

ufesa

freidora de aire

AF3500 uFry



- 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

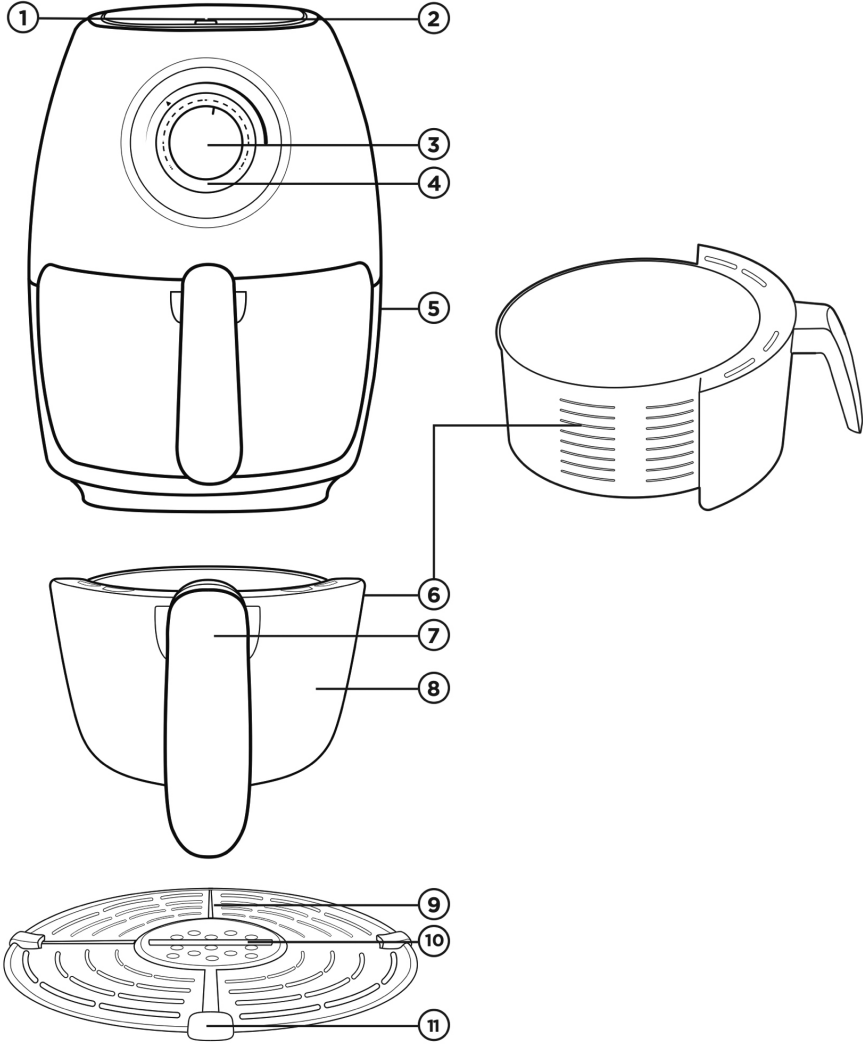


FIG. 1

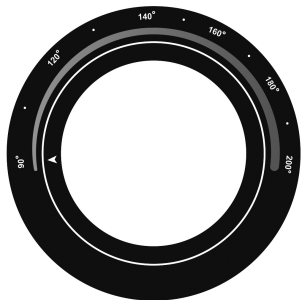
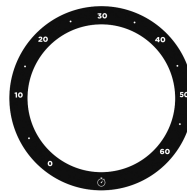


FIG. 2



ESPAÑOL

GRACIAS POR HABER ELEGIDO UN PRODUCTO UFESA, ESPERAMOS QUE SE AJUSTE A SUS NECESIDADES Y SEA DE SU AGRADO.

ATENCIÓN

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

DESCRIPCIÓN

1. Luz de calentamiento (luz azul)
2. Luz de encendido (luz roja)
3. Temporizador (0-60 minutos)
4. Selector de temperatura (90°C - 200°C)
5. Rejillas de ventilación
6. Rejillas de ventilación del compartimento
7. Asa de la cesta
8. Cesta (1)
9. Bandeja
10. Asa de la bandeja
11. Almohadilla de silicona

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el

mantenimiento del usuario a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Los aparatos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de poner, quitarle piezas y limpiarlo

No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

Este aparato está diseñado para su uso a una altitud máxima de 2000 m sobre el nivel del mar.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico, en ningún caso debe ser un uso comercial o industrial.

Cualquier uso incorrecto o manipulación indebida del producto hará que la garantía quede sin efecto.

Antes de enchufar el producto, verifique que su voltaje de red sea el mismo que el indicado en la etiqueta del producto.

Coloque el aparato sobre una superficie plana y uniforme

El cable de conexión a la red no debe enredarse ni enrollarse alrededor del producto durante su uso.

No utilice el dispositivo, ni lo conecte y desconecte de la red eléctrica con las manos y / o pies mojados. No tire del cable de conexión para desenchufarlo o utilizarlo como asa

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

NO coloque su freidora de aire debajo de armarios, persianas o cortinas por riesgo de sobrecalentamiento / incendio.

No cubra ninguna parte de la freidora con un paño o similar, provocará un sobrecalentamiento. Riesgo de fuego.

Esto es una Freidora, requiere muy poco aceite para cocinar. No llene la olla con aceite o grasa ya que esto puede causar un riesgo de incendio.

No utilice ningún accesorio que no sean los recomendados por el fabricante en esta freidora de aire.

Siempre use guantes de horno protectores y aislados cuando inserte o retire artículos de la freidora de aire caliente.

El aparato debe utilizarse sobre una superficie nivelada y estable resistente al calor. La primera vez que use su Freidora de aire, puede haber un ligero olor o una pequeña cantidad de humo emitida. Esto es normal y son solo los residuos de fabricación que se queman.

Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.

Desenchufe el producto inmediatamente de la red en caso de avería o daño y póngase en contacto con un servicio de asistencia técnica oficial. Para evitar cualquier riesgo de peligro, no abra el dispositivo. Solo el personal técnico calificado del Servicio de Soporte Técnico Oficial de la marca podrá realizar reparaciones o trámites en el dispositivo.

B&B TRENDS SL. se exime de toda responsabilidad por daños que pudieran ocurrir a personas, animales u objetos, por el incumplimiento de estas advertencias.

ANTES DE SU PRIMER USO

1. Quite todos los materiales de embalaje y pegatinas del interior y exterior de la freidora. Limpie suavemente el exterior con un paño húmedo o una toalla de papel.

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

2. Tire del asa de la canasta para sacar la canasta de la freidora de aire. Utilice el asa de la bandeja en el centro para extraerla. Use una esponja y agua tibia con jabón para lavar el interior y el exterior de la canasta y la bandeja. Ambos componentes son aptos para la rejilla superior del lavavajillas.

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

4. Seque bien todos los componentes.

¿CÓMO UTILIZARLA?

1. Prepare la canasta y la comida deseada.

Utilice el asa de la bandeja para insertar la bandeja en la cesta. Empuje hacia abajo para asegurarse de que esté seguro y en una posición nivelada. Debe haber un pequeño espacio entre la bandeja y el fondo de la canasta.

Advertencia: Nunca llene la canasta con aceite. A diferencia de las freidoras convencionales, las freidoras de aire requieren poco o ningún aceite para producir resultados crujientes. Si elige usar aceite, mezcle los alimentos con aceite en un recipiente aparte y luego transfiera los alimentos a la bandeja dentro de la canasta.

2. Coloque la comida en la bandeja.

Consulte la tabla sobre "más consejos de cocción" en este manual para conocer las cantidades máximas recomendadas de alimentos, los tiempos de cocción, las temperaturas y los consejos.

3. Coloque la cesta en la freidora de aire.

Use el mango de la canasta para insertar la canasta en la freidora de aire. Empuje para cerrar.

4. Enchufe la freidora de aire.

La luz indicadora de encendido se iluminará cuando la freidora esté enchufada. La luz indicadora de cocción **NO** se iluminará hasta que el dial del temporizador pase de cero.

Nota: La freidora de aire no funcionará si la canasta no está completamente colocada en su lugar.

5. Configure la temperatura y el tiempo de cocción deseados.

Ajuste la temperatura: Gire el dial de temperatura a la temperatura deseada entre 90°C y 200°C. (fig.1)

Ajustar la hora: Gire el dial del temporizador a la hora deseada. (fig.2) Una vez que se selecciona un tiempo, la freidora de aire comenzará a cocinar, lo que indica que el tiempo está contando hacia atrás.

Nota: el tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.

6. Empiece a cocinar.

Después de configurar la temperatura y el tiempo, la luz indicadora de encendido y la luz indicadora de cocción se iluminarán y la freidora comenzará a cocinar.

Para revisar los alimentos mientras la freidora está cocinando:

A) Utilice el asa de la cesta para sacar la cesta.

Nota: La luz indicadora de encendido y la luz indicadora de cocción se apagarán una vez que se extraiga la canasta, pero el temporizador continuará la cuenta atrás.

B) Use el asa de la canasta para agitar y redistribuir la comida dentro de la canasta (o use pinzas para voltear la comida) si es necesario, empuje la canasta nuevamente dentro de la unidad. La unidad reanudará automáticamente la cocción cuando se introduzca nuevamente la canasta.

7. Disfrute de su comida frita “al aire”.

Una vez que el temporizador cuenta completamente hacia atrás, la freidora emitirá un sonido y se apagará.

Utilice el asa de la cesta para extraer la misma. Retire la canasta con cuidado tirando hacia afuera para evitar derrames de aceite. Use guantes protectores y / o pinzas para transferir con cuidado la comida caliente a un plato para servir.

Precaución: La canasta, la bandeja y el contenido estarán **MUY CALIENTES** después de cocinar.

Coloque la canasta caliente sobre una rejilla de alambre o un salvamanteles para que se enfríe.

8. Desenchufe la freidora y déjela enfriar completamente antes de limpiarla.

9. Limpiar la cesta y la bandeja después de cada uso.

CONSEJOS PARA COCINAR

- Casi todos los alimentos que se cocinan tradicionalmente en el horno se pueden freír al aire.
- Los alimentos se cocinan mejor y más uniformemente cuando son de tamaño y grosor similares.
- Las piezas de comida más pequeñas requieren menos tiempo de cocción que las piezas más grandes.
- Para obtener mejores resultados en el menor tiempo posible, fría los alimentos en pequeñas cantidades. Evite apilar o colocar capas cuando sea posible.
- La mayoría de los alimentos empaquetados no necesitan ser mezclados con aceite antes de freírlos. La mayoría ya contienen aceite y otros ingredientes que mejoran el dorado y el crujiente.
- Los aperitivos y entremeses congelados se fríen muy bien. Para obtener los mejores resultados, colóquelos en la bandeja en una sola capa.
- Si coloca alimentos en capas, asegúrese de agitar la canasta a la mitad (o voltear la comida) para promover una cocción uniforme.
- Mezcle los alimentos que esté preparando desde cero, como las patatas fritas u otras verduras, con una pequeña cantidad de aceite para promover el dorado y el crujiente.
- Al freír vegetales frescos, asegúrese de secarlos completamente antes de mezclarlos con aceite y freírlos al aire para asegurar que estén crujientes al máximo.
- Las freidoras de aire son excelentes para recalentar alimentos, incluida la pizza. Para recalentar su comida, ajuste la temperatura a 150°C por hasta 10 minutos.

MÁS CONSEJOS PARA COCINAR

Comida	Cantidad	Tiempo (minutos)	Temperatura C°	Agitar o voltear	Consejos
Bacon	4 piezas	6 (fibroso) 8 (crujiente)	200	No	Después de cocinar, use pinzas para transferir el bacon a un plato forrado con papel toalla.
Pechuga de pollo 200gr	3 piezas	25-30	190	Si	Cepille con aceite, sazone con sal y especias al gusto.
Muslos de pollo 150gr	5 piezas	16-18	200	No	Sazone con sal y especias al gusto
Nuggets de pollo	20 piezas	10	200	Si	
Alitas de pollo	12 piezas	18-20	200	Si	Sazonar con sal; disfrútelo como está o, cuando esté listo, agregue su salsa de alitas de pollo favorita.
Palitos de pescado (Congelados)	20 piezas	7	200	Si	
Patatas fritas (finas congeladas)	350-450g	16-20	200	Si	Agitar un par de veces
Patatas fritas (gruesas congeladas)	350-500g	18-22	200	Si	Agitar un par de veces
Patatas fritas (cortadas a mano)	350-500g	20-25	200	Si	Enjuague con agua fría, seque, mezcle con 1 cucharada de aceite de oliva, sazone con sal y las especias deseadas; use pinzas para mezclar durante la cocción.
Hamburguesas (120gr)	2 Piezas	12-15	190	Si	Unte con aceite, sazone con sal y las especias deseadas como pimienta negra recién molida y ajo en polvo.
Palitos de Mozzarella (congelados)	20 piezas	7	200	Si	
Chuletas (con hueso, aproximadamente 220 g)	2 piezas	12-15	200	Si	Sazone con sal y especias al gusto
Chuletas deshuesadas (90g)	4 piezas	15	200	No	Sazone con sal y especias al gusto
Bistec	450g	12-15	200	No	Sazone con sal y especias al gusto
Salmon (2'5cm de grosor)	3 piezas	10-12	200	No	Cepille la piel con aceite y colóquela en la bandeja con la piel hacia abajo. Sazone con sal y especias al gusto.
Gambas	900g	12	200	Si	Seque, mezcle con 1/2 cucharada de aceite de oliva, sazone con sal y las especias deseadas; agitar con frecuencia.

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

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

Nota: Tenga mucho cuidado al manipular alimentos calientes en la canasta de la freidora. El exceso de aceite goteará en la canasta cuando prepare alimentos grasosos. **Vacíe la cesta después de cada uso.**

GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

Situación	Causa	Solución
La freidora de aire no funciona / no se enciende.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La freidora de aire no está enchufada correctamente. 2. El temporizador no ha pasado de cero. 3. La canasta no está completamente colocada en su lugar. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de que el enchufe esté correctamente asegurado en el tomacorriente de pared. 2. Gire el dial del temporizador más allá de cero para iniciar la cocción. 3. Use el asa de la canasta para empujar la canasta firmemente dentro de la carcasa de la freidora.
Sale humo de la freidora	<ol style="list-style-type: none"> 1. La freidora se está utilizando por primera vez. 2. Hay demasiada grasa en o sobre los alimentos que se frien al aire. 3. Queda grasa sobrante en la canasta. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. El humo desaparecerá después del primer uso. 2. Cubra ligeramente los alimentos con aceite. 3. Limpie la cesta después de cada uso.
Los alimentos fritos al aire no quedan crujientes.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La comida no tenía suficiente aceite. 2. La comida se cubrió con demasiado aceite y se empapó. 	Solo mezcle alimentos frescos sin aceite en una pequeña cantidad de aceite para lograr la máxima textura crujiente
La freidora produce una cantidad significativa de humo.	Los alimentos con alto contenido de grasa, como las salchichas, tienden a producir una cantidad significativa de humo cuando se cocinan a una temperatura alta.	Los alimentos con alto contenido de grasa, como las salchichas, tienden a producir una cantidad significativa de humo cuando se cocinan a una temperatura alta.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que la freidora de aire esté desenchufada y fría antes de limpiarla.
- Una vez que la Freidora y la canasta se hayan enfriado, retire la canasta (si aún no la ha quitado). Utilice el asa de la bandeja para extraer la bandeja. Use una esponja y agua tibia con jabón para lavar el interior y el exterior de la canasta y la bandeja.

Advertencia: No utilice agentes de limpieza abrasivos ni estropajos.

- La canasta y la bandeja son aptas para lavavajillas en la rejilla superior.
- Limpie suavemente el exterior con un paño húmedo o una toalla de papel.
- Nunca sumerja la Freidora o su enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- Seque bien todas las piezas antes de almacenarlas.
- Guarde la Freidora 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 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. Luz indicadora de aquecimento (luz azul)
2. Luz indicadora de alimentação (luz vermelha)
3. Botão do temporizador (0-60 minutos)
4. Botão da temperatura (90°C - 200°C)
5. Orifícios de ventilação da fritadeira
6. Orifícios de ventilação do cesto
7. Pega do cesto
8. Cesto (1)
9. Tabuleiro
10. Pega do tabuleiro
11. Tapete de silicone

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 inadequado 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 puxador.

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 porque pode provocar perigo 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 quente.

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

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

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

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

AVISO: nunca mergulhe a fritadeira sem óleo em água ou noutros líquidos.

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

3. **AVISO:** não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

4. Seque bem.

COMO UTILIZAR

1. Prepare o cesto e os alimentos desejados.

Utilize a pega do tabuleiro para o inserir no cesto. Empurre-o para baixo, para garantir que está seguro e nivelado. Deve ficar um pequeno espaço entre o tabuleiro e o cesto.

Aviso: nunca encha o cesto com óleo. Ao contrário das fritadeiras normais, a fritadeira sem óleo precisa de pouco ou nenhum óleo para produzir resultados crocantes. Se quiser utilizar óleo, coloque os alimentos com óleo noutra taça e depois transfira os alimentos para o tabuleiro dentro do cesto.

2. Coloque os alimentos no tabuleiro.

Consulte a tabela “mais dicas para cozinhar” para ver a quantidade máxima recomendada de alimentos, tempo de confeção, temperaturas e sugestões.

3. Coloque o cesto dentro da fritadeira sem óleo.

Utilize a pega do cesto para inserir o cesto na fritadeira sem óleo. Empurre para fechar.

4. Ligue a fritadeira sem óleo à corrente.

A luz indicadora de alimentação irá iluminar-se assim que a fritadeira sem óleo estiver ligada à corrente. A luz indicadora de aquecimento não se irá iluminar até o botão do temporizador ser rodado para além do zero.

Nota: a fritadeira sem óleo não irá funcionar se o cesto não estiver bem encaixado.

5. Defina a temperatura e tempo de confeção desejados.

Ajuste a temperatura: rode o botão da temperatura para a temperatura desejada entre os 90°C e os 200°C (fig.1).

Ajuste o tempo: rode o botão do temporizador para o tempo desejado. (fig.2) Quando estiver selecionado o tempo, a fritadeira sem óleo irá indicar sonoramente que o tempo está em contagem decrescente.

Nota: o tempo máximo de confeção é de 60 minutos.

6. Comece a cozinhar.

Depois de definir a temperatura e o tempo, a luz indicadora de alimentação e a luz indicadora de aquecimento irão iluminar-se e a fritadeira sem óleo irá começar a cozinhar.

Para verificar os alimentos enquanto a fritadeira sem óleo esta a cozinhar:

A) Utilize a pega do cesto para puxar o cesto.

Nota: a luz indicadora de alimentação e a luz indicadora de aquecimento irão desligar-se assim que levantar o cesto, mas o temporizador irá continuar a contar o tempo.

B) Utilize a pega do cesto para abanar e reajustar os alimentos dentro do cesto (ou utilize uma tenaz para virar os alimentos), se necessário, e depois volte a empurrar o cesto para dentro da unidade. A unidade irá automaticamente continuar a cozinhar quando o cesto for substituído.

7. Delicie-se com os seus alimentos fritos sem óleo.

Após o temporizador terminar a contagem, a fritadeira sem óleo emite um sinal sonoro e desliga-se.

Utilize a pega do cesto para puxar o cesto. Retire cuidadosamente o cesto, puxando-o em linha reta para evitar o derramamento de óleo. Utilize luvas de proteção e/ou tenazes para transferir cuidadosamente os alimentos quentes para um prato.

Atenção: o cesto, o tabuleiro e respetivos elementos estarão **QUENTES** após a confeção.

Coloque o cesto quente numa grelha ou numa base para arrefecer.

8. Desligue a fritadeira sem óleo e deixe arrefecer completamente antes de limpar.

9. Limpe o cesto e o tabuleiro após cada utilização.

DICAS PARA COZINHAR

- Quase todos os alimentos que são normalmente cozinhados num forno podem ser cozinhados numa fritadeira sem óleo.
- Os alimentos são mais bem cozinhados 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 forradas. Evite empilhar ou colocar os alimentos em camadas.
- A maioria dos alimentos pré-embalados não necessitam de ser banhados em óleo antes de serem fritos. A maioria já contém óleo e outros ingredientes que aumentam o carácter alourado e crocante dos alimentos.
- As entradas e 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.

MAIS DICAS PARA COZINHAR

Tipo	Quantidade	Tempo (min)	Temp C ²	Abanar/virar	Dica para cozinhar
Bacon	4 pedaços	6 (fibroso) 8 (crujiente)	200	Não	Após a confeção, utilize uma tenaz para transferir o bacon para um prato coberto com papel de cozinha.
Peitos de frango (Grosso, cerca de 8 oz/220 g)	3 pedaços	25-30	190	Sim	Pincelar com óleo, temperar com sal e especiarias a gosto.
Pernas/coxas de galinha (5 oz/140 g)*	5 pedaços	16-18	200	Não	Temperar com sal e especiarias a gosto
Nuggets (panados) de frango	20 pedaços	10	200	Sim	
Asas de frango (separar a dobra da asa e o meio da asa)	12 pedaços	18-20	200	Sim	Temperar com sal; desfrutar do frango ao natural ou, depois de cozinhado, banhar com o molho de asas de frango favorito.
Douradinhos (Congelados)	20 pedaços	7	200	Sim	
Batatas fritas (Congeladas/finas)	350-450g	16-20	200	Sim	Abanar duas vezes
Batatas fritas (Congeladas/grossas)	350-500g	18-22	200	Sim	Abanar duas vezes
Batatas fritas (Corte caseiro em pedaços de 6 x 6 mm)	350-500g	20-25	200	Sim	Lavar com água fria, secar, banhar com 1 colher de sopa de azeite, temperar com sal e especiarias a gosto; utilizar tenaz para virar durante a confeção.
Hambúrgueres (4 oz/120 g cada)	2 pedaços	12-15	190	Sim	Pincelar com óleo, temperar com sal e especiarias a gosto, como pimenta preta moída e alho em pó.
Pauzinhos de mozzarella (Congelados)	20 pedaços	7	200	Sim	
Costeletas (com osso, cerca de 8 oz/220 g)	2 pedaços	12-15	200	Sim	Temperar com sal e especiarias a gosto
Costeletas (sem osso, cerca de 3 oz/90 g)	4 pedaços	15	200	Não	Temperar com sal e especiarias a gosto
Bife de vaca	450g	12-15	200	Não	Temperar com sal e especiarias a gosto
Salmão (2,5 cm de largura, 130 g)	3 pedaços	10-12	200	Não	Pincelar a pele com óleo e colocar no tabuleiro com a pele para baixo. Temperar com sal e especiarias a gosto.
Camarão (grande)	900g	12	200	Sim	Secar, banhar com 1/2 colher de sopa de azeite, temperar com sal e especiarias a gosto; abanar com frequência.

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

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

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

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira sem óleo não está a funcionar ou não liga.	<ol style="list-style-type: none"> 1. A fritadeira sem óleo não está devidamente ligada à corrente. 2. O temporizador ainda não foi definido para mais de zero. 3. O cesto não está completamente no sítio. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Certifique-se de que a ficha está devidamente colocada na tomada. 2. Rode o botão do temporizador para mais do que zero para começar a cozinhar. 3. Utilize a pega do cesto para empurrar bem o cesto para dentro da fritadeira sem óleo.
A fritadeira sem óleo está a deitar fumo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. A fritadeira sem óleo está a ser utilizada pela primeira vez. 2. Há demasiada gordura na fritadeira ou nos alimentos que estão a ser cozinhados. 3. Há restos de gordura no cesto. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Não haverá fumo após a primeira utilização. 2. Cubra ligeiramente a comida com óleo. 3. Esvazie o cesto após cada utilização.
Os alimentos fritos sem óleo não ficam crocantes.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Os alimentos não tinham óleo suficiente. 2. Os alimentos tinham demasiado óleo e ficaram enfiados. 	Banhe alimentos frescos e sem óleo numa pequena quantidade de óleo para ficarem bem crocantes
A fritadeira sem óleo está a produzir uma quantidade significativa de fumo.	Os alimentos com muita gordura, como as salsichas, têm tendência a produzir uma quantidade significativa de fumo quando estão a ser cozinhados a altas temperaturas.	Isto não irá causar danos na fritadeira ou afetar o resultado final do cozinhado, mas, para evitar fumo, cozinhe a temperaturas baixas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Aviso: não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

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

ELIMINAÇÃO DO PRODUTO



Este produto está em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos, conhecida como REEE, que fornece 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 YOU FOR CHOOSING UFESA, WE WISH THE PRODUCT PERFORMS TO YOUR SATISFACTION AND PLEASURE.

WARNING

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

DESCRIPTION

1. Heating indicator light (blue light)
2. Power indicator light (red light)
3. Timer dial (0-60 minutes)
4. Temperature dial (90°C- 200°C)
5. Fryer vents
6. Basket vents
7. Basket handle
8. Basket (1)
9. Tray
10. Tray handle
11. Silicon pad

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Disconnect the appliance when it is not in use and before cleaning it. Let it cool before putting on, taking off parts and cleaning it

Do not submerge the appliance in water or any other liquid. This appliance is intended for use at a maximum altitude of 2000m above sea level.

IMPORTANT WARNINGS

This appliance is designed exclusively for domestic use, in no case should be a commercial or industrial use.

Any incorrect use or improper handling of the product shall render the warranty null and void.

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

Place the appliance on a flat even surface

The mains connection cable must not be tangled or wrapped around the product during use.

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

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

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

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

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

Do not use any accessories other than manufacturer recommended accessories in this Air Fryer.

Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot Air Fryer.

The appliance must be used on a level, stable heat-resistant surface. The first time you use your Air Fryer there may be a slight odor or a small amount of smoke given off. This is normal and is just the manufacturing residues burning off.

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

Unplug the product immediately from the mains in the event of any breakdown or damage and contact an official technical support service. In order to prevent any risk of danger, do not open the device. Only qualified technical personnel from the brand's Official technical support service may carry out repairs or procedures on the device.

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

BEFORE ITS FIRST USE

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

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

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

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

4. Dry thoroughly.

HOW TO USE

1. Prepare the basket and desired food.

Use the tray handle to insert the tray into the basket. Push down to ensure it is secure and in a leveled position. There should be a small amount of space between the tray and bottom of the basket.

Warning: Never fill the basket with oil. Unlike deep fryers, air fryers require little to no oil to produce crispy results. If you choose to use oil, toss food with oil in a separate bowl and then transfer food to the tray inside the basket.

2. Put food on tray.

Refer to the chart on "more cooking tips" for recommended maximum amounts of food, cooking times, temperatures and tips.

3. Put the basket into the Air Fryer.

Use the Basket Handle to insert the basket into the Air Fryer. Push to close.

4. Plug in the Air Fryer.

The power indicator light will illuminate when the Air Fryer is plugged in. The heating indicator light will NOT illuminate until the timer dial is turned past zero.

Note: The Air Fryer will not operate if the basket is not fully pushed into place.

5. Set desired cooking temperature and time.

Adjust the temperature: Turn the temperature dial to the desired temperature between 90°C and 200°C (fig. 1).

Adjust the time: Turn the timer dial to the desired time. (fig. 2) Once a time is selected, the Air Fryer will begin to tick, indicating the time is counting down.

Note: Maximum cooking time is 60 minutes.

6. Start cooking.

After setting the temperature and time, the power indicator light and the heating indicator light will illuminate and the Air Fryer will begin cooking.

To check food while the Air Fryer is cooking:

A) Use the basket handle to pull out the basket.

Note: The power indicator light and the heating indicator light will turn off once the basket is pulled out, but the timer will continue to count down.

B) Use the basket handle to shake and redistribute the food inside the basket (or use tongs to flip food) if necessary, then push the basket back into the unit. The unit will automatically resume cooking when the basket is replaced.

7. Enjoy your air-fried food.

Once the timer completely counts down, the Air Fryer will ding once and turn off.

Use the basket handle to pull out the basket. Remove basket carefully by pulling out straight to prevent oil spillage. Use protective gloves and/or tongs to carefully transfer the hot food to a serving plate.

Caution: The basket, tray and contents will be HOT after cooking.

Place the hot basket on a wire rack or trivet to cool.

8. Unplug the Air Fryer and let cool completely before cleaning.

9. Clean the basket and tray after every use.

COOKING TIPS

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

MORE COOKING TIPS

Type	Amount	Time (mins)	Temp C°	Shake/ Flip	Cooking Tip
Bacon	4 pieces	6 (fibroso) 8 (crujiente)	200	No	After cooking, use tongs to transfer bacon to a paper towel lined plate.
Chicken Breast (Thick, about 8 oz)	About 3 pieces	25-30	190	Yes	Brush with oil, season with salt and desired spices..
Chicken Drumsticks/ Thighs (5 oz each)	About 5 pieces	16-18	200	No	Season with salt and desired spices
Chicken Nuggets	About 20 pieces	10	200	Yes	
Chicken Wings (Flats and drumettes separated)	12 pieces	18-20	200	Si	Season with salt; enjoy as is or, when done, toss in favorite chicken wing sauce
Fish Sticks (Frozen)*	20 pieces	7	200	Yes	
French Fries (Frozen/Thin)	350-450g	16-20	200	Yes	Shake twice.
French Fries (Frozen/Thick)	350-500g	18-22	200	Yes	Shake twice.
French Fries (Homemade cut into 1/4 x 1/4 inch pieces)	350-500g	20-25	200	Yes	Rinse with cold water, pat dry, toss with 1tbsp olive oil, season with salt and desired spices; use tongs to toss during cooking
Hamburgers (4 oz/120g each)	2 pieces	12-15	190	Yes	Brush with oil, season with salt and desired spices such as freshly ground black pepper and garlic powder.
Mozzarella Sticks (Frozen)	20 pieces	7	200	Yes	
Chops (Bone-in, about 8 oz/220g)	2 pieces	12-15	200	Yes	Season with salt and desired spices
Chops (Boneless, about 3 oz/90g)	4 pieces	15	200	No	Season with salt and desired spices
Steak	450g	12-15	200	No	Season with salt and desired spices
Salmon (1 inch wide, 4.5 oz)	3 pieces	10-12	200	No	Brush skin with oil and place on tray skin-side down. Season with salt and desired spices
Shrimp (large)	900g	12	200	Yes	Pat dry, toss with 1/2 tbsp olive oil, season with salt and desired spices; shake often.

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

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

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible Cause	Solution
The Air Fryer is not working/will not turn on.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Air Fryer is not properly plugged in. 2. The timer has not been turned past zero. 3. The basket is not fully pushed into place. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ensure that the plug is properly secured in wall outlet. 2. Turn the timer dial past zero to initiate cooking. 3. Use the basket handle to push basket firmly into Air Fryer's housing.
There is smoke coming out of the Air Fryer.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Air Fryer is being used for the first time. 2. There is either too much grease in or on the food being air fried. 3. There is leftover grease in the basket. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Smoke will subside after first use. 2. Lightly coat food with oil. 3. Clean the basket after every use.
Air fried foods are not crispy.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The food didn't have enough oil. 2. The food was coated in too much oil and became soggy. 	Only toss oil-free fresh foods in a small amount of oil to achieve the maximum crispiness
Air Fryer is producing a significant amount of smoke.	High fat content foods, such as sausage, tend to produce a significant amount of smoke when cooked at a high temperature setting.	This will not harm the air fryer or affect the final result of the food, but in order to avoid smoke, fry at a lower temperature.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

PRODUCT DISPOSAL



This product complies with European Directive 2012/19/EU on electrical and electronic devices, known as WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), provides the legal framework applicable in the European Union for the disposal and reuse of waste electrical and electronic 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 POUR L'ACHAT D'UN PRODUIT UFESA. NOUS ESPÉRONS QUE LE PRODUIT SERA CONFORME À VOS ATTENTES.

AVERTISSEMENT

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES D'UTILISATION AVANT D'UTILISER LE PRODUIT. VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

DESCRIPTION

1. Indicateur du chauffage (indicateur bleu)
2. Indicateur d'alimentation (indicateur rouge)
3. Cadran de la minuterie (de 0 à 60 minutes)
4. Cadran de la température (de 90°C à 200°C)
5. Événements de la friteuse
6. Événements du panier
7. Poignée du panier
8. Panier (1)
9. Bac
10. Poignée du bac
11. Tampon en silicone

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 électroménager peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites si elles sont supervisées ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil électroménager d'une manière sûre leur ont été données et qu'elles comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil électroménager. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur

ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés.

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 pas immerger l'appareil dans de 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 pour un usage commercial ou industriel.

Toute utilisation incorrecte ou toute mauvaise manipulation du produit annulera la garantie.

Assurez-vous que la tension secteur du lieu où vous utilisez l'appareil électroménager, soit la même que celle indiquée sur l'étiquette du produit, avant de brancher le produit.

Veuillez placer l'appareil sur une surface plate et de niveau

Le câble de raccordement au secteur ne doit pas être emmêlé ni enroulé autour du produit pendant l'utilisation de ce dernier.

N'utilisez pas l'appareil et ne branchez ni ne débranchez la prise secteur de l'appareil lorsque vous avez les mains et / ou les pieds mouillés. Ne tirez pas sur le cordon de connexion 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 placards, des stores ou des rideaux. Risque de surchauffe/d'incendie.

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

Ceci est une **FRITEUSE À AIR**. Elle ne nécessite que très peu d'huile pour cuire les frites. Ne remplissez pas le pot d'huile ou de graisse car cela pourrait provoquer un incendie.

N'utilisez pas d'accessoires autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans cette friteuse à air.

Portez toujours des gants isolants de protection lors de l'insertion ou du retrait d'articles de la friteuse à air chaud.

L'appareil doit être utilisé sur une surface plane et stable et résistante à la chaleur. La première fois que vous utilisez votre friteuse à air, une légère odeur ou une petite quantité de fumée peut se dégager. Ceci est normal, ce ne sont que les résidus de fabrication qui brûlent.

Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier pour éviter qu'il n'entre en contact avec les éléments chauffants.

Débranchez immédiatement le produit du secteur en cas de panne ou si l'appareil est endommagé et contactez un service d'assistance technique agréé. N'ouvrez pas l'appareil afin d'éviter tout risque de danger. Seul le personnel technique qualifié du service d'assistance technique agréé de la marque peut effectuer des réparations ou des procédures sur l'appareil.

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

AVERTISSEMENT : Veuillez ne jamais immerger la friteuse à air ni sa prise dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.

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

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

4. Faites bien sécher.

COMMENT UTILISER L'APPAREIL

1. Préparez le panier et les aliments désirés.

Utilisez la poignée du bac pour insérer le bac dans le panier. Poussez vers le bas pour vous assurer qu'il soit bien fixé et de niveau. Il devrait y avoir un petit espace entre le bac et le fond du panier.

Avertissement : Ne remplissez jamais le panier d'huile. Contrairement aux friteuses traditionnelles, les friteuses à air nécessitent peu ou pas d'huile pour obtenir des aliments croustillants. Si vous choisissez d'utiliser de l'huile, mélangez les aliments avec de l'huile dans un plat séparément, puis transférez les aliments dans le bac à l'intérieur du panier.

2. Placez les aliments dans le bac.

Reportez-vous au tableau « Plus de conseils pour cuisiner » pour connaître les quantités maximales recommandées d'aliments, les temps de cuisson, les températures et les conseils.

3. Placez le panier dans la friteuse à air.

Utilisez la poignée du panier pour insérer le panier dans la friteuse à air. Poussez pour fermer.

4. Branchez la friteuse à air.

L'indicateur d'alimentation s'allume lorsque la friteuse à air est branchée. L'indicateur du chauffage ne s'allume PAS tant que le cadran de la minuterie n'est pas tourné au-delà de zéro.

Remarque : La friteuse à air ne fonctionnera pas si le panier n'est pas parfaitement mis en place.

5. Réglez la température et le temps de cuisson souhaité.

Réglez la température : Tournez le cadran de température à la température désirée entre 90°C et 200°C (fig. 1).

Réglez le temps de cuisson : Tournez la minuterie sur le temps de cuisson désiré. (fig. 2) Une fois qu'un temps de cuisson est sélectionné, la friteuse à air commence à émettre un « tic » ; ce qui indique que le compte à rebours a commencé.

Remarque : Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

6. Commencez à cuisiner.

Après avoir réglé la température et le temps de cuisson, l'indicateur d'alimentation et l'indicateur du chauffage s'allument et la friteuse à air commence à cuire.

Pour vérifier les aliments pendant la cuisson de la friteuse à air :

A) Utilisez la poignée du panier pour retirer le panier.

Remarque : L'indicateur d'alimentation et l'indicateur du chauffage s'éteignent une fois que le panier est retiré, mais le compte à rebours continue.

B) Utilisez la poignée du panier pour secouer et re-disposer les aliments à l'intérieur du panier (ou utilisez des pinces pour retourner les aliments) si nécessaire, puis replacez le panier dans l'appareil. L'appareil reprendra automatiquement la cuisson lorsque le panier sera remplacé.

7. Profitez de vos plats frits à l'air.

Une fois le compte à rebours terminé, la friteuse à air émettra une sonnerie et s'éteindra.

Utilisez la poignée du panier pour retirer le panier. Retirez le panier avec précaution en le tirant tout droit afin d'éviter tout déversement d'huile. Utilisez des gants de protection et/ou des pinces pour transférer les aliments chauds dans un plat pour le service

Attention : Le panier, le bac et le contenu seront CHAUDS après la cuisson.

Placez le panier chaud sur une grille ou un dessous-de-plat pour qu'il refroidisse.

8. Débranchez la friteuse à air et laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer.

9. Nettoyez le panier et le bac après chaque utilisation.

CONSEILS 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 de ces aliments contiennent déjà de l'huile et d'autres ingrédients qui améliorent le brunissement et le croustillant
- Les aliments pour l'apéritif et les hors-d'œuvre surgelés peuvent être frits à l'air. Disposez-les dans le bac en une seule couche afin d'obtenir de meilleurs résultats.
- Si vous superposez des aliments, assurez-vous de secouer le panier à mi-cuisson (ou de retourner les aliments) pour que les aliments cuisent uniformément.
- Mélangez les aliments que vous préparez, comme les frites ou d'autres légumes, avec une petite quantité d'huile pour favoriser le brunissement et le croustillant.
- Lorsque vous faites frire des légumes frais à l'air, assurez-vous de les sécher complètement avant de les mélanger avec de l'huile et de les faire frire à l'air afin d'obtenir le meilleur croustillant possible.
- Les friteuses à air sont idéales pour réchauffer les aliments, y compris les pizzas. Pour réchauffer vos aliments, réglez la température à 150 pendant 10 minutes maximum.

PLUS DE CONSEILS POUR LA CUISSON

Type	Quantité	Durée (min.)	Temp C°	Secouer/Retourner	CONSEILS POUR CUISINER
Bacon	4 pièces	6 (fibroso) 8 (crujiente)	200	Non	Après la cuisson, utilisez des pinces pour transférer le bacon dans une assiette recouverte de papier absorbant.
Poitrine de poulet (Épais, environ 8 oz)	Environ 3 pièces	25-30	190	Oui	Badigeonnez d'huile, assaisonnez de sel et d'épices, selon votre goût.
Pilons de poulet Cuisses (5 oz chacune)	Environ 5 pièces	16-18	200	Non	Assaisonnez avec du sel et des épices, selon votre goût.
Nuggets de poulet	Environ 20 pièces	10	200	Oui	
Ailes de poulet (Plates et drumettes séparés)	12 pièces	18-20	200	Oui	Assaisonnez avec du sel ; à déguster tel quel ou, une fois cuit, ajoutez votre sauce préférée pour les ailes de poulet.
Bâtonnets de poisson (Congelé)	20 pièces	7	200	Oui	
Frites (Congelées/fines)	Entre 350 et 450 g	16-20	200	Oui	Secouez deux fois.
Frites (Congelées/grosses)	Entre 350 et 500 g	18-22	200	Oui	Secouez deux fois.
Frites (Faites maison coupées en morceaux de 1/4 x 1/4 pouces)	Entre 350 et 500 g	20-25	200	Oui	Rincez à l'eau froide, séchez en tapotant, mélangez avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, assaisonnez avec du sel et des épices selon votre goût ; utilisez des pinces pour mélanger pendant la cuisson.
Hamburgers (4 oz/120 g chacun)	2 pièces	12-15	190	Oui	Badigeonnez d'huile, assaisonnez de sel et d'épices selon votre goût, ex : du poivre noir fraîchement moulu et de l'ail en poudre.
Bâtonnets de mozzarella (Congelé)	20 pièces	7	200	Oui	
Côtelettes (avec os, environ 8 oz/220 g)	2 pièces	12-15	200	Oui	Assaisonnez avec du sel et des épices, selon votre goût.
Côtelettes (avec os, environ 3 oz / 90 g)	4 pièces	15	200	Non	Assaisonnez avec du sel et des épices, selon votre goût.
Steak	450 g	12-15	200	Non	Assaisonnez avec du sel et des épices, selon votre goût.
Saumon (1 pouce de large, 4,5 oz)	3 pièces	10-12	200	Non	Badigeonnez la peau avec de l'huile et placez sur le bac, côté peau vers le bas. Assaisonnez avec du sel et des épices, selon votre goût.
Crevettes (grosses)	900 g	12	200	Oui	Asséchez en tapotant, mélangez avec 1/2 c. à soupe d'huile d'olive, assaisonnez avec du sel et des épices selon votre goût ; secouez souvent.

Les températures et les temps de cuisson recommandés ci-dessous sont basés sur les quantités et poids recommandés indiqués. Si vous utilisez une quantité ou un poids plus petit, vérifiez les aliments avant le temps de cuisson recommandé, car ils cuiront probablement plus rapidement.

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

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas/ne se met pas en marche.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La friteuse à air n'est pas correctement branchée. 2. La minuterie n'a pas dépassé le zéro. 3. Le panier n'a pas été correctement mis en place. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous que la fiche soit correctement fixée dans la prise murale. 2. Tournez le cadran de la minuterie au-delà de zéro pour lancer la cuisson. 3. Utilisez la poignée du panier pour pousser fermement le panier dans le boîtier de la friteuse à air.
De la fumée sort de la friteuse à air.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La friteuse à air est utilisée pour la première fois. 2. Il y a trop de graisse dans ou sur les aliments frits à l'air. 3. Il reste de la graisse dans le panier. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. La fumée disparaîtra après la première utilisation. 2. Enduisez légèrement les aliments d'huile. 3. Nettoyez le panier après chaque utilisation.
Les aliments frits à l'air ne sont pas croustillants.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les aliments n'avaient pas assez d'huile. 2. Les aliments ont été recouverts d'une trop grande quantité d'huile et sont détrempés. 	Ne mélangez que des aliments frais sans huile dans une petite quantité d'huile pour obtenir le maximum de croustillant
La friteuse à air produit une quantité importante de fumée.	Les aliments riches en matières grasses, comme les saucisses, ont tendance à produire une quantité importante de fumée lorsqu'ils sont cuits à une température élevée.	Cela n'endommagera pas la friteuse à air et n'affectera pas le résultat final de la cuisson des aliments, mais afin de limiter la quantité de fumée, faites-les frire à une température plus basse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que la friteuse à air soit débranchée et qu'elle ait refroidi avant de la nettoyer.
- Une fois que la friteuse à air et que le panier ont refroidi, retirez le panier de la friteuse à air (s'il n'a pas déjà été retiré). Utilisez la poignée du bac pour retirer le bac. Utilisez une éponge et de l'eau chaude savonneuse pour laver l'intérieur et l'extérieur du panier et du bac.

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

- Le panier et le bac peuvent être lavés au lave-vaisselle dans le compartiment du haut.
- Essayez doucement l'extérieur avec un chiffon humide ou 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.
- Stockez la friteuse à air dans un endroit frais et sec.

ÉLIMINATION DU PRODUIT



Ce produit est conforme à la directive européenne 2012/19/UE concernant les appareils électriques et électroniques, connue sous le nom de DEEE (Déchets d'équipements électriques et électroniques), qui fournit le cadre juridique en vigueur au sein de l'Union européenne pour l'élimination et la réutilisation des déchets des appareils électroniques et électriques. Ne jetez pas ce produit dans la poubelle, veuillez l'apporter au centre de collecte des déchets électriques et électroniques le plus proche de votre domicile.

ITALIANO

LA RINGRAZIAMO PER AVER SCELTO UFESA E CI AUGURIAMO CHE IL FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO SODDISFI LE SUE ASPETTATIVE.

AVVERTENZA

SI PREGA DI UTILIZZARE LE ISTRUZIONI PER L'USO PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO. CONSERVARLE IN UN LUOGO SICURO PER FUTURA CONSULTAZIONE

DESCRIZIONE

1. Spia indicatrice riscaldamento (luce blu)
2. Spia indicatrice alimentazione (luce rossa)
3. Regolatore timer (0-60 minuti)
4. Regolatore temperatura (90°C - 200°C)
5. Sfiati friggitrice
6. Sfiati cestello
7. Maniglia cestello
8. Cestello (1)
9. Vassoio
10. Maniglia vassoio
11. Cuscinetto in silicone

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da persone altrettanto qualificate al fine di evitare pericoli.

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarse esperienze e conoscenza a condizione che vengano fornite loro adeguate supervisione e istruzione riguardo all'utilizzo dell'apparecchio in un modo sicuro e che abbiano compreso i pericoli correlati. È vietato l'utilizzo ludico

dell'apparecchio da parte dei bambini. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.

Mantenere il dispositivo e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.

I dispositivi non prevedono l'attivazione da parte di un timer esterno o sistema di controllo da distanza separato.

Scollegare il dispositivo quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di inserire o rimuovere parti e di pulirlo.

Non immergere l'apparecchio in acqua o qualsiasi altro liquido.

L'apparecchio è destinato all'uso 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 a usi commerciali o industriali.

Qualsiasi utilizzo errato o maneggiamento improprio del prodotto renderà nulla la garanzia.

Prima di collegare il prodotto, assicurarsi che la tensione di rete sia la stessa indicata sull'etichetta del prodotto.

Posizionare il dispositivo su una superficie piatta uniforme

Il cavo di collegamento elettrico non deve essere attorcigliato o avvolto intorno al prodotto durante l'utilizzo.

Non utilizzare il dispositivo o collegarlo e scollegarlo all'alimentazione elettrica con mani e/o piedi bagnati.

Non tirare il cavo di collegamento per scollegare o trasportare il prodotto.

IMPORTANTE. Durante l'utilizzo di questa Friggitrice ad aria, mantenere uno spazio libero di almeno dieci centimetri su 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.

Il presente apparecchio è una **FRIGGITRICE AD ARIA**. Richiede una piccola quantità di olio per cuocere. Non riempire il recipiente con olio o grasso: potrebbe determinare un pericolo di incendio.

Non utilizzare accessori diversi da quelli raccomandati dal produttore nella presente Friggitrice ad aria.

Indossare sempre guanti da forno protettivi e isolanti quando si inseriscono elementi nella Friggitrice ad aria o si rimuovono dalla stessa.

L'apparecchio deve essere utilizzato su una superficie piana, stabile e resistente al calore. La prima volta che si utilizza la Friggitrice ad aria, questa 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 venga a contatto con gli elementi riscaldanti.

Scollegare immediatamente il prodotto dalla rete elettrica in caso di cortocircuito o danno e contattare un servizio di assistenza tecnica ufficiale. Per evitare qualsiasi pericolo, non aprire il dispositivo. Le riparazioni o gli interventi sul dispositivo possono essere effettuati soltanto da personale tecnico qualificato del servizio di assistenza tecnica ufficiale del marchio.

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

AVVERTENZA: Non immergere mai la Friggitrice o la sua spina ad aria in acqua o qualsiasi altro liquido.

2. Tirare la maniglia del cestello per rimuoverlo dalla Friggitrice ad aria. Utilizzare la maniglia del vassoio, nella parte centrale di quest'ultimo, per rimuoverlo. Utilizzare una spugna e acqua saponata calda per lavare la parte interna ed esterna di cestello e vassoio. Il cestello e il vassoio possono essere lavati in lavastoviglie, nella parte superiore.

3. **AVVERTENZA:** Non usare agenti detergenti o spugne abrasivi.

4. Asciugare con cura.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Preparare il cestello e l'alimento desiderato.

Utilizzare la maniglia del vassoio per inserire il vassoio nel cestello. Spingere per assicurarsi che sia sicuro e in posizione orizzontale. Dovrebbe essere presente un piccolo spazio tra il vassoio e la parte inferiore del cestello.

Avvertenza: Non riempire mai il cestello di olio. A differenza delle friggitrici tradizionali, le friggitrici ad aria necessitano di una piccola quantità di olio, oppure non necessitano di olio, per realizzare una frittura croccante. Nel caso in cui si decida di utilizzare olio, posizionare l'alimento con l'olio in una ciotola separata e trasferire quindi l'alimento nel vassoio all'interno del cestello.

2. Posizionare gli alimenti sul vassoio.

Fare riferimento alla tabella "maggiori consigli di cottura" per quantità massime di cibo raccomandate, tempi di cottura, temperature e consigli.

3. Posizionare il cestello nella Friggitrice ad aria.

Utilizzare la Maniglia del cestello per inserire il cestello nella Friggitrice ad aria. Spingere per chiudere.

4. Accendere la Friggitrice ad aria.

La spia indicatrice di alimentazione si illumina quando la Friggitrice ad aria è attaccata alla corrente. La spia indicatrice di riscaldamento NON si illumina fino a quando il regolatore timer non è oltre lo zero.

Nota: La Friggitrice ad aria non funziona se il cestello non è completamente spinto in posizione.

5. Impostare la temperatura di cottura desiderata e il tempo.

Regolare la temperatura: Ruotare il regolatore di temperatura sulla temperatura desiderata tra 90°C e 200°C (fig. 1).

Regolare il tempo: Ruotare il regolatore del timer sul tempo desiderato. (fig. 2) Una volta selezionato un tempo, la Friggitrice ad aria inizia a ticchettare, indicando che il tempo sta trascorrendo.

Nota: Il tempo di cottura massimo è di 60 minuti.

6. Iniziare a cuocere.

Dopo aver impostato tempo e temperatura, la spia indicatrice di alimentazione la spia indicatrice di riscaldamento si illumina e la Friggitrice ad aria inizia a cuocere.

Per controllare gli alimenti mentre la Friggitrice ad aria sta cuocendo:

A) Utilizzare la maniglia del cestello per estrarlo.

Nota: La spia indicatrice di alimentazione la spia indicatrice di riscaldamento si spengono una volta estratto il cestello, ma il timer continua a funzionare.

B) Utilizzare la maniglia del cestello per scuotere e ridistribuire gli alimenti all'interno del cestello (oppure utilizzare le pinze per girarli) se necessario, quindi spingere nuovamente il cestello all'interno dell'unità. Una volta riposizionato il cestello, l'unità riprenderà automaticamente la cottura.

7. Il cibo fritto ad aria è pronto per essere gustato.

Una volta che il timer si è interrotto, la Friggitrice ad aria emette un segnale sonoro e si spegne.

Utilizzare la maniglia del cestello per estrarlo. Rimuovere con attenzione il cestello, estraendolo tenendolo diritto per evitare perdite di olio. Utilizzare guanti protettivi e/o molle per trasferire con attenzione gli alimenti caldi su un piatto di portata.

Attenzione: Il cestello, il vassoio e i contenuti sono CALDI dopo la cottura.

Posizionare il cestello caldo su una griglia o un sottopentola per farlo raffreddare.

8. Scollegare la Friggitrice ad aria e lasciarla raffreddare completamente prima di pulirla.

9. Pulire il cestello e il vassoio dopo ogni utilizzo.

CONSIGLI DI COTTURA

- Quasi tutti gli alimenti che possono essere cotti in forno in maniera tradizionale possono essere fritti ad aria.
- Gli alimenti si cuociono meglio e in maniera più uniforme quando hanno dimensioni e spessori simili.
- Pezzi di cibo di piccole dimensioni richiedono meno tempo di cottura rispetto a pezzi grandi.
- Per i migliori risultati nel tempo più ridotto, friggere ad aria gli alimenti in piccoli lotti. Evitare di impilare o sovrapporre gli alimenti se possibile.
- 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 la doratura e la croccantezza.
- Appetizer e 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 o altre verdure, con una piccola quantità di olio, per favorire doratura e croccantezza.
- 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 croccantezza.
- 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.

ALTRI CONSIGLI DI COTTURA

Tipo	Quantità	Tempo (min)	Temp C°	Scuotere/ Girare	Consiglio di cottura
Bacon	4 pezzi	6 (fibroso) 8 (crujiente)	200	No	Dopo la cottura, utilizzare le molle per trasferire il bacon su un piatto foderato con un tovagliolo di carta.
Petto di pollo (spesso, circa 230 grammi)	Circa 3 pezzi	25-30	190	Sì	Spazzolare con olio, condire con sale e con le spezie.
Fusi/ cosce di pollo (140 grammi ciascuno)	Circa 5 pezzi	16-18	200	No	Condire con sale e con le spezie desiderate.
Nugget di pollo	Circa 20 pezzi	10	200	Sì	
Ali di pollo (separate nelle due parti)	12 pezzi	18-20	200	Sì	Condire con sale: gustare il pollo così com'è oppure, una volta cotto, aggiungere la propria salsa per le ali di pollo preferita.
Bastoncini di pesce (congelati)	20 pezzi	7	200	Sì	
Patatine (congelate/sottili)	350-450g	16-20	200	Sì	Scuotere due volte.
Patatine (congelate/spesse)	350-500g	18-22	200	Sì	Scuotere due volte.
Patatine (preparate a mano e tagliate in pezzi da 0,5 x 0,5 cm) ¹	350-500g	20-25	200	Sì	Sciappare con acqua fredda, tamponare per asciugare, aggiungere 1 cucchiaino di olio di oliva, condire con sale e con le spezie desiderate; utilizzare le pinze per girare durante la cottura.
Hamburger (120g ciascuno)	2 pezzi	12-15	190	Sì	Spazzolare con olio, condire con sale e con le spezie desiderate, come pepe macinato fresco e polvere di aglio.
Bastoncini di mozzarella (congelati) ²	20 pezzi	7	200	Sì	
Cotolette (con osso, circa 220g)	2 pezzi	12-15	200	Sì	Condire con sale e con le spezie desiderate.
Cotolette (senza osso, circa 90 g)	4 pezzi	15	200	No	Condire con sale e con le spezie desiderate.
Bistecca	450 g	12-15	200	No	Condire con sale e con le spezie desiderate.
Salmone (larghezza 2,5 cm, 125 grammi)	3 pezzi	10-12	200	No	Spazzolare la pelle con olio e posizionare su un vassoio con la pelle verso il basso. Condire con sale e con le spezie desiderate.
Gamberetto (grande)	900g	12	200	Sì	Tamponare per asciugare, aggiungere 1/2 cucchiaino di olio di oliva, condire con sale e le spezie desiderate; scuotere spesso.

Las temperaturas y los tiempos recomendados a continuación se basan en las cantidades y pesos. Le temperature e i tempi raccomandati sotto si basano sulle quantità e i pesi raccomandati elencati. Se si utilizza un peso inferiore, controllare l'alimento prima di quanto raccomandato: probabilmente cuocerà più in fretta.

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

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La Friggitrice ad aria non funziona/non si accende.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La Friggitrice ad aria non è collegata in modo corretto. 2. Il timer non è stato impostato oltre lo zero. 3. Il cestello non è stato spinto completamente in posizione. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare che la spina sia inserita correttamente in una presa a muro. 2. Portare il regolatore del timer oltre lo zero per iniziare la cottura. 3. Utilizzare la maniglia del cestello per spingere correttamente il cestello nell'alloggiamento della Friggitrice ad aria.
Dalla Friggitrice ad aria fuoriesce del fumo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La Friggitrice ad aria è utilizzata per la prima volta. 2. La quantità di grasso nel o sul cibo fritto ad aria è eccessiva. 3. Nel cestello è presente grasso residuo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il fumo permane anche dopo il primo utilizzo. 2. Rivestire leggermente l'alimento con olio. 3. Pulire il cestello dopo ciascun utilizzo.
I cibi fritti ad aria non sono croccanti.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il cibo non aveva abbastanza olio. 2. Il cibo è stato coperto con troppo olio ed è diventato molle. 	Passare soltanto i cibi freschi privi di olio in una piccola quantità di olio, per ottenere il massimo di croccantezza.
La Friggitrice ad aria produce una quantità significativa di fumo.	I cibi ad alto contenuto di grassi, come le salsicce, tendono a produrre una quantità significativa di fumo quando sono cotti ad alta temperatura.	Ciò non danneggia la friggitrice ad aria né incide sul risultato finale dell'alimento: tuttavia, per evitare il fumo, si consiglia di friggere a una temperatura inferiore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Avvertenza: Non usare agenti detergenti o spugne abrasivi.

- Il cestello e il vassoio possono essere lavati in lavastoviglie, nella parte superiore.
- Strofinare delicatamente la parte esterna con un panno umido o un asciugamano di carta.
- Non immergere mai la Friggitrice o la sua spina ad aria in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Asciugare accuratamente tutte le parti prima di riporle.
- Riporre la Friggitrice ad aria 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 come WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), fornisce il quadro giuridico applicabile nell'Unione Europea per lo smaltimento e il riutilizzo dei rifiuti di dispositivi elettronici ed elettrici. Non smaltire il prodotto nel bidone della spazzatura ma rivolgersi al centro di smaltimento di rifiuti elettrici ed elettronici più vicino.

DEUTSCHLAND

VIELEN DANK DAFÜR, DASS SIE SICH FÜR UFESA ENTSCIEDEN HABE. WIR SIND ÜBERZEUGT DAVON, DASS IHNEN DIESES GERÄT LANGE ZEIT VIEL FREUDE BEREITEN WIRD.

WARNHINWEIS

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

BESCHREIBUNG

1. Heizkontrollleuchte (blaues Licht)
2. Netzkontrollleuchte (rotes Licht)
3. Timer-Einstellknopf (0 - 60 Minuten)
4. Temperaturregler (90 - 200 °C)
5. Fritteusenentlüftungen
6. Korbentlüftungen
7. Korbgriff
8. Korb (1)
9. Schale
10. Schalengriff
11. Silikon-Pad

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. 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 dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.

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 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

WICHTIGE WARNHINWEISE

Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Hausgebrauch bestimmt, es darf auf keinen Fall für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden.

Jegliche unsachgemäße Verwendung oder Handhabung des Geräts führt zum Erlöschen der Garantie.

Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die Netzspannung mit den Werten auf dem Geräteschild übereinstimmt.

Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache, ebene Oberfläche.

Das Netzkabel darf während des Gebrauchs nicht zusammengerollt oder um das Gerät gewickelt sein.

Benutzen oder stecken Sie das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen ein- oder aus. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Stecker zu ziehen und benutzen Sie es nicht zum Tragen des Geräts.

WICHTIG: Halten Sie beim Betrieb dieser Heißluftfritteuse an allen Seiten mindestens zehn Zentimeter Freiraum, 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 Garen. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Fett, da dies Brandgefahr darstellen würde.

Verwenden Sie mit dieser Heißluftfritteuse nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör.

Tragen Sie immer schützende, 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 Zutaten 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 jegliches Gefahrenrisiko zu vermeiden, darf die Maschine nicht geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe an dieser Maschine vornehmen.

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

VOR DEM ERSTEN EINSATZ

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

WARNHINWEIS: Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

2. Ziehen Sie den Korb an seinem Griff aus der Heißluftfritteuse. Nehmen Sie die Einlegschale am Griff in ihrer Mitte heraus. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite von Korb und Schale mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser. Korb und Schale können oben im Geschirrspüler gereinigt werden.

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

4. Trocknen Sie alles gründlich ab.

VERWENDUNG

1. Den Korb und die gewünschten Lebensmittel vorbereiten.

Setzen Sie die Schale mithilfe ihres Griffs in den Korb ein. Drücken Sie sie ganz nach unten und eben in den Korb hinein. Dabei bleibt noch ein kleiner Abstand zwischen Schale und Korboden.

Warnhinweis: Füllen Sie den Korb niemals mit Öl. Im Gegensatz zu Ölfritteusen benötigen Luftfritteusen wenig bis gar kein Öl, um knusprige Ergebnisse zu erzielen. Wenn Sie trotzdem Öl verwenden möchten, schwenken Sie die Speisen in einer separaten Schüssel mit etwas Öl und geben Sie sie Speisen dann in die Schale im Korb.

2. Das Gargut auf die Schale legen.

Entnehmen Sie der Tabelle "Weitere Gartipps" die empfohlenen maximalen Gargutmengen, Garzeiten, Temperaturen und einige Tipps.

3. Den Korb in die Heißluftfritteuse einsetzen.

Schieben Sie den Korb an seinem Griff in die Heißluftfritteuse ein. Achten Sie auf kompletten Verschluss.

4. Die Heißluftfritteuse anschließen.

Die Betriebskontrollleuchte leuchtet, wenn die Fritteuse eingesteckt ist. Die Heiz-Kontrollleuchte leuchtet erst auf, wenn der Timer-Einstellknopf aus der Nullstellung gedreht wird.

Hinweis: Die Heißluftfritteuse geht nicht in Betrieb, wenn der Korb nicht vollständig eingeschoben ist.

5. Die gewünschte Gartemperatur und -zeit einstellen.

Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Temperaturreglers zwischen 90 und 200 °C ein (fig. 1).

Stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drehen des Timer-Knopfs ein. (fig. 2) Nach Auswahl einer Zeit beginnt die Heißluftfritteuse zu ticken und zeigt damit an, dass die Zeit herunterzählt.

Hinweis: Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

6. Das Frittieren starten.

Nach Einstellen von Temperatur und Zeit leuchten die Betriebs- und die Heizkontrollleuchte auf und beginnt die Fritteuse mit dem Garvorgang.

Zum Überprüfen der Lebensmittel, während des Heißluftfrittierens:

A) Ziehen Sie den Korb am Korbgriff heraus.

Hinweis: Die Netz- und Heizkontrollleuchte erlöschen, sobald der Korb herausgezogen wird, der Timer zählt jedoch weiter herunter.

B) Sie können die Speisen im Korb mit dem Korbgriff schütteln und umverteilen (oder mit einer Zange umdrehen), und dann den Korb wieder in das Gerät schieben. Das Gerät setzt den Garvorgang automatisch fort, sobald der Korb wieder eingesetzt ist.

7. Genießen Sie Ihre luftfrittierten Speisen.

Sobald der Timer vollständig heruntergezählt hat, gibt die Fritteuse einen Ton ab und schaltet sich aus.

Ziehen Sie den Korb am Korbgriff heraus. Ziehen Sie den Korb vorsichtig gerade heraus, damit kein Öl verschüttet wird. Legen Sie mit Schutzhandschuhen und/oder einer Zange die heißen Speisen vorsichtig auf einen Servierteller.

Vorsicht: Korb, Schale und Inhalt sind nach dem Garen HEISS.

Stellen Sie den heißen Korb zum Abkühlen auf ein Drahtgitter oder einen Untersetzer.

8. Ziehen Sie den Netzstecker der Fritteuse und lassen Sie sie vor der Reinigung vollständig abkühlen.

9. Reinigen Sie Korb und Schale nach jedem Gebrauch.

GARTIPPS

- Fast alle traditionell im Backofen zubereiteten Speisen können 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 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 luftfrittieren, 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

WEITERE GARTIPPS

Typ	Menge	Zeit (Min.)	Temp C°	Schütteln/Wenden	Gartipp
Speck	4 Scheiben	6 (fibroso) 8 (crujiente)	200	Nein	Legen Sie den Speck nach dem Garen mit einer Zange auf einen mit Papiertüchern ausgelegten Teller.
Hähnchenbrust (Dick, ca. 250 g)	Etwa 3 Stücke	25-30	190	Ja	Mit Öl bepinseln, salzen und nach Belieben würzen.
Hähnchenkeulen/schenkel (je 150 g)	Etwa 5 Stücke	16-18	200	Nein	Salzen und nach Belieben würzen
Hähnchen-Nuggets	Etwa 20 Stücke	10	200	Ja	
Hähnchenflügel (Anfangs- und Endteile getrennt)	12 Stücke	18-20	200	Ja	Leicht salzen und genießen, oder frisch zubereitet in Ihrer Lieblings-Hähnchenfügsauce schwenken.
Fischstäbchen (Gefroren)	20 Stück	7	200	Ja	
Pommes frites (Gefroren/schmal)	350 - 450 g	16-20	200	Ja	Zweimal schütteln
Pommes frites (Gefroren/breit)	350 - 500 g	18-22	200	Ja	Zweimal schütteln
Pommes frites (Hausgemacht, geschnitten in 6 x 6 mm Breite)	350 - 500 g	20-25	200	Ja	Mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, mit 1 EL Olivenöl schwenken, mit Salz und den gewünschten Gewürzen abschmecken; während des Frittierens mit einer Zange wenden..
Hamburger (je 120 g)	2 Stück	12-15	190	Ja	Mit Öl bepinseln, mit Salz und gewünschten Gewürzen wie frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Knoblauchpulver würzen.
Mozzarella-Sticks (Gefroren)	20 Stück	7	200	Ja	
Koteletts (mit Knochen, ca. 220 g)	2 Stück	12-15	200	Ja	Salzen und nach Belieben würzen.
Koteletts (ohne Knochen, ca. 90 g)	4 Scheiben	15	200	Nein	Salzen und nach Belieben würzen.
Steak	450 g	12-15	200	Nein	Salzen und nach Belieben würzen.
Lachs (2,5 cm breit, 130 g)	3 Scheiben	10-12	200	Nein	Haut mit Öl bepinseln und mit der Hautseite nach unten auf die Schale legen. Salzen und nach Belieben würzen.
Garnelen (große)	900 g	12	200	Ja	Trocken tupfen, mit 1/2 EL Olivenöl benetzen, salzen und nach Wunsch würzen; mehrmals schütteln.

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

Hinweis: Diese Tabelle gilt nur als Richtlinie und enthält keine genauen Rezepte.

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

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht/lässt sich nicht einschalten.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Gerät ist nicht richtig eingesteckt. 2. Der Timerknopf wurde nicht aus der Nullstellung gedreht. 3. Der Korb ist nicht komplett eingeschoben. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt. 2. Drehen Sie den Timer-Einstellknopf über Null hinaus, um den Garvorgang zu starten. 3. Schieben Sie den Korb an seinem Griff fest in das Gehäuse der Heißluftfritteuse hinein.
Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Gerät wird zum ersten Mal benutzt. 2. Es befindet sich entweder zu viel Fett in oder auf den zu frittierenden Lebensmitteln. 3. Es befinden sich Fettreste im Korb. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Rauch verschwindet nach dem ersten Gebrauch. 2. Beschichten Sie die Lebensmittel nur leicht mit Öl. 3. Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch.
Die luftfrittierten Speisen werden nicht knusprig.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es ist nicht genug Öl auf den Zutaten. 2. Die Zutaten haben zu viel Öl und wurden matschig. 	Schwenken Sie ölfreie frische Lebensmittel nur in einer kleinen Menge Öl, um die maximale Knusprigkeit zu erreichen.
Die Heißluftfritteuse erzeugt eine erhebliche Menge Rauch.	Lebensmittel mit hohem Fettgehalt wie Würstchen neigen dazu, viel Rauch zu erzeugen, wenn sie bei hohen Temperaturen gegart werden.	Dies schadet der Heißluftfritteuse nicht und hat keinen Einfluss auf das Endergebnis der Speisen, aber um Rauch zu vermeiden, stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.

REINIGUNG UND WARTUNG

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

Warnhinweis: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

- Korb und Schale können oben im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Wischen Sie die Außenseite vorsichtig mit einem feuchten Tuch 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.

ENTSORGUNG DES GERÄTS



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 gesetzlichen Rahmen für die Entsorgung und Wiederverwendung von elektronischen und elektrischen Altgeräten darstellt. Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in der Mülltonne, sondern übergeben Sie es einer zugelassenen Sammelstelle für elektrischen und elektronischen Abfall.

БЪЛГАРСКИ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПИСАНИЕ

1. Светлинен индикатор за нагряване (синя светлина)
2. Светлинен индикатор за захранване (червена светлина)
3. Шайба на таймера (0-60 минути)
4. Шайба на температурата (90°C - 200°C)
5. Вентилационни отвори на фрайъра
6. Вентилационни отвори на кошницата
7. Ръкохватка на кошницата
8. Кошница (1)
9. Тава
10. Ръкохватка на тавата
11. Силиконова подложка

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 устройството, 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.

Това устройство е предназначено за използване на максимална надморска височина от 2000 м над морското равнище.

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Уредът е предназначен само за домашно ползване и в никакъв случай не трябва да се използва в търговска или промишлена среда.

Всяка неправилна употреба или неправилно боравене с уреда ще направи гаранцията му невалидна.

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

Поставете уреда на равна, гладка повърхност

Кабелът за свързване към мрежата не трябва да се заплита или увива около уреда по време на употреба.

Не използвайте устройството и не го включвайте и изключвайте от захранващата мрежа с мокри ръце и/или крака. Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите или за да го използвате като ръкохватка

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

НЕ поставяйте Вашия еър фрайър 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 **ЕЪР ФРАЙЪР**. 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 еър фрайър.

Винаги носете защитни, изолирани ръкавици за фурна, когато поставяте или изваждате предмети от горещия еър фрайър.

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 еър фрайър, 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 устройството. 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 ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали и стикери от вътрешната и външната страна на еър фрайъра. Внимателно избършете външната част с влажна кърпа или кухненска хартия.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не потапяйте еър фрайъра във вода или други течности.

2. Издърпайте ръкохватката на кошницата, за да извадите кошницата от еър фрайъра. Използвайте ръкохватката на тавата в центъра на тавата, за да я извадите. Използвайте гъба и топла сапунена вода, за да измиете вътрешната и външната страна на кошницата и тавата. Кошницата и тавата са подходящи за миене на горното ниво в съдомиялна машина.

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

4. Подсушете щателно.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ

1. Пригответе кошницата и желаната храна.

Използвайте ръкохватката на тавата, за да поставите тавата в кошницата. Натиснете надолу, за да се уверите, че е закрепена и е в изравнено положение. Между тавата и дъното на кошницата трябва да има малко пространство.

Предупреждение: Никога не пълнете кошницата с мазнина. За разлика от фритюрниците, еър фрайърите изискват малко или никаква мазнина, за да се получат хрупкави резултати. Ако решите да използвате мазнина, поставете храната с мазнината в отделна купа и след това прехвърлете храната в тавата върте в кошницата.

2. Сложете храна в тавата.

Вижте таблицата с „още съвети за готвене“ за препоръчителни максимални количества храна, време за готвене, температури и съвети.

3. Поставете кошницата в еър фрайъра.

Използвайте ръкохватката на кошницата, за да вкарате кошницата в еър фрайъра. Натиснете, за да затворите.

4. Включете еър фрайъра в контакта.

Индикаторът за захранване ще светне, когато еър фрайърът е включен. Светлинният индикатор НЕ СВЕТИ, докато шайбата на таймера не се завърти след нула.

Забележка: Еър фрайърът няма да работи, ако кошницата не е поставена напълно на мястото си.

5. Задайте желаната температура и време за готвене.

Регулиране на температурата: Завъртете шайбата за температура до желаната температура между 90°C и 200°C (fig 1).

Регулиране на времето: Завъртете шайбата на таймера до желаното време. (fig 2) След като бъде избрано време, еър фрайърът ще започне да цъка, показвайки, че времето отброява.

Забележка: Максималното време за готвене е 60 минути.

6. Започнете готвенето.

След задаване на температурата и времето, светлинният индикатор за захранване и светлинният индикатор за нагряване ще светнат и еър фрайърът ще започне да готви.

За да проверите храната, докато еър фрайърът готви:

A) Използвайте ръкохватката на кошницата, за да издърпате кошницата.

Забележка: Светлинният индикатор за захранване и светлинният индикатор за нагряване ще изгаснат след изваждането на кошницата, но таймерът ще продължи да отброява.

B) Използвайте ръкохватката на кошницата, за да разклатите и преразпределите храната вътре в кошницата (или използвайте щипки, за да обърнете храната), ако е необходимо, след това натиснете кошницата обратно в уреда. Уредът автоматично ще продължи да готви, когато кошницата бъде върната на мястото.

7. Насладете се на храната, приготвена в еър фрайър.

След като таймерът отброи напълно, еър фрайърът ще звънне веднъж и ще се изключи.

Използвайте ръкохватката на кошницата, за да издърпате кошницата. Извадете внимателно кошницата, като я издърпате направо, за да предотвратите разливане на мазнина. Използвайте защитни ръкавици и/или щипки, за да прехвърлите внимателно горещата храна в чиния за сервиране.

Внимание: Кошницата, тавата и съдържанието ще са ГОРЕЩИ след готвене.

Поставете горещата кошница върху решетка или подложка за охлаждане.

8. Изключете еър фрайъра от контакта и го оставете да се охлади напълно преди почистване.

9. Почиствайте кошницата и тавата след всяка употреба.

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

- Почти всяка храна, която традиционно се приготвя във фурната, може да бъде пържена в еър фрайъра.
- 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 еър фрайъра 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 еър фрайъра. Повечето вече съдържат мазнина и други съставки, които подобряват покафеняването и хрупкавостта.
- Замразените предястия и ордъоври се пържат в еър фрайъра 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.
- Поставяйте храни, които приготвяте от нулата, като пържени картофи или други зеленчуци, с малко количество мазнина, за да осигурите покафеняване и хрупкавост.
- Когато пържите пресни зеленчуци в еър фрайъра, не забравяйте да ги изсушите напълно чрез потупване, преди да ги поставите с мазнина и да ги изпържите в еър фрайъра, за да осигурите максимална хрупкавост.
- Еър фрайърите са чудесни за подгряване на храна, включително пица. За да подгреете храната си, задайте температурата на 150°C за до 10 минути.

ОЩЕ СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

Comida	Cantidad	Tiempo (minutos)	Temperatura C°	Agitar o voltear	Consejos
Bacon	4 piezas	6 (fibroso) 8 (crujiente)	200	No	Después de cocinar, use pinzas para transferir el bacon a un plato forrado con papel toalla.
Pechuga de pollo 200gr	3 piezas	25-30	190	Si	Cepille con aceite, sazone con sal y especias al gusto.
Muslos de pollo 150gr	5 piezas	16-18	200	No	Sazone con sal y especias al gusto
Nuggets de pollo	20 piezas	10	200	Si	
Alitas de pollo	12 piezas	18-20	200	Si	Sazonar con sal; disfrútelo como está o, cuando esté listo, agregue su salsa de alitas de pollo favorita.
Palitos de pescado (Congelados)	20 piezas	7	200	Si	
Patatas fritas (finas congeladas)	350-450g	16-20	200	Si	Agitar un par de veces
Patatas fritas (gruesas congeladas)	350-500g	18-22	200	Si	Agitar un par de veces
Patatas fritas (cortadas a mano)	350-500g	20-25	200	Si	Enjuague con agua fría, seque, mezcle con 1 cucharada de aceite de oliva, sazone con sal y las especias deseadas; use pinzas para mezclar durante la cocción.
Hamburguesas (120gr)	2 Piezas	12-15	190	Si	Unte con aceite, sazone con sal y las especias deseadas como pimienta negra recién molida y ajo en polvo.
Palitos de Mozzarella (congelados)	20 piezas	7	200	Si	
Chuletas (con hueso, aproximadamente 220 g)	2 piezas	12-15	200	Si	Sazone con sal y especias al gusto
Chuletas deshuesadas (90g)	4 piezas	15	200	No	Sazone con sal y especias al gusto
Bistec	450g	12-15	200	No	Sazone con sal y especias al gusto
Salmon (2'5cm de grosor)	3 piezas	10-12	200	No	Cepille la piel con aceite y colóquela en la bandeja con la piel hacia abajo. Sazone con sal y especias al gusto.
Gambas	900g	12	200	Si	Seque, mezcle con 1/2 cucharada de aceite de oliva, sazone con sal y las especias deseadas; agitar con frecuencia.

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

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

Забележка: Бъдете изключително внимателни, докато боравите с гореща храна в кошницата на еър фрайъра. Излишната мазнина ще капе в кошницата, когато пригответе мазни храни. Изпразвайте кошницата след всяка употреба.

РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Situación	Causa	Solución
La freidora de aire no funciona / no se enciende.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La freidora de aire no está enchufada correctamente. 2. El temporizador no ha pasado de cero. 3. La canasta no está completamente colocada en su lugar. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de que el enchufe esté correctamente asegurado en el tomacorriente de pared. 2. Gire el dial del temporizador más allá de cero para iniciar la cocción. 3. Use el asa de la canasta para empujar la canasta firmemente dentro de la carcasa de la freidora.
Sale humo de la freidora	<ol style="list-style-type: none"> 1. La freidora se está utilizando por primera vez. 2. Hay demasiada grasa en o sobre los alimentos que se frien al aire. 3. Queda grasa sobrante en la canasta. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. El humo desaparecerá después del primer uso. 2. Cubra ligeramente los alimentos con aceite. 3. Limpiar la cesta después de cada uso.
Los alimentos fritos al aire no quedan crujientes.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La comida no tenía suficiente aceite. 2. La comida se cubrió con demasiado aceite y se empapó. 	Solo mezcle alimentos frescos sin aceite en una pequeña cantidad de aceite para lograr la máxima textura crujiente
La freidora produce una cantidad significativa de humo.	Los alimentos con alto contenido de grasa, como las salchichas, tienden a producir una cantidad significativa de humo cuando se cocinan a una temperatura alta.	Los alimentos con alto contenido de grasa, como las salchichas, tienden a producir una cantidad significativa de humo cuando se cocinan a una temperatura alta.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Уверете се, че еър фрайърът е изключен от контакта и охладен преди почистване.
- След като еър фрайърът и кошницата се охладят, извадете кошницата от еър фрайъра (ако вече не е отстранена). Използвайте ръкохватка на тавата, за да отстраните тавата. Използвайте гъба и топла сапунена вода, за да измиете вътрешната и външната страна на кошницата и тавата.

Предупреждение: Не използвайте абразивни почистващи препарати или домакинска тел.

- Кошницата и тавата са подходящи за миене на горното ниво в съдомиялна машина.
- Внимателно избършете външната част с влажна кърпа или кухненска хартия.
- Никога не потапяйте еър фрайъра във вода или друга течност.
- Подсушете щателно всички части преди съхранение.
- Съхранявайте еър фрайъра 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.

دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها

العطل	السبب المحتمل	الحل
قوي أو لا يعمل / لم يمتد لمعت نل / لمعت ال	<ol style="list-style-type: none"> لم يتم توصيل المقلاة الهوائية بالكهرباء بشكل صحيح. لم يتم تدوير المؤقت بعد الصفر. لم يتم دفع السلة بالكامل في مكانها. 	<ol style="list-style-type: none"> تأكد من تثبيت القابس بشكل صحيح في مقبس الحائط. قم بتدوير قرص المؤقت بعد الصفر لبدء الطهي. استخدم مقبض السلة لدفعها بإحكام إلى داخل.
يتصاعد دخان من المقلاة الهوائية	<ol style="list-style-type: none"> يتم استخدام المقلاة الهوائية للمرة الأولى. توجد كمية كبيرة من الدهون في الطعام أو الزيت. توجد دهون متبقية في السلة. 	<ol style="list-style-type: none"> سيخمد الدخان بعد الاستخدام الأول. غطي الطعام بطبقة خفيفة من الزيت. نظف السلة بعد كل استخدام.
الأطعمة المقلية في المقلاة الهوائية غير مقرمشة	<ol style="list-style-type: none"> الطعام لم يحتو على كمية كافية من الزيت. تمت تغطية الطعام بكمية كبيرة من الزيت. 	<p>قلِّب الأطعمة الطازجة الغالية من الزيت في كمية قليلة فقط من الزيت للحصول على أقصى درجة من القرمشة</p>
ينبث من المقلاة الهوائية كمية كبيرة من الدخان	<p>ينتج عن الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الدهون، مثل التفاح، كمية كبيرة من الدخان عند طهيها على درجة حرارة عالية</p>	<p>لن يلحق هذا ضرراً بالمقلاة الهوائية أو يؤثر على النتيجة النهائية للطعام، ولكن يُفضل القلي عند درجة حرارة أقل لتجنب انبعاث الدخان</p>

قوان عمل او فيظنتل

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

التخلص من المنتج

لأجهزة الكهربائية EU/يتوافق هذا المنتج مع توجيه الاتحاد الأوروبي 2012/19 توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة (WEEE) والإلكترونية، والمعروف باسم (الإلكترونية)، الذي يوفر الإطار القانوني المطبق في الاتحاد الأوروبي للتخلص من نفايات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية وإعادة استخدامها. لا تتخلص من هذا المنتج في سلة المهملات، وبدلاً من ذلك توجه إلى مركز جمع النفايات الإلكترونية والكهربائية الأقرب إلى منزلك.



المزيد من النصائح حول الطهي

النوع	الكمية	الوقت (دقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	/التحريك التقليب	نصائح بشأن الطهي
لحم الخنزير المقدد	قطع 4	6 (fibroso) 8 (crujiente)	200	لا	بعد الطهي، استخدم الملقط لنقل لحم الخنزير المقدد إلى طبق مبطن بمنشفة ورقية.
صدر الدجاج (سميكة، حوالي 8 أونصات)	حوالي 3 قطع	25-30	190	نعم	ادهنها بالزيت وتبلها بالملح والتوابل التي ترغب فيها.
دبابيس الدجاج / الأفخاذ (وزن كل قطعة 5 أونصات)	حوالي 5 قطع	16-18	200	لا	تبلها بالملح والتوابل التي ترغب فيها.
قطع الدجاج المقلية	حوالي 20 قطعة	10	200	نعم	
أجنحة الدجاج الأجزاء المستوية المنفصلة عن (الدبابيس الصغيرة)	قطعة 12	18-20	200	نعم	تبلها بالملح؛ أو اتركيها بدون ملح إذا كنت تفضلها كذلك، وعند نضجها قلبها في صوص أجنحة الدجاج الذي تفضله.
أصابع السمك (المجمدة)	قطعة 20	7	200	نعم	
البطاطس المقلية (المجمدة/الرفيعة)	جم 350-450	16-20	200	نعم	-حركها مرتين
البطاطس المقلية (المجمدة/السميكة)	جم 350-500	18-22	200	نعم	-حركها مرتين
البطاطس المقلية المقطعة في المنزل (إلى قطع بحجم 1/4 x 1/4 بوصة)	جم 350-500	20-25	200	نعم	اشطفها بالماء البارد، وجففها، وقلبها مع ملعقة كبيرة من زيت الزيتون، ثم تبلها بالملح والتوابل التي ترغب فيها، واستخدم ملقطاً لتقليبها أثناء الطهي.
البرجر (وزن كل قطعة 4 أونصات / 120 جم)	قطعتان	12-15	190	نعم	ادهنها بالزيت وتبلها بالملح والتوابل التي ترغب فيها كالفلغل الأسود المطحون ومسحوق الثوم.
أصابع الموزاريلا (المجمدة)	قطعة 20	7	200	نعم	
القطع (بالعظم، حوالي 8 أونصات / 220 جم)	قطعتان	12-15	200	نعم	تبلها بالملح والتوابل التي ترغب فيها.
القطع (بدون العظم، حوالي 3 أونصات / 90 جم)	قطع 4	15	200	لا	تبلها بالملح والتوابل التي ترغب فيها.
شرائح اللحم	جم 450	12-15	200	لا	تبلها بالملح والتوابل التي ترغب فيها.
سمك السلمون (يعرض بوصة، 4,5 أونصات 1)	قطع 3	10-12	200	لا	ادهن الجلد بالزيت وضعه على الدرج بحيث يكون الجلد المدهون لأسفل. تبلها بالملح والتوابل التي ترغب فيها.
(الجميري) حجم كبير	جم 900	12	200	نعم	جففه وقلبه مع نصف ملعقة كبيرة من زيت الزيتون ثم تبله بالملح والتوابل التي ترغب فيها وحركه كثيرًا.

درجات الحرارة والأوقات الموصى بها أدناه بناءً على الكميات والأوزان المذكورة. عند طهي كمية أو وزن أقل، تفقد الطعام قبل المدة الموصى بها لأنه قد ينضج في مدة أقصر. ملحوظة: هذا الجدول يُعد دليلاً فقط ولا يحتوي على وصفات دقيقة.

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

- راجع الجدول الخاص بـ "المزيد من النصائح بشأن الطهي" لمعرفة الحد الأقصى الموصى به لكميات الطعام ومدة الطهي ودرجات الحرارة وغيرها من النصائح
3. ضع الدرج في المقلاة الهوائية.
 - اسحب مقبض السلة لإدخالها في المقلاة الهوائية. اضغط للإغلاق.
 - وَصِّل المقلاة الهوائية بالكهرباء.
 4. سيضيء مصباح مؤشر الطاقة عند توصيل المقلاة الهوائية بالكهرباء. لن يضيء مصباح مؤشر التسخين حتى يتم تدوير قرص المؤقت إلى ما بعد الصفر.
 - ملحوظة: لن تعمل المقلاة الهوائية إذا لم يتم دفع السلة بإحكام في مكانها.
 5. اضبط درجة حرارة ووقت الطهي المطلوب.
 6. اضبط درجة الحرارة: أدر قرص درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة بين 90 و200 درجة مئوية.
 - ضبط الوقت: أدر قرص المؤقت حتى الوصول للوقت المطلوبة. بمجرد تحديد الوقت، ستبدأ المقلاة الهوائية بإصدار صوت نكة مما يشير إلى أن الوقت قيد العد التنازلي.
 - ملحوظة: أقصى مدة طهي هي 60 دقيقة.

6. بدء الطهي.

- بعد ضبط درجة الحرارة والوقت، سيضيء مصباح مؤشر الطاقة ومصباح مؤشر التسخين وستبدأ المقلاة الهوائية في طهي الطعام
- لتنفقد طعام أثناء طهيها في المقلاة الهوائية
- (أ) استخدم مقبض السلة لسحبها إلى الخارج
- ملحوظة: سينطفئ مصباح مؤشر الطاقة ومصباح مؤشر التسخين بمجرد سحب السلة خارج المقلاة، ولكن سيستمر المؤقت في العد التنازلي
- (ب) استخدم مقبض السلة لتحريك الطعام وإعادة توزيعه داخل السلة (أو استخدم ملقطاً لتقليب الطعام) إذا لزم الأمر، ثم اذفع السلة من جديد داخل الجهاز. سيستأنف الجهاز الطهي تلقائياً عند إعادة وضع السلة.
- استمتع بتناول طعامك المقلي في المقلاة الهوائية.
7. بمجرد انتهاء المؤقت تماماً من العد التنازلي، ستصدر المقلاة الهوائية صوت رنين لمرة واحدة ثم تتوقف عن التشغيل.
- استخدم مقبض السلة لسحبها إلى الخارج. أزل السلة بعناية من خلال سحبها إلى الخارج بشكل مستقيم لمنع انسكاب الزيت. استخدم قفازات واقية و/أو ملقطاً لنقل الطعام الساخن بعناية إلى طبق التقديم
- تنبيه: ستكون السلة والدرج وجميع المحتويات ساخنة بعد الطهي
- ضع السلة الساخنة على رف سلكي أو حامل لتبرد
8. افصل المقلاة الهوائية عن مصدر التيار الكهربائي واتركها تبرد تماماً قبل تنظيفها.
9. نظف السلة والدرج بعد كل استخدام.

نصائح بشأن الطهي

- معظم أنواع الطعام التي يتم طهيها في الفرن بصورة تقليدية يمكن قليها في المقلاة الهوائية
- تنضج الأطعمة بشكل أفضل وبالتساوي عندما تكون مقطعة بحجم وسُمك متشابهين
- تحتاج قطع الطعام الأصغر حجماً وقتاً أقل للنضج من القطع الأكبر حجماً
- 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 والقرمشة
- المقبلات المحمّدة تكون جيدة جداً في القلي بالمقلاة الهوائية. للحصول على أفضل نتائج، رتبها على الدرج في طبقة واحدة
- إذا وضعت طبقات من الطعام فوق بعضها، فلا تنس تحريك السلة في منتصف الوقت (أو تقليب الطعام) للحصول على طعام ناضج بشكل متساو
- قلّب الأطعمة التي تحضرها من البداية، مثل البطاطس المقلية أو غيرها من الخضراوات، مع كمية قليلة من الزيت لتسهيل التحميص والقرمشة
- عند قلي الخضراوات الطازجة في المقلاة الهوائية، احرص على تجفيفها تماماً قبل قليها مع الزيت وقليها في المقلاة الهوائية للحصول على أقصى درجة من القرمشة
- تعد المقالي الهوائية رائعة لإعادة تسخين الطعام، كالبيتزا. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق

تحذيرات مهمة

صمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي، ولا يجوز تحت أي ظرف استخدامه للأغراض التجارية أو الصناعية. أي استخدام غير صحيح أو تعامل غير مناسب مع المنتج يجعل الضمان باطلاً أو ملغياً قبل توصيل المنتج بالكهرباء، تحقق من أن جهد المصدر الرئيسي للكهرباء هو الجهد نفسه المشار إليه على ملصق المنتج.

ضع الجهاز على سطح مسطح مستو يجب تجنب تشابك كابل توصيل التيار الكهربائي أو التفافه حول المنتج أثناء الاستخدام لا تستخدم الجهاز أو توصله وتفصله عن التيار الكهربائي بيدين و/أو قدمين مبللتين. تجنب سحب سلك التوصيل لفصله أو لاستخدامه كمقبض.

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

لا تضع المقلاة الهوائية أسفل الخزائن أو الستائر 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 مستو وثابت ومقاوم للحرارة. عند استخدام المقلاة الهوائية للمرة الأولى قد تنبعث رائحة خفيفة أو كمية قليلة من الدخان. هذا الأمر طبيعي إذ يكون ذلك مجرد احتراق لمخلفات التصنيع.

ضع دائماً المكونات التي تريد قليها في السلة لمنع ملامستها للأجزاء الساخنة. افصل المنتج فوراً عن مصدر التيار الكهربائي في حالة حدوث أي عطل أو تلف واتصل بخدمة الدعم الفني المعتمدة. لمنع حدوث أي خطر، لا تفتح الجهاز. يمكن فقط للموظفين الفنيين المؤهلين من خدمة الدعم الفني المعتمدة للعلامة التجارية القيام بالإصلاحات أو الإجراءات على الجهاز.

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

قبل استخدامها للمرة الأولى

1. أزل جميع مواد التغليف والملصقات من داخل المقلاة الهوائية وخارجها. امسح الجزء الخارجي برفق 1. باستخدام قطعة قماش مبللة أو منشفة ورقية

تحذير: لا تغمر المقلاة الهوائية أو القابس الخاص بها في الماء أو في أي سائل آخر

2. اسحب مقبض السلة لإزالة السلة من المقلاة الهوائية. استخدم مقبض الدرج، الموجود في منتصف الدرج، لإزالة الدرج. استخدم قطعة إسفنج ومبها دافئة وصابوناً لغسل السلة والدرج من الداخل والخارج. يمكن غسل السلة والدرج في غسالة الأطباق على الرف العلوي

3. تحذير: لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو أقمشة التلميع الخادشة.

4. جففها جيداً.

كيفية الاستخدام

1. حضّر السلة والطعام الذي ترغب في قليه.

استخدم مقبض الدرج لإدخال الدرج في السلة. اضغط لأسفل للتأكد من ثباته وأنه في وضع مستو. يجب وجود مساحة صغيرة بين الدرج والجزء السفلي من السلة

تحذير: تجنب ملء السلة بالزيت. بخلاف المقالي العميقة، تحتاج المقالي الهوائية إلى كمية قليلة من الزيت وقد لا تحتاج إلى أي زيت للحصول على طعام مقرمش. إذا اخترت استخدام الزيت، فقلّب الطعام مع الزيت في وعاء منفصل ثم انقل الطعام إلى الدرج الموجود داخل السلة

2. ضع الطعام في الدرج.

عربي

نتمنى أن ينول المنتج رضاكم، وسعادتكم. UFESA نود أن نشكركم على اختيار

تحذير

يُرجى قراءة إرشادات الاستخدام بعناية قبل استخدام المنتج، واحتفظ بها في مكان آمن للرجوع إليها في المستقبل.

الوصف

1. (ضوء مؤشر التسخين (ضوء أزرق
2. (ضوء مؤشر الطاقة (ضوء أحمر
3. (قرص المؤقت (60-0 دقيقة
4. (قرص درجة الحرارة (90 - 200 درجة مئوية
5. فتحات تهوية المقلاة
6. فتحات تهوية السلة
7. مقبض السلة
8. (السلة 1)
9. الدرج
10. مقبض الدرج
11. لوحة سيليكون

تعليمات السلامة

في حالة تلف سلك الكهرباء يجب استبداله من قبل الجهة المصنعة أو وكيل الخدمة أم ما يمثلهم من الأشخاص المؤهلين لتجنب الخطر. يمكن للأطفال من عمر 8 سنوات والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز إذا كانوا تحت إشراف أو تلقوا تعليمات لاستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكانوا يفهمون المخاطر المتضمنة. يحظر على الأطفال اللعب بالجهاز. يحظر على الأطفال دون الـ 8 سنوات تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف حافظ على الجهاز والكابلات الخاصة به بعيداً عن متناول الأطفال دون الثامنة.

الجهاز غير مُعد للتشغيل من خلال مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.

عليك فصل الجهاز عند عدم الاستخدام وقبل تنظيفه. اتركه ليبرد قبل وضع، أو إزالة الأجزاء وتنظيفها.

لا تغمر الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر.

هذا الجهاز مصمم للاستخدام على ارتفاع 2000 متر كحد أقصى فوق مستوى سطح البحر.

INFORME DE GARANTÍA

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

USO DE LA GARANTÍA

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

Debe guardar esta garantía, así como la factura de compra, recibo o comprobante de entrega, para facilitar el ejercicio de sus derechos. Para servicio técnico y atención al cliente fuera de territorio español, envíe su solicitud al punto de venta donde adquirió el aparato.

RELATÓRIO DE GARANTIA

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

UTILIZAÇÃO DA GARANTIA

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

efeito. Esta garantia deve ser preenchida integralmente e entregue junta com o talão de compra ou o registo de entrega para o exercício efetivo dos direitos ao abrigo desta garantia.

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

WARRANTY REPORT

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

USE OF WARRANTY

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

pleted and delivered along with the receipt or delivery docket for the effective exercise of rights under this warranty.

This warranty should be retained by the user as well as the invoice, receipt or the delivery docket to facilitate the exercise of these rights. For technical service and after-sales care outside the Spanish territory, please submit your query to the point of sale where you purchased the item

BON DE GARANTIE

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

UTILISATION DE LA GARANTIE

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

Cette garantie doit être conservée par l'utilisateur ainsi que la facture, le ticket de caisse ou le bon de livraison pour faciliter l'exercice de ces droits. Pour un service technique et un service après-vente en dehors du territoire espagnol, veuillez soumettre votre demande au point de vente où l'article a été acheté.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГАРАНЦИОННОТО ОБСЛУЖВАНЕ

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

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

изцяло и да се предаде заедно с касовата бележка или товарителницата за действителното упражняване на правата по тази гаранция.

Тази гаранция следва да се запази от потребителя, като същото важи и за фактурата, касовата бележка или товарителницата, за да се улесни упражняването на тези права. За техническо и следпродажбено обслужване и извън Испания е необходимо да подадете своето оплакване в търговския обект, от който сте закупили изделието.

تقرير الضمان

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

استعمال الضمان

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

وتسليمه مع ورقة الاستلام أو التسليم للممارسة الفعالة للحقوق بموجب هذا الضمان. يجب أن يحتفظ المستخدم بهذا الضمان بالإضافة إلى الفاتورة أو الإيصال أو ورقة التسليم لتسهيل ممارسة هذه الحقوق. بالنسبة إلى الخدمات الفنية والخدمة ما بعد البيع خارج الأراضي الإسبانية، يُرجى تقديم الطلب إلى نقطة البيع التي اشترت منها المنتج.

ufesa

SERVICIOS DE ATENCIÓN TÉCNICA (SAT)

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

(+34) 902 997 053
sat@bbtrends.es

B&B TRENDS, S.L.

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

ALAVA

01012 VITORIA
REPARACIONES BERNA
DOMINGO BELTRAN, 54
945 248 198
bernaabetsuko@yahoo.es

01001 VITORIA

AREA GLOBAL
OLAGIBEL, 48
945128200
choni@area-global.com
romesa@area-global.com

ALBACETE

2003 ALBACETE
V. CAMACHO
C/ PEDRO COCA, 50 LOCAL
967 22 45 54
jcamachosat@gmail.com

2004 ALBACETE

ELECTRICIDAD FRESNEDA S.L.
C/ Blasco Ibañez n° 13 Bajo
967231467
satfresneda@gmail.com

ALICANTE

03800 ALCOY
SERT-TALLER DE ELECTRONICA
CID,12
965331412
serttv@gmail.com

3204 ELCHE

REP. PEQUEÑOS ELECTROD. S.U.R.L
CONRADO DEL CAMPO 8
965425112
pascual.selva@gmail.com

03181 TORREVIEJA

ANTHONY ALLEN ASHMORE RODRI-
GUEZ (ELECT.MONTESINOS)
C/ORIHUELA, 43
966703505
e.montesinos2012@yahoo.es

ALMERIA

04867 MACAEL
ELECTRO JUAN MOLINA SL
AVDA. ANDALUCIA, 6
950 445 529
juanmolina@electrodomesticosjuan-
molina.es

ASTURIAS

33003 OVIEDO
TALLER AMABLE
SAN JOSE, 12 B
985223739
satamable@telecable.es

33900 SAMA DE LANGREO

ALGA NALON, S.L.
TORRE DE ABAJO, 8
985692242
alganalon@yahoo.es

AVILA

05005 AVILA
CUCHILLERIA ANDRES
SAN PEDRO BAUTISTA N° 1
920 22 00 14
reparandres@gmail.com

5003 AVILA

Antonio San Segundo Gómez
(G.R. Goli Reparaciones)
C/SORIA, 6
920257815/606759754
imsatavila@gmail.com

BADAJOS

6002 BADAJOZ
ELECTRONICA MIRANDA, S.L.
RAMON ALBARRAN, 17
924207428
emirandasl@yahoo.es

6700 VILLANUEVA DE LA SERENA

ARFET,C.B.
HERNAN CORTES, 76-B
924841195
comercial@arfet.es

BARCELONA

08015 BARCELONA
SUM. ELECT. DALMAU, S.C.P.
VILADOMAT, 108
934539276
sdalmau@ono.com

08240 MANRESA

SERVICIO ELDE - JORGE MANERO
BRUCH, 55
938728542
elde@eldeservei.com

08027 BARCELONA

SELAROM
PASSEIG MARAGALL, 102
933 521 805
amoralesniето@hotmail.com

08020 BARCELONA

SAT MARINE, S.C.P.
C/HUELVA, 67-69
932664697
satmarine@satmarinescp.com

08620 SANT VICENÇ DELS HORTS

SAT JARO -
C/ MALAGA, 20-22
647 054 779
jroca78@gmail.com

08950 ESPLUGUES DE LLOBREGAT

SAT J. BAUTISTA
SANTIAGO RUSIÑOL, 27-29 LOCAL 5
933722157
satdireccion@satjbautista.com

08015 BARCELONA

SAT DORVEN,S.L.
DIPUTACION, 53
934243703
casensi@satdorven.com

08700 IGUALADA

SAT CUADRAS
SANT DOMENECH, 9-11
938045431
assumpta@satcuadras.com

08921 STA. COLOMA DE

SANZ SAT, S.L.
PRAT DE LA RIBA, 62
934 681 945
sanzsat@gmail.com

08030 BARCELONA

RICARDO GUEVARA GARCIA (RIGUÉ)
Ps. TORRAS I BAGES 50-58
933469902
reparacionesrigue@gmail.com

08401 GRANOLLERS

REP. ELECTRICAS SALVADO, S.L.
CARLES RIBA,5
938494073
salvado@salvadosl.com

8160 MONTELO

RAMON ARCOS PLANAS (electrosat)
JOSEP TARRADELLAS, 2 LOCAL II
935720130
elite-electrosat@telefonica.net

08025 BARCELONA

KLEIN GERATE, C.
ROGER DE FLOR, 330
932137764
imma.klein@grupelde.com

08025 BARCELONA

JOSE ANTONIO JUAREZ GARCIA
PROVENZA 538-540
934564736
fuster_garcia@hotmail.com

08211 CASTELLAR DEL VALLES

JOAN ANTON JUAREZ
CATALUNYA, 90 BAJO
937146275
jajuarez@juarez.com.es

8720 VILAFRANCA DEL PENEDES

FRED VILAFRANCA, S.L
POL.INDR."DOMENYS I" NAVE 9
938904852
fred@fredvilafranca.com

08720 VILAFRANCA DEL PENEDES

FRED VILAFRANCA S.L.
PROGRES, 42
938904852
fred@fredvilafranca.com

08226 TERRASSA

ELECTRO CERDAN, S.L.
HISTORIADOR CARDUS, 71
937354105
electrocerdan@cecot.es

08950 ESPLUGUES DE LLOBREGAT

ELECTRICAS FELIU
SANT ALBERT MAGNE,12-14 TD.2-B
933722302
feliusat@9chip.com

BURGOS**9006 BURGOS**

MUTOBRE, S.L.
AVDA. DEL CID 93 BAJO
947241040
ventas@mutobre.es

9003 BURGOS

LEOPOLDO JOSE CEBRIAN EROLES
TRINIDAD 16
947203079
cebrinan@movistar.es

09400 ARANDA DE DUERO

JOSE MARIA GAMAZO PLAZA
ESGUEVA 4
947502532
regamazo@yahoo.es

CACERES**10002 CACERES**

TALLERES MONTERO
PLAZA MARRON, 15
927 22 65 56
talleresmontero@gmail.com

10300 NAVALMORAL DE LA MATA

REPARACIONES MILLANES, C.B.
C/ GÓNGORA, 10
927531481/678508250
rep.millanes@telefonica.net

10600 PLASENCIA

ECOINFO (ANDRES GONZALEZ)
AVDA ESPAÑA, 45 NAVE 10
927411590
ecoinfo@ecoinfoplasencia.es

CADIZ**11402 JEREZ DE LA FR**

ELECTRO LARA
C. DIVINA PASTORA EDIF. 2 LOCAL 6
956 336 254
electrolara@eresmas.com

11007 CADIZ

ANA PATIÑO CHACON (TECNI-HO-
GAR)
TOLOSA LATOUR 19
956281082
tecnihogarcadiz@hotmail.com

CANTABRIA**39008 SANTANDER**

TELEC - CANTABRIA
TRES DE NOVIEMBRE, 1 - B
942371757
telecantabria@yahoo.es

39300 TORREAVEGA

DEL CASTILLO
CEFERINO CALDERON, 13
942880390
settv@gmail.com

CASTELLON**12005 CASTELLÓ**

M.AGRAMUNT, S.L.
C/ LA LLUNA, 22
964261249
electroagramunt@gmail.com

12003 CASTELLON

INST. ELECTR. JUMAR-2, SL
C/ BENICARLO, 15
964225133
proveedores@jumar2castellon.es

12500 VINAROS

FERCOM SERVICE C.B.
TOMAS MANCISIDOR 60
964450144
fercomcb@yahoo.es

CIUDAD REAL**13003 CIUDAD REAL**

NOVA ELECTRICIDAD
ALTAGRACIA, 1
926253101
manuelmartin1122@hotmail.com

CORDOBA**14014 CORDOBA**

SAN COR S.L.L.
VIRGEN DE FATIMA, 15
957430756
sancor_15@hotmail.com

14500 PUENTE GENIL

ELECTRO PEKIN S.L.
C/ANTONIO NAVAS LOPEZ, 11
957601339
electropekin@gmail.com

CUENCA**16400 TARANCON**

DOMINGO SANTAOLALLA MEJIA
P.I. TARANCON SUR C/ SANCHO
PANZA 9
969322036/667607788
marisolsanta1981@hotmail.com

GIJON**33209 GIJON**

TALLER ELECTRICO SEYSA, S.L.
LOS ANGELES, 10-12
985388146
tallerseyasa@gmail.es

33209 GIJON

MARCO HEVIA PUERTA (SERCOPEL)
C/ Puerto La Cubilla, 6
985342611
sercopel@telecable.es

GIRONA**17005 GIRONA**

SUREDA I ASSOCIATS, S.C.
FRANCESC ARTAU, 2
972236588
resuredgirona@gmail.com

17200 PALAFRUGELL

NEW MERESA
DE LA SUREDA BERTRAN, 23
972304454
comercial@newmeresa.com

17300 BLANES

FRANCISCO PORTILLO PEIRO
ASIAS MARC 1
972331249
serviciotecnico@portillotv.com

17740 VILAFANT

ELECTRONICA VILAFANT - SAT
NAVATA, 13
972506515 / 615090154
electroncavilafant@hotmail.com

GRANADA**18015 GRANADA**

LUNSOL, S.L.
AVDA. VIRGEN DE LA CONSO 4,
LOCAL 2
958292565
info@lunsol.net

18007 GRANADA

ELECTRICIDAD MORENO
C/ PALENCIA, 3
95 881 05 35
morenotorres@carretero200.com

GUADALAJARA**19004 GUADALAJARA**

FERRETERIA AL-YE
AVDA, EJERCITO,11-D POSTERIOR

949218662
 ferreteriaa_lye1@hotmail.com
 GUIPUZCOA
20014 SAN SEBASTIAN (no oficial)
 SANTIAGO ESTALAYO
 Pº URRALBURU, 30 pab. C pol. 27
 943475013
 santiagoestalayo@hotmail.com

20001 SAN SEBASTIAN
 GROSTON S.L.
 USANDIZAGA 29
 943272736
 groston@hotmail.es

20001 SAN SEBASTIAN
 ELOY TEJEDOR
 GLORIA, 4 (GROS)
 943287193
 jramontejedor@gmail.com

20600 EIBAR
 EIBAR SAT
 IFAR KALE, 8
 943206717
 fgl@clientes.euskaltel.es

HUELVA
21002 HUELVA
 ELECTROTECNICA ISCAR
 SANTIAGO APOSTOL 18 Local
 959283415/627349431
 electrotecnicaiscar@gmail.com

ILLES BALEARS
07011 PALMA DE MALLORCA
 URBISAT (BALEAR SERVICE)
 C/MATEU OBRADOR,8
 971-733886/733879
 alanurbisat@gmail.com

7740 MENORCA
 ES MERCADAL
 SERVEIS MENORCA, S.L.
 CARRER NOU Nº 53
 971375380
 serveismenorca@gmail.com

JAÉN
23400 UBEDA
 MAGOCA UBEDA
 GRANADA 7
 953751838
 ubedasatmagoca@gmail.com

23001 JAEN
 EDUARDO DELGADO HUETE
 C/ Adarves Bajos nº 31 Bajo
 953236605
 satdelgado@hotmail.com

23008 JAEN
 ANTONIO MUÑOZ SALVADOR
 PERPETUO SOCORRO, 5
 953226102
 amsmmc@hotmail.com

LA CORUÑA
15688 SIGÜERO (OROSO)
 SERVITECGA S.L.
 RUA TRAVESA 2 BAJO
 981572579
 servitecga@gmail.com

15703 SANTIAGO DE COMPOSTELA
 SERVICIOS TECNICOS CANCELTA, S.L.
 RÚA DA FONTE DOS CONCHEIROS,
 2, - BAJO
 981564016
 satcancelta@yahoo.es

15006 A CORUNA
 EUGENIO SUAREZ SERRANTES
 ANGELA BLANCO DE SOTO, 1, LOCAL
 5
 669342814
 eugenio-suarez@hotmail.es

15100 CARBALLO
 ELECTRO SAT BEYGA, SL
 C/FÁBRICA, 23 BAJO
 981754981
 ramon@electrosatbeyga.es

15920 RIANXO
 BANDIN AUDIO S.L.
 C/ GUDIÑOS, Nº10 BAJOS
 981866025
 sat@bandinaudio.com

LA RIOJA
26001 LOGROÑO
 JUAN CARLOS GONZALEZ ARIJA-
 hiper del repuesto
 HUESCA, 53-55
 941226109
 hiperdelrepuesto@gmail.com

26004 LOGROÑO
 ASOC. IND. RIOJANA, S.L.U.
 DOCE LIGERO, 30 - 32
 941241015
 satairslu@gmail.com

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA
35013 LOS TARAHALES
 ST CANARIOS, S.C.P.
 BATALLA DE BRUNETE, 50
 928 292 950
 stcanarios@gmail.com

LEON
24002 LEON
 SAT MAEG
 C/ RUIZ DE SALAZAR,24
 987 23 50 21

24400 PONFERRADA
 ELECTRONICA REGUERA
 HOSPITAL, 29 - BAJO
 987403483
 manoo59@ono.com

24004 LEON
 ELECTRO - CASH
 TORRIANO, 3 - 5 BJ
 987206409
 electrocash@ono.com

LLEIDA
25005 LLEIDA
 SUPERSERVEI DE L'ELECTRODOMES-
 TIC, S.L.
 C/CORREGIDOR ESCOFET, 41
 973232012
 sat@superservei.es

25005 LLEIDA
 BRENUY-CORBELLA (BRECOR SAT)
 C/ CORTS CATALANES, 27
 973248961
 corbega@hotmail.com

LUGO
27002 LUGO
 TELESERVICIO (JOSE ANTONIO)
 CARRIL DE LAS FLORES, 34-B
 982242015
 teleservicio@telefonica.net

27400 MONFORTE DE LEMOS
 RAUL E HIJOS,S.L.
 CAMPO DE LA COMPAÑÍA, 19
 982400711
 raulehijos@gmail.com

27850 VIVERO (CASCO
 SERVICIO TECNICO SILDO 101, S.L.U.
 LODIRO, 26
 982061819

MADRID
28931 MOSTOLES
 REPARACIONES RAGON S.L.
 BURGOS 4-6
 916147898
 manuel@ragon.es

28044 MADRID
 REPARACIONES PIMAR
 Valle Inclán 32 Local
 917054624
 pimaruno@gmail.com

28047 CARABANCHEL
 REPARACIONES CARLOS (CARLOS
 GOMEZ YUSTE)
 GUABAIRO,2
 914665369
 reparaciones.carlos@gmail.com

28980 PARLA
 INSTALACIONES Y REPARACIONES J.F.
 ALFONSO X EL SABIO 31
 916052801
 satjfparla@gmail.com

28038 MADRID

FERSAY VALLECAS -Tienda Fersay
Madrid Vallecas
C/PEÑA PRIETA, 17 LOCAL
911394704
scmrivas@gmail.com

28020 MADRID

ENRIQUE ARRIBAS GARCIA (jaen 18)
C/ JAEN Nº 8 JUNTO METRO ALVA-
RADO
915342350
satjaen@gmail.com

28220 MAJADAHONDA

ELECTRONICA TELIAR S.L.
REAL ALTA 7
916388702
teliar@teliar.es

28017 MADRID

ALTOHA
JOSE ARCONES GIL,13
913774645
ramon@altoha.es

28035 MADRID

ALDEBARAN ELECTRICA (LUMAR)
CARDENAL HERRERA ORIA 257
917388761
aldebaran.electrica@hotmail.com

28807 ALCALA DE HENARES

ALDAMA
FERRAZ, 2
918815820

MALAGA**29200 ANTEQUERA**

JUAN J. MATAS REBOLLO (ELECTRO-
NICA J&J)
PURGATORIO 1 BAJO
952702382
jjmatasr@gmail.com

29303 MARBELLA

ELECTRICIDAD MURSA S.L.
C/SERENATA s/n frente nº 9
952867390
electricidadmursa@yahoo.es

29680 ESTEPONA

ELECTRICIDAD MURSA S.L.
VALENCIA 18
952807483
electricidadmursa@yahoo.es

29010 MALAGA

CAMBEL ELECTRONICA
MORALES VILLARUBIA,17
952277247
cambel.electronica@gmail.com

MALLORCA**07008 PALMA DE MALLORCA**

SAT BALEAR
REIS CATOLICS, 72
971247695
satbalear@ono.com

MURCIA**30700 TORRE PACHECO**

MIGUEL ANGEL SANMARTIN RAMIREZ
AVD. ESTACION 33/ CALLE COLON 46
968578838
info@electronicasanmartin.es

30203 CARTAGENA

MEGASON HI-FI SL
CARLOS III 30 BJS
968527519
megason@arrakis.es

30300 BARRIO PERAL - CARTAGENA

FASEPA, S.L.
PROLONGACION ANGEL BRUNA, 6 BJ
868095680
luserano@fasepa.es

30009 MURCIA

ELECTRO-SERVICIOS SEBA
ISAAC ALBENIZ 4 BAJO
968298593/629613574
electroservicioseba@gmail.com

30800 LORCA

DANIEL SANCHEZ RUIZ
DE LA HIGUERA,8 BAJO
968406757
satlorcadaniel@gmail.com

NAVARRA**31011 PAMPLONA**

FERRETERIA SAN ELOY (MERCEDES)
MONASTERIO DE IRACHE, 33
948251095
admin@ferreteriasaneloy.es

31591 CORELLA

Electro Servicio Muñoz S. L. (ESM
Corella)
C/ Santa Barbara, 52
948780729
satcorella@gmail.com

31500 TUDELA

ELECTRICIDAD FERNANDO, S.C.I.
YANGUAS Y MIRANDA, 12
948826457
okina@electricidadfernando.com

ORENSE**32002 OURENSE**

ELECTRO COUTO, S.L.
MELCHOR DE VELASCO, 17
988235115
electrocouto@yahoo.es

PONTEVEDRA**36003 PONTEVEDRA**

MARDEL RIAS BAIXAS
FERNANDEZ LADREDA, 67
986843760
mardelrias@mundo-r.com

36004 PONTEVEDRA

IMASON
LOUREIRO CRESPO, 43
986841636
imason@mundo-r.com

36211 VIGO

CARBON RADIO
AVDA. CAMELIAS, 145
98 623 61 46
carbonradio145@hotmail.com

36205 VIGO

AJEPA & LUA'S S.L. (S.A.T. CERVANTES)
RUISEÑOR Nº 10 BAJO
986280230
pairs2006@yahoo.es

SALAMANCA**37500 CIUDAD RODRIGO**

TECNIHOGAR
AVDA. PORTUGAL, 10
923461964
tecni_hogar@telefonica.net

37005 SALAMANCA

RAMON RODRIGUEZ TAPIA
LAZARILLO DE TORMES, 10
923238491
microram9@yahoo.es

37002 SALAMANCA

ASISTENCIA TECNICA MORENO, S.L.
RECTOR TOVAR 15
923218079
asistenciatecnicomoreno@gmail.com

SEGOVIA**40005 SEBASTIAN TORRES C.B.**

C/ SAN ANTON,12
921 42 43 23
mariajosesebas@hotmail.com

SEVILLA**41006 SEVILLA**

PALACIO DE LAS PLANCHAS, S.L.
AFAN DE RIBERA, 107
954631191
sat@palaciodelasplanchas.com
41700 DOS HERMANAS
FRANCISCO MUÑOZ LOPEZ
PURISIMA CONCEPCION 1
954728300
electrovalme@gmail.com

41100 CORIA DEL RIO

ELECTROCORIA S.L.
SAN FRANCISCO 11
954771998
electrocoria@hotmail.com

41530 MORON DE LA FRONTERA

DAVID QUINTERO TORREÑO
C/ SANTIAGO, 21 (Pta. Sevilla)
954852986
reparacionesquintero@hotmail.com

41008 SEVILLA

ABASTEC
C/ SANTA MARIA DE LA HIEDRA, 1
(PIO XII)
954 353 300
pae@abastec.es

TARRAGONA**43001 TARRAGONA**

SERTECS -
C/ CAPUCHINOS, 22
977 221 851
sertecs@sertecs.e.telefonica.net

TERUEL**44600 ALCAÑIZ**

CASES SANTA FE MARIO (LA RUEDA)
MIGUEL FLETA 27
978871016
electronicalarueda@gmail.com

TOLEDO**45005 TOLEDO**

ELECTROHOGAR TOLEDO
RONDA BUENAVISTA, 27 LOCAL 6 F
925 223 828
electrohogar@electrohogartoledo.com

VALENCIA**46600 ALZIRA**

TALLERES MOYA
C/ FAVARETA, 49
96 241 85 87
tamoya@talleresmoya.com

46011 VALENCIA

ROBERTO BARRACHINA ALIAGA
-VALENCIANA, SA TECNICA-
C/ FRANCISCO BALDOMA, 86 Bajos
963554244/607304279
valencianasat@gmail.com

46700 GANDIA

RELGAN - CAMILO GARCIA
MAGISTRADO CATALA, 16
962872810
relgangandia@gmail.com

46005 VALENCIA

RELEVAN, S.L.
C/ MATIAS PERELLO, 49
963 222 529
merce@relevansl.com

46800 XATIVA

JOSE PASTOR DIEZ
C/ ABU MASAIFA, 6
962274794
sat-xativa@josepastor.es

46680 ALGEMESI

JOSE A. LLACER SANGROS
ALBALAT, 88
962423519
satllacer@hotmail.com

46700 GANDIA

JOAQUIN MAYOR ESTRUGO
(TECNOGAR)
PRIMER DE MAIG 41-B
962865335
tecnogar33@gmail.com

46470 CATARROJA

AirKival Climatización C.B
C/ FRANCESC LARRODÉ, 7
961260633
sat@airkival.com / airkival@gmail.com

VALLADOLID**47006 VALLADOLID**

VILDA SERV.ASIST.TECNICA, S.L.
FALLA, 16 BAJODCHA.
983226229
vilda@vilda.es

47400 MEDINA DEL CAMPO

JESUS MANUEL MONSALVO MENDO
ANGUSTIAS, 42
983810205
sattvc2002@yahoo.es

47002 VALLADOLID

ELECTRICIDAD RINCON, S.A.
LABRADORES, 9 Y 11
983297133
administracion@electricidadrincon.es

VIZCAYA**48004 BILBAO**

SERTEK
C/ PADRE PERNET, 8
944112282
sertek@ya.com

48013 BILBAO

REPARADOMESTICOS, JOSU
URKIXO ZUMARKALEA, 79
944 90 41 66
josu@reparadomesticos.com

48011 BILBAO

R.E. ABAD MANUEL GONZALEZ
HERVERA
GREGORIO DE LA REVILLA, 34
944215271
mghervera@yahoo.es

48980 SANTURCE

JULEN SAT
LAS VIÑAS 20-22
944617193
juanjosat@gmail.com

ZAMORA**49010 ZAMORA**

TERESA PEREZ
DIEGO DE LOSADA, 10
980671386
sat.teresa1@gmail.com

ZARAGOZA**50001 ZARAGOZA**

ELECTRO SANTAÑA, S.L.
SAN VICENTE DE PAUL, 48
976 392 102
electrosantona@hotmail.com

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

ufesa

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

Ver. 02/2021