при много отоплителни уреди и не влияе на безопасността на уреда.

МОНТАЖ

1. Поставете уреда върху стабилна хоризонтална повърхност. **Забележка:** Не поставяйте уреда върху повърхности, които не са устойчиви на нагряване.
2. Поставете плочата за пържене в кошницата. **Забележка:** Не поставяйте нищо отгоре на уреда, защото въздушният поток ще бъде нарушен и ще се отрази на резултата от пърженето с горещ въздух.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

1. Включете захранващия кабел в заземен стенов контакт.
2. Натиснете бутона за захранване, за да включите уреда.
3. Сложете съставките в съдовете за пържене над плочите на фритюрника и го плъзнете обратно във фритюрника.
4. Изберете между методите на готвене „съвпадение на готвенето“, „интелигентно завършване“ или „автоматично меню“:

Съвпадение на готвене: автоматично синхронизира кошница 2 с кошница 1, което ви позволява да пригответе по-голямо количество от една и съща храна или да пригответе различни храни, използвайки една и съща функция, температура и време.

- а) Натиснете бутона MATCH COOK. Индикаторите 1 и 2 ще светнат.
- б) Изберете желаната предварително зададена програма.
- с) Натиснете TEMP, за да зададете температурата на готвене.

д) Натиснете TIME, за да зададете продължителността на готвене.

Забележка: Когато задавате температурата и времето за готвене, кошница 1 и кошница 2 автоматично се настройват на същите стойности.

е) След като всички настройки са завършени, натиснете START/PAUSE, за да започнете. Двете кошници ще започнат да готвят едновременно.

Интелигентно завършване: гарантира, че и двете кошници ще завършат готвенето по едно и също време, дори когато храните изискват различно време, температура или функции за готвене.

а) Натиснете 1 или 2, за да изберете кошницата, която искате да използвате.

б) Изберете желаната предварително зададена програма.

с) Натиснете бутона SMART FINISH.

д) Натиснете TEMP, за да зададете температурата на готвене.

е) Натиснете TIME, за да зададете продължителността на готвене.

ф) Когато всички настройки са завършени, натиснете START/PAUSE, за да започнете. Двете кошници ще приключат с готвенето по едно и също време.

Забележка: Можете да изберете различна функция за кошница 2. Когато натиснете SMART FINISH и след това START/PAUSE, кошницата с по-дълго време за готвене ще започне първа. Уредът ще издаде звуков сигнал и автоматично ще активира втората кошница, когато оставащото време за готвене и в двете е еднакво.

Автоматично меню: позволява двете кошници да започнат да готвят по едно и също време, но да приключат по различно време.

а) Натиснете бутона AUTO MENU. Цифровият дисплей ще покаже P1.

б) Изберете желаната предварително зададена програма с помощта на бутоните + или -.

с) След като завършите избора, натиснете START/PAUSE, за да започнете. Двете кошници ще започнат да готвят едновременно.

5. По време на готвене можете да натиснете START/PAUSE, за да спрете операцията. Индикаторът на функцията ще мига.

6. Когато готвенето приключи, устройството ще издаде звуков сигнал. Внимателно извадете храната, като я изхвърлите или използвате щипки/прибори със силиконови накрайници. Не поставяйте кошниците върху уреда.

АВТОМАТИЧНО МЕНЮ ГОТВЕНЕ

Как да готвите с помощта на 8-те предварително зададени програми:

АВТОМАТИЧНО МЕНЮ	КАВИТЕТ	ХРАНА	ТЕГЛО (g)	ТЕМП (°C)	ВРЕМЕ (мин)	МЕНЮ
P1	Нагоре	Пържени картофи	400	200	16	Пържене
	Надолу	Крила	430	220	16	ПИЛЕ
P2	Нагоре	Пържени картофи	400	200	16	Пържене
	Надолу	Пържола	170	220	14	ПЪРЖОЛА

P3	Нагоре	Риба	400	200	14	РИБИ
	Надолу	Пържени картопки	400	190	22	Пържене
P4	Нагоре	Пържени картопки	400	200	16	Пържене
	Надолу	Пица	20cm	170	15	ПИЦА
P5	Нагоре	Тост	2 бр.	200	6	ОТМРАЗЯВАНЕ
	Надолу	Пържени картопки	400	190	22	Пържене
P6	Нагоре	Тост	2 бр.	200	6	ОТМРАЗЯВАНЕ
	Надолу	Крила	430	220	20	ПИЛЕ
P7	Нагоре	Тост	2 бр.	200	6	ОТМРАЗЯВАНЕ
	Надолу	Кекс	20cm	140	35	ТОРТА
P8	Нагоре	Пържола	170	220	12	ПЪРЖОЛА
	Надолу	Пица	20cm	170	15	ПИЦА

ПРОГРАМИ С ПРЕДВАРИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ

Горна кошница:

Функция	Икона	Време по подразбиране	Температура по подразбиране	Времеви диапазон	Температурен обхват
Риба		10 мин.	220 °C	1-60 минути	175-220°C
Пържола		12 мин.	220 °C	1-60 минути	200-220°C
Пиле		16 мин.	220 °C	1-60 минути	150-220°C

Пържене	FRIES 	16 мин.	200 °C	1-60 минути	150-220°C
Кекс	CAKE 	35 мин.	140 °C	1-60 минути	120-220°C
Изсушаване	DEHYDRATE 	6h	65 °C	30 мин-24 ч	50-90°C
Пица	PIZZA 	13 мин.	170 °C	1-60 минути	160-220°C
Размразяване	DEFROST 	6 мин.	200 °C	1-60 минути	160-200°C

Забележка: Когато горната и долната кошница започнат да готвят едновременно, температурата на готвене за функциите “Риба”, “Пържола” и “Пиле” в горната кошница автоматично се настройва на 200°C.

Долна кошница:

Функция	Икона	Време по подразбиране	Температура по подразбиране	Времеви диапазон	Температурен обхват
Риба	FISH 	10 мин.	220 °C	1-60 минути	175-220°C

Пържола	STEAK 	12 мин.	220 °C	1-60 минути	200-220°C
Пиле	CHICKEN 	16 мин.	220 °C	1-60 минути	150-220°C
Пържене	FRIES 	16 мин.	190 °C	1-60 минути	150-220°C
Кекс	CAKE 	35 мин.	140 °C	1-60 минути	120-220°C
Изсушаване	DEHYDRATE 	6h	65 °C	30 мин-24 ч	50-90°C
Пица	PIZZA 	13 мин.	170 °C	1-60 минути	160-220°C
Размразяване	DEFROST 	6 мин.	200 °C	1-60 минути	160-200°C

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

- Почти всяка храна, която традиционно се приготвя във фурната, може да бъде пържена в уреда за готвене с горещ въздух.
- Храните се готвят най-добре и най-равномерно, когато са почти еднакви по размер и дебелина.
- По-малките порции храна изискват по-малко време за готвене, отколкото по-големите.
- За най-добри резултати за най-кратък период от време, пригответе храната в уреда за готвене с горещ въздух на малки порции. Избягвайте подреждането на пластове или наслойването, когато е възможно.
- Повечето предварително опаковани храни не трябва да се потапят в мазнина преди приготвяне в уреда за готвене с горещ въздух. Повечето вече съдържат мазнина и други съставки, които подобряват покафеняването и хрупкавостта
- Замразените предястия и ордьоври се пържат в уреда за готвене с горещ въздух много добре. За най-добри резултати ги подредете върху тавата в един слой.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

- Уверете се, че уредът за готвене с горещ въздух е изключен от контакта и охладен преди почистване.
- Почистете вътрешността с чиста и суха кърпа. Не използвайте мокра кърпа, за да предотвратите попадането на вода във вътрешността на уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте абразивни почистващи препарати или домакинска тел.

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът за готвене с горещ въздух не работи.	Уредът не е включен към електрическата мрежа.	Поставете щепсела на електрическата мрежа в заземен стенов контакт.
	Не сте настроили таймера.	Настройте бутона за таймера на необходимото време за готвене, за да включите уреда.

Съставките, приготвени с уреда за готвене с горещ въздух, не са готови.	Количеството съставки в кошницата е твърде голямо.	Сложете по-малки партиди съставки в кошницата. По-малките партиди се пържат по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Настройте клавиша за температурата на необходимата температурна настройка.
	Времето за готвене е твърде кратко.	Настройте таймера на необходимото време за подготовка.
Съставките се запържват неравномерно в уреда.	Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на времето за готвене.	Съставките, които лежат една върху друга или напреки една на друга, (например пържени храни), трябва да се разклатят по средата на готвенето.
Пържените закуски не са хрупкави, когато излязат уреда за готвене с горещ въздух.	Видът на използваната закуска трябва да бъде приготвен в традиционен уред за дълбоко пържене.	Използвайте фурна за закуски или леко нанесете малко мазнина върху закуските за по-хрупкав резултат.
Не мога да плъзна кошницата в уреда правилно.	В тенджерата за пържене има твърде много съставки.	Не пълнете тенджерата за пържене над индикацията МАКС.
	Решетката не е поставена правилно в тенджерата.	Натиснете решетката надолу в тенджерата, докато не може да се придвижи повече.
От уреда излиза бял дим.	Пригответе мазни съставки.	Когато пържите мазни съставки в уреда, голямо количество олио ще изтече в тенджерата. Олиото отделя бял дим и тенджерата може да се нагорещи повече от обичайното. Това не се отразява на уреда или на крайния резултат.
	Тенджерата все още съдържа остатъци от мазнини от предишна употреба.	Белият дим се причинява от нагряване на мазнина в кошницата. Уверете се, че почиствате кошницата правилно след всяка употреба.
Прясно приготвените пържени храни се пържат неравномерно във фритюрника.	Не сте използвали правилния тип картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че те остават твърди по време на пърженето.
	Не сте изплакнали добре картофените пръчици, преди да ги изпържите.	Изплакнете правилно картофените пръчици, за да отстраните нишестето от външната им страна.

Прясно изпържените храни не са хрупкави, когато излязат от фритюрника.	Хрупкавостта на пържената храна зависи от количеството масло и вода в нея.	Уверете се, че сте подсушили добре картофените пръчици, преди да добавите маслото.
		Нарежете картофените пръчици на по-ситно за по-хрупкав резултат.
		Добавете малко повече мазнина за по-хрупкав резултат.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



Този продукт е в съответствие с Директива 2012/19/ЕС на Европейския парламент относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО), която излага нормативната рамка, приложима в Европейския съюз, за изхвърляне и повторна употреба на отпадъци от електрическо и електронно оборудване. Не изхвърляйте продукта в контейнерите за битови отпадъци. Вместо това го отнесете до най-близкия център за събиране на отпадъци от електрическо и електронно оборудване.

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

استخدم البطاطس الطازجة وتأكد من بقائها متماسكة أثناء القلي.	لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح.	يتم قلي الأطعمة الطازجة بشكل غير متساوٍ في المقلاة الهوائية.
اشطف أعواد البطاطس جيداً لإزالة النشا من الخارج.	لم تغسل أصابع البطاطس جيداً قبل قليها.	
تأكد من تجفيف أعواد البطاطس جيداً قبل إضافة الزيت.	تتوقف قمرشة الطعام المقلي على كمية الزيت والماء الموجودة فيه.	الأطعمة المقلية الطازجة لا تكون مقرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية.
قطع أعواد البطاطس بشكل أصغر للحصول على نتيجة مقرمشة أكثر.		
يُضاف القليل من الزيت للحصول على نتيجة مقرمشة أكثر.		

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 تَوَجَّه إلى مركز جمع النفايات الإلكترونية والكهربائية الأقرب إلى منزلك.



يمكن العثور على المعلومات المتعلقة باستهلاك الطاقة في أوضاع إيقاف التشغيل والاستعداد ، وكذلك في وضع استعداد الشبكة للجهاز وفقاً للاتحة الاتحاد الأوروبي ٦٢٨/٣٢٠٢ على الرابط التالي: [ofni-ngisedoce/segap/se.sptth](https://asefu.ofni-ngisedoce/segap/se.sptth)

استكشاف الأعطال وإصلاحها

العطل	السبب المحتمل	الحل
المقلاة الهوائية لا تعمل.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس حائطي مؤرض.
	لم تقم بضبط المؤقت.	اضبط مفتاح المؤقت على وقت الطهي المطلوب لتشغيل الجهاز.
لا تنضج المكونات المقلية بالقلاية الهوائية.	كمية المكونات في السلة كبيرة جداً.	ضع كميات أصغر من المكونات في السلة. يتم قلي كميات أصغر حجماً بشكل متساوٍ أكثر.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جداً.	اضبط مفتاح درجة الحرارة على إعداد درجة الحرارة المطلوبة
	وقت الطهي قصير جداً.	اضبط المؤقت على وقت التحضير المطلوب
يجب رج المكونات التي توضع فوق بعضها البعض أو مقابل بعضها البعض (مثل الأطعمة المقلية) في منتصف وقت الطهي.	يجب هز أنواع معينة من المكونات في منتصف فترة الطهي.	يتم قلي المكونات بشكل غير متساوٍ في المقلاة الهوائية.
استخدم الوجبات الخفيفة في الفرن أو ادهن القليل من الزيت على الوجبات الخفيفة للحصول على نتيجة مقرمشة أكثر.	لقد استخدمت نوعاً من الوجبات الخفيفة المخصصة للتحضير في مقلاة تقليدية.	الوجبات الخفيفة المقلية لا تكون مقرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية.
لا يمكنني إدخال المقلاة في الجهاز بشكلٍ صحيح.	هناك الكثير من المكونات في وعاء القلي.	لا تملأ قدر القلي بما يتجاوز مؤشر الحد الأقصى XAM.
	لم يتم وضع الحامل في القدر بشكلٍ صحيح.	ادفع الحامل لأسفل في القدر حتى لا يستطيع التحرك أكثر من ذلك.
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تُحضّر مكونات دهنية.	عند قلي المكونات الدهنية في المقلاة الهوائية، ستسرب كمية كبيرة من الزيت إلى القدر. ينتج الزيت دخاناً أبيض وقد يسخن القدر أكثر من المعتاد. لا يؤثر ذلك على الجهاز أو النتيجة النهائية.
	لا يزال الوعاء يحتوي على بقايا الشحوم من الاستخدام السابق.	يحدث الدخان الأبيض بسبب تسخين الشحوم في المقلاة. تأكد من تنظيف المقلاة بشكلٍ صحيح بعد كل استخدام.

تجفيف		h٦	C°٥٦	٠٣ دقيقة - ٤٢ ساعة	٠٩-٠٥ درجة مئوية
بيتزا		٥١ دقيقة	٠٧١ درجة مئوية	١٠-٠٦ دقيقة	٠٢٢-٠٦١ درجة مئوية
إذابة التجمد		٦ دقائق	٠٠٢ درجة مئوية	١٠-٠٦ دقيقة	٠٢٢-٠٦١ درجة مئوية

نصائح بشأن الطهي

- معظم أنواع الطعام التي يتم طهيها في الفرن بصورة تقليدية يمكن قليها في المقلدة الهوائية.
- تنضج الأطعمة بشكل أفضل وبالتساوي عندما تكون مقطعة بحجم وسُمك متشابهين.
- تحتاج قطع الطعام الأصغر حجمًا وقتًا أقل للنضج من القطع الأكبر حجمًا.
- للحصول على أفضل النتائج في أقصر فترة زمنية، قم بقلي الطعام على دفعات صغيرة في المقلدة الهوائية. تجنب التكديس أو وضع طبقات فوق بعضها إن أمكن.
- معظم الأطعمة المعلبة لا تحتاج إلىقليها في الزيت قبل قليها في المقلدة الهوائية. يحتوي معظمها بالفعل على زيت ومكونات أخرى تعزز التحمير والقرمشة.
- المقبلات المجمدة تكون جيدة جدًا في القلي بالمقلدة الهوائية. للحصول على أفضل نتائج، رتبها على الدرج في طبقة واحدة.

الصيانة والتنظيف

- تأكد من فصل المقلدة الهوائية عن مصدر التيار الكهربائي وتبريدها قبل التنظيف.
- استخدم قطعة قماش نظيفة وجافة لتنظيف الأجزاء الداخلية. لا تستخدم قطعة قماش مبللة لمنع وصول الماء إلى داخل الجهاز.
- تحذير: لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو أقمشة التلميع الخادشة.
- امسح الجزء الخارجي برفق باستخدام قطعة قماش مبللة أو منشفة ورقية.
- لا تغمر المقلدة الهوائية أو القابس الخاص بها في الماء أو في أي سائل آخر.
- جفف جميع الأجزاء جيدًا قبل التخزين.
- خزن المقلدة الهوائية في مكان بارد وجاف.
- وعاء القلي آمن للغسل في غسالة الصحون.

إذابة التجمد		٦ دقائق	٠٠٢ درجة مئوية	١-٠٦ دقيقة	٠٢٢-٠٦١ درجة مئوية
--------------	---	---------	----------------	------------	--------------------

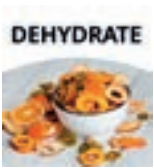
ملحوظة: عندما تبدأ كل من السلة العلوية والسلة السفلية في الطهي في وقت واحد، سيتم ضبط درجة حرارة الطهي لوظائف السمك والستيك والدجاج في السلة العلوية تلقائيًا على ٠٠٢ درجة مئوية.

السلة السفلية:

الوظيفة	الرمز	الوقت الافتراضي	الحرارة الافتراضية	نطاق الوقت	نطاق درجة الحرارة
السمك		٢١ دقيقة	٠٢٢ درجة مئوية	١-٠٦ دقيقة	٠٢٢-٥٧١ درجة مئوية
شرائح اللحم		٤١ دقيقة	٠٢٢ درجة مئوية	١-٠٦ دقيقة	٠٢٢-٠٠٢ درجة مئوية
دجاج		٠٢ دقيقة	٠٢٢ درجة مئوية	١-٠٦ دقيقة	٠٢٢-٠٥١ درجة مئوية
القلي		٢٢ دقيقة	٠٩١ درجة مئوية	١-٠٦ دقيقة	٠٢٢-٠٥١ درجة مئوية
الكعك		٥٣ دقيقة	C°٠٤١	١-٠٦ دقيقة	٠٢٢-٠٢١ درجة مئوية

البرامج التي تم إعدادها مسبقًا

السلة العلوية:

الوظيفة	الرمز	الوقت الافتراضي	الحرارة الافتراضية	نطاق الوقت	نطاق درجة الحرارة
السماك		٠١ دقائق	٠٢٢ درجة مئوية	١-٠٦ دقيقة	٠٢٢-٥٧١ درجة مئوية
شرائح اللحم		٢١ دقيقة	٠٢٢ درجة مئوية	١-٠٦ دقيقة	٠٢٢-٠٠٢ درجة مئوية
دجاج		٦١ دقيقة	٠٢٢ درجة مئوية	١-٠٦ دقيقة	٠٢٢-٠٥١ درجة مئوية
القلي		٦١ دقيقة	٠٢٢ درجة مئوية	١-٠٦ دقيقة	٠٢٢-٠٥١ درجة مئوية
الكعك		٥٣ دقيقة	٠٠٤١ C°	١-٠٦ دقيقة	٠٢٢-٠٢١ درجة مئوية
تجفيف		h٦	٠٥٦ C°	٠٣ دقيقة - ٤٢ ساعة	٠٩-٠٥ درجة مئوية
بيتزا		٣١ دقيقة	٠٧١ درجة مئوية	١-٠٦ دقيقة	٠٢٢-٠٦١ درجة مئوية

٦. عند اكتمال الطهي، ستصدر الوحدة صفيراً. قم بإزالة الطعام بعناية عن طريق قلبه للخارج أو باستخدام ملقط / ملقط سيليكوني الرأس. لا تضع السلال فوق الوحدة.

طريقة الطهي القائمة التلقائية

القائمة التلقائية	كافيتي	الطعام	الوزن (جم)	الحرارة (°C)	الوقت (دقيقة)	القائمة
١P	أعلى	البطاطس المقلية	٠٠٤	٠٠٢	٦١	القلي
	أسفل	الأجنحة	٠٣٤	٠٢٢	٦١	دجاج
٢P	أعلى	البطاطس المقلية	٠٠٤	٠٠٢	٦١	القلي
	أسفل	شرائح اللحم	٠٧١	٠٢٢	٤١	شرائح اللحم
٣P	أعلى	السّمك	٠٠٤	٠٠٢	٤١	السّمك
	أسفل	البطاطس المقلية	٠٠٤	٠٩١	٢٢	القلي
٤P	أعلى	البطاطس المقلية	٠٠٤	٠٠٢	٦١	القلي
	أسفل	بيتزا	٨ بوصات	٠٧١	٥١	بيتزا
٥P	أعلى	الخبز المحمص	٢ قطعة	٠٠٢	٦	إذابة التجمد
	أسفل	البطاطس المقلية	٠٠٤	٠٩١	٢٢	القلي
٦P	أعلى	الخبز المحمص	٢ قطعة	٠٠٢	٦	إذابة التجمد
	أسفل	الأجنحة	٠٣٤	٠٢٢	٠٢	دجاج
٧P	أعلى	الخبز المحمص	٢ قطعة	٠٠٢	٦	إذابة التجمد
	أسفل	الكعك	٨ بوصات	٠٤١	٥٣	الكعك
٨P	أعلى	شرائح اللحم	٠٧١	٠٢٢	٢١	شرائح اللحم
	أسفل	بيتزا	٨ بوصات	٠٧١	٥١	بيتزا

٤. امسح الجزء الداخلي والخارجي للجهاز بقطعة قماش مبللة.
٥. اترك المقصورة الداخلية للتهوية عن طريق إبقاء الحاوية جانباً لمدة ٠٣ دقيقة تقريباً.
- ملحوظة:** هذه مقلاة خالية من الزيت تعمل بالهواء الساخن. لا تملأ السلة بالزيت أو الدهون المستخدمة في القلي مباشرةً.
- ملحوظة:** عند استخدام المقلاة الهوائية لأول مرة، قد تصدر دخاناً خفيفاً أو رائحة. يُعد هذا أمراً طبيعياً في العديد من الأجهزة التي تعمل بالتسخين، ولا يؤثر على سلامة الجهاز.

التزكيب

١. ضع الجهاز على سطح مستقر، مسطح، ومتساوٍ. ملحوظة: لا تضع الجهاز على سطح غير مقاوم للحرارة.
٢. ضع طبق القلي في السلة. ملحوظة: لا تضع أي شيء فوق الجهاز، حيث قد يؤدي ذلك إلى تعطيل تدفق الهواء والتأثير على نتائج القلي بالهواء الساخن.

تعليمات الاستخدام

١. قم بتوصيل سلك الطاقة في مقبس حائط مؤرض.
٢. اضغط على زر الطاقة لتشغيل الجهاز.
٣. توضع المكونات في أواني القلي فوق أطباق القلاية وتوضع في المقلاة الهوائية.
٤. اختر بين طرق الطهي الطهي المتطابق أو الإنهاء الذكي أو القائمة التلقائية:
- الطهي المتطابق:** يقوم تلقائياً بمزامنة السلة ٢ مع السلة ١، مما يتيح لك طهي كمية أكبر من نفس الطعام أو إعداد أطعمة مختلفة باستخدام نفس الوظيفة ودرجة الحرارة والوقت.
- (a) اضغط على زر "KOOC HCTAM". سيضيء كلا المؤشرين ١ و ٢.
- (b) حدد البرنامج المضبوط مسبقاً المطلوب.
- (c) اضغط على PMET لضبط درجة حرارة الطهي.
- (d) اضغط على EMIT لضبط مدة الطهي.
- ملحوظة:** عند ضبط درجة حرارة الطهي والوقت، سيتم ضبط كل من السلة ١ والسلة ٢ تلقائياً على نفس الإعدادات.
- (e) بمجرد اكتمال جميع الإعدادات، اضغط على ESUP/TRATS للبدء. ستبدأ السلطان في الطهي في وقت واحد.
- الإنهاء الذكي:** يضمن انتهاء السلتين من الطهي في الوقت نفسه، حتى عندما تتطلب الأطعمة أوقات طهي أو درجات حرارة أو وظائف مختلفة.
- (a) اضغط ١ أو ٢ لتحديد السلة التي تريد استخدامها.
- (b) اختر البرنامج المضبوط مسبقاً المطلوب.
- (c) اضغط على زر HSINIF TRAMS.
- (d) اضغط على PMET لضبط درجة حرارة الطهي.
- (e) اضغط على EMIT لضبط مدة الطهي.
- (f) بمجرد اكتمال جميع الإعدادات، اضغط على ESUP/TRATS للبدء. ستنتهي السلطان من الطهي في نفس الوقت.
- ملحوظة:** يمكنك تحديد وظيفة مختلفة للسلة ٢. عند الضغط على HSINIF TRAMS ثم ESUP/TRATS، ستبدأ السلة ذات وقت الطهي الأطول أولاً. ستصدر الوحدة صفيراً وتنشط السلة الثانية تلقائياً عندما يتبقى لكليهما نفس وقت الطهي.

القائمة التلقائية: تسمح لكلا السلتين ببدء الطهي في نفس الوقت ولكن الانتهاء في أوقات مختلفة.

- (a) اضغط على زر UNEM OTUA. ستعرض الشاشة الرقمية ١P.
- (b) حدد البرنامج المضبوط مسبقاً المطلوب باستخدام الزرين + أو -.
- (c) بمجرد اكتمال الاختيار، اضغط على ESUP/TRATS للبدء. ستبدأ السلطان في الطهي في وقت واحد.
٥. أثناء الطهي، يمكنك الضغط على ESUP/TRATS لإيقاف العملية مؤقتاً. سيومض مؤشر الوظيفة.

غير مُعد للتشغيل من خلال وسائل مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل. عليك فصل الجهاز عند عدم الاستخدام وقبل تنظيفه. اتركه يبرد قبل تركيبه وفك أجزائه وتنظيفها. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر. هذا الجهاز مصمم للاستخدام على ارتفاع ٠٠٠٢ متر كحد أقصى فوق مستوى سطح البحر. هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي. غير مُعد للاستخدامات الأخرى مثل:

- مناطق مطبخ للموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- بيوت المزارع.
- من قبل العملاء في الفنادق والنزل والبيئات السكنية الأخرى.
- أماكن المبيت والإفطار.

تحذير: قد تتعرض لخطر الإصابة نتيجة إساءة الاستخدام! قد تتعرض الأسطح للسخونة أثناء الاستخدام.



تحذير: قد تكون الأكياس البلاستيكية خطيرة. لتجنب الخطر، أبعد الأكياس البلاستيكية عن الرضع والأطفال. لا تسمح للأطفال باللعب بمواد التغليف. خطر الاختناق!

تحذيرات مهمة

صُمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي، ولا يجوز تحت أي ظرف استخدامه للأغراض التجارية أو الصناعية. أي استخدام غير صحيح أو تعامل غير صحيح مع المنتج يجعل الضمان باطلاً وملغياً. قبل توصيل الجهاز بالكهرباء، تحقق من أن مستوى المصدر الرئيسي للكهرباء هو المستوى ذاته المشار إليه على ملصق المنتج. ضع الجهاز على سطح مسطح مستوٍ. يجب تجنب تشابك كابل المصدر الرئيسي أو التفافه حول الجهاز أثناء الاستخدام. لا تستخدم الجهاز، أو توصله وتفصله عن المصدر الرئيسي للإمداد بالكهرباء بيديك و/أو قدمين مبللتين. تجنب سحب سلك التوصيل لفصله أو لاستخدامه كمقبض. هام. عند تشغيل المقلاة الهوائية هذه، حافظ على وجود مساحة خالية لا تقل عن ١٠ سنتيمترات على جميع جوانب الفرن للسماح بتدوير الهواء بشكل كافٍ. لا تضع المقلاة الهوائية الخاصة بك تحت خزائن الملابس أو الستائر المتحركة أو الستائر العادية. هناك خطر حدوث سخونة زائدة/ نشوب حريق. لا تغطي أي جزء من المقلاة بقطعة قماش أو ما شابه ذلك، إذ قد يؤدي ذلك إلى حدوث سخونة زائدة. هناك خطر نشوب حريق. هذا المنتج عبارة عن مقلاة هوائية. تحتاج إلى كمية قليلة جداً من الزيت للطهي. لا تملأ الوعاء بالزيت أو الدهون إذ قد يؤدي ذلك إلى خطر نشوب حريق. لا تستخدم أي ملحقات بخلاف الملحقات الموصى بها من الشركة المصنعة لهذه المقلاة الهوائية. احرص دائماً على ارتداء قفازات الفرن الواقية العازلة عند إدخال أو إزالة الأشياء من المقلاة الهوائية الساخنة. يجب استخدام الجهاز على سطح مستوٍ وثابت ومقاوم للحرارة. عند استخدام المقلاة الهوائية للمرة الأولى قد تنبعث رائحة خفيفة أو كمية قليلة من الدخان. هذا الأمر طبيعي إذ يكون ذلك مجرد احتراق لمخلفات التصنيع. ضع دائماً المكونات المراد قليها في السلة لمنع ملامستها لعناصر التسخين. افصل المنتج فوراً من مصدر التيار الكهربائي في حالة حدوث أي عطل أو تلف واتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية. لمنع حدوث أي خطر، لا تفتح الجهاز. لا يُسمح إلا للموظفين الفنيين المؤهلين من خدمة الدعم الفني المعتمدة للعلامة التجارية القيام بالإصلاحات أو الإجراءات على الجهاز.

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

قبل الاستخدام الأول

١. قم بإزالة جميع مواد التغليف.
٢. قم بإزالة أي ملصقات أو بطاقات وسم من الجهاز.
٣. نظّف السلة ولوحة القلي جيداً بالماء الساخن، مع القليل من سائل تنظيف الأطباق، واستخدم إسفنجة غير كاشطة.

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. لوحة العرض
٢. لوحة المقلاة
٣. مقبض
٤. وعاء القلي
٥. مخرج الهواء

وصف لوحة التحكم

١. طهي متطابق
٢. تشطيب ذكي
٣. القائمة التلقائية
٤. اختيار السلة السفلية
٥. اختيار السلة العلوية
٦. تشغيل/إيقاف الضوء
٧. شاشة عرض الوقت
٨. شاشة عرض درجة الحرارة
٩. برامج معدة مسبقاً
١٠. زيادة الوقت/درجة الحرارة
١١. تقليل الوقت/درجة الحرارة
٢١. زر التشغيل (REWOP)
٣١. تحديد الوقت
٤١. اختيار درجة الحرارة
٥١. بدء/إيقاف مؤقت

إرشادات السلامة

في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة الخاص بها أو أشخاص مؤهلين بشكل مماثل لتجنب الأخطار. يُمكن للأطفال من ٨ سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة أو من تنقصهم الخبرة والمعلومات استخدام هذا الجهاز إذا كانوا تحت إشراف أو تلقوا تعليمات لاستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكانوا يفهمون المخاطر المصاحبة. لا يُسمح للأطفال باللعب بالجهاز. يحظر تنظيف الأطفال أقل من ٨ سنوات للجهاز، أو صيانته دون إشراف. حافظ على الجهاز والسلك بعيداً عن متناول الأطفال دون ٨ سنوات. الجهاز

INFORME DE GARANTÍA

B&B TRENDS S.L. garantiza la conformidad de este producto, para el uso al que está destinado, durante el periodo marcado por la legislación vigente en el país de venta del mismo. En caso de defecto durante el periodo de garantía, el usuario tendrá derecho a la reparación o sustitución del producto sin coste alguno, a menos que sea imposible o desproporcionado realizar una de estas opciones. En este caso, puede optar por una reducción en el precio o la anulación de la venta, caso que deberá negociar directamente con el vendedor. Esto también cubre la sustitución de piezas de recambio, siempre que el producto se haya utilizado de acuerdo con las recomendaciones de este manual en ambos casos y no haya sido manipulado por terceros no autorizados por B&B TRENDS S.L. La garantía no cubre ninguna parte sujeta a desgaste y fricción. Esta garantía no afecta a sus derechos como consumidor de acuerdo con las disposiciones de la Directiva 2019/771 para estados miembros de la Unión Europea.

USO DE LA GARANTÍA

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

RELATÓRIO DE GARANTIA

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

UTILIZAÇÃO DA GARANTIA

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

WARRANTY REPORT

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

USE OF WARRANTY

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

BON DE GARANTIE

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

UTILISATION DE LA GARANTIE

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

INFORME DE GARANTIA

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

ÚS DE LA GARANTIA

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

RAPPORTO DI GARANZIA

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

UTILIZZO DELLA GARANZIA

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

GARANTIEBERICHT

B&B TRENDS S.L. гарантира die Konformität dieses Produkts für den vorgesehenen Verwendungszweck während des Zeitraums, der durch die im Verkaufsland geltende Gesetzgebung festgelegt ist. Im Falle eines Mangels während der Garantiezeit hat der Nutzer Anspruch darauf, das Produkt kostenlos reparieren oder ersetzen zu lassen, es sei denn, es ist unmöglich oder unverhältnismäßig, eine dieser Optionen durchzuführen. In diesem Fall können Sie zwischen einer Preissenkung oder einer Stornierung des Verkaufs wählen, die Sie direkt mit dem Verkäufer verhandeln müssen. Dies gilt auch für den Austausch von Ersatzteilen, vorausgesetzt, das Produkt wurde in beiden Fällen gemäß den Empfehlungen dieses Handbuchs verwendet und wurde nicht von Dritten manipuliert, die nicht von B&B TRENDS S.L. autorisiert sind. Die Garantie deckt keine abgenutzten und reibenden Teile ab. Diese Garantie hat keinen Einfluss auf Ihre Rechte als Verbraucher gemäß den Bestimmungen der Richtlinie 2019/771 für Mitgliedstaaten der Europäischen Union.

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

Kunden müssen sich für Produktreparaturen an den autorisierten technischen Kundendienst von B&B TRENDS S.L. wenden. Jede Manipulation des Produkts durch Personen, die nicht von B&B TRENDS S.L. autorisiert sind, oder jeder Missbrauch des Produkts führt zum Erlöschen der Gewährleistungsansprüche. Sie müssen die Kaufrechnung, den Kaufbeleg oder den Liefernachweis aufbewahren, um Ihre Gewährleistungsrechte geltend machen zu können. Für technischen Service und Kundendienst außerhalb Italiens wenden Sie sich bitte mit Ihrer Anfrage an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät erworben haben.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГАРАНЦИОННОТО ОБСЛУЖВАНЕ

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

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

клиенти извън Италия, моля изпратете заявката си до търговския обект, от който сте закупили устройството.

تقرير الضمان

تضمن L.S SDNERT B&B امتثال هذا المنتج للاستخدام المقصود منه، خلال الفترة التي تحددها التشريعات المعمول بها في بلد البيع. في حالة وجود عيب خلال فترة الضمان، يحق للمستخدم إصلاح المنتج أو استبداله مجانًا، ما لم يكن من المستحيل أو غير المعقول تنفيذ أي من هذين الخيارين. في هذه الحالة، يمكنك الاختيار بين تخفيض السعر أو إلغاء البيع، وهو ما سيتعين عليك التفاوض بشأنه مباشرة مع البائع. يشمل ذلك أيضًا استبدال قطع الغيار، شريطة أن يكون المنتج قد تم استخدامه وفقًا للتوصيات الواردة في هذا الدليل في كلتا الحالتين ولم يتم العبث به من قبل أطراف ثالثة غير مصرح لها من قبل L.S SDNERT B&B. لا تشمل الضمان أي أجزاء معرضة للتآكل والاحتكاك. لا تؤثر هذه الضمان على حقوقك كمستهلك وفقًا لأحكام التوجيه ١٧٧/٩١٠٢ للدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي.

استخدام الضمان

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



SERVICIOS DE ATENCIÓN TÉCNICA (SAT)

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

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

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

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

ufesa

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

Ver.02/2026