

# ufesa

## Shadow

Freidora de aire



**ES** manual de instrucciones

**PT** manual de instruções

**EN** instructions manual

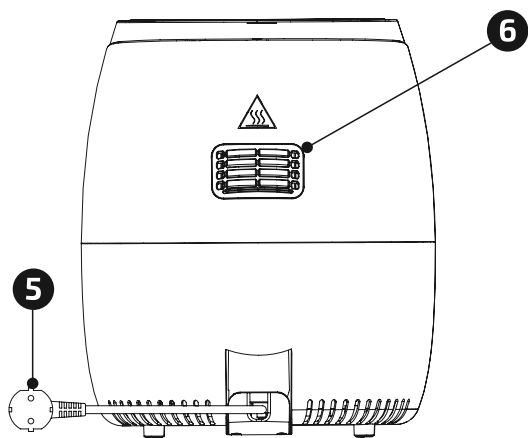
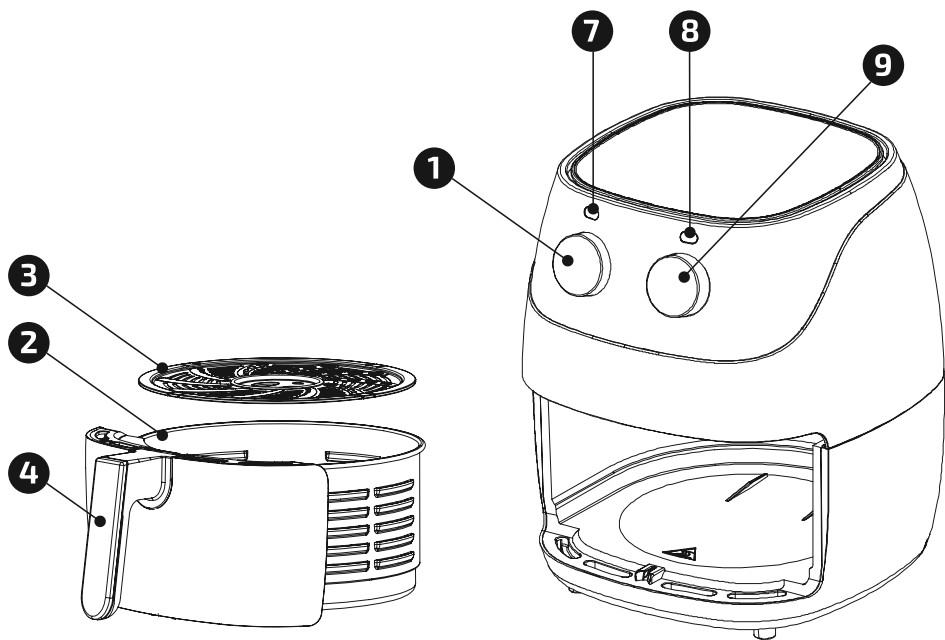
**FR** mode d'emploi

**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. Botón del temporizador
2. Cesta
3. Bandeja
4. Asa de la cesta
5. Cable de alimentación
6. Salida de aire
7. Luz indicadora de alimentación
8. Luz indicadora de calentamiento
9. Botón de temperatura

## 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 ju-

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

## ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

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

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

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

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

4. Secar bien.

## CÓMO USAR EL PRODUCTO

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

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

3. Ponga los ingredientes en la cesta.

**ADVERTENCIA:** No llene nunca la cesta por encima de la cantidad indicada en la tabla de recetas, ya que esto podría afectar a la calidad de los resultados finales.

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

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

5. Gire el botón regulador de la temperatura hasta la temperatura deseada. Consulte el apartado «Temperatura» de este manual para determinar la temperatura adecuada.

6. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente o la receta.

7. Para encender la freidora de aire, gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido, la luz indicadora de encendido se encenderá, así como la luz indicadora de calentamiento. Cuando la temperatura alcance la temperatura de ajuste, la luz indicadora de calentamiento se apagará, después de que la temperatura baje, la luz indicadora de calentamiento se encenderá y se apagará varias veces durante el tiempo de cocción.

8. Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando la freidora de aire esté fría, o también puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún ingrediente dentro durante aproximadamente 4 minutos.

9. Algunos ingredientes deben sacudirse en la mitad del tiempo de preparación. Para agitar o darle la vuelta a los ingredientes, saque la cesta del cuerpo principal por el asa y agítela o dele la vuelta a los ingredientes con la ayuda de un tenedor o unas pinzas. A continuación, vuelva a colocar la cesta en la freidora de aire.

10. Cuando oiga el timbre del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque la cesta de la freidora de aire y colóquela en una superficie resistente al calor. Compruebe si los ingredientes están listos, si aún no lo están, simplemente vuelva a introducir la cesta en la freidora de aire y ajuste el temporizador unos minutos más.

11. Para retirar los ingredientes, saque la cesta de la freidora de aire. Precaución, la cesta y los ingredientes están calientes. Puede utilizar un tenedor o unas pinzas para sacar los ingredientes. Para sacar los ingredientes más grandes o frágiles, utilice un par de pinzas para retirar los ingredientes de la cesta. Vacíe la cesta en un bol o en un plato.

## PRINCIPALES RECETAS DE COCINA

Esta tabla le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

**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.

Ingredientes	Mínimo a máximo (gr)	Tiempo por defecto (minutos)	Temperatura (°C)	Observaciones
Patatas fritas congeladas	200-500	12-20	200	Agitar
Patatas fritas caseras	200-500	18-30	180	Añadir ½ cucharada de aceite, agitar
Snack de queso empanado	200-300	8-15	190	
Nuggets de pollo	100-500	10-15	200	
Filete de pollo	100-500	18-25	200	Darle la vuelta si es necesario
Patatas de pollo	100-500	18-22	180	Darle la vuelta si es necesario
Bistec de carne	100-500	8-15	180	Darle la vuelta si es necesario
Chuletas de cerdo	100-500	10-20	180	Darle la vuelta si es necesario

Hamburguesa	100-500	7-14	180	Añada media cuchara-da de aceite
Palitos de pescado congelados	100-400	6-12	200	Añada media cuchara-da de aceite
Cupcake	5 unidades	15-18	200	

Las temperaturas y tiempos recomendados a continuación se basan en las cantidades y pesos recomendados. Si utiliza una cantidad o un peso menor, compruebe los alimentos antes del tiempo recomendado porque probablemente se cocinarán a un ritmo más rápido.

**Nota:** Esta tabla es solo una guía y no contiene recetas exactas.

**Nota:** Extreme las precauciones al manipular alimentos calientes en la cesta de la freidora. El exceso de aceite goteará en la cesta cuando se preparen alimentos grasos. Vacíe la cesta después de cada uso.

## CONSEJOS PARA COCINAR

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

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Advertencia: No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

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

## ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



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



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

## AVISO

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

## DESCRIÇÃO

1. Botão de temporização
2. Cesto
3. Tabuleiro
4. Pega do cesto
5. Cabo de alimentação
6. Saída de ar
7. Luz indicadora de alimentação
8. Luz indicadora de aquecimento
9. Botão de temperatura

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

Não utilize qualquer acessório, para além daqueles recomendados pelo fabricante, nesta fritadeira sem óleo.

Utilize sempre luvas de forno protetoras e isoladas quando inserir ou retirar itens da fritadeira sem óleo a quente.

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

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

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

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

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

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

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

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

4. Seque bem.

## COMO UTILIZAR

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

2. Retire cuidadosamente o cesto da fritadeira sem óleo.

3. Coloque os ingredientes no cesto.

**AVISO:** Nunca encha o cesto excedendo a quantidade indicada na tabela de receitas, pois pode prejudicar a qualidade dos resultados finais.

4. Deslize o cesto de volta para a fritadeira sem óleo. Nunca use o cesto sem o tabuleiro para alimentos.

**AVISO:** Não toque no cesto durante e algum tempo após a utilização pois este fica muito quente. Segure a fritadeira apenas pela pega.

5. Rode o botão de controlo da temperatura para a temperatura desejada. Consulte a secção “Temperatura” neste manual para determinar a temperatura correta.
6. Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente ou receita.
7. Para ligar a fritadeira sem óleo, defina o botão de temporização para o tempo de preparação necessário. A luz indicadora de energia acenderá e a luz indicadora de aquecimento também acenderá. Quando a temperatura atingir a temperatura definida, a luz indicadora de aquecimento apagará. Depois de a temperatura baixar, o indicador luminoso de aquecimento acenderá. A luz indicadora de aquecimento acende e apaga várias vezes durante a cozedura.
8. Adicione 3 minutos ao tempo de preparação com a fritadeira sem óleo fria, ou também pode deixar o aparelho pré-aquecer sem ingredientes dentro aproximadamente 4 minutos.
9. Alguns ingredientes requerem que se agitem na metade do tempo de preparação. Para agitar ou virar os ingredientes, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e agite-o ou vire os ingredientes com um garfo ou pinça. Em seguida, coloque o cesto de volta na fritadeira sem óleo.
10. Ao ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação definido já passou. Retire o cesto da fritadeira sem óleo e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se ainda não estiverem prontos, basta deslizar o cesto de volta para a fritadeira sem óleo e ajustar o temporizador para alguns minutos adicionais.
11. Para retirar os ingredientes, remova o cesto da fritadeira sem óleo. Atenção, o cesto e os ingredientes estão quentes. Pode usar um garfo ou pinça para retirar os ingredientes. Para remover ingredientes grandes ou frágeis, use uma pinça para retirar os ingredientes do cesto. Esvazie o cesto para uma tigela ou para um prato.

## RECEITAS DE CULINÁRIA BÁSICAS

A tabela abaixo ajuda-o a selecionar as configurações básicas para os ingredientes que deseja preparar.

**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.

Ingredientes	Mín. ao Máx. (gr)	Tempo predefinido (mín.)	Temp (° C)	Observação
Batatas fritas congeladas	200-500	12-20	200	Agitar
Batatas fritas caseiras	200-500	18-30	180	Adicione meia colher de óleo, agitar
Snacks de pão ralado com queijo	200-300	8-15	190	
Nuggets (panados) de frango	100-500	10-15	200	
Peito de frango	100-500	18-25	200	Virar se necessário
Coxas	100-500	18-22	180	Virar se necessário
Bife de vaca	100-500	8-15	180	Virar se necessário

Costeletas de porco	100-500	10-20	180	Virar se necessário
Hambúrguer	100-500	7-14	180	Adicione meia colher de óleo
Panados de peixe congelados («douradinhos»)	100-400	6-12	200	Adicione meia colher de óleo
Queque	5 unidades	15-18	200	

A temperatura e tempo recomendados abaixo baseiam-se na lista de quantidades e pesos recomendados. Se utilizar uma quantidade ou peso inferiores, verifique os alimentos mais cedo do que o recomendado, porque irão provavelmente cozinhar mais rápido.

**Nota:** Esta tabela é apenas um guia e não contém receitas exatas.

**Nota:** Tenha muito cuidado durante o manuseamento de alimentos quentes no cesto da fritadeira. O excesso de óleo irá pingar para o cesto durante a preparação de alimentos gordurosos. Esvazie o cesto após cada utilização.

## DICAS PARA COZINHAR

- Quase todos os alimentos que são normalmente cozinhados num forno podem ser cozinhados numa fritadeira sem óleo.
- Os alimentos são cozinhados melhor e de modo mais uniforme quando são cortados com um tamanho e grossura semelhantes.
- Os pedaços de alimentos mais pequenos necessitam de menos tempo de confeção do que pedaços maiores.
- Para obter os melhores resultados no período de tempo mais curto, frite os alimentos em pequenas fornadas. Evite empilhar ou colocar os alimentos em camadas.
- A maioria dos alimentos pré-embalados não necessita de ser banhados em óleo antes de serem fritos. A maioria já contém óleo e outros ingredientes que aumentam o carácter alourado e crocante dos alimentos.
- Os aperitivos congelados ficam bem cozinhados na fritadeira sem óleo. Para obter melhores resultados, disponha-os numa só camada em cima do tabuleiro.
- Se colocar os alimentos por camadas, certifique-se de que a certa altura abana o cesto (ou vira os alimentos) para garantir uma confeção uniforme.
- Banhe os alimentos que está a preparar do zero, como batatas fritas ou outros vegetais, com uma pequena quantidade de óleo para promover o carácter alourado e crocante.
- Quando estiver a fritar vegetais frescos sem óleo, certifique-se de que os seca completamente antes de os banhar em óleo e os colocar na fritadeira, para permitir que fiquem mais crocantes.
- As fritadeiras sem óleo são excelentes para reaquecer alimentos, incluindo pizza. Para reaquecer a sua comida, defina a temperatura para 150°C durante 10 minutos.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Aviso: Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

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

## ELIMINAÇÃO DO PRODUTO



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

# 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. Timer knob
2. Basket
3. Tray
4. Basket Handle
5. Mains power cord
6. Air Outlet
7. Power indicator light
8. Heating indicator light
9. Temperature knob

## 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

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

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

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

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

4. Dry thoroughly.

## HOW TO USE

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

2. Carefully pull the basket out of the Airfryer

3. Put the ingredients into the basket.

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

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

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

5. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section "temperature" in this manual to determine the right temperature.

6. Determine the required preparation time for the ingredient or recipe.

7. To switch on the air fryer, turn the timer knob to the required preparation time, the power indicator light will go on, also the heating indicator light will go on, when the temperature reaches the setting temperature, the heating indicator light will go off, after the temperature come down, the heating indicator light will go on and off several times during the cooking time.

8. Add 3 minutes to the preparation time when the air fryer is cold, or you can also let the appliance preheat without any ingredients inside for approximately 4 minutes.

9. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the basket out of the main body by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork or tongs. Then, put the basket back into the air fryer.

10. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the air fryer and place it on a heat-resistant surface. Check if the ingredients are ready, if they are not yet, simply slide the basket back into the air fryer and set the timer to a few extra minutes.

11. To remove the ingredients, pull the basket out of the air fryer. Caution, the basket and the ingredients are hot. You can use a fork or tongs to take out the ingredients. To remove larger or

fragile ingredients, us a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

## MAIN COOKING RECIPES

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

**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.

Ingredients	Min to Max (gr)	Default time (mins)	Temp (°C)	Remark
Frozen chips	200-500	12-20	200	Shake
Home-made chips	200-500	18-30	180	Add ½ spoon of oil, shake
Breadcrumbs cheese snacks	200-300	8-15	190	
Chicken nuggets	100-500	10-15	200	
Chicken fillet	100-500	18-25	200	Turn over if needed
Drumsticks	100-500	18-22	180	Turn over if needed
Beef steak	100-500	8-15	180	Turn over if needed
Pork chops	100-500	10-20	180	Turn over if needed
Hamburger	100-500	7-14	180	Add ½ spoon of oil
Frozen fish fingers	100-400	6-12	200	Add ½ spoon of oil
Cup cake	5 units	15-18	200	

The temperatures and times recommended below are based off of the listed recommended amounts and weights. If using a smaller amount or weight, check food sooner than the recommended time because it will likely cook faster.

**Note:** This table is only a guide and does not contain exact recipes.

**Note:** Use extreme caution while handling hot food in fryer basket. Excess oil will drip into basket when preparing greasy foods. Empty the basket after every use.

## COOKING TIPS

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

- Frozen appetizers air fry very well. For best results, arrange them on the tray in a single layer.
- If layering foods, be sure to shake the basket halfway through (or flip food) to promote even cooking.
- Toss foods you are preparing from scratch, such as French fries or other vegetables, with a small amount of oil to promote browning and crispiness.
- When air frying fresh vegetables, make sure to pat them dry completely before tossing with oil and air frying to ensure maximum crispiness.
- Air fryers are great for reheating food, including pizza. To reheat your food, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

## PRODUCT DISPOSAL



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

NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR CHOISI UFESA, NOUS SOUHAITONS QUE CE PRODUIT VOUS APPORTE 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. Bouton de minuterie
2. Panier
3. Bac
4. Poignée du panier
5. Cordon d'alimentation
6. Sortie d'air
7. Voyant d'alimentation
8. Voyant lumineux de chauffage
9. Bouton de température

## 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.

Veillez 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.

Veillez toujours débrancher l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Veillez 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

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

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

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

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

4. Faites bien sécher.

## FONCTIONNEMENT

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

**AVERTISSEMENT** : Ne remplissez jamais le panier au-delà de la quantité indiquée sur le tableau

des recettes, car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.

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

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

5. Tournez le bouton de réglage de la température au degré souhaité. Voir la section « température » de ce manuel pour déterminer la bonne température.

6. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient ou la recette.

7. Pour mettre en marche la friteuse, tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis, le voyant d'alimentation s'allume, ainsi que le voyant de chauffage, lorsque la température atteint la température réglée, le voyant de chauffage s'éteint, après la baisse de la température, le voyant de chauffage s'allume et s'éteint plusieurs fois pendant le temps de cuisson.

8. Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque la friteuse est froide. Vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer sans ingrédients à l'intérieur pendant environ 4 minutes.

9. Certains aliments doivent être remués pendant la durée de la préparation. Pour secouer ou retourner les ingrédients, retirez le panier du boîtier principal par la poignée et secouez-le ou retournez les ingrédients à l'aide d'une fourchette ou de pinces. Remettez ensuite le panier dans la friteuse.

10. Lorsque vous entendez la minuterie, la durée de préparation réglée s'est écoulée. Sortez le panier de la friteuse et posez-le sur une surface résistant à la chaleur. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. S'ils ne le sont pas encore, remettez simplement le panier dans la friteuse et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

11. Pour retirer les ingrédients, sortez le panier de la friteuse. Attention, le panier et les ingrédients sont chauds. Vous pouvez utiliser une fourchette ou une pince pour retirer les ingrédients. Pour retirer les ingrédients les plus gros ou les plus fragiles, utilisez une paire de pinces pour les sortir du panier. Videz le contenu du panier dans un bol ou sur une assiette.

## PRINCIPALES RECETTES DE CUISINE

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

**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.

Aliments	Min à Max (g)	Durée par défaut (min)	Température (°C)	Remarque
Frites surgelées	200-500	12-20	200	Remuer
Frites maison	200-500	18-30	180	Ajoutez ½ cuillère d'huile, remuez
Bâtonnets de fromage panés	200-300	8-15	190	
Nuggets de poulet	100-500	10-15	200	

Filet de poulet	100-500	18-25	200	Retournez-le si nécessaire
Pilons de poulet	100-500	Entre 18 et 22	180	Retournez-le si nécessaire
Steak	100-500	8-15	180	Retournez-le si nécessaire
Côtelettes de porc	100-500	10-20	180	Retournez-le si nécessaire
Hamburger	100-500	7-14	180	Ajoutez une ½ cuillère d'huile
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-12	200	Ajoutez une ½ cuillère d'huile
Cupcake	5 gâteaux	15-18	200	

Les températures et durées recommandées ci-dessous sont basées sur les quantités et poids préconisés dans la liste. Si vous utilisez une quantité ou un poids plus petit, vérifiez les aliments avant le temps de cuisson recommandé, car ils cuiront probablement plus rapidement.

**Remarque:** Ce tableau n'est qu'un guide et ne contient pas de recettes exactes.

**Remarque:** Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez des aliments chauds dans le panier de la friteuse. L'excès d'huile s'égouttera dans le panier lors de la préparation des aliments gras. Videz le panier après chaque utilisation.

## 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.
- Une fois que la friteuse à air et le panier sont refroidis, retirez le panier de celle-ci (s'il ne l'est pas déjà). Utilisez la poignée du bac pour le retirer. Utilisez une éponge et de l'eau chaude savonneuse pour laver l'intérieur et l'extérieur du panier et du bac.

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

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

## MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



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

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. Manopola del timer
2. Cestello
3. Vassoio
4. Maniglia cestello
5. Cavo di alimentazione
6. Uscita dell'aria
7. Spia indicatrice di accensione
8. Spia indicatrice del riscaldamento
9. Manopola della temperatura

## 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 facoltà 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 piatta uniforme

Durante l'uso, il cavo di alimentazione non deve essere aggrovigliato né avvolto intorno al prodotto.

Non utilizzare il dispositivo o collegarlo e scollegarlo all'alimentazione elettrica con mani e/o piedi bagnati. Non tirare il cavo di alimentazione per staccarlo dalla presa o usarlo come maniglia

**IMPORTANTE.** Durante l'utilizzo di questa friggitrice ad aria, mantenere uno spazio libero di almeno dieci centimetri intorno a tutti i lati del forno per garantire un'adeguata circolazione dell'aria.

**NON** posizionare la friggitrice ad aria sotto credenze, tende o tapparelle. Rischio di surriscaldamento/incendio.

Non coprire alcuna parte della friggitrice con un panno o simili, per evitare di causare surriscaldamento. Rischio di incendio.

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

Non utilizzare accessori diversi da quelli raccomandati dal produttore per questa friggitrice ad aria. Indossare sempre guanti da forno protettivi e isolanti quando si inseriscono o rimuovono elementi dalla friggitrice ad aria.

L'apparecchio deve essere utilizzato su una superficie piana, stabile e resistente al calore. La prima volta che si utilizza la friggitrice ad aria, essa potrebbe rilasciare un leggero odore o una piccola quantità di fumo. Tutto ciò è normale: si tratta semplicemente dei residui di produzione che vengono bruciati.

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

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

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

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

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

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

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

4. Asciugare con cura.

## ISTRUZIONI PER L'USO

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

2. Estrarre con attenzione il cestello dalla friggitrice ad aria

3. Mettere gli ingredienti nel cestello.

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

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

**AVVERTENZA:** Non toccare il cestello durante e a volte dopo l'utilizzo poiché può essere molto caldo. Tenere il cestello solo per la maniglia.

5. Ruotare la manopola di controllo temperatura per indicare la temperatura desiderata. Vedere

la sezione "Temperatura" in questo manuale per stabilire la temperatura esatta.

6. Stabilire i tempi di preparazione necessari per l'ingrediente o la ricetta.
7. Per accedere la friggitrice ad aria, ruotare la manopola del timer per indicare i tempi di preparazione richiesti; la spia dell'indicatore di accensione si accenderà. Quando la temperatura raggiunge il livello impostato, la spia dell'indicatore di riscaldamento si spegnerà, riaccendendosi ripetutamente durante la cottura quando la temperatura scende sotto il livello richiesto.
8. Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura quando si utilizza la friggitrice a freddo. In alternativa, pre-riscaldare l'apparecchio senza ingredienti per circa 4 minuti.
9. Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà del tempo di preparazione. Per agitare o mescolare gli ingredienti, estrarre il cestello dall'apparecchio prendendolo per la maniglia e scuoterlo o girare gli ingredienti con una forchetta (o una pinza). Reinscrivere in seguito il cestello nella friggitrice.
10. Al termine del tempo di preparazione impostato, suonerà il segnale del timer. Estrarre il cestello dalla friggitrice e metterlo su una superficie resistente al calore. Verificare che gli ingredienti siano pronti; se non dovessero esserlo, reinserire il cestello nella friggitrice e impostare il timer per qualche minuto di cottura in più.
11. Per togliere gli ingredienti, estrarre il cestello dalla friggitrice. Attenzione: cestello e ingredienti sono molto caldi. È possibile usare una forchetta (o una pinza) per estrarre gli ingredienti. Per rimuovere cibi o ingredienti di grosse dimensioni o friabili, utilizzare un paio di pinze per estrarli dal cestello. Svuotare il cestello in una ciotola o in un piatto.

## PRINCIPALI RICETTE DI COTTURA

Questa tabella qui sotto vi aiuta a selezionare le impostazioni base per gli ingredienti che volete preparare.

**NOTA:** Ricordate che queste impostazioni sono indicative. Siccome gli ingredienti differiscono per origine, grandezza, forma e marca, non possiamo garantire quali siano le impostazioni migliori per i vostri ingredienti.

Ingredienti	Min a Max (gr)	Tempo predefinito (min)	Temp (°C)	Note
Patatine congelate	200-500	12-20	200	Scuotere
Patatine fatte in casa	200-500	18-30	180	Aggiungere ½ cucchiaino di olio, scuotere
Snack al formaggio impanati	200-300	8-15	190	
Nugget di pollo	100-500	10-15	200	
Filetto di pollo	100-500	18-25	200	Da girare se necessario
Cosce	100-500	18-22	180	Da girare se necessario
Bistecca di manzo	100-500	8-15	180	Da girare se necessario
Costolette di maiale	100-500	10-20	180	Da girare se necessario

Hamburger	100-500	7-14	180	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Bastoncini di pesce congelati	100-400	6-12	200	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Cup cake	5 pezzi	15-18	200	

Le temperature e i tempi raccomandati sotto si basano sulle quantità e i pesi elencati. Se si utilizza una quantità o peso inferiore, controllare l'alimento prima di quanto indicato, poiché probabilmente sarà pronto più in fretta.

**Nota:** Questa tabella è soltanto una guida e non contiene ricette precise.

**Nota:** Fare molta attenzione quando si manipola il cibo caldo nel cestello della friggitrice. L'olio in eccesso potrebbe cadere nel cestello durante la preparazione di cibi grassi. Svuotare il cestello dopo ogni utilizzo.

## CONSIGLI DI COTTURA

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

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Controllare che la friggitrice sia scollegata e fredda prima di pulirla.
- Una volta che la friggitrice e il cestello sono freddi, rimuovere il cestello dalla friggitrice (se non è già stato fatto). Utilizzare la maniglia del vassoio per rimuoverlo. Utilizzare una spugna e acqua saponata calda per lavare la parte interna ed esterna di cestello e vassoio.

Avvertenza: Non usare agenti detergenti aggressivi o spugne abrasive.

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

## SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



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

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

## WARNUNG

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

## BESCHREIBUNG

1. Timer-Knopf
2. Korb
3. Schale
4. Korbgriff
5. Hauptnetzkabel
6. Luftauslass
7. Betriebsanzeigeleuchte
8. Anzeigeleuchte für Heizung
9. Temperatur-Knopf

## 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

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

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

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

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

4. Trocknen Sie alles gründlich ab.

## BEDIENUNG

1. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geerdeten Steckdose.

2. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus

3. Geben Sie die Zutaten in den Korb.

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

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

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

5. Drehen Sie den Temperaturreglerknopf bis zur erforderlichen Temperatur. Siehe Abschnitt „Temperatur“ in diesem Handbuch, um die richtige Temperatur zu bestimmen.

6. Legen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat oder das Rezept fest.

7. Um die Heißluftfritteuse einzuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit, wobei die Betriebsanzeigeleuchte und die Heizungsanzeigeleuchte aufleuchten; wenn die Temperatur die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Anzeigeleuchte für Heizung; nachdem die Temperatur gesunken ist, leuchtet die Anzeigeleuchte für die Heizung während der Garzeit mehrmals auf und ab.

8. Fügen Sie der Zubereitungszeit 3 Minuten hinzu, wenn die Heißluftfritteuse kalt ist, oder lassen Sie das Gerät ohne Zutaten etwa 4 Minuten lang vorheizen.

9. Bei einigen Speisen ist es erforderlich, diese nach der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln. Um die Zutaten zu schütteln oder umzusetzen, ziehen Sie den Korb am Griff aus dem Hauptgerät und schütteln Sie ihn oder setzen Sie die Zutaten mit einer Gabel oder Zange um. Setzen Sie den Korb dann wieder in die Heißluftfritteuse ein.

10. Wenn Sie die Timerglocke hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Sollten sie noch nicht fertig sein, schieben Sie den Korb einfach zurück in die Fritteuse und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.

11. Um die Zutaten zu entfernen, ziehen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse. Vorsicht, der Korb und die Zutaten sind heiß. Sie können eine Gabel oder eine Zange verwenden, um die Zutaten herauszunehmen. Um größere oder zerbrechliche Zutaten zu entnehmen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus dem Korb zu heben. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

## ALLGEMEINE KOCHREZEPTE

Diese Tabelle unten hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

**HINWEIS:** Beachten Sie, dass diese Einstellungen Hinweise sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

Zutaten	Min. bis Max. (Gramm)	Standard-Zeit (Minuten)	Temp (°C)	Anmerkung
Eingefrorene Fritten	200-500	12-20.	200	Schütteln
Selbstgemachte Pommes	200-500	18-30	180	½ Löffel Öl hinzufügen, schütteln
Panierte Käsesnacks	200-300	8-15	190	

Chicken Nuggets	100-500	10–15	200	
Hähnchenfilet	100-500	18–25	200	Bei Bedarf umdrehen
Geflügelkeulen	100-500	18-22	180	Bei Bedarf umdrehen
Rindersteak	100-500	8-15	180	Bei Bedarf umdrehen
Schweinekoteletts	100-500	10-20	180	Bei Bedarf umdrehen
Hamburger	100-500	7-14	180	Fügen Sie einen ½ Löffel Öl hinzu
Tiefgefrorene Fischstäbchen	100-400	6-12	200	Fügen Sie einen ½ Löffel Öl hinzu
Cupcake	5 Einheiten	15-18	200	

Die empfohlenen Temperaturen und Zeiten beziehen sich auf die genannten Mengen und Gewichte. Wenn Sie kleinere Mengen oder weniger Gewicht garen, prüfen Sie das Ergebnis früher als empfohlen, da die Speisen wahrscheinlich schneller fertig sein werden.

**Hinweis:** Diese Tabelle ist nur ein Leitfaden und stellt keine exakten Vorgaben dar.

**Hinweis:** Seien Sie beim Umgang mit heißen Lebensmitteln im Frittierkorb äußerst vorsichtig. Bei der Zubereitung von fettigen Speisen tropft überschüssiges Öl in den Korb. Entleeren Sie den Korb nach jedem Gebrauch.

## ZUBEREITUNGSTIPPS

- Fast alle traditionell im Backofen zubereiteten Speisen können auch mit heißer Luft frittiert werden
- Lebensmittel garen am besten und gleichmäßigsten, wenn sie ähnlich groß und dick sind
- Kleinere Lebensmittelstücke benötigen weniger Garzeit als größere
- Für beste Ergebnisse in kürzester Zeit frittieren Sie Ihre Lebensmittel in kleinen Mengen. Vermeiden Sie nach Möglichkeit, sie zu stapeln oder zu schichten
- Die meisten vorverpackten Lebensmittel müssen vor dem Heißluftfrittieren nicht in Öl geschwenkt werden. Die meisten enthalten bereits Öl und andere Zutaten, die eine gute Bräunung und Knusprigkeit ermöglichen
- Tiefgekühlte Häppchen und Vorspeisen lassen sich sehr gut mit Heißluft frittieren. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie sie in einer einzigen Schicht auf der Schale anordnen
- Wenn Sie Speisen schichten, schütteln Sie den Korb oder wenden Sie seinen Inhalt nach halber Zeit, um ein gleichmäßiges Frittieren zu fördern
- Schwenken Sie Lebensmittel, die Sie frisch zubereiten, wie z. B. Pommes frites oder anderes Gemüse, mit einer kleinen Menge Öl, damit sie knusprig braun werden
- Tupfen Sie frisches Gemüse vollständig trocken, bevor Sie es in Öl schwenken und mit Luft frittieren, um maximale Knusprigkeit zu erzielen
- Heißluftfritteusen eignen sich hervorragend zum Aufwärmen, auch von Pizza. Stellen Sie zum Aufwärmen Ihrer Speisen die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein

## REINIGUNG UND WARTUNG

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

Warnung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

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

## GERÄTEENTSORGUNG



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

# БЪЛГАРСКИ

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

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

## ОПИСАНИЕ

1. Копче за таймер
2. Кошница
3. Тава
4. Ръкохватка на кошницата
5. Захранващ кабел
6. Изходящ въздухопровод
7. Светлинен индикатор за захранване
8. Светлинен индикатор за нагряване
9. Копче за контрол на температурата

## 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

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

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

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

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

4. Подсушете щателно.

## КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ

1. Свържете щепсела на захранването към заземен стенов контакт.

2. Внимателно издърпайте кошницата от уреда за готвене с горещ въздух

3. Поставете съставките в кошницата.



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

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

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

5. Завъртете копчето за контрол на температурата до необходимата температура. Вижте раздел „Температура“ в това ръководство, за да определите правилната температура.

6. Определете необходимото време за приготвяне на съставката или рецептата.

7. За да включите уреда за готвене с горещ въздух, завъртете копчето за таймера до необходимото време за подготовка, светлинният индикатор за захранване ще светне, когато температурата достигне зададената температура, светлинният индикатор за нагряване ще се изгасне, след понижаване на температурата, светлинният индикатор за нагряване ще светне и ще изгасне няколко пъти по време на готвенето.

8. Добавете 3 минути към времето за приготвяне, когато уредът за готвене с горещ въздух е студен, или можете също да оставите уреда да се загрее предварително без никакви съставки вътре за около 4 минути.

9. Някои съставки изискват разклащане по средата на времето за приготвяне. За да разклатите или обърнете съставките, издърпайте кошницата от основния корпус за ръкохватката и я разклатете или обърнете съставките с вилица или щипки. След това сложете кошницата обратно в уреда за готвене с горещ въздух.

10. Когато чуете звънеца на таймера, зададеното време за подготовка е изтекло. Извадете кошницата от уреда за готвене с горещ въздух и я поставете върху топлоустойчива повърхност. Проверете дали съставките са готови, ако не са просто плъзнете кошницата обратно в уреда за готвене с горещ въздух и настройте таймера на няколко допълнителни минути.

11. За да премахнете съставките, издърпайте кошницата от уреда за готвене с горещ въздух. Внимавайте, кошницата и съставките са горещи. Можете да използвате вилица или щипки, за да извадите съставките. За да извадите големи или крехки съставки, използвайте чифт щипки, за да извадите съставките от кошницата. Изпразнете кошницата в купа или в чиния.

## ОСНОВНИ ГОТВАРСКИ РЕЦЕПТИ

Тази таблица по-долу ви помага да изберете основните настройки за съставките, които искате да пригответе.

**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.

Съставки	Мин. до макс. (г)	Време по подразбиране (мин.)	Темп. (°C)	Забележка
Замразени пържени картофи	200-500	12-20	200	Разклащане

Домашни пържени картофи	200-500	18-30	180	Добавете ½ лъжица олио, разтръскайте
Снакс от сирене с галета	200-300	8-15	190	
Пилешки хапки	100-500	10-15	200	
Пилешко филе	100-500	18-25	200	Обърнете, ако е необходимо
Бутчета	100-500	18-22	180	Обърнете, ако е необходимо
Телешка пържола	100-500	8-15	180	Обърнете, ако е необходимо
Свински късчета	100-500	10-20	180	Обърнете, ако е необходимо
Хамбургер	100-500	7-14	180	Добавете ½ лъжица олио
Замразени рибени пръчици	100-400	6-12	200	Добавете ½ лъжица олио
Къпкейк	5 бройки	15-18	200	

Препоръчаните по-долу температури и времена се базират на изброените препоръчани количества и тегла. Ако използвате по-малко количество или тегло, проверете храната по-рано от препоръчаното време, защото вероятно ще се готви по-бързо.

**Забележка:** Тази таблица е само ръководство и не съдържа точни рецепти.

**Забележка:** Бъдете изключително внимателни, докато боравите с гореща храна в кошницата на уреда за готвене с горещ въздух. Излишната мазнина ще капе в кошницата, когато пригответе мазни храни. Изпразвайте кошницата след всяка употреба.

## 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 наслояването, когато е възможно.
- Повечето предварително опаковани храни не трябва да се потапят в мазнина преди приготвяне в уреда за готвене с горещ въздух. Повечето вече съдържат мазнина и други съставки, които подобряват покафеняването и хрупкавостта
- Замразените предястия и ордьоври се пържат в уреда за готвене с горещ въздух много добре. За най-добри резултати ги подредете върху тавата в един слой.
- Ако наслоявате храни, не забравяйте да разклатите кошницата по средата на подреждането (или да обърнете храната), за да осигурите равномерното готвене.

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

Предупреждение: Не използвайте абразивни почистващи препарати или домакинска тел.

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

## ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



Този продукт е в съответствие с Директива 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.



- المقبلات المجمدة تكون جيدة جدًا في القلي بالمقلاة الهوائية. للحصول على أفضل نتائج، رتبها على الدرج في طبقة واحدة.
- إذا وضعت طبقات من الطعام فوق بعضها، فلا تنسَ تحريك السلة في منتصف الوقت (أو تقلب 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 المقلاة الهوائية، احرص على تجفيفها تمامًا قبل تقليبها مع الزيت وقلبيها في المقلاة الهوائية للحصول على أقصى درجة من القرمشة.
- تُعد المقالي الهوائية رائعة لإعادة تسخين الطعام، كالبيتزا. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق.

## التنظيف والعناية

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

## التخلص من المنتج

يتوافق هذا الجهاز مع توجيه الاتحاد الأوروبي EU/19/2012 للأجهزة الكهربائية والإلكترونية، والمعروف باسم WEEE (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.



10. عندما تسمع جرس المؤقت، يكون وقت التحضير المحدد قد انقضى. اسحب السلة خارج المقلاة الهوائية وضعها على سطح مقاوم للحرارة. تحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة، وإن لم تكن جاهزة، أدخل السلة مرة أخرى في المقلاة الهوائية واضبط المؤقت على بضع دقائق إضافية.
11. لإخراج المكونات، اسحب السلة لإخراجها من المقلاة الهوائية. احترس، السلة والمكونات ساخنة للغاية. يمكنك استخدام شوكة أو الملقط لإخراج المكونات. لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدم زوجاً من الملاقط لرفع المكونات وإخراجها من السلة. أفرغ السلة في صحن أو على طبق.

## وصفات الطبخ الرئيسية

يساعدك هذا الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للمكونات التي تريد تحضيرها.

**ملاحظة:** ضع في اعتبارك أن هذه الإعدادات ما هي إلا مؤشرات. نظراً لاختلاف المكونات في الأصل والحجم والشكل وكذلك العلامة التجارية، لا يمكننا ضمان أفضل إعداد لمكوناتك.

المكونات	الحد الأدنى إلى الأقصى (جم)	الوقت الافتراضي (دقائق)	درجة الحرارة (م°)	ملحوظة
رقائق مجمدة	200-500	12-20	200	مخفوق
البطاطس المعدة في البيت وجبات خفيفة من الجبن ومسحوق الخبز المحمص	200-500	18-30	180	أضف نصف ملعقة زيت، رج
قطع الدجاج المقالية	200-300	8-15	190	
فيليه دجاج	100-500	10-15	200	اقلب إذا لزم الأمر
عبدان المورينجا	100-500	18-22	180	اقلب إذا لزم الأمر
شرائح اللحم البقري	100-500	8-15	180	اقلب إذا لزم الأمر
شرائح لحم الخنزير	100-500	10-20	180	اقلب إذا لزم الأمر
هامبورجر	100-500	7-14	180	أضف نصف ملعقة زيت
أصابع سمك مجمدة	100-400	6-12	200	أضف نصف ملعقة زيت
كيك أكواب	5 وحدات	15-18	200	

درجات الحرارة والأوقات الموصى بها أدناه بناءً على الكميات والأوزان المذكورة. عند طهي كمية أو وزن أقل، تفقد الطعام قبل المدة الموصى بها لأنه قد ينضج في مدة أقصر.

**ملحوظة:** هذا الجدول يُعد دليلاً فقط ولا يحتوي على وصفات دقيقة.

**ملحوظة:** توج الحذر الشديد أثناء التعامل مع الطعام الساخن في سلة المقلاة. سيتسرب الزيت الزائد في السلة عند تحضير الأطعمة التي تحتوي على دهون كثيرة. أفرغ السلة بعد كل استخدام.

## 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 حجماً وقتاً أقل للنضج من القطع الأكبر حجماً.
- الكمية المثالية لإعداد البطاطس المحمرة المقرمشة هي 500 جم.
- للحصول على أفضل النتائج في أقصر فترة زمنية، قم بقلي الطعام على دفعات صغيرة في المقلاة الهوائية. تجنب التكدس أو وضع طبقات فوق بعضها إن أمكن.
- معظم الأطعمة المعلبة لا تحتاج إلى قليها في الزيت قبل قليها في المقلاة الهوائية. تحتوي معظم هذه الأطعمة بالفعل على زيت ومكونات أخرى لتحسين عملية التحميص والقرمشة.

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

لا تتحمل **B&B TRENDS SL** مسؤولية أي أضرار قد تحدث للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء نتيجة لعدم مراعاة هذه التحذيرات.

## قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

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

## طريقة الاستخدام

1. قم بتوصيل القابس الكهربائي بالمقبس الجداري المурض.
  2. اسحب السلة بعناية لإخراجها من المقلاة الهوائية
  3. ضع المكونات في السلة.
- تحذير: لا تقم أبدًا بملء السلة بما يتجاوز الكمية الموضحة في جدول الوصفات، فقد يؤثر ذلك على جودة النتائج النهائية.
4. أعد السلة إلى المقلاة الهوائية. لا تستخدم السلة مطلقًا دون أن يكون درج الطعام عليها.
- تحذير: لا تلمس السلة أثناء الاستخدام، وفي بعض الأحيان بعده، لأنها تكون ملتهبة. لا تمسك السلة إلا من المقبض.
5. أدر مفتاح التحكم في درجة الحرارة لتصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. راجع جزء "درجة الحرارة" في هذا الدليل لتحديد درجة الحرارة المناسبة.
  6. حدد وقت التحضير المطلوب للمكون أو للوصفة.
  7. لتشغيل المقلاة الهوائية، أدر مقبض المؤقت إلى وقت التحضير المطلوب، وسيضيء عندئذ مصباح مؤشر الطاقة، كما سيضيء مصباح مؤشر التسخين، عندما تصل درجة الحرارة إلى درجة حرارة الإعداد، سينطفئ ضوء مؤشر التسخين، بعد أن تنخفض درجة الحرارة، سيضيء وينطفئ ضوء مؤشر التسخين عدة مرات أثناء وقت الطهي.
  8. أضف 3 دقائق إلى وقت التحضير عندما تكون المقلاة الهوائية باردة، أو يمكنك أيضًا ترك الجهاز يسخن مسبقًا دون أن تكون بداخله أي مكونات لمدة 4 دقائق تقريبًا.
  9. تتطلب بعض المكونات الرج في منتصف وقت التحضير. لرج أو قلب المكونات، اسحب السلة لإخراجها من الهيكل الأساسي من خلال الإمساك بالمقبض ورجها أو اقلب المكونات بالشوكة (أو الملقط). وبعد ذلك أعد السلة إلى المقلاة الهوائية.

## حافظ على الجهاز والسلوك بعيدًا عن تناول الأطفال دون 8 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 2000 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 بيديك و/أو قدمين مبللتين. تجنب سحب كابل التوصيل لفصله أو لاستخدامه كمقبض.

**هام.** عند تشغيل المقلاة الهوائية هذه، حافظ على وجود مساحة خالية لا تقل عن 10 سنتيمترات على جميع جوانب الفرن للسماح بتدوير الهواء بشكل كافٍ.

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

لا تغطي أي جزء من المقلاة بقطعة قماش أو ما شابه ذلك، إذ قد يؤدي ذلك إلى حدوث سخونة زائدة. هناك خطر نشوب حريق. هذا المنتج عبارة عن **مقلاة هوائية**. تحتاج إلى كمية قليلة جدًا من الزيت للطهي. لا تملأ الوعاء بالزيت أو الدهون إذ قد يؤدي ذلك إلى خطر نشوب حريق.

لا تستخدم أي ملحقات بخلاف الملحقات الموصى بها من الشركة المصنعة لهذه المقلاة الهوائية.

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

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

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



نود أن نشكرك على اختيارك لـ UFESA ، 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

1. مقبض التوقيت
2. السلة
3. الدرج
4. مقبض السلة
5. كابل الطاقة الكهربائية
6. مخرج الهواء
7. ضوء مؤشر الكهرباء
8. ضوء مؤشر التسخين
9. مقبض درجة الحرارة

### تعليمات السلامة

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

يُمكن للأطفال من 8 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 8 سنوات تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.

## **INFORME DE GARANTÍA**

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

## **USO DE LA GARANTÍA**

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

Debe guardar la factura de compra, recibo o comprobante de entrega para poder ejercer los derechos de garantía.

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

## **RELATÓRIO DE GARANTIA**

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

## **UTILIZAÇÃO DA GARANTIA**

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

Deve guardar a factura de compra, recibo ou prova de entrega para exercer os direitos de garantia. Para receber assistência técnica ou beneficiar do serviço pós-venda fora do território espanhol, solicite informações junto ao ponto de venda em que adquiriu o aparelho.

## **WARRANTY REPORT**

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

## **USE OF WARRANTY**

Customers must contact a B&B TRENDS, S.L., authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by B&B TRENDS, S.L., or the careless or improper use of the same shall render this warranty null and void.

You must keep the purchase invoice, receipt or delivery docket in order to exercise your warranty rights.

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

## **BON DE GARANTIE**

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

## **UTILISATION DE LA GARANTIE**

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

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

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

## **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.

### Тقرير الضمان

التي يحددها التشريع الساري في بلد بيعه. B & B TRENDS, S.L. تضمن مطابقة هذا المنتج ، للاستخدام المخصص له ، خلال الفترة للمستخدمين لإصلاح أو 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 لكلتا الحالتين، ولم يتم العبث به من قبل أي طرف ثالث غير مرخص لن له من قبل شركة للدول B&B TRENDS, S.L. يغطي الضمان أي أجزاء تخضع للتآكل والتمزق. لا يؤثر هذا الضمان على حقوقك كمستهلك وفقًا للأحكام الواردة في التوجيه 1999 / 44 / EC. الأعضاء في الاتحاد الأوروبي

### استعمال الضمان

يجب على العملاء الاتصال بالخدمة الفنية المعتمدة من شركة أو B&B TRENDS, S.L. صلاح المنتج. بما أن أي عبث بالجهاز من قبل أي شخص غير مرخص له من قبل B&B TRENDS, S.L. الإهمال أو الاستخدام غير الصحيح للجهاز يجب أن يجعل هذا الضمان لاغياً وباطلاً. يجب إتمام الضمان بالكامل

يجب عليك الاحتفاظ بفاتورة الشراء أو الإيصال أو إثبات التسليم من أجل ممارسة حقوق الضمان. الخدمات الفنية والخدمة ما بعد البيع خارج الأراضي الإسبانية، يُرجى تقديم الطلب إلى نقطة البيع التي اشتريت منها المنتج





## SERVICIOS DE ATENCIÓN TÉCNICA (SAT)

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

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

### **B&B TRENDS, S.L.**

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

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

---

# ufesa

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

Ver. 03/2022