

ufesa

AF Phoenix

Freidora de aire

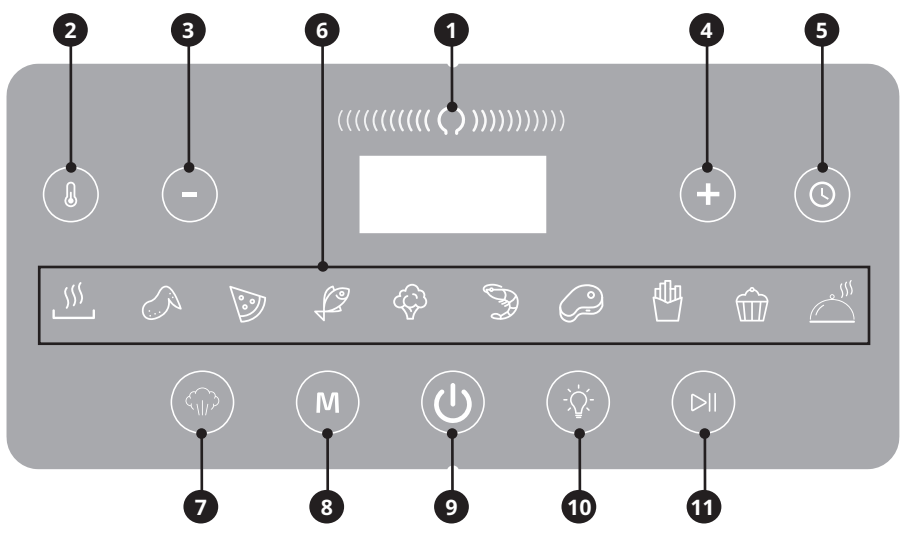
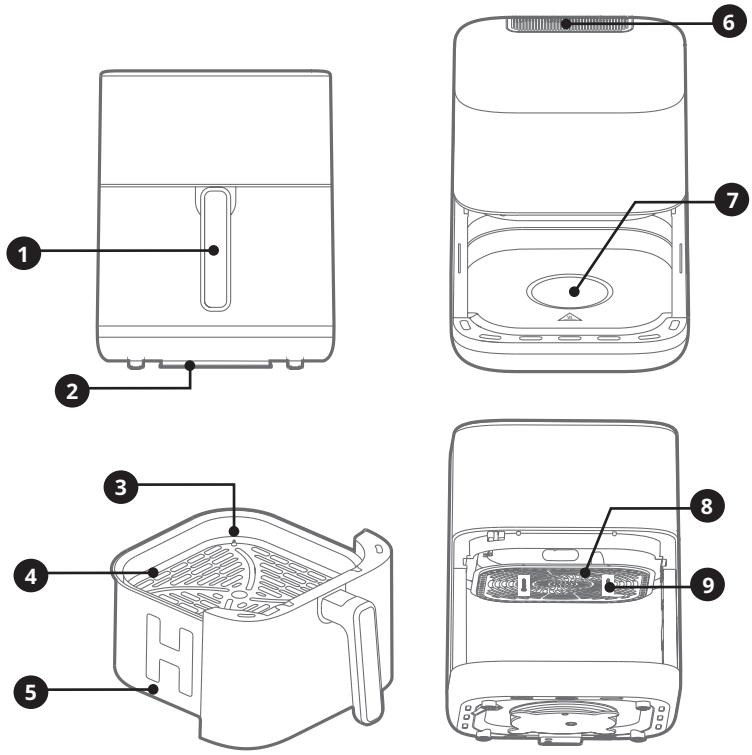


- ES manual de instrucciones
- PT manual de instruções
- EN instructions manual
- FR mode d'emploi
- CA manual d'instruccions

- IT manuale di istruzioni
- DE bedienungsanleitung
- BG Ръководство за инструкции

AR

تعليمات الاستخدام



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

ATENCIÓN

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

DESCRIPCIÓN

1. Asa
2. Cable de alimentación
3. Tapete base de silicona
4. Sartén del grill
5. Cesta
6. Depósito de agua
7. Placa de calentamiento inferior
8. Malla protectora
9. Tornillos de fijación de la malla protectora

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

1. Indicador de calentamiento inferior
2. Botón de ajuste de temperatura
3. Botón de disminución de tiempo/temperatura.
4. Botón de aumento de tiempo/temperatura
5. Botón de ajuste de tiempo
6. Símbolos de los menús predeterminados (10 programas)
7. Botón de función de vapor
8. Botón de menú (selección de programas predeterminados)
9. Botón de encendido
10. Botón de encendido/apagado de luz
11. Botón de inicio/pausa

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Si el cable de alimentación está dañado, este deberá ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o personal cualificado equivalente, a fin de evitar cualquier riesgo. Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar este

aparato solo si se encuentran bajo supervisión o se les ha proporcionado instrucciones acerca del uso del aparato de forma segura, así como haber comprendido los peligros que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no podrán realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario, a menos que sean mayores de 8 años y se encuentren bajo la supervisión de una persona adulta. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los aparatos no están pensados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente. Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitarle las piezas y limpiarlo. No sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido. Este aparato está destinado a utilizarse a una altitud máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico, en ningún caso debe tener un uso comercial ni industrial. Cualquier uso incorrecto o manipulación indebida del producto anulará la garantía. Antes de enchufar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica es el mismo que el que aparece indicado en la etiqueta del mismo. Coloque el aparato sobre una superficie plana y uniforme. El cable de alimentación no se debe enrollar ni envolver alrededor del aparato durante su uso. No utilice, conecte ni desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico con las manos o los pies mojados. No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato ni lo utilice como asa.

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

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

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

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

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

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

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

ADVERTENCIA: No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

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

CÓMO USAR EL PRODUCTO

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de zonas que puedan resultar dañadas por el vapor.

2. Inserte la sartén del grill en la cesta y vuelva a colocar la cesta en la freidora de aire.

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

4. Pulse el botón de encendido (9) para encender el aparato. El símbolo del primer programa predeterminado (precalentar) parpadeará.

Nota: recomendamos utilizar este programa antes de cocinar para precalentar la freidora de aire y obtener mejores resultados en la cocción. Para precalentar simplemente pulse el botón Inicio/Pausa (11).

5. Puede elegir su programa predeterminado deseado pulsando el botón MENÚ (8). Cada vez que pulse el botón MENÚ (8), el siguiente símbolo de programa predeterminado parpadeará de izquierda a derecha mostrando el tiempo de cocción y la temperatura del programa correspondiente. Pulse el botón Inicio/Pausa (11) para empezar a cocinar.

6. Opcionalmente, puede personalizar la temperatura y el tiempo. También se puede hacer en cualquier momento durante la cocción.

- Pulse el botón de ajuste de temperatura (2). La temperatura parpadeará en la pantalla. Pulse los botones (+) o (-) para ajustar la temperatura. (50-200°C, cada vez que pulse cambiará el valor en 5°C).

- Pulse el botón de ajuste de tiempo (5). El tiempo parpadeará en la pantalla. Pulse los botones (+) o (-) para ajustar el tiempo (1-60 minutos). (Cada vez que pulse cambiará el valor en 1 minuto).

Nota: Para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantenga pulsados los botones (+) o (-).

7. Pulse el botón Inicio/Pausa (11) para empezar a cocinar.

8. Siempre puede detener la freidora de aire pulsando el botón Inicio/Pausa (11). Si abre la cesta en cualquier momento, la freidora de aire también se pondrá en pausa y continuará cocinando cuando inserte nuevamente la cesta.

9. Esta freidora de aire tiene una ventanilla en la parte delantera de la cesta para ver cómo se está cocinando la comida en todo momento. Siempre puede encender o apagar la luz interior pulsando el botón de encendido/apagado de luz (10).

10. Si después de cocinar quiere mantener caliente la comida puede utilizar el último programa predeterminado "Mantener caliente".

RESISTENCIA DOBLE

La freidora de aire Phoenix incorpora un doble elemento calefactor para asistir a la cocción no sólo en la parte superior (como las freidoras de aire convencionales) sino también en la parte inferior de la cavidad, lo que mejora el rendimiento de la cocción. Esta función está siempre activada en cada programa predeterminado. Puede ver que está activado en la pantalla por el símbolo de abajo:



FUNCIÓN DE VAPOR

La freidora de aire Phoenix tiene incorporada una función de vapor para obtener resultados sorprendentes al pulverizar vapor durante la cocción.

Cómo utilizar la función de vapor:

En primer lugar, llene con agua el depósito de agua situado en la parte superior trasera de la freidora de aire.

Seleccione su programa predeterminado deseado pulsando el botón Menú (8).

Luego pulse el botón Vapor (7) para elegir esta función.

Pulse el botón Inicio/Pausa (11) para empezar a cocinar.

Ahora su receta será pulverizada con vapor cada 5 minutos para crear platos que tengan un exterior perfectamente crujiente y un interior jugoso y tierno.

GUÍA DE COCCIÓN

1. Si la cesta está demasiado llena, la comida se cocinará de manera desigual.

2. Añadir una pequeña cantidad de aceite a su comida la hará más crujiente. No use más de 2 cucharadas de aceite.

3. Los aerosoles de aceite son excelentes para aplicar pequeñas cantidades de aceite de manera uniforme a todos los alimentos.

4. Puede freír con aire cualquier alimento congelado o producto que se pueda hornear en un horno.

5. Freír con aire los alimentos con alto contenido de grasa hará que la grasa gotee en el fondo de las cestas. Para evitar el exceso de humo durante la cocción, escurra la grasa que se haya depositado después de cocinar.

6. Los alimentos marinados en líquido crean salpicaduras y exceso de humo. Seque estos alimentos antes de freírlos con aire.

CÓMO USAR PROGRAMAS PREDETERMINADOS

Al pulsar el botón Menú (8), puede cambiar entre los 10 programas predeterminados diferentes. Una vez seleccionado, pulse el botón de encendido (9) para empezar a cocinar. Cada programa tiene su propio tiempo y temperatura predeterminados, como se muestra en la siguiente tabla. Siempre puede modificar libremente el tiempo y la temperatura de cada programa utilizando los botones de ajuste de Temperatura (2) / de Tiempo (5) y pulsando después los botones + (4) o - (3).

Nota: utilice la tabla siguiente sólo como referencia. El tiempo y la temperatura reales de cocción pueden ajustarse en función de la cantidad o el tamaño de los alimentos.

Iconos	Función predeterminada	Tiempo	Temperatura	Función de vapor
	Precalentar	3 minutos	200°C	-
	Alitas de pollo	20 minutos	190°C	Ok
	Pizza	15 minutos	190°C	Ok
	Pescado	20 minutos	190°C	Ok
	Verduras	10 minutos	190°C	Ok
	Mariscos	12 minutos	185°C	Ok
	Filete	15 minutos	195°C	Ok
	Patatas fritas	14 minutos	185°C	Ok
	Hornear	30 minutos	190°C	Ok
	Mantener caliente	30 minutos	50°C	-

CONSEJOS PARA COCINAR

- Casi todos los alimentos que se cocinan tradicionalmente en el horno pueden freírse con aire.
- Los alimentos se cocinan mejor y de forma más uniforme cuando son de tamaño y

grosor similares.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Advertencia: No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

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

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



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

PORTUGUÊS

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

AVISO

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

DESCRIÇÃO

1. Pega
2. Cabo de alimentação
3. Tapete em silicone para pés
4. Grelhador
5. Cesto
6. Depósito de água
7. Chapa de aquecimento inferior
8. Rede de proteção
9. Parafusos de fixação de malha de proteção

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

1. Indicador de aquecimento inferior
2. Botão de configuração de temperatura
3. Botão de diminuição de tempo/temperatura
4. Botão de aumento de tempo/temperatura
5. Botão de configuração de tempo
6. Símbolos para menus predefinidos (10 programas)
7. Botão de função de vapor
8. Botão de menu (Seleção de programas predefinidos)
9. Botão de ligar/desligar
10. Botão de luz ligar/desligar
11. Botão «Iniciar/Pausar»

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 conheci-

mento, sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e entenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e que as realizem sob supervisão. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos. Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado. Desligue o aparelho quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe-o arrefecer antes de colocar ou retirar peças e de o limpar. Não mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido. Este aparelho está preparado para ser utilizado a uma altitude máxima de 2000 m acima do nível do mar.

AVISOS IMPORTANTES

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

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

IMPORTANTE: Durante a utilização desta fritadeira sem óleo, mantenha pelo menos dez centímetros de espaço livre em todos os lados do forno para permitir uma circulação de ar adequada. Não coloque a sua fritadeira sem óleo debaixo de armários, estores ou cortinas. Risco de sobreaquecimento/incêndio. Não cubra qualquer parte da

fritadeira com um pano ou semelhante, uma vez que tal irá causar sobreaquecimento. Risco de incêndio. Esta é uma **FRITADEIRA SEM ÓLEO**. Necessita de muito pouco óleo para cozinhar. Não encha a vasilha com óleo ou gordura, pois pode causar risco de incêndio. Não utilize qualquer acessório, para além daqueles recomendados pelo fabricante, nesta fritadeira sem óleo. Utilize sempre luvas de forno protetoras e isoladas quando inserir ou retirar itens da fritadeira sem óleo a quente. O aparelho deve ser utilizado numa superfície nivelada, estável e resistente ao calor. Na primeira vez que utilizar a sua fritadeira sem óleo, poderá ser libertado um leve odor ou uma pequena quantidade de fumo. Este comportamento é normal e é o resultado do aquecimento dos resíduos de fabrico. Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento. Em caso de avaria ou danos, desligue imediatamente o produto da corrente elétrica e contacte um serviço de assistência técnica oficial. Com o objetivo de evitar possíveis situações de risco, não abra o aparelho. As reparações ou intervenções a efetuar no aparelho apenas podem ser levadas a cabo por pessoal técnico qualificado do serviço técnico oficial da marca.

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

AVISO: Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

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

COMO UTILIZAR

1. Coloque a fritadeira de ar numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor, longe de áreas que podem ser danificadas pelo vapor.

2. Insira o grelhador na cesta e coloque a cesta novamente na fritadeira de ar.

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

4. Prima o botão de ligar/desligar (9) para ligar o dispositivo. O símbolo do primeiro programa predefinido (Pré-aquecimento) irá piscar.

Nota: recomendamos usar este programa antes de cozinhar para pré aquecer a fritadeira de ar e obter melhores resultados ao cozinhar. Para pré-aquecer, basta pressionar o botão Iniciar/Pausar (11).

5. Pode escolher o programa predefinido desejado ao pressionar o botão MENU (8). A cada pressão no botão MENU (8), o símbolo seguinte do programa predefinido piscará da esquerda para a direita, mostrando o tempo de cozedura e a temperatura do programa relevante. Prima o botão Iniciar/Pausar (11) para começar a cozinhar.

6. Alternativamente, pode personalizar a temperatura e o tempo. Esta ação também pode ser efetuada em qualquer momento, durante a cozedura.

- Prima o botão de ajuste da Temperatura (2). A temperatura estará a piscar no indicador. Prima os botões (+) ou (-) para ajustar o temperatura. (50-200°C, cada pressão mudará o valor de 5°C)

- Prima o botão de ajuste do Tempo (5). O tempo estará a piscar no indicador. Prima os botões (+) ou (-) para ajustar o tempo (1-60 minutos). (Cada pressão mudará o valor de 1 minuto).

Nota: Para aumentar ou diminuir rapidamente o tempo ou a temperatura, prima sem soltar os botões (+) ou (-).

7. Prima o botão Iniciar/Pausar (11) para começar a cozinhar.
8. Pode colocar em pausa a fritadeira de ar quando necessário, ao pressionar o botão Iniciar/Pausar. Se abrir a cesta em qualquer altura, a fritadeira de ar também será colocada em pausa e vai continuar a cozinhar quando colocar novamente a cesta.
9. Esta fritadeira de ar tem uma janela na parte da frente da cesta que permite observar como a comida está a ser cozinhada em qualquer altura. Pode ligar ou desligar a luz interna em qualquer altura, ao pressionar o botão de luz ligar/desligar (10).
10. Se, depois de cozinhar, pretende manter a comida quente, pode usar o último programa predefinido «Manter quente».

RESISTÊNCIA DUPLA

A fritadeira de ar Phoenix integra um elemento de aquecimento duplo para ajudar a cozinhar não só na parte superior (como as fritadeiras de ar convencionais), mas também na parte inferior da cavidade, o que melhora o desempenho do cozinhar. Esta funcionalidade está sempre ativada em qualquer programa predefinido. Poderá vê-la ativada no visor através o símbolo abaixo:



FUNÇÃO DE VAPOR

A fritadeira de ar Phoenix é fabricada equipada de uma função de vapor para obter resultados surpreendentes ao pulverizar vapor ao cozinhar.

Como utilizar a função de vapor:

Em primeiro lugar, encher com água o recipiente de água na parte superior traseira da fritadeira de ar.

Selecione o programa predefinido desejado ao pressionar o botão Menu (8).

Depois, pressione o botão Vapor (7) para ativar essa função.

Prima o botão Iniciar/Pausar (11) para começar a cozinhar.

Agora, a sua receita será pulverizada com vapor a cada 5 min, para elaborar pratos com um aspeto exterior perfeitamente estaladiço e um interior suculento.

GUIA DE COZEDURA



1. Se o cesto estiver demasiado cheio, a comida não cozerá bem.
2. Se adicionar uma pequena quantidade de óleo, a sua comida ficará mais crocante. Não use mais do que 2 colheres de sopa de óleo.
3. Os óleos em spray são perfeitos para aplicar pequenas quantidade de óleo na proporção certa a todos os alimentos.
4. Pode fritar todas as comidas ou bens congelados que podem ser assados num forno.
5. Fritar alimentos com muita gordura fará com que a gordura pingue para o fundo do cesto. Para evitar o fumo excessivo, retire os pingos de gordura após a cozedura.
6. Alimentos marinados em líquidos criam respingos e fumo em excesso. Seque esses alimentos antes de fritá-los.

COMO UTILIZAR OS PROGRAMAS PREDEFINIDOS

Premir o botão Menu (8) permite-lhe alternar entre 10 programas predefinidos diferentes. Depois de fazer a seleção, prima o botão de ligar/desligar (9) para começar a cozinhar.

Cada programa tem o seu tempo e temperatura predefinidos, conforme é apresentado na tabela abaixo. Pode modificar o tempo e a temperatura de qualquer programa em qualquer altura, ao usar os botões de ajuste de Temperatura (2) / Tempo (5) e, depois, ao pressionar os botões + (4) ou - (3).

Nota: utilizar a tabela abaixo apenas como referência. O Tempo real de cocção e a Temperatura podem ter de ser ajustados em função da quantidade ou da dimensão dos alimentos.

Ícones	Predefinição	Tempo	Temperatura	Função de vapor
	Pré-aquecer	3 minutos	200°C	-
	Asas de frango	20 minutos	190°C	Ok
	Pizza	15 minutos	190°C	Ok
	Peixe	20 minutos	190°C	Ok
	Vegetais	10 minutos	190°C	Ok
	Marisco	12 minutos	185°C	Ok
	Bife	15 minutos	195°C	Ok
	Batatas fritas	14 minutos	185°C	Ok
	Cozer	30 minutos	190°C	Ok
	Manter quente	30 minutos	50°C	-

DICAS PARA COZINHAR

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

caráter alourado e crocante dos alimentos.

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Aviso: Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

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

ELIMINAÇÃO DO PRODUTO



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

ENGLISH

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

WARNING

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

DESCRIPTION

1. Handle
2. Power cord
3. Silicone foot mat
4. Grill pan
5. Basket
6. Water tank
7. Bottom heating plate
8. Protective mesh
9. Protective mesh fixing screws

CONTROL PANEL DESCRIPTION

1. Bottom heating indicator
2. Temperature setting button
3. Decreasing time/temperature button
4. Increasing time/temperature button
5. Time setting button
6. Symbols for preset menus (10 programs)
7. Steam function button
8. Menu button (Selection of preset programs)
9. Power button
10. Light on/off button
11. Start/Pause button

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 gi-

ven supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. Disconnect the appliance when it is not in use and before cleaning it. Let it cool before putting on, taking off parts and cleaning it Do not submerge the appliance in water or any other liquid. This appliance is intended for use at a maximum altitude of 2000m above sea level.

IMPORTANT WARNINGS

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

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

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

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

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

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

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

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

Do not use any accessories other than manufacturer recommended accessories in this Air Fryer. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot Air Fryer. The appliance must be used on a level, stable heat-resistant surface. The first time you use your Air Fryer there may be a slight odor or a small amount of smoke given off. This is normal and is just the manufacturing residues burning off. Always place the ingredients to be fried in the basket to prevent it from coming into contact with the heating elements. Unplug the product immediately from the mains in the event of any breakdown or damage and contact an official technical support service. In order to prevent any risk of danger, do not open the device. Only qualified technical personnel from the brand's Official technical support service may carry out repairs or procedures on the device.

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

BEFORE ITS FIRST USE

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

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

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

HOW TO USE

1. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface, away from areas that can be damaged by steam.
2. Insert the grill pan into the basket and put the basket back into the air fryer.
3. Connect the mains plug to an earthed wall socket.
4. Press Power button (9) to turn on the device. Symbol for the first preset program (Pre-heat) will twinkle.

Note: we recommend using this program before cooking to pre-heat the air fryer and get better results in cooking. To pre-heat just press the Start/Pause button (11).

5. You can choose your desired preset program by pressing the MENU button (8). Each time you press MENU button (8), the next preset program symbol will twinkle from left to right showing the cooking time and temperature for the relevant program. Press Start/Pause button (11) to start cooking.

6. Optionally, you can customize the temperature and time. This can also be done anytime during cooking.

- Press Temperature setting button (2). The temperature will be flashing on the display. Press the (+) or (-) buttons to adjust the temperature. (50-200°C, each press will change the value by 5°C)

- Press Time setting button (5). The time will be flashing on the display. Press the (+) or (-) buttons to adjust the time (1-60 minutes). (Each press will change the value by 1 minute).

Note: To rapidly increase or decrease time or temperature, press and hold the (+) or (-) buttons.

7. Press Start/Pause button (11) to start cooking.

8. You can always pause the Air fryer by pressing Start/Pause button (11). If you open the basket at any time, the Air fryer will be paused as well and will continue cooking

when you put the basket in again.

9. This Air fryer has a window in the front part of the basket to see how food is cooking during all time. You can always turn on or off the light inside by pressing the Light on/off button (10).

10. If after cooking you want to keep the food warm you can use the last preset program "Keep warm".

DOUBLE RESISTANCE

Phoenix Air Fryer incorporates a double heating element to assist the cooking not only in the upper part (as the conventional Air fryers) but also in the bottom part of the cavity which improve the performance of cooking.

This feature is always on in each preset program. You can see it is activated in the display by the below symbol:



STEAM FUNCTION

Phoenix Air Fryer is built in with a Steam function to get amazing results by spraying steam when cooking.

How to use the steam function:

First of all, fill with water the water tank on the top back part of the air fryer.

Select your desired preset program by pressing Menu button (8).

Then press the Steam button (7) to choose this function.

Press Start/Pause button (11) to start cooking.

Now your recipe will be sprayed with steam every 5 min to create dishes that are perfectly crispy outside and juicy tender inside.

COOKING GUIDE

1. If the basket is overfilled, food will cook unevenly.
2. Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than 2 tablespoons of oil.
3. Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.
4. You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
5. Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the baskets. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
6. Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.

HOW TO USE PRESET PROGRAMS

Pressing the Menu button (8) enables you to switch between the 10 different preset programmes. Once selected, press the Power button (9) to start cooking.

Every program has its own default time and temperature, as shown in the below table. You can always freely modify the time and temperature of each program by using Temperature (2) / Time (5) setting buttons and then pressing + (4) or - (3) buttons.

Note: use the below table for reference only. Actual cooking time and temperature may be adjusted depending on the food quantity or size.

Icons	Preset	Time	Temperature	Steam function
	Pre-heat	3 minutes	200°C	-
	Chicken wings	20 minutes	190°C	Ok
	Pizza	15 minutes	190°C	Ok
	Fish	20 minutes	190°C	Ok
	Vegetables	10 minutes	190°C	Ok
	Seafood	12 minutes	185°C	Ok
	Steak	15 minutes	195°C	Ok
	French Fries	14 minutes	185°C	Ok
	Bake	30 minutes	190°C	Ok
	Keep warm	30 minutes	50°C	-

COOKING TIPS

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

PRODUCT DISPOSAL



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

FRANÇAIS

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

AVERTISSEMENT

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

DESCRIPTION

1. Poignée
2. Cordon d'alimentation
3. Tapis en silicone
4. Gril
5. Panier
6. Réservoir d'eau
7. Plaque chauffante inférieure
8. Grille de protection
9. Vis de fixation de la grille de protection

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

1. Indicateur de chauffage inférieur
2. Bouton de réglage de la température
3. Bouton de diminution durée/température
4. Bouton d'augmentation durée/température
5. Bouton de réglage de la durée
6. Symboles des menus pré-enregistrés (10 programmes)
7. Bouton de la fonction « vapeur »
8. Bouton Menu (sélection d'un programme pré-enregistré)
9. Bouton marche/arrêt
10. Bouton lumière allumée/éteinte
11. Bouton marche/pause

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant des qualifications similaires, afin d'éviter tout danger. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque

d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Veuillez conserver l'appareil électroménager et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Les appareils ménagers ne sont pas destinés à être mis en route au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance. Veuillez toujours débrancher l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Veuillez laisser refroidir l'appareil avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage. Ne jamais mettre l'appareil sous l'eau, ni dans tout autre liquide. Cet appareil est destiné à être utilisé à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

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

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

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

IMPORTANT. Lorsque vous utilisez cette friteuse à air, gardez au moins dix centimètres

d'espace libre de tous les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate. Ne pas placer votre friteuse à air sous des armoires, des abat-jour ou des rideaux. Risque de surchauffe/d'incendie. Ne couvrez aucune partie de la friteuse avec un chiffon ou tout objet similaire, cela entraînerait une surchauffe. Risque d'incendie.

Ceci est une **FRITEUSE À AIR**. Elle nécessite très peu d'huile pour la cuisson. Veillez à ne pas remplir le réceptacle d'huile ou de graisse, car cela pourrait provoquer un incendie. N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux recommandés par le fabricant dans cette friteuse à air. Portez toujours des gants de protection isolants pour introduire ou retirer des aliments dans la friteuse à air lorsqu'elle est chaude. L'appareil doit être utilisé sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. La première fois que vous utilisez votre friteuse, il se peut qu'une légère odeur ou une petite quantité de fumée se dégage. Ceci est normal car il s'agit simplement de la combustion des résidus de fabrication. Placez toujours les aliments à frire dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants. En cas de panne ou de panne, débranchez immédiatement l'appareil de la prise secteur et contactez un service d'assistance technique officiel. Afin d'éviter tout risque de danger, n'ouvrez pas l'appareil. Seul le personnel technique agréé du service d'assistance officielle de la marque peut effectuer des réparations ou des interventions sur l'appareil.

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

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

FONCTIONNEMENT

1. Placez la friteuse sur une surface horizontale, stable, plane et qui résiste à la chaleur, loin de toute zone pouvant être endommagée par la vapeur.
2. Insérez le gril dans le panier puis replacez ce dernier dans la friteuse à air.
3. Branchez la prise secteur sur une prise murale avec mise à la terre.

4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (9) pour allumer l'appareil. Le symbole du premier programme pré-enregistré (pré-chauffage) clignotera.

Remarque : Nous recommandons d'utiliser ce programme avant de pré-chauffer la friteuse à air pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Pour pré-chauffer, il suffit d'appuyer sur le bouton marche/pause (11).

5. Vous pouvez choisir votre programme pré-enregistré en appuyant sur le bouton MENU (8). À chaque fois que vous appuyez sur le bouton MENU (8), le symbole du programme pré-enregistré suivant clignotera de gauche à droite, affichant la durée de cuisson et la température pour le programme en question. Appuyez sur le bouton marche/pause (11) pour démarrer la cuisson.

6. Facultativement, vous pouvez personnaliser la température et la durée. Cela peut également être réalisé à tout moment pendant la cuisson.

- Appuyez sur le bouton de réglage de la température (2). La température s'affiche sur

l'écran en clignotant. Appuyez sur les boutons (+) ou (-) pour ajuster la température (de 50 à 200 °C, la valeur étant modifiée de 5 °C à chaque pression).

- Appuyez sur le bouton de réglage de la durée (5). La durée s'affiche sur l'écran en clignotant. Appuyez sur les boutons (+) ou (-) pour ajuster la durée (de 1 à 60 minutes, la valeur étant modifiée de 1 minute à chaque pression).

Remarque : Pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température, maintenez appuyés les boutons (+) ou (-).

7. Appuyez sur le bouton marche/pause (11) pour démarrer la cuisson.

8. Vous pouvez toujours mettre en pause la friteuse à air en appuyant sur le bouton marche/pause (11). À tout moment, si vous ouvrez le panier, la friteuse à air se mettra aussi en pause et elle reprendra la cuisson lorsque vous aurez replacé le panier.

9. Cette friteuse à air dispose d'une fenêtre sur la partie antérieure du panier afin de voir à tout moment comment cuisent les aliments. Vous pouvez toujours allumer ou éteindre la lumière intérieure en appuyant sur le bouton lumière allumée/éteinte (10).

10. Après la cuisson, si vous souhaitez maintenir au chaud la nourriture, vous pouvez utiliser le dernier programme pré-enregistré « Maintien au chaud ».

DOUBLE RÉSISTANCE

La friteuse à air de Phoenix est équipée d'un double élément de chauffage pour aider la cuisson non seulement dans la partie supérieure (comme les friteuses à air conventionnelles), mais également dans la partie inférieure de la cuve, améliorant ainsi les performances en matière de cuisson.

Cette fonction est toujours activée sur chaque programme pré-enregistré. Vous pouvez voir qu'elle est activée quand le symbole ci-dessous s'affiche sur l'écran :



FONCTION « VAPEUR »

La friteuse à air de Phoenix est dotée d'une fonction « vapeur » pour obtenir des résultats incroyables en pulvérisant de la vapeur lors de la cuisson.

Utilisation de la fonction « vapeur » :

Tout d'abord, remplissez d'eau le réservoir d'eau situé sur le dessus de la partie arrière de la friteuse à air.

Choisissez votre programme pré-enregistré en appuyant sur le bouton Menu (8).

Appuyez ensuite sur le bouton Vapeur (7) pour choisir cette fonction.

Appuyez sur le bouton marche/pause (11) pour démarrer la cuisson.

Maintenant, de la vapeur sera pulvérisée sur votre recette toutes les 5 minutes pour créer un plat parfaitement croustillant à l'extérieur et tendrement juteux à l'intérieur.

GUIDE DE CUISSON

1. Si le panier est trop rempli, la cuisson n'est pas homogène.

2. Ajouter une petite quantité d'huile à votre nourriture la rend plus croustillante. N'ajoutez pas plus de 2 cuillères à soupe d'huile.

3. Les sprays à huile sont parfaits pour répartir une petite quantité d'huile sur la nourriture de manière homogène.

4. Vous pouvez faire frire n'importe quelle nourriture qui peut être cuite au four.

5. Lorsque vous faites frire de la nourriture très grasse, la graisse tombe au fond du panier. Pour éviter que trop de fumée ne s'échappe de l'appareil, videz la graisse après chaque utilisation.











6. La nourriture marinée dans du liquide crée des éclaboussures et beaucoup de fumée. Débarrassez-la du surplus avant de la faire frire.

COMMENT UTILISER LES PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS

En appuyant sur le bouton Menu (8), vous pouvez passer d'un programme à un autre parmi les 10 programmes pré-enregistrés distincts. Une fois un programme sélectionné, appuyez sur le bouton marche/arrêt (9) pour démarrer la cuisson.

La durée et la température de chaque programme sont définies par défaut comme indiqué dans le tableau ci-dessous. Vous êtes toujours libre de modifier la durée et la température de chaque programme en utilisant les boutons Température (2) et Durée (5) puis en appuyant sur les boutons + (4) ou - (3).

Remarque : Le tableau ci-dessous ne sert que de référence. Il se peut que les durées et températures de cuisson réelles doivent être ajustées en fonction de la taille des aliments et de leur quantité.

Icônes	Programme	Durée	Température	Fonction vapeur
	Préchauffer	3 minutes	200°C	-
	Ailes de poulet	20 minutes	190°C	Ok
	Pizza	15 minutes	190°C	Ok
	Poisson	20 minutes	190°C	Ok
	Légumes	10 minutes	190°C	Ok
	Fruits de mer	12 minutes	185°C	Ok
	Steak	15 minutes	195°C	Ok
	Frites	14 minutes	185°C	Ok
	Cuisson	30 minutes	190°C	Ok
	Maintenir la chaleur	30 minutes	50°C	-

ASTUCES POUR LA CUISSON

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



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



FR

Cet appareil se recycle

À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



OU



LE TRI + FACILE



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

Séparez les éléments avant de trier

ENS AGRADARIA DONAR-VOS LES GRÀCIES PER TRIAR UFESA. DESITGEM QUE EL PRODUCTE FUNCIONI DE MANERA SATISFACTÒRIA I PLAENT PER VOSALTRES.

ADVERTIMENT

LLEGIU ATENTAMENT LES INSTRUCCIONS D'ÚS ABANS D'UTILITZAR EL PRODUCTE. EMMAGATZEMEU AQUESTES INSTRUCCIONS A UN LLOC SEGUR PER A FUTURES CONSULTES.

DESCRIPCIÓ

1. Màneg
2. Cable d'alimentació
3. Estoreta de silicona
4. Paella de graella
5. Cistella
6. Dipòsit d'aigua
7. Placa de calefacció inferior
8. Malla protectora
9. Cargols protectors de fixació de malles

DESCRIPCIÓ DEL PANELL DE CONTROL

1. Indicador d'escalfament inferior
2. Botó de configuració de la temperatura
3. Botó per disminuir de temps/temperatura
4. Botó per augmentar el temps/temperatura
5. Botó de configuració de temps
6. Símbols per a menús preestablerts (10 programes)
7. Botó de funció de vapor
8. Botó del menú (Selecció de programes preestablerts)
9. Botó d'encendre
10. Botó d'encesa/apagada de llum
11. Botó Inici/Pausa

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Si el cable elèctric d'alimentació està fet malbé ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei o persones qualificades de manera similar per tal d'evitar perills.

Aquest aparell el poden fer servir nens de més de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sen-

sorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements, sempre i quan se'ls hagi donat supervisió o instrucció sobre l'ús de l'aparell d'una manera segura i si entenen els perills implicats. Queda totalment prohibit que els nens juguin amb l'aparell. La neteja i el manteniment d'usuari no els poden fer els nens, excepte si són majors de 8 anys i estan supervisats. Mantingueu l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.

Els aparells no estan pensats per ser operats mitjançant un cronòmetre extern o un sistema de control remot independent. Desconnecteu l'aparell quan no estigui en ús i abans de netejar-lo. Deixeu-lo refredar abans de fer-lo servir, treure'n les peces i netejar-lo. No submergiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid. Aquest aparell està pensat per utilitzar-lo a una alçada màxima de 2000 m per sobre del nivell del mar.

ADVERTÈNCIES IMPORTANTS

Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a l'ús domèstic, i en cap cas no s'ha d'utilitzar amb finalitats comercials o industrials. Qualsevol ús incorrecte o manipulació indeguda del producte deixarà la garantia sense efecte.

Abans d'endollar el producte, comproveu que la tensió de la vostra xarxa elèctrica sigui la mateixa que la indicada a l'etiqueta del producte.

Col·loqueu l'aparell sobre una superfície plana i uniforme. El cable de connexió a la xarxa elèctrica no s'ha d'entortolligar ni embolicar al voltant del producte durant l'ús.

No utilitzeu el dispositiu ni el connecteu o desconnecteu de la xarxa elèctrica amb les mans i/o els peus molls. No estireu el cable de connexió per desendollar-lo ni l'empreu com a nansa.

IMPORTANT. Quan feu servir aquesta fregidora d'aire, posicioneu-la de manera que hi hagi almenys deu centímetres d'espai lliure a tots els costats de l'aparell per tal de permetre una circulació d'aire adequada.

NO col·loqueu la fregidora d'aire sota armaris, estanteries, persianes o cortines. Risc de sobreescalfament/incendi.

No tapeu cap part de la fregidora d'aire amb un drap o similar, ja que en provocaria el sobreescalfament. Risc d'incendi.

Aquest aparell és una **FREGIDORA D'AIRE**. Requereix molt poc oli per cuinar. No ompliu el calaix d'oli ni greix, ja que això pot provocar un perill d'incendi.

No utilitzeu cap altre accessori que no siguin els recomanats pel fabricant amb aquesta fregidora d'aire. Porteu sempre guants de forn protectors amb aïllament quan introduïu o enretireu articles de la fregidora d'aire calent. L'aparell s'ha d'utilitzar sobre una superfície plana i estable resistent a la calor.

La primera vegada que utilitzeu la fregidora d'aire pot produir-se una lleugera olor o una petita quantitat de fum. Això és normal i és només que es cremen els residus de fabricació.

Col·loqueu sempre els ingredients a fregir a dins del calaix per evitar que entrin en contacte amb els elements calefactors. Desendolheu el producte immediatament de la xarxa elèctrica en cas d'avaría o desperfecte i poseu-vos en contacte amb un servei oficial de suport tècnic.

Per tal d'evitar qualsevol risc, no desmunteu el dispositiu. Només el personal tècnic qualificat del servei oficial d'assistència tècnica de la marca pot realitzar reparacions o procediments sobre el dispositiu.

B&B TRENDS S.L. roman exempt de tota responsabilitat pels danys que es puguin produir a persones, animals o objectes a causa de no observar aquestes advertències.

ABANS DEL SEU PRIMER ÚS

Elimineu tots els materials d'embalatge i adhesius de l'interior i l'exterior de la fregidora. Netegeu-ne suaument l'exterior amb un drap humit o una tovallola de paper.

ADVERTIMENT: No utilitzeu agents de neteja ni fregalls abrasius.

ADVERTIMENT: No submergeu mai la fregidora ni el seu endoll en aigua ni cap altre líquid.

COM UTILITZAR

1. Poseu la fregidora d'aire sobre una superfície estable, anivellada i resistent a la calor, lluny de les zones que poden ser danyades pel vapor.

2. Inserir la paella de graella a la cistella i torneu-la a posar a la fregidora d'aire.

3. Connecteu l'endoll de la xarxa a un sòcol de paret terrós.

4. Premeu el botó d'encendre (9) per a activar el dispositiu. El símbol del primer programa preestablert (Preescalfar) brillarà.

Nota: recomanem utilitzar aquest programa abans de cuinar per preescalfar la fregidora d'aire i aconseguir millors resultats cuinant. Per preescalfar només cal que premeu el botó Inici/Pausa (11).

5. Podeu triar el programa preestablert desitjat prement el botó MENÚ (8). Cada vegada que premeu el botó MENÚ (8), els programes preestablerts canviaran d'esquerra a dreta mostrant els seus propis paràmetres de temps i temperatura. Premeu el botó Inici/Pausa (11) per a començar a cuinar.

6. Opcionalment, podeu personalitzar la temperatura i el temps. També es pot fer en qualsevol moment durant la cocció.

- Premeu el botó de configuració de temperatura (2). La temperatura parpellejarà a la

pantalla. Premeu els botons (+) o (-) per ajustar la temperatura. (50-200°C, cada premsa canviarà el valor en 5°C)

- Premeu el botó de configuració de temps (5). El temps parpellejarà a la pantalla. Premeu els botons (+) o (-) per ajustar el temps (1-60 minuts). (Cada premsa canviarà el valor en 1 minut)

Nota: Per augmentar o disminuir ràpidament el temps o la temperatura, manteniu premuts els botons (+) o (-).

7. Premeu el botó Inici/Pausa (11) per a començar a cuinar.

8. Sempre podeu fer una pausa a la fregidora d'aire prement el botó Inici/Pausa (11). Si obriu la cistella en qualsevol moment, la fregidora d'aire també es posarà en pausa i continuarà cuinant quan torneu a posar la cistella.

9. Aquesta fregidora d'aire té una finestra a la part frontal de la cistella per veure com es cou el menjar durant tot el temps. Sempre podeu encendre o apagar la llum interior prement el botó d'encesa/apagada de llum (10).

10. Si després de cuinar voleu mantenir el menjar calent pots utilitzar l'últim programa preestablert "Manteniu calent".

DOBLE RESISTÈNCIA

La fregidora d'aire Phoenix incorpora un doble element calefactor per assistir a la cocció no només a la part superior (com les fregidores d'aire convencionals) sinó també a la part inferior de la cavitat que millora el rendiment de la cocció.

Aquesta característica sempre està activada a cada programa preestablert. Podeu veure que està activada a la pantalla amb el símbol següent:



FUNCIÓ DE VAPOR

La fregidora d'aire Phoenix està construïda amb una funció de vapor per obtenir resultats sorprenents ruixant vapor quan es cuina.

Com utilitzar la funció de vapor:

En primer lloc, ompliu amb aigua el dipòsit d'aigua de la part superior posterior de la fregidora d'aire.

Seleccioneu el programa preestablert desitjat prement el botó de Menú (8).

Després premeu el botó de Vapor (7) per a triar aquesta funció.

Premeu el botó Inici/Pausa (11) per a començar a cuinar.

Ara la teva recepta serà ruixada amb vapor cada 5 min per a crear plats que tinguin un producte perfectament cruixent a l'exterior i tendresa sucosa a l'interior.

GUIA DE CUINA

1. Si el calaix s'omple massa, els aliments es couran de manera desigual.

2. Afegir una petita quantitat d'oli al menjar farà que sigui més cruixent. No empreu més de 2 cullerades d'oli.

3. Els esprais d'oli són excel·lents per aplicar petites quantitats d'oli de manera homogènia sobre tots els aliments.

4. Podeu fregir a l'aire qualsevol aliment o producte congelat que es pugui coure al forn.

5. Fregir aliments rics en greixos a l'aire farà que el greix degoti al fons dels calaixos. Per evitar l'excés de fum durant la cocció, elimineu les restes de greix després de cuinar.











6. Els aliments marinats líquids creen esquitxades i excés de fum. Eixugueu aquests aliments abans de fregir-los a l'aire.

COM UTILITZAR ELS PROGRAMES PREESTABLERTS

Prement el botó Menú (8) podreu canviar entre els 10 programes preestablerts diferents. Un cop seleccionat, prem el botó d'encendre (9) per començar a cuinar.

Cada programa té el seu propi temps i temperatura per defecte, com es mostra a la taula de sota. Sempre podeu modificar lliurement el temps i la temperatura de cada programa utilitzant els botons de configuració de Temperatura (2) / de Temps (5) i prement després els botons + (4) o - (3).

Nota: utilitzeu la taula de sota només per a la referència. El temps real de cocció i la temperatura poden ajustar-se en funció de la quantitat o mida dels aliments.

Icones	Preestablert	Hora	Temperatura	Funció de vapor
	Preescalfar	3 minutos	200°C	-
	Ales de pollastre	20 minutos	190°C	Ok
	Pizza	15 minutos	190°C	Ok
	Peix	20 minutos	190°C	Ok
	Verdures	10 minutos	190°C	Ok
	Marisc	12 minutos	185°C	Ok
	Bistec	15 minutos	195°C	Ok
	Patates fregides	14 minutos	185°C	Ok
	Enfornar	30 minutos	190°C	Ok
	Mantenir calent	30 minutos	50°C	-

CONSELLS DE CUINA

- Gairebé qualsevol aliment que es cou tradicionalment al forn es pot fregir a l'aire.
- Els aliments es couen millor i de manera més uniforme quan són de mida i gruix similars.
- Els aliments més petits requereixen menys temps de cocció que els trossos més grossos.

- Per obtenir els millors resultats en el menor temps possible, fregiu els aliments a l'aire en tandes petites. Eviteu apilar-los o fer-ne capes sempre que sigui possible.
- La majoria dels aliments preenvasats no necessiten ser remullats en oli abans de fregir a l'aire. La majoria ja contenen oli i d'altres ingredients que milloren el torratge i la cruixentor
- Els aperitius congelats es fregeixen molt bé a l'aire. Per obtenir els millors resultats, disposeu-los a la safata en una sola capa.
- Si poseu capes d'aliments, assegureu-vos-en de sacsejar el calaix a la meitat (o girar els aliments) per afavorir una cocció uniforme.
- Afegiu els aliments que esteu preparant des de zero, com ara patates fregides o verdures, amb una petita quantitat d'oli per afavorir que quedin torrades i cruixents.
- Quan fregiu verdures fresques a l'aire, assegureu-vos-en d'eixugar-les del tot abans d'afegir-les amb oli i fregir-les a l'aire per garantir la màxima cruixentor.
- Les fregidores d'aire són ideals per reescalfar aliments, incloent-hi la pizza. Per reescalfar els aliments, ajusteu la temperatura a 150 °C durant un màxim de 10 minuts.

NETEJA I MANTENIMENT

- Assegureu-vos-en que la fregidora d'aire estigui desendollada i freda abans de netejar-la.
- Empreu un drap net i sec per netejar-ne l'interior. No utilitzeu un drap moll, ja que podria entrar aigua a l'interior de l'aparell.

Advertiment: No utilitzeu agents de neteja ni fregalls abrasius.

- Netegeu-ne suaument l'exterior amb un drap humit o una tovallola de paper.
- No submergiu mai la fregidora d'aire ni el seu endoll en aigua ni cap altre líquid.
- Eixugueu-ne bé totes les parts abans de desarmar-la.
- Deseu la fregidora d'aire a un lloc fresc i sec.

ELIMINACIÓ DE L'APARELL



Aquest producte compleix amb la Directiva Europea 2012/19/UE sobre aparells elèctrics i electrònics, coneguda com a RAEE (Residus d'aparells elèctrics i electrònics), que estableix el marc legal aplicable a la Unió Europea pel que fa a l'eliminació i el reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu aquest producte a les escombraries. En comptes d'això, porteu-lo a la deixalleria més propera i llenceu-lo a la zona de tractament de residus d'aparells elèctrics i electrònics.

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

AVVERTENZA

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

DESCRIZIONE

1. Maniglia
2. Cavo di alimentazione
3. Tappetino in silicone
4. Vaschetta raccogli olio
5. Cestello
6. Serbatoio dell'acqua
7. Piastra riscaldante inferiore
8. Rete di protezione
9. Viti di fissaggio per rete di protezione

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

1. Indicatore di riscaldamento inferiore
2. Pulsante impostazione temperatura
3. Pulsante riduzione tempo/temperatura
4. Pulsante aumento tempo/temperatura
5. Tasto impostazione tempo
6. Simboli per i menu preimpostati (10 programmi)
7. Pulsante funzione vapore
8. Pulsante Menu (selezione dei programmi preimpostati)
9. Pulsante di alimentazione
10. Pulsante luce accesa/spenta
11. Pulsante "Avvio/Pausa"

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone

con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure prive di esperienza e conoscenze, purché siano controllate o istruite all'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere svolte da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e agiscano sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. L'apparecchio non deve essere azionato mediante un timer esterno o un telecomando/sistema di controllo a distanza separato. Scollegare l'apparecchio quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo e inserire o rimuovere parti e. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. L'apparecchio può essere utilizzato a un'altitudine massima di 2000 m sopra il livello del mare.

AVVERTENZE IMPORTANTI

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

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

Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione, verificare che la tensione corrisponda a quella indicata sull'etichetta del prodotto.

Posizionare l'apparecchio su una superficie piatta uniforme. Durante l'uso, il cavo di alimentazione non deve essere aggrovigliato né avvolto intorno al prodotto. Non utilizzare il dispositivo o collegarlo e scollegarlo all'alimentazione elettrica con mani e/o piedi bagnati. Non tirare il cavo di alimentazione per staccarlo dalla presa o usarlo come maniglia.

IMPORTANTE. Durante l'utilizzo di questa friggitrice ad aria, mantenere uno spazio libero di almeno dieci centimetri intorno a tutti i lati del forno per garantire un'adeguata circolazione dell'aria. Non posizionare la friggitrice ad aria sotto credenze, tende o ta-

pparelle. Rischio di surriscaldamento/incendio. Non coprire alcuna parte della friggitrice con un panno o simili, per evitare di causare surriscaldamento. Rischio di incendio. Questa è una **FRIGGITRICE AD ARIA**. Richiede una minima quantità di olio per cuocere. Non riempire il recipiente con olio o grasso: potrebbe rappresentare un pericolo di incendio.

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

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

Posizionare sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che vengano a contatto con gli elementi riscaldanti. Scollegare immediatamente il prodotto dalla rete elettrica in caso di guasto o danno e rivolgersi al servizio di assistenza tecnica ufficiale. Per evitare qualsiasi rischio, non aprire il dispositivo. Solo il personale tecnico qualificato del servizio di assistenza ufficiale del produttore può eseguire interventi di riparazione o di altro genere sul dispositivo.

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

AVVERTENZA: Non usare agenti detergenti aggressivi o spugne abrasive.

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

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Collocare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore, lontano da aree che possono essere danneggiate dal vapore.

2. Inserire la vaschetta raccogli olio nel cestello e rimettere il cestello nella friggitrice ad aria.

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

4. Premere il pulsante di alimentazione (9) per avviare il dispositivo. Il simbolo del primo programma preimpostato (preriscaldamento) lampeggerà.

Nota: si consiglia di utilizzare questo programma prima di cucinare per preriscaldare la friggitrice ad aria e ottenere risultati migliori in cottura. Per preriscaldare premere il pulsante "Avvio/Pausa" (11).

5. È possibile scegliere il programma preimpostato desiderato premendo il pulsante MENU (8). Ogni volta che si preme il pulsante MENU (8), il simbolo del programma successivo lampeggia da sinistra a destra, indicando il tempo di cottura e la temperatura del programma in questione. Premere il pulsante "Avvio/Pausa" (11) per avviare la cottura.

6. Volendo, è possibile personalizzare la temperatura e il tempo. Ciò può essere fatto anche in qualsiasi momento durante la cottura.

- Premere il pulsante di impostazione di tempo/temperatura (2). La temperatura lampeggerà sul display. Premere i pulsanti (+) o (-) per regolare la temperatura. (50-200 °C, ogni pressione modifica il valore di 5°C)

- Premere il pulsante di impostazione del tempo (5). Il tempo lampeggerà sul display. Premere il pulsante (+) o (-) per regolare il tempo (1-60 minuti). (ogni pressione modifica il valore di 1 minuto)

Nota: Per aumentare o diminuire rapidamente il tempo o la temperatura, tenere premuti i pulsanti (+) o (-).

7. Premere il pulsante "Avvio/Pausa" (11) per avviare la cottura.

8. È sempre possibile mettere in pausa la friggitrice ad aria premendo il pulsante "Avvio/Pausa" (11). Se si apre il cestello in qualsiasi momento, la friggitrice ad aria viene messa in pausa e continua a cuocere quando si inserisce nuovamente il cestello.

9. La friggitrice ad aria è dotata di una finestra nella parte anteriore del cestello che consente di controllare la cottura del cibo per l'intera durata del programma. È sempre possibile accendere o spegnere la luce interna premendo il pulsante luce accesa/spenta (10).

10. Se dopo la cottura si desidera mantenere in caldo il cibo, è possibile utilizzare l'ultimo programma preimpostato "Mantenimento in caldo".

DOPPIA RESISTENZA

La friggitrice ad aria Phoenix è dotata di una doppia resistenza per favorire la cottura non solo nella parte superiore (come nelle friggitrici tradizionali) ma anche nella parte inferiore della cavità, migliorando le prestazioni di cottura.

Questa funzione è sempre attiva in ogni programma preimpostato. Il simbolo sottostante ne indica l'attivazione sul display:



FUNZIONE VAPORE

La friggitrice ad aria Phoenix è dotata di una funzione Vapore per ottenere risultati sorprendenti tramite il rilascio di vapore durante la cottura.

Come usare la funzione vapore:

Prima di tutto, riempire d'acqua il serbatoio situato in alto nella parte posteriore della friggitrice ad aria.

Selezionare il programma preimpostato desiderato premendo il pulsante Menu (8).

Quindi premere il pulsante Vapore (7) per scegliere questa funzione.

Premere il pulsante "Avvio/Pausa" (11) per avviare la cottura.

Ora la ricetta viene irrorata di vapore ogni 5 minuti per ottenere pietanze perfettamente croccanti all'esterno e tenere all'interno.

GUIDA ALLA COTTURA

1. Se il cestello è troppo pieno, la cottura non sarà uniforme.

2. Aggiungendo agli alimenti una piccola quantità di olio, risulteranno più croccanti. Non usare più di 2 cucchiaini di olio.

3. Gli spruzzatori per olio sono perfetti per applicare uniformemente piccole quantità di olio agli alimenti.

4. È possibile friggere ad aria qualsiasi alimento o prodotto congelato idoneo alla cottura in forno.

5. Friggendo ad aria alimenti molto grassi, il grasso gocciolerà sul fondo del cestello. Per evitare un eccesso di fumo durante la cottura, eliminare i residui di grasso tra una cottura e l'altra.

6. Gli alimenti marinati in un liquido causeranno schizzi e molto fumo. Prima di friggere ad aria questi alimenti, asciugarli.











COME UTILIZZARE I PROGRAMMI PREIMPOSTATI

Premendo il pulsante Menu (8) è possibile scorrere tra i 10 diversi programmi preimpostati. Una volta selezionato il programma, premere il pulsante di accensione (9) per avviare la cottura.

Ogni programma ha il proprio tempo e temperatura predefiniti, come mostra la tabella sottostante. E' sempre possibile modificare il tempo e la temperatura di ciascun programma utilizzando i pulsanti di impostazione Temperatura (2) / Tempo (5) e poi i pulsanti + (4) o - (3).

Nota: la tabella sottostante è puramente indicativa. È possibile che vadano regolati il tempo e la temperatura di cottura reali in funzione della quantità e delle dimensioni dell'alimento.

PROGRAMMI PREIMPOSTATI

Icone	Preselezione	Tempo	Temperatura	Funzione vapore
	Preriscaldamento	3 minuti	200°C	-
	Ali di pollo	20 minuti	190°C	Ok
	Pizza	15 minuti	190°C	Ok
	Pesce	20 minuti	190°C	Ok
	Verdure	10 minuti	190°C	Ok
	Frutti di mare	12 minuti	185°C	Ok
	Bistecca	15 minuti	195°C	Ok
	Patatine	14 minuti	185°C	Ok
	Cottura al forno	30 minuti	190°C	Ok
	Mantenimento	30 minuti	50°C	-

CONSIGLI DI COTTURA

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Avvertenza: Non usare agenti detergenti aggressivi o spugne abrasive.

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

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



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

DEUTSCH

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

WARNUNG

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

BESCHREIBUNG

1. Griff
2. Stromkabel
3. Silikon-Fußmatte
4. Grillpfanne
5. Korb
6. Wassertank
7. Untere Heizplatte
8. Schutzgitter
9. Befestigungsschrauben für das Schutzgitter

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

1. Anzeige der unteren Heizung
2. Taste zur Temperatureinstellung
3. Taste für Verringerung von Zeit/Temperatur
4. Taste für Erhöhung von Zeit/Temperatur
5. Zeiteinstellungstasten
6. Symbole für voreingestellte Menüs (10 Programme)
7. Dampf-Funktionstaste
8. Menütaste (Auswahl der voreingestellten Programme)
9. Einschalttaste
10. Taste Licht an/aus
11. Start-/Pause-Taste

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder

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

WICHTIGE WARNHINWEISE

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

Das Stromkabel darf während des Betriebs nicht verwickelt oder um das Produkt gewickelt werden. Benutzen oder stecken Sie das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen ein oder aus. Ziehen Sie nicht am Anschlusskabel, um es auszustechen

oder es als Griff zu verwenden.

WICHTIG. Stellen Sie beim Betrieb dieser Heißluftfritteuse an allen Seiten mindestens zehn Zentimeter Freiraum sicher, um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen. Stellen Sie Ihre Heißluftfritteuse NICHT unter Schränke, Jalousien oder Vorhänge. Überhitzungs- und Brandgefahr. Bedecken Sie keinen Teil der Fritteuse mit einem Tuch oder Ähnlichem, da dies zu Überhitzung führt. Feuergefahr.

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

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

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

VOR DEM ERSTEN EINSATZ

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

WARNUNG: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

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

BEDIENUNG

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, ebene, hitzebeständige Oberfläche, und nicht in die Nähe von Bereichen, die durch Dampf beschädigt werden könnten.

2. Setzen Sie die Grillpfanne in den Frittierkorb, und stellen Sie diesen anschließend zurück in die Heißluftfritteuse.

3. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geerdeten Steckdose.

4. Betätigen Sie die Einschalttaste (9), um das Gerät einzuschalten. Das Symbol für das erste voreingestellte Programm (Vorheizen) blinkt.

Hinweis: Wir empfehlen, dieses Programm vor dem Garen zu verwenden, um die Fritteuse vorzuheizen und bessere Ergebnisse beim Garen zu erzielen. Zum Vorheizen drücken Sie einfach die Taste Start/Pause (11).

5. Sie können Ihr gewünschtes voreingestelltes Programm durch Drücken der Taste MENÜ (8) auswählen. Jedes Mal, wenn Sie die Taste MENÜ (8) drücken, blinkt das Symbol für das nächste voreingestellte Programm von links nach rechts und zeigt die Garzeit und die Temperatur für das jeweilige Programm an. Drücken Sie die Taste Start/Pause (11), um den Garvorgang zu starten.

6. Optional können Sie Temperatur und Zeit selbst anpassen. Dies kann auch jederzeit während des Garen geschehen.

- Drücken Sie die Taste zur Temperatureinstellung (2). Die Temperaturanzeige auf dem Display blinkt danach auf. betätigen Sie die Tasten (+) oder (-), um die Temperatur einzustellen. (50–200 °C, jeder Druck ändert den Wert um 5°C)

- Drücken Sie die Zeiteinstellungstaste (5). Jetzt blinkt die Zeitanzeige auf dem Display auf. Betätigen Sie die Tasten (+) oder (-), um die Zeit einzustellen (1–60 Minuten). (Jede Betätigung ändert den Wert um 1 Minute)

Hinweis: Um die Zeit oder Temperatur schnell zu verändern, betätigen und halten Sie die Taste (+) oder (-).

7. Drücken Sie die Taste Start/Pause (11), um den Garvorgang zu starten.

8. Sie können die Heißluftfritteuse jederzeit durch Betätigen der Taste Start/Pause (11) pausieren. Wenn Sie den Korb zu einem beliebigen Zeitpunkt öffnen, wird die Heißluftfritteuse ebenfalls angehalten und setzt den Garvorgang fort, wenn Sie den Korb wieder einsetzen.

9. Diese Heißluftfritteuse hat ein Sichtfenster im vorderen Teil des Korbes, durch das man jederzeit sehen kann, wie das Essen gart. Sie können das Licht im Inneren jederzeit durch Betätigen der Taste Licht an/aus (10) ein- oder ausschalten.

10. Wenn Sie die Speisen nach dem Garen warm halten möchten, können Sie das letzte voreingestellte Programm „Warmhalten“ verwenden.

DOPPELTER WIDERSTAND

Der Phoenix Air Fryer verfügt über ein doppeltes Heizelement, welches das Garen nicht nur im oberen Teil (wie bei den herkömmlichen Heißluftfritteusen), sondern auch im unteren Teil des Hohlraums unterstützt, was die Leistung beim Garen verbessert.

Diese Funktion ist in jedem voreingestellten Programm immer aktiviert. Sie erkennen im Display an dem unten stehenden Symbol, dass sie aktiviert ist:



DAMPF-FUNKTION

Der Phoenix Air Fryer ist mit einer Dampffunktion ausgestattet, die beim Garen durch Sprühen von Dampf erstaunliche Ergebnisse erzielt.

So verwenden Sie die Dampf-Funktion:

Füllen Sie zunächst den Wassertank im oberen hinteren Teil der Fritteuse mit Wasser. Wählen Sie das gewünschte voreingestellte Programm durch Drücken der Taste Menü (8). Drücken Sie dann die Taste Dampf (7), um diese Funktion zu wählen.

Drücken Sie die Taste Start/Pause (11), um den Garvorgang zu starten.

Nun wird Ihr Gericht alle 5 Minuten mit Dampf besprüht, damit es außen perfekt knusprig und innen saftig zart wird.

KOCHANLEITUNG

1. Wenn der Frittierkorb überfüllt ist, wird das Essen ungleichmäßig gekocht.

2. Wenn Sie dem Essen etwas Öl begeben, wird das Essen knuspriger. Verwenden Sie aber nicht mehr als 2 Esslöffel Öl.

3. Ölsprüher sind bestens dazu geeignet, kleine Mengen von Öl gleichmäßig über alle Zutaten zu verteilen.

4. Sie können alle tiefgefrorenen Speisen oder Gerichte, die man in einem Backofen zubereiten kann, auch in der Heißluftfritteuse frittieren.
5. Wenn Sie Speisen frittieren, die viel Fett enthalten, tropft dieses auf den Boden des Frittierkorbs. Um zu vermeiden, dass bei der Nutzung der Heißluftfritteuse jedes Mal starker Rauch entsteht, entleeren Sie das abgetropfte Öl nach dem Kochen.
6. Speisen mit Marinade verursachen Spritzer und starke Rauchentwicklung. Tupfen Sie solche Speisen trocken, bevor Sie sie frittieren.

VERWENDUNG VOREINGESTELLTER PROGRAMME

Das Drücken der Taste Menü ermöglicht es Ihnen, zwischen den 8 verschiedenen voreingestellten Programmen zu wechseln. Nach der Auswahl betätigen Sie die Einschalttaste (9), um den Garvorgang zu starten.

Jedes Programm hat Seine eigene Standard-Zeit und -Temperatur, wie in der unteren Tabelle beschrieben. Sie können jederzeit die Zeit und Temperatur jedes Programms frei verändern, indem Sie die Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- verwenden.

Hinweis: nutzen Sie die untenstehende Tabelle nur als Referenz. Die genaue Kochdauer und -temperatur kann an die vorliegende Menge oder Größe der Nahrungsmittel angepasst werden.

Symbole	Voreinstellung	Zeit	Temperatur	Dampffunktion
	Vorheizen	3 minuten	200°C	-
	Hähnchenflügel	20 minuten	190°C	Ok
	Pizza	15 minuten	190°C	Ok
	Fisch	20 minuten	190°C	Ok
	Gemüse	10 minuten	190°C	Ok
	Meeresfrüchte	12 minuten	185°C	Ok
	Steak	15 minuten	195°C	Ok
	Pommes frites	14 minuten	185°C	Ok
	Backen	30 minuten	190°C	Ok
	Warmhalten	30 minuten	50°C	-

ZUBEREITUNGSTIPPS

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

REINIGUNG UND WARTUNG

- Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse vor der Reinigung ausgesteckt und abgekühlt ist.
 - Verwenden Sie ein sauberes, trockenes Tuch, um das Innere zu reinigen. Verwenden Sie kein nasses Tuch, damit kein Wasser in das Innere des Geräts gelangt.
- Warnung:** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.
- Wischen Sie die Außenseite vorsichtig mit einem feuchten Stoff- oder Papiertuch ab.
 - Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein
 - Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wegstellen.
 - Lagern Sie die Heißluftfritteuse an einem kühlen, trockenen Ort.

GERÄTEENTSORGUNG



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

БЪЛГАРСКИ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПИСАНИЕ

1. Ръкохватка
2. Захранващ кабел
3. Силиконова подложка за крака
4. Грил тиган
5. Кошница
6. Резервоар за вода
7. Долна нагревателна плоча
8. Защитна мрежа
9. Винтове за закрепване на защитната мрежа

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

1. Индикатор за долно нагриване
2. Бутон за регулиране на температурата
3. Бутон за намаляване на времето/температурата
4. Бутон за увеличаване на времето/температурата
5. Бутони за задаване на време
6. Символи за предварително зададени менюта (10 програми)
7. Функционален бутон за пара
8. Бутон Меню (Избор на предварително зададени програми)
9. Бутон за включване
10. Бутон за включване/изключване на светлината
11. Бутон „Старт/пауза“

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност. Този уред може да се използва от деца на и над 8 години и от лица с намалени физически,

сензорни или умствени способности или с липса на опит и знания, ако им е осигурен надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и ако разбират свързаните с това опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и са под надзор. Пазете уреда и неговия кабел извън досега на деца, ненавършили 8 години.

Уредите не са предвидени да работят с външен таймер или самостоятелна система за дистанционен контрол. Изключете уреда, когато не се ползва и преди да го почистите. Оставете го да се охлади преди да го сглобите, разглобите или почистите. Не потапяйте уреда във вода или друга течност. Този уред е предназначен за използване на максимална надморска височина от 2000 м над морското равнище.

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

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

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

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

осигурите адекватна циркулация на въздуха.

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

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

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНАТА УПОТРЕБА

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте абразивни почистващи препарати или домакинска тел.

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

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА

1. Поставете уреда за готвене с горещ въздух върху стабилна, равна и топлоустойчива повърхност, далеч от зони, които парата може да повреди.

2. Поставете тавата за отцеждане на маслото в кошницата и поставете кошницата обратно в уреда за готвене с горещ въздух.

3. Свържете щепсела на захранването към заземен стенов контакт.

4. Натиснете бутона за включване (9), за да включите уреда. Символът за първата предварително зададена програма (Предварително загряване) ще мига.

Забележка: препоръчваме да използвате тази програма преди готвене, за да загреете уреда и да получите по-добри резултати. За да загреете предварително, просто натиснете бутона Старт/Пауза (11).

5. Можете да изберете желаната предварително зададена програма, като натиснете бутона МЕНЮ (8). Всеки път, когато натиснете бутона МЕНЮ (8), символът на следващата предварително зададена програма ще премигва от ляво на дясно, показвайки времето и температурата на готвене за съответната

програма. Натиснете бутона Старт/Пауза (11), за да започнете готвенето.

6. По желание можете да настройвате температурата и времето. Това може да се направи и по всяко време на готвенето.

- Натиснете бутона за настройка на Температура (2). Индикаторът за температурата ще мига на дисплея. Натиснете бутона (+) или (-), за да коригирате температурата. (50-200°C, всяко натискане променя стойността с 5°C)

- Натиснете бутона за задаване на Време (5). Индикаторът за времето ще мига на дисплея. Натиснете бутона (+) или (-), за да коригирате времето (1-60 минути) (Всяко натискане ще промени стойността с 1 минута)

Забележка: За да увеличите или намалите бързо времето или температурата, натиснете и задръжте бутоните (+) или (-).

7. Натиснете бутона Старт/Пауза (11), за да започнете готвенето.

8. Винаги можете да спрете уреда на пауза, като натиснете бутона Старт/Пауза (11). Ако отворите кошницата по всяко време, уредът също ще бъде спрял и ще продължи да готви, когато отново поставите кошницата.

9. Този уред за готвене с горещ въздух има прозорец в предната част, за да виждате как се готви храната през цялото време. Винаги можете да включите или изключите вътрешната светлина, като натиснете бутона за включване/изключване на светлината (10).

10. Ако след готвенето искате да запазите храната топла, можете да използвате последната предварително зададена програма „Поддържане на топлина“.

ДВОЙНО СЪПРОТИВЛЕНИЕ

Уредът Phoenix Air Fryer включва двоен нагревателен елемент, който подпомага готвенето не само в горната част (както при обикновените уреди за готвене с горещ въздух), но и в долната част на кухината, което подобрява ефективността на готвенето.

Тази функция е винаги включена във всяка предварително зададена програма. Можете да видите, че тя е активирана на дисплея чрез символа по-долу:



ФУНКЦИЯ ЗА ПАРА

Phoenix Air Fryer е с вградена функция за пара, за да постигнете невероятни резултати чрез разпръскване на пара при готвене.

Как се използва функцията за пара:

На първо място напълнете с вода резервоара за вода в горната задна част на уреда.

Можете да изберете желаната предварително зададена програма, като натиснете бутона Меню (8).

След това натиснете бутона Пара (7), за да изберете тази функция.

Натиснете бутона Старт/Пауза (11), за да започнете готвенето.

Сега на всеки 5 минути рецептата ви ще бъде облъчвана с пара, за да се получат ястия с идеално хрупкава външна част и сочна крехка вътрешна част.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

Натискането на бутона Меню (8) ви позволява да превключвате между 10 различни предварително зададени програми. След като изберете, натиснете бутона за включване (9), за да започнете готвенето.

Всяка програма има собствено време и температура по подразбиране, както е показано в таблицата по-долу. Винаги можете да промените свободното време и температурата на всяка програма, като използвате бутоните за настройка на температурата (2) / времето (5) и след това натиснете бутоните + (4) или - (3).

Забележка: използвайте таблицата по-долу само за справка. Действителното време и температура за готвене може да се наложи да се коригират в зависимост от количеството или размера на храната.

Икони	Предварителни настройки	Време	Температура	Функция за пара
	Предварително подгриване	3 минути	200°C	-
	Пилешки крилца	20 минути	190°C	Ok
	Пица	15 минути	190°C	Ok
	Риба	20 минути	190°C	Ok
	Зеленчуци	10 минути	190°C	Ok
	Морска храна	12 минути	185°C	Ok
	Пържола	15 минути	195°C	Ok
	Пържени картопки	14 минути	185°C	Ok
	Печива	30 минути	190°C	Ok
	Поддържане на топлината	30 минути	50°C	-

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

- Почти всяка храна, която традиционно се приготвя във фурната, може да бъде пържена в уреда за готвене с горещ въздух.
- Храните се готвят най-добре и най-равномерно, когато са почти еднакви по размер и дебелина.

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

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Уверете се, че уредът за готвене с горещ въздух е изключен от контакта и охладен преди почистване.
 - Почистете вътрешността с чиста и суха кърпа. Не използвайте мокра кърпа, за да предотвратите попадането на вода във вътрешността на уреда.
- Предупреждение:** Не използвайте абразивни почистващи препарати или домакинска тел.
- Внимателно избършете външната част с влажна кърпа или кухненска хартия.
 - Никога не потапяйте уреда за готвене с горещ въздух във вода или друга течност.
 - Подсушете щателно всички части преди съхранение.
 - Съхранявайте уреда за готвене с горещ въздух на хладно и сухо място.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



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

نصائح بشأن الطهي

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

التنظيف والعناية

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

التخلص من المنتج

يتوافق هذا الجهاز مع توجيه الاتحاد الأوروبي ٢٠٢/٢١/٩١ UE للأجهزة الكهربائية والإلكترونية، والمعروف باسم EEEW (توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية)، الذي يوفر الإطار القانوني المطبق في الاتحاد الأوروبي للتخلص منها وإعادة استخدام نفايات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تتخلص من هذا المنتج في سلة المهملات، وبدلاً من ذلك توجه إلى مركز جمع النفايات الإلكترونية والكهربائية الأقرب إلى منزلك.



دليل الطهي

١. إذا كانت السلة مليئة تمامًا بالزيت، فسيتم طهي الطعام بشكل غير متساوٍ.
٢. إضافة كمية صغيرة من الزيت على الطعام تمنحه مذاق مقرمش. لا تستخدم أكثر من معلقين كبيرتين من الزيت.
٣. يُفضل استخدام بخاخات الزيت، لإضافة كميات صغيرة من الزيت وتوزيعه بشكل متساوٍ على كل الطعام.
٤. يمكنك قلي أي أطعمة مجمدة أو أي أطعمة أخرى، يمكن خبزها في الفرن.
٥. قد يتسبب قلي الأطعمة الغنية بالدهون في تجمع هذه الدهون على شكل زيت في الجزء السفلي للسلات. لتجنب تصاعد الكثير من الدخان أثناء الطهي، اسكب ما تجمع من زيوت ودهون بعد الانتهاء من الطهي.
٦. الأطعمة المتبلية بمواد سائلة، ينبعث منها الكثير من الرذاذ والدخان. استخدم مناديل ورقية للمسح على هذه الأطعمة قبل وضعها في المقلاة الهوائية.

طريقة استخدام البرامج المعدة مسبقاً

يتيح لك الضغط على زر القائمة (٨) التبديل بين ٠١ برامج مختلفة معدة مسبقاً. بمجرد التحديد، اضغط على زر الطاقة (٩) لبدء الطهي. كل برنامج لديه زمن ودرجة حرارة افتراضيين كما هو موضح في الجدول أدناه. يمكنك دائماً تعديل وقت ودرجة حرارة كل برنامج بحرية باستخدام أزرار ضبط درجة الحرارة (٢) / الوقت (٥) ثم الضغط على أزرار + (٤) أو - (٣). **ملاحظة:** استخدم الجدول الوارد أدناه كمرجع فقط. يمكن ضبط وقت الطهي الفعلي ودرجة الحرارة حسب كمية الطعام أو حجمه.

الرموز	الضبط المسبق	المدة	الحرارة	الحرارة
	التسخين المسبق	٣ دقائق	٠٠٢ درجة مئوية	-
	أجنحة الدجاج	٠٢ دقيقة	٠٩١ درجة مئوية	موافق
	البيتزا	٥١ دقيقة	٠٩١ درجة مئوية	موافق
	السمك	٠٢ دقيقة	٠٩١ درجة مئوية	موافق
	خضروات	٠١ دقائق	٠٩١ درجة مئوية	موافق
	مأكولات بحرية	٢١ دقيقة	٥٨١ درجة مئوية	موافق
	شرائح اللحم	٥١ دقيقة	٥٩١ درجة مئوية	موافق
	البطاطس المقلية	٤١ دقيقة	٥٨١ درجة مئوية	موافق
	الخبز	٠٣ دقيقة	٠٩١ درجة مئوية	موافق
	الحفاظ على الحرارة	٠٣ دقيقة	٠٥ درجة مئوية	-

طريقة استخدام المقلاة الهوائية

1. ضع المقلاة الهوائية على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة بعيداً عن الأماكن التي قد تتضرر بسبب البخار.
2. أدخل مقلاة الشواء في السلة وأعد السلة إلى المقلاة الهوائية.
3. قم بتوصيل القابس الكهربائي بالمقبس الجداري المؤرض.
4. اضغط على زر الطاقة (٩) لتشغيل الجهاز. رمز البرنامج الأول المحدد مسبقاً (التسخين المسبق) سوف يُومض.
- ملاحظة: نوصي باستخدام هذا البرنامج قبل الطهي لتسخين المقلاة الهوائية مسبقاً والحصول على نتائج أفضل في الطهي. للتسخين المسبق ، ما عليك سوى الضغط على زر بدء / إيقاف مؤقت (١١).
5. يمكنك اختيار البرنامج المضبوط مسبقاً الذي تريده بالضغط على زر القائمة (٨). في كل مرة تضغط فيها على زر القائمة (٨) ، سيومض رمز البرنامج التالي المضبوط مسبقاً من اليسار إلى اليمين ليوضح وقت الطهي ودرجة الحرارة للبرنامج ذي الصلة. اضغط على زر بدء / إيقاف مؤقت (١١) لبدء الطهي.
6. اختيارياً ، يمكنك تخصيص درجة الحرارة والوقت. يمكن القيام بذلك أيضاً في أي وقت أثناء الطهي.
- اضغط على زر ضبط درجة الحرارة (٢). سيومض ضوء زر درجة الحرارة على الشاشة. اضغط على زر (+) أو زر (-) لضبط درجة الحرارة. (٠٠٢-٠٠٥ درجة مئوية ، كل ضغطة ستغير القيمة بمقدار ٥ درجات مئوية)
- اضغط على زر ضبط الوقت (٥). سيومض زر الوقت على الشاشة. اضغط على الزرين (+) أو (-) لضبط الوقت (١-٠٦ دقيقة). (كل ضغطة ستغير القيمة بمقدار ١ دقيقة)
- ملاحظة: لزيادة الزمن أو درجة الحرارة أو خفضهما بسرعة، اضغط على الزر (+) أو الزر (-) وأبقي إصبعك عليهما.
7. اضغط على زر بدء / إيقاف مؤقت (١١) لبدء الطهي.
8. يمكنك دائماً إيقاف المقلاة الهوائية مؤقتاً بالضغط على زر بدء / إيقاف مؤقت (١١). إذا فتحت السلة في أي وقت ، فسيتم إيقاف المقلاة الهوائية مؤقتاً أيضاً وستواصل الطهي عند وضع السلة مرةً أخرى.
9. تحتوي هذه القلاية الهوائية على نافذة في الجزء الأمامي من السلة لترى كيف يتم طهي الطعام طوال الوقت. يمكنك دائماً تشغيل أو إيقاف الضوء بالداخل بالضغط على زر تشغيل / إيقاف الضوء (٠١).
١٠. إذا كنت ترغب بعد الطهي في الحفاظ على حرارة الطعام ، يمكنك استخدام آخر برنامج محدد مسبقاً «الحفاظ على الحرارة».

مقاومة مزدوجة

تشتمل قلاية xineohP الهوائية على عنصر تسخين مزدوج للمساعدة في الطهي ليس فقط في الجزء العلوي (مثل المقالي الهوائية التقليدية) ولكن أيضاً في الجزء السفلي من التجويف مما يُحسن أداء الطهي. هذه الميزة قيد التشغيل دائماً في كل برنامج محدد مسبقاً. يمكنك أن ترى أنه يتم تنشيطه في الشاشة بالرمز الوارد أدناه:



وظيفة البخار

تم تزويد قلاية xineohP الهوائية بوظيفة البخار المُدمجة للحصول على نتائج مذهلة عن طريق رش البخار عند الطهي.

كيفية استخدام وظيفة البخار:

بادئ ذي بدء ، املاً خزان المياه بالماء في الجزء الخلفي العلوي من المقلاة الهوائية. حدد البرنامج المضبوط مسبقاً الذي تريده بالضغط على زر القائمة (٨). ثم اضغط على زر البخار (٧) لاختيار هذه الوظيفة. اضغط على زر بدء / إيقاف مؤقت (١١) لبدء الطهي. الآن سيتم رش وصفتك بالبخار كل ٥ دقائق لإنشاء أطباق مقرمشة تماماً من الخارج وطرية من الداخل.

المصاحبة. لا يُسمح للأطفال باللعب بالجهاز. يحظر على الأطفال دون ٨ سنوات تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف. حافظ على الجهاز والسلك بعيداً عن متناول الأطفال دون ٨ سنوات. الجهاز غير مُعد للتشغيل من خلال مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل. عليك فصل الجهاز عند عدم الاستخدام وقبل تنظيفه. اتركه ليبرد قبل وضع، أو إزالة الأجزاء وتنظيفها. لا تغمر الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر. هذا الجهاز مصمم للاستخدام على ارتفاع ٠٠٠٢ متر كحد أقصى فوق مستوى سطح البحر.

تحذيرات مهمة

صُمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي، ولا يجوز تحت أي ظرف استخدامه للأغراض التجارية أو الصناعية. أي استخدام غير صحيح أو تعامل غير مناسب مع الجهاز يجعل الضمان باطلاً أو مُلغى. قبل توصيل الجهاز بالكهرباء، تحقق من أن مستوى المصدر الرئيسي للكهرباء هو المستوى ذاته المشار إليه على ملصق المنتج. ضع الجهاز على سطح مسطح مستو يجب تجنب تشابك كابل المصدر الرئيسي أو التفافه حول الجهاز أثناء الاستخدام. لا تستخدم الجهاز أو توصله وتفصله عن التيار الكهربائي بيديك و/أو قدمين مبللتين. تجنب سحب كابل التوصيل لفصله أو استخدامه كمقبض هام. عند تشغيل المقلاة الهوائية هذه، حافظ على وجود مساحة خالية لا تقل عن ٠١ سنتيمترات على جميع جوانب الفرن للسماح بتدوير الهواء بشكل كافٍ. لا تضع المقلاة الهوائية أسفل الخزائن أو ستائر الشرائح أو الستائر العادية. هناك خطر حدوث سخونة زائدة/ نشوب حريق. لا تغطي أي جزء من المقلاة بقطعة قماش أو ما شابه ذلك، إذ قد يؤدي ذلك إلى حدوث سخونة زائدة. هناك خطر نشوب حريق. هذا المنتج عبارة عن مقلاة هوائية. تحتاج إلى كمية قليلة جداً من الزيت للطهي. لا تملأ الوعاء بالزيت أو الدهون إذ قد يؤدي ذلك إلى خطر نشوب حريق. لا تستخدم أي ملحقات بخلاف الملحقات الموصى بها من الشركة المصنعة لهذه المقلاة الهوائية. احرص دائماً على ارتداء قفازات الفرن الواقية العازلة عند إدخال أو إزالة الأشياء من المقلاة الهوائية الساخنة. يجب استخدام الجهاز على سطح 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. فصل الجهاز فوراً عن المصدر الرئيسي في حالة حدوث أي عطل أو تلف واتصل بخدمة الدعم الفني المعتمدة. لمنع حدوث أي خطر، لا تفتح الجهاز. لا يُسمح إلا للموظفين الفنيين المؤهلين من خدمة الدعم الفني المعتمدة للعلامة التجارية القيام بالإصلاحات أو الإجراءات على الجهاز.

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

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

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

تحذير: لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو أمشة التلميع الخادشة.

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

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

تحذير

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

الوصف

١. مقبض
٢. كابل الطاقة
٣. حصيرة قدم من السيليكون
٤. مقلاة شواء
٥. السلة
٦. خزان المياه
٧. لوحة تدفئة سفلية
٨. شبكة واقية
٩. مسامير تثبيت الشبكة الواقية

وصف لوحة التحكم

١. مؤشر تسخين سفلي
٢. زر ضبط درجة الحرارة
٣. زر تقليل الوقت/درجة الحرارة
٤. زر زيادة الوقت/درجة الحرارة
٥. زر ضبط الزمن
٦. رموز للقوائم المعدة مسبقاً (٠١ برامج)
٧. زر وظيفة البخار
٨. زر القائمة (اختيار البرامج المعدة مسبقاً)
٩. زر التشغيل
١٠. زر تشغيل / إيقاف الضوء
١١. زر البدء/الإيقاف المؤقت

تعليمات السلامة

في حالة تلف كابل الكهرباء، يجب استبداله من الجهة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو من يمثّلهم من الأشخاص المؤهلين لتجنب الخطر.
يُمكن للأطفال من ٨ سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة أو من تنقصهم الخبرة والمعلومات استخدام هذا الجهاز إذا كانوا تحت إشراف أو تلقوا تعليمات لاستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكانوا يفهمون المخاطر

INFORME DE GARANTÍA

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

USO DE LA GARANTÍA

Los clientes deben contactar con el servicio técnico autorizado de B&B TRENDS, S.L. para la reparación del producto. Toda falsificación del producto por parte de cualquier persona no autorizada por B&B TRENDS, S.L. o el mal uso del mismo anulará los derechos de garantía. Debe guardar la factura de compra, recibo o comprobante de entrega para poder ejercer los derechos de garantía. Para servicio técnico y atención al cliente fuera de territorio español, envíe su solicitud al punto de venta donde adquirió el aparato.

RELATÓRIO DE GARANTIA

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

UTILIZAÇÃO DA GARANTIA

Os clientes devem contactar um Serviço Técnico autorizado da B&B TRENDS, SL. para reparar o produto. Qualquer manipulação do mesmo por parte de qualquer pessoa não autorizada pela B&B TRENDS, SL., ou uma utilização indevida ou negligente do mesmo, tornarão esta garantia nula e sem efeito. Deve guardar a factura de compra, recibo ou prova de entrega para exercer os direitos de garantia. Para receber assistência técnica ou beneficiar do serviço pós-venda fora do território espanhol, solicite informações junto ao ponto de venda em que adquiriu o aparelho.

WARRANTY REPORT

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

USE OF WARRANTY

Customers must contact a B&B TRENDS, SL., authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by B&B TRENDS, SL., or the careless or improper use of the same shall render this warranty null and void. You must keep the purchase invoice, receipt or delivery docket in order to exercise your warranty rights. For technical service and after-sales care outside the Spanish territory, please submit your query to the point of sale where you purchased the item.

BON DE GARANTIE

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

UTILISATION DE LA GARANTIE

Les clients doivent contacter un service technique agréé par B&B TRENDS, SL., pour faire réparer le produit. Toute manipulation du produit par quiconque n'étant pas agréé par B&B TRENDS, SL., ou l'utilisation négligente ou incorrecte de celui-ci rend cette garantie nulle et sans effet. Vous devez conserver la facture d'achat, le reçu ou la preuve de livraison afin d'exercer vos droits de garantie. Pour un service technique et un service après-vente en dehors du territoire espagnol, veuillez soumettre votre demande au point de vente où l'article a été acheté.

INFORME DE GARANTIA

B&B TRENDS, SL. garanteix el compliment d'aquest producte per a l'ús al qual està destinat durant el termini establert per la legislació vigent al país de venda. En cas d'avaria durant la vigència d'aquesta garantia, l'usuari té dret a la reparació o substitució del producte sense cap càrrec si la primera no està disponible, llevat que una d'aquestes opcions resulti impossible de complir o llur compliment sigui desproporcionat. En aquest cas, es pot optar per una rebaixa del preu o la cancel·lació de la venda, que s'ha de tractar directament amb el venedor. També cobreix la substitució de peces de recanvi sempre que el producte hagi estat utilitzat d'acord amb les recomanacions especificades a aquest manual per a ambdós casos, i no hagi estat manipulat per cap tercer que no estigui autoritzat per B & B TRENDS, SL. La garantia no cobrirà cap peça subjecta a desgast. Aquesta garantia no afecta als vostres drets com a consumidor d'acord amb el que estableix la Directiva 1999/44/CE per als estats membres de la Unió Europea.

ÚS DE LA GARANTIA

El client haurà de posar-se en contacte amb un Servei Tècnic autoritzat de B&B TRENDS, SL. per a la reparació del producte. Qualsevulla manipulació del producte per part de qualsevulla persona no autoritzada per B&B TRENDS, SL., o l'ús descurat o indegut del producte deixarà sense efecte aquesta garantia. Haureu de conservar la factura de compra, el rebut o el resguard de lliurament per poder exercir els vostres drets de garantia. Si us cal el servei tècnic i l'atenció postvenda fora del territori espanyol, si us plau, dirigiu la vostra consulta al punt de venda on vau adquirir l'article.

RAPPORTO DI GARANZIA

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

UTILIZZO DELLA GARANZIA

I clienti possono contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato di B&B TRENDS, SL. per riparazioni del prodotto. Poiché eventuali manomissioni dello stesso da soggetti non autorizzati da B&B TRENDS, SL., o l'utilizzo incauto o improprio dello stesso rendono nulla la presente garanzia. Deve conservare la fattura d'acquisto, la ricevuta o la prova di consegna per esercitare i suoi diritti di garanzia. Per servizio clienti e di assistenza tecnica al di fuori del territorio spagnolo, si prega di inviare la richiesta al punto vendita presso cui è stato acquistato l'articolo.

GARANTIEBERICHT

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

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

Der Kunde muss sich für die Reparatur des Geräts an einen autorisierten technischen Service von B&B TRENDS, SL. wenden. Jegliche Manipulation durch nicht von B&B TRENDS, SL. autorisierte Personen oder unvorsichtige oder unsachgemäße Verwendung des Geräts führt zum Erlöschen dieser Garantie. Sie müssen die Kaufrechnung, die Quittung oder den Liefernachweis aufbewahren, um Ihre Gewährleistungsrechte geltend machen zu können. Für technischen Service und Kundendienst außerhalb des spanischen Hoheitsgebiets richten Sie Ihre Anfrage bitte an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГАРАНЦИОННОТО ОБСЛУЖВАНЕ

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

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

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

تقرير الضمان

التي يحددها التشريع الساري B & B TRENDS، S.L. تضمن مطابقة هذا المنتج ، للاستخدام المخصص له ، خلال الفترة في بلد بيعه. للمستخدمين إصلاح أو استبدال المنتج بدون أي تكلفة في حالة عدم توفره، ما لم يكن أحد هذه الخيارات مستحياً 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 أيضاً استبدال قطع الغيار شريطة أن يكون المنتج قد تم استخدامه وفقاً للتوصيات المحددة في هذا الدليل لكلتا الحالتين، ولم يتم العبث به من قبل أي طرف ثالث غير مرخص لن يغطي الضمان أي أجزاء له من قبل شركة للدول B&B TRENDS، S.L. تخضع للتآكل والتمزق. لا يؤثر هذا الضمان على حقوقك كمستهلك وفقاً للأحكام الواردة في التوجيه EC/44/ 1999. الأعضاء في الاتحاد الأوروبي

استعمال الضمان

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



SERVICIOS DE ATENCIÓN TÉCNICA (SAT)

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

(+34) 93 560 67 05

sat@bbtrends.es

B&B TRENDS, S.L.

C. Cataluña, 24

P.I. Ca N'Oller 08130

Santa Perpètua de Mogoda (Barcelona) España

C.I.F. B-86880473

www.bbtrends.es

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

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

ufesa

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

Ver. 11/2023