

ufesa

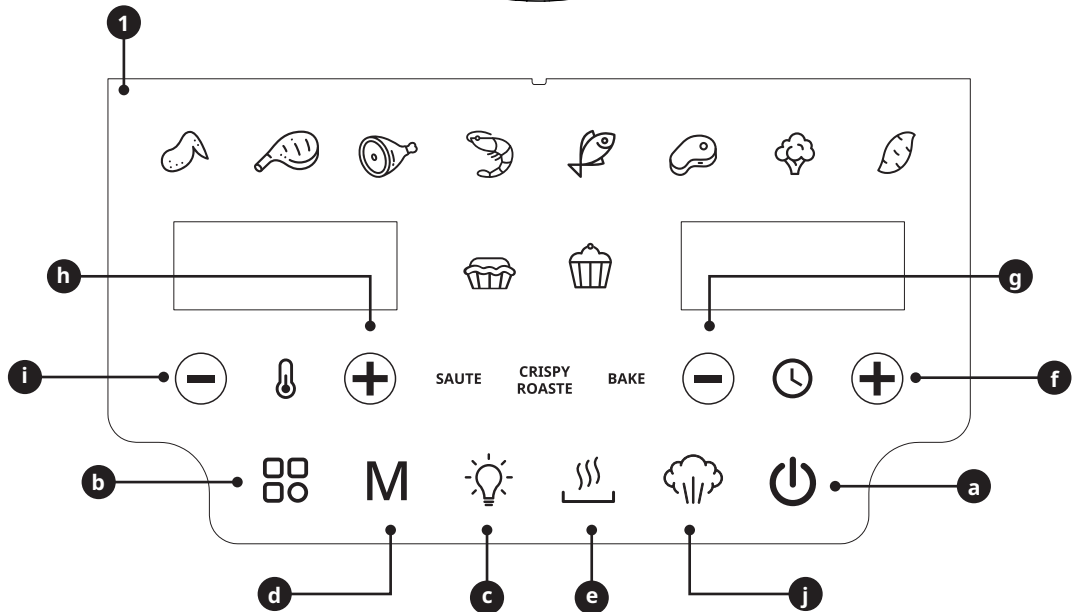
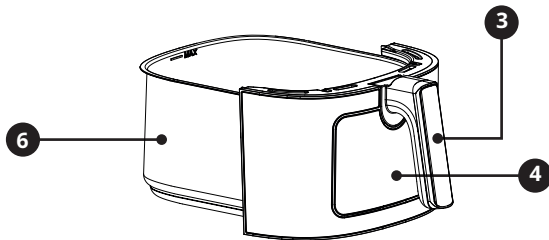
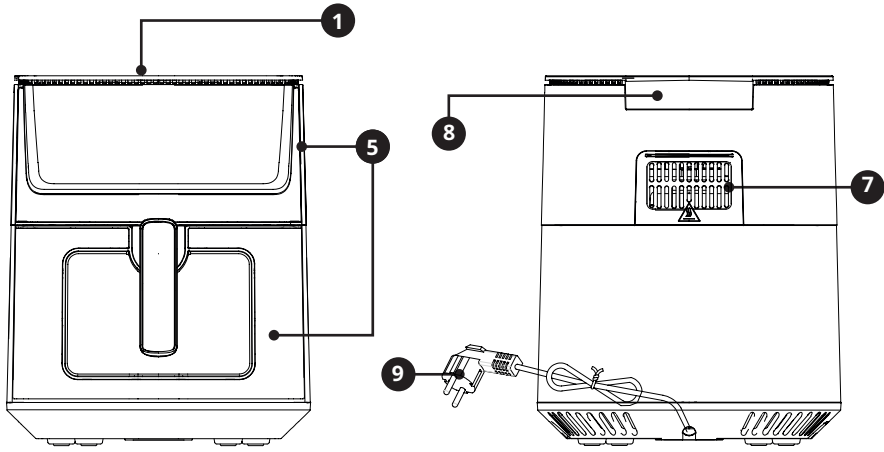
AF HERON MAX

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



ESPAÑOL

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. Panel de visualización
2. Rejilla
3. Asa
4. Tapa de la olla
5. Carcasa principal
6. Recipiente para freír
7. Salida de aire
8. Depósito de agua
9. Cable principal (Cable eléctrico)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

- a. Tecla de encendido
- b. Tecla de función predeterminada
- c. Tecla de luz
- d. Tecla de modo predeterminado
- e. Función de precalentamiento
- f. Tecla de aumento del tiempo
- g. Tecla de disminución del tiempo
- h. Tecla de aumentar temperatura
- i. Tecla de disminuir temperatura
- j. Función de reposición de agua/vapor

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Si el cable de alimentación está dañado, este deberá ser reemplazado por el fabricante, un agente del servicio técnico o personal con una cualificación equivalente para evitar riesgos. Los niños a partir de 8 años y las personas con ca-

pacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar este aparato sólo si se encuentran bajo supervisión o si han recibido instrucciones acerca del uso del aparato de forma segura y han 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 el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los aparatos no están pensados para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente. Desconecte el aparato cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle las piezas y limpiarlo. No sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido. Este aparato incorpora una toma de tierra con fines exclusivamente funcionales. Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.



ADVERTENCIA: ¡Posibles lesiones por mal uso! Las superficies se pueden calentar durante el uso.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Este aparato se ha diseñado para uso doméstico y no debería utilizarse, bajo ninguna circunstancia, para un uso comercial o industrial. Cualquier uso incorrecto o manipulación inadecuada del producto anulará la garantía. Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión de la red eléctrica es la misma que la que se indica en la etiqueta del producto. Coloque el aparato sobre una superficie plana y uniforme. El cable de alimentación no debe estar enredado ni enrollado alrededor del aparato durante su uso. No utilice el aparato ni lo conecte o desconecte de la red de suministro eléctrico con las manos y/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 la 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. Este aparato es una FREIDORA DE AIRE. Requiere muy poco aceite para cocinar. No llene el recipiente con aceite o grasa, ya que puede provocar un incendio. No utilice en esta freidora de aire 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. La primera vez que utilice la freidora de aire puede que se desprenda un ligero olor o un poco de humo. Esto es normal, ya que se quemarán los residuos de fabricación. Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con las resistencias. Desenchufe inmediatamente el aparato de la red eléctrica en caso de que se produzca cualquier avería o daño y póngase en contacto con un servicio de asistencia técnica oficial. Para evitar cualquier peligro, no abra el aparato. Solo el personal técnico cualificado del servicio de asistencia técnica oficial de la marca puede realizar reparaciones o intervenciones en el aparato.

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

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todas las pegatinas y las etiquetas del aparato.
3. Limpie el recipiente y la rejilla a fondo con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.

Este aparato es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite o grasa para freír.

AVISO: La primera vez que la freidora se calienta, puede desprender un poco de humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calentamiento, y no afecta a la seguridad de su aparato.

PREPARACIÓN PARA USAR EL APARATO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.
No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.

2. Coloque la rejilla en el recipiente.

No llene el recipiente con aceite ni con ningún otro líquido.

No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará al resultado de la fritura con aire caliente.

USO DEL APARATO

La freidora sin aceite puede preparar una gran variedad de ingredientes.

FREÍR CON AIRE CALIENTE

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

2. Saque con cuidado el recipiente de la freidora de aire caliente.

3. Coloque los ingredientes en el recipiente.

4. Vuelva a introducir el recipiente en la freidora de aire caliente, teniendo cuidado de alinearlo con las guías del cuerpo de la freidora.

No utilice nunca el recipiente sin la rejilla puesta.

PRECAUCIÓN: No toque el recipiente mientras la freidora esté en uso o después de usarla, ya que se calienta mucho. Sujete siempre el recipiente por el asa.

5. Determine el tiempo de cocción necesario para los ingredientes (consulte el apartado «Ajustes» de este capítulo).

6. Algunos ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de cocción (consulte el apartado «Ajustes» de este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque el recipiente del aparato por el asa y agítelo. Vuelva a introducir el recipiente en la freidora de aire.

PRECAUCIÓN: No pulse el botón del asa mientras esté agitando el recipiente.

Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de cocción, oirá el indicador acústico del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tendrá que volver a ajustar el temporizador al tiempo de cocción restante después de agitar los ingredientes.

7. Cuando oiga el indicador acústico del temporizador, que indica que ha transcurrido el tiempo de cocción determinado, saque el recipiente del aparato.

Consejo: A la hora de usar el aparato, puede ajustar la temperatura o el tiempo según lo desee. Los ajustes se mantendrán durante aproximadamente un minuto después de sacar el recipiente del cuerpo de la freidora.

8. Compruebe si los ingredientes están listos o necesitan más cocción.

Si los ingredientes aún no están listos, solo tiene que volver a introducir el recipiente en el aparato y ajustar el temporizador a unos minutos más.

9. Para sacar los ingredientes (por ejemplo, las patatas fritas), saque el recipiente de la freidora de aire caliente y colóquelo sobre el marco de prueba.

No voltee el recipiente boca abajo con la rejilla todavía unida, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo del recipiente se derramará sobre los ingredientes. El recipiente y los ingredientes están calientes; dependiendo del tipo de ingredientes que se estén cocinando en la freidora de aire, puede que salga vapor del recipiente.

10. Vacíe el recipiente en un bol o en un plato.

11. Después de cocinar una tanda de ingredientes, la freidora de aire caliente está lista para cocinar otra tanda.

FUNCIÓN DE VAPOR

La freidora de aire Heron Max 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 el programa preestablecido que desee mientras pulsa la tecla de reposición de agua, y el aparato emitirá vapor automáticamente durante el funcionamiento. Seleccione la función que desee y la función de menú personalizada. Pulse el botón de reposición de agua mientras el aparato esté en funcionamiento, y rociará vapor para crear platos perfectamente crujientes por fuera y jugosos y tiernos por dentro.

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL

Instrucciones de uso:

1. Tecla de encendido

Cuando la rejilla y el recipiente estén colocados correctamente en la carcasa principal, se encenderá la luz de encendido. Al pulsar la tecla de encendido, el aparato se encenderá con una temperatura predeterminada de 200 °C, y un tiempo de cocción de 15 minutos. Si pulsa la tecla de encendido de nuevo, se iniciará el proceso de cocción. Pulse la tecla de encendido durante 3 segundos para apagar todo el aparato durante la cocción. En la pantalla aparecerá «OFF» (apagado). La luz «OFF» se apagará y el ventilador dejará de funcionar 20 segundos después, y todo el aparato dejará de funcionar totalmente.

Nota: Durante la cocción, puede tocar las teclas para controlar la pausa y el inicio de la cocción.

2. Tecla de función predeterminada

Al seleccionar la tecla de función predeterminada, podrá desplazarse por las 10 opciones de comida más populares. Una vez haya realizado su selección, se activará la función de tiempo y temperatura de cocción predeterminada.

3. Tecla de luz: Al tocar la tecla, el botón parpadea y la luz del recipiente se enciende durante 60 segundos y luego se apaga.

4. La tecla de modo predeterminado le permite desplazarse por los 3 modos: salteado, asado crujiente y horneado.

5. Función de precalentamiento

6. Tecla de aumento del tiempo












7. Tecla de disminución del tiempo

8. Control de la temperatura, aumentar

9. Control de la temperatura, disminuir.

10. Función de reposición de agua/vapor:

Seleccione la función de alitas de pollo, chuletas de cordero, cerdo, gambas o pescado y pulse la tecla para reponer agua; el aparato proporcionará vapor automáticamente mientras esté en funcionamiento. Seleccione la función de alitas de pollo, chuletas de cordero, cerdo, gambas, pescado o filete, y la función de menú personalizado, y pulse la tecla para reponer agua mientras esté en funcionamiento para rociar vapor en cualquier momento.

| Función | Iconos | Cantidad mín.-máx. | Tiempo | Temperatura | Agitar |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------|--------------------|---------------|
| Alitas de pollo |  | 100-400g | 23 min | 200 °C | |
| Chuletas de cordero |  | 100-400g | 18 min | 200 °C | |
| Carne de cerdo |  | 100-400g | 18 min | 180 °C | |
| Gambas |  | 100-400g | 18 min | 170 °C | |
| Pescado |  | 100-400g | 18 min | 200 °C | |
| Filetes |  | 100-400g | 18 min | 180 °C | |
| Verduras |  | 100-400g | 17 min | 160 °C | |
| Boniato |  | 100-400g | 30 min | 200 °C | |
| Tarta de huevo |  | 100-400g | 16 min | 180 °C | |
| Tartas |  | 100-400g | 17 min | 170 °C | |
| Reponer agua |  | | | | |

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 cantidades. Evite que los alimentos se apilen o se superpongan 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.

AJUSTES

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

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en cuanto a su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que se ajusten a la perfección con todos sus ingredientes.

Como la tecnología Rapid Air recalienta el aire del interior del aparato al instante, sacar el **recipiente** del aparato durante el proceso de fritura con aire caliente, aunque sea brevemente, apenas altera el proceso.

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de cocción ligeramente inferior al de los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de cocción un poco más largo, una menor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de cocción un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de cocción optimiza el resultado y puede ayudar a evitar que se frían de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos, como salchichas, en la freidora de aire caliente.
- Los aperitivos que pueden prepararse en el horno también pueden prepararse en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa precocinada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. Además, la masa precocinada requiere menos tiempo de cocción que la masa casera.
- Coloque un molde o una fuente de horno en el recipiente de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de cocción cuando empiece a freír mientras la freidora de aire caliente todavía esté fría.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Posible causa | Solución |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La freidora de aire caliente no funciona. | El aparato no está enchufado. | Coloque el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra. |
| | No ha ajustado el temporizador. | Para encender el aparato, establezca el tiempo de cocción requerido con la tecla del temporizador. |
| Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están listos. | La cantidad de ingredientes que hay en el recipiente es demasiado grande. | Ponga menor cantidad de ingredientes en el recipiente. Cuando hay menor cantidad, los ingredientes se fríen más uniformemente. |
| | La temperatura establecida es demasiado baja. | Ajuste la tecla de temperatura a la temperatura deseada (consulte el apartado «Ajustes» del capítulo «Uso del aparato»). |
| | El tiempo de cocción es demasiado corto. | Ajuste el temporizador al tiempo de cocción deseado (véase el apartado «Ajustes» del capítulo «Uso del aparato»). |
| Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora de aire. | Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción. | Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro (por ejemplo, las patatas fritas), deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción. Consulte el apartado «Ajustes» del capítulo «Uso del aparato». |
| Los tentempiés fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire | Ha utilizado un tipo de aperitivo pensado para ser preparado en una freidora tradicional. | Utilice el horno para cocinar el aperitivo o unte el aperitivo ligeramente con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente. |
| No puedo deslizar el recipiente en el aparato correctamente. | Hay demasiados ingredientes en el recipiente. | No llene el recipiente más allá de la indicación MAX. |
| | La rejilla no está colocada correctamente en el recipiente. | Empuje la rejilla hacia abajo en el recipiente hasta que no pueda moverse más. |

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sale humo blanco del aparato. | Está preparando ingredientes grasientos. | Al freír ingredientes grasientos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en el recipiente. El aceite produce humo blanco y puede que el recipiente se caliente más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final. |
| | El recipiente aún contiene restos de grasa de un uso anterior. | El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa que hay en el recipiente. Asegúrese de limpiar bien el recipiente después de cada uso. |
| Las patatas fritas se fríen de manera desigual en la freidora de aire. | No ha utilizado el tipo de patata correcto. | Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura. |
| | No ha enjuagado bien las patatas fritas antes de freírlas. | Lave las patatas fritas correctamente para eliminar el almidón del exterior. |
| Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire. | El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que hay en las patatas fritas. | Asegúrese de secar bien las patatas fritas antes de añadir el aceite. |
| | | Corte las patatas fritas más pequeñas para obtener un resultado más crujiente. |
| | | Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente. |

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



Este producto cumple con la Directiva Europea 2012/19/EU relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos, conocidos 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. Llévelo 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 ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GUARDE-O PARA REFERÊNCIA FUTURA.

DESCRIÇÃO

1. Visor
2. Grelha
3. Pega
4. Cobertura do recipiente
5. Invólucro principal
6. Panela de fritar
7. Saída de ar
8. Depósito de água
9. Cabo principal (cabo elétrico)

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

- a. Tecla de alimentação
- b. Tecla de predefinição
- c. Tecla de luz
- d. tecla de Predefinição de modelo
- e. Função de pré-aquecimento
- f. Tecla de aumento do temporizador
- g. Tecla de diminuição do temporizador
- h. Controlo de temperatura, aumentar
- i. Controlo de temperatura, diminuir
- j. Reabastecimento de água/função de vapor

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho. 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 utilizado por crianças com oito anos ou mais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimento, sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e entenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção feitas pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham mais de oito anos e que as realizem sob supervisão. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de oito anos. Os aparelhos não se destinam a ser operados através 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 possui uma ligação à terra apenas para fins funcionais. Este aparelho está preparado para ser utilizado a uma altitude máxima de 2000m acima do nível do mar.



AVISO: a utilização incorreta pode causar ferimentos! As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

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 voltagem da sua rede elétrica é igual à 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 ou utilizar como pega. **IMPORTANTE.** Durante a utilização desta fritadeira de ar quente, mantenha pelo menos dez centímetros de espaço livre em todos os lados do forno para permitir uma circulação de ar adequada. **NÃO** coloque a fritadeira a ar debaixo de armários, persianas ou cortinas. Risco de sobreaquecimento/incêndio. Não cubra qualquer parte da fritadeira com um pano ou algo semelhante, uma vez que tal irá causar sobreaquecimento. Risco de incêndio. Esta é uma FRITADEIRA A AR. 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 de ar quente. Utilize sempre luvas de forno protetoras quando inserir ou retirar itens da fritadeira de ar quente. O aparelho deve ser utilizado numa superfície nivelada, estável e resistente ao calor. Na primeira vez que utilizar a sua fritadeira de ar quente, 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. De maneira a 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.** não se responsabiliza por quaisquer danos que possam ser provocados a pessoas, animais ou objetos devido à inobservância destas advertências.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire todas as embalagens.
2. Retire os autocolantes e as etiquetas do aparelho.
3. Limpe bem a panela e a grelha com água quente, um pouco de detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha diretamente a panela com óleo ou gordura para fritar. AVISO: Quando a fritadeira for aquecida pela primeira vez, pode libertar algum fumo ou odor. Esta situação é normal em muitos aparelhos aquecidos. A mesma não afeta a segurança do seu aparelho

PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e plana.
- Não coloque o aparelho numa superfície não resistente ao calor.**

2. Coloque a grelha na panela.

Não encha a panela com óleo ou qualquer outro líquido.

Não coloque nada em cima do aparelho, pois o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da fritura com ar quente.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

A fritadeira sem óleo pode preparar uma grande variedade de ingredientes.

FRITURA COM AR QUENTE

1. Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com ligação à terra.

2. Retire cuidadosamente a panela da fritadeira a ar quente.

3. Coloque os ingredientes na panela.

4. Deslize a panela para a fritadeira a ar quente, tendo o cuidado de a alinhar com as guias na estrutura da fritadeira.

Nunca utilize a panela sem a grelha colocada.

ATENÇÃO: Não toque na panela durante e após a utilização, pois fica muito quente. Segure sempre a panela pela pega.

5. Determine o tempo de cozedura necessário para os ingredientes (ver secção “Definições” neste capítulo).

6. Alguns ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de cozedura (ver secção “Definições” neste capítulo). Para agitar os ingredientes, puxe a panela para fora do aparelho pela pega e agite-a. Deslize a panela para a fritadeira a ar.

ATENÇÃO: Não prima o botão da pega enquanto agita a panela.

Dica: Se definir o temporizador para metade do tempo de cozedura, ouvirá o sinal sonoro do temporizador quando tiver de agitar os ingredientes. No entanto, isto significa que tem de definir novamente o temporizador para o tempo de cozedura restante depois de agitar.

7. Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, que indica que o tempo de cozedura definido já passou, retire a panela do aparelho.

Dica: Pode ajustar a temperatura ou o tempo de acordo com o seu gosto durante a utilização. As suas definições serão mantidas durante cerca de um minuto depois de retirar a panela da estrutura.

Verifique se os ingredientes estão prontos ou não.

Se os ingredientes estiverem prontos, basta deslizar a panela para o aparelho e ajustar o temporizador para alguns minutos adicionais.

9. Para retirar os ingredientes (por exemplo, batatas fritas), retire a panela da fritadeira a ar quente e coloque-a na estrutura de teste.

Não vire a panela ao contrário com a grelha ainda presa, pois o excesso de óleo que se acumulou no fundo irá escorrer para os ingredientes.

A panela e os ingredientes estão quentes, podendo sair vapor da panela, dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira a ar quente.

10. Esvazie o cesto para uma tigela ou para um prato.

11. Quando um lote de ingredientes estiver cozinhado, a fritadeira a ar quente fica imediatamente pronta para cozinhar outro lote.

FUNÇÃO DE VAPOR

A fritadeira a ar Heron Max está equipada com uma função de vapor para obter resultados fantásticos através da pulverização de vapor durante a cozedura.

COMO UTILIZAR A FUNÇÃO DE VAPOR:

Em primeiro lugar, encha de água o reservatório de água situado na parte superior traseira da fritadeira.

Selecione o programa predefinido da sua escolha enquanto prime a tecla de reabastecimento de água, e o aparelho fornecerá automaticamente vapor durante o funcionamento. Selecione a função da sua preferência e a função do menu personalizado. Clique no botão de reabastecimento de água enquanto o aparelho está em funcionamento e este pulverizará vapor a qualquer momento para criar pratos perfeitamente estaladiços por fora, e suculentos e tenros por dentro.

INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLO

Instruções de funcionamento:

1. Tecla de alimentação

Quando a grelha e a panela estiverem corretamente colocados na caixa principal, a luz de alimentação acende-se. Ao premir a tecla de alimentação, o aparelho liga-se a uma temperatura predefinida de 200 °C e o tempo de cozedura é fixado em 15 minutos. Ao selecionar novamente a tecla de alimentação, o processo de cozedura é iniciado. Prima a tecla de alimentação durante 3 segundos para desligar todo o aparelho durante a cozedura. "OFF" surge no ecrã. A luz "OFF" apaga-se e a ventoinha deixa de funcionar 20 segundos depois e todo o aparelho deixa de funcionar.

NOTA: Durante a cozedura, pode tocar nas teclas para controlar a pausa e o início da cozedura.

2. Tecla de predefinição

Selecionar a tecla de Predefinição permite-lhe percorrer as 10 escolhas populares de alimentos. Uma vez selecionada, inicia-se a função de tempo e temperatura de cozedura pré-determinados.

3. Tecla de luz: Toque na tecla, o botão pisca e a luz da panela acende-se durante 60 s e depois apaga-se.

4. A tecla de Predefinição de modelo permite-lhe percorrer os 3 modelos, Saltear, Assar estaladiço e Cozer.

5. Função de pré-aquecimento

6. Tecla de aumento do temporizador












7. Tecla de diminuição do temporizador

8. Controlo de temperatura, aumentar

9. Controlo de temperatura, diminuir

10. Reabastecimento de água/função de vapor:

Selecione a função asas de frango, costeletas de borrego, carne de porco, camarão ou peixe enquanto prime a tecla "reabastecimento de água" e o aparelho fornecerá automaticamente vapor enquanto trabalha. Selecione a função de asas de frango, costeletas de borrego, carne de porco, camarão, peixe ou bife e a função de menu personalizado e prima a tecla "reabastecimento de água" enquanto trabalha para pulverizar vapor a qualquer momento.

| Função | Ícone | Montante mín-máX | Tempo | Temperatura | Agitar |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|-------------|--------|
| Asas de frango |  | 100-400g | 23 min | 200 °C | |
| Costeletas de borrego |  | 100-400g | 18 min | 200 °C | |
| Carne de porco |  | 100-400g | 18 min | 180 °C | |
| Camarão |  | 100-400g | 18 min | 170 °C | |
| Peixe |  | 100-400g | 18 min | 200 °C | |
| Bife |  | 100-400g | 18 min | 180 °C | |
| Vegetais |  | 100-400g | 17 min | 160 °C | |
| Batata-doce |  | 100-400g | 30 min | 200 °C | |
| Pastel de nata |  | 100-400g | 16 min | 180 °C | |
| Bolos |  | 100-400g | 17 min | 170 °C | |
| Reabastecimento de água |  | | | | |

DICAS PARA COZINHAR

- Quase todos os alimentos que são normalmente cozinhados num forno podem ser cozinhados numa fritadeira de ar quente.
- Os alimentos são cozinhados melhor e de modo mais uniforme quando são cortados com um tamanho e grossura semelhantes.
- Os pedaços de alimentos mais pequenos necessitam de menos tempo de confeção do que pedaços maiores.
- Para obter os melhores resultados no período de tempo mais curto, frite os alimentos em pequenas fornadas. Evite empilhar ou colocar os alimentos em camadas.
- A maioria dos alimentos pré-embalados não necessitam de ser banhados em óleo antes de serem fritos. A maioria já contém óleo e outros ingredientes que aumentam o carácter alourado e crocante dos alimentos.
- Os aperitivos congelados ficam bem cozinhados na fritadeira de ar quente. Para obter melhores resultados, disponha-os numa só camada em cima do tabuleiro.

DEFINIÇÕES

A tabela seguinte ajudará a selecionar as definições básicas para os ingredientes.

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

Uma vez que a tecnologia Rapid Air reaquece instantaneamente o ar no interior do aparelho, retirar a **panela**, mesmo que por breves instantes, do aparelho durante a fritura com ar quente quase não perturba o processo.

DICAS

- Os ingredientes mais pequenos requerem normalmente um tempo de cozedura ligeiramente mais curto do que os ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de cozedura ligeiramente mais longo, uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de cozedura ligeiramente mais curto.
- Agitar os ingredientes mais pequenos a meio do tempo de cozedura otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado estaladiço. Frite os seus ingredientes na fritadeira a ar alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.
- Os petiscos que podem ser preparados num forno também podem ser preparados na fritadeira a ar quente
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é 500 gramas.
- Utilize massa pré-feita para preparar petiscos recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-feita requer também um tempo de cozedura mais curto do que a massa caseira.
- Coloque uma forma ou um prato de forno no cesto da fritadeira a ar quente se pretender cozer um bolo ou uma quiche, ou se pretender fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Também pode utilizar a fritadeira a ar para reaquecer ingredientes. Para reaquecer ingredientes, defina a temperatura para 150 °C, até 10 minutos.

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de cocción cuando empiece a freír mientras la freidora de aire caliente todavía esté fría.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que a fritadeira está desligada e fria antes de a limpar.
- Utilize um pano limpo e seco para limpar o interior. Não utilizar um pano húmido para evitar a entrada de água no interior do aparelho.

ATENÇÃO: 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 a ar em água ou noutros líquidos.
- Seque bem todas as peças antes de armazenar.
- Guarde a fritadeira a ar num local fresco e seco.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema | Possível causa | Solução |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A fritadeira a ar quente não funciona. | O aparelho não está ligado à corrente elétrica. | Coloque a ficha de alimentação numa tomada de parede com ligação à terra. |
| | Não definiu o temporizador. | Coloque a tecla do temporizador no tempo de cozedura desejado para ligar o aparelho. |
| Os ingredientes fritos na fritadeira a ar quente não estão prontos. | A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande. | Coloque pequenos lotes de ingredientes no cesto. Os lotes mais pequenos são fritos de forma mais uniforme. |
| | A temperatura definida é demasiado baixa. | Coloque a tecla de temperatura na temperatura desejada (ver secção “Definições” no capítulo “Utilização do aparelho”). |
| | O tempo de cozedura é demasiado curto. | Defina o temporizador para o tempo de cozedura pretendido (ver secção “Definições” no capítulo “Utilização do aparelho”). |
| Os ingredientes são fritos de forma desigual na fritadeira a ar quente. | Alguns tipos de ingredientes precisam de ser abanados a meio do tempo de cozedura. | Os ingredientes que se encontram no topo ou em cima uns dos outros (por exemplo, batatas fritas) têm de ser agitados a meio do tempo de cozedura. Ver secção “Definições” no capítulo “Utilização do aparelho”. |
| Os snacks fritos não estão crocantes quando saem da fritadeira de ar quente. | Utilizou um tipo de snacks destinados a serem preparados numa fritadeira tradicional. | Utilize snacks de forno ou pincele ligeiramente um pouco de óleo nos snacks para obter um resultado mais estaladiço. |
| Não consigo introduzir corretamente a panela no aparelho. | Há demasiados ingredientes na panela de fritar. | Não encha a panela para além da indicação MÁX. |
| | A grelha não está colocada corretamente na panela. | Empurre a grelha para baixo, para dentro da panela, até não poder deslocar-se mais. |

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sai fumo branco do aparelho. | Está a preparar ingredientes gordurosos. | Quando se fritam ingredientes gordurosos na fritadeira de ar quente, uma grande quantidade de óleo escorre para a panela. O óleo produz fumo branco e a panela pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final. |
| | A panela ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior. | O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na panela. Certifique-se de que limpa corretamente a panela após cada utilização. |
| As batatas fritas frescas são fritas de forma irregular na fritadeira a ar quente. | Não utilizou o tipo de batata correto. | Utilize batatas frescas e certifique-se de que estas se mantêm firmes durante a fritura. |
| | Não secou bem os palitos de batata antes de os fritar. | Enxague devidamente os palitos de batata para remover a fécula do exterior dos mesmos. |
| As batatas fritas frescas não são estaladiças quando saem da fritadeira a ar. | O caráter crocante das batatas fritas depende da quantidade de óleo e de água nas batatas fritas. | Certifique-se de que seca bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo. |
| | | Corte as batatas em palitos mais pequenos para obter um resultado mais estaladiço. |
| | | Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais estaladiço. |

ELIMINAÇÃO DO PRODUTO



Este produto encontra-se em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos equipamentos elétricos e eletrónicos, conhecida como REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos), 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. Display panel
2. Rack
3. Handle
4. Pot cover
5. Main housing
6. Frying Pot
7. Air outlet
8. Water tank
9. Main cord (Electrical cord)

CONTROL PANEL DESCRIPTION

- a. Power key
- b. Preset Key
- c. Light key
- d. Model Preset key
- e. Preheating function
- f. Timer increase key
- g. Timer decrease key
- h. Temperature Control, Increase
- i. Temperature Control, Decrease
- j. Water replenish/ Steam function

SAFETY INSTRUCTIONS

If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced

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



WARNING: potential injury from misuse!
Surfaces are liable to get hot during use.

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 FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the pot & rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

2. Place the rack in the pot.

Do not fill the pot with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying pot out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in frying pot.
4. Slide the frying pot back into the Hot-air fryer.

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the rack in it. CAUTION: Do not touch the frying pot during and after use, as it gets very hot. Please always hold the frying pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredients (see section 'Settings' in this chapter).

6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

Caution: Do not press the button on the handle during shaking.

TIP: If you set the timer to half of the preparation time, you will hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.

TIP: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about one minute after you pull the pot out of the body.

8. Check if the ingredients are ready or not.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework. **Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients. The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.**

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

11. When a batch of ingredients are ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

STEAM FUNCTION

Heron Max 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, fill with water the water tank on the top back part of the air fryer.

Select the preset program of your choice while pressing the water replenish key, and the appliance will automatically provide steam during operation. Select the function of your choice and custom menu function. Click the water replenish button while appliance is in operation, and it will spray steam at any time to create dishes that are perfectly crispy outside and juicy tender inside.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS

Operation Instructions:

1. Power Key

Once the Basket and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Pressing the power key will turn on the unit in default temperature of 200 °C, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the power key again will start the cooking process. Press the power key for 3 seconds to turn off the entire

appliance during cooking. "OFF" will appear on screen. "OFF" light goes out and the fan stops working 20 seconds later and entire device totally stops working.

Note: During cooking, you can touch the keys to control the pause and start of cooking.

2. Preset Key

Selecting the Preset key enables you to scroll through the 10 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begin.

3. Light key: Touch the key, the button flashes, and the light in the pot is on for 60s and then extinguished.

4. Model Preset key enables you to scroll through the 3 model, Saute, Crispy Roast and Bake.

5. Preheating function

6. Timer increase key









7. Timer decrease key




8. Temperature Control, Increase

9. Temperature Control, Decrease

10. Water replenish/ Steam function:

Select chicken wings, lamb chops, pork, shrimp or fish function while pressing the 'water replenish' key and the appliance will automatically provide steam while working. Select chicken wings, lamb chops, pork, shrimp, fish or steak function, and custom menu function, and press the 'water replenish' key while working to spray steam at any time.

| Function | Icon | Min-max Amount | Time | Temperature | Shake |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|-------------|-------|
| Chicken wings |  | 100-400g | 23 min | 200 °C | |
| Lamb chops |  | 100-400g | 18 min | 200 °C | |
| Pork |  | 100-400g | 18 min | 180 °C | |
| Shrimp |  | 100-400g | 18 min | 170 °C | |
| Fish |  | 100-400g | 18 min | 200 °C | |
| Steak |  | 100-400g | 18 min | 180 °C | |
| Vegetables |  | 100-400g | 17 min | 160 °C | |
| Sweet potato |  | 100-400g | 30 min | 200 °C | |

| | | | | | |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|--------|--|
| Egg tar |  | 100-400g | 16 min | 180 °C | |
| Cake |  | 100-400g | 17 min | 170 °C | |
| Water replenish |  | | | | |

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.

SETTINGS

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

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

As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the **frying pot** briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the

temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

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.

TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible cause | Solution |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The Hot-air fryer does not work. | The appliance is not plugged in. | Put the mains plug in an earthed wall socket. |
| | You have not set the timer. | Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance. |
| The ingredients fried with the air fryer are not done. | The amount of ingredients in the basket is too big. | Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. |
| | The set temperature is too low. | Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance'). |
| | The preparation time is too short. | Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'). |
| The ingredients are fried unevenly in the air fryer. | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time. | Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'. |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer. | You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer. | Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result. |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I cannot slide the pan into the appliance properly. | There are too much ingredients in the frying pot. | Do not fill the frying pot beyond the MAX indication. |
| | The rack is not placed in the pot correctly. | Push the rack down into the pot until it could not move further. |
| White smoke comes out of the appliance. | You are preparing greasy ingredients. | When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. |
| | The pot still contains grease residues from previous use. | White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use. |
| Fresh fries are fried unevenly in the air fryer. | You did not use the right potato type. | Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. |
| | You did not rinse the potato sticks properly before you fried them. | Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks. |
| Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer. | The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries. | Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. |
| | | Cut the potato sticks smaller for a crispier result. |
| | | Add slightly more oil for a crispier result. |

PRODUCT DISPOSAL



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

FRANÇAIS

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

AVERTISSEMENT

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

DESCRIPTION

1. Panneau d'affichage
2. Support
3. Poignée
4. Couvercle
5. Boîtier principal
6. Poêle à frire
7. Sortie d'air
8. Réservoir d'eau
9. Cordon principal (cordon électrique)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

- a. Clé de puissance
- b. Touche de présélection
- c. Clé de lumière
- d. touche Model Preset
- e. Fonction de préchauffage
- f. Touche d'augmentation de la minuterie
- g. Touche de diminution de la minuterie
- h. Température Contrôle, augmentation
- i. Température Contrôle, diminution
- j. Fonction remplissage d'eau/vapeur

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un technicien agréé ou toute autre personne qualifiée, afin d'éviter tout danger. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de

8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles 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 électroménagers 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. Laissez-le refroidir avant de le mettre en place, de le démonter ou de le nettoyer. Ne jamais mettre l'appareil sous l'eau, ni dans tout autre liquide. Cet appareil est équipé d'une prise de terre à des fins fonctionnelles uniquement. Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.



AVERTISSEMENT: risque de blessure en cas de mauvaise utilisation! Les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant le fonctionnement de l'appareil.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique, en aucun cas pour un usage commercial ou industriel. Toute utilisation incorrecte ou toute mauvaise manipulation du produit annulera la garantie. Avant de brancher le produit, vérifiez que la tension de votre secteur est la même que celle indiquée sur l'étiquette du produit.

Veillez placer l'appareil sur une surface plate et de niveau. Le câble de raccordement au secteur ne doit pas être emmêlé ou enroulé autour du produit pendant son utilisation.

N'utilisez pas l'appareil, ne le branchez pas et ne le débranchez pas de la prise électrique lorsque vous avez les mains et/ou les pieds mouillés. Ne tirez pas le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil et ne l'utilisez pas 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 PLACEZ PAS** votre friteuse sous des armoires, des stores ou des rideaux. Risque de surchauffe/d'incendie.

Ne couvrez aucune partie de la friteuse avec un chiffon ou un objet similaire, car 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 dommage, débranchez immédiatement le produit du secteur et contactez le 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 en cas de dommages causés à des personnes, des animaux ou des objets en raison du non-respect de ces avertissements.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le pot et la grille avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas directement la marmite d'huile ou de graisse de friture. REMARQUE: Lorsque votre friteuse est chauffée pour la première fois, elle peut dégager une légère fumée ou odeur. Ceci est normal et est fréquent lors de l'utilisation de nombreux appareils chauffants. Cela n'affecte pas la sécurité de l'appareil.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

Ne pas placer l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

2. Placer la grille dans la casserole.

Ne remplissez pas la marmite avec de l'huile ou tout autre liquide.

Ne posez rien sur l'appareil, le flux d'air serait perturbé et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

La friteuse sans huile permet de préparer un large éventail d'ingrédients.

FRITURE À L'AIR CHAUD

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.

2. Retirez délicatement le pot de friture de la friteuse à air chaud.

3. Mettre les ingrédients dans la marmite à frire.

4. Faites glisser le pot de friture dans la friteuse à air chaud en prenant soin de l'aligner sur les guides du corps de la friteuse. **N'utilisez jamais la marmite sans la grille.**

ATTENTION : Ne touchez pas le pot de friture pendant et après l'utilisation, car il devient très chaud. Tenez toujours la poêle à frire par la poignée.

5. Déterminez le temps de cuisson nécessaire pour les ingrédients (voir la section « Réglages » dans ce chapitre).

6. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson (voir section « Réglages » dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, sortez le pot de friture de l'appareil par la poignée et secouez-le. Remplacez ensuite la casserole dans la friteuse.

ATTENTION : Ne pas appuyer sur le bouton de la poignée pendant l'agitation.

CONSEIL: Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de cuisson, vous entendrez la sonnerie de la minuterie lorsque vous devrez secouer les ingrédients. Toutefois, cela signifie que vous devez régler à nouveau la minuterie sur le temps de cuisson restant après le secouage.

7. Lorsque vous entendez le signal sonore de la minuterie, qui indique que le temps de cuisson réglé est écoulé, retirez le pot de friture de l'appareil. **CONSEIL :** Vous pouvez ajuster la température ou la durée en fonction de votre goût pendant l'utilisation. Vos réglages seront conservés pendant environ une minute après que vous ayez retiré le pot du corps.

8. Vérifier si les ingrédients sont prêts ou non.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de replacer le pot de friture dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

9. Pour retirer les ingrédients (par exemple les frites), retirez la cuve de la friteuse à air chaud et placez-la sur le cadre d'essai. **Ne retournez pas la marmite avec la grille encore attachée, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la marmite s'écoulera sur les ingrédients. La cuve et les ingrédients sont chauds, de la vapeur peut s'échapper de la cuve en fonction du type d'ingrédients contenus dans la friteuse.**

10. Videz le contenu du panier dans un bol ou sur une assiette.

11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est cuit, la friteuse à air chaud est instantanément prête pour la cuisson d'un autre lot.

FONCTION « VAPEUR »

La friteuse à air Heron Max est dotée d'une fonction vapeur qui permet d'obtenir des résultats étonnants en vaporisant de la vapeur lors de la cuisson. **UTILISATION DE LA FONCTION « VAPEUR » :** Tout d'abord, remplissez d'eau le réservoir d'eau situé

sur la partie supérieure arrière de la friteuse. Sélectionnez le programme pré-régulé de votre choix tout en appuyant sur la touche de remplissage d'eau, et l'appareil fournira automatiquement de la vapeur pendant le fonctionnement. Sélectionnez la fonction de votre choix et la fonction du menu personnalisé. Cliquez sur le bouton de réapprovisionnement en eau lorsque l'appareil est en marche, et il vaporisera de la vapeur à tout moment pour créer des plats parfaitement croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU PANNEAU DE CONTRÔLE

Instructions d'utilisation:

1. Clé de puissance. Une fois que le panier et le pot sont correctement placés dans le boîtier principal, le voyant d'alimentation s'allume. En appuyant sur la touche de mise en marche, l'appareil se met en marche à la température par défaut de 200 °C, tandis que le temps de cuisson est réglé sur 15 minutes. En sélectionnant à nouveau la touche d'alimentation, le processus de cuisson démarre. Appuyez pendant 3 secondes sur la touche d'alimentation pour éteindre l'ensemble de l'appareil pendant la cuisson. La mention « OFF » apparaît à l'écran. Le voyant « OFF » s'éteint et le ventilateur s'arrête 20 secondes plus tard et l'ensemble de l'appareil s'arrête totalement.

Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez toucher les touches pour contrôler la pause et le démarrage de la cuisson.

2. Touche de présélection. La sélection de la touche Preset permet de faire défiler les 10 choix d'aliments les plus courants. Une fois sélectionnée, la fonction de temps et de température de cuisson prédéterminée commence.

3. Clé de lumière : Touchez la touche, le bouton clignote et la lumière dans le pot s'allume pendant 60 secondes, puis s'éteint.

4. La touche Model Preset permet de faire défiler les 3 modèles, Saute, Crispy Roast et Bake.

5. Fonction de préchauffage












6. Touche d'augmentation de la minuterie

7. Touche de diminution de la minuterie

8. Température Contrôle, augmentation

9. Température Contrôle, diminution

10. Fonction remplissage d'eau/vapeur: Sélectionnez la fonction ailes de poulet, côtelettes d'agneau, porc, crevettes ou poisson tout en appuyant sur la touche « remplissage d'eau » et l'appareil fournira automatiquement de la vapeur pendant le travail. Sélectionnez la fonction ailes de poulet, côtelettes d'agneau, porc, crevettes, poisson ou steak, et la fonction menu personnalisé, et appuyez sur la touche « remplissage d'eau » pendant le travail pour vaporiser de la vapeur à tout moment.

| Fonction | Icône | Montant min-max | Durée | Température | Agiter |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|-------------|--------|
| Ailes de poulet |  | 100-400g | 23 min | 200 °C | |
| Côtelettes d'agneau |  | 100-400g | 18 min | 200 °C | |
| Porc |  | 100-400g | 18 min | 180 °C | |
| Crevette |  | 100-400g | 18 min | 170 °C | |
| Poisson |  | 100-400g | 18 min | 200 °C | |
| Steak |  | 100-400g | 18 min | 180 °C | |
| Légumes |  | 100-400g | 17 min | 160 °C | |
| Patate douce |  | 100-400g | 30 min | 200 °C | |
| Tarte aux œufs |  | 100-400g | 16 min | 180 °C | |
| Gâteau |  | 100-400g | 17 min | 170 °C | |
| Réapprovisionnement d'eau |  | | | | |

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 croustillant.
- Les apéritifs surgelés peuvent être frits à l'air. Pour de meilleurs résultats, disposez-les dans le bac en une seule couche.

PARAMÈTRES

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients.

REMARQUE: N'oubliez pas que ces réglages ne sont donnés qu'à titre indicatif. Comme les ingrédients diffèrent en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Comme la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de sortir brièvement le **pot de friture** de l'appareil pendant la friture à l'air chaud ne perturbe pratiquement pas le processus.

CONSEILS

- Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients de grande taille.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus court.
- Secouer les petits ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat et d'éviter que les ingrédients ne soient pas uniformément frits.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, régler la température sur 150°C pendant 10 minutes maximum. **REMARQUE: Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que la friteuse est débranchée et refroidie avant de la nettoyer.
- Utilisez un chiffon propre et sec pour nettoyer l'intérieur. N'utilisez pas de chiffon mouillé pour éviter que de l'eau ne pénètre à l'intérieur de l'appareil. **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de tampons à récurer.
- Essuyez délicatement l'extérieur avec un chiffon humide ou une serviette en papier.
- N'immergez jamais l'Air Fryer ou sa prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les ranger.
- Stockez la friteuse à air dans un endroit frais et sec.

DÉPANNAGE

| Problème | Cause possible | Solution |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La friteuse à air chaud ne fonctionne pas. | L'appareil n'est pas branché. | Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre. |
| | Vous n'avez pas réglé la minuterie. | Réglez la touche de minuterie sur le temps de cuisson souhaité pour mettre l'appareil en marche. |
| Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits. | La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante. | Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits plus uniformément. |
| | La température réglée est trop basse. | Réglez la touche de température sur la température souhaitée (voir la section « réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »). |
| | Le temps de cuisson est trop court. | Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité (voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil"). |
| Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse. | Il est nécessaire de secouer certains types d'ingrédients au milieu du temps de cuisson. | Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson. Voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil ». |
| Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud. | Vous avez utilisé un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle. | Utilisez des snacks au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant. |
| Je ne parviens pas à faire glisser correctement la casserole dans l'appareil. | Il y a trop d'ingrédients dans la marmite. | Ne remplissez pas la cuve de friture au-delà de l'indication MAX. |
| | La grille n'est pas placée correctement dans le pot. | Pousser la grille vers le bas dans le pot jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus bouger. |

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De la fumée blanche s'échappe de l'appareil. | Vous préparez des ingrédients gras. | Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans la casserole. L'huile produit de la fumée blanche et la casserole peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final. |
| | Le pot contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente. | La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la poêle. Veillez à nettoyer correctement la casserole après chaque utilisation. |
| Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air. | Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre. | Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture. |
| | Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire. | Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets. |
| Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse. | Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent. | Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile. |
| | | Couper les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. |
| | | Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant. |

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



Ce produit 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), qui 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 ce produit dans la poubelle, veuillez l'apporter au centre de collecte des déchets électriques et électroniques le plus proche de votre domicile.



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



Séparez les éléments avant de trier

CATALÀ

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. Tauler de visualització
2. Reixeta
3. Màneg
4. Tapa del recipient
5. Carcassa principal
6. Recipient per fregir
7. Sortida d'aire
8. Dipòsit d'aigua
9. Cable d'alimentació (Cable elèctric)

DESCRIPCIÓ DEL PANELL DE CONTROL

- a. Tecla d'encès/apagat
- b. Tecla de funció predeterminada
- c. Tecla del llum
- d. Tecla de mode per defecte
- e. Funció de preescalfament
- f. Tecla d'augment del temps
- g. Tecla de disminució del temps
- h. Control de la temperatura, augmentar
- i. Control de la temperatura, disminuir
- j. Funció de reposició d'aigua/vapor

INSTRUCCIONS DE SEURETAT

Llegiu totes les instruccions abans d'utilitzar l'aparell. Si el cable d'alimentació està fet malbé, ha de ser substituït pel fabricant, un agent del servei tècnic o personal amb una qualificació equivalent per tal d'evitar riscos. Aquest aparell poden utilitzar-lo nens de més de 8 anys i persones amb

capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements, sempre i quan estiguin sota supervisió o hagin rebut les instruccions relatives a l'ús de l'aparell d'una manera segura i entenguin els perills que comporta utilitzar-lo. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment d'usuari no han de fer-ho els nens, excepte si són majors de 8 anys i estan supervisats. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys. Els aparells no estan pensats perquè funcionin mitjançant un cronòmetre extern o un sistema de control remot independent. Desconecteu l'aparell quan no esteu utilitzant-lo i abans de netejar-lo. Deixeu-lo refredar abans de fer-lo servir, treure'n les peces i netejar-lo. No submergeiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid. Aquest aparell incorpora una presa de terra amb fins exclusivament funcionals. Aquest aparell està pensat per utilitzar-lo a una altitud màxima de 2000 m per sobre del nivell del mar.



ADVERTIMENT: L'ús inadequat de l'aparell podria provocar una lesió! Les superfícies poden escalfar-se durant l'ús.

ADVERTIMENTS IMPORTANTS

Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic, i en cap cas no s'ha d'utilitzar amb finalitats comercials o industrials. L'ús incorrecte o manipulació indeguda de l'aparell deixarà la garantia sense efecte. Abans d'endollar el producte, comproveu que la tensió de la

vostra xarxa elèctrica sigui la mateixa que la que s'indica a l'etiqueta del producte. Col·loqueu l'aparell sobre una superfície plana i uniforme. El cable de connexió a la xarxa elèctrica no ha d'estar enrotllat ni entortolligat 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 a la xarxa elèctrica 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 del forn 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 amb un drap o objecte semblant, 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 recipient d'oli ni greix, ja que això pot provocar un incendi.

No utilitzeu amb aquesta fregidora d'aire cap altre accessori que no siguin els recomanats pel fabricant. 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, ja que es cremaran els residus de fabricació. Col·loqueu sempre els ingredients que desitgeu fregir a dins de la cistella per evitar que entrin en contacte amb els elements calefactores. En cas d'avaría o desperfecte, desendolieu el producte de la xarxa elèctrica immediatament i poseu-vos en contacte amb un servei tècnic oficial. Per tal d'evitar qualsevol risc, no desmunteu l'aparell. Només el personal tècnic qualificat del servei tècnic autoritzat de la marca pot realitzar reparacions o intervencions sobre l'aparell. **B&B TRENDS S.L.** s'eximeix de tota responsabilitat pels danys que es puguin produir a persones, animals o objectes per l'incompliment d'aquests advertiments.

ABANS DEL PRIMER ÚS

1. Traieu tots els materials d'embalatge.
2. Traieu tots els adhesius i les etiquetes de l'aparell.
3. Netegeu el recipient i la reixeta a fons amb aigua calenta, una mica de detergent líquid i una esponja no abrasiva.
4. Netegeu l'interior i l'exterior de l'aparell amb un drap net i humit.

Aquest aparell és una fregidora sense oli que funciona amb aire calent. No ompliu el recipient amb oli o greix per fregir.

AVÍS: La primera vegada que la fregidora s'escalfa, pot ser que desprengui una mica de fum o olor. Això és normal en molts aparells d'escalfament, i no afecta la seguretat del vostre aparell.

PREPARACIÓ PER FER SERVIR L'APARELL

1. Col·loqueu l'aparell sobre una superfície estable, horitzontal i plana.
No col·loqueu l'aparell sobre una superfície que no sigui resistent a la calor.
2. Col·loqueu la reixeta al recipient.

No ompliu el recipient amb oli ni amb cap altre líquid.

No col·loqueu res a sobre de l'aparell, el flux d'aire s'interromp i afecta el resultat del fregit amb aire calent.

ÚS DE L'APARELL

La fregidora sense oli pot preparar una gran varietat d'ingredients.

FREGIR AMB AIRE CALENT

1. Connecteu l'endoll a una presa de corrent amb presa de terra.
2. Traieu amb cura el recipient de la fregidora d'aire calent.
3. Col·loqueu els ingredients al recipient.
4. Torneu a introduir el recipient a la fregidora d'aire calent, tenint cura d'alinear-lo amb les guies del cos de la fregidora.

No utilitzeu mai el recipient sense la reixeta posada.

PRECAUCIÓ: No toqueu el recipient mentre la fregidora estigui en ús o després de fer-la servir, ja que s'escalfa molt. Agafeu sempre el recipient per la nansa.

5. Determineu el temps de cocció necessari per als ingredients (consulteu l'apartat «Configuració» d'aquest capítol).
6. Alguns ingredients s'han d'agitar a la meitat del temps de cocció (consulteu l'apartat «Configuració» d'aquest capítol). Per agitar els ingredients, traieu el recipient de l'aparell per la nansa i agiteu-lo. Torneu a introduir el recipient a la fregidora d'aire.

PRECAUCIÓ: No premeu el botó de la nansa mentre agiteu el recipient.

CONSELL: Si ajusteu el temporitzador a la meitat del temps de cocció, sentireu l'indicador acústic del temporitzador quan hàgiu d'agitar els ingredients. Tanmateix, això vol dir que haureu de tornar a ajustar el temporitzador al temps de cocció restant després d'agitar els ingredients.

7. Quan escolteu l'indicador acústic del temporitzador, que indica que ha transcorregut el temps de cocció determinat, traieu el recipient de l'aparell.

CONSELL: A l'hora de fer servir l'aparell, podeu ajustar la temperatura o el temps segons ho desitgeu. Aquesta configuració es mantindrà durant aproximadament un minut després de treure el recipient del cos de la fregidora.

8. Comproveu si els ingredients estan llestos o necessiten més cocció.

Si els ingredients encara no estan llestos, només heu de tornar a introduir el recipient a l'aparell i ajustar el temporitzador a uns minuts més.

9. Per treure els ingredients (per exemple, les patates fregides), traieu el recipient de la fregidora d'aire calent i poseu-lo sobre el marc de prova.

No voltegeu el recipient cap per avall amb la reixeta encara unida, ja que l'excés d'oli que s'hagi acumulat al fons del recipient s'escamparà sobre els ingredients.

El recipient i els ingredients estan calents; depenent del tipus d'ingredients que s'estiguin cuinant a la fregidora d'aire, pot ser que surti vapor del recipient.

10. Buideu la cistella a dins d'un bol o un plat.

11. Després de cuinar una tanda d'ingredients, la fregidora d'aire calent està a punt per cuinar una altra tanda.

FUNCIÓ DE VAPOR

La fregidora d'aire Heron Max té incorporada una funció de vapor per obtenir resultats sorprenents en polvoritzar vapor durant la cocció.

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.

Selecioneu el programa preestablert que vulgueu mentre premeu la tecla de reposició d'aigua, i l'aparell emetrà vapor automàticament durant el funcionament. Seleccioneu la funció que desitgeu i la funció de menú personalitzada. Premeu el botó de reposició d'aigua mentre l'aparell estigui en funcionament, i ruixeu vapor per crear plats perfectament cruixents per fora i sucosos i tendres per dins.

INSTRUCCIONS DEL PANELL DE CONTROL

Instruccions de funcionament:

1. Tecla d'encès/apagat

Quan la reixeta i el recipient estiguin col·locats correctament a la carcassa principal, s'encendrà la llum d'encès/apagat. En prémer la tecla d'encès/apagat, l'aparell s'encendrà amb una temperatura predeterminada de 200 °C i un temps de cocció de 15 minuts. Si premeu la tecla d'encès/apagat de nou, s'iniciarà el procés de cocció. Premeu la tecla d'encesa durant 3 segons per apagar tot l'aparell durant la cocció. A la pantalla apareixerà «OFF» (apagat). El llum «OFF» s'apagarà i el ventilador deixarà de funcionar 20 segons després, i tot l'aparell deixarà de funcionar totalment.

Nota: Durant la cocció, podeu tocar les tecles per controlar la pausa i l'inici de la cocció.

2. Tecla de funció predeterminada

Quan seleccioneu la tecla de funció predeterminada, podreu desplaçar-vos per les 10 opcions de menjar més populars. Un cop hàgiu realitzat la selecció, s'activarà la funció de temps i temperatura predeterminada.

3. Tecla del llum: En tocar la tecla, el botó parpelleja i el llum del recipient s'encén durant 60 segons i després s'apaga.

4. La tecla de mode per defecte us permet desplaçar-vos pels 3 modes: saltat, rostit cruixent i enforat.

5. Funció de preescalfament

6. Tecla d'augment del temps



7. Tecla de disminució del temps

8. Control de la temperatura, augmentar

9. Control de la temperatura, disminuir

10. Funció de reposició d'aigua/vapor:

Selecioneu la funció d'aletes de pollastre, costelles de xai, porc, gambes o peix i premeu la tecla per reposar aigua; l'aparell proporcionarà vapor automàticament mentre estigui en funcionament. Seleccioneu la funció d'aletes de pollastre, costelles de xai, porc, gambes, peix o filet, i la funció de menú personalitzat, i premeu la tecla per reposar aigua mentre estigui en funcionament per ruixar vapor en qualsevol moment.

| Funció | Icona | Quantitat mín.-màx | Temps | Temperatura | Agiter |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|-------------|--------|
| Ales de pollastre |  | 100-400g | 23 min | 200 °C | |
| Costelles de xai |  | 100-400g | 18 min | 200 °C | |

| | | | | | |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|--------|--|
| Carn de porc |  | 100-400g | 18 min | 180 °C | |
| Gambes |  | 100-400g | 18 min | 170 °C | |
| Peix |  | 100-400g | 18 min | 200 °C | |
| Bistec |  | 100-400g | 18 min | 180 °C | |
| Verdures |  | 100-400g | 17 min | 160 °C | |
| Moniato |  | 100-400g | 30 min | 200 °C | |
| Pastís d'ou |  | 100-400g | 16 min | 180 °C | |
| Pastissos |  | 100-400g | 17 min | 170 °C | |
| Reposar aigua |  | | | | |

CONSELLS DE CUINA

- Gairebé qualsevol aliment que es cuina tradicionalment al forn es pot fregir a l'aire.
- Els aliments es cuinen 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 petites quantitats. Eviteu que els aliments s'apilin o se superposin quan 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 altres ingredients que milloren el daurat i el cruixent.
- Els aperitius congelats es fregeixen molt bé a l'aire. Per obtenir els millors resultats, disposeu-los a la safata en una sola capa.

CONFIGURACIÓ

La taula següent us ajudarà a seleccionar la configuració bàsica per als ingredients.

Nota: Tingueu en compte que aquests paràmetres són indicacions. Com que els ingredients difereixen pel que fa al seu origen, mida, forma i marca, no podem garantir que s'ajustin a la perfecció amb tots els vostres ingredients.

Com que la tecnologia Rapid Air reescalfa instantàniament l'aire de l'interior de l'apa-

rell, treure el **recipient** de l'aparell durant el procés de fregit amb aire calent, encara que sigui breument, gairebé no n'altera el procés.

CONSELLS

- Els ingredients més petits solen requerir un temps de cocció lleugerament inferior al dels ingredients més grans.
- Una major quantitat d'ingredients només requereix una mica més de temps de cocció, una menor quantitat d'ingredients només requereix una mica menys de temps de cocció.
- Agitar els ingredients més petits a meitat del temps de cocció n'optimitza el resultat i pot ajudar a evitar que es fregeixin de forma desigual.
- Afegiu una mica d'oli a les patates fresques per obtenir un resultat cruixent. Fregiu els ingredients a la fregidora d'aire calent uns minuts després d'afegir l'oli.
- No prepareu ingredients extremadament greixosos, com salsitxes, a la fregidora d'aire calent.
- Els aperitius que es poden preparar al forn també es poden preparar a la fregidora d'aire calent.
- La quantitat òptima per preparar patates fredes cruixents és de 500 grams.
- Utilitzeu massa precuinada per preparar entrepans farcits de forma ràpida i senzilla. A més, la massa precuinada requereix menys temps de cocció que la massa casolana.
- Col·loqueu un motlle o una safata de forn a la cistella de la fregidora d'aire calent si voleu enfornar un pastís o una quiche o si voleu fregir ingredients fràgils o farcits.
- També podeu utilitzar la fregidora d'aire calent per escalfar ingredients. Per reescalfar ingredients, ajusteu la temperatura a 150 °C durant un màxim de 10 minuts.

NOTA: Afegiu 3 minuts al temps de cocció quan comenci a fregir mentre la fregidora d'aire calent encara estigui freda.

NETEJA I MANTENIMENT

- Assegureu-vos que la fregidora d'aire estigui desendollada i freda abans de netejar-la.
- Empreneu 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 fregalls ni agents de neteja abrasius.

- Netegeu-ne suauement 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 peces abans de desar-la.
- Deseu la fregidora d'aire en un lloc fresc i sec.

DÉPANNAGE

| Problema | Possibles causes | Solució |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La fregidora d'aire calent no funciona. | L'aparell no està endollat. | Col·loqueu l'endoll a una presa de corrent amb presa de terra. |
| | No heu configurat el temporitzador. | Per encendre l'aparell, establiu el temps de cocció requerit amb la tecla del temporitzador. |
| Els ingredients fregits amb la fregidora no estan llestos. | La quantitat d'ingredients que hi ha al recipient és massa gran. | Poseu menor quantitat d'ingredients al recipient. Quan hi ha menor quantitat, els ingredients es fregeixen més uniformement. |
| | La temperatura establerta és massa baixa. | Configureu la tecla de temperatura a la temperatura desitjada (vegeu l'apartat «Configuració» del capítol «Ús de l'aparell»). |
| | El temps de cocció és massa curt. | Configureu el temporitzador al temps de cocció desitjat (vegeu l'apartat «Configuració» del capítol «Ús de l'aparell»). |
| Els ingredients es fregeixen de manera desigual a la fregidora d'aire. | Cal remenar determinades menes d'ingredients a la meitat del temps de cocció. | Els ingredients que es troben els uns a sobre dels altres (per exemple, les patates fregides), s'han d'agitar a la meitat del temps de cocció. Consulteu l'apartat "Configuració" del capítol "Ús de l'aparell". |
| Els aperitius fregits no són cruixents quan surten de la fregidora. | Heu utilitzat un tipus d'aperitiu pensat per ser preparat en una fregidora tradicional. | Utilitzeu el forn per cuinar l'aperitiu o unteu l'aperitiu lleugerament amb una mica d'oli per obtenir un resultat més cruixent. |
| No puc lliscar el recipient a l'aparell correctament. | Hi ha massa ingredients al recipient. | No ompliu el recipient més enllà de la indicació MAX. |
| | La reixeta no està col·locada correctament al recipient. | Empenyeu la reixeta cap avall al recipient fins que no pugui moure's més. |
| Surt fum blanc de l'aparell. | Esteu preparant ingredients greixosos. | En fregir ingredients greixosos a la fregidora d'aire, una gran quantitat d'oli es filtrarà al recipient. L'oli produeix fum blanc i pot ser que el recipient s'escalfi més del normal. Això no afecta l'aparell ni el resultat final. |
| | El recipient conté encara restes de greix d'un ús anterior. | El fum blanc es deu a l'escalfament del greix que hi ha al recipient. Assegureu-vos de netejar bé el recipient després de cada ús. |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les patates fregides es fregeixen de manera desigual a la fregidora d'aire. | No heu utilitzat el tipus de patata correcte. | Utilitzeu patates fresques i assegureu-vos que es mantenen fermes durant el procés de fregit. |
| | No ha esbandit bé les patates fregides abans de fregir-les. | Renteu les patates fregides correctament per eliminar-ne el midó de l'exterior. |
| Les patates fregides fresques no estan cruixents quan surten de la fregidora d'aire. | El cruixent de les patates fregides depèn de la quantitat d'oli i aigua que hi ha a les patates fregides. | Assegureu-vos d'assecar bé les patates fregides abans d'afegir-hi l'oli. |
| | | Talleu les patates fregides més petites per obtenir un resultat més cruixent. |
| | | Afegiu una mica més d'oli per obtenir un resultat més cruixent. |

ELIMINACIÓ DEL PRODUCTE



Aquest producte compleix amb la Directiva Europea 2012/19/UE sobre aparells elèctrics i electrònics, coneguts 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. Lliureu-lo al centre de recollida de residus elèctrics i electrònics més proper al vostre domicili.

ITALIANO

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. Schermo del pannello
2. Cestello
3. Maniglia
4. Coperchio ciotola
5. Custodia principale
6. Recipiente per friggere.
7. Uscita dell'aria
8. Serbatoio dell'acqua
9. Cavo principale (cavo elettrico)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

- a. Tasto accensione
- b. Tasto preimpostato
- c. Tasto luce
- d. tasto Model Preset
- e. Funzione di preriscaldamento
- f. Tasto di aumento timer
- g. Tasto di diminuzione timer
- h. Temperatura Controllo, aumento
- i. Temperatura Controllo, diminuzione
- j. Funzione di reintegro acqua / vapore

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore, da un tecnico del servizio di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi di qualsiasi tipo.

È consentito l'utilizzo del presente apparecchio da parte di bambini di età superiore a 8 anni e di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarse esperienze e conoscenze, a condizione che siano loro fornite adeguata supervisione e istruzioni riguardo l'utilizzo sicuro del dispositivo e che ne abbiano compreso i pericoli connessi. È vietato l'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini al di sotto di 8 anni e senza 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 è concepito per funzionare con timer esterni o con sistema di comando a distanza. Scollegare l'apparecchio quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di inserire o rimuovere le parti e prima di procedere alla pulizia. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Il presente apparecchio è dotato di messa a terra solo per scopi funzionali. L'apparecchio può essere utilizzato a un'altitudine massima di 2.000 m sopra il livello del mare.



AVVERTENZA: potenziali lesioni in caso di uso improprio! Le superfici possono divenire molto calde durante l'uso.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Questo apparecchio è indicato esclusivamente per uso domestico; non deve essere utilizzato in nessun caso per usi commerciali o industriali. Qualsiasi utilizzo non corretto o improprio del prodotto renderà nulla la garanzia. Prima di collegare il prodotto, verificare che la tensione di rete sia uguale a quella indicata sull'etichetta del prodotto. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e uniforme. Durante l'uso, il cavo di alimentazione non deve essere aggrovigliato né avvolto intorno al prodotto. Non utilizzare il dispositivo, né collegare o scollegare dall'alimentazione elettrica con mani e/o piedi bagnati. Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare o trasportare il prodotto. **IMPORTANTE.** Durante l'utilizzo di questa friggitrice ad aria, mantenere uno spazio libero di almeno 10 centimetri su tutti i lati del dispositivo, per garantire un'adeguata circolazione dell'aria. **NON** collocare la friggitrice ad aria sotto armadi, tende o tendaggi. Rischio di surriscaldamento/incendio. Non coprire, neanche parzialmente, la friggitrice con un panno o oggetto simile per evitare il surriscaldamento. Rischio di incendio. Il presente apparecchio è una friggitrice ad aria. Richiede una minima quantità di olio per cuocere. Non riempire il cestello 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, 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 guasti o danni, e contattare il servizio di assistenza tecnica. Per evitare qualsiasi pericolo, non aprire l'apparecchio. Solo il personale tecnico qualificato del servizio di assistenza autorizzato del produttore può eseguire interventi di riparazione o di altro genere sull'apparecchio. **B&B TRENDS SL.** declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose a seguito del mancato rispetto delle presenti avvertenze.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il recipiente e cestello con acqua calda, detersivo e spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Il presente prodotto è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire direttamente il recipiente con olio o grasso per friggere.

NOTA: Quando la friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. È normale e succede con molti apparecchi riscaldanti. Ciò non influisce sulla sicurezza del vostro apparecchio.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme.
Non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
2. Posizionare il cestello nel recipiente.

Non riempire il recipiente con olio o altri liquidi.

Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio: ciò interrompe il flusso d'aria incidente sul risultato della frittura ad aria calda.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

La friggitrice senza olio può preparare un'ampia gamma di alimenti.

FRITTURA AD ARIA CALDA

1. Collegare la spina a una presa di corrente con messa a terra.
2. Estrarre con cautela il recipiente dalla friggitrice ad aria calda.
3. Mettere gli ingredienti nel recipiente.
4. Inserire il recipiente nella friggitrice ad aria calda facendo attenzione ad allinearlo con le guide nella struttura della friggitrice. **Non utilizzare mai il recipiente senza il cestello. AVVERTENZA: Non toccare il recipiente durante e dopo l'uso, perché si scalda molto. Tenere sempre il recipiente per friggere per il manico.**
5. Determinare il tempo di cottura richiesto per gli ingredienti (vedere la sezione "Impostazioni" nel presente capitolo).
6. Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati a metà del tempo di cottura (vedere la sezione "Impostazioni" nel presente capitolo). Per agitare gli ingredienti, estrarre il recipiente dall'apparecchio afferrandolo per il manico e scuoterlo. Quindi inserire nuovamente il recipiente nella friggitrice. **AVVERTENZA: Non premere il pulsante sull'impugnatura durante tale operazione. CONSIGLIO:** Se si imposta il timer a metà del tempo di cottura, si sentirà il segnale acustico al momento di agitare gli ingredienti in cottura. Tuttavia, ciò significa che è necessario impostare nuovamente il timer sul tempo di cottura rimanente dopo tale operazione.
7. Quando si sente il cicalino del timer, che indica che è trascorso il tempo di cottura impostato, estrarre il recipiente dall'apparecchio. **CONSIGLIO:** È possibile durante l'uso regolare la temperatura o il tempo in base ai propri gusti. Le impostazioni verranno mantenute per circa un minuto dopo aver estratto il recipiente dall'apparecchio.
8. Verificare se gli ingredienti sono pronti o meno.
Qualora gli ingredienti non siano ancora pronti, basta reinserire il cestello nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.
9. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine), estrarre il recipiente dalla friggitrice ad aria calda e posizionarlo su un piano. **Non capovolgere il recipiente con il cestello ancora attaccato, perché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo dello stesso colerà sugli ingredienti. Il recipiente e gli ingredienti sono caldi e può fuoriuscire vapore a seconda del tipo di alimenti presenti nella friggitrice ad aria.**
10. Svuotare il cestello in una ciotola o in un piatto.
11. Quando un gruppo di ingredienti è cotto, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per cucinarne altri.

FUNZIONE VAPORE

La friggitrice ad aria Heron Max è dotata di una funzione Steam che consente di ottenere risultati sorprendenti spruzzando 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.

Selezionando il programma desiderato e premendo il tasto di reintegro dell'acqua, l'apparecchio emetterà automaticamente vapore durante il funzionamento. Selezionare la funzione desiderata e la funzione di menu personalizzata. Facendo clic sul pulsante di rifornimento dell'acqua mentre l'apparecchio è in funzione, il vapore verrà erogato in qualsiasi momento per creare piatti perfettamente croccanti all'esterno e teneri e succosi all'interno.

ISTRUZIONI PER IL PANNELLO DI CONTROLLO

Istruzioni per l'uso:

1. Tasto accensione

Una volta che recipiente e cestello sono stati posizionati correttamente nel corpo principale, la spia di alimentazione (Power) si accende. Premendo il tasto di accensione, l'unità si accenderà alla temperatura predefinita di 200 °C, mentre il tempo di cottura sarà impostato su 15 minuti. Selezionando nuovamente il tasto di accensione si avvia il processo di cottura. Premere il tasto di accensione per 3 secondi per spegnere l'intero apparecchio durante la cottura. Sullo schermo appare "OFF". La spia "OFF" si spegne e la ventola smette di funzionare 20 secondi dopo: l'intero dispositivo smette di funzionare.

NOTA: Durante la cottura, è possibile premere i pulsanti per controllare la pausa e l'avvio della cottura.

2. Tasto preimpostato

Selezionando il tasto Preset è possibile scorrere le 10 scelte alimentari più popolari. Una volta selezionata, inizia la funzione di tempo e temperatura di cottura predeterminati.

3. Tasto luce: Premendo il tasto, il pulsante lampeggia e la luce nel vaso si accende per 60 secondi e poi si spegne.

4. Il tasto Model Preset consente di scorrere i 3 modalità: Saute, Crispy Roast e Bake.

5. Funzione di preriscaldamento

6. Tasto di aumento timer



7. Tasto di diminuzione timer




8. Temperatura Controllo, aumento

9. Temperatura Controllo, diminuzione

10. Funzione di reintegro acqua / vapore:

Selezionare le opzioni ali di pollo, costolette di agnello, gamberetti o pesce mentre premete il tasto "rifornimento acqua" e l'apparecchio fornirà automaticamente vapore durante la cottura. Selezionare le opzioni ali di pollo, costolette di agnello, maiale, gamberetti, pesce o bistecca e la funzione menu personalizzata e premere il tasto "reintegro dell'acqua" durante il processo per vaporizzare in qualsiasi momento.

| Funzione | Icona | Quantità min.-mass | Tempo | Temperatura | Scuo-tere |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|-------------|-----------|
| Ali di pollo |  | 100-400g | 23 min | 200 °C | |
| Costolette di agnello |  | 100-400g | 18 min | 200 °C | |

| | | | | | |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|--------|--|
| Maiale |  | 100-400g | 18 min | 180 °C | |
| Gamberetti |  | 100-400g | 18 min | 170 °C | |
| Pesce |  | 100-400g | 18 min | 200 °C | |
| Bistecca |  | 100-400g | 18 min | 180 °C | |
| Verdure |  | 100-400g | 17 min | 160 °C | |
| Patata dolce |  | 100-400g | 30 min | 200 °C | |
| Pastís d'ou |  | 100-400g | 16 min | 180 °C | |
| Torta |  | 100-400g | 17 min | 170 °C | |
| Reintegro acqua |  | | | | |

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 contiene già 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.

IMPOSTAZIONI

La tabella seguente vi aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: Queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per essi.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparec-

chio, l'estrazione anche breve del **cestello** dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda può parzialmente disturbare il processo.

SUGGERIMENTI

- Gli ingredienti più piccoli di solito richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di cottura leggermente più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede un tempo di cottura leggermente più breve.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato e può aiutare a evitare una frittura non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Non cucinare ingredienti estremamente grassi, come le salsicce, nella friggitrice ad aria calda.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Utilizzate impasto già pronto per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. L'impasto confezionato richiede anche un tempo di cottura più breve rispetto a quello dell'impasto fatto in casa.
- Collocare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria calda se si desidera cuocere una torta o una quiche, oppure se si desidera friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria calda anche per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

NOTA: AGGIUNGERE 3 MINUTI AL TEMPO DI COTTURA SE SI INIZIA A FRIGGERE QUANDO LA FRIGGITRICE AD ARIA CALDA È ANCORA FREDDA.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Assicurarsi che la friggitrice ad aria 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 un tovagliolo di carta.
- Non immergere mai la friggitrice ad aria o la sua spina in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Asciugare accuratamente tutte le parti prima di riporle.
- Conservare la friggitrice ad aria in un luogo fresco e asciutto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La friggitrice ad aria calda non funziona. | L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente. | Collegare la spina a una presa di corrente con messa a terra. |
| | Non è stato impostato il timer. | Impostare il tasto del timer sul tempo di cottura desiderato per accendere l'apparecchio. |
| Gli ingredienti cotti non sono pronti. | La quantità di ingredienti nel cestello è troppo elevata. | Mettete nel cestello piccole quantità di ingredienti. Le quantità più ridotte vengono fritte in modo più uniforme. |
| | La temperatura impostata è troppo bassa. | Impostare il tasto della temperatura sulla temperatura desiderata (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio"). |
| | Il tempo di cottura è troppo breve. | Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio"). |
| Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria. | Alcuni tipi di ingredienti devono essere mescolati a metà cottura. | Gli ingredienti impilati durante la cottura, come le patatine fritte, devono essere mescolati a metà cottura. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio". |
| Gli snack non sono croccanti quando escono dalla friggitrice. | Sono stati utilizzati alimenti destinati ad essere preparati in una friggitrice tradizionale. | Utilizzare snack da forno, o spalmare una leggera quantità di olio sugli ingredienti per avere una cottura più croccante. |
| Non riesco a far scorrere il cestello nella friggitrice in modo corretto. | Ci sono troppi ingredienti nel recipiente della friggitrice. | Non riempire il recipiente oltre l'indicazione MAX. |
| | Il cestello non è posizionato correttamente nel recipiente. | Spingere il cestello verso il basso nel recipiente fino a quando non è più possibile muoverlo. |
| Dall'apparecchio esce del fumo bianco. | State preparando ingredienti grassi. | Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce dalla pentola. L'olio produce fumo bianco e la pentola può riscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale. |
| | Il recipiente contiene ancora residui di grasso dovuti all'uso precedente. | Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel recipiente. Assicuratevi di pulire bene il recipiente dopo ogni utilizzo. |

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria. | Non avete usato il tipo di patata giusto. | Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura. |
| | Non avete sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli. | Sciacquare le patate correttamente per rimuovere l'amido. |
| Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria. | v La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine. | Assicuratevi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio. |
| | | Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per ottenere un risultato più croccante. |
| | | Per un risultato più croccante, aggiungere un po' più di olio. |

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



Il presente prodotto è conforme alla Direttiva europea 2012/19/UE sui dispositivi elettrici ed elettronici, nota come RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), che stabilisce il quadro giuridico applicabile nell'Unione Europea per lo smaltimento e il riutilizzo dei rifiuti di dispositivi elettronici ed elettrici. Non smaltire questo prodotto nel bidone della spazzatura, ma rivolgersi al centro di smaltimento di rifiuti elettrici ed elettronici più vicino.

DEUTSCH

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

WARNUNG

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

BESCHREIBUNG

1. Anzeige
2. Gestell
3. Griff
4. Topfdeckel
5. Hauptgerät
6. Kochtopf
7. Luftauslass
8. Wassertank
9. Netzkabel (Stromkabel).

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

- a. Netztaste
- b. Vorwahltaste
- c. Beleuchtung Taste
- d. Taste Modellvoreinstellung
- e. Vorwärmfunktion
- f. Zeitschaltuhr-Erhöhungstaste
- g. Zeitschaltuhr-Verringerung Taste
- h. Temperatur Kontrolle, Erhöhung
- i. Temperatur Kontrolle, Verringerung
- j. Wassernachfüllung/Dampf-Funktion

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, 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 und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden - es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und dessen 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. Das Gerät verfügt über einen Erdungsanschluss, der nur zu Funktionszwecken dient. Dieses Gerät ist für die Verwendung in einer Höhe von maximal 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.



WARNUNG: Verletzungsgefahr bei Fehlgebrauch! Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

WICHTIGE WARNHINWEISE

Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt, keinesfalls für einen gewerblichen oder industriellen Einsatz. Jede unsachgemäße Verwendung oder Handhabung des Produkts führt zum Erlöschen der Garantie. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob Ihre Netzspannung mit der auf dem Produktetikett angegebenen übereinstimmt. Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache, ebene Oberfläche. Das Netzanschlusskabel darf während des Gebrauchs nicht verschlungen oder um das Gerät gewickelt sein. Das Gerät darf nicht mit nassen Händen und/oder Füßen benutzt oder ein- und ausgesteckt werden. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel heraus und tragen Sie das Gerät nicht am Kabel. **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. Decken Sie keinen Teil der Fritteuse mit einem Tuch oder einem ähnlichen Gegenstand ab, da dies zu einer Überhitzung führen würde. 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 Ge zu vermeiden, darf das Gerät nicht geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe an dem Gerät durchführen. **B&B TRENDS SL.** übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise entstehen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten von dem Gerät.
3. Reinigen Sie den Kochtopf und das Gestell gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Diese ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Kochtopf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

Anmerkung: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal aufgeheizt wird, kann sie etwas Rauch oder Geruch abgeben. Dies ist normal und geschieht bei vielen Heizgeräten. Es hat keinen Einfluss auf die Sicherheit Ihres Geräts.

VORBEREITUNG FÜR DEN EINSATZ

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene und stabile Fläche.

Stellen Sie das Gerät niemals auf nicht hitzebeständige Oberflächen.

2. Legen Sie das Gestell in den Kochtopf.

Füllen Sie den Kochtopf nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Ergebnis von dem Heißluftfritieren beeinträchtigt wird.

VERWENDUNG DES GERÄTES

Die ölfreie Fritteuse kann eine große Auswahl an Zutaten zubereiten.

MIT HEISSLUFT FRITTIEREN

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Frittiertopf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. Geben Sie die Zutaten in den Kochtopf.
4. Schieben Sie den Frittiertopf zurück in die Heißluftfritteuse und achten Sie dabei darauf, dass er sorgfältig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse ausgerichtet ist. **Verwenden Sie den Topf niemals ohne dem Einsatz des Gestells. VORSICHT: Berühren Sie den Kochtopf während und nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Bitte halten Sie den Kochtopf immer am Griff.**
5. Bestimmen Sie die erforderliche Kochzeit für die Zutaten (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Kochzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Kochtopf am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Lassen Sie den Kochtopf zurück in die Heißluftfritteuse gleiten. **VORSICHT: Drücken Sie während des Schüttelns nicht auf den Knopf am Griff. TIPP:** Wenn Sie die Schaltzeituhr auf die Hälfte der Kochzeit einstellen, ertönt der Schaltzeituhr-Summer, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet jedoch, dass Sie die Schaltzeituhr nach dem Schütteln wieder auf die verbleibende Kochzeit einstellen müssen.
7. Nehmen Sie den Kochtopf aus dem Gerät wenn Sie den Schaltzeituhr-Summer hören, der anzeigt, dass die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist. **TIPP:** Sie können die Temperatur oder die Zeit nach Ihrem Geschmack einstellen. Ihre Einstellungen werden etwa eine Minute lang beibehalten, nachdem Sie den Kochtopf aus dem Gehäuse gezogen haben.
8. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Kochtopf einfach wieder in das Gerät und stellen Sie die Schaltzeituhr auf ein paar zusätzliche Minuten.
9. Zur Entnahme von Zutaten (z.B. Pommes frites) ziehen Sie den Kochtopf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf ein Testgestell. **Drehen Sie den Kochtopf nicht auf den Kopf, wenn das Gestell noch daran befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Zutaten tropft. Der Kochtopf und die Zutaten sind heiß und, je nach Art der Zutaten in der Fritteuse, kann Dampf aus dem Kochtopf entweichen.**
10. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Wenn eine Charge von Zutaten fertig gekocht ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

DAMPF-FUNKTION

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

SO VERWENDEN SIE DIE DAMPF-FUNKTION:

Füllen Sie zunächst den Wasserbehälter im oberen hinteren Teil der Fritteuse mit Wasser. Wählen Sie das voreingestellte Programm Ihrer Wahl, während Sie die Taste zur Wassernachfüllung drücken, und das Gerät wird während des Betriebs automatisch

Dampf erzeugen. Wählen Sie die Funktion Ihrer Wahl und die benutzerdefinierte Menüfunktion. Klicken Sie auf die Taste zur Wassernachfüllung während das Gerät in Betrieb ist, und es wird jederzeit Dampf versprüht, um Gerichte zuzubereiten, die außen perfekt knusprig und innen saftig zart sind.

ANWEISUNGEN FÜR DAS BEDIENFELD

Betriebsanleitungen:

1. Netztaaste

Die Netztaaste leuchtet auf wenn das Gestell und der Kochtopf richtig in das Hauptgehäuse eingesetzt sind. Durch Drücken der Netztaaste wird das Gerät bei einer Standardtemperatur von 200 °C eingeschaltet, während die Garzeit auf 15 Minuten eingestellt wird. Der Kochvorgang wird gestartet wenn Sie die Netztaaste ein zweites Mal drücken. Drücken Sie die Netztaaste 3 Sekunden lang, um das gesamte Gerät während des Kochvorgangs auszuschalten. Auf dem Bildschirm wird "OFF" angezeigt. Die „AUS“-Lampe geht aus und der Lüfter hört 20 Sekunden später auf zu arbeiten, so dass sich das gesamte Gerät komplett ausschaltet. **HINWEIS:** Während des Kochvorgangs können Sie die Tasten berühren um die Pause und Start des Kochvorgangs zu kontrollieren.

2. Vorwahltaste

Durch Auswahl der Vorwahltaste können Sie durch die 10 beliebtesten Speisen Auswahlen blättern. Nach der Auswahl starten die vorgegebenen Funktionen für Kochzeit und Kochtemperatur.

3. Beleuchtung Taste: Drücken Sie die Taste, die Taste blinkt, das Licht im Kochtopf leuchtet 60 Sekunden lang und erlischt dann.

4. Mit der Taste Modellvoreinstellung können Sie durch die 3 Modelle Saute, Knusprig braten und Backen blättern.

5. Vorwärmfunktion

6. Zeitschaltuhr-Erhöhungstaste



7. Zeitschaltuhr-Verringerung Taste










8. Temperatur Kontrolle, Erhöhung

9. Temperatur Kontrolle, Verringerung

10. Wassernachfüllung/Dampf-Funktion:

Wählen Sie die Funktion für Hähnchenflügel, Lammkoteletts, Schweinefleisch, Garnelen oder Fisch, während Sie die Taste "Wasser nachfüllen" drücken, und das Gerät wird während der Arbeit automatisch Dampf erzeugen. Wählen Sie die Funktionen Hähnchenflügel, Lammkoteletts, Schweinefleisch, Garnelen, Fisch oder Steak sowie die Funktion Benutzerdefiniertes Menü und drücken Sie während der Arbeit die Taste "Wasser nachfüllen", um jederzeit Dampf zu versprühen.

| Funktion | Symbol | Mindestmenge/ Maximalmenge | Zeit | Temperatur | Schütteln |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------|------------|-----------|
| Hähnchenflügel |  | 100-400g | 23 min | 200 °C | |
| Lammkoteletts |  | 100-400g | 18 min | 200 °C | |

| | | | | | |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|--------|--|
| Schweinefleisch |  | 100-400g | 18 min | 180 °C | |
| Garnelen |  | 100-400g | 18 min | 170 °C | |
| Fisch |  | 100-400g | 18 min | 200 °C | |
| Steak |  | 100-400g | 18 min | 180 °C | |
| Gemüse |  | 100-400g | 17 min | 160 °C | |
| Süßkartoffel |  | 100-400g | 30 min | 200 °C | |
| Eierteig |  | 100-400g | 16 min | 180 °C | |
| Kuchen |  | 100-400g | 17 min | 170 °C | |
| Wasser Auffüllen |  | | | | |

ZUBEREITUNGSTIPPS

- Fast alle, traditionell im Backofen zubereiteten Speisen, können auch mit heißer Luft frittiert werden
- Lebensmittel garen am besten und gleichmäßigsten, wenn sie ähnliche Größe und Dicke sind
- Kleinere Lebensmittelstücke benötigen weniger Garzeit als größere
- Frittieren Sie Lebensmittel in kleinen Mengen, um beste Ergebnisse in kürzester Zeit zu erzielen. Vermeiden Sie, falls möglich, Stapeln oder 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

EINSTELLUNGEN

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

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

Da die Rapid-Air-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört das Heraus-

nehmen des **Kochtopfs** während des Heißluft Fritierens den Prozess kaum.

TIPPS

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Garzeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Garzeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Garzeit optimiert das Ergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- Für ein knuspriges Ergebnis etwas Öl zu frischen Kartoffeln geben. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten, wie z.B. Würstchen, in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Garzeit als selbstgemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Kochtopf der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen wollen oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren wollen.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie zum Aufwärmen Ihrer Speisen die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein.

HINWEIS: Rechnen Sie 3 Minuten zur Garzeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

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

FEHLERBEHEBUNG

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht. | Das Gerät ist nicht eingesteckt. | Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. |
| | Sie haben die Schaltzeituhr nicht eingestellt. | Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Knopf von der Schaltzeituhr auf die gewünschte Garzeit. |
| Die mit der Heißluftfritteuse zubereiteten Zutaten sind unzureichend frittiert. | Die Menge der Zutaten im Kochtopf ist zu groß. | Geben Sie kleinere Mengen Zutaten in den Kochtopf. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten. |
| | Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt. | Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Benutzung des Geräts"). |
| | Die Garzeit ist zu kurz. | Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Garzeit ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Benutzung des Geräts"). |
| Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert | Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. | Zutaten, die übereinander oder quer liegen, z.B. Pommes frites, müssen nach der Hälfte der Garzeit kräftig geschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Benutzung des Geräts". |
| Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen. | Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind. | Verwenden Sie Ofensnacks oder bepinseln Sie die Snacks leicht mit Öl, um sie knuspriger zu machen. |
| Ich kann den Kochtopf nicht richtig in das Gerät schieben | Es befinden sich zu viele Zutaten im Kochtopf. | Füllen Sie den Kochtopf nicht über die MAX Markierung hinaus |
| | Das Gestell ist nicht richtig in den Topf eingesetzt. | Drücken Sie das Gestell in den Topf, bis es sich nicht mehr weiterbewegen lässt. |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät. | Sie bereiten fettige Zutaten zu. | Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Kochtopf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Kochtopf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf die Heißluftfritteuse oder das Endergebnis. |
| | Der Korb enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch. | Weißer Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts im Kochtopf verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie den Kochtopf nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen. |
| Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert. | Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet. | Verwenden Sie frische Kartoffeln und stellen Sie sicher, dass sie beim Frittieren fest bleiben |
| | Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült. | Waschen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, damit die Stärke an der Stäbchenoberfläche entfernt wird. |
| Frische Pommes frites kommen nicht knusprig aus der Heißluftfritteuse heraus. | Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Kartoffeln ab. | Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. |
| | | Für ein knuspriges Ergebnis schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner. |
| | | Geben Sie für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzu. |

GERÄTEENTSORGUNG



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte, 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 Gerät 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. Панел на дисплея
2. Решетка
3. Дръжка
4. Капак на тенджерата
5. Основен корпус
6. Тенджера за пържене
7. Изход за въздух
8. Резервоар за вода
9. Основен кабел (Електрически кабел).

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

- a. Бутон на захранване
- b. Бутон за предварителни настройки
- c. Бутон за светлина
- d. Бутонът за предварителна настройка
- e. Функция за предварително загряване
- f. Бутон за увеличаване на таймера
- g. Бутон за намаляване на таймера
- h. Контрол на температурата, Увеличаване
- i. Контрол на температурата, Намаляване
- j. Функция за допълване на водата/Пара

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Прочетете всички инструкции, преди да използвате уреда. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

Този уред може да се използва от деца на и над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности, или с липса на опит и знания, ако им бъде осигурен надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и ако разбират свързаните с това опасности. Забранено е деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са над 8-годишна възраст и под надзор. Съхранявайте уреда и неговия кабел на места, недостъпни за деца под 8-годишна възраст. Уредите не са предвидени да работят с външен таймер или отделна 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 има заземителна връзка само за функционални цели. Този уред е предназначен за използване на максимална надморска височина от 2000 м над морското равнище.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: потенциално нараняване при неправилна употреба! Повърхностите се нагряват по време на употреба.

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 води до анулиране на гаранцията. Преди да включите уреда в контакт, проверете дали мрежовото напрежение е същото като посоченото на етикета на уреда. Поставете уреда на равна,

гладка повърхност. Кабелът за свързване към захранването не трябва да бъде заплетен или увит около уреда по време на употреба. Не използвайте уреда и не го включвайте в или изключвайте от захранващата мрежа с мокри ръце и/или крака. Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите, и не го използвайте 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 уреда за готвене с горещ въздух под шкафове, щори или завеси. Риск от прегряване / пожар. Не покривайте никоя част на уреда за готвене с горещ въздух 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 марка може да извършва ремонт или процедури по уреда. **B&B TRENDS SL.** не носи отговорност за щети, нанесени на хора, животни или предмети, поради неспазване на тези предупреждения.

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички стикери или етикети от уреда.
3. Почистете старателно тенджерата и решетката с гореща вода, малко течност за миене и неабразивна гъба.
4. Избършете вътрешната и външната част на уреда с чиста и влажна кърпа.

Това е уред за готвене без мазнина, който работи с горещ въздух. Не пълнете тенджерата директно с олио или мазнина за пържене.

Забележка: При първото нагряване на уреда, от него може да излезе слаб пушек или мирис. Това е нормално при много нагревателни уреди. Това не влияе на безопасността на уреда.

Подготовка за употреба

1. Поставете уреда върху стабилна хоризонтална повърхност.
Не поставяйте уреда върху повърхности, които не са устойчиви на нагряване.
2. Поставете решетката в тенджерата.
Не пълнете съда с олио или друга течност.
Не поставяйте нищо отгоре на уреда, защото въздушният поток ще бъде нарушен и ще се отрази на резултата от пърженето с горещ въздух.

УПОТРЕБА НА УРЕДА

Безмасленият уред може да приготвя голям набор от съставки.

ПЪРЖЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

1. Свържете щепсела на захранването към заземен стенов контакт.
2. Внимателно извадете тенджерата за пържене от уреда за готвене с горещ въздух.
3. Сложете съставките в тенджерата за пържене.
4. Плъзнете тенджерата за пържене обратно в уреда за готвене с горещ въздух, като внимавате да го подравните с водачите в корпуса на уреда.

Никога не използвайте тенджерата без поставка. Внимание: Не докосвайте тенджерата за пържене по време на и след употреба, тъй като той се нагрива силно. Винаги дръжте тенджерата за пържене за дръжката.

5. Определете необходимото време за готвене на съставките (вж. раздел „Настройки“ в тази глава).

6. Някои съставки се нуждаят от разклащане по средата на времето за готвене (вж. раздел „Настройки“ в тази глава). За да разклатите съставките, издърпайте тенджерата за пържене от уреда за дръжката и го разклатете. След това плъзнете съда обратно в уреда. **Внимание: Не натискайте бутона на дръжката по време на разклащане. СЪВЕТ:** Ако настроите таймера на половината от времето за готвене, ще чуете звуковия сигнал на таймера, когато трябва да разклатите съставките. Това обаче означава, че след разклащането трябва отново да настроите таймера за оставащото време за готвене.

7. Когато чуете звуковия сигнал на таймера, който показва, че зададеното време за готвене е изтекло, извадете тенджерата за пържене от уреда.

Съвет: По време на употреба можете да регулирате температурата или времето според вкуса си. Настройките ви ще се запазят за около една минута след изваждането на тенджерата от тялото.

8. Проверете дали съставките са готови.

Ако съставките още не са готови, просто плъзнете тенджерата обратно в уреда и настройте таймера на няколко допълнителни минути.

9. За да извадите съставките (напр. пържени картофи), извадете тенджерата от уреда и я поставете върху пробен плот. **Не обръщайте тенджерата с дъното нагоре, когато решетката все още е прикрепена към нея, тъй като излишното масло, което се е събрало на дъното на тенджерата, ще изтече върху съставките. Тенджерата и съставките са горещи, като от него може да излиза пара в зависимост от вида на съставките в уреда.**

10. Изпразнете кошницата в купа или в чиния.

11. Когато една партида съставки е приготвена, уредът е готов за приготвяне на друга партида.

ФУНКЦИЯ ЗА ПАРА

Heron Max 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:

Първо напълнете с вода резервоара за вода в горната задна част на уреда.

Изберете предварително зададената програма, докато натискате бутона за

доливане на вода, и уредът автоматично ще осигури пара по време на работа. Изберете избраната от вас функция и функция от персонализираното меню. Натиснете бутона за допълване на водата, докато уредът работи, и той ще разпръсква пара по всяко време, за да създаде ястия, които са идеално хрупкави отвън и сочно крехки отвътре.

ИНСТРУКЦИИ ЗА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

Инструкции за работа:

1. Бутон на захранване

След като поставката и гърнето са правилно поставени в основния корпус, светва индикаторът Захранване. Натискането на бутона за захранване ще включи уреда при температура по подразбиране 200 °C, а времето за готвене ще бъде настроено на 15 минути. Повторното избиране на бутона за захранване ще стартира процеса на готвене. Натиснете бутона за захранване за 3 секунди, за да изключите целия уред по време на готвене. „ИЗКЛ.“ ще се появи на екрана. Светлината „ИЗКЛ.“ изгасва и вентилаторът спира да работи 20 секунди по-късно и цялото устройство напълно спира да работи. **Забележка:** По време на готвене можете да докоснете бутона за захранване, за да контролирате паузата и началото на готвенето.

2. Бутон за предварителни настройки

Избирането на бутона Предварителни настройки ви позволява да превъртате през 10-те популярни избора на храна. След направен избор, започват функциите за предварително определено време и температура на готвене.

3. Бутон за светлина: Докоснете бутона, бутонът мига и светлината в тенджерата светва за 60 секунди, след което угасва.

4. Бутонът за предварителна настройка на модела ви позволява да превъртате между 3-те модела: Сотиране, Хрупкаво изпичане и Изпичане.

5. Функция за предварително загряване

6. Бутон за увеличаване на таймера



7. Бутон за намаляване на таймера

8. Контрол на температурата, Увеличаване

9. Контрол на температурата, Намаляване

10. Функция за допълване на водата/Пара:

Изберете функцията за пилешки крилца, агнешки котлети, свинско месо, скариди или риба, докато натискате бутона „доливане на вода“, и уредът автоматично ще осигури пара по време на работа. Изберете функцията за пилешки крилца, агнешки котлети, свинско месо, скариди, риба или пържола, както и функцията за персонализирано меню, и натиснете бутона за доливане на вода, докато работите, за да разпръснете пара по всяко време.

| Функция | Икона | Мин.-макс. количество | Време (мин) | Температура | Разклащане |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------|-------------|------------|
| Пилешки крилца |  | 100-400 г | 23 | 200 °C | |
| Агнешки котлети |  | 100-400 г | 18 | 200 °C | |

| | | | | | |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|----|--------|--|
| Свинско месо |  | 100-400 г | 18 | 180 °C | |
| Скариди |  | 100-400 г | 18 | 170 °C | |
| Риба |  | 100-400 г | 18 | 200 °C | |
| Пържола |  | 100-400 г | 18 | 180 °C | |
| Зеленчуци |  | 100-400 г | 17 | 160 °C | |
| Сладки картофи |  | 100-400 г | 30 | 200 °C | |
| Яйчен тарт |  | 100-400 г | 16 | 180 °C | |
| Кекс |  | 100-400 г | 17 | 170 °C | |
| попълване на запасите от вода |  | | | | |

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

- Почти всяка храна, която традиционно се приготвя във фурната, може да бъде пържена в уреда за готвене с горещ въздух.
- Храните се готвят най-добре и най-равномерно, когато са почти еднакви по размер и дебелина.
- По-малките порции храна изискват по-малко време за готвене, отколкото по-големите.
- За най-добри резултати за най-кратък период от време, пригответе храната в уреда за готвене с горещ въздух на малки порции. Избягвайте подреждането на пластове или наслояването, когато е възможно.
- Повечето предварително опаковани храни не трябва да се потапят в мазнина преди приготвяне в уреда за готвене с горещ въздух. Повечето вече съдържат мазнина и други съставки, които подобряват покафеняването и хрупкавостта
- Замразените предястия и ордьоври се пържат в уреда за готвене с горещ въздух много добре. За най-добри резултати ги подредете върху тавата в един слой.

Настройки

Таблицата по-долу ще ви помогне да изберете основните настройки за съставките. **Забележка:** Имайте предвид, че тези настройки са индикативни. Тъй като съставките се различават по произход, размер, форма, както и марка, не можем да гарантираме най-добрата настройка за тях.

Тъй като технологията Rapid Air мигновено загрева въздуха в уреда, изваждането на **тенджерата за пържене** дори за кратко от уреда по време на пържене с горещ въздух почти не пречи на процеса.

СЪВЕТИ

- По-малките съставки обикновено изискват малко по-кратко време за приготвяне, отколкото по-големите съставки.
- По-голямото количество съставки изисква малко по-дълго време за приготвяне, а по-малкото количество съставки изисква малко по-кратко време за приготвяне.
- Разклащането на по-малките съставки по средата на времето за приготвяне подобрява резултата и може да помогне за предотвратяване на неравномерно изпържени съставки.
- Добавете малко олио в пресните картофи, за да станат хрупкави. Изпържете съставките в уреда за готвене с горещ въздух в рамките на няколко минути след добавянето на маслото.
- Не приготвяйте изключително мазни съставки, като колбаси в уреда за готвене с горещ въздух.
- Закуските, които могат да се приготвят във фурната, могат да се приготвят и в уреда за готвене с горещ въздух.
- Оптималното количество за приготвяне на хрупкави пържени картофи е 500 грама.
- Използвайте готово тесто, за да пригответе бързо и лесно закуски с пълнеж. Предварително приготвеното тесто също така изисква по-кратко време за приготвяне от домашното тесто.
- Ако искате да изпечете торта или киш, или ако искате да изпържите крехки съставки или съставки с пълнеж, поставете форма за печене или чиния в кошницата на уреда с горещ въздух.
- Можете също така да използвате уреда с горещ въздух за претопляне на съставки. За да подгреете храната си, задайте температурата на 150°C за до 10 минути.

Забележка: Добавете 3 минути към времето за приготвяне, когато започнете да пържите, докато уредът е все още студен.

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.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

| Проблем | Възможна причина | Решение |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Уредът за готвене с горещ въздух не работи. | Уредът не е включен към електрическата мрежа. | Поставете щепсела на електрическата мрежа в заземен стенов контакт. |
| | Не сте настроили таймера. | Настройте бутона за таймера на необходимото време за готвене, за да включите уреда. |
| Съставките, приготвени с уреда за готвене с горещ въздух, не са готови. | Количеството съставки в кошницата е твърде голямо. | Сложете по-малки партиди съставки в кошницата. По-малките партиди се пържат по-равномерно. |
| | Зададената температура е твърде ниска. | Настройте ключа за температурата на необходимата температурна настройка (вж. раздел „настройки“ в глава „Използване на уреда“). |
| | Времето за готвене е твърде кратко. | Настройте таймера на необходимото време за готвене (вж. раздел „Настройки“ в глава „Използване на уреда“). |
| Съставките се запържват неравномерно в уреда. | Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на времето за готвене. | Съставките, които лежат една върху друга или напреки една на друга, (напр. пържени картофи), трябва да се разклатят по средата на готвенето. Вижте раздел „Настройки“ в глава „Използване на уреда“. |
| Пържените закуски не са хрупкави, когато излязат уреда за готвене с горещ въздух. | Видът на използваната закуска трябва да бъде приготвен в традиционен уред за дълбоко пържене. | Използвайте фурна за закуски или леко нанесете малко мазнина върху закуските за по-хрупкав резултат. |
| Не мога да плъзна кошницата в уреда правилно | В тенджерата за пържене има твърде много съставки. | Не пълнете тенджерата за пържене над индикацията МАКС. |
| | Решетката не е поставена правилно в тенджерата. | Натиснете решетката надолу в тенджерата, докато не може да се придвижи повече. |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| От уреда излиза бял дим. | Пригответе мазни съставки. | Когато пържите мазни съставки в уреда, голямо количество олио ще изтече в тенджерата. Олиото отделя бял дим и тенджерата може да се нагорещи повече от обичайното. Това не се отразява на уреда или на крайния резултат. |
| | Тенджерата все още съдържа остатъци от мазнини от предишна употреба. | Белият дим се причинява от нагриване на мазнина в кошницата. Уверете се, че почиствате кошницата правилно след всяка употреба. |
| Пържените картофи се пържат неравномерно в уреда за готвене с горещ въздух | Не сте използвали правилния тип картофи. | Използвайте пресни картофи и се уверете, че те остават твърди по време на пърженето |
| | Не сте изплакнали добре картофените пръчици, преди да ги изпържите. | Изплакнете правилно картофените пръчици, за да отстраните нишестето от външната им страна. |
| Пържените картофи не са хрупкави, когато излязат от уреда за готвене с горещ въздух. | Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството мазнина и вода в тях. | Уверете се, че сте подсушили добре картофените пръчици, преди да добавите маслото. |
| | | Нарежете картофените пръчици на по-ситно за по-хрупкав резултат. |
| | | Добавете малко повече мазнина за по-хрупкав резултат. |



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 задава 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 център за събиране на електрически и електронни отпадъци.

| | | |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| تأكد من تجفيف أعواد البطاطس جيداً قبل إضافة الزيت. | تتعتمد هشاشة البطاطس المقلية على كمية الزيت والماء في البطاطس المقلية. | لا تكون البطاطس المقلية الطازجة مقرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية. |
| قَطِّعْ أعواد البطاطس بشكل أصغر للحصول على نتيجة مقرمشة أكثر. | | |
| يُضَاف القليل من الزيت للحصول على نتيجة مقرمشة أكثر. | | |

التخلص من المنتج

توافق هذا المنتج مع توجيه الاتحاد الأوروبي UE/91/2102 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.



| العطل | السبب المحتمل | الحل |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| لا تعمل القلاية التي تعمل بالهواء الساخن. | الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي. | ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس حائطي مؤرض. |
| | لم تقم بضبط المؤقت. | اضبط مفتاح المؤقت على وقت الطهي المطلوب لتشغيل الجهاز. |
| لا تنضج المكونات المقلية بالقلاية الهوائية. | ا كمية المكونات في السلة كبيرة جداً. | ضع كميات أصغر من المكونات في السلة. يتم قلي كميات أصغر حجماً بشكل متساوٍ أكثر. |
| | درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جداً. وقت الطهي قصير جداً. | اضبط مفتاح درجة الحرارة على إعداد درجة الحرارة المطلوبة (انظر قسم «الإعدادات» في الفصل «استخدام الجهاز»). اضبط المؤقت على وقت الطهي المطلوب (انظر قسم «الإعدادات» في فصل «استخدام الجهاز»). |
| يتم قلي المكونات بشكل غير متساوٍ في المقلاة الهوائية. | يجب هز أنواع معينة من المكونات في منتصف فترة الطهي. | يجب رج المكونات التي توضع فوق بعضها البعض أو مقابل بعضها البعض (مثل البطاطس المقلية) في منتصف وقت الطهي. راجع قسم «الإعدادات» في فصل «استخدام الجهاز». |
| الوجبات الخفيفة المقلية لا تكون مقرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية. | لقد استخدمت نوعاً من الوجبات الخفيفة المخصصة للتحمير في مقلاة تقليدية. | استخدم الوجبات الخفيفة في الفرن أو ادهن القليل من الزيت على الوجبات الخفيفة للحصول على نتيجة مقرمشة أكثر. |
| لا يمكنني إدخال المقلاة في الجهاز بشكل صحيح. | هناك الكثير من المكونات في وعاء القلي. | لا تملأ قدر القلي بما يتجاوز مؤشر الحد الأقصى XAM. |
| | لم يتم وضع الحامل في القدر بشكل صحيح. | ادفع الحامل لأسفل في القدر حتى لا يستطيع التحرك أكثر من ذلك. |
| يخرج دخان أبيض من الجهاز. | أنت تُحصِرُ مكوّنات دُهنية. | عند قلي المكونات الدهنية في المقلاة الهوائية، ستسرب كمية كبيرة من الزيت إلى القدر. ينتج الزيت دخاناً أبيض وقد يسخن القدر أكثر من المعتاد. لا يؤثر ذلك على الجهاز أو النتيجة النهائية. |
| | لا يزال الوعاء يحتوي على بقايا الشحوم من الاستخدام السابق. | يحدث الدخان الأبيض بسبب تسخين الشحوم في المقلاة. تأكد من تنظيف المقلاة بشكل صحيح بعد كل استخدام. |
| تُقلى البطاطس المقلية الطازجة بشكل غير متساوٍ في المقلاة الهوائية. | لم تستخدم نوع البطاطس الصحيح. | استخدم البطاطس الطازجة وتأكد من بقائها متماسكة أثناء القلي. |
| | لم تغسل أصابع البطاطس جيداً قبل قليها. | اشطف أعواد البطاطس جيداً لإزالة النشا من الخارج. |

على طعام ناضج بشكل متساوٍ.

الإعدادات

سيساعدك الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للمكونات.

ملاحظة: ضع في اعتباك أن هذه الإعدادات ما هي إلا مؤشرات. نظراً لاختلاف المكونات من حيث المنشأ والحجم والشكل وكذلك العلامة التجارية، لا يمكننا ضمان أفضل إعداد لمكوناتك.

نظراً لأن تقنية r1a dipaR تعيد تسخين الهواء داخل الجهاز على الفور، فإن سحب وعاء القلي لفترة وجيزة من الجهاز أثناء القلي بالهواء الساخن بالكاد يعوق العملية.

نصائح

- تتطلب المكونات الصغيرة عادةً وقت طهي أقصر قليلاً من المكونات الكبيرة.
- تتطلب الكمية الأكبر من المكونات وقت تحضير أطول قليلاً، بينما تتطلب كمية أقل من المكونات وقت تحضير أقصر قليلاً.
- يعمل رج المكونات الصغيرة في منتصف وقت الطهي على تحسين النتيجة ويمكن أن يساعد في منع المكونات المقلية بشكل غير متساوٍ.
- أضف بعض الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على بطاطس مقرمشة. تُقلَى المكونات في المقلاة الهوائية الساخنة في غضون دقائق قليلة بعد إضافة الزيت.
- لا تُحضّر مكونات دهنية للغاية مثل النقانق في المقلاة الهوائية الساخنة.
- يمكن أيضاً تحضير الوجبات الخفيفة التي يمكن تحضيرها في الفرن في المقلاة التي تعمل بالهواء الساخن.
- الكمية المثالية لتحضير البطاطس المقلية المقرمشة هي ٠٠٥ غرام.
- استخدم العجينة المُعدّة مسبقاً لتحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بسرعة وسهولة. تتطلب العجينة المُعدّة مسبقاً أيضاً وقت طهي أقصر من العجينة المصنوعة في المنزل.
- ضع قالب الخبز أو طبق الفرن في سلة القلاية التي تعمل بالهواء الساخن إذا كنت ترغب في خبز كعكة أو فطيرة الكيش «التارت» أو إذا كنت ترغب في قلي المكونات الهشة أو المكونات المحشوة.
- يمكنك أيضاً استخدام المقلاة الهوائية الساخنة لإعادة تسخين المكونات. لإعادة تسخين المكونات، اضبط درجة الحرارة على ٠٥١ درجة مئوية لمدة تصل إلى ٠١ دقائق.
- ملاحظة: أضف ٣ دقائق إلى وقت الطهي عند البدء بالقي بينما لا تزال المقلاة التي تعمل بالهواء الساخن باردة.

التنظيف والعناية

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

استكشاف الأعطال وإصلاحها

| الوظيفة | الرمز | أقل - أقصى كمية (جم) | المدة (دقيقة) | درجة الحرارة (°C) | مخفوق |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------|-------------------|-------|
| أجنحة الدجاج |  | 100-400 | 23 | 200 | |
| شرائح لحم الضأن |  | 100-400 | 18 | 200 | |
| لحم الخنزير |  | 100-400 | 18 | 180 | |
| الروبيان |  | 100-400 | 18 | 170 | |
| السمك |  | 100-400 | 18 | 200 | |
| شرائح اللحم |  | 100-400 | 18 | 180 | |
| خضروات |  | 100-400 | 17 | 160 | |
| البطاطا الحلوة |  | 100-400 | 30 | 200 | |
| فطيرة البيض |  | 100-400 | 16 | 180 | |
| الكعك |  | 100-400 | 17 | 170 | |
| تزويد المياه |  | | | | |

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.
- للحصول على أفضل النتائج في أقصر فترة زمنية، قم بقلي الطعام على دفعات صغيرة في المقلاة الهوائية. تجنب التكدس أو وضع طبقات فوق بعضها إن أمكن.
- معظم الأطعمة المعلبة لا تحتاج إلى تقليبها في الزيت قبل قليها في المقلاة الهوائية. يحتوي معظمها بالفعل على زيت ومكونات أخرى تعزز التحمير والقرمشة.
- المقبلات المجمدة تكون جيدة جدًا في القلي بالمقلاة الهوائية. للحصول على أفضل نتائج، رتبها على الدرج في طبقة واحدة.
- إذا وضعت طبقات من الطعام فوق بعضها، فلا تنسَ تحريك السلة في منتصف الوقت (أو تقليب الطعام) للحصول

تجريبي.

- لا تقلب القدر رأساً على عقب مع بقاء الرف متصلاً به، لأن أي زيت زائد متجمع في قاع القدر سيتسرب إلى المكونات.
يكون القدر والمكونات ساخنة، وقد يتصاعد البخار من القدر حسب نوع المكونات في المقلاة الهوائية.
١٠. أفرغ السلة في صحن أو على طبق.
١١. عندما يتم طهي دفعة من المكونات، تصح القلاية التي تعمل بالهواء الساخن جاهزة على الفور لطهي دفعةٍ أخرى.

وظيفة البخار

- تم تزويد قلاية xam noreH الهوائية بوظيفة البخار للحصول على نتائج مذهلة من خلال رش البخار عند الطهي.
كيفية استخدام وظيفة البخار:
أولاً املأ خزان الماء الموجود في الجزء العلوي الخلفي من المقلاة الهوائية بالماء.
حدد البرنامج المضبوط مسبقاً من اختيارك أثناء الضغط على مفتاح تزويد المياه، وسيقوم الجهاز بتوفير البخار تلقائياً أثناء التشغيل. حدد الوظيفة التي تختارها ووظيفة القائمة المخصصة. انقر على زر تزويد الماء أثناء تشغيل الجهاز، وسيقوم برش البخار في أي وقت لتحضير أطباق مقرمشة تماماً من الخارج وطرية من الداخل.

تعليمات لوحة التحكم

١. مفتاح التشغيل
بمجرد وضع السلة والقدر بشكلٍ صحيح في المبيت الرئيسي، سيضيء مصباح الطاقة. سيؤدي الضغط على مفتاح التشغيل إلى تشغيل الوحدة في درجة حرارة افتراضية تبلغ ٠٠٢ درجة مئوية، بينما سيتم ضبط وقت الطهي على ٥١ دقيقة. سيؤدي تحديد مفتاح التشغيل مرة أخرى إلى بدء عملية الطهي. اضغط على مفتاح التشغيل لمدة ٣ ثوانٍ لإيقاف تشغيل الجهاز بالكامل أثناء الطهي. سيظهر مؤشر إيقاف التشغيل «FFO» على الشاشة. ينطفئ مصباح إيقاف التشغيل «FFO» وتتوقف المروحة عن العمل بعد ٠٢ ثانية ويتوقف الجهاز بأكمله عن العمل تماماً.
ملاحظة: أثناء الطهي، يمكنك لمس المفاتيح للتحكم في الإيقاف المؤقت وبدء الطهي.
٢. مفتاح الضبط المسبق
يمكنك تحديد مفتاح الإعداد المسبق من التمرير عبر خيارات الطعام العشرة الشائعة. بمجرد تحديده، تبدأ وظيفة الوقت المحدد مسبقاً ودرجة حرارة الطهي.
٣. مفتاح الإضاءة: عند لمس المفتاح، يومض الزر، ويضيء الضوء في الوعاء لمدة ٠٦ ثانية ثم ينطفئ.
٤. يمكنك مفتاح الضبط المسبق للطراز من التنقل بين ٣ نماذج، القلي والتحميص المقرمش والخبز.
٥. وظيفة التسخين المسبق
٦. مفتاح زيادة المؤقت
٧. مفتاح تقليل المؤقت
٨. التحكم في درجة الحرارة، زيادة
٩. التحكم في درجة الحرارة، خفض
١٠. وظيفة تزويد المياه/البخار:
اختر وظيفة أجنحة الدجاج أو شرائح لحم الضأن أو لحم الخنزير أو الروبيان أو السمك أثناء الضغط على مفتاح «تزويد الماء» وسيقوم الجهاز تلقائياً بتوفير البخار أثناء العمل. اختر أجنحة الدجاج أو شرائح لحم الضأن أو لحم الخنزير أو الروبيان أو السمك أو شريحة اللحم ووظيفة القائمة المخصصة، واضغط على مفتاح «تزويد الماء» أثناء العمل لرش البخار في أي وقت.

قبل الاستخدام الأول

١. قم بإزالة جميع مواد التغليف.
٢. قم بإزالة أي ملصقات أو بطاقات وسم من الجهاز.
٣. نظف القدر والحامل جيداً بالماء الساخن وبعض سائل الغسيل وإسفنجة غير كاشطة.
- ٤- امسح الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش مبللة.

هذه قلاية بدون زيت تعمل بالهواء الساخن. لا تملأ القدر بالزيت أو دهن القلي مباشرة. ملاحظة: عند تسخين المقلاة الهوائية للمرة الأولى، قد ينبعث منها دخان أو رائحة خفيفة. هذا الأمر طبيعي في العديد من أجهزة التسخين. لا يؤثر هذا على أمان جهازك.


التحضير للاستخدام

- ١ ضع الجهاز على سطح ثابت وأقفي ومستوي.
- لا تضع الجهاز على سطح غير مقاوم للحرارة.
- ٢ ضع الرف في القدر.
- لا تملأ القدر بالزيت أو أي سائل آخر.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز، فسيتعطل تدفق الهواء ويؤثر على نتيجة القلي بالهواء الساخن.

استخدام الجهاز

- يمكن للقلاية بدون زيت تحضير مجموعة كبيرة من المكونات.
- القلي بالهواء الساخن**
١. قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمقبس حائطي مؤرض.
 ٢. اسحب وعاء القلي بحذر من المقلاة التي تعمل بالهواء الساخن.
 ٣. ضع المكونات في قدر القلي.
 ٤. يُعاد تحريك قدر القلي في المقلاة التي تعمل بالهواء الساخن مع ملاحظة محاذاة الموجهات الموجودة في جسم القلاية بعناية.
 - لا تستخدم القدر بدون الحامل أبداً.
 - تنبيه: لا تلمس قدر القلي أثناء الاستخدام وبعده، لأنه يصبح ساخناً جداً. يُرجى دائماً إمساك قدر القلي من المقبض.
 ٥. حدد وقت الطهي المطلوب للمكونات (انظر قسم «الإعدادات» في هذا الفصل).
 ٦. تتطلب بعض المكونات الرج في منتصف وقت الطهي (انظر قسم «الإعدادات» في هذا الفصل). لرج المكونات، اسحب قدر القلي من الجهاز من المقبض وقم بهزه. ثم ضع القدر مرة أخرى في المقلاة الهوائية.
 - تنبيه: لا تضغط على الزر الموجود على المقبض أثناء الرج.
 - تنبيه: إذا قمت بضبط المؤقت على نصف وقت الطهي، فسوف تسمع صوت جرس المؤقت عندما تضطر إلى رج المكونات. ومع ذلك، هذا يعني أنه يجب عليك ضبط المؤقت مرة أخرى على وقت الطهي المتبقي بعد الرج.
 ٧. عند سماع جرس المؤقت الذي يشير إلى انقضاء وقت الطهي المحدد، اسحب وعاء القلي من الجهاز.
 - تنبيه: يمكنك ضبط درجة الحرارة أو الوقت حسب ذوقك أثناء الاستخدام. سيتم الاحتفاظ بإعداداتك لمدة دقيقة واحدة تقريباً بعد سحب القدر من الهيكل.
 ٨. تحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة أم لا.
 - إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، ما عليك سوى إعادة وضع قدر القلي في الجهاز وضبط المؤقت على بضع دقائق إضافية.
 ٩. لإخراج المكونات (مثل البطاطس المقلية)، اسحب القدر من المقلاة التي تعمل بالهواء الساخن وضعه على إطار

إشراف.
حافظ على الجهاز والسلك بعيداً عن تناول 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.
أتركه يبرد قبل تركيبه وفك أجزائه وتنظيفها.
لا تغمر الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر.
يشتمل هذا الجهاز على وصلة أرضية لأغراض وظيفية فقط.
هذا الجهاز مصمم للاستخدام على ارتفاع ٠٠٠٢ متر كحد أقصى فوق مستوى سطح البحر.

 **تحذير: إصابة محتملة من سوء الاستخدام!**
قد تتعرض الأسطح للسخونة أثناء الاستخدام.

تحذيرات مهمة

صُمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي، ولا يجوز تحت أي ظرف استخدامه للأغراض التجارية أو الصناعية. أي استخدام غير صحيح أو مناولة خاطئة للجهاز يجعل الضمان لاغياً وباطلاً.
قبل توصيل الجهاز بالكهرباء، تحقق من أن مستوى المصدر الرئيسي للكهرباء هو المستوى ذاته المشار إليه على ملصق المنتج.
ضع الجهاز على سطح مسطح مستوي. يجب تجنب تشابك كابل المصدر الرئيسي أو التفافه حول الجهاز أثناء الاستخدام لا تستخدم الجهاز أو قم بتوصيله بشبكة الكهرباء أو فصلها ويديك و/أو قدميك مبتلة. تجنب سحب سلك التوصيل لفصله أو لاستخدامه كمقبض.
هام. عند تشغيل المقلاة الهوائية هذه، حافظ على وجود مساحة خالية لا تقل عن ٠١ سنتيمترات على جميع جوانب الفرن للسماح بتدوير الهواء بشكل كافٍ.
لا تضع المقلاة الهوائية الخاصة بك تحت خزائن الملابس أو الستائر المتحركة أو الستائر العادية. هناك خطر حدوث سخونة زائدة/ نشوب حريق.
لا تقم بتغطية أي جزء من القلاية بقطعة قماش أو أي شيء مشابه، فذلك سيتسبب في ارتفاع درجة الحرارة. هناك خطر نشوب حريق.
هذا المنتج عبارة عن مقلاة هوائية. تحتاج إلى كمية قليلة جداً من الزيت للتهيئ. لا تملأ الوعاء بالزيت أو الدهون إذ قد يؤدي ذلك إلى خطر نشوب حريق.
لا تستخدم أي ملحقات بخلاف الملحقات الموصى بها من الشركة المصنعة لهذه المقلاة الهوائية. احرص دائماً على ارتداء قفازات الفرن الواقية العازلة عند إدخال أو إزالة الأشياء من المقلاة الهوائية الساخنة. يجب استخدام الجهاز على سطح مستوي وثابت ومقاوم للحرارة.
عند استخدام المقلاة الهوائية للمرة الأولى قد تنبعث رائحة خفيفة أو كمية قليلة من الدخان. هذا الأمر طبيعي إذ يكون ذلك مجرد احتراق لمخلفات التصنيع.
ضع دائماً المكونات التي تريد قليها في السلة لمنع ملامستها للأجزاء الساخنة. افصل المنتج فوراً عن مصدر التيار الرئيسي في حالة حدوث أي عطل أو تلف واتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية.
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.
تتصل شركة LS SDNERT B&B من أي مسؤولية عن الأضرار التي قد تحدث للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء، بسبب عدم مراعاة هذه التحذيرات.

نود أن نشرك 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

1. لوحة العرض
2. الرف
3. مقبض
4. غطاء الوعاء
5. الحاوية الرئيسية
6. وعاء القلي
7. مخرج الهواء
8. خزان المياه
9. سلك التيار الكهربائي (سلك كهربائي)

وصف لوحة التحكم

- a. مفتاح الضبط المسبق
- b. مفتاح الضبط المسبق
- c. مفتاح الإضاءة
- d. ك مفتاح الضبط
- e. وظيفة التسخين المسبق
- f. مفتاح زيادة المؤقت
- g. مفتاح تقليل المؤقت
- h. التحكم في درجة الحرارة، زيادة
- i. التحكم في درجة الحرارة، خفض
- j. وظيفة تزويد المياه/البخار:

إرشادات السلامة

اقرأ جميع التعليمات قبل استخدام الجهاز.
في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة الخاص بها أو أشخاص مؤهلين بشكل مماثل لتجنب الأخطار.
يمكن للأطفال من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة أو من تنقصهم الخبرة والمعلومات استخدام هذا الجهاز إذا كانوا تحت إشراف أو تلقوا تعليمات لاستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكانوا يفهمون المخاطر المصاحبة. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز.
يحظر على الأطفال دون 8 سنوات تنظيف الجهاز وصيانته دون

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

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

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

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГАРАНЦИОННОТО ОБСЛУЖВАНЕ

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

За ремонт на продукта клиентите трябва да се свържат с упълномощен от V&B TRENDS, SL. Технически сервиз. Ако по отношение на горното е налице намеса от неупълномощено от V&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 مستحيلاً 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.07/2024