

ufesa

AF1000 CAPSULE

Freidora de aire



ES manual de instrucciones

PT manual de instruções

EN instructions manual

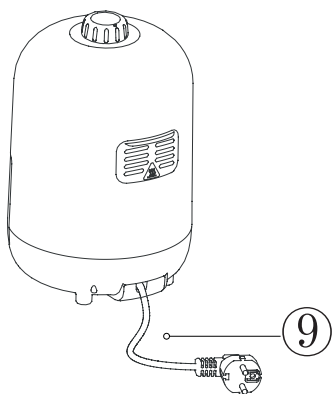
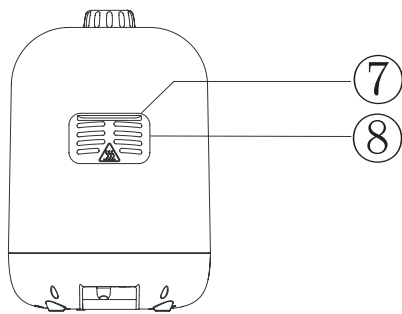
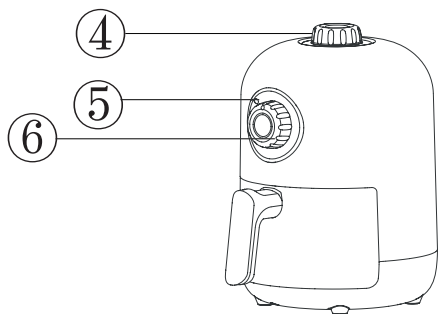
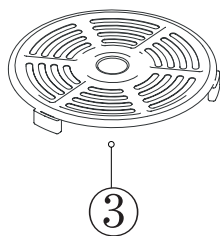
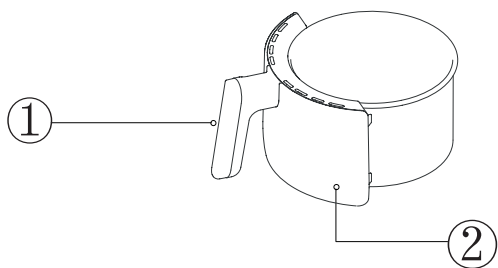
FR mode d'emploi

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. Asa
2. Recipiente
3. Bandeja
4. Control de temperatura
5. Indicador
6. Temporizador
7. Entrada de aire
8. Salida de aire
9. Cable de alimentación

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. Introduzca el enchufe en una toma de corriente conectada a tierra.

2. Retire con cuidado el recipiente de la freidora de aire.

3. Coloque los ingredientes en el recipiente.

Precaución: No utilice nunca el recipiente sin tener instalada la bandeja de horno.

4. Vuelva a deslizar el recipiente dentro de la freidora de aire.

Precaución: No toque el recipiente ni la bandeja durante su uso o un tiempo después de usarlo ya que pueden estar muy calientes. Sujete el recipiente solo por el asa.

5. Gire el botón regulador de la temperatura hasta la temperatura deseada. Consulte la guía de configuración incluida para determinar cuál es la temperatura correcta.

6. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente. Vuelva a consultar la guía de configuración.

7. Para encender el aparato, ponga el botón regulador del temporizador en el tiempo necesario. Añada 3 minutos al tiempo si el aparato está frío.

Notas sobre el funcionamiento

- La luz de calefacción se mantiene encendida hasta alcanzar la temperatura necesaria.
- Durante el proceso de freír con aire caliente, la luz de calefacción se enciende y se apaga periódicamente. Esto indica que el elemento de calefacción se enciende y se apaga para mantener la temperatura establecida.
- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior del recipiente.

8. Algunos ingredientes deben sacudirse en la mitad del tiempo de preparación. Para sacudir los ingredientes, saque el recipiente del aparato por el asa y, sin retirar la bandeja del recipiente, sacuda el contenido usando el asa. Finalmente, vuelva a deslizar el recipiente dentro de la freidora de aire para reanudar.

9. Cuando escuches el timbre, el tiempo establecido ya ha transcurrido. Saque el recipiente del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato con la mano. Para ello, ponga el botón regulador de la temperatura en 0.

10. Compruebe si los ingredientes están listos. Si aún no lo están, vuelva a colocar el recipiente en el aparato y establezca el tiempo unos minutos más. Después de freír con aire, el recipiente y los ingredientes estarán calientes. En función del tipo de ingredientes que hay en la freidora de aire, puede escaparse vapor del recipiente.

Consejo: Utilice pinzas, una cuchara para servir o algo similar para ayudarle a retirar grandes cantidades de ingredientes.

11. No tiene que esperar a usar otra vez la freidora de aire recta después de cocinar un conjunto de ingredientes. Puede haber una cantidad excesiva de aceite o restos en el recipiente después de varios ciclos, o ciertos tipos de alimentos, que quiera retirar antes de continuar con la fritura. En este caso, espere a que el aparato se enfríe y siga el procedimiento correcto indicado en la sección «limpieza».

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.

PRINCIPALES RECETAS DE COCINA

Ingredientes	Cantidad mín.- máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas congeladas gruesas	100-200	12-16	200	Agitar	
Patatas fritas congeladas finas	100-200	10-20	200	Agitar	
Patatas fritas caseras	100-150	18-25	180	Agitar	Añada media cucharada de aceite
Patatas gratinadas	200	18-22	180		
Carne y aves					
Bistec	100-150	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-150	10-14	180		
Hamburguesa	100-150	7-14	180		
Rollo de salchicha	100-150	13-15	200		
Patatas de pollo	100-150	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-150	10-15	180		
Tentempiés					
Rollitos de primavera	100-150	8-10	200	Agitar	Listo para cocinar
Nuggets de pollo congelados	100-150	6-10	200	Agitar	Listo para cocinar
Palitos de pescado congelados	100-150	6-10	200		Listo para cocinar
Vegetales rellenos	100-150	10	160		
Gambas	100-150	15	160		

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.

GUÍA PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
Cuando el producto se use por primera vez, el motor emitirá un olor desagradable	Esto es normal durante el primer uso de un motor nuevo	Si el producto sigue emitiendo este olor después de un uso repetido, póngase en contacto con el centro de atención al cliente
Los ingredientes se cocinaron de manera desigual	Algunos alimentos hay que sacudirlos cuando ya van por la mitad de la cocción	Consulte la guía de cocción para obtener más información
Los tentempiés no están crujientes cuando salen de la freidora de aire	Utilizó alimentos que se deben preparar en una freidora común	Para lograr un resultado más crujiente peine ligeramente con aceite los tentempiés
El recipiente no se puede colocar dentro del aparato adecuadamente	La cesta está demasiado llena	No llene la cesta sobrepasando el nivel máx.

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. Pega
2. Fritadeira
3. Bandeja
4. Controlo da temperatura
5. Indicador
6. Temporizador
7. Entrada de ar
8. Saída de ar
9. Cabo de alimentação

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e que as realizem sob supervisão.

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

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

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

Não mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido.

Este aparelho está preparado para ser utilizado a uma altitude máxima de 2000 m acima do nível do mar.

AVISOS IMPORTANTES

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico e não deverá ser utilizado em aplicações comerciais ou industriais sob qualquer circunstância.

A utilização incorreta ou o manuseamento incorreto do produto resultarão na anulação da garantia.

Antes de ligar o produto, verifique se a tensão da rede elétrica coincide com a indicada na etiqueta do produto.

Coloque o aparelho numa superfície plana e nivelada

O cabo de alimentação não deve estar enrolado ou emaranhado à volta do produto durante a utilização.

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

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

NÃO coloque a sua fritadeira sem óleo debaixo de armários, estores ou cortinas. Risco de sobreaquecimento/incêndio.

Não cubra qualquer parte da fritadeira com um pano ou semelhante, uma vez que tal irá causar sobreaquecimento. Risco de incêndio.

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

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

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

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

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

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

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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. Insira a ficha numa tomada com ligação à terra.

2. Retire cuidadosamente a fritadeira da fritadeira sem óleo.

3. Coloque os ingredientes na fritadeira.

Atenção: Nunca use a fritadeira sem o tabuleiro instalado.

4. Deslize a fritadeira de volta à fritadeira sem óleo.

Atenção: Não toque na fritadeira ou tabuleiro durante ou algum tempo após utilização, pois ficam muito quentes. Segure a fritadeira apenas pela pega.

5. Rode o botão de controlo da temperatura para a temperatura desejada. Consulte o guia de

configuração para determinar a temperatura correta.

6. Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente. Consulte de novo o guia de configuração.

7. Para ligar o aparelho, rode o botão do temporizador até ao tempo pretendido.

Acrescente 3 minutos ao tempo quando o aparelho estiver frio.

Notas de Operação

- A luz de aquecimento acende até que a temperatura pretendida seja atingida.
- Durante a fritura com ar quente, a luz de aquecimento acende e apaga periodicamente. Isto indica que o elemento de aquecimento está a ligar e desligar para manter a temperatura definida.
- O excesso de óleo dos ingredientes é recolhido no fundo da fritadeira.

8. Alguns ingredientes requerem que se agitem na metade do tempo de preparação. Para agitar os ingredientes, puxe a fritadeira para fora do aparelho pela pega e, sem retirar o tabuleiro da fritadeira, agite o conteúdo usando a pega. Por fim, deslize a fritadeira de volta à fritadeira sem óleo para continuar.

9. Quando ouvir a campainha, o tempo definido já passou. Retire a fritadeira do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.

Nota: Também pode desligar o aparelho manualmente. Para o fazer, rode o botão de controlo de temperatura para 0.

10. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se ainda não estiverem prontos, basta deslizar a fritadeira de volta para o aparelho e ajustar o temporizador para alguns minutos adicionais. Depois de fritar sem óleo, a fritadeira e os ingredientes estarão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira sem óleo, pode sair vapor da fritadeira.

Sugestão: Use pinças, uma colher de servir ou semelhante para ajudar na remoção de ingredientes frágeis ou grandes quantidades.

11. Não precisa de esperar para usar a fritadeira sem óleo novamente logo após cozinhar um conjunto de ingredientes. Pode haver uma quantidade excessiva de óleo ou restos na fritadeira após vários ciclos, ou certos tipos de alimentos, que pode querer remover antes de continuar a fritar. Nesse caso, espere para o aparelho arrefecer e siga o procedimento correto descrito na seção «limpeza».

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 re-

sultados, 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.

RECEITAS DE CULINÁRIA BÁSICAS

Ingredientes	Quantidade min-máx (gr)	Tempo (min)	Temperatura (° C)	Agitar	Informação adicional
Batatas & Batatas fritas					
Batatas fritas congeladas grossas	100-200	12-16	200	Agitar	
Batatas fritas congeladas finas	100-200	10-20	200	Agitar	
Batatas fritas caseiras	100-150	18-25	180	Agitar	Adicione meia colher de óleo
Batata gratinada	200	18-22	180		
Carne & Aves					
Bife de vaca	100-150	8-12	180		
Costeletas de porco	100-150	10-14	180		
Hambúrguer	100-150	7-14	180		
Folhado de salsicha	100-150	13-15	200		
Coxas	100-150	18-22	180		
Peito de frango	100-150	10-15	180		
Snacks					
Crepes de legumes	100-150	8-10	200	Agitar	Use pronto a cozinhar
Nuggets de frango congelados	100-150	6-10	200	Agitar	Use pronto a cozinhar

Panados de peixe congelados («douradinhos»)	100-150	6-10	200		Use pronto a cozinhar
Legumes recheados	100-150	10	160		
Camarão	100-150	15	160		

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.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
Durante a primeira utilização do produto, o motor emite um odor desagradável	Este comportamento é normal aquando da primeira utilização de um motor novo	Se o produto continuar a emitir esse odor após múltiplas utilizações, contacte o centro de atendimento ao cliente
Os ingredientes não estão cozinhados de forma uniforme	Certos alimentos precisam ser agitados a meio da cozedura	Veja o guia de cozinha para mais informações
Os snacks não estão crocantes quando saem da fritadeira	Usou alimentos que devem ser preparados numa fritadeira tradicional	Pincele os snacks com um pouco de óleo para um resultado mais crocante
A fritadeira não pode ser deslizada para dentro do aparelho corretamente	O cesto está demasiado cheio	Não encha o cesto além do nível máximo

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. Handle
2. Pan
3. Tray
4. Temperature control
5. Indicator
6. Timer
7. Air Inlet
8. Air Outlet
9. Power Cord

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. Insert the power plug into an earthed wall socket.

2. Carefully pull the pan out of the air fryer

3. Put the ingredients in the pan,

Caution: Never use the pan without the baking tray installed.

4. Slide the pan back into the air fryer.

Caution: Do not touch the pan or tray during and for some time after use, as they get very hot. Only hold the pan by the handle.

5. Turn the temperature control knob to the required temperature. See the setting guide included to determine the right temperature.

6. Determine the required preparation time for the ingredient. Again, see the settings guide.

7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required time.

Add 3 minutes to the time when the appliance is cold.

Operational Notes

- The heating light comes on until the required temperature is achieved.
- During the hot air frying process, the heating light comes on and goes out periodically. This indicates that the heating element is turning on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and – without removing the tray from the pan – shake the contents using the handle. Finally, slide the pan back into the air fryer to resume.

9. When you hear the bell, the set time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0.

10. Check if the ingredients are ready If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes. After air frying, the pan and the ingredients will be hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

Tip: Use tongs, a serving spoon, or similar to aid the removal of fragile or large amounts of ingredients.

11. You don't need to wait to use the air fryer again straight after cooking a set of ingredients. There may be an excessive amount of oil or remnants in the pan after several cycles, or certain types of food, which you may want to remove before continuing to fry. In such case, wait for the appliance to cool down and follow the correct procedure outlined in the "cleaning" section.

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.

MAIN COOKING RECIPES

Ingredients	Min-Max amount (gr)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potato & Fries					
Thick frozen fries	100-200	12-16	200	Shake	
Thin frozen fries	100-200	10-20	200	Shake	
Home-made fries	100-150	18-25	180	Shake	Add ½ spoon of oil
Potato gratin	200	18-22	180		
Meat & Poultry					
Steak	100-150	8-12	180		
Pork chops	100-150	10-14	180		
Hamburguer	100-150	7-14	180		
Sausage roll	100-150	13-15	200		
Drumsticks	100-150	18-22	180		
Chicken Breast	100-150	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-150	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken Nuggets	100-150	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-150	6-10	200		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-150	10	160		
Shrimp	100-150	15	160		

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.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible Cause	Solution
When the product is first used, the motor emits an unpleasant smell	The initial use of the new motor is normal	If the product still emits this odor after repeated use, please contact the customer service center
The ingredients are cooked unevenly	Certain foods need shaking halfway through cooking	See the cooking guide for more information
Snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You used food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer	Light brush some oil onto the snacks of a crispier result.
The pan cannot be slid into the appliance properly	The basket is too full	Do not fill the basket beyond the max level

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. Poignée
2. cuve
3. Plateau
4. Réglage de la température
5. Indicateur
6. Minuterie
7. Entrée d'air
8. Sortie d'air
9. Cordon d'alimentation

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec

cet appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

Veuillez conserver l'appareil électroménager et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Les appareils ménagers ne sont pas destinés à être mis en route au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.

Veuillez toujours débrancher l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Veuillez laisser refroidir l'appareil avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage

Ne jamais mettre l'appareil sous l'eau, ni dans tout autre liquide.

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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique, en aucun cas un usage commercial ou industriel.

Toute utilisation incorrecte ou manipulation inappropriée de l'appareil rend la garantie nulle et non avenue.

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension de votre réseau est la même que celle indiquée sur l'étiquette de celui-ci.

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

Le câble de raccordement au réseau ne doit pas être emmêlé ou enroulé autour de l'appareil pendant son utilisation.

Évitez d'utiliser l'appareil, de le connecter et de le déconnecter de la prise secteur avec les mains et/ou les pieds mouillés. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour le débrancher ou l'utiliser comme poignée.

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

NE PAS placer votre friteuse à air sous des armoires, des abat-jour ou des rideaux. Risque de surchauffe/d'incendie.

Ne couvrez aucune partie de la friteuse avec un chiffon ou tout objet similaire, cela entraînerait une surchauffe. Risque d'incendie.

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

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

L'appareil doit être utilisé sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. La première fois que vous utilisez votre friteuse, il se peut qu'une légère odeur ou une petite quantité de fumée se dégage. Ceci est normal car il s'agit simplement de la combustion des résidus de fabrication.

Placez toujours les aliments à frire dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.

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

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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 fiche d'alimentation dans une prise murale reliée à la terre.

2. Retirez délicatement la cuve de la friteuse.

3. Placez les aliments dans la cuve,

Attention : N'utilisez jamais la cuve sans le bac de cuisson installé.

4. Remettez la cuve dans la friteuse.

Attention : Ne touchez pas la cuve ou le bac pendant l'utilisation et durant un certain temps après usage, car ils deviennent très chauds. Tenez la cuve uniquement par la poignée.

5. Tournez le bouton de réglage de la température au degré souhaité. Consultez le guide de réglage inclus pour déterminer la température adéquate.

6. Déterminez le temps de préparation requis pour les aliments. Consultez à nouveau le guide des paramètres.

7. Pour mettre l'appareil en marche, tournez le bouton de la minuterie sur la durée souhaitée.

Ajoutez 3 minutes au temps lorsque l'appareil est froid.

Remarques pratiques

- Le voyant de chauffage s'allume jusqu'à ce que la température requise soit atteinte.
- Pendant le processus de cuisson à l'air chaud, le voyant de chauffage s'allume et s'éteint régulièrement. Cela indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température réglée.
- L'excès d'huile des aliments est recueilli au fond de la cuve.

8. Certains aliments doivent être remués pendant la durée de la préparation. Les aliments peuvent être secoués en tirant la cuve de l'appareil par la poignée et, sans retirer le plateau de la cuve, en secouant le contenu à l'aide de la poignée. Enfin, remettez la cuve dans la friteuse pour continuer.

9. La sonnerie indique que le temps programmé s'est écoulé. Sortez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistant à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, tournez le bouton de contrôle de la température sur 0.

10. Vérifiez si les aliments sont prêts. Si les aliments ne sont pas encore prêts, il suffit de remettre la cuve dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires. La cuve et les aliments seront chauds après la friture. La vapeur peut s'échapper de la friteuse en fonction du type d'aliments qu'elle contient.

Astuce : Utilisez des pinces, une cuillère de service ou autre pour faciliter le retrait des aliments fragiles ou en grande quantité.

11. Vous n'avez pas besoin d'attendre pour réutiliser la friteuse à air immédiatement après avoir cuisiné des aliments. Il se peut qu'il y ait une quantité excessive d'huile ou de restes dans la cuve après plusieurs cycles, ou certains types d'aliments, que vous voudrez peut-être retirer avant de continuer à frire. Dans ce cas, attendez que l'appareil refroidisse et suivez la procédure appropriée décrite dans la section « nettoyage ».

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 brunis-

sement 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.

PRINCIPALES RECETTES DE CUISINE

Aliments	Quantité Min-Max (gr)	Durée (min)	Température (°C)	Remuer	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites épaisses surgelées	100-200	12-16	200	Remuer	
Frites fines surgelées	100-200	10-20	200	Remuer	
Frites faites maison	100-150	18-25	180	Remuer	Ajoutez une ½ cuillère d'huile
Gratin de pommes de terre	200	Entre 18 et 22	180		
Viande et volaille					
Steak	100-150	8-12	180		
Côtelettes de porc	100-150	10-14	180		
Hamburger	100-150	7-14	180		
Rouleau de saucisses	100-150	13-15	200		
Pilons de poulet	100-150	Entre 18 et 22	180		
Poitrine de poulet	100-150	10-15	180		
Snacks					
Rouleaux de printemps	100-150	8-10	200	Remuer	Utilisez le four prêt à l'emploi
Pépites de poulet surgelées	100-150	6-10	200	Remuer	Utilisez le four prêt à l'emploi

Bâtonnets de poisson surgelés	100-150	6-10	200		Utilisez le four prêt à l'emploi
Légumes farcis	100-150	10	160		
Crevette	100-150	15	160		

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.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause probable	Solution
Le moteur dégage une odeur désagréable lors de la première utilisation de l'appareil	La première utilisation du nouveau moteur est normale	Si cette odeur persiste après plusieurs utilisations, veuillez contacter le centre de service à la clientèle.
Les aliments sont cuits de manière inégale	Certains aliments doivent être remués à mi-cuisson	Consultez le guide de cuisson pour plus d'informations
Les snacks ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé des aliments destinés à être préparés dans une friteuse traditionnelle.	Pour un résultat plus croustillant, badigeonnez légèrement les snacks avec un peu d'huile.
La cuve ne peut pas être glissée correctement dans l'appareil.	Le panier est trop plein	Ne remplissez pas le panier au-delà du niveau 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. Maniglia
2. Vaschetta
3. Vassoio
4. Controllo temperatura
5. Indicatore
6. Timer
7. Ingresso dell'aria
8. Uscita dell'aria
9. Cavo di alimentazione

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. Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra.

2. Estrarre con attenzione la vaschetta dalla friggitrice

3. Mettere gli ingredienti nella vaschetta,

Avvertenza: Non usare mai la vaschetta senza il vassoio installato.

4. Inserire la vaschetta nella friggitrice.

Avvertenza: Non toccare la vaschetta o il vassoio durante e in seguito all'uso, perché diventano molto caldi. Tenere la vaschetta solo per il manico.

5. Girare la manopola di controllo della temperatura alla temperatura desiderata. Consultare la guida delle impostazioni inclusa per stabilire la giusta temperatura.

6. Determinare il tempo di preparazione richiesto per l'alimento. Anche qui, consultare la guida delle impostazioni.

7. Per accendere l'apparecchio, girare la manopola del timer sul tempo desiderato.

Aggiungere 3 minuti al tempo quando l'apparecchio è freddo.

Note di funzionamento

- La luce di riscaldamento rimane accesa fino al raggiungimento della temperatura richiesta.
- Durante il processo di frittura ad aria calda, la luce di riscaldamento si accende e si spegne periodicamente. Questo indica che l'elemento riscaldante si accende e si spegne per mantenere la temperatura impostata.

- L'olio in eccesso degli ingredienti si raccoglie sul fondo della vaschetta.

8. Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati a metà del tempo di preparazione. Per scuotere gli ingredienti, estrarre la vaschetta dall'apparecchio per il manico e - senza togliere il vassoio dalla pentola - scuotere il contenuto usando il manico. Infine, fare scivolare la vaschetta di nuovo nella friggitrice ad aria per riprendere la cottura.

9. Al suono della campanella, il tempo impostato è scaduto. Estrarre la pentola dall'apparecchio e metterla su una superficie resistente al calore.

Nota: Si può anche spegnere l'apparecchio manualmente. Per farlo, girare la manopola di controllo della temperatura a 0.

10. Controllare se gli ingredienti sono pronti; nel caso non lo fossero ancora, inserire nuovamente la vaschetta nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più. Dopo la frittura ad aria, la vaschetta e gli ingredienti saranno caldi. A seconda del tipo di ingredienti presenti nella friggitrice, il vapore può fuoriuscire dalla vaschetta.

Suggerimento: Usare pinze, un cucchiaino da portata o simili per facilitare la rimozione di ingredienti fragili o di grandi dimensioni.

11. Non è necessario attendere prima di utilizzare nuovamente la friggitrice. Potrebbero essere presenti resti o olio nella vaschetta dopo diversi cicli o alcuni tipi di cibi; consigliamo di rimuoverli prima di riprendere la frittura. In questo caso, attendere che l'apparecchio si raffreddi e seguire le procedure indicate nella sezione "pulizia".

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 pic-

cola 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.

PRINCIPALI RICETTE DI COTTURA

Ingredienti	Quantità min-max (gr)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Scuotere	Informazioni aggiuntive
Patate e patatine fritte					
Patatine fritte spesse congelate	100-200	12-16	200	Scuotere	
Patatine sottili congelate	100-200	10-20	200	Scuotere	
Patatine fritte fatte in casa	100-150	18-25	180	Scuotere	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Patate gratinate	200	18-22	180		
Carne e pollame					
Bistecca	100-150	8-12	180		
Costolette di maiale	100-150	10-14	180		
Hamburger	100-150	7-14	180		
Salsiccia	100-150	13-15	200		
Cosce	100-150	18-22	180		
Petto di pollo	100-150	10-15	180		
Snack					
Involtilini primavera	100-150	8-10	200	Scuotere	Pronti per il forno
Crocchette di pollo congelate	100-150	6-10	200	Scuotere	Pronti per il forno
Bastoncini di pesce congelati	100-150	6-10	200		Pronti per il forno
Verdure ripiene	100-150	10	160		
Gamberetti	100-150	15	160		

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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Quando il prodotto viene utilizzato per la prima volta, il motore emette un odore sgradevole	È normale che il motore al primo utilizzo emetta degli odori	Se il prodotto emette ancora questo odore dopo un uso ripetuto, si prega di contattare il centro assistenza clienti
Gli ingredienti sono cotti in modo non uniforme	Alcuni alimenti hanno bisogno di essere agitati a metà cottura	Vedere la guida di cottura per maggiori informazioni
Gli snack non sono croccanti quando escono dalla friggitrice	Sono stati utilizzati alimenti pensati per essere preparati in una friggitrice tradizionale	Spennellare leggermente un po' d'olio sugli snack per ottenere maggiore friabilità.
La vaschetta non può essere inserita correttamente nell'apparecchio	Il cestino è troppo pieno	Non riempire il cestino oltre il livello massimo

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. Handhabung
2. Pfanne
3. Tablett
4. Temperaturregler
5. Anzeige
6. Timer
7. Lufteinlass
8. Luftauslass
9. Stromkabel

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. Stecken Sie das Stromkabel in eine geerdete Wandsteckdose.

2. Nehmen Sie die Pfanne vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus

3. Geben Sie die Speisen in die Pfanne,

Vorsicht: Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne das eingebaute Backblech.

4. Lassen Sie die Pfanne zurück in die Heißluftfritteuse gleiten.

Vorsicht: Berühren Sie die Pfanne oder das Blech nicht während und einige Zeit nach der Verwendung, da diese sehr heiß werden. Halten Sie die Pfanne nur an ihrem Griff.

5. Drehen Sie den Temperaturreglerknopf bis zur erforderlichen Temperatur. Beachten Sie die mitgelieferte Einstellungsanleitung zur Auswahl der richtigen Temperatur.

6. Legen Sie die erforderliche Vorbereitungszeit für die jeweilige Speise fest. Beachten Sie auch hierbei die Einstellungsanleitung.

7. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Zeit.

Erhöhen Sie die Zeit um 3 Minuten, sofern das Gerät kalt ist.

Betriebshinweise

- Das Heizlicht ist so lange eingeschaltet, bis die erforderliche Temperatur erreicht wurde.
- Während des Heißluftfrittiervorgangs schaltet sich das Heizlicht sporadisch ein und aus. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur aufrechtzuerhalten.

- Überschüssiges Öl aus den Speisen wird am Boden der Pfanne gesammelt.

8. Bei einigen Speisen ist es erforderlich, diese nach der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln. Um die Speise durchzuschütteln, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät heraus und - ohne das Blech aus der Pfanne zu entfernen - schütteln Sie den Inhalt, indem Sie den Griff verwenden. Abschließend lassen Sie die Pfanne zurück in die Heißluftfritteuse gleiten.

9. Das Ertönen des Alarms bedeutet, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Ziehen Sie Pfanne aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell abschalten. Um dies zu tun, drehen Sie den Temperaturreglerknopf auf 0.

10. Überprüfen Sie, ob die Speise fertig gekocht ist. Sollte die Speise noch nicht fertig sein, lassen Sie die Pfanne einfach in das Gerät zurückgleiten und stellen Sie den Timer auf ein paar Extraminuten ein. Die Pfanne und die Speisen werden nach dem Heißluftfrittieren heiß sein. In Abhängigkeit von der in der Heißluftfritteuse befindlichen Art der Speise kann Dampf aus der Pfanne entweichen.

Tipp: Verwenden Sie eine Zange, einen Servierlöffel oder Ähnliches zur Entnahme brüchiger oder großen Speisemengen.

11. Nach dem Kochen von Speisen müssen Sie nicht mit der weiteren Verwendung der Heißluftfritteuse warten. Es kann sein, dass sich nach einigen Verwendungen oder bestimmten Speisearten eine übermäßige Menge an Öl oder Rückständen in der Pfanne bildet, welche Sie vor dem nächsten Frittiervorgang möglicherweise entfernen möchten. In solch einem Fall warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist und befolgen Sie die korrekten, in dem Abschnitt „Reinigung“ dargestellten Schritte.

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

ALLGEMEINE KOCHREZEPTE

Speisen	Mindest-/Maximalmenge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinformationen
Kartoffeln und Fritten					
Dicke gefrorene Fritten	100–200	12–16	200	Schütteln	
Dünne gefrorene Fritten	100–200	10–20	200	Schütteln	
Selbstgemachte Fritten	100-150	18–25	180	Schütteln	Fügen Sie einen ½ Löffel Öl hinzu
Kartoffelgratin	200	18 - 22	180		
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-150	8–12	180		
Schweinekoteletts	100-150	10–14	180		
Hamburger	100-150	7–14	180		
Würstchen im Schlafrock	100-150	13–15	200		
Geflügelschlegel	100-150	18 - 22	180		
Hähnchenbrust	100-150	10–15	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-150	8 - 10	200	Schütteln	Ofenfertige Verwendung
Tiefgefrorene frittierte Hähnchenstückchen	100-150	6–10	200	Schütteln	Ofenfertige Verwendung

Tiefgefrorene Fischstäbchen	100-150	6–10	200		Ofenfertige Verwendung
Gefülltes Gemüse	100-150	10	160		
Garnelen	100-150	15	160		

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.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme verströmt der Motor einen etwas unangenehmen Geruch.	Das ist bei der ersten Inbetriebnahme eines neuen Motors normal.	Sollte das Gerät nach wiederholtem Gebrauch immer noch diesen Geruch abgeben, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Zutaten werden ungleichmäßig frittiert.	Bei bestimmten Speisen ist ein Durchschütteln nach der Hälfte der Zubereitungszeit erforderlich	Siehe Kochanleitung für weitere Informationen
Frittierte Snacks sind nach dem Frittieren nicht knusprig.	Sie haben Speisen verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse vorgesehen sind	Bestreichen Sie die Snacks mit etwas Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten.
Die Pfanne kann nicht ordnungsgemäß in das Gerät eingeführt werden	Der Korb ist zu voll	Befüllen Sie den Korb nicht über die Markierung „MAX“ hinaus

REINIGUNG UND WARTUNG

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

Warnung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

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

GERÄTEENTSORGUNG



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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПИСАНИЕ

1. Ръкохватка
2. Контейнер
3. тава
4. Контрол на температурата
5. Индикатор
6. Таймер
7. Входящ въздухопровод
8. Изходящ въздухопровод
9. Захранващ кабел

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. Поставете щепсела на захранването в заземен стенов контакт.
2. Внимателно издърпайте контейнера от уреда за готвене с горещ въздух
3. Поставете съставките в контейнера,

Внимание: Никога не използвайте контейнера без поставена тава за печене.

4. Плъзнете контейнера обратно в уреда за готвене с горещ въздух.

Внимание: Не докосвайте контейнера или тавата за печене по време и известно време след употреба, тъй като те се нагряват много. Дръжте контейнера само за ръкохватката.

5. Завъртете копчето за контрол на температурата до необходимата температура. Вижте наличното ръководство за настройка, за да определите правилната температура.

6. Определете необходимото време за приготвяне на съставката. Отново, вижте ръководството за настройка.

7. За да включите уреда, завъртете копчето на таймера до желаното време.

Добавете 3 минути към времето, когато уредът е студен.

Бележки за експлоатация

- Светлината за нагряване светва, докато се достигне необходимата температура.
- По време на процеса на пържене с горещ въздух, светлината за нагряване свети и изгасва периодично. Това показва, че нагревателният елемент се включва и изключва, за да поддържа зададената температура.

- Излишното олио от съставките се събира на дъното на контейнера.

8. Някои съставки изискват разклащане по средата на времето за приготвяне. За да разклатите съставките, издърпайте контейнера от уреда за ръкохватката и без да изваждате тавата за печене от контейнера разклатете съдържанието с помощта на ръкохватката. Накрая, плъзнете контейнера обратно в уреда за готвене с горещ въздух, за да продължите.

9. Когато чуете звънеца, зададеното време е изтекло. Извадете контейнера от уреда и го поставете върху топлоустойчива повърхност.

Забележка: Можете също така да изключите уреда ръчно. За да направите това, завъртете копчето за контрол на температурата на 0.

10. Проверете дали съставките са готови, ако съставките още не са готови, просто плъзнете контейнера обратно в уреда и настройте таймера на няколко допълнителни минути. След пържене с горещ въздух контейнерът и съставките ще бъдат горещи. В зависимост от вида на съставките в уреда за готвене с горещ въздух, може да излиза пара от контейнера.

Съвет: Използвайте щипки, лъжица за сервиране или подобни, за да подпомогнете отстраняването на крехки или големи количества съставки.

11. Не е нужно да чакате, за да използвате отново уреда за готвене с горещ въздух веднага след приготвянето на набор от съставки. Може да има прекомерно количество олио или остатъци в контейнера след няколко цикъла на готвене или определени видове храни, които може да искате да премахнете, преди да продължите да пържите. В такъв случай изчакайте уредът да се охлади и следвайте правилната процедура, описана в раздел „Почистване“.

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

ОСНОВНИ ГОТВАРСКИ РЕЦЕПТИ

Съставки	Мин.-макс. количество (гр.)	Време (мин.)	Температура (°C)	Разклащане	Допълнителна информация
Картофи и пържени картофи					
Дебели резени замразени пържени картофи	100-200	12-16	200	Разклащане	
Тънки резени замразени пържени картофи	100-200	10-20	200	Разклащане	
Домашни пържени картофи	100-150	18-25	180	Разклащане	Добавете ½ лъжица олио
Картофен огретен	200	18-22	180		
Месо и птиче месо					
Пържола	100-150	8-12	180		
Свински късчета	100-150	10-14	180		
Хамбургер	100-150	7-14	180		
Кренвиршка	100-150	13-15	200		
Бутчета	100-150	18-22	180		

Пилешки гърди	100-150	10-15	180		
Леки закуски					
Пролетни рулца	100-150	8-10	200	Разклащане	Полуготови храни
Замразени пилешки хапки	100-150	6-10	200	Разклащане	Полуготови храни
Замразени рибени пръчици	100-150	6-10	200		Полуготови храни
Пълнени зеленчуци	100-150	10	160		
Скариди	100-150	15	160		

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 приготвяте мазни храни. Изпразвайте кошницата след всяка употреба.

РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
При първоначална употреба на продукта, моторът отделя неприятна миризма	Това е нормално за първоначалното използване на нов мотор	Ако продуктът все още отделя тази миризма след многократна употреба, моля свържете се с центъра за обслужване на клиенти
Съставките са неравномерно сготвени	Някои храни се нуждаят от разклащане по средата на времето за готвене	Вижте ръководството за готвене за повече информация
Леките закуски не са хрупкави, когато излязат уреда за готвене с горещ въздух	Използвали сте храна, която трябва да бъде приготвена в традиционен фритюрник за дълбоко пържене	Леко намажете с олио леките закуски, за да станат по-хрупкави.
Контейнерът не може да се плъзне правилно обратно в уреда	Кошницата е препълнена	Не пълнете кошницата над максималното ниво

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.

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

تحذير

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

الوصف

1. مقبض
2. مقلاة
3. صينية
4. مقبض التحكم في درجة الحرارة
5. مؤشر
6. المؤقت
7. مدخل الهواء
8. مخرج الهواء
9. كابل الطاقة

تعليمات السلامة

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

يُمكن للأطفال من 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

حافظ على الجهاز والسلك بعيداً عن متناول 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

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 الملصق المنتج ضح الجهاز على سطح مسطح مستو يجب تجنب تشابك كابل المصدر الرئيسي أو التفافه حول الجهاز أثناء الاستخدام لا تستخدم الجهاز أو توصله وتفصله عن التيار الكهربائي بيديْن و/أو قدميْن 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 دائماً على ارتداء قفازات الفرن الواقية العازلة عند إدخال أو إزالة الأشياء من المقلاة الهوائية الساخنة يجب استخدام الجهاز على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة. عند استخدام المقلاة الهوائية للمرة الأولى قد تنبعث رائحة خفيفة أو كمية قليلة من الدخان. هذا الأمر طبيعي إذ يكون ذلك مجرد احتراق لمخلفات التصنيع ضح دائماً المكونات التي تريد قلبها في السلة لمنع ملامستها للأجزاء الساخنة افصل الجهاز فوراً عن المصدر الرئيسي في حالة حدوث أي عطل أو تلف واتصل بخدمة الدعم الفني المعتمدة. لمنع حدوث أي خطر، لا تفتح الجهاز. لا يُسمح إلا للموظفين الفنيين المؤهلين من خدمة الدعم الفني المعتمدة للعلامة التجارية القيام بالإصلاحات أو الإجراءات على الجهاز مسؤولية أي أضرار قد تحدث للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء نتيجة لعدم مراعاة هذه التحذيرات B&B TRENDS SL لا تتحمل

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
- 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
- تحذير: لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو أقمشة التلميع الخادشة.
4. جففها جيدًا.

طريقة الاستخدام

1.1. أدخل قابس الطاقة في مقبس الحائط المؤرض

2. اسحب المقلاة بعناية من المقلاة الهوائية

3. ضع المكونات في المقلاة

تنبيه: لا تستخدم المقلاة مطلقاً بدون تركيب صينية الخبز

4. حرك المقلاة لإعادتها في المقلاة الهوائية

- تنبيه: لا تلمس المقلاة أو الصينية أثناء الاستخدام ولبعض الوقت بعد الاستخدام، لأنها تكون ساخنة للغاية. لا تمسك الصينية إلا من المقبض
5. أدر مفتاح التحكم في درجة الحرارة لتصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. راجع دليل الإعدادات المضمن لتحديد درجة الحرارة المناسبة
 6. حدد وقت التحضير المطلوب للمكون. مرة أخرى، ارجع إلى دليل الإعدادات
 7. لتشغيل الجهاز، أدر مقبض المؤقت لتصل إلى الوقت المطلوب
- عندما يبرد الجهاز، أضف ثلاث دقائق إلى قيمة الوقت
- ملحوظات تشغيلية
- يضيء مصباح التسخين إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة
 - أثناء عملية القلي بالهواء الساخن، يضيء مصباح التسخين وينطفئ بشكل دوري. يشير هذا إلى أن عنصر التسخين قيد التشغيل والإيقاف للحفاظ على درجة الحرارة المحددة
 - يتجمع الزيت الزائد من المكونات في قاع المقلاة
 - 8. تتطلب بعض المكونات الرج في منتصف وقت التحضير. لرج المكونات، اسحب المقلاة خارج الجهاز بواسطة المقبض - ودون إزالة الصينية من المقلاة - قم بهز المحتويات باستخدام المقبض. وأخيرًا، حرك المقلاة لإعادتها في المقلاة الهوائية ومواصلة العمل
 - 9. سماع صوت الجرس يعني أن الوقت المضبوط قد انتهى. اسحب المقلاة خارج الجهاز وضعها على سطح مقاوم للحرارة
- ملحوظة: يمكنك أيضًا إطفاء الجهاز يدويًا. للقيام بذلك أدر مفتاح مقبض التحكم في درجة الحرارة إلى القيمة 0
10. تحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة. إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، قم ببساطة بإدخال المقلاة مرة أخرى في الجهاز وضبط المؤقت على قيمة تزيد ببضع دقائق إضافية. بعد عملية القلي بالهواء سوف تصبح المقلاة والمكونات ساخنة للغاية. بحسب نوع المكونات المستخدمة في المقلاة الهوائية، فقد يتسرب بخار من المقلاة
- نصيحة: استخدم الملقط أو ملعقة التقديم أو ما شابه للمساعدة في إزالة الكميات الهشة أو الكبيرة من المكونات
11. لا تحتاج إلى الانتظار لاستخدام المقلاة الهوائية مرة أخرى مباشرة بعد طهي مجموعة من المكونات. قد تكون هناك كمية زائدة من الزيت أو البقايا في المقلاة
- بعد تنفيذ عدة دورات تشغيل، أو إعداد أنواع معينة من الطعام، والتي قد ترغب في إزالتها قبل الاستمرار في القلي. في هذه الحالة انتظر حتى يبرد الجهاز واتبع "الإجراء الصحيح الموضح في جزء "التنظيف"

نصائح بشأن الطهي

- معظم أنواع الطعام التي يتم طهيها في الفرن بصورة تقليدية يمكن قليها في المقلاة الهوائية
- تنضج الأطعمة بشكل أفضل وبالتساوي عندما تكون مقطعة بحجم وسُمك متشابهين
- تحتاج قطع الطعام الأصغر حجمًا وقتًا أقل للنضج من القطع الأكبر حجمًا
- 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 قلبها في الزيت قبل قليها في المقلاة الهوائية. تحتوي معظم هذه الأطعمة بالفعل على زيت ومكونات أخرى لتحسين عملية التحميص والقرمشة
- المقلبات المجمدة تكون جيدة جدًا في القلي بالمقلاة الهوائية. للحصول على أفضل نتائج، رتبها على الدرج في طبقة واحدة
- إذا وضعت طبقات من الطعام فوق بعضها، فلا تنسَ تحريك السلة في منتصف الوقت (أو قلب الطعام) للحصول على طعام ناضج بشكل متساوٍ
- قلب الأطعمة التي تحضرها من البداية، مثل البطاطس المقلية أو غيرها من الخضراوات، مع كمية قليلة من الزيت لتسهيل التحميص والقرمشة
- عند قلي الخضراوات الطازجة في المقلاة الهوائية، احرص على تجفيفها تمامًا قبل قلبها مع الزيت وقليها في المقلاة الهوائية للحصول على أقصى درجة من القرمشة
- تُعد المقلاتي الهوائية رائعة لإعادة تسخين الطعام، كالبيتزا. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق

وصفات الطبخ الرئيسية

ةيفاضل تامولعم	جرلا	ةجر دلل (ةرارحلا ةجرد ةيوي لم)	قئاقد) تقولا	ةيم كم ىصقأ-لقأ (مجم)	تاناوكم لم
تاي لقم لاو س طاطب لا					
	جرلا	200	12-16	100-200	ةي لقم لا س طاطب لا ةدمجم لا ةكي لم
	جرلا	200	10-20	100-200	ةي لقم لا س طاطب لا ةدمجم لا ةغي فرلا
ةقلعم فصن فضا تيز	جرلا	180	18-25	100-150	ةدغم لا س طاطب لا تيل ي ف
		180	18-22	200	ةخوب طم س طاطب روش ب لم نجلاب
نجاودلاو موحل لا					
		180	8-12	100-150	محل حل حئارش
		180	10-14	100-150	ري زنخ لا محل حئارش
		180	7-14	100-150	رجروب م اه
		200	13-15	100-150	قجس لا فئافل
		180	18-22	100-150	ذخفل محل
		180	10-15	100-150	چاچد لا رودص
ةفي فختالك					
أزهاج نرفال مدختسا	جرلا	200	8-10	100-150	چنربس فئافل زلور
أزهاج نرفال مدختسا	جرلا	200	6-10	100-150	چاچد لا عطق ةدمجم لا ةي لقم لا
أزهاج نرفال مدختسا		200	6-10	100-150	ةدمجم كم س عبا صأ
		160	10	100-150	ةي شحم تاورضخ
		160	15	100-150	ناي بورلا

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

دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها

لحل	لم تحم لم ببس لا	لطعل
دعب حئارلا هذه ردصي جتنم لا لظ اذا زكرمب لاصتالا ءاچرلا، بركتم لا مدختسالا ءالم لا ةمدخ	لوالا لامعتسالا ةبسنلاب يداع رمأ اذه ،دج دل رجح مل	قلطي، رقم لوال جتنم لا لغيشت دنع ةهرك ةحئار كرحم لا
ديزم يلع لوصحلل يهطلا ليلد يل عچرا تامولعمل نم	فصتنم يف چرلا يل ةمدطأ لاضع جاتحت يهطلا ةرتف	واستم ريغ لكشب تاناوكم لا يهط متي

تأبجولأىلع تيزلا نم ليلقلا عض شم رقم قادم لىلع لوصحلل ةفيفخلا	م تي نأ ضرتم لملا نم أم اعط تم دختسا دقل ةيديلقت ةقيم ع ةالقم يف هريضحت	دنع ةشم رقم نوكت ال ةفيفخلا تأبجولا ةيئاوهلا ةالقم لا نم اهجورخ
ةلسلا لم ءوت سمل ىصقألا دحلا زواجتت ال	اهت عس نم رثكأب ةئلتتم ةلسلا	لكشب زاهجلا يف ةالقم لا لاخدإ نكمي ال حيحص

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 القابض الخاص بها في الماء أو في أي سائل آخر.
- جفف جميع الأجزاء جيدًا قبل التخزين.
- خزن المقلاة الهوائية في مكان بارد وجاف.

التخلص من الجهاز

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



INFORME DE GARANTÍA

B&B TRENDS, S.L. garantiza la conformidad de este producto, para el uso al que está destinado, durante un periodo de dos años. 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 rellenar completamente la garantía y entregarla, junto con el comprobante de compra o de entrega, para poder ejercer efectivamente los derechos de garantía.

Debe guardar esta garantía, así como la factura de compra, recibo o comprobante de entrega, para facilitar el ejercicio de sus derechos. 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 um período de dois anos. 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. Esta garantia deve ser preenchida integralmente e entregue junta com o talão de com-

pra ou o registo de entrega para o exercício efetivo dos direitos ao abrigo desta garantia.

Esta garantia deve ser guardada pelo utilizador, bem como a fatura, talão de compra ou guia de entrega para facilitar o exercício destes direitos. Para receber assistência técnica ou beneficiar do serviço pós-venda fora do território espanhol, solicite informações junto ao ponto de venda em que adquiriu o aparelho.

WARRANTY REPORT

B&B TRENDS, SL. guarantees compliance of this product for the use for which it is intended for a period of two years. 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 fulfill or is disproportionate. In this case, you can then opt for a reduction in price or cancellation of the sale, which must be dealt with directly with the sales vendor. This also covers replacement of spare parts provided that the product has been used according to the recommendations specified in this manual for both cases, and has not been tampered with by any third party that is not authorised by B & B TRENDS, SL. The warranty will not cover any parts subject to wear and tear. This warranty does not affect your rights as a consumer in accordance with the provisions in Directive 1999/44/EC for member states of the European Union.

USE OF WARRANTY

Customers must contact a B&B TRENDS, SL., authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by B&B TRENDS, SL., or the careless or improper use of the same shall render this warranty null and void. The warranty must be fully completed and delivered along with the receipt or delivery docket for the effective exercise of rights under this warranty.

This warranty should be retained by the user as well as the invoice, receipt or the delivery docket to facilitate the exercise of these 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, SL. garantit la conformité de ce produit pour l'utilisation pour laquelle il a été conçu pendant une période de deux ans. En cas de panne pendant la durée de la garantie, les utilisateurs ont le droit de faire réparer ou remplacer le produit sans frais si la réparation n'est pas réalisable, à moins que l'un de ces choix soit impossible à réaliser ou soit disproportionné. Dans ce cas, vous pouvez alors opter pour une réduction du prix ou l'annulation de la vente, qui doit être traitée directement avec le vendeur. Cela couvre le remplacement des pièces de rechange à condition que le produit ait été utilisé selon les recommandations indiquées dans ce manuel pour les deux cas, et qu'il n'ait pas été manipulé par toute tierce partie n'étant pas autorisée par B & B TRENDS, SL. La garantie ne couvrira pas toute pièce d'usure. Cette garantie n'affecte pas vos droits de consommateur conformément aux dispositions de la Directive 1999/44/EC pour les états membres de l'Union européenne.

UTILISATION DE LA GARANTIE

Les clients doivent contacter un service technique agréé par B&B TRENDS, SL., pour faire réparer le produit. Toute manipulation du produit par quiconque n'étant pas agréé par B&B TRENDS, SL., ou l'utilisation négligente ou incorrecte de celui-ci rend cette garantie nulle et sans effet. La garantie doit être totalement complétée et remise avec le ticket de caisse ou le bon de livraison pour l'exercice effectif des droits en vertu de la présente garantie.

Cette garantie doit être conservée par l'utilisateur ainsi que la facture, le ticket de caisse ou le bon de livraison pour faciliter l'exercice de ces droits. 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, SL. assicura la conformità del presente prodotto con l'utilizzo a cui è destinato per un periodo di due anni. 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. La presente garanzia deve essere compilata e consegnata insieme alla ricevuta o alla bolla di consegna per l'effettivo esercizio dei diritti previsti dalla presente garanzia. La presente garanzia deve essere conservata dall'utilizzatore insieme alla fattura, alla ricevuta o alla bolla di consegna per facilitare l'esercizio dei suddetti diritti. 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, SL. garantiert, dass dieses Gerät für den vorgesehenen Verwendungszweck für einen Zeitraum von 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 авторизирани са. Гарантията не е валидна за износни части. Тази гаранция не ограничава Вашите права като потребител в съответствие с разпоредбата в Директива 1999/44/ЕО за държавите членки на Европейския съюз.

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. Der Garantieschein muss vollständig ausgefüllt und zusammen mit der Quittung oder dem Lieferschein eingereicht werden, damit die Garantie in Anspruch genommen werden kann. Der Benutzer sollte diese Garantie sowie die Rechnung, Quittung oder den Lieferschein aufbewahren, um die Ausübung dieser Rechte zu ermöglichen. 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 срок от две години. 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. Гаранцията трябва да се попълни изцяло и да се предаде заедно с касовата бележка или товарителницата за действителното упражняване на правата по тази гаранция. Тази гаранция следва да се запази от потребителя, като същото важи и за фактурата, касовата бележка или товарителницата, за да се улесни упражняването на тези права. За техническо и следпродажбено обслужване и извън Испания е необходимо да подадете своето оплакване в търговския обект, от който сте закупили изделието.

تقرير الضمان

تضمن شركة B&B TRENDS, SL امتثال هذا المنتج مع الاستخدام الذي يقصد به لمدة عامين. في حالة التعطل خلال فترة هذا الضمان، يحق للمستخدمين إصلاح 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 له من قبل شركة B&B TRENDS, S.L. لن يغطي الضمان أي أجزاء تخضع للتآكل والتمزق. لا يؤثر هذا الضمان على حقوقك كمستهلك وفقًا للأحكام الواردة في التوجيه EC/44/1999 للدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي.

استعمال الضمان

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

وتسليمه مع ورقة الاستلام أو التسليم للممارسة الفعالة للحقوق بموجب هذا الضمان.

يجب أن يحتفظ المستخدم بهذا الضمان بالإضافة إلى الفاتورة أو الإيصال أو ورقة التسليم لتسهيل ممارسة هذه الحقوق. بالنسبة إلى 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) 902 997 053

sat@bbtrends.es

B&B TRENDS, S.L.

C. Cataluña, 24

P.I. Ca N'Oller 08130

Santa Perpètua de Mogoda (Barcelona) España

C.I.F. B-86880473

www.bbtrends.es

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

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

ufesa

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

Ver. 09/2021