

ufesa

AF Magister

Freidora de aire



ES manual de instrucciones

PT manual de instruções

EN instructions manual

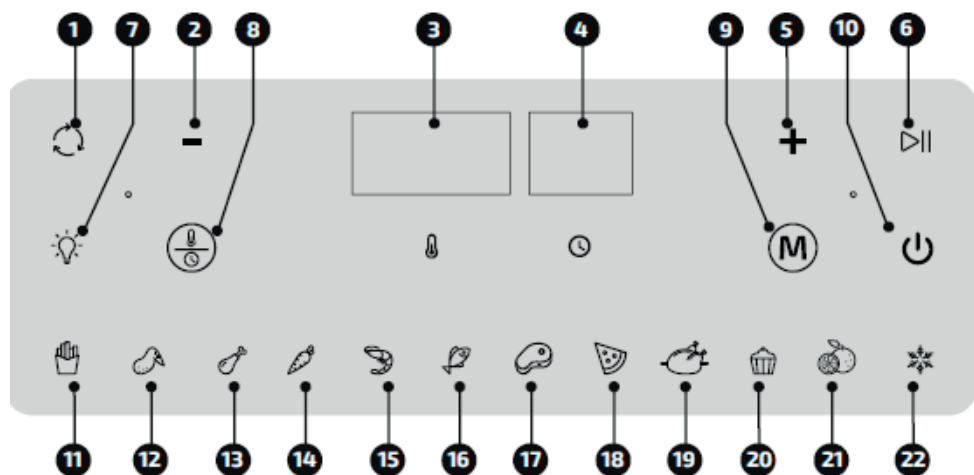
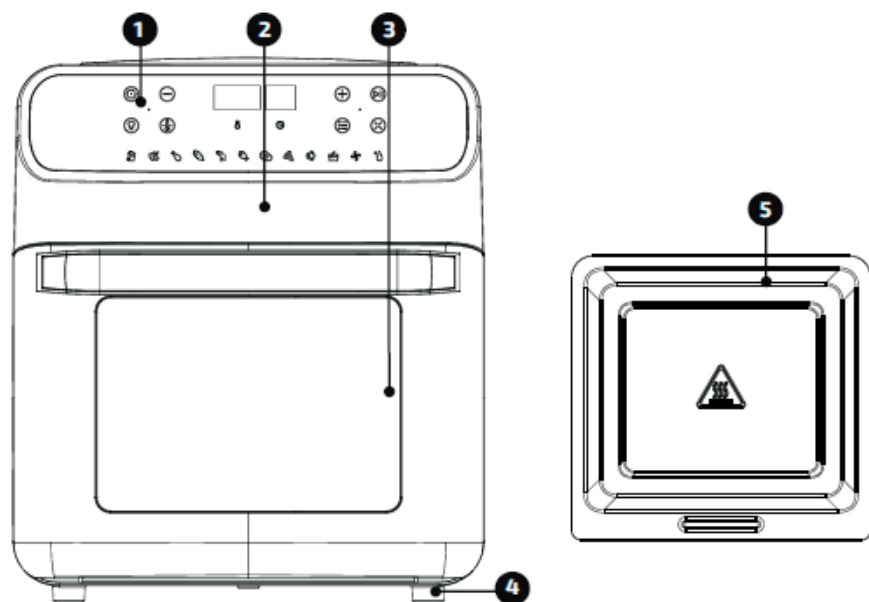
FR mode d'emploi

IT manuale di istruzioni

DE bedienungsanleitung

BG Ръководство за инструкции

AR تعليمات الاستخدام



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

ATENCIÓN

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

DESCRIPCIÓN

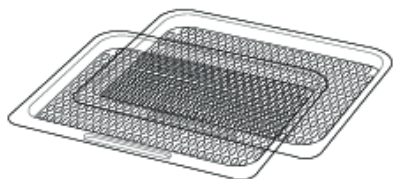
1. Panel de control
2. Cuerpo
3. Puerta
4. Base
5. Bandeja de goteo

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

1. Función de rotación
2. Temperatura/Tiempo -
3. Pantalla de temperatura
4. Pantalla de tiempo
5. Temperatura/Tiempo +
6. Inicio/Pausa
7. Luz interior
8. Configuración del tiempo/temperatura
9. Selección del menú
10. Botón de encendido
11. Patatas fritas
12. Alitas de pollo
13. Muslo de pollo
14. Verduras
15. Mariscos
16. Pescado
17. Carne
18. Pizza
19. Pollo asado
20. Horneado (tartas)
21. Deshidratar
22. Descongelar

ACCESORIOS

1. Bandeja de rejilla (x2)



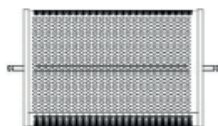
Se puede usar para deshidratar y también para preparar tentempiés crujientes o recalentar alimentos como la pizza.

2. Bandeja recoge aceite



Cuando cocine, ponga la bandeja recoge aceite para que sea más fácil de limpiar. Asegúrese de usar una bandeja recoge aceite cuando cocine.

3. Cesta de rejilla giratoria



Ideal para patatas fritas, frutos secos tostados y otros tentempiés. Coloque la cesta en el horno con unas pinzas y retire la cesta del horno después de hornear.

4. Ganchos de trinchado



Se utilizan para pollo asado y pollo entero. Coloque el eje longitudinalmente a través del centro de la carne. Deslice el tenedor desde ambos extremos sobre el eje y luego sobre la carne. Bloquee la carne en su lugar con el tornillo de fijación. Hay muescas en el eje para los tornillos de fijación. Puede ajustar el tornillo más cerca del centro del eje, pero nunca más allá de la muesca. **Nota:** asegúrese de que el pollo asado o el pollo entero gira libremente en la máquina.

5. Tornillos



Se utilizan para fijar la cesta giratoria en el palo para hornear o los ganchos de trinchado.

6. Pinzas de sujeción



Se usan para introducir y sacar comida preparada en la cesta de malla giratoria o los ganchos de trinchado. Coloque las pinzas debajo del palo para hornear, levante la comida desde la izquierda y luego sáquela con cuidado.

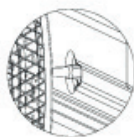


ATENCIÓN

Las piezas de metal se calentarán mucho durante el uso, por lo que se debe tener mucho cuidado para evitar lesiones personales. Use guantes protectores para horno.

MONTAJE DE LA CESTA GIRATORIA Y DE LOS GANCHOS DE TRINCHADO

1. Primero inserte el lado derecho de la cesta giratoria o los ganchos de trinchado en el eje. Asegúrese de que el eje está en posición de rotación.



2. Coloque el lado izquierdo en el marco del soporte.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico, en ningún caso debe tener un uso comercial ni industrial. Cualquier uso incorrecto o manipulación indebida del producto anulará la garantía.

Antes de enchufar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica es el mismo que el que aparece indicado en la etiqueta del mismo.

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

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

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

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

No utilice en esta freidora de aire otros accesorios que no sean los recomendados por el fabricante. Utilice siempre guantes protectores y aislantes al introducir o sacar objetos de la freidora de aire caliente. El aparato debe utilizarse sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.

Es posible que la primera vez que utilice la freidora de aire se produzca un ligero olor o se desprenda una pequeña cantidad de humo. Esto es normal, ya que se quemarán los residuos de fabricación. Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con las resistencias.

Desenchufe inmediatamente el aparato de la red eléctrica en caso de que se produzca cualquier avería o daño y póngase en contacto con un servicio de asistencia técnica oficial. Para evitar cualquier peligro, no abra el aparato. Solo el personal técnico cualificado del servicio de asistencia técnica oficial de la marca puede realizar reparaciones o intervenciones en el aparato.

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

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

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

ADVERTENCIA: No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

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

CÓMO USAR EL PRODUCTO

- 1) Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
- 2) Pulse el botón de encendido (10) para encender la freidora de aire. Se encenderán todas las luces y se escuchará un pitido. Para apagarla, vuelva a pulsar el botón de encendido.

Después de 30 segundos sin realizar ninguna acción, la máquina se apagará automáticamente. En el modo de suspensión, el botón de encendido (10) parpadeará.

3) Programas predeterminados:

Esta freidora de aire tiene 12 programas predeterminados.

Iconos	Función predeterminada	Tiempo	Temperatura
	Patatas fritas	14 minutos	200°C
	Alitas de pollo	12 minutos	180°C
	Muslo de pollo	20 minutos	180°C
	Zanahoria *	35 minutos	200°C
	Marisco	12 minutos	180°C
	Pescado	15 minutos	180°C
	Bistec	10 minutos	190°C
	Pizza	8 minutos	150°C
	Pollo asado	30 minutos	200°C
	Horneado	12 minutos	190°C
	Deshidratar	20 minutos	130°C
	Descongelar	8 minutos	80°C

* Para cocinar brócoli, reduzca el tiempo a 18 min.

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

Para seleccionar el programa que desee, pulse el botón de selección de menú (9) y el primer programa (Patatas fritas) parpadeará. La temperatura y tiempo predeterminados para este programa se mostrarán en la pantalla. Cada vez que pulse el botón de menú (9), el programa irá cambiando de izquierda a derecha. Para confirmar el programa seleccionado y empezar a cocinar, pulse el botón de inicio/pausa (6).

Siempre podrá modificar los valores predeterminados (tiempo y temperatura) de cada programa. Antes de confirmar el programa, pulse el botón de configuración del tiempo/temperatura (8) una vez para la temperatura, y el valor parpadeará en la pantalla. A continuación, pulse los botones - (2) o + (5) para aumentar o disminuir la temperatura. Para modificar el tiempo del programa, pulse dos veces el botón de configuración del tiempo/temperatura (8) y aumente o reduzca el tiempo/temperatura del mismo modo.

También puede ajustar el tiempo y la temperatura durante el programa pulsando el botón de configuración del tiempo/temperatura (8).

La temperatura se puede configurar de 65° a 200° (desde 5° cada vez) i el tiempo de 1 a 60 minutos (desde 1 minuto cada vez)

En cualquier momento del programa, pulse el botón de inicio/pausa (6) para pausarlo y detener la cocción. El botón parpadeará. Para reanudar la cocción, vuelva a pulsar el botón.

Siempre podrá abrir la puerta de la freidora de aire durante la cocción (La pantalla mostrará «OPEN» (ABIERTO) y el programa se detendrá. Cuando vuelva a cerrar la puerta, el programa continuará a partir del mismo tiempo que estaba.

Cuando el tiempo predeterminado termine, la freidora de aire mostrará «END» (FIN) en la pantalla y se escucharán 5 pitidos que significan que el programa ha terminado.

El botón 7 es una luz interior. Puede pulsar el botón 7 en cualquier momento durante el funcionamiento de la máquina. La luz interior estará encendida y el botón 7 parpadeará. Cuando la puerta esté abierta, la luz también estará encendida.

El botón 1 es para la rotación. Durante cualquier modo de cocción, puede pulsar el botón 1, y el eje rotatorio interno/cesta para patatas fritas girará. Durante el modo de funcionamiento, la luz del botón 1 parpadeará.

CONSEJOS PARA COCINAR

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Advertencia: No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

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

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



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

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

AVISO

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

DESCRIÇÃO

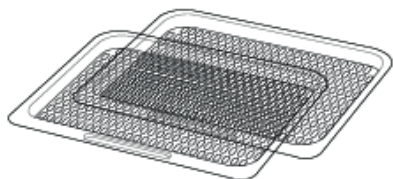
1. Painel de controlo
2. A estrutura
3. Porta
4. Base
5. Tabuleiro de gotas

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

1. Função de rotação
2. Temperatura/Tempo -
3. Indicador de temperatura
4. Indicador de tempo
5. Temperatura/Tempo +
6. Iniciar/Pausa
7. Luz interior
8. Configuração de temperatura/Tempo
9. Seleção do Menu
10. Botão de ligar/desligar
11. Batatas fritas
12. Asas de frango
13. Perna de frango
14. Vegetais (cenoura)
15. Marisco
16. Peixe
17. Bife
18. Pizza
19. Frango Assado
20. Cozer (bolos)
21. Desidratar
22. Descongelar

ACESSÓRIOS

1. Tabuleiro de torrar (x2)



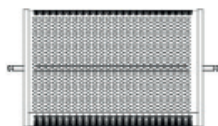
Pode ser utilizado para desidratação, e também para fazer snacks crocantes ou aquecer alimentos tais como pizza.

2. Tabuleiro de gotas de óleo



Ao cozinhar, coloque uma bandeja coletora para facilitar a limpeza. Certifique-se de que usa uma bandeja coletora quando cozinhar.

3. Cesto da grelha rotativa



É adequado para batatas fritas, nozes torradas e outros snacks. Coloque o cesto no forno com as pinças e retire o cesto do forno após a confeitão.

4. Garfo para churrasco



é utilizado para assar pedaços de frango e o frango inteiro. Coloque o espeto para carne longitudinalmente através da parte central da carne. Deslize ambas as extremidades do garfo para o espeto, e depois para a carne. Trave na posição com o parafuso de fixação. O espeto possui entalhes para fixar os parafusos. Pode ajustar o parafuso para se aproximar do centro do espeto, mas nunca mais do que um entalhe. Nota: certifique-se de que os pedaços de frango assado ou o frango inteiro giram livremente na máquina.

5. Parafusos



Para apertar o espeto de churrasco. Utiliza-se com o cesto rotativo e o garfo para churrasco.

6. Pinças de suporte



São utilizadas para inserir e remover os alimentos preparados no cesto da grelha rotativa ou no garfo para churrasco. Coloque as pinças sob o espeto, levante os alimentos pela esquerda, e retire-os cuidadosamente.

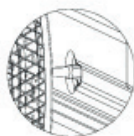


AVISO

As peças metálicas ficam muito quentes durante a utilização, portanto tenha muito cuidado para evitar lesões corporais. Use luvas de proteção para o forno.

COMO MONTAR O CESTO ROTATIVO E O GARFO PARA CHURRASCO

1. Primeiro insira o lado direito do cesto rotativo montado ou o garfo para churrasco na cavidade do espeto. Certifique-se de que o espeto está posicionado para rotação.



2. Coloque o lado esquerdo na estrutura de suporte.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

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

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

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

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

AVISOS IMPORTANTES

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico e não deverá ser utilizado em aplicações comerciais ou industriais sob qualquer circunstância. A utilização incorreta ou o manuseamento incorreto do produto resultarão na anulação da garantia. Antes de ligar o produto, verifique se a tensão da rede elétrica coincide com a indicada na etiqueta do produto. Coloque o aparelho numa superfície plana e nivelada. O cabo de alimentação não deve estar enrolado ou emaranhado à volta do produto durante a utilização.

Não utilize o aparelho, nem o ligue ou desligue da corrente elétrica com as mãos e/ou os pés molhados. Não puxe o cabo de ligação para o desligar, nem o use como pega.

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

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

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

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

O aparelho deve ser utilizado numa superfície nivelada, estável e resistente ao calor. Na primeira vez que utilizar a sua fritadeira sem óleo, poderá ser libertado um leve odor ou uma pequena quantidade de fumo. Este comportamento é normal e é o resultado do aquecimento dos resíduos de fabrico.

Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.

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

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

AVISO: Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

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

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

1) Ligue a ficha a uma tomada com ligação à terra.

2) Prima o botão de alimentação (10) para ligar a Fritadeira de Ar. Todas as luzes irão acender-se e haverá um aviso sonoro. Para desligá-la, prima novamente o botão de alimentação. Após 30 segundos de inatividade, a máquina irá desligar-se automaticamente. No modo de pausa, o botão de alimentação (10) piscará.

3) Programas pré-definidos:

A Fritadeira de ar tem 12 programas pré-definidos.

Ícones	Predefinição	Tempo	Temperatura
	Batatas fritas	14 minutos	200°C
	Asas de frango	12 minutos	180°C
	Perna de frango	20 minutos	180°C
	Cenoura *	35 minutos	200°C
	Marisco	12 minutos	180°C
	Peixe	15 minutos	180°C
	Bifes	10 minutos	190°C
	Pizza	8 minutos	150°C
	Frango Assado	30 minutos	200°C
	Cozer (bolos)	12 minutos	190°C
	Desidratar	20 minutos	130°C
	Descongelar	8 minutos	80°C

* No caso de brócolos, reduza o tempo para 18 min

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

Para selecionar o seu programa pretendido, prima o botão de seleção do menu (9), o primeiro programa piscará (Batatas fritas). A temperatura e tempo pré-definidos para este programa aparecerão no ecrã dos indicadores. Sempre que premir o botão do menu (9) o programa mudará da esquerda para a direita. Para confirmar o programa selecionado e começar a cozinhar, prima o botão "Iniciar/Pausa" (6).

Poderá modificar os valores pré-definidos (Tempo e temperatura) de cada programa. Antes de confirmar o programa prima o botão "Configurar Tempo/Temperatura" (8) assim que a temperatura e o valor piscarem no ecrã dos indicadores, depois, prima os botões - (2) ou + (5) para aumentar ou diminuir a temperatura. Para modificar o tempo do programa prima duas vezes o botão "Configurar Tempo/Temperatura" (8) e diminua ou aumente o tempo da mesma forma.

Também pode ajustar o tempo e a temperatura durante o programa ao premir o botão "Configurar Tempo/Temperatura" (8).

A temperatura pode ser definida entre 65° e 200° (5 de cada vez), e o tempo entre 1-60 minutos (1 minuto de cada vez).

Em qualquer momento do programa prima o botão "Iniciar/Pausa" (6) para pausá-lo e parar de cozinhar. O botão irá piscar. Para recommear a cozinhar prima novamente o botão.

Durante o funcionamento, pode abrir a porta da Fritadeira de ar (o Indicador mostrará "ABRIR") e o programa irá parar. Assim que fechar novamente a porta, o programa começará ao mesmo tempo que antes.

Quando o tempo pré-definido terminar, a Fritadeira de ar mostrará "TERMINAR" no indicador e poderá ouvir 5 sinais sonoros que significam que o programa parou.

A tecla 7 corresponde a uma luz interna. Pode premir a tecla 7 a qualquer momento durante o funcionamento da máquina. A luz interna acende e a tecla 7 pisca. Quando a porta estiver aberta, a luz também estará acesa.

A tecla 1 corresponde a um botão de rotação. Em qualquer modo de cozedura, pode premir a tecla 1, e o espeto rotativo interno / o recipiente das batatas roda. No modo de funcionamento, a luz da tecla 1 pisca.

DICAS PARA COZINHAR

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

- Se colocar os alimentos por camadas, certifique-se de que a certa altura abana o cesto (ou vira os alimentos) para garantir uma confeção uniforme.
- Banhe os alimentos que está a preparar do zero, como batatas fritas ou outros vegetais, com uma pequena quantidade de óleo para promover o carácter alourado e crocante.
- Quando estiver a fritar vegetais frescos sem óleo, certifique-se de que os seca completamente antes de os banhar em óleo e os colocar na fritadeira, para permitir que fiquem mais crocantes.
- As fritadeiras sem óleo são excelentes para reaquecer alimentos, incluindo pizza. Para reaquecer a sua comida, defina a temperatura para 150°C durante 10 minutos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Aviso: Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

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

ELIMINAÇÃO DO PRODUTO



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

ENGLISH

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

WARNING

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

DESCRIPTION

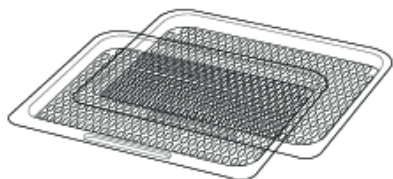
1. Control panel
2. Body
3. Door
4. Base
5. Drip tray

CONTROL PANEL DESCRIPTION

1. Rotation function
2. Temperature/Time -
3. Temperature display
4. Time display
5. Temperature/Time +
6. Start/Pause
7. Inside light
8. Time/Temperature setting
9. Menu Selection
10. Power button
11. French fries
12. Chicken wings
13. Chicken leg
14. Vegetables
15. Seafood
16. Fish
17. Steak
18. Pizza
19. Roast Chicken
20. Baking (cakes)
21. Dehydrate
22. Thaw

ACCESSORIES

1. Crisper tray (x2)



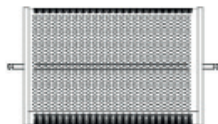
Can be used for dehydration, and can also be used to make crispy snacks or reheat foods such as pizza.

2. Oil drip tray



When cooking, put a drip pan for easy cleaning. Be sure to use a drip pan when cooking.

3. Rotating grid basket



Is suitable for French fries, roasted nuts and other snacks. Put the basket into the oven with pliers and remove the basket from the oven after baking.

4. Barbecue fork



Are used for roast chicken and whole chicken. Put the meat shaft longitudinally through the center of the meat. Slide the fork from both ends onto the shaft, and then onto the meat. Lock in place with the set screw. There are dents on the shaft for fixing screws. You can adjust the screw closer to the center of the shaft, but never more than the indentation. Note: make sure the roast chicken or chicken rotates freely in the machine.

5. Screws



For fastening to the barbecue stick. It is used with rotating basket and barbecue fork.

6. Holding pliers



Are used to insert and remove food prepared on the Rotating grid basket or Barbecue fork. Place the pliers under the baking stick, lift the food from the left, and then take it out gently.

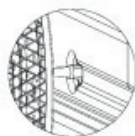


WARNING

Metal parts will become very hot during use, so great care should be taken to avoid personal injury. Wear oven protective gloves or gloves.

HOW TO ASSEMBLE ROTATING BASKET AND BARBECUE FORK

1. First insert the right side of the assembled rotating basket or barbecue fork into the shaft socket. Make sure that the shaft is in position for rotation.



2. Place the left side on the support frame.



SAFETY INSTRUCTIONS

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

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. Disconnect the appliance when it is not in use and before cleaning it. Let it cool before putting on, taking off parts and cleaning it. Do not submerge the appliance in water or any other liquid.

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

IMPORTANT WARNINGS

This appliance is designed exclusively for domestic use, in no case should be a commercial or industrial use. Any incorrect use or improper handling of the product shall render the warranty null and void.

Prior to plugging in the product, check that your mains voltage is the same as the one indicated on the product label.

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

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

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

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

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

This is an **AIR FRYER**. It requires very little oil to cook. Do not fill the pot with oil or fat as this may cause a fire hazard.

Do not use any accessories other than manufacturer recommended accessories in this Air Fryer. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot Air Fryer.

The appliance must be used on a level, stable heat-resistant surface.

The first time you use your Air Fryer there may be a slight odor or a small amount of smoke given off. This is normal and is just the manufacturing residues burning off.

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

Unplug the product immediately from the mains in the event of any breakdown or damage and contact an official technical support service.

In order to prevent any risk of danger, do not open the device. Only qualified technical personnel from the brand's Official technical support service may carry out repairs or procedures on the device.

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

BEFORE ITS FIRST USE

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

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

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

HOW TO USE

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

2) Press the power button (10) to turn on the Air Fryer. All lights will be on and a beep will sound. To turn it off press again power button. After 30seconds with no action the machine will shut down automatically. In standby mode the power button (10) is blinking.

3) Preset programs:

This Air Fryer have 12 preset programs.

Icons	Preset	Time	Temperature
	French fries	14 minutes	200°C
	Chicken wings	12 minutes	180°C
	Chicken leg	20 minutes	180°C
	Carrot *	35 minutes	200°C
	Seafood	12 minutes	180°C
	Fish	15 minutes	180°C
	Steak	10 minutes	190°C
	Pizza	8 minutes	150°C
	Roast Chicken	30 minutes	200°C
	Baking (cakes)	12 minutes	190°C
	Dehydrate	20 minutes	130°C
	Thaw	8 minutes	80°C

* For broccoli decrease the time to 18 min.

NOTE: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. This table is only a guide and does not contain exact recipes.

To select your desired program press the menu selection button (9), the first program (French fries) will blink. The temperature and time preset for this program will be displayed on the display screen. Any time you press the menu button (9) the program will change from left to right. To confirm the program selected and start cooking press the Start/Pause button (6).

You can always modify the preset values (Time and temperature) of each program. Before confirm the program press the Time/Temperature setting button (8) once for temperatu-

re, and the value will blink on the display screen, then press – (2) or + (5) buttons to decrease or increase the temperature. To modify the time of the program press twice the Time/Temperature setting button (8) and decrease or increase the time in the same way.

You also can adjust the time and temperature during the program pressing the Time/Temperature setting button (8).

Temperature can be setted from 65° to 200 (from 5° each time), time from 1-60 min (from 1 min each time).

At any time of the program press the Start/Pause button (6) to pause it and stop cooking. The button will blink. To restart cooking press the button again.

During cooking you can always open the door of the Air fryer (The display will show "OPEN") and the program will be stopped. Once you close the door again the program will start from the same time it was.

When the preset time is finished the Air fryer will show "END" on the display and you can hear 5 beeps which means the program has finished.

Key 7 is an internal light. You can press key 7 at any time during machine operation. The internal light is on and key 7 flashes. When the door is opened, the light will also be on.

Key 1 is a rotation button. In any cooking mode, you can press key 1, and the internal rotating shaft / potato chip cage will rotate. In the working mode, the 1-key light flashes.

COOKING TIPS

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

- Gently wipe down exterior with a damp cloth or paper towel.

- Never immerse the Air Fryer or its plug in water or any other liquid.
- Dry all parts thoroughly before storage.
- Store the Air Fryer in a cool, dry place.

PRODUCT DISPOSAL



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

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

AVERTISSEMENT

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

DESCRIPTION

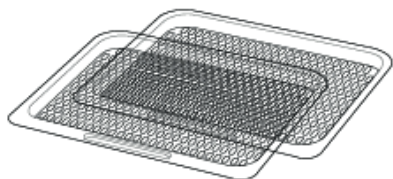
1. Panneau de commande
2. Partie principale
3. Porte
4. Socle
5. Plateau d'égouttement

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

1. Fonction rotation
2. Bouton de température/Durée
3. Écran « Température »
4. Écran « Durée »
5. Bouton de température/Durée +
6. Marche/Pause
7. Éclairage intérieur
8. Réglage de la température/de la durée
9. Sélection du menu
10. Bouton marche/arrêt
11. Pommes frites
12. Ailes de poulet
13. Cuisse de poulet
14. Légumes (carottes)
15. Fruits de mer
16. Poissons
17. Steak
18. Pizza
19. Poulet rôti
20. Cuisson (gâteaux)
21. Mode déshydratation
22. Mode décongélation

ACCESSOIRES

1. Grille de cuisson (x2)



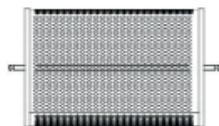
Peuvent servir pour la dessication et les en-cas croustillants ou pour réchauffer des pizzas par exemple.

2. Plateau de récupération d'huile



Lors de la cuisson, installez un plateau de récupération pour faciliter le nettoyage. Assurez-vous d'utiliser un plateau de récupération pendant la cuisson.

3. Panier grille tournant



Convient aux frites, aux noix et autres aliments à griller. Placez le panier dans le four avec des pinces et retirez le panier du four après cuisson.

4. Fourchettes de broche barbecue



Servent à rôti du poulet et poulet entier. Enfilez la broche au centre de la viande et dans sa longueur. Faites coulisser les fourchettes de chaque côté sur la broche puis piquez la viande. Maintenez le tout en place à l'aide des vis de fixation. La broche présente des indentations pour fixer les vis. Vous pouvez ajuster les vis plus au centre de la broche, mais sans jamais aller au-delà des indentations. Remarque : assurez-vous que le poulet rôti tourne librement dans la machine.

5. Vis



Pour les fixations sur la broche barbecue. Servent pour le panier tournant et les fourchettes barbecue.

6. Pinces de manutention



Servent à placer et retirer les aliments préparés sur le panier grille tournant ou les fourchettes de barbecue. Placez les pinces sous la broche, montez les aliments à partir de la gauche, et retirez-les en douceur.

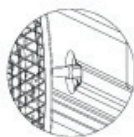


AVERTISSEMENT

Les parties métalliques deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Prenez donc garde de ne pas vous blesser. Portez des gants de four.

COMMENT INSTALLER LE PANIER TOURNANT ET LES FOURCHETTES DE BARBECUE

1. Faites entrer d'abord le côté droit du panier tournant ou fourchettes de barbecue assemblés dans l'emplacement de la broche. Assurez-vous que la broche est en position pour tourner.



2. Placez le côté gauche sur le socle support.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Cet appareil est destiné à être utilisé à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

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

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

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

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

Ne pas placer votre friteuse à air sous des armoires, des abat-jour ou des rideaux. Risque de surchauffe/d'incendie. Ne couvrez aucune partie de la friteuse avec un chiffon ou tout objet similaire, cela entraînerait une surchauffe. Risque d'incendie.

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

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

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

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

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

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

FONCTIONNEMENT

1) Branchez la prise secteur sur une prise murale avec mise à la terre.

2) Appuyez sur le bouton ON (10) pour allumer la friteuse. Tous les voyants s'allument et

un signal sonore retentit. Pour l'éteindre, appuyez à nouveau sur le bouton ON. La machine s'arrête automatiquement après 30 secondes sans activité. En mode veille, le bouton ON (10) clignote.

3) Programmes pré-enregistrés :

La friteuse comprend 12 programmes pré-enregistrés.

Icônes	Programme	Durée	Température
	Pommes frites	14 minutes	200°C
	Ailes de poulet	12 minutes	180°C
	Cuisse de poulet	20 minutes	180°C
	Carottes *	35 minutes	200°C
	Fruits de mer	12 minutes	180°C
	Poissons	15 minutes	180°C
	Steak	10 minutes	190°C
	Pizza	8 minutes	150°C
	Poulet rôti	30 minutes	200°C
	Cuisson (gâteaux)	12 minutes	190°C
	Mode déshydratation	20 minutes	130°C
	Mode décongélation	8 minutes	80°C

* Pour le brocoli, diminuez la durée à 18 min.

REMARQUE : N'oubliez pas que ces réglages sont seulement des indications. Comme l'origine, la taille, la forme voire la marque des ingrédients diffèrent, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients. Ce tableau n'est qu'un guide et ne contient pas de recettes exactes.

Pour sélectionner le programme souhaité, appuyez sur le bouton de sélection du menu (9), le premier programme (frites) clignote. La température et la durée pré-établies pour ce programme s'affichent à l'écran. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton menu (9), le programme change de gauche à droite. Pour confirmer le programme sélectionné et débiter la cuisson, appuyez sur le bouton Marche/Pause (6).

Vous pouvez toujours modifier les valeurs pré-enregistrées (durée et température) de chaque programme. Avant de confirmer le programme, appuyez une fois sur le bouton de réglage de la durée/température (8). La valeur clignotera à l'écran, appuyez ensuite sur les boutons – (2) ou + (5) pour augmenter ou diminuer la température. Pour modifier la durée du programme, appuyez deux fois sur le bouton de réglage de la durée/température (8) et augmentez ou diminuez la durée de la même façon que pour la température.

Vous pouvez aussi ajuster la durée et la température pendant la cuisson en appuyant sur le bouton de réglage de la durée/température (8).

La température peut être réglée de 65 °C à 200 °C (par tranches de 5 °C à chaque fois). La durée peut être réglée de 1 à 60 min (par tranches de 1 min à chaque fois).

À tout instant du programme, appuyez sur le bouton Marche/Pause (6) pour mettre en pause et arrêter la cuisson. Le bouton clignote. Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton.

Lors de la cuisson, vous pouvez toujours ouvrir la porte de la friteuse (l'écran affiche « OUVERT ») et le programme s'arrête. Dès que vous fermez la porte, le programme reprend là où il était.

À la fin du temps prédéfini, l'écran de la friteuse affiche le mot « FIN » et 5 signaux sonores retentissent pour indiquer que le programme est terminé.

La touche n°7 commande un éclairage intérieur. Vous pouvez appuyer sur la touche n°7 n'importe quand lors du fonctionnement de l'appareil. L'éclairage intérieur est allumé et la touche n°7 clignote. Lorsque la porte est ouverte, l'éclairage s'allume.

La touche n°1 est un bouton de rotation. Quel que soit le mode de cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche n°1, et la broche tournante / le panier à frites se mettra à tourner à l'intérieur de l'appareil. Pendant le fonctionnement, la lumière de la touche n°1 clignote.

ASTUCES POUR LA CUISSON

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

- Lorsque vous faites frire des légumes frais à l'air, assurez-vous de les éponger complètement avant de les mélanger avec de l'huile et de les faire frire afin de garantir un maximum de croustillance.
- Les friteuses à air sont idéales pour réchauffer les aliments, y compris les pizzas. Pour réchauffer vos aliments, réglez la température à 150°C pendant 10 minutes maximum.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



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



FR
Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent

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



Séparez les éléments avant de trier

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

AVVERTENZA

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

DESCRIZIONE

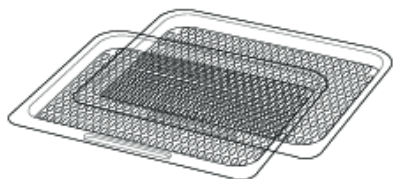
1. Pannello di controllo
2. Corpo
3. Sportello
4. Base
5. Vassoio raccogliocce

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

1. Funzione rotazione
2. Temperatura/Tempo -
3. Display temperatura
4. Display tempo
5. Temperatura/Tempo +
6. Avvio/Pausa
7. Luce interna
8. Impostazione tempo/temperatura
9. Menu di selezione
10. Pulsante di accensione
11. Patatine fritte
12. Ali di pollo
13. Coscia di pollo
14. Verdure
15. Frutti di mare
16. Pesce
17. Bistecca
18. Pizza
19. Pollo arrosto
20. Dolci (torte)
21. Disidratare
22. Scongellare

ACCESSORI

1. Vassoio di cottura (x2)



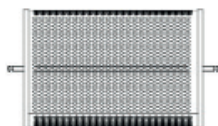
Può essere utilizzato per reidratare gli alimenti, realizzare snack croccanti o riscaldare pietanze come pizza.

2. Vassoio raccogli gocce



Durante la cottura utilizzare una vassoio per facilitare la pulizia. Assicurarsi di utilizzare un vassoio durante la cottura.

3. Cestello rotante



Adatto per patatine fritte, noccioline tostate e altri snack. Posizionare il cestello all'interno del forno con le pinze. Rimuoverlo dopo la cottura.

4. Forchettone da barbecue



Utilizzato per pollo arrosto e pollo intero. Posizionare il girarrosto in senso longitudinale lungo il centro della carne. Far scivolare il forchettone su entrambe le estremità del girarrosto, quindi sulla carne. Bloccare con la vite di fissaggio. Sul girarrosto sono collocati dei denti per le viti di fissaggio. È possibile regolare la vite in modo che sia vicino alla parte centrale del girarrosto, tuttavia non deve oltrepassare la dentellatura. Nota: assicurarsi che il pollo arrosto o il pollo ruoti liberamente nell'unità.

5. Viti



Per fissaggio allo spiedino. È utilizzato con il cestello rotante e con il forchettone.

6. Pinze



Sono utilizzate per inserire e per rimuovere il cibo preparato nel cestello rotante o con il forchettone da barbecue. Posizionare le pinze sotto il girarrosto, sollevare il cibo a partire da sinistra ed estrarlo delicatamente.

COME POSIZIONARE I VASSOI NELLA FRIGGITRICE AD ARIA

Posizionare il vassoio di cottura nell'unità su uno dei 3 livelli (immagine A).

Posizionare il vassoio raccogliogocce in fondo al dispositivo (immagine B).

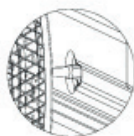


AVVISO

Le parti in metallo diventano molto calde durante l'utilizzo, pertanto prestare molta attenzione al fine di evitare lesioni. Indossare guanti da forno protettivi.

COME MONTARE IL CESTELLO ROTANTE E IL FORCHETTONE DA BARBECUE

1. Prima di tutto inserire il lato sinistro del cestello rotante già montato o il forchettone da barbecue nell'incavo del girarrosto. Assicurarsi che il girarrosto sia in posizione per la rotazione (immagine E).



2. Posizionare il lato destro sulla struttura di supporto (immagine F).



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

AVVERTENZE IMPORTANTI

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

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

Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione, verificare che la tensione corrisponda a quella indicata sull'etichetta del prodotto. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana uniforme. Durante l'uso, il cavo di alimentazione non deve essere aggrovigliato né avvolto intorno al prodotto. Non utilizzare il dispositivo o collegarlo e scollegarlo all'alimentazione elettrica con mani e/o piedi bagnati. Non tirare il cavo di alimentazione per staccarlo dalla presa o usarlo come maniglia.

IMPORTANTE. Durante l'utilizzo di questa friggitrice ad aria, mantenere uno spazio libero di almeno dieci centimetri intorno a tutti i lati del forno per garantire un'adeguata circolazione dell'aria. Non posizionare la friggitrice ad aria sotto credenze, tende o tapparelle. Rischio di surriscaldamento/incendio. Non coprire alcuna parte della friggitrice con un panno o simili, per evitare di causare surriscaldamento. Rischio di incendio.

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

Non utilizzare accessori diversi da quelli raccomandati dal produttore per questa friggitrice ad aria. Indossare sempre guanti da forno protettivi e isolanti quando si inseriscono o rimuovono elementi dalla friggitrice ad aria. L'apparecchio deve essere utilizzato su una superficie piana, stabile e resistente al calore. La prima volta che si utilizza la friggitrice ad aria, essa potrebbe rilasciare un leggero odore o una piccola quantità di fumo. Tutto ciò è normale: si tratta semplicemente dei residui di produzione che vengono bruciati.

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

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

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

AVVERTENZA: Non usare agenti detergenti aggressivi o spugne abrasive.

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

ISTRUZIONI PER L'USO

1) Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.

2) Premere il pulsante di accensione (10) per accendere la friggitrice ad aria. Si accenderanno tutte le luci e si sentirà un bip. Per spegnere il dispositivo, premere nuovamente il pulsante di accensione. Dopo 30 secondi di inattività la macchina si spegnerà automaticamente. Nella modalità standby il pulsante di accensione (10) lampeggia.

3) Programmi preimpostati:

Questa friggitrice ad aria presenta 12 programmi preimpostati.

Icone	Preselezione	Tempo	Temperatura
	Patatine fritte	14 minuti	200°C
	Ali di pollo	12 minuti	180°C
	Coscia di pollo	20 minuti	180°C
	Carota *	35 minuti	200°C
	Frutti di mare	12 minuti	180°C
	Pesce	15 minuti	180°C
	Bistecca	10 minuti	190°C
	Pizza	8 minuti	150°C
	Pollo arrosto	30 minuti	200°C
	Dolci (torte)	12 minuti	190°C
	Disidratare	20 minuti	130°C
	Scongelare	8 minuti	80°C

* Per i broccoli diminuire il tempo di 18 min.

NOTA: Queste impostazioni sono indicative. Siccome gli ingredienti differiscono per origine, grandezza, forma e marca, non possiamo garantire quali siano le impostazioni migliori per i gli ingredienti utilizzati.

Per selezionare il programma desiderato premere il pulsante menu di selezione (9); il primo programma (Patatine fritte) lampeggerà. La temperatura e il tempo preimpostati per questo programma appariranno sul display. Ogni volta che il pulsante menu di selezione (9) viene premuto, il programma cambierà da sinistra verso destra. Per confermare il pro-

gramma selezionato e iniziare a cucinare, premere il pulsante Avvio/Pausa (6).

È sempre possibile modificare i valori (tempo e temperatura) di ogni programma. Prima di confermare il programma, premere il pulsante impostazione Tempo/Temperatura (8) una volta per modificare la temperatura: il valore lampeggerà sullo schermo, quindi sarà possibile premere i pulsanti – (2) o + (5) per diminuire o aumentare la temperatura. Per modificare il tempo del programma, premere due volte il pulsante impostazione Tempo/Temperatura (8), quindi diminuire o aumentare il tempo come descritto in precedenza.

È inoltre possibile regolare il tempo e la temperatura durante il corso del programma, premendo il pulsante impostazione Tempo/Temperatura (8).

La temperatura può essere impostata dai 65° ai 200° (avanzando di 5° alla volta), il tempo da 1 a 60 min (1 min alla volta).

In un qualsiasi momento durante il corso del programma premere il pulsante Avvio/Pausa (6) per fermarlo e terminare la cottura. Il pulsante lampeggerà. Per ricominciare a cuocere, premere nuovamente il pulsante.

Durante la cottura, è sempre possibile aprire lo sportello della friggitrice ad aria (sul display apparirà la scritta "OPEN"); il programma verrà interrotto. Una volta richiuso lo sportello, il programma ripartirà da dove era rimasto.

Quando il tempo preimpostato finisce, sul display della friggitrice ad aria apparirà la scritta "END" e si sentiranno 5 bip, il che significa che il programma è terminato.

Il pulsante 7 è una luce interna. Durante il funzionamento della macchina è possibile premere il pulsante 7 in qualsiasi momento. La luce interna è attiva e il pulsante 7 lampeggia. Quando lo sportello viene aperto, anche la luce si accenderà.

Il pulsante 1 è il pulsante di rotazione. Il pulsante 1 può essere premuto in qualsiasi modalità di cottura; premendolo l'asse rotante interno / cesto delle patate fritte inizierà a ruotare. Durante il funzionamento della modalità, la luce del pulsante 1 lampeggia.

CONSIGLI DI COTTURA

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

- Le friggitrici ad aria sono ottime per riscaldare gli alimenti, pizza compresa. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura su 150°C per 10 minuti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Avvertenza: Non usare agenti detergenti aggressivi o spugne abrasive.

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

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



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

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

WARNUNG

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

BESCHREIBUNG

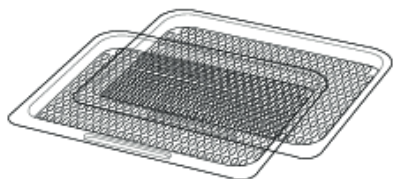
1. Bedienfeld
2. Hauptteil
3. Tür
4. Sockel
5. Tropfschale

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

1. Dreh-Funktion
2. Temperatur/Zeit -
3. Temperaturanzeige
4. Zeitanzeige
5. Temperatur/Zeit +
6. Start/Pause
7. Innenleuchte
8. Zeit-/Temperatureinstellung
9. Menüauswahl
10. Einschalttaste
11. Pommes frites
12. Hähnchenflügel
13. Hähnchenschenkel
14. Gemüse (Karotten)
15. Meeresfrüchte
16. Fisch
17. Steak
18. Pizza
19. Brathähnchen
20. Backen (Kuchen)
21. Entwässern
22. Auftauen

ZUBEHÖR

1. Gitterfach (x2)



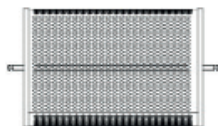
Kann zur Dehydrierung verwendet werden und kann auch zur Zubereitung knuspriger Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden.

2. Öl-Auffangschale



Legen Sie beim Kochen eine Auffangschale zum einfachen Reinigen unter. Stellen Sie sicher beim Kochen eine Auffangschale zu verwenden.

3. Rotierender Gitterkorb



Eignet sich für Pommes frites, geröstete Nüsse und andere Snacks. Schieben Sie den Korb mit einer Zange in den Ofen und nehmen Sie den Korb nach dem Backen aus dem Ofen.

4. Grillgabel



Werden für Brathähnchen und ganze Hähnchen verwendet. Stecken Sie den Fleischschaft in Längsrichtung durch die Mitte des Fleisches. Schieben Sie die Gabel von beiden Enden aus in den Schaft und dann in das Fleisch. Mit der Stellschraube arretieren. Am Schaft befinden sich Einkerbungen für Befestigungsschrauben. Sie können die Schraube näher an der Mitte des Schafts justieren, aber nie weiter bis zur Vertiefung. Hinweise: Stellen Sie sicher, dass das Brathähnchen oder Huhn frei in dem Gerät rotieren kann.

5. Schrauben



Zur Befestigung am Grillstock. Wird mit dem rotierenden Korb und der Grillgabel verwendet.

6. Haltezange



Werden verwendet zum Einlegen und zur Entnahme von Speisen, die auf dem rotierenden Grillkorb oder der Grillgabel zubereitet wurden. Platzieren Sie die Zange unter dem Backstab, heben Sie die Speise von links an und nehmen Sie diese dann vorsichtig heraus.

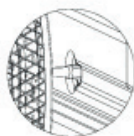


ERWÄRMUNG

Metallteile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Deshalb ist große Vorsicht geboten, um Personenschäden zu vermeiden. Tragen Sie Schutzhandschuhe.

MONTAGE VON DREHKORB UND GRILLGABEL

1. Schieben Sie zuerst die rechte Seite des montierten Drehkorbs oder der Grillgabel in den Schaft-Sockel. Stellen Sie sicher, dass der Schaft für die Rotation richtig positioniert ist.



2. Legen Sie die linke Seite auf den Stützrahmen.



SICHERHEITSHINWEISE

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

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

WICHTIGE WARNHINWEISE

Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt, keinesfalls für einen gewerblichen oder industriellen Einsatz. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung des Geräts erlischt die Garantie. Prüfen Sie vor dem Einstecken des Produkts, ob Ihre Netzspannung mit der auf dem Produktetikett angegebenen Spannung übereinstimmt. Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache, ebene Oberfläche.

Das Stromkabel darf während des Betriebs nicht verwickelt oder um das Produkt gewickelt werden.

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

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

Stellen Sie Ihre Heißluftfritteuse NICHT unter Schränke, Jalousien oder Vorhänge. Überhitzungs- und Brandgefahr. Bedecken Sie keinen Teil der Fritteuse mit einem Tuch oder Ähnlichem, da dies zu Überhitzung führt. Feuergefahr.

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

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

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

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

VOR DEM ERSTEN EINSATZ

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

WARNUNG: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

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

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

- 1) Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geerdeten Steckdose.
- 2) Drücken Sie die Einschalttaste (10), um den Air Fryer anzuschalten. Alle Lichter gehen

an und ein Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie erneut die Einschalttaste. Nach 30 Sekunden ohne Interaktion schaltet sich das Gerät von selbst aus. Im Standby-Modus blinkt die Einschalttaste (10).

3) Voreingestellte Programme:

Dieser Air Fryer hat 12 voreingestellte Programme.

Symbole	Voreinstellung	Zeit	Temperatur
	Pommes frites	14 minuten	200°C
	Hähnchenflügel	12 minuten	180°C
	Hähnchenschenkel	20 minuten	180°C
	Karotten *	35 minuten	200°C
	Meeresfrüchte	12 minuten	180°C
	Fisch	15 minuten	180°C
	Steak	10 minuten	190°C
	Pizza	8 minuten	150°C
	Brathähnchen	30 minuten	200°C
	Backen (Kuchen)	12 minuten	190°C
	Entwässern	20 minuten	130°C
	Auftauen	8 minuten	80°C

* Für Broccoli die Zeit auf 18 Min. reduzieren.

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

Um Ihr gewünschtes Programm auszuwählen, drücken Sie die Taste Menüauswahl (9) - das erste Programm (Pommes frites) blinkt danach auf. Die Temperatur- und Zeiteinstellungen für dieses Programm werden auf dem Anzeigebildschirm angezeigt. Jedes Mal, wenn Sie die Taste Menüauswahl (9) drücken, springen Sie um ein Programm vor (von links nach rechts). Um das ausgewählte Programm zu bestätigen und mit dem Kochen zu beginnen, drücken Sie die Start-/Pause-Taste (6).

Sie können die voreingestellten Werte (Zeit und Temperatur) von jedem Programm jederzeit ändern. Drücken Sie dazu vor dem Bestätigen des Programms die Taste zur Zeit-/Temperatureinstellung (8) einmal für die Temperatur, und der Wert am Anzeigebildschirm beginnt zu blinken. Drücken Sie dann die Tasten - (2) oder + (5), um die Temperatur zu senken oder zu erhöhen. Um die Zeit des Programms zu ändern, drücken Sie die Taste zur Zeit-/Temperatureinstellung (8) zweimal, und reduzieren oder erhöhen Sie die Zeit auf dieselbe Art und Weise.

Sie können die Zeit und Temperatur auch während des Programmablaufs durch Betätigen der Taste zur Zeit-/Temperatureinstellung (8) anpassen.

Sie können die Temperatur zwischen 65 °C und 200 °C (jeweils in 5 °C-Schritten), und die Zeit zwischen 1 und 60 Minuten (jeweils in 1-Minute-Schritten) einstellen.

Während des Programmablaufs können Sie jederzeit die Start-/Pause-Taste (6) drücken, um das Programm zu pausieren und das Kochen zu beenden. Die Taste blinkt dann während der Pause. Um das Kochen fortzusetzen, drücken Sie die Taste erneut.

Während des Kochens können Sie die Tür des Air Fryers jederzeit öffnen (am Display erscheint „GEÖFFNET“) und das Programm damit stoppen. Sobald Sie die Tür wieder schließen, startet das Programm wieder ab der Zeit, zu der es unterbrochen wurde.

Wenn die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, erscheint „ENDE“ am Display, und Sie hören 5 Signaltöne, die andeuten, dass das Programm abgeschlossen ist.

Taste 7 ist eine Innenleuchte. Sie können die Taste 7 jederzeit während des Betriebs des Geräts drücken. Die Innenleuchte geht an und Taste 7 beginnt zu blinken. Wenn die Tür geöffnet wird, geht die Leuchte ebenfalls an.

Taste 1 ist eine Drehtaste. In jedem Kochmodus können Sie Taste 1 drücken und der interne rotierende Schaft / der Kartoffelchip-Käfig wird sich drehen. Im Betriebsmodus blinkt die 1-Tasten-Leuchte.

ZUBEREITUNGSTIPPS

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

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

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

REINIGUNG UND WARTUNG

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

• Verwenden Sie ein sauberes, trockenes Tuch, um das Innere zu reinigen. Verwenden Sie kein nasses Tuch, damit kein Wasser in das Innere des Geräts gelangt.

Warnung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

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

GERÄTEENTSORGUNG



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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПИСАНИЕ

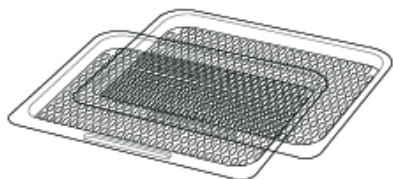
1. Контролен панел
2. Корпус
3. Вратичка
4. Основа
5. Тавичка за изкапване

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

1. Функция за въртене
2. Температура/време -
3. Дисплей за температурата
4. Дисплей за времето
5. Температура/време +
6. Старт/пауза
7. Вътрешно осветление
8. Настройка на времето/температурата
9. Избор на меню
10. Бутон за включване
11. Пържени картопки
12. Пилешки крилца
13. Пилешки бутчета
14. Зеленчуци (моркови)
15. Морски дарове
16. Риба
17. Пържола
18. Пица
19. Печено пиле
20. Печива (кексове)
21. Изсушаване
22. Размразяване

АКСЕСОАРИ

1. Тава за хрупкави храни (x2)



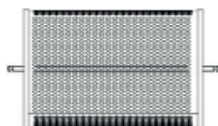
Може да се използва за дехидратация, а също така може да се използва за приготвяне на хрупкави закуски или за претопляне на храни като пица.

2. Тава за оттичане на мазнина



При готвене сложете тавата за мазнина за по-лесно почистване. При готвене не забравяйте да използвате тавата за мазнина.

3. Въртяща се решетъчна кошница



Подходяща е за пържени картофи, печени ядки и други закуски. Поставете кошницата във фурната с клещи и извадете кошницата от фурната след изпичане.

4. Вилица за барбекю



Използва се за печено пиле и цяло пиле. Прекарайте шиша за месо надлъжно през центъра на месото. Плъзнете вилницата от двата края върху шиша и след това върху месото. Застопорете с фиксиращия винт. На шиша има вдлъбнатини за фиксиращи винтове. Можете да регулирате винта по-близо до центъра на шиша, но никога повече от вдлъбнатината. Забележка: уверете се, че печеното пиле се върти свободно в машината.

5. Винтове



За фиксиране към шиша за барбекю. Използва се с въртяща се кошница и вилица за барбекю.

6. Щипка за храна



Използва се за поставяне и изваждане на храна, приготвена върху въртящата се решетъчна кошница или вилицата за барбекю. Поставете щипката под шиша за печене, повдигнете храната отляво и след това я извадете внимателно.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Металните части се нагорещават по време на употреба, така че трябва много да се внимава, за да се избегне нараняване. Носете предпазни ръкавици за фурна.

КАК ДА СГЛОБИТЕ ВЪРЛЯЩА СЕ КОШНИЦА И ВИЛИЦА ЗА БАРБЕКЮ

1. Първо поставете лявата страна на сглобената върляща се кошница или вилица за барбекю в гнездото на шиша. Уверете се, че шишът е в позиция за въртене (Фигура Е).



2. Поставете дясната страна върху носещата рамка (Фигура F).



ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

Пазете уреда и неговия кабел извън досега на деца, ненавършили 8 години.

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

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

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

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Уредът е предназначен само за домашно ползване и в никакъв случай не трябва да се използва в търговска или промишлена среда. Всяка неправилна употреба или неправилно боравене с уреда ще направи гаранцията му невалидна.

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

Кабелът за свързване към мрежата не трябва да се заплита или увива около уреда по време на употреба. Не използвайте устройството и не го включвайте и изключвайте от захранващата мрежа с мокри ръце и/или крака. Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите или за да го използвате като ръкохватка.

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

НЕ поставяйте Вашия уред за готвене с горещ въздух под шкафове, щори или завеси. Риск от прегряване / пожар. Не покривайте никоя част на еър фрайъра с кърпа или подобен материал, това ще доведе до прегряване. Риск от пожар. Това е **УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ**. За готвене се изисква много малко мазнина. Не пълнете тенджерата с олио или мазнина, тъй като това може да причини пожар. Не използвайте никакви аксесоари, различни от тези, препоръчани от производителя на този уред за готвене с горещ въздух. Винаги носете защитни, изолирани ръкавици за фурна, когато поставяте или изваждате продукти от горещия уред за готвене с горещ въздух. Уредът трябва да се използва на равна, стабилна топлоустойчива повърхност. Възможно е да има слаба миризма или малко количество дим първият път, когато използвате вашия уред за готвене с горещ въздух, Това е нормално, тъй като производствените остатъци изгарят. Винаги поставяйте съставките за пържене в кошницата, за да предотвратите контакт с нагревателните елементи. Изключете уреда незабавно от електрическата мрежа в случай на повреда и се свържете с официална служба за техническа поддръжка. За да предотвратите риск от опасност, не отваряйте уреда. Само квалифициран технически персонал от официалната служба за техническа поддръжка за съответната търговска марка може да извършва ремонт или процедури по устройството.

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

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНАТА УПОТРЕБА

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте абразивни почистващи препарати или домакинска тел.

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

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

1) Свържете щепсела на захранването към заземен стенов контакт.

2) Натиснете бутона за включване (10), за да включите уреда за готвене с горещ въздух. Всички светлини ще работят и ще се чуе звуков сигнал. За да го изключите, натиснете отново бутона на захранването. При липса на действие, след 30 секунди уредът ще се изключи автоматично. В режим на готовност бутонът за включване (10) мига.

3) Програми с предварителни настройки: В този уред за готвене с горещ въздух са налични 12 програми с предварителни настройки.

Икони	Предварителни настройки	Време	Температура
	Пържени картофи	14 минути	200°C
	Пилешки крилца	12 минути	180°C
	Пилешки бутчета	20 минути	180°C
	моркови *	35 минути	200°C
	Морски дарове	12 минути	180°C
	Риба	15 минути	180°C
	Пържола	10 минути	190°C
	Пица	8 минути	150°C
	Печено пиле	30 минути	200°C
	Печива (кексове)	12 минути	190°C
	Изсушаване	20 минути	130°C
	Размразяване	8 минути	80°C

* за броколи намалете времето на 18 мин

ЗАБЕЛЕЖКА: Имайте предвид, че тези настройки са индикативни. Тъй като съставките се различават по произход, размер, форма, както и марка, не можем да гарантираме най-добрата настройка за Вашите съставки.

Тази таблица е само ръководство и не съдържа точни рецепти.

За да изберете своята желана програма, натиснете бутона за избор на меню (9), като първата програма („Пържени картопки“) ще мига. На дисплея ще се показват предварително зададените за тази програма температура и време. Всяко натискане на бутона на менюто (9) ще променя програмата от ляво надясно. За да потвърдите избраната програма и за да започне готвенето, натиснете бутона „Старт/Пауза“ (Start/Pause) (6).

Винаги можете да промените предварително зададените стойности (време и температура) на всяка програма. Преди да потвърдите програмата, натиснете еднократно бутона за настройка на времето/температурата (Time/Temperature) (8). Стойността ще мига върху дисплея, след това натиснете бутон „-“ (2) или „+“ (5), за да намалите или увеличите температурата. За да промените времетраенето на програмата, натиснете бутона за настройка на времето/температурата (Time/Temperature) (8) и намалете или увеличете времето по същия начин.

По време на програмата можете също да коригирате времето и температурата, като натиснете бутона за настройка на времето/температурата (Time/Temperature) (8).

Температурата може да бъде зададена от 65 до 200 градуса (със стъпка от 5 градуса), а времето – от 1 до 60 мин (със стъпка от 1 мин).

По всяко време на програмата натиснете бутона „Старт/Пауза“ (Start/Pause) (6), за да я дадете на пауза и да спрете готвенето. Бутонът ще мига. За да подновите готвенето, натиснете отново бутона.

По време на готвене винаги може да отваряте вратичката на уреда за готвене с горещ въздух (дисплеят ще показва „Отворен“ (OPEN), а програмата ще бъде спряна. След като пак затворите вратичката, програмата ще продължи, откъдето е спряла.

Когато приключи предварително зададеното време, уредът за готвене с горещ въздух ще покаже на дисплея „Край“ (END) и можете да чуете 5 звукови сигнала, което означава, че програмата е приключила.

Бутон 7 е вътрешно осветление. Можете да натиснете бутон 7 по всяко време в процеса на работа на машината. Вътрешното осветление свети и бутон 7 мига. Когато вратата е отворена, осветлението също ще работи.

Бутон 1 е бутон за въртене. Във всеки режим на готвене можете да натиснете бутон 1 и вътрешният въртящ се шиш/кошницата за картофен чипс ще започне да се върти. В работен режим светлинният индикатор на бутон 1 мига.

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

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

много добре. За най-добри резултати ги подредете върху тавата в един слой.

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

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

Предупреждение: Не използвайте абразивни почистващи препарати или домакинска тел.

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

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



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

- الكمية المثالية لإعداد البطاطس المحمرة المقرمشة هي ٠٠٥ جم.
- للحصول على أفضل النتائج في أقصر فترة زمنية، قم بقلي الطعام على دفعات صغيرة في المقللة الهوائية. تجنب التكديس أو وضع طبقات فوق بعضها إن أمكن.
- معظم الأطعمة المعلبة لا تحتاج إلىقليها في الزيت قبل قليها في المقللة الهوائية. تحتوي معظم هذه الأطعمة بالفعل على زيت ومكونات أخرى لتحسين عملية التحميص والقرمشة
- المقلات المجمدة تكون جيدة جدًا في القلي بالمقللة الهوائية. للحصول على أفضل نتائج، رتبها على الدرج في طبقة واحدة.
- إذا وضعت طبقات من الطعام فوق بعضها، فلا تنسَ تحريك السلة في منتصف الوقت (أو تقليب الطعام) للحصول على طعام ناضج بشكل متساوٍ.
- قلب الأطعمة التي تحضرها من البداية، مثل البطاطس المقلية أو غيرها من الخضراوات، مع كمية قليلة من الزيت لتسهيل التحميص والقرمشة.
- عند قلي الخضراوات الطازجة في المقللة الهوائية، احرص على تجفيفها تمامًا قبل قليها مع الزيت وقليها في المقللة الهوائية للحصول على أقصى درجة من القرمشة.
- تُعد المقلات الهوائية رائعة لإعادة تسخين الطعام، كالبيتزا. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على ٠٥١ درجة مئوية لمدة تصل إلى ٠١ دقائق.

التنظيف والعناية

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

التخلص من المنتج

يتوافق هذا الجهاز مع توجيه الاتحاد الأوروبي ٩١/٢١٠٢ UE للأجهزة الكهربائية والإلكترونية، والمعروف باسم EEEW (توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية)، الذي يوفر الإطار القانوني المطبق في الاتحاد الأوروبي للتخلص منها وإعادة استخدام نفايات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تتخلص من هذا المنتج في سلة المهملات، وبدلاً من ذلك توجه إلى مركز جمع النفايات الإلكترونية والكهربائية الأقرب إلى منزلك.



	الدجاج المحمر	٠٣ دقيقة	٠٠٢ درجة مئوية
	الخَبز (قطع الكيك)	٢١ دقيقة	٠٩١ درجة مئوية
	التجفيف	٠٢ دقيقة	٠٣١ درجة مئوية
	الذوبان	٨ دقيقة	٠٨ درجة مئوية

* للقرنبيط، قلل الوقت إلى ٨١ دقيقة

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

اختيار البرنامج الذي تريده، اضغط على زر اختيار القائمة (٩)، سيومض البرنامج الأول (البطاطس المقلية) سيتم عرض درجة الحرارة والوقت المحددين مسبقًا لهذا البرنامج على شاشة العرض. في أي وقت تضغط فيه على زر القائمة (٩)، سيتغير البرنامج من اليسار إلى اليمين. لتأكيد البرنامج المحدد وبدء الطهي، اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (٦). يمكنك دائمًا تعديل القيم التي تم إعدادها مسبقًا (الوقت ودرجة الحرارة) لكل برنامج. قبل تأكيد البرنامج، اضغط على زر ضبط الوقت/درجة الحرارة (٨) مرة واحدة لدرجة الحرارة، وستومض القيمة على شاشة العرض، ثم اضغط على الأزرار - (٢) أو + (٥) لتقليل درجة الحرارة أو زيادتها. لتعديل وقت البرنامج، اضغط مرتين على زر ضبط الوقت/درجة الحرارة (٨) وقلل الوقت أو قم بزيادته بنفس الطريقة. يمكنك أيضًا ضبط الوقت ودرجة الحرارة أثناء تشغيل البرنامج بالضغط على زر ضبط الوقت/درجة الحرارة (٨). يمكن ضبط درجة الحرارة من ٥٦ درجة إلى ٠٠٢ درجة مئوية (من ٥ درجات في كل مرة)، والوقت من ١-٦ دقيقة (من دقيقة واحدة في كل مرة) في أي وقت من البرنامج، اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (٦) لإيقافه مؤقتًا وإيقاف الطهي. سيومض الزر. لإعادة بدء الطهي اضغط على الزر مرة أخرى. أثناء الطهي، يمكنك دائمًا فتح باب المقلاة الهوائية (ستعرض الشاشة «NEPO» (فتح)) وسيتوقف البرنامج. بمجرد إغلاق الباب مرة أخرى، سيبدأ البرنامج من نفس الوقت الذي توقف فيه. عند انتهاء الوقت الذي تم إعداده مسبقًا، ستظهر المقلاة الهوائية «DNE» (إنهاء) على الشاشة ويمكنك سماع ٥ أصوات تنبيه مما يعني أن البرنامج قد انتهى. المفتاح ٧ عبارة عن لمبة داخلية. يمكنك الضغط على المفتاح ٧ في أي وقت أثناء تشغيل الجهاز. الضوء الداخلي مضاء والمفتاح ٧ يومض. عندما يكون الباب مفتوحًا، سيضيء الضوء أيضًا. المفتاح ١ عبارة عن زر دوار. في أي وضع طهي يمكنك الضغط على المفتاح ١، وسوف يدور عمود الدوران الداخلي / قفص رقائق البطاطس. في وضع العمل، تومض لمبة المفتاح ١.

نصائح بشأن الطهي

- معظم أنواع الطعام التي يتم طهيها في الفرن بصورة تقليدية يمكن قليها في المقلاة الهوائية.
- تنضج الأطعمة بشكل أفضل وبالتساوي عندما تكون مقطعة بحجم وسُمك متشابهين.
- تحتاج قطع الطعام الأصغر حجمًا وقتًا أقل للنضج من القطع الأكبر حجمًا.

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

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

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

أزل جميع مواد التغليف والملصقات من داخل المقلاة الهوائية وخارجها. امسح الجزء الخارجي برفق باستخدام قطعة قماش مبللة أو منشفة ورقية.

تحذير: لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو أقمشة التلميع الخادشة.
تحذير: لا تغمر المقلاة الهوائية أو القابس الخاص بها في الماء أو في أي سائل آخر.

تعليمات التشغيل

- قم بتوصيل القابس الكهربائي بالمقبس الجداري المؤرض.
- اضغط على زر التشغيل (٠١) لتشغيل المقلاة الهوائية. ستضيء جميع الأضواء ويصدر صوت صفير. لإيقاف تشغيلها اضغط مرة أخرى على زر الطاقة. بعد ٠٣ ثانية مع عدم الضغط على أي زر، سيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا. في وضع الاستعداد يومض زر التشغيل (٠١).
- البرامج المعدة مسبقًا:
تحتوي المقلاة الهوائية هذه على ٢١ برنامجًا تم إعدادها مسبقًا.

الرموز	الضبط المسبق	المدة	الحرارة
	البطاطس المقلية	٤١ دقيقة	٠٠٢ درجة مئوية
	أجنحة الدجاج	٢١ دقيقة	٠٨١ درجة مئوية
	أوراك الدجاج	٠٢ دقيقة	٠٨١ درجة مئوية
	الخضروات (الجزر)	٥٣ دقائق	٠٠٢ درجة مئوية
	المأكولات البحرية	٢١ دقيقة	٠٨١ درجة مئوية
	السمك	٥١ دقيقة	٠٨١ درجة مئوية
	شرائح اللحم	٠١ دقيقة	٠٩١ درجة مئوية
	البيتزا	٨ دقيقة	٠٥١ درجة مئوية

تعليمات السلامة

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

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

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

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

لا تغمر الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر.

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

تحذيرات مهمة

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

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

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

ضع الجهاز على سطح مسطح مستوي

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

لا تستخدم الجهاز أو توصله وتفصله عن التيار الكهربائي بيدَين و/أو قدمَين مبللتين. تجنب سحب كابل التوصيل لفصله أو لاستخدامه كمقبض

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

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

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

هذا المنتج عبارة عن مقلادة 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 المقلادة الهوائية.

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

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

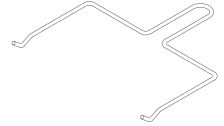
ضع دائماً المكونات التي تريد قليها في السلة لمنع ملامستها للأجزاء الساخنة.

٥. المسامير



للتثبيت على عصا الشواء. تستخدم مع السلة الدوارة وشوكة الشواء.

٦. ملاقط إمساك



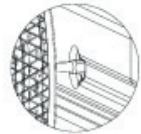
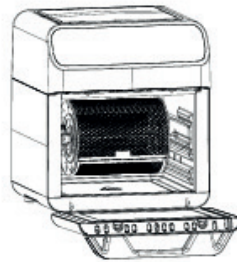
تستخدم لإدخال وإزالة الطعام المحضر على السلة الشبكية الدوارة أو شوكة الشواء. ضع الملقط تحت عصا الخبز، وارفع الطعام من اليسار، ثم أخرجه برفق.



تحذير
ستصبح الأجزاء المعدنية ساخنة جدًا أثناء الاستخدام، لذا يجب توخي الحذر الشديد لتجنب الإصابة الشخصية. احرص على ارتداء قفازات الفرن الوقائية.

طريقة تركيب السلة الدوارة وشوكة الشواء.

١. أدخل أولاً الجانب الأيسر من السلة الدوارة المجمعة أو شوكة الشواء في مقبس العمود. تأكد من أن العمود في وضع الدوران (الشكل هـ).



٢. ضع الجانب الأيمن على إطار الدعم (الشكل و).



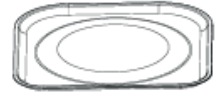
الملحقات

١. درج القرمشة (٢x)



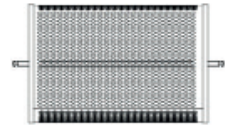
يمكن استخدامه للتجفيف، ويمكن استخدامه أيضًا لإعداد وجبات خفيفة مقرمشة أو إعادة تسخين الأطعمة مثل البيتزا.

٢. صينية تقاطر الزيت.



عند الطهي، ضع وعاء التقاطر لسهولة التنظيف. تأكد من استخدام وعاء التقاطر عند الطهي.

٣. سلة شبكية دوارة.



مناسبة للبطاطس المقلية والمكسرات المحمصة والوجبات الخفيفة الأخرى. ضع السلة في الفرن باستخدام الملقط، وأخرجها من الفرن بعد الخبز.

٤. شوكة الشواء



تستخدم للدجاج المشوي والدجاج الكامل. ضع عمود اللحم طولياً عبر منتصف اللحم. حرك الشوكة من كلا الطرفين على العمود، ثم على اللحم. ثبتها في مكانها باستخدام مسمار التثبيت. توجد سنون على العمود لتثبيت المسمار. يمكنك ضبط المسمار ليقترّب من مركز العمود، ولكن احرص على ألا يتجاوز النطاق المسنن. ملاحظة: تأكد من أن الدجاج أو الدجاج المشوي يدور بحرية في الجهاز.

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

تحذير

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

الوصف

١. لوحة التحكم
٢. الهيكل
٣. الباب
٤. القاعدة
٥. صينية التقطير

وصف لوحة التحكم

- (١) وظيفة الدوران
- (٢) درجة الحرارة/الوقت -
- (٣) شاشة عرض درجة الحرارة
- (٤) شاشة عرض الوقت
- (٥) درجة الحرارة/الوقت +
- (٦) بدء/توقف
- (٧) الضوء الداخلي
- (٨) ضبط درجة الحرارة/الوقت
- (٩) تحديد القائمة
- (١٠) زر التشغيل
- (١١) البطاطس المقلية
- (٢١) أجنحة الدجاج
- (٣١) أوراك الدجاج
- (٤١) الخضروات (الجزر)
- (٥١) المأكولات البحرية
- (٦١) السمك
- (٧١) شرائح اللحم
- (٨١) البيتزا
- (٩١) الدجاج المحمر
- (١٠٢) الخبز (قطع الكيك)
- (١٢) التجفيف
- (٢٢) الذوبان

INFORME DE GARANTÍA

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

USO DE LA GARANTÍA

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

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

RELATÓRIO DE GARANTIA

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

UTILIZAÇÃO DA GARANTIA

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

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

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

WARRANTY REPORT

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

USE OF WARRANTY

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

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

BON DE GARANTIE

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

UTILISATION DE LA GARANTIE

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

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

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

RAPPORTO DI GARANZIA

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

UTILIZZO DELLA GARANZIA

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

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

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

GARANTIEBERICHT

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

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

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

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

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

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГАРАНЦИОННОТО ОБСЛУЖВАНЕ

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

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

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

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

تقرير الضمان

التي يحددها التشريع الساري في بلد بيعه. للمستخدمين إصلاح أو B & B TRENDS, S.L تضمن مطابقة هذا المنتج، للاستخدام المخصص له ، خلال الفترة استبدال المنتج بدون أي تكلفة في حالة عدم توفره، ما لم يكن أحد هذه الخيارات مستحيلًا أو غير متناسب. في هذه الحالة، يمكنك اختيار خفض في السعر أو إلغاء عملية البيع، ويجب التعامل مباشرة مع البائع من أجل ذلك. ويشمل هذا أيضًا استبدال قطع الغيار شريطة أن يكون المنتج قد تم استخدامه وفقًا للتوصيات المحددة في هذا الدليل لكليتا الحالتين، ولم يتم العثور به من قبل أي طرف ثالث مرخص لن يغطي الضمان أي أجزاء المنتج خارجة عن التوزيع. لا يؤثر هذا الأحكام الواردة في التوجيه 1999 / 2004 / EC، من قبل شركة للدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي B&B TRENDS, S.L الضمان على حقوق المستهلكين وفقًا

استعمال الضمان

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



SERVICIOS DE ATENCIÓN TÉCNICA (SAT)

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

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

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

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

ufesa

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

Ver. 06/2023