

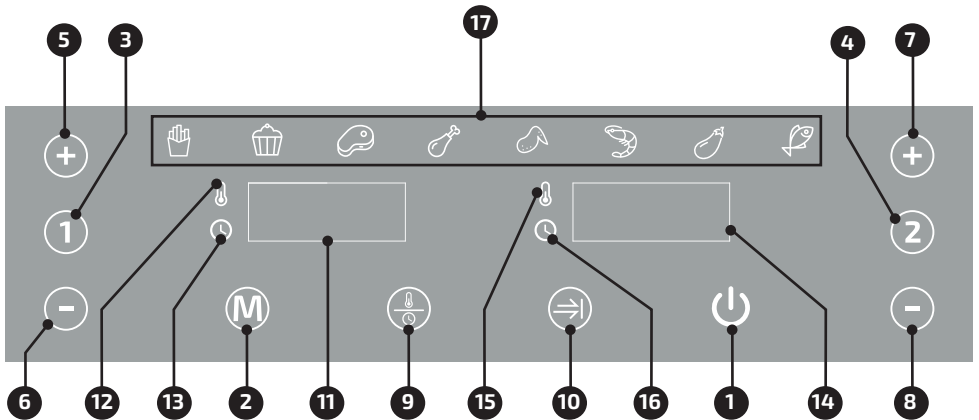
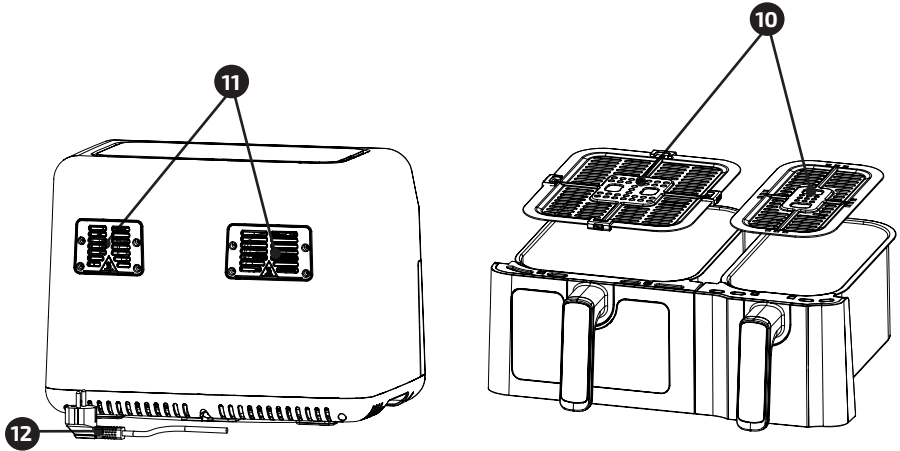
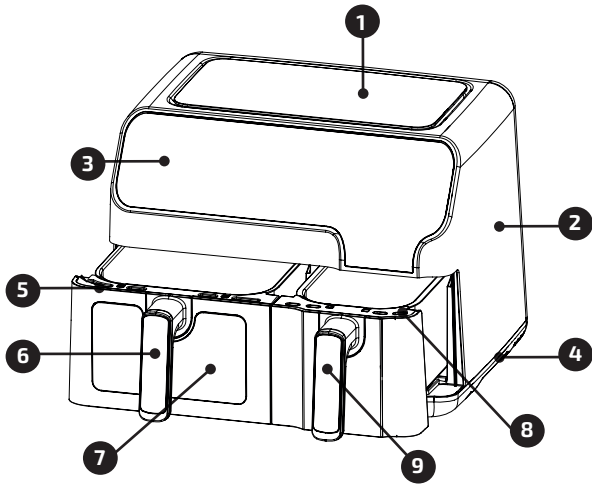
ufesa

Storm

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. GUÁRDALAS EN UN LUGAR SEGURO POR SI NECESITA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

DESCRIPCIÓN

1. Tapa superior
2. Cuerpo del aparato
3. Panel de control
4. Base
5. Cesta de 5,5 L
6. Asa de la cesta de 5,5 L
7. Ventana visual de 5,5 L
8. Cesta de 3,5 L
9. Asa de la cesta de 3,5 L
10. Bandejas de goteo de aceite
11. Salidas de aire
12. Enchufe y cable de alimentación

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

- 1) Botón de encendido
- 2) Botón de selección del menú
- 3) Selección de la cesta izquierda (1) (5,5 L)
- 4) Selección de la cesta derecha (2) (3,5 L)
- 5) Aumentar tiempo/temperatura de la cesta izquierda (1)
- 6) Reducir tiempo/temperatura de la cesta izquierda (1)
- 7) Aumentar tiempo/temperatura de la cesta derecha (2)
- 8) Reducir tiempo/temperatura de la cesta derecha (2)
- 9) Selección de tiempo/temperatura
- 10) Botón de fin de sincronización
- 11) Pantalla de la cesta izquierda (1)
- 12) Luz de temperatura de la cesta izquierda (1)
- 13) Luz del temporizador de la cesta izquierda (1)
- 14) Pantalla de la cesta derecha (2)
- 15) Luz de temperatura de la cesta derecha (2)
- 16) Luz del temporizador de la cesta derecha (2)
- 17) Luces de los programas predeterminados

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

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

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

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

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

ADVERTENCIA: No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

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

CÓMO USAR LA FREIDORA DE AIRE

1. Modo de arranque

En primer lugar, asegúrese de que la cesta está instalada correctamente en el aparato, inserte el enchufe en la toma de corriente y el aparato se encenderá y emitirá una señal sonora. Se encenderán todas las luces durante un segundo y luego se apagarán, el icono de encendido se iluminará.




2. Modo de espera

Toque el icono de encendido. Los iconos de encendido, ① y ② se iluminarán y permanecerán encendidas, el aparato entrará en modo de espera. Cuando la unidad se encuentra en modo de espera y no se usa durante 3 minutos, se pondrá en modo de arranque.


Si pulsa el icono de arranque durante 2 segundos cuando la unidad está en modo de espera, se pondrá en modo de arranque.

3. Modo de uso de una sola cesta

Toque el icono ① o ② para escoger la cesta deseada, el indicador de la selección del menú se iluminará y permanecerá encendida. El indicador de Patatas fritas parpadea como menú por defecto y los otros indicadores están siempre encendidos; Al mismo tiempo, los indicadores de temperatura y tiempo parpadean; Si mantiene presionado el icono ① durante 2 segundos, puede cancelar la selección de la cesta izquierda (e icono ② para la cesta derecha). Si se cancelan las dos cestas presionando los iconos, el aparato entra en modo de espera.

Una vez seleccionados los iconos ① o ②, toque el botón de selección del menú  para cambiar entre los 8 programas predeterminados disponibles. Al seleccionar, pulse el botón de encendido para empezar a cocinar según los valores predefinidos de tiempo y temperatura. Antes de confirmar cualquier programa predefinido, siempre puede ajustar su tiempo y temperatura. Para hacerlo, pulse el botón de «Selección de tiempo/temperatura»  y pulse los botones + o -. Al ajustar la temperatura, cada vez que pulse, la temperatura cambiará 5 °C, mantenga presionado el botón + o - para aumentar o reducir la temperatura de manera continua. Para cada selección, el rango ajustable de la temperatura es de 80 °C - 200 °C; Para ajustar el tiempo, pulse de nuevo  y cada vez que lo pulse el tiempo cambiará 1 min. El rango ajustable del tiempo es de 1 min - 60 min.

Después de haber configurado adecuadamente el tiempo y la temperatura, toque el botón de encendido para empezar a cocinar. La pantalla muestra el tiempo de cocción actual mediante una cuenta atrás. El indicador de la receta seleccionada es constante, los indicadores de otras recetas están apagados.

Si necesita ajustar la temperatura o el tiempo durante el proceso de cocción, pulse el botón «Selección de tiempo/temperatura»  (Una vez para la temperatura, dos para el tiempo), y luego pulse el botón + o - para ajustar el tiempo o la temperatura. Durante el proceso de ajuste, el aparato sigue funcionando.

Pulse el botón de encendido durante la cocción para que el aparato se detenga, vuelva a presionarlo para reiniciar desde el mismo punto. Si no se lleva a cabo ninguna operación, el aparato volverá automáticamente al modo de espera al cabo de 3 minutos.

Si necesita apagar el aparato durante la cocción, pulse el botón de encendido durante 2 segundos y se apagará. El tubo de calentamiento y el motor dejarán de funcionar. Entonces, la pantalla de visualización mostrará escrito «OFF» y sonará una señal acústica.

Después de la cocción, la pantalla mostrará escrito «OFF» y sonarán 5 señales acústicas. La pantalla de visualización muestra escrito OFF y el aparato vuelve al modo de espera.

Durante la cocción, si saca la cesta freidora, la pantalla de visualización mostrará escrito «OPEN» y el aparato dejará de funcionar. Después de introducir la cesta freidora, la máquina seguirá trabajando.

4. Modo de uso de cesta doble

Empezar con 2 cestas

En primer lugar, seleccione la cesta ① y seleccione el menú (programa predefinido), la temperatura y el tiempo según sus preferencias. En segundo lugar, seleccione la cesta ② y seleccione la receta, la temperatura y el tiempo de la misma manera.

Pulse el botón de encendido, las dos cestas empezarán a funcionar al mismo tiempo, el botón de la cesta ① y la luz indicadora de la receta de la cesta 1 se iluminarán una vez durante 6 segundos a la vez, el botón de la cesta ② y la luz indicadora de la receta de la cesta 2 se iluminarán una vez durante 6 segundos a la vez, la cestas 1 y 2 se mostrarán de manera alternada, en un intervalo de unos 3 segundos.

También se puede iniciar primero la cesta ① presionando el botón de encendido después de configurar los parámetros de la cesta ① y luego pulsar ② para configurar los parámetros de la cesta ②, cuando la cesta ② esté lista, presione el botón de encendido para iniciar la cesta ②.

Ajustar el tiempo y la temperatura con el modo de uso de dos cestas

Durante el proceso de cocción, cuando se usen 2 cestas al mismo tiempo, si necesita ajustar la temperatura o el tiempo de la cesta ①, pulse ① y luego ajuste la temperatura y el tiempo según desee, no se puede ajustar la receta en este estado. Si no se lleva a cabo ninguna operación durante 10 segundos después de los cambios efectuados, la pantalla de visualización volverá automáticamente a su estado normal. El proceso es el mismo con la cesta ②.

Finalizar cesta ① o ②.

Pulse el botón ① o ② primero, y luego pulse el botón de encendido una vez, la cesta seleccionada dejará de funcionar y volverá al modo de menú de selección. La cesta seleccionada, la receta y la pantalla correspondientes parpadearán. Si no se lleva a cabo ninguna operación, el aparato volverá automáticamente al modo de espera al cabo de 3 minutos

Sacar la cesta


Durante el proceso de cocción, si se saca una de las cestas, la pantalla mostrará «OPEN» en todo momento. El lado correspondiente dejará de funcionar (tanto el calentamiento como el motor se pararán), y continuará funcionando según la configuración anterior cuando se vuelva a introducir la cesta. Se puede sacar y llenar una cesta sin que esto afecte al funcionamiento de la otra.


Pausar las dos cestas

Cuando se esté cocinando con las dos cestas, pulse el botón de encendido una vez y las 2 cestas entrarán en modo de pausa al mismo tiempo, los iconos de las 2 cestas, las dos pantallas y las recetas parpadearán. Pulse el botón de encendido otra vez y las 2 cestas volverán al modo de funcionamiento.

Cuando se pongan en pausa las 2 cestas al mismo tiempo, si no se lleva a cabo ninguna operación en 3 minutos, ambas cestas dejarán de funcionar y volverán al modo de espera. Cuando se esté cocinando al mismo tiempo con 2 cestas, si pulsa el botón de encendido durante 2 segundos, las 2 cestas dejarán de funcionar a la vez y las pantallas derecha e izquierda mostrarán «OFF». Después de emitir una señal acústica, el aparato entrará en modo de espera. Si solo quiere apagar una sola cesta, pulse primero ① o ②, y luego mantenga presionado el botón de encendido durante 2 segundos. La cesta seleccionada dejará de funcionar y la pantalla de visualización correspondiente mostrará «OFF». Después de emitir una señal acústica, volverá al modo de espera. En este momento, el aparato cambia al modo de uso de una sola cesta.

Función de finalización simultánea de la cocción

Después de seleccionar el menú en las 2 cestas, el «Botón de fin de sincronización»  parpadeará en el panel de control. Púlselo para activar la función de fin de sincronización. En este momento, el menú más largo se iniciará y el más corto muestra en pantalla «HOLD». Cuando pase el tiempo extra, la cesta con el tiempo más corto empezará a funcionar de manera automática. Durante el modo de uso, si saca una de las cestas, el tiempo de ambas cestas se pausará y la pantalla mostrará «HOLD». Cuando introduzca una cesta, continuará sincronizando el funcionamiento.


Durante el uso sincrónico, si una de las cestas se suspende y la otra sigue funcionando, salga de la función de fin de sincronización y el «Botón de fin de sincronización»  se apagará.

FUNCIONES PREDETERMINADAS

La tabla siguiente le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en cuanto a su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Las funciones predeterminadas le ayudarán a empezar a cocinar eficientemente.

Seleccione cualquiera de los iconos presionando el botón de selección del menú . Cada vez que pulse el botón, el menú predefinido cambiará de la izquierda a la derecha. Una vez seleccionada, pulse el botón de encendido para confirmar la selección y empezar a cocinar. Esto configurará automáticamente el tiempo y la temperatura a los ajustes por defecto para el tipo de comida seleccionada. Puede anular la configuración predeterminada con los botones de tiempo y temperatura (+/-).

Iconos	Función predeterminada	Tiempo	Temperatura
	Patatas fritas	20 minutos	200°C
	Hornear (tarta)	25 minutos	150°C
	Carne	15 minutos	200°C
	Muslo de pollo	30 minutos	200°C
	Alitas de pollo	22 minutos	180°C
	Marisco	10 minutos	190°C
	Verduras	10 minutos	160°C
	Pescado	20 minutos	170°C

CONSEJOS PARA COCINAR

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Advertencia: No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

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

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



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

PORTUGUÊS

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. Cobertura superior
2. Estrutura do aparelho
3. Painel de controlo
4. Base
5. Cesto de 5,5L
6. Pega do cesto de 5,5L
7. Janela de visualização de 5,5L
8. Cesto de 3,5L
9. Pega do cesto de 3,5L
10. Bandejas coletoras do óleo
11. Saídas de ar
12. Ficha e cabo de alimentação

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

- 1) Botão de ligar/desligar
- 2) Botão de seleção do menu
- 3) Seleção do cesto esquerdo (1) (5,5L)
- 4) Seleção do cesto direito (2) (3,5L)
- 5) Aumentar tempo/temperatura do cesto esquerdo (1)
- 6) Diminuir tempo/temperatura do cesto esquerdo (1)
- 7) Aumentar tempo/temperatura do cesto direito (2)
- 8) Diminuir tempo/temperatura do cesto direito (2)
- 9) Seleção do tempo/temperatura
- 10) Sincronização do botão de terminar
- 11) Indicador do cesto esquerdo (1)
- 12) Luz da temperatura para o cesto esquerdo (1)
- 13) Luz do temporizador para o cesto esquerdo (1)
- 14) Indicador do cesto direito (2)
- 15) Luz da temperatura para o cesto direito (2)
- 16) Luz do temporizador para o cesto direito (2)
- 17) Luzes dos programas pré-definidos.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

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

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

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

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

AVISOS IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

AVISO: Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

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

COMO UTILIZAR A FRITADEIRA DE AR

1. Modo de inicialização

Em primeiro lugar, confirme que o cesto está instalado corretamente na máquina, insira a ficha na tomada, a máquina liga e apita uma vez. Todas as luzes acendem-se por um segundo e depois apagam-se, o ícone de alimentação acende.

2. Modo de espera

Toque no Botão de Alimentação O ícone de Alimentação, o indicador luminoso dos ícones ① e ② acende e continua ligado, o produto entra no modo de espera. Quando a unidade estiver no Modo de espera e não for utilizada no prazo de 3 minutos, o aparelho regressa ao Modo de Inicialização.

Quando a unidade estiver no Modo de espera e prime o ícone de alimentação por 2 segundos, a unidade vai para o modo de Inicialização.

3. Modo de funcionamento com um único cesto

Toque no ícone ① ou ② para escolher o cesto desejado, o indicador de seleção do menu acende e permanece sempre ligado. O indicador de Batatas fritas pisca como menu predefinido, e os outros indicadores estão sempre ligados. Entretanto, os indicadores de temperatura e tempo piscam; se premir e manter o ícone ① durante 2 segundos, cancela a seleção para o cesto esquerdo (e o ícone ② para o cesto direito). Se cancelar dois cestos premindo os ícones, então o produto entra no Modo de espera.

Uma vez selecionado o ícone ① ou ② toque no botão de seleção do Menu M para alterar entre os 8 programas predefinidos disponíveis. Uma vez selecionado, prima o botão de alimentação para começar a cozinhar, de acordo com o tempo e as temperaturas predefinidos por defeito. Antes de confirmar qualquer programa predefinido pode sempre ajustar o tempo e a temperatura. Para fazer isso, prima o botão de "Seleção de tempo/temperatura" \oplus e prima os botões + ou -. Ao ajustar a temperatura, sempre que premir, a temperatura muda 5°C, se premir longamente a tecla "+" ou "-", a temperatura aumenta ou diminui continuamente. Para cada menu, o intervalo de temperatura ajustável de 80°C -200°C; Para ajustar o tempo, prima novamente \oplus e sempre que premir, o tempo muda 1min. O intervalo de tempo ajustável é de 1min -60min.

Após definir o tempo e a temperatura corretos, toque no botão de alimentação para começar a cozinhar. O indicador mostra o tempo de cozedura atual de forma decrescente. O indicador de receitas selecionado está ligado e estável, os outros indicadores de receitas estão desligados.

Se for necessário ajustar a temperatura ou o tempo durante o processo de cozedura, prima o botão de "Seleção do tempo/temperatura" \oplus (Uma vez para a temperatura, duas vezes para o tempo), depois prima o botão "+" ou "-" para ajustar a temperatura ou o tempo. Durante o processo de ajuste, a máquina continua a funcionar.

Prima a "tecla de alimentação" durante a cozedura e a máquina faz uma pausa, toque nela novamente para reiniciar no mesmo ponto. Se não for utilizada, a máquina volta automaticamente ao modo de espera após 3 minutos.

Se for necessário desligar a máquina durante a cozedura, prima o botão de alimentação durante 2 segundos e a máquina desliga. O tubo de aquecimento e o motor deixam de funcionar. Neste momento, o ecrã dos indicadores apresenta a palavra "OFF (Desligado)" e emite um sinal sonoro.

Após a cozedura, o ecrã indica a palavra "OFF (Desligado)" e a campainha emite 5 vezes um sinal sonoro rápido. O ecrã dos indicadores desliga-se e a máquina regressa ao modo de espera.

Se retirar o cesto de fritar durante a cozedura o ecrã dos indicadores mostra a palavra "ABERTO" e a máquina para de funcionar. Após inserir o cesto de fritar, a máquina retoma o trabalho anterior.

4. Modo de funcionamento com dois cestos

Iniciar os 2 cestos

Em primeiro lugar, selecione o cesto ① e escolha o menu (programa predefinido), a temperatura e o tempo de acordo com as suas necessidades. Em segundo lugar, selecione outro cesto ② e escolha a receita pretendida, a temperatura e o tempo da mesma forma.

Prima o botão de alimentação, os 2 cestos começam a funcionar simultaneamente, a tecla do cesto ① e o indicador luminoso da receita do cesto 1 piscam uma vez durante 6 segundos ao mesmo tempo, a tecla do cesto ② e o indicador luminoso da receita do cesto 2 piscam uma vez durante 6 segundos ao mesmo tempo, o indicador do cesto 1 e do cesto 2 alternadamente, com cerca de 3 segundos de intervalo.

Primeiro, também pode iniciar o cesto ①, premindo o "Botão de alimentação" após definir o parâmetro do cesto ①. Depois prima ② para definir o parâmetro do cesto ②. Quando o cesto ② estiver pronto, prima o "Botão de alimentação" para iniciar o cesto ②.

Ajustar o tempo e a temperatura durante o processo de funcionamento dos dois cestos

Durante o processo de cozedura quando os 2 cestos estiverem a funcionar simultaneamente, tem de ajustar a temperatura ou o tempo para o cesto ①, prima ① e depois ajuste a temperatura e o tempo conforme for necessário, a receita não pode ser ajustada nesta fase. Se não for utilizado durante 10 segundos após a depuração, o ecrã dos indicadores volta automaticamente ao normal. O mesmo sucede ao cesto ②.

Terminar o cesto ① ou o cesto ②

Primeiro, prima o botão ① ou o botão ② e depois prima brevemente o "botão de alimentação" uma vez, o cesto selecionado para de funcionar e volta ao modo de menu de escolhas. O cesto e a receita selecionados e os ecrãs dos indicadores correspondentes piscam. Se não for utilizada, a máquina volta automaticamente ao modo de espera ao fim de 3 minutos.

Retirar o cesto



Durante o processo de cozedura, se retirar um cesto, o indicador mostra "ABERTO" em qualquer momento. O lado correspondente para de funcionar (o aquecimento e o motor param) e retoma o funcionamento segundo a definição anterior quando voltar a inserir o cesto. É possível remover ou carregar um cesto de fritar sem afetar o funcionamento do outro cesto.

Pausar os 2 cestos

Quando cozinhar com dois cestos, prima o "botão de alimentação" uma vez e os dois cestos entram no modo de pausa simultaneamente, os ícones dos 2 cestos e os dois ecrãs e receitas piscam. Prima o "Botão de alimentação" novamente, e os 2 cestos retomam o modo de funcionamento. Quando os 2 cestos entram no modo de pausa simultaneamente, se não funcionarem no prazo de 3 minutos, ambos os cestos param de funcionar e voltam ao modo de espera. Quando os 2 cestos estiverem a cozinhar ao mesmo tempo e premir longamente o "Botão de alimentação" durante 2 segundos, os 2 cestos param de funcionar simultaneamente, e os ecrãs esquerdo e direito indicam "OFF (Desligado)". Após emitir um sinal sonoro rápido, a máquina entra no modo de espera.

Se quiser desligar apenas um cesto prima ① ou ② primeiro, e depois prima longamente o "Botão de alimentação" durante 2 segundos. O cesto selecionado para de funcionar e o ecrã dos indicadores correspondente indica "OFF (Desligado)". Após emitir um sinal sonoro rápido, volta ao modo de espera. Neste ponto, o estado da máquina muda para o modo de funcionamento de cesto único.


Função para terminar a cozedura simultânea

Após selecionar o menu nos 2 cestos o "Botão de sincronização para terminar"  pisca no painel de controlo. Prima-o para ativar a função de sincronização para terminar. Nesta fase, o menu de tempo mais longo começa e o mais curto é indicado no ecrã "ESPERAR". Quando o tempo extra tiver decorrido, o cesto de tempo curto começa a funcionar automaticamente. Durante o modo de funcionamento se retirar um cesto, o tempo de ambos os cestos é suspenso e o ecrã mostra "ESPERAR". Quando inserir um cesto, o trabalho de sincronização continua. Durante o funcionamento da sincronização, se suspender um cesto e o outro continuar a funcionar, saia da função de sincronização para terminar e o indicador do "Botão de sincronização para terminar"  desliga-se.

FUNÇÕES PREDEFINIDAS

Esta tabela abaixo ajuda-o a selecionar as configurações básicas para os ingredientes.

Nota: Lembre-se de que estas configurações são indicações. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para os seus ingredientes.

As funções predefinidas ajudam a começar a cozinhar de forma eficiente. Seleccione qualquer um dos ícones premindo o Botão de seleção do menu . Sempre que premir o botão, o menu predefinido muda da esquerda para a direita. Uma vez selecionado, prima o botão de alimentação para confirmar a seleção e começar a cozinhar. Isto predefine automaticamente o tempo e a temperatura para o tipo de alimento selecionado. Pode substituir as predefinições por defeito utilizando os botões de Tempo e Temperatura (+/-).

Ícones	Predefinição	Tempo	Temperatura
	Batatas fritas	20 minutos	200°C
	Cozedura (de bolos)	25 minutos	150°C
	Carne	15 minutos	200°C
	Perna de frango	30 minutos	200°C
	Asas de frango	22 minutos	180°C
	Marisco	10 minutos	190°C
	Vegetais	10 minutos	160°C
	Peixe	20 minutos	170°C

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-emballados não necessita de ser banhados em óleo antes de serem fritos. A maioria já contém óleo e outros ingredientes que aumentam o carácter alourado e crocante dos alimentos.
- Os aperitivos congelados ficam bem cozinhados na fritadeira sem óleo. Para obter melhores resultados, disponha-os numa só camada em cima do tabuleiro.
- Se colocar os alimentos por camadas, certifique-se de que a certa altura abana o cesto (ou vira os alimentos) para garantir uma confeção uniforme.
- Banhe os alimentos que está a preparar do zero, como batatas fritas ou outros vegetais, com uma pequena quantidade de óleo para promover o carácter alourado e crocante.
- Quando estiver a fritar vegetais frescos sem óleo, certifique-se de que os seca completamente antes de os banhar em óleo e os colocar na fritadeira, para permitir que fiquem mais crocantes.
- As fritadeiras sem óleo são excelentes para reaquecer alimentos, incluindo pizza. Para reaquecer a sua comida, defina a temperatura para 150°C durante 10 minutos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Aviso: Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

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

ELIMINAÇÃO DO PRODUTO



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

ENGLISH

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

WARNING

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

DESCRIPTION

1. Top cover
2. Body of the device
3. Control panel
4. Base
5. 5.5L basket
6. 5.5L basket handle
7. 5.5L visual window
8. 3.5L basket
9. 3.5 basket handle
10. Drip oil trays
11. Air outlets
12. Plug and power cord

CONTROL PANEL DESCRIPTION

- 1) Power button
- 2) Menu selection button
- 3) Selection of left basket (1)(5.5L)
- 4) Selection of right basket (2) (3.5L)
- 5) Increase time/temperature left basket (1)
- 6) Decrease time/temperature left basket (1)
- 7) Increase time/temperature right basket (2)
- 8) Decrease time/temperature right basket (2)
- 9) Time/temperature selection
- 10) Synchronization end button
- 11) Display of left basket (1)
- 12) Temperature light for the left basket (1)
- 13) Timer light for the left basket (1)
- 14) Display of right basket (2)
- 15) Temperature light for the right basket (2)
- 16) Timer light for the right basket (2)
- 17) Preset programs lights

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 in-

licated on the product label.

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

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

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

DO NOT place your Air Fryer under cupboards, blinds or curtains. Risk of overheating / fire. Do not cover any part of the Fryer with a cloth or similar, it will cause overheating. Risk of fire.

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

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

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

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

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

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

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

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

BEFORE ITS FIRST USE

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

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

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

HOW TO USE

1. Boot mode

Firstly, confirm that the basket is correctly installed into the machine, insert the plug into the socket, the machine will be powered on and will beep once. All the lights are lit for one second and then extinguished, the Power Icon will be illuminated.

2. Standby Mode

Touch the Power Icon. Power Icon, Icon ① and Icon ② indicator light up and stay on, the product enter in standby mode. When the unit is in this Standby mode and has not been operated within 3 minutes, the device will go to Boot mode.

When the unit is in Standby mode and push the power icon for 2 seconds, unit will go to Boot mode.

3. Single basket working mode

Touch the icon ① or ② to choose the desired basket, the indicator of menu selection is lit and always on. The indicator of french fries is flashing as the default menu, and the other indicators are always on; Meanwhile the indicators of temperature and time are flashing; If pressing and hold the icon ① for 2 sec, it can cancel the selection for the left basket (and icon ② for right basket). If two baskets are cancelled by pressing the icons then the product enters Standby mode.

Once selected the icon ① or ② touch the Menu selection button **M** to change between the 8 preset programs available. Once selected press the power button to start cooking according to the preset time and temperatures fixed by default. Before confirm any preset program you can always adjust its time and temperature. To do that press the "Time/temperature selection" button **⊕** and press + or - buttons. When adjusting temperature, every time you press, the temperature changes by 5°C, long press "+" or "-" key, the temperature will increase or decrease continuously. For each menu, the temperature adjustable range of 80°C-200°C; For time adjustment, press again **⊕** and every time you press, the time changes by 1min. The time adjustable range of 1min -60min.

After setting the right time and temperature, touch the Power button to start cooking. The display shows the current cooking time in count down manner. The selected recipe indicator is steady on, other recipe indicators are off.

If need to adjust the temperature or time during the cooking process, press the "Time/temperature selection" button **⊕** (Once for temperature, twice for time), then press "+" or "-" button to adjust the temperature or time. During the adjustment process, the machine keeps working.

Press the "power key" during cooking, and the machine will pause, touch it again to restart at the same point. If there is no operation, the machine will automatically return to standby mode after 3 minutes.

If need to turn OFF the machine during cooking, press the power button for 2 seconds and the machine will be turned OFF. The heating tube and motor will stop working. At this time, the display screen will display the word "OFF", and the buzzer will beep.

After the cooking, the screen displays the word "OFF", and the buzzer gives a prompt sound of "beep" 5 times. The display screen is display off and the machine returns to standby mode. During the cooking if you take out the frying basket the display screen will show the words "OPEN" and the machine stops working. After inserting the frying basket, the machine resumes its previous work.

4. Double basket working mode

Starting the 2 baskets

Firstly, select basket ① and choose the menu (preset program), temperature and time according to your needs. Secondly, select another basket ② and choose the wanted recipe, temperature and time in the same way.

Press the Power button, the 2 baskets start working at the same time, basket ① key and indicator light of basket 1 recipe flash once per 6 seconds at the same time, basket ② key and indicator light of basket 2 recipe flashes once per 6 seconds at the same time, basket 1 and basket 2 display alternately, about 3 seconds interval.

It also can be started basket ① firstly by press "Power button" after set parameter of basket ① and then press ② to set parameter of basket ②, after basket ② ready, press "Power button" to start basket ②.

Adjust time and temperature during the double baskets working process

During the cooking process when 2 baskets are working at the same time, if you need to adjust the temp or time for basket ①, press ① and then adjust the temp and time as you need, the recipe can't be adjusted in this state. If no operation within 10 seconds after debugging, the display screen automatically returns to normal. Same with basket ②.

End basket ① or basket ②

Press the ① button or ② button first, and then short press the "power button" once, the selected basket will stop working and return to choice menu mode. Selected basket and recipe and corresponding display screens flash. If there is no operation, the machine will automatically return to standby mode after 3 minutes.

Draw out of the basket

During cooking process, if one basket was drawn out, the display will show the "OPEN" at any time. The corresponding side will stop working (both heating and motor will be stopped), and it will resume working as per previous setting when the basket is inserted back. One frying basket can be removed and loaded without affecting the work of the other basket.

Pausing the 2 baskets

When double-basket cooking, press "power button" once and the 2 baskets enter the pause mode at the same time, 2 basket icons and the two screens and recipes are flashing. Press the "Power button" again, and the 2 baskets resumes working mode.

When the 2 baskets are paused at the same time, if there are no operation within 3 minutes both baskets will stop working and return to standby mode.

During 2 baskets are cooking at the same time and you long press the "Power button" for 2 seconds, the 2 baskets will stop working at the same time, and the left and right screens will display "OFF". After a prompt sound of "beep", the machine will enter the standby mode. If you want to turn off only one basket press ① or ② first, and then long press the "Power button" for 2 seconds. The selected basket will stop working, and the corresponding display screen will display "OFF". After a prompt sound of "Beep", it will return to standby mode. At this point, the machine state changes to single basket working mode.

Simultaneous end cooking function

After selecting the menu in the 2 baskets the "Synchronous end button" Ⓜ will blink in the control panel. Press it to activate the simultaneous end function. At this point, the longer time menu will start and the shorter one shows in the screen "HOLD". When the extra time has passed, the short time basket began to work automatically.


During the working mode if you pull out a basket, the time of both baskets will be suspended and the screen shows "HOLD". When you insert a basket it continues to synchronize work. During the synchronous operation, if one basket is suspended and the other basket continues to work, exit the synchronization end function and the "Synchronization end button" Ⓜ indicator is off.

PRESET FUNCTIONS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

The preset functions will help you to start cooking efficiently.

Select any of the icons by pressing the Menu selection button . Each time you press the button the preset menu will change from left to right. Once selected, press the power button to confirm the selection and start cooking. This will automatically set the Time and Temperature to a default setting for the selected food type. You can over-ride the default presets with time and temperature buttons (+/-).

Icons	Preset	Time	Temperature
	French fries	20 minutes	200°C
	Baking (cakes)	25 minutes	150°C
	Meat	15 minutes	200°C
	Chicken leg	30 minutes	200°C
	Chicken wings	22 minutes	180°C
	Seafood	10 minutes	190°C
	Vegetables	10 minutes	160°C
	Fish	20 minutes	170°C

COOKING TIPS

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

PRODUCT DISPOSAL



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

FRANÇAIS

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

AVERTISSEMENT

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

DESCRIPTION

1. Couvercle supérieur
2. Boîtier de l'appareil
3. Panneau de commande
4. Socle
5. Panier 5,5L
6. Poignée du panier 5,5L
7. Fenêtre d'aperçu 5,5L
8. Panier 3,5L
9. Poignée du panier 3,5L
10. Bacs de récupération d'huile
11. Sorties d'air
12. Cordon et prise d'alimentation

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

- 1) Bouton marche/arrêt
- 2) Bouton de sélection du menu
- 3) Sélection du panier gauche (1) (5,5L)
- 4) Sélection du panier droit (2) (3,5L)
- 5) Augmentation de la durée/température pour le panier gauche (1)
- 6) Diminution de la durée/température pour le panier gauche (1)
- 7) Augmentation de la durée/température pour le panier droit (2)
- 8) Diminution de la durée/température pour le panier droit (2)
- 9) Réglage de la température/de la durée
- 10) Bouton de fin de synchronisation
- 11) Affichage du panier gauche (1)
- 12) Voyant de température pour le panier gauche (1)
- 13) Voyant de minuterie pour le panier gauche (1)
- 14) Affichage du panier droit (2)
- 15) Voyant de température pour le panier droit (2)
- 16) Voyant de minuterie pour le panier droit (2)
- 17) Voyants de programmes prédéfinis

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

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

COMMENT UTILISER LA FRITEUSE SANS HUILE

1. Mode démarrage

D'abord, assurez-vous que le panier est installé comme il faut dans la machine, branchez la prise, l'appareil se met en marche et émet un bip sonore. Toutes les lumières s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, le voyant Power est allumée.

2. Mode Veille

Appuyez sur le voyant Power. Voyant Power, Voyant ① and Voyant ② s'allument et restent allumés, l'appareil passe en mode veille. Lorsque l'appareil est en mode veille et qu'il ne fonctionne pas dans les trois minutes qui suivent, il passe en mode démarrage.

Lorsque l'appareil est en mode veille et que vous appuyez sur le voyant Power pendant 2 secondes, il passe en mode démarrage.

3. Mode de fonctionnement à un seul panier

Appuyez sur le voyant ① ou ② pour choisir le panier souhaité, l'indicateur de sélection du menu reste toujours allumé. En tant que menu par défaut, l'indicateur frites se met à clignoter, et les autres indicateurs sont toujours allumés. Pendant ce temps, les indicateurs de température et de durée se mettent aussi à clignoter. Si vous appuyez et maintenez enfoncé le voyant ① pendant 2 secondes, vous pouvez annuler la sélection du panier gauche (et le voyant ② pour le panier droit). Au cas où les deux paniers sont annulés en appuyant sur les voyants, l'appareil entre alors en mode veille.

Une fois que vous avez sélectionné le voyant ① ou ② appuyez sur le bouton de sélection du menu **M** pour changer de programme parmi les 8 programmes prédéfinis disponibles. Une fois sélectionné, appuyez sur le bouton Power pour démarrer la cuisson selon les durées et températures fixées par défaut. Avant de confirmer un programme prédéfini, vous pouvez toujours régler sa durée et sa température. Pour ce faire, appuyez sur le bouton « Sélection de la durée/température » **⊕** et appuyez sur les boutons + ou -. Lors du réglage de la température, à chaque fois que vous appuyez sur cette touche, la température varie de 5°C. Si vous appuyez longtemps sur la touche "+" ou "-", la température augmente ou diminue continuellement. Pour chacun des menus, la plage de réglage de la température est de 80°C -200°C. Pour le réglage de la durée, appuyez à nouveau **⊕** et à chaque fois que vous appuyez, la durée varie d'une minute. On peut régler la durée de 1min à 60min.

Après avoir réglé comme il convient la durée et la température, appuyez sur le bouton Power pour lancer la cuisson. L'écran affiche le temps de cuisson actuel sous forme de compte à rebours. Le voyant de la recette sélectionnée est allumé en permanence, les autres voyants de recettes sont éteints.

Si vous avez besoin de régler la température ou la durée pendant la phase de cuisson, appuyez sur la touche "Sélection de la durée/température" **⊕** (une fois pour la température, deux fois pour la durée), puis appuyez sur la touche "+" ou "-" pour régler la température ou la durée. Lors du processus de réglage, la machine continue de fonctionner.

Appuyez sur la touche « Power » lors de la cuisson, et la machine se met en pause, touchez-la à nouveau pour redémarrer à la même étape. Si le système n'est pas utilisé, il retourne automatiquement en mode veille au bout de 3 minutes.

Si vous devez éteindre l'appareil pendant la cuisson, appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 2 secondes et l'appareil s'éteindra. Le dispositif de chauffage et le moteur cessent de fonctionner. À ce moment-là, l'écran affiche « OFF », et le buzzer émet un signal sonore. Après la cuisson, l'écran affiche « OFF », et le buzzer émet 5 fois un bip sonore. L'écran s'éteint et l'appareil retourne au mode veille.

Si vous retirez le panier à frire lors de la cuisson, l'écran affiche « OPEN » et l'appareil cesse de fonctionner. Après avoir installé le panier à friture, la machine reprend son travail initial.

4. Mode de fonctionnement à deux paniers

Démarrer les 2 paniers

Sélectionnez d'abord le panier ① et choisissez le menu (programme prédéfini), la température et la durée en fonction de vos besoins. Sélectionnez ensuite un autre panier ② et

choisissez de la même manière la recette, la température et la durée souhaitées. Appuyez sur le bouton Power, les 2 paniers se mettent à fonctionner en même temps, la touche du panier ① et le voyant de la recette du panier 1 clignotent une fois toutes les 6 secondes en même temps, la touche du panier ② et le voyant de la recette du panier 2 clignotent une fois toutes les 6 secondes en même temps, l'affichage du panier 1 et du panier 2 s'effectue en alternance, à environ 3 secondes d'intervalle.

On peut aussi démarrer le panier ① d'abord en appuyant sur le bouton « Power » après avoir réglé les paramètres du panier ①. Appuyez ensuite ② pour régler les paramètres du panier ②. Lorsque le panier ② est prêt, appuyez sur le bouton « Power » pour démarrer le panier ②.

Ajustez la durée ainsi que la température lors du fonctionnement simultané des deux paniers

Pendant la phase de cuisson, lorsque 2 paniers fonctionnent en même temps, si vous devez ajuster la température ou la durée du panier ①, appuyez sur ① puis ajustez la température et la durée selon vos besoins, la recette ne peut pas être modifiée à ce stade. Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes suivant le débogage, l'écran revient automatiquement à la normale. De même avec le panier ②.

Arrêter le panier ① ou le panier ②

Appuyez d'abord sur le bouton ① ou le bouton ②, puis appuyez brièvement sur le bouton « Power » une fois et le panier sélectionné cessera de fonctionner et reviendra au mode de choix du menu. Le panier et la recette sélectionnés et les écrans d'affichage correspondants clignotent. Si le système n'est pas utilisé, il retourne automatiquement en mode veille au bout de 3 minutes.

Retrait du panier

Lors de la phase de cuisson, aussitôt qu'un panier a été retiré, l'appareil affiche « OPEN ». Le côté correspondant cesse de fonctionner (le chauffage et le moteur s'arrêtent), et il reprend son fonctionnement selon le réglage précédent lorsque le panier est remis en place. Un panier à frire peut être retiré et chargé sans affecter le travail de l'autre panier.


Mettre les 2 paniers en pause


Lors de la cuisson à deux paniers, appuyez une fois sur le bouton « Power » et les 2 paniers entrent en mode pause en même temps, les voyants des 2 paniers et les deux écrans et recettes clignotent. Appuyez de nouveau sur le bouton « Power » et les 2 paniers reprennent leur mode de fonctionnement.

Lorsque les 2 paniers sont en pause en même temps, s'il n'y a aucune opération dans les 3 minutes, les deux paniers cesseront de fonctionner et reviendront en mode veille.

Lorsque 2 paniers cuisent en même temps et que vous appuyez longuement sur le bouton « Power » pendant 2 secondes, les 2 paniers cessent de fonctionner en même temps, et les écrans gauche et droit affichent « OFF ». Après un bip sonore, la machine passe en mode veille. Si vous voulez éteindre un seul panier, appuyez d'abord sur ① ou ②, puis appuyez longuement sur le bouton « Power » pendant 2 secondes. Le panier sélectionné cessera de fonctionner et l'écran correspondant affichera « OFF ». Après un bref bip sonore, l'appareil revient en mode veille. À ce stade, l'état de la machine passe en mode de fonctionnement à panier unique.

Fonction de fin de cuisson simultanée


Après avoir sélectionné le menu dans les 2 paniers, le bouton « Synchronous end »  clignote sur le panneau de commande. Appuyez sur cette touche pour activer la fonction de fin

simultanée. À ce stade, le menu correspondant à la durée la plus longue démarre et celui correspondant à la durée la plus courte s'affiche en attente sur l'écran pour indiquer « HOLD ». Lorsque le temps supplémentaire s'est écoulé, la corbeille courte durée a commencé à fonctionner automatiquement. Pendant le mode de fonctionnement, si vous retirez un panier, le temps des deux paniers se met en pause et l'écran affiche « HOLD ». Lorsque vous insérez un panier, il continue en fonctionnement simultané. Pendant le fonctionnement en mode simultané, si l'un des paniers est en pause et que l'autre continue à fonctionner, la fonction de fin de fonctionnement en mode simultané est désactivée et l'indicateur « Synchronization end »  est éteint.

FONCTIONS DE PROGRAMMATION

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

Remarque : N'oubliez pas que ces réglages sont seulement des indications. Comme l'origine, la taille, la forme voire la marque des aliments diffèrent, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos aliments.

Les fonctions des programmes prédéfinis vous assistent pour bien démarrer avec une cuisson efficace. Sélectionnez un des symboles en appuyant sur le bouton de sélection du menu . À chaque fois que vous appuyez sur le bouton, le menu des programmes prédéfinis défile de la gauche vers la droite. Après avoir sélectionné, appuyez sur le bouton Power afin de confirmer la sélection et de démarrer la cuisson. Ceci ajustera automatiquement la durée et la température sur les valeurs par défaut pour le type d'aliment sélectionné. Vous pouvez ignorer les réglages par défaut en vous servant des touches de durée et de température (+/-).

Icônes	Programme	Durée	Température
	Pommes frites	20 minutes	200°C
	Cuisson (gâteaux)	25 minutes	150°C
	Steak	15 minutes	200°C
	Cuisse de poulet	30 minutes	200°C
	Ailes de poulet	22 minutes	180°C
	Fruits de mer	10 minutes	190°C
	Légumes	10 minutes	160°C
	Poissons	20 minutes	170°C

ASTUCES POUR LA CUISSON

- Presque tous les aliments traditionnellement cuits au four peuvent être frits à l'air.
- Les aliments cuisent mieux et plus uniformément lorsqu'ils sont de taille et d'épaisseur similaires.
- Les petits morceaux d'aliments nécessitent moins de temps de cuisson que les gros morceaux.
- Pour de meilleurs résultats dans les plus brefs délais, faites frire les aliments par petits lots. Évitez d'empiler ou de superposer les aliments lorsque cela est possible.
- La plupart des aliments préemballés n'ont pas besoin d'être jetés dans l'huile avant de les faire frire à l'air. La plupart contiennent déjà de l'huile et d'autres ingrédients qui améliorent le brunissement et le caractère croustillant.
- Les apéritifs surgelés peuvent être frits à l'air. Pour de meilleurs résultats, disposez-les dans le bac en une seule couche.
- Si vous superposez des aliments, veillez à secouer le panier à mi-chemin (ou à retourner les aliments) pour favoriser une cuisson uniforme.
- Mélangez les aliments que vous cuisinez entièrement, comme les frites ou d'autres légumes, avec une petite quantité d'huile pour favoriser le brunissement et le caractère croustillant.
- Lorsque vous faites frire des légumes frais à l'air, assurez-vous de les éponger complètement avant de les mélanger avec de l'huile et de les faire frire afin de garantir un maximum de croustillance.
- Les friteuses à air sont idéales pour réchauffer les aliments, y compris les pizzas. Pour réchauffer vos aliments, réglez la température à 150°C pendant 10 minutes maximum.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Avvertissement : N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de tampons à recurer.

- 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. Coperchio superiore
2. Corpo del dispositivo
3. Pannello di controllo
4. Base
5. Cestello da 5,5 L
6. Maniglia del cestello da 5,5 L
7. Finestra per visuale cestello da 5,5 L
8. Cestello da 3,5 L
9. Maniglia del cestello da 3,5 L
10. Vassoi raccogliocce
11. Uscite dell'aria
12. Spina e cavo di alimentazione

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

- 1) Pulsante di accensione
- 2) Pulsante Menu di selezione
- 3) Selezione del cestello sinistro (1) (5,5 L)
- 4) Selezione del cestello destro (2) (3,5 L)
- 5) Aumentare tempo/temperatura cestello sinistro (1)
- 6) Diminuire tempo/temperatura cestello sinistro (1)
- 7) Aumentare tempo/temperatura cestello sinistro (2)
- 8) Diminuire tempo/temperatura cestello sinistro (2)
- 9) Selezione tempo/temperatura
- 10) Pulsante fine sincronizzata
- 11) Display del cestello sinistro (1)
- 12) Spia della temperatura per il cestello sinistro (1)
- 13) Spia del timer per il cestello sinistro (1)
- 14) Display del cestello destro (2)
- 15) Spia della temperatura per il cestello destro (2)
- 16) Spia del timer per il cestello destro (2)
- 17) Spie programmi preimpostati

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 capacità 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

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

AVVERTENZA: Non usare agenti detergenti aggressivi o spugne abrasive.

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

COME USARE LA FRIGGITRICE AD ARIA

1. Modalità avvio

Per prima cosa, confermare che il cestello sia installato correttamente nella macchina, inserire la spina nella presa, la macchina si accenderà e emetterà un segnale acustico. Tutte le luci si accendono per un secondo e poi si spengono, l'icona di Accensione resterà illuminata.

2. Modalità Standby

Toccare l'icona di Accensione. Gli indicatori dell'icona di Accensione, dell'icona ① e dell'icona ② si illuminano e restano accesi, il prodotto entra in modalità standby and stay on, the

product enter in standby mode. Quando l'unità è in questa modalità Standby e non è stata utilizzata entro 3 minuti, il dispositivo entrerà in modalità Avvio.

Quando l'unità è in modalità Standby e l'icona di accensione viene premuta per 2 secondi, l'unità entrerà in modalità Avvio.

3. Modalità operativa cestello singolo

Toccare l'icona ① o ② per scegliere il cestello desiderato, l'indicatore del Menu di selezione si illumina e rimane sempre acceso. L'indicatore di Patatine fritte lampeggia in quanto menu di default, e gli altri indicatori restano sempre accesi; allo stesso tempo gli indicatori di temperatura e tempo lampeggiano; Se si tiene premuta l'icona ① per 2 secondi, si può cancellare la selezione per il cestello sinistro (e l'icona ② per il cestello destro). Se i due cestelli sono cancellati premendo le icone, allora il prodotto entra in modalità Standby

Una volta selezionata l'icona ① o ②, toccare il pulsante Menu di selezione **M** per scegliere tra gli 8 programmi preimpostati disponibili. Una volta selezionato il programma, premere il pulsante di accensione per iniziare la cottura secondo il tempo e le temperature fissate di default nel programma preimpostato. Prima di confermare qualsiasi programma preimpostato è sempre possibile regolarne il tempo di cottura e la temperatura. Per farlo premere il pulsante **⊕** "Selezione tempo/temperatura" e premere i pulsanti + o -. Quando si regola la temperatura, ogni volta che il pulsante è premuto la temperatura cambia di 5°C. Tenendo premuto a lungo i pulsanti "+" o "-", la temperatura crescerà o diminuirà costantemente. Per ogni menu, la temperatura può essere regolata dagli 80 °C ai 200 °C; Per regolare il tempo, premere ancora **⊕** e ogni volta che si preme il tempo cambia di 1 min. L'intervallo di tempo regolabile è da 1 min a 60 min.

Dopo aver impostato il tempo e la temperatura corretti, toccare il Pulsante di accensione per iniziare la cottura. Lo schermo di visualizzazione mostra il conto alla rovescia del tempo di cottura attuale. L'indicatore della ricetta selezionata è costantemente acceso, gli indicatori delle altre ricette sono spenti.

Se è necessario regolare la temperatura o il tempo durante la cottura, premere il pulsante "Selezione tempo/temperatura" **⊕** (Una volta per la temperatura, due volte per il tempo), poi premere il pulsante "+" or "-" per modificare la temperatura o il tempo. Durante la regolazione, la macchina continua a operare.

Premendo il "pulsante accensione" durante la cottura, la macchina entrerà in pausa, toccandolo di nuovo riprenderà dallo stesso punto. Se non c'è alcuna attività, la macchina tornerà automaticamente in modalità standby dopo 3 minuti.

Se è necessario spegnere la macchina durante la cottura, premere il tasto di accensione per 2 secondi e la macchina verrà spenta. Il tubo di riscaldamento e il motore cesseranno di operare. A questo punto, lo schermo di visualizzazione mostrerà la parola "OFF" e verrà emesso un segnale acustico.

Dopo la cottura, lo schermo di visualizzazione mostrerà la parola "OFF", e sarà emesso rapidamente un segnale acustico per 5 volte. Lo schermo di visualizzazione si spegne e la macchina ritorna in modalità standby.

Se viene rimosso il cestello da frittura durante la cottura, lo schermo di visualizzazione mostrerà la parola "OPEN" e la macchina cesserà di operare. Dopo aver inserito il cestello da frittura, la macchina riprende la sua precedente operazione.

4. Modalità operativa doppio cestello

Avviare i 2 cestelli

Prima di tutto, selezionare il cestello ① e scegliere il menu (programma preimpostato), la

temperatura e il tempo come necessario. In secondo luogo, selezionare un altro cestello ② e scegliere la ricetta, la temperatura e il tempo desiderati nello stesso modo.

Premendo il Pulsante di accensione, i 2 cestelli iniziano a operare nello stesso momento, il pulsante del cestello ① e l'indicatore luminoso del cestello 1 lampeggiano una volta per 6 secondi allo stesso tempo, il pulsante ② e l'indicatore luminoso del cestello 2 lampeggiano una volta per 6 secondi allo stesso tempo, il cestello 1 e il cestello 2 lampeggiano in alternanza con un intervallo di circa 3 secondi.

Può essere anche iniziato dopo aver avviato il cestello ① premendo il "Pulsante accensione" dopo aver impostato i parametri del cestello ① e poi premendo ② per impostare i parametri del cestello ②, quando il cestello ② è pronto, premere il "Pulsante accensione" per avviare il cestello ②.

Regolare il tempo e la temperatura durante la modalità operativa doppio cestello

Durante la cottura quando 2 cestelli stanno operando allo stesso tempo, se è necessario regolare la temperatura o il tempo per il cestello ①, premere ① e poi modificare la temperatura e il tempo come necessario, la ricetta non può essere modificata in questo stato. Se nessuna azione è presa entro 10 secondi dopo il debugging, lo schermo di visualizzazione ritorna automaticamente allo stato normale. Lo stesso vale per il cestello ②.

Terminare il cestello ① o il cestello ②

Premere prima il pulsante ① o il pulsante ②, e poi premere brevemente il "pulsante di accensione" una volta, il cestello selezionato smetterà di operare e tornerà alla modalità scelta menu. Il cestello e la ricetta selezionati e gli schermi di visualizzazione corrispondenti lampeggiano. Se non c'è alcuna azione, la macchina tornerà automaticamente in modalità standby dopo 3 minuti.

Rimuovere il cestello

Durante la cottura, se uno dei cestelli è rimosso, lo schermo di visualizzazione mostrerà costantemente la parola "OPEN". Il lato corrispondente smetterà di operare (sia il riscaldamento e il motore saranno arrestati), e riprenderà a operare secondo le impostazioni precedenti quando il cestello viene reinserito. Un cestello da frittura può essere rimosso e inserito senza interferire con il funzionamento dell'altro cestello.

Mettere in pausa i 2 cestelli


Durante la cottura a doppio cestello, premendo una volta il "pulsante di attenzione" i 2 cestelli entrano in modalità pausa allo stesso momento, le 2 icone dei cestelli, i due schermi e ricette lampeggiano. Premendo ancora il "Pulsante di accensione" i 2 cestelli riprenderanno la modalità operativa.


Quando i 2 cestelli sono messi in pausa nello stesso momento, se non ci sono azioni entro 3 minuti entrambi i cestelli cessano di operare e tornano in modalità standby.

Mentre i 2 cestelli sono in modalità cottura allo stesso tempo, tenendo premuto il "Pulsante di accensione" per 2 secondi i 2 cestelli cesseranno di operare allo stesso tempo, e gli schermi sinistro e destro mostreranno la parola "OFF". Dopo un segnale acustico rapido, la macchina entrerà in modalità standby.

Se si vuole disattivare solo uno dei cestelli, premere prima ① o ②, e poi tenere premuto il "Pulsante di accensione" per 2 secondi. Il cestello selezionato smetterà di operare, e lo schermo di visualizzazione corrispondente mostrerà la parola "OFF". Dopo un rapido segnale acustico, tornerà in modalità standby. A questo punto, lo stato della macchina entra in modalità operativa cestello singolo.

Funzione cottura a fine simultanea


Dopo aver selezionato il menu nei 2 cestelli il "Pulsante fine sincronizzata"  lampeggerà nel pannello di controllo. Premere il pulsante per attivare la funzione fine simultanea. A questo punto, il menu a durata più lunga sarà avviato e quello a durata più breve mostrerà la parola "HOLD" sullo schermo. Quando il tempo aggiuntivo è passato, il cestello a breve durata inizierà a funzionare automaticamente. Durante la modalità operativa, se viene rimosso un cestello il tempo di entrambi i cestelli sarà sospeso e lo schermo mostrerà la parola "HOLD". Quando si inserisce un cestello, continuerà a operare in sincronia.









Durante l'operazione sincronizzata, se uno dei cestelli è sospeso e l'altro cestello continua a operare, la macchina esce dalla funzione fine sincronizzata e l'indicatore del "Pulsante fine sincronizzata"  è spento.

FUNZIONI PREIMPOSTATE

La tabella qui sotto aiuta a selezionare le impostazioni base per gli ingredienti.

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

Le funzioni preimpostate vi aiuteranno a cucinare in modo efficiente. Selezionare una qualsiasi delle icone premendo il pulsante Menu di selezione . Ogni volta che si preme il pulsante, il menu corrente verrà cambiato da sinistra verso destra. Una volta selezionato, premere il pulsante di accensione per confermare la selezione e iniziare la cottura. Questo imposterà automaticamente il Tempo e la Temperatura secondo l'impostazione di default per il tipo di alimento selezionato. È possibile modificare le impostazioni di default con i pulsanti tempo e temperatura (+/-).

Icone	Preselezione	Tempo	Temperatura
	Patatine fritte	20 minuti	200°C
	Dolci (torte)	25 minuti	150°C
	Bistecca	15 minuti	200°C
	Coscia di pollo	30 minuti	200°C
	Ali di pollo	22 minuti	180°C
	Frutti di mare	10 minuti	190°C
	Verdure	10 minuti	160°C
	Pesce	20 minuti	170°C

CONSIGLI DI COTTURA

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Avvertenza: Non usare agenti detergenti aggressivi o spugne abrasive.

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

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



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

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

WARNUNG

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

BESCHREIBUNG

1. Oberer Deckel
2. Hauptteil des Geräts
3. Bedienfeld
4. Sockel
5. 5,5 L Korb
6. 5,5 L Korbgriff
7. 5.5 L Sichtfenster
8. 3,5 L Korb
9. 3,5 Korbgriff
10. Auffangwannen für Öl
11. Luftauslässe
12. Stecker und Netzkabel

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

- 1) Einschalttaste
- 2) Taste für die Menüauswahl
- 3) Auswahl des linken Korbes (1)(5.5L)
- 4) Auswahl des richtigen Korbes (2) (3,5L)
- 5) Zeit-/Temperatur-Erhöhung linker Korb (1)
- 6) Zeit-/Temperatur-Verringerung linker Korb (1)
- 7) Zeit-/Temperatur-Erhöhung rechter Korb (2)
- 8) Zeit-/Temperatur-Verringerung rechter Korb (2)
- 9) Zeit-/Temperatúrauswahl
- 10) Synchronisationsende-Taste
- 11) Anzeige des linken Korbs (1)
- 12) Temperaturanzeige für den linken Korb (1)
- 13) Timer-Licht für den linken Korb (1)
- 14) Anzeige für den rechten Korb (2)
- 15) Temperaturanzeige für den linken Korb (2)
- 16) Timer-Licht für den rechten Korb (2)
- 17) 24: Voreingestellte Programme Lichter

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

WICHTIGE WARNHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VOR DEM ERSTEN EINSATZ

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

WARNUNG: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

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

BEDIENUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSE

1. Boot-Modus

Prüfen Sie als erstes, ob der Korb richtig in das Gerät eingesetzt wurde. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, das Gerät schaltet sich ein und piept dann einmal. Alle Lichter erleuchten eine Sekunde lang und erlöschen dann, das Netz-Symbol leuchtet auf.




2. Standby-Modus


Drücken Sie auf das Netz-Symbol. Wenn das Netz-Symbol, das Symbol ① und das Symbol ② aufleuchten und eingeschaltet bleiben, befindet sich das Gerät im Standby-Modus. Sobald sich das Gerät in diesem Standby-Modus befindet und nicht innerhalb von 3 Minuten bedient wurde, wechselt das Gerät in den Boot-Modus.

Befindet sich das Gerät im Standby-Modus und drücken Sie 2 Sekunden lang auf das Netz-Symbol, wechselt das Gerät in den Boot-Modus.

3. Arbeitsweise mit einem Korb

Drücken Sie das Symbol ① oder ②, um den gewünschten Korb zu wählen. Die Anzeige der Menüauswahl leuchtet und ist immer eingeschaltet. Die Anzeige für Pommes Frites blinkt als Standardmenü, während die anderen Anzeigen immer leuchten. Gleichzeitig blinken die Anzeigen für Temperatur und Zeit. Wenn Sie das Symbol ① 2 Sekunden lang gedrückt halten, können Sie die Auswahl für den linken Korb (und das Symbol ② für den rechten Korb) abrechnen. Werden zwei Körbe durch Drücken der Symbole gelöscht, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Nach Auswahl des Symbols ① oder ② drücken Sie die Taste zur Menüauswahl , damit Sie zwischen den 8 zu findenden voreingestellten Programmen wechseln können. Sobald Sie die Auswahl getroffen haben, drücken Sie den Einschaltknopf, um den Garvorgang entsprechend der voreingestellten Zeit und den voreingestellten Temperaturen zu starten. Vor der Bestätigung eines voreingestellten Programms können Sie jederzeit dessen Zeit und Temperatur anpassen. Hierzu drücken Sie die Taste "Zeit-/Temperaturauswahl"  und dann die Tasten + oder -. Bei jedem Betätigen der Taste ändert sich die Temperatur um 5°C. Wenn Sie die Taste "+" oder "-" lange betätigen, wird die Temperatur kontinuierlich erhöht oder verringert. Die Temperatur kann für jedes Menü zwischen 80 °C und 200 °C eingestellt werden. Um die Zeit einzustellen, drücken Sie erneut  und jedes Mal, wenn Sie drücken, ändert sich die Zeit um 1 Minute. Die Zeit kann im Bereich von 1 Min. - 60 Min. eingestellt werden.

Nach der Einstellung der richtigen Zeit und Temperatur drücken Sie den Einschaltknopf, um den Garvorgang zu starten. Die Anzeige zeigt die aktuelle Garzeit in Form eines Countdowns an. Die Anzeige für das ausgewählte Programm ist dauerhaft eingeschaltet, die anderen Anzeigen für das Rezept sind ausgeschaltet. Falls Sie die Temperatur oder die Zeit während des Garvorgangs anpassen müssen, betätigen Sie die Taste "Zeit-/Temperaturauswahl"  (einmal für die Temperatur, zweimal für die Zeit) und drücken Sie dann die Taste "+" oder "-", um die Temperatur oder die Zeit anzupassen.

Während des Einstellvorgangs arbeitet das Gerät weiter. Betätigen Sie den „Netzschalter“ während des Kochens, damit das Gerät pausiert. Drücken Sie ihn erneut, um an der gleichen Stelle wieder zu starten. Wenn das Gerät nicht läuft, kehrt das Gerät nach 3 Minuten automatisch in den Standby-Modus zurück. Wenn Sie das Gerät während des Kochens ausschalten müssen, drücken Sie den Einschaltknopf für 2 Sekunden und das Gerät schaltet sich aus. Das Heizrohr und der Motor funktionieren nicht mehr. Auf der Anzeige erscheint dann das Wort "AUS" und der Signalton ertönt.

Nach dem Garen erscheint auf dem Bildschirm das Wort "AUS", und der Summer gibt 5 Mal einen Signalton von sich. Der Anzeigebildschirm wird ausgeschaltet und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück. Nehmen Sie während des Garvorgangs den Frittier-Korb heraus, erscheint auf dem Anzeigebildschirm die Meldung "ÖFFNEN" und das Gerät hört auf zu arbeiten. Nach Einsetzen des Frittier-Korbs nimmt das Gerät seine Arbeit wieder auf.

4. Arbeitsweise mit zwei Körben

Starten der 2 Körbe

Wählen Sie zunächst Korb ① und wählen Sie das Menü (voreingestelltes Programm), die Temperatur und die Zeit nach Ihren Bedürfnissen. Anschließend wählen Sie einen anderen Korb ② und auf dieselbe Weise das gewünschte Rezept, die Temperatur und die Zeit aus. Betätigen Sie den Einschaltknopf, die 2 Körbe beginnen gleichzeitig zu arbeiten, Korb ① -Taste und Kontrollleuchte des Rezepts von Korb 1 blinken einmal pro 6 Sekunden gleichzeitig, Korb ②-Taste und Kontrollleuchte des Rezepts von Korb 2 blinken einmal pro 6 Sekunden gleichzeitig, Korb 1 und Korb 2 werden abwechselnd angezeigt, etwa im Abstand von 3 Sekunden. Sie können auch den Korb ① starten, indem Sie zunächst die Taste "Netz" drücken, nachdem Sie die Parameter des Korbs ① eingestellt haben, und dann die Taste ② betätigen, um die Parameter des Korbs ② einzustellen, wenn der Korb ② bereit ist, betätigen Sie die Taste "Netz", um den Korb ② zu starten.

Passen Sie die Zeit und die Temperatur während des Arbeitsvorgangs der doppelten Körbe an

Wenn während des Garvorgangs 2 Körbe gleichzeitig arbeiten und Sie die Temperatur oder die Zeit für Korb ① anpassen müssen, betätigen Sie die Taste ① und ändern Sie dann die Temp. und die Zeit wie gewünscht, das Rezept kann in diesem Zustand nicht geändert werden. Wenn nach dem Deaktivieren innerhalb von 10 Sekunden das Gerät nicht mehr läuft, kehrt der Anzeigebildschirm automatisch in den Normalzustand zurück. Dasselbe gilt für den Korb ②.

Ende Korb ① oder Korb ②

Betätigen Sie zuerst die Taste ① oder ② und dann einmal kurz den "Einschaltknopf". Der ausgewählte Korb hört auf zu arbeiten und kehrt in den Auswahlmenü-Modus zurück. Der ausgewählte Korb und das Rezept sowie die entsprechenden Anzeigebildschirme blinken. Wenn das Gerät nicht läuft, kehrt es nach 3 Minuten automatisch in den Standby-Modus zurück.

Herausziehen eines Korbes


Wenn während des Garvorgangs ein Korb herausgezogen wurde, erscheint auf dem Display jederzeit die Anzeige "ÖFFNEN". Die entsprechende Seite stellt den Betrieb ein (sowohl Erhitzen als auch der Motor werden gestoppt). Wenn Sie den Korb wieder einsetzen, wird der Betrieb wie zuvor eingestellt fortgesetzt. Ein Frittier-Korb kann entnommen und bestückt werden, ohne dass die Arbeit des anderen Korbes davon beeinträchtigt wird.


Mettere in pausa i 2 cestelli

Wenn Sie mit zwei Körben kochen, betätigen Sie einmal den "Einschaltknopf" und die 2 Körbe gehen gleichzeitig in den Pause-Modus, 2 Korb-Symbole und die beiden Bildschirme und Rezepte blinken. Betätigen Sie den "Einschaltknopf" erneut, und die 2 Körbe setzen den Arbeits-Modus fort. Wenn die 2 Körbe gleichzeitig pausiert werden und innerhalb von 3 Minuten das Gerät nicht läuft, stellen beide Körbe ihren Betrieb ein und kehren in den Standby-Modus zurück. Wenn 2 Körbe gleichzeitig im Einsatz sind und Sie den "Einschaltknopf" 2 Sekunden lang betätigen, hören die 2 Körbe gleichzeitig auf zu arbeiten, und auf dem linken und rechten Bildschirm erscheint "AUS". Nach einem Signalton wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Wenn Sie nur einen Korb ausschalten möchten, betätigen Sie zuerst ① oder ②, und drücken Sie dann 2 Sekunden lang den "Einschaltknopf". Der ausgewählte Korb hört auf zu arbeiten, und der entsprechende Anzeigebildschirm zeigt "AUS" an. Nach dem Signalton "Beep" kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. An diesem Punkt wechselt der Gerätestatus in den Einzelkorb-Arbeitsmodus.


Funktion Synchrones Ende

Nach der Auswahl des Menüs in den 2 Körben blinkt die "Taste Synchrones Ende"  auf dem Bedienfeld. Betätigen Sie die Taste, um die Funktion Synchrones Ende zu aktivieren. An diesem Punkt startet das längere Zeitmenü und das kürzere zeigt auf dem Bildschirm "HALTEN" an. Wenn die Zusatzzeit abgelaufen ist, beginnt der Kurzzeitkorb automatisch zu arbeiten. Wenn Sie in der Arbeitsphase einen Korb herausziehen, wird die Zeit beider Körbe angehalten und auf dem Bildschirm erscheint "HALTEN". Wenn Sie einen Korb einsetzen, wird die Arbeit weiter synchronisiert.

Wenn während des synchronen Betriebs ein Korb aufgehängt wird und der andere Korb weiterläuft, verlassen Sie die Funktion Synchronisationsende und die Anzeige "Synchronisationsende-Taste " ist aus.

VOREINGESTELLTE FUNKTIONEN

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten. **Hinweis:** Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Empfehlungen sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

Die voreingestellten Funktionen helfen Ihnen dabei, effizient zu kochen. Wählen Sie eines der Symbole, indem Sie die Taste für die Menüauswahl betätigen . Jedes Mal, wenn Sie die Taste betätigen, wechselt das Einstellungsmenü von links nach rechts. Nach der Auswahl betätigen Sie die Taste, um die Auswahl zu bestätigen und den Garvorgang zu starten. Auf diese Weise werden Zeit und Temperatur automatisch auf eine Standard-Einstellung für die ausgewählten Lebensmittel eingestellt. Sie können die Standard-Voreinstellungen mit den Tasten für Zeit und Temperatur (+/-) deaktivieren.

Symbole	Voreinstellung	Zeit	Temperatur
	Pommes frites	20 minuten	200°C
	Backen (Kuchen)	25 minuten	150°C
	Fleisch	15 minuten	200°C
	Hähnchenschenkel	30 minuten	200°C
	Hähnchenflügel	22 minuten	180°C
	Meeresfrüchte	10 minuten	190°C
	Gemüse	10 minuten	160°C
	Fisch	20 minuten	170°C

ZUBEREITUNGSTIPPS

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

REINIGUNG UND WARTUNG

- Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse vor der Reinigung ausgesteckt und abgekühlt ist.
- Verwenden Sie ein sauberes, trockenes Tuch, um das Innere zu reinigen. Verwenden Sie kein nasses Tuch, damit kein Wasser in das Innere des Geräts gelangt.

Warnung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

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

GERÄTEENTSORGUNG



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

БЪЛГАРСКИ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПИСАНИЕ

1. Горен капак
2. Корпус на уреда
3. Контролен панел
4. Основа
5. Кошница 5,5 л
6. Ръкохватка на 5,5-литровата кошница
7. Контролен прозорец на 5,5-литровата кошница
8. Кошница 3,5 л
9. Ръкохватка на 3,5-литровата кошница
10. Тавички за откапване на мазнината
11. Изходящи въздухопроводи
12. Щепсел и захранващ кабел

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

- 1) Бутон за включване
- 2) Бутон за избор на меню
- 3) Избор на лявата кошница (1) (5,5 л)
- 4) Избор на дясната кошница (2) (3,5 л)
- 5) Увеличаване на времето/температурата на лявата кошница (1)
- 6) Намаляване на времето/температурата на лявата кошница (1)
- 7) Увеличаване на времето/температурата на дясната кошница (2)
- 8) Намаляване на времето/температурата на дясната кошница (2)
- 9) Избор на време/температура
- 10) Бутон за край на синхронизацията
- 11) Дисплей за лявата кошница (1)
- 12) Индикатор за температурата на лявата кошница (1)
- 13) Индикатор за таймера на лявата кошница (1)
- 14) Дисплей за дясната кошница (2)
- 15) Индикатор за температурата на дясната кошница (2)
- 16) Индикатор за таймера на дясната кошница (2)
- 17) Индикатори за програмите с предварителни настройки

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 хранващата мрежа с мокри ръце и/или крака. Не дърпайте хранващия кабел, за да го изключите или за да го използвате като ръкохватка.

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

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

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

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНАТА УПОТРЕБА

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте абразивни почистващи препарати или домакинска тел.

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

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

1. Режим на подготовка

Първо, уверете се, че кошницата е правилно монтирана на машината и пъхнете щепсела в контакта: машината ще се включи и ще издаде еднократен звуков сигнал. Всички индикатори светват за секунда, след което изгасват, а иконката на захранването ще свети.

2. Режим на готовност

Докоснете иконката на захранването. Индикаторите за захранването, иконка ① и иконка ② ще засветят, а уредът ще активира режима на готовност. Когато уредът е в режим на готовност и не е работил в рамките на 3 минути, той ще влезе в режим на подготовка.

В режим на готовност и след натискане на иконката на захранването в продължение на 2 секунди, уредът ще активира режима на подготовка.

3. Режим на работа с една кошница

Докоснете иконка ① или ②, за да изберете желаната кошница, индикаторът за избор на меню започва да свети постоянно. Индикаторът за пържени картофи мига като меню по подразбиране, а останалите индикатори светят постоянно; междуременно индикаторите за температурата и времето мигат; натискането и задържането на иконка ① за 2 секунди ще отмени избора на лявата кошница (а иконка ② – на дясната кошница). Ако работата и на двете кошници бъде спряна с натискане на иконките, тогава уредът влиза в режим на готовност.

След като бъде избрана иконка ① или ②, докоснете бутона за избор на меню **M**, за да изберете измежду 8-те налични програми с предварителни настройки. След избиране на програма, натиснете бутона за включване, за да започнете да готвите съгласно предварително настроените време и температури, фиксирани по подразбиране. Преди да потвърдите програма с предварителна настройка, винаги можете да коригирате нейното времетраене и температурата. За тази цел натиснете бутона „Избор на време/температура“ **⊕** и натиснете бутона „+“ или „-“.

Когато коригирате температурата, при всяко натискане на бутона тя се променя с 5°C. Продължителното натискане на „+“ или „-“ непрекъснато ще покачва или понижава температурата. За всяко меню диапазонът на коригиране на температурата е 80–200°C. За да коригирате времето, натиснете отново **⊕**, като при всяко натискане то се променя с 1 минута. Времето се коригира в диапазона 1–60 минути.

След като зададете правилното време и температурата, докоснете бутона за включване, за да започне готвенето. Дисплеят показват текущото време за готвене, като бройки обратно. Индикаторът за избраната рецепта свети продължително, а индикаторите за останалите рецепти са изключени. Ако трябва да променят времето или температурата по време на готвене, натиснете бутона „Избор на време/температура“ **⊕** (веднъж за температурата, два пъти за времето), след което натиснете бутона „+“ или „-“, за да коригирате времето или температурата. Докато правите корекциите, уредът продължава да работи. По време на готвене натиснете бутона за захранването и уредът ще направи пауза. Натиснете го отново, за да

продължи, откъдето е спряла програмата. Ако не работи, уредът автоматично ще се върне в режим на готовност след 3 минути.

Ако трябва да изключите уреда по време на готвене, натиснете бутона за включване за 2 секунди и машината ще се изключи. Нагревателят и моторът ще спрат да работят. В този момент екранът на дисплея ще показва ИЗКЛ., а зумерът ще издаде звуков сигнал. След приключване на готвенето екранът ще показва ИЗКЛ., а зумерът ще издаде звуков сигнал 5 пъти. Екранът на дисплея се изключва, а уредът се връща в режим на готовност. Ако по време на готвене извадите кошницата за пържене, екранът на дисплея ще показва ОТВОРЕН и уредът ще спре да работи. След поставяне на кошницата за пържене уредът подновява предишната си работа.

4. Режим на работа с две кошници

Започване на работа с 2 кошници

Първо, изберете кошница ① и изберете менюто (програма с предварителна настройка), температурата и времето според необходимостта. Второ, по същия начин изберете втората кошница ② и желаната рецепта, температурата и времето. Натиснете бутона за включване, 2-те кошници започват да работят едновременно, бутонът на кошница ① и светлинният индикатор за рецептата за кошница 1 премигват едновременно на всеки 6 секунди, бутонът на кошница ② и светлинният индикатор за рецептата за кошница 2 премигват едновременно на всеки 6 секунди, дисплеите за кошница 1 и кошница 2 се редуват през интервал от около 3 секунди.

Кошница ① може да започне работа, като първо се натисне бутонът за включване, след задаване на параметър за кошница ①, а после се натисне ②, за да се зададе параметър за кошница ②. След като параметърът за кошница ② стане готов, натиснете бутона за включване, за да стартирате кошница ②.

Коригиране на времето и температурата по време на работа с двете кошници

По време на готвене, когато 2-те кошници работят едновременно, ако трябва да коригирате температурата или времето за кошница ①, натиснете ① и тогава коригирайте температурата и времето според необходимостта – рецептата не може да се промени в това състояние. Ако уредът не заработи до 10 секунди след отстраняването на грешката, екранът на дисплея автоматично се връща към нормалното състояние. Същото важи и за кошница ②.

Спиране на работа на кошница ① или на кошница ②

Първо натиснете бутон ① или бутон ②, след това за кратко натиснете бутона за включване веднъж: работата на избраната кошница ще спре и ще се активира менюто за избор на програма. Индикаторите за избраната кошница и за рецептата, и съответният екран на дисплея мигат. Ако не работи, уредът автоматично ще се върне в режим на готовност след 3 минути.

Изваждане на кошницата

Ако по време на готвене бъде извадена едната от кошниците, дисплеят ще показва надписа ОТВОРЕН. Съответният сектор на уред ще спре да работи (нагревателят и моторът), като работата ще се поднови според предишната настройка при връщане на кошницата на мястото ѝ. Една кошница за пържене може да се извади и постави, без това да засяга работата на другата кошница.

Даване на пауза на 2-те кошници

Когато готвите с две кошници, натиснете бутона за включване еднократно. 2-те кошници влизат в режим на пауза едновременно, като мигат 2-те иконки за кошниците и двата екрана, и индикаторите за рецептите. Натиснете отново бутона за включване и работата на 2-те кошници се възстановява.

Когато и 2-те кошници бъдат поставени на пауза едновременно, и двете ще преустановят работа и ще се върнат в режим на готовност, ако не заработят в рамките на 3 минути.

При едновременно готвене с 2-те кошници и дълго натискане на бутона за включване в продължение на 2 секунди, 2-те кошници ще спрат работа едновременно, като левият и десният екран ще показват ИЗКЛЮЧЕНО. След издаване на звуков сигнал уредът ще влезе в режим на готовност.

В случай че желаете да изключите само едната кошница, първо натиснете ① или ②, а след това – бутона за включване в продължение на 2 секунди. Избраната кошница ще спре работа, а съответният дисплей ще показва ИЗКЛЮЧЕН. След като издаде звуков сигнал, уредът ще влезе в режим на готовност. В този момент режимът на уреда се променя на работа с една кошница.

Функция за едновременно спиране на готвенето

След като от менюто бъдат избрани рецепти за 2-те кошници, бутонът за синхронизирано спиране на готвенето ☹ ще мига на контролния панел. Натиснете го, за да активирате функцията за едновременно спиране на готвенето. На този етап програмата с по-дълго времетраене ще започне, а екранът на другата – с по-краткото време – ще показва ЗАДЪРЖАНЕ. Когато изтече допълнителното време, кошницата с по-кратка програма автоматично ще започне да работи.

Ако по време на работа извадите кошница, времето на двете кошници спира, а екранът показва ЗАДЪРЖАНЕ. Когато я пхнете обратно, уредът продължава да синхронизира работата. Ако по време на едновременна работа работата на едната кошница бъде спряна, а другата продължава да работи, функцията за синхронизиран край се дезактивира и индикаторът на бутона за синхронизиран край ☹ се изключва.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ФУНКЦИИ

Таблицата по-долу ще Ви помогне да изберете основните настройки за съставките.

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

Предварително зададените функции ще Ви помогнат да започнете да готвите ефективно. Изберете някоя от иконките, като натискате бутона за избор на меню M. Всеки път, когато натиснете бутона, менюто с предварителните настройки ще се сменя от ляво надясно. След като бъде избрана рецепта, натиснете бутона за включване, за да потвърдите избора и да започне готвенето. Това автоматично ще настрои по подразбиране времето и температурата за избрания вид храна. Можете да отмените предварително зададените параметри по подразбиране с бутоните за време и температура („+“ или „-“).

Икони	Предварителни настройки	Време	Температура
	Пържени картофи	20 минути	200°C
	Печива (кексове)	25 минути	150°C
	Пържола	15 минути	200°C
	Пилешки бутчета	30 минути	200°C
	Пилешки крилца	22 минути	180°C
	Морски дарове	10 минути	190°C
	Зеленчук	10 минути	160°C
	Риба	20 минути	170°C

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

- Почти всяка храна, която традиционно се приготвя във фурната, може да бъде пържена в уреда за готвене с горещ въздух.
- Храните се готвят най-добре и най-равномерно, когато са почти еднакви по размер и дебелина.
- По-малките порции храна изискват по-малко време за готвене, отколкото по-големите.
- За най-добри резултати за най-кратък период от време, пригответе храната в уреда за готвене с горещ въздух на малки порции. Избягвайте подреждането на пластове или наслояването, когато е възможно.
- Повечето предварително опаковани храни не трябва да се потапят в мазнина преди приготвяне в уреда за готвене с горещ въздух. Повечето вече съдържат мазнина и други съставки, които подобряват покафеняването и хрупкавостта
- Замразените предястия и ордьоври се пържат в уреда за готвене с горещ въздух много добре. За най-добри резултати ги подредете върху тавата в един слой.
- Ако наслоявате храни, не забравяйте да разклатите кошницата по средата на подреждането (или да обърнете храната), за да осигурите равномерното готвене.
- Поставете храни, които приготвяте от нулата, като пържени картофи или други зеленчуци, с малко количество мазнина, за да осигурите покафеняване и хрупкавост.
- Когато пържите пресни зеленчуци в уреда за готвене с горещ въздух, не забравяйте да ги изсушите напълно чрез потупване, преди да ги поставите в мазнина и да ги изпържите в уреда за готвене с горещ въздух, за да осигурите максимална хрупкавост.
- Уредите за готвене с горещ въздух са чудесни за подгриване на храна, включително пица. За да подгреете храната си, задайте температурата на 150°C за до 10 минути.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Уверете се, че уредът за готвене с горещ въздух е изключен от контакта и охладен преди почистване.

- Почистете вътрешността с чиста и суха кърпа. Не използвайте мокра кърпа, за да предотвратите попадането на вода във вътрешността на уреда.

Предупреждение: Не използвайте абразивни почистващи препарати или домакинска тел.

- Внимателно избършете външната част с влажна кърпа или кухненска хартия.

- Никога не потапяйте уреда за готвене с горещ въздух във вода или друга течност.

- Подсушете щателно всички части преди съхранение.

- Съхранявайте уреда за готвене с горещ въздух на хладно и сухо място.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



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

التنظيف والعناية

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

التخلص من المنتج

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



الرموز	الضبط المسبق	المدة	الحرارة
	البطاطس المقلية	٠٢ دقيقة	٠٠٢ درجة مئوية
	الخَبز (قطع الكيك)	٥٢ دقيقة	٠٥١ درجة مئوية
	شرائح اللحم	٥١ دقيقة	٠٠٢ درجة مئوية
	أوراك الدجاج	٠٣ دقائق	٠٠٢ درجة مئوية
	أجنحة الدجاج	٢٢ دقيقة	٠٨١ درجة مئوية
	المأكولات البحرية	٠١ دقيقة	٠٩١ درجة مئوية
	الخضروات	٠١ دقيقة	٠٦١ درجة مئوية
	السمك	٠٢ دقيقة	٠٧١ درجة مئوية

نصائح بشأن الطهي

- معظم أنواع الطعام التي يتم طهيها في الفرن بصورة تقليدية يمكن قليها في المقلاة الهوائية.
- تنضج الأطعمة بشكل أفضل وبالتساوي عندما تكون مقطعة بحجم وسمك متشابهين.
- تحتاج قطع الطعام الأصغر حجمًا وقتًا أقل للنضج من القطع الأكبر حجمًا.
- الكمية المثالية لإعداد البطاطس المحمرة المقرمشة هي ٠٠٥ جم.
- للحصول على أفضل النتائج في أقصر فترة زمنية، قم بقلي الطعام على دفعات صغيرة في المقلاة الهوائية. تجنب التكدس أو وضع طبقات فوق بعضها إن أمكن.
- معظم الأطعمة المعلبة لا تحتاج إلىقليها في الزيت قبل قليها في المقلاة الهوائية. تحتوي معظم هذه الأطعمة بالفعل على زيت ومكونات أخرى لتحسين عملية التحميص والقمرشة.
- 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 تقليب الطعام) للحصول على طعام ناضج بشكل متساوٍ.
- قلب الأطعمة التي تحضرها من البداية، مثل البطاطس المقلية أو غيرها من الخضراوات، مع كمية قليلة من الزيت لتسهيل التحميص والقمرشة.
- عند قلي الخضراوات الطازجة في المقلاة الهوائية، احرص على تجفيفها تمامًا قبل قليها مع الزيت وقلبيها في المقلاة الهوائية للحصول على أقصى درجة من القمرشة.
- تُعد المقلات الهوائية رائعة لإعادة تسخين الطعام، كالبيتزا. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على ٠٥١ درجة مئوية لمدة تصل إلى ٠١ دقائق.

التوقف المؤقت للسلتين

عند الطهي بسلتين، اضغط على «زر التشغيل» مرة واحدة لتجعل السلتين في وضع الإيقاف المؤقت في نفس الوقت، تومض رموز سلة ٢ والشاشتين والوصفات. اضغط على «زر التشغيل» مرة أخرى، وستستأنف السلتان وضع العمل. عند إيقاف عمل السلتين مؤقتًا في نفس الوقت، إذا لم يتم ضبط عملية طهي خلال ٣ دقائق، فستتوقف كلتا السلتين عن العمل وتعودان إلى وضع الاستعداد.

وأثناء عمل السلتين في نفس الوقت خلال عملية الطهي، إذا ضغطت لفترة طويلة على «زر التشغيل» لمدة ٢ ثانية، فستتوقف السلتان عن العمل في نفس الوقت، وستعرض الشاشتان اليسرى واليمنى كلمة «FFO» (إيقاف). بعد سماع صوت «صغير» موجه، سينتقل وضع المقلدة إلى وضع الاستعداد.

إذا كنت ترغب في إيقاف تشغيل سلة واحدة فقط، فاضغط على زر ① أو زر ② أولاً، ثم اضغط لفترة طويلة على «زر التشغيل» لمدة ٢ ثانية. ستتوقف السلة المحددة عن العمل، وستعرض شاشة العرض المقابلة كلمة «FFO» (إيقاف). وبعد سماع صوت «صغير»، فستعود السلة لوضع الاستعداد. في هذه اللحظة، يتغير وضع المقلدة إلى وضع عمل سلة واحدة.

وظيفة إنهاء عملية الطهي المتزامنة

بعد تحديد القائمة في السلتين، يومض «زر إنهاء المزامنة» ④ في لوحة التحكم. اضغط لتفعيل وظيفة إنهاء عملية الطهي المتزامنة. في هذه المرحلة، سيبدأ عمل قائمة وقت الطهي الأطول وتظهر على شاشة قائمة وقت الطهي الأقصر كلمة «DLOH» (تعليق). عندما يمضي الوقت الإضافي، سيبدأ عمل سلة الوقت القصير في العمل تلقائيًا.

إذا قمت بسحب السلة، أثناء وضع العمل، فسيتم تعليق وقت كلتا السلتين وتظهر على الشاشة كلمة «DLOH» (تعليق). عند إدخال سلة في المقلدة، فستستمر في مزامنة عملية الطهي.

أثناء عملية المزامنة، إذا تم تعليق عمل سلة واحدة بينما لا زالت السلة الأخرى تعمل، فإخرج من وظيفة إنهاء عملية الطهي المتزامنة، وسينطفئ ويمض مؤشر «زر إنهاء المزامنة» ④.

الوظائف المحددة مسبقًا

يساعدك هذا الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للمكونات. ملاحظة: ضع في اعتبارك أن هذه الإعدادات ما هي إلا مؤشرات. نظرًا لاختلاف المكونات في الأصل والحجم والشكل وكذلك العلامة التجارية، فلا يمكننا ضمان أفضل إعداد لمكوناتك.

سوف تساعدك الوظائف المحددة مسبقًا في بدء عملية الطهي بشكل فعال.

حدد أحد الرموز، بالضغط على زر تحديد القائمة ④. ففي كل مرة تضغط فيها على الزر فسيتم وضع قائمة الضبط المسبق من اليسار إلى اليمين. وبمجرد الاختيار، اضغط على زر التشغيل لتأكيد الاختيار وبدء عملية الطهي. وهذا من شأنه أن يضبط تلقائيًا الوقت ودرجة الحرارة إلى الإعداد الافتراضي، لنوع الغذاء المحدد. يمكنك تجاوز الإعدادات المسبقة الافتراضية باستخدام زري الوقت ودرجة الحرارة (+/-).

إذا كنت بحاجة إلى ضبط درجة الحرارة أو الوقت أثناء عملية الطهي، فاضغط على زر «تحديد الوقت/درجة الحرارة» (⊕) (ضغطة واحدة لدرجة الحرارة، وضغطتين للوقت)، ثم اضغط على الزر «+» أو «-» لضبط درجة الحرارة أو الوقت. يستمر عمل المقلاة، أثناء عملية الضبط.

اضغط على «مفتاح الطاقة» أثناء الطهي، وستتوقف المقلاة مؤقتًا، ثم اضغط على المفتاح مرة أخرى لإعادة التشغيل من نفس النقطة. إذا لم تكن هناك عملية طهي، فستعود المقلاة تلقائيًا إلى وضع الاستعداد بعد مرور ٣ دقائق.

إذا كنت بحاجة إلى إيقاف تشغيل المقلاة أثناء الطهي، فاضغط على زر التشغيل لمدة ٢ ثانية وسيتم إيقاف تشغيل المقلاة. سيتوقف عمل أنبوب التسخين والمحرك. في هذا الوقت، ستعرض شاشة العرض كلمة «FFO» (إيقاف)، ويصدر الجرس صوت صفير.

بعد عملية الطهي، تعرض الشاشة كلمة «FFO» (إيقاف)، ويصدر الجرس صوت «صغير» سريع ٥ مرات. يتم إيقاف تشغيل شاشة العرض وتعود المقلاة إلى وضع الاستعداد.

إذا قمت بإخراج سلة القلي، أثناء عملية الطهي، فستعرض شاشة العرض كلمة «NEPO» (فتح) وتتوقف المقلاة عن العمل. بعد إدخال سلة القلي، تستأنف المقلاة عملية الطهي السابقة؛

٤. وضع عمل سلّتين

بدء عمل السلّتين

أولاً، حدد السلة ① واختار القائمة (برنامج مضبوط مسبقاً) ودرجة الحرارة والوقت وفقاً لاحتياجاتك. ثانياً، حدد سلة أخرى ② واختار الوصفة المطلوبة ودرجة الحرارة والوقت بنفس الطريقة.

اضغط على زر التشغيل، وستبدأ السلّتان في العمل في نفس الوقت، وسيومض مفتاح سلة ① ومؤشر ضوء سلة ١ للوصفة الأولى، مرة واحدة كل ٦ ثوانٍ في نفس الوقت، بينما يومض مفتاح سلة ② ومؤشر ضوء سلة ٢ للوصفة الثانية مرة واحدة كل ٦ ثوانٍ في نفس الوقت، ويومض ضوء السلة ١ والسلة ٢ بالتناوب، بفاصل زمني يبلغ حوالي ٣ ثوانٍ.

كما يمكن بدء عمل سلة ① أولاً بالضغط على «زر الطاقة» بعد تعيين معلمة السلة ① ثم الضغط على ② لتعيين معلمة السلة ②، بعد تجهيز سلة ②، اضغط على «زر الطاقة» لبدء السلة ②.

ضبط الوقت ودرجة الحرارة أثناء عمل السلّتين

أثناء عملية الطهي عندما تعمل سلّتان في نفس الوقت، إذا كنت بحاجة إلى ضبط درجة الحرارة أو الوقت للسلة ①، فاضغط على رمز ① ثم اضبط درجة الحرارة والوقت حسب حاجتك، لكن لا يمكنك ضبط وصفة الطعام في هذه الحالة. إذا لم تكن هناك عملية طهي خلال ٠١ ثوانٍ بعد اكتشاف الأخطاء وتعديلها، تعود شاشة العرض تلقائيًا إلى طبيعة عملها. ونفس الحال مع السلة ②.

انتهاء عمل السلة ① أو السلة ②

اضغط على الزر ① أو الزر ② أولاً، ثم اضغط لفترة وجيزة على «زر التشغيل» مرة واحدة، وستتوقف السلة المحددة عن العمل وتعود إلى وضع قائمة الاختيار. يومض ضوء السلة المحددة والوصفة وشاشات العرض المقابلة. إذا لم تكن هناك عملية طهي، فستعود المقلاة تلقائيًا إلى وضع الاستعداد بعد مرور ٣ دقائق.

سحب السلة

إذا تم سحب سلة واحدة، أثناء عملية الطهي، فسيظهر على الشاشة كلمة «NEPO» (فتح) في أي وقت. سيتوقف الجانب المقابل عن العمل (سيتم إيقاف كلاً من وضع التدفئة والمحرك)، وسيستأنف هذا الجانب العمل وفقاً للإعداد السابق عند إدخال السلة مرة أخرى. يمكن إزالة سلة قلي واحدة وتحميلها دون أن يؤثر ذلك على عمل السلة الأخرى.

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

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

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

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

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

طريقة استخدام المقلاة الهوائية

١. وضع التمهيدي

أولاً، تأكد من تثبيت السلة بشكل صحيح في المقلاة، وأدخل القابس في المقبس، سيتم تشغيل المقلاة وستصدر صوت صفير مرة واحدة. ستضيء جميع الأضواء لمدة ثانية واحدة ثم تنطفئ، وسيضيء رمز الطاقة.

٢. وضع الاستعداد

المس زر الطاقة. يضيء مؤشر رمز الطاقة ① ورمز ① ورمز ② ويظل قيد التشغيل، ويدخل المنتج في وضع الاستعداد. عندما تكون المقلاة في وضع الاستعداد هذا ولم يتم تشغيلها خلال ٣ دقائق، سينتقل وضع المقلاة إلى وضع التمهيدي.

عندما تكون المقلاة الهوائية في وضع الاستعداد وتضغط على رمز التشغيل لمدة ٢ ثانية، سينتقل وضع المقلاة الهوائية إلى وضع التمهيدي.

٣. وضع عمل سلة واحدة

المس الرمز ① أو ② لاختيار السلة المطلوبة، سيومض مؤشر قائمة الاختيار وسيظل مُضاء. يومض مؤشر البطاطس المقلية الفرنسية كقائمة افتراضية، والمؤشرات الأخرى قيد التشغيل دائماً؛ وفي الوقت نفسه، تومض مؤشرات درجة الحرارة والوقت. في حالة الضغط مع الاستمرار على الرمز ① لمدة ٢ ثانية، يمكن إلغاء تحديد السلة اليسرى (والرمز ② للسلة اليمنى). إذا تم إلغاء سلتين بالضغط على الرموز، فسيتم تغيير وضع المنتج إلى وضع الاستعداد.

بمجرد تحديد الرمز ① أو ②، المس زر تحديد القائمة M للتغيير بين ٨ برامج متاحة محددة مسبقاً. بمجرد تحديد البرنامج، اضغط على زر التشغيل لبدء الطهي وفقاً للوقت المحدد مسبقاً ودرجات الحرارة المحددة افتراضياً. وقبل التأكيد على تحديد أي برنامج محدد مسبقاً، يمكنك ضبط الوقت ودرجة الحرارة. للقيام بذلك، اضغط على زر «تحديد الوقت/درجة الحرارة» ⊕ واضغط على الأزرار + أو - . عند ضبط درجة الحرارة، في كل مرة تضغط فيها ضغطاً، تتغير درجة الحرارة بمقدار ٥ درجات مئوية، وعند الضغط لفترة طويلة على مفتاح «+» أو «-»، سيستمر ازدياد درجة الحرارة أو انخفاضها. لكل قائمة، نطاق درجة حرارة قابلة للضبط من ٠.٨ درجة مئوية إلى ٠.٢- درجة مئوية؛ لضبط الوقت، اضغط مرة أخرى وفي كل مرة تضغط فيها، يتغير الوقت بمقدار ١ دقيقة. نطاق ضبط الوقت من ١ دقيقة إلى ٠.٦ دقيقة.

بعد ضبط الوقت ودرجة الحرارة، المس زر التشغيل لبدء الطهي. تعرض الشاشة وقت الطهي الحالي بطريقة العد التنازلي. ضوء مؤشر الوصفة المحددة ضوءه ثابت، بينما ضوء مؤشرات الوصفات الأخرى منطفئة.

تعليمات السلامة

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

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

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

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

لا تغمر الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر.

هذا الجهاز مصمم للاستخدام على ارتفاع ٠.٠٠٢ متر كحد أقصى فوق مستوى سطح البحر.

تحذيرات مهمة

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

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

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

ضع الجهاز على سطح مسطح مستوي

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

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

هام. عند تشغيل المقلاة الهوائية هذه، حافظ على وجود مساحة خالية لا تقل عن ٠١ 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 جداً من الزيت للطهي. لا تملأ الوعاء بالزيت أو الدهون إذ قد يؤدي ذلك إلى خطر نشوب حريق.

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

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

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

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

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

تحذير

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

الوصف

١. الغطاء العلوي
٢. هيكل المفلاة الهوائية
٣. لوحة التحكم
٤. القاعدة
٥. سلة سعة ٥,٥ لتر
٦. مقبض سلة سعتها ٥,٥ لتر
٧. نافذة مرئية سعة ٥,٥ لتر
٨. سلة سعة ٥,٣ لتر
٩. مقبض سلة سعتها ٥,٣ لتر
١٠. صواني تنقيط لالتقاط الزيت
١١. منافذ الهواء
٢١. سلك التوصيل والطاقة

وصف لوحة التحكم

- (١) زر التشغيل
- (٢) زر اختيار القائمة
- (٣) تحديد السلة اليسرى (١) سعة (٥,٥ لتر)
- (٤) تحديد السلة اليمنى (٢) سعة (٥,٣ لتر)
- (٥) زيادة وقت/درجة حرارة السلة اليسرى (١)
- (٦) تقليل وقت/درجة حرارة السلة اليسرى (١)
- (٧) زيادة وقت/درجة حرارة السلة اليمنى (٢)
- (٨) تقليل وقت/درجة حرارة السلة اليمنى (٢)
- (٩) تحديد الوقت/درجة الحرارة
- (١٠) زر إنهاء المزامنة
- (١١) عرض السلة اليسرى (١)
- (٢١) ضوء درجة حرارة للسلة اليسرى (١)
- (٣١) ضوء مؤقت السلة اليسرى (١)
- (٤١) عرض السلة اليمنى (٢)
- (٥١) ضوء درجة حرارة السلة اليمنى (٢)
- (٦١) ضوء مؤقت السلة اليمنى (٢)
- (٧١) أضواء البرامج المُعدّة مسبقاً

INFORME DE GARANTÍA

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

USO DE LA GARANTÍA

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

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

RELATÓRIO DE GARANTIA

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

UTILIZAÇÃO DA GARANTIA

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

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

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

WARRANTY REPORT

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

USE OF WARRANTY

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

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

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

BON DE GARANTIE

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

UTILISATION DE LA GARANTIE

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

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

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

RAPPORTO DI GARANZIA

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

UTILIZZO DELLA GARANZIA

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

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

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

GARANTIEBERICHT

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

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

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

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

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

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГАРАНЦИОННОТО ОБСЛУЖВАНЕ

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

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

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

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

Тقرير الضمان

التي يحددها التشريع الساري في بلد بيعه. للمستخدمين إصلاح و B & B TRENDS, S.L. تضمن مطابقة هذا المنتج، للاستخدام المخصص له، خلال الفترة استبدال المنتج بدون أي تكلفة في حالة عدم توفره، ما لم يكن أحد هذه الخيارات مستحيلًا أو غير متناسب. في هذه الحالة، يمكنك اختيار خفض في السعر أو إلغاء عملية البيع، ويجب التعامل مباشرة مع البائع من أجل ذلك. ويشمل هذا أيضًا استبدال قطع الغيار شريطة أن يكون المنتج قد تم استخدامه وفقًا للتوصيات المحددة في هذا الدليل لكلتا الحالتين، ولم يتم العبث به من قبل أي طرف ثالث غير مرخص لن يغطي الضمان أي أجزاء تخضع للتآكل والتمزق. لا يؤثر هذا للأحكام الواردة في التوجيه 1999/44/EC. له من قبل شركة للدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي. B&B TRENDS, S.L. الضمان على حقوقك كمشترك وفقًا

استعمال الضمان

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



SERVICIOS DE ATENCIÓN TÉCNICA (SAT)

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

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

B&B TRENDS, S.L.
C. 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. 10/2022