

# ufesa

## AF SWAN ELEGANCE

### FREIDORA DE AIRE

Fritadeira a ar

Air Fryer

Friteuse à air

Fregidora d'aire

Friggitrice ad aria

Heißluftfritteuse

фритюрник

مقلدة هوائية



**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 употреба

**AR** / تعليمات الاستخدام

# AUTOMATIC RECIPES:

FIG. A



FIG. B



FIG.C

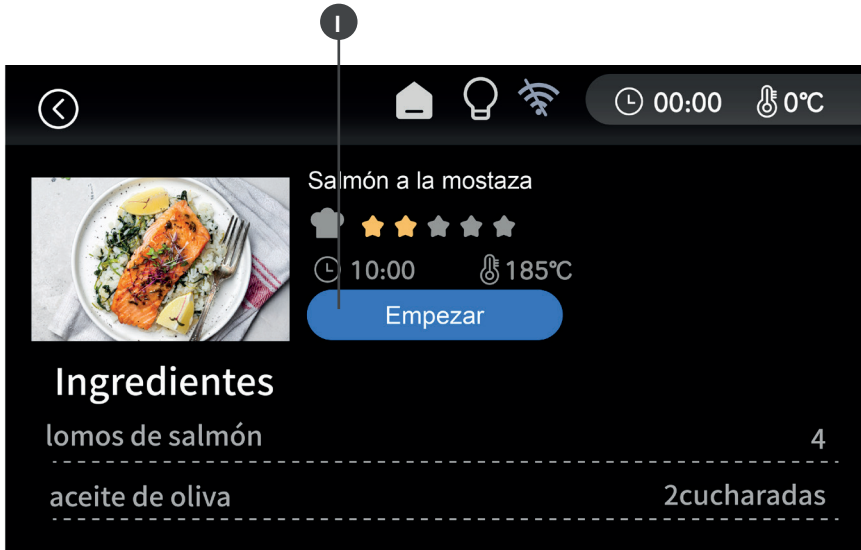
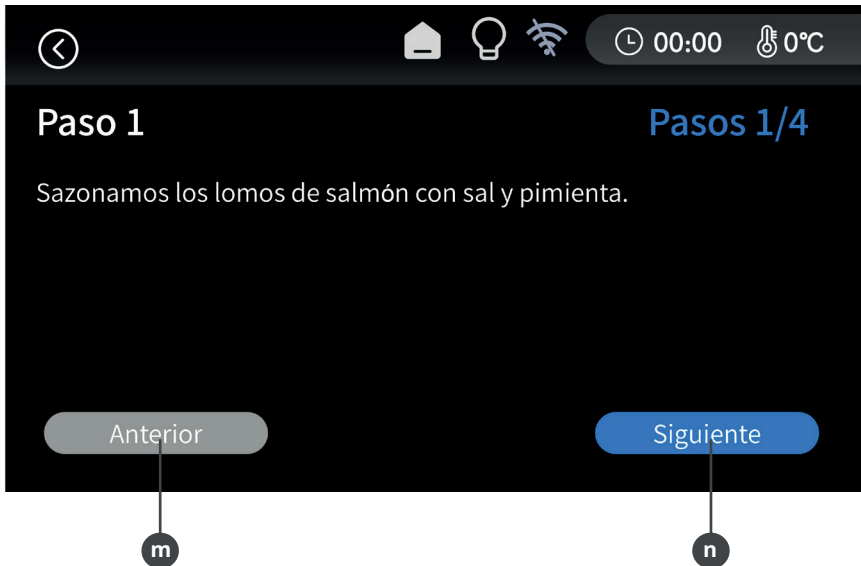


FIG. D



# AUTOMATIC PROGRAMMES:

FIG.E



# MANUAL COOKING:

FIG. F

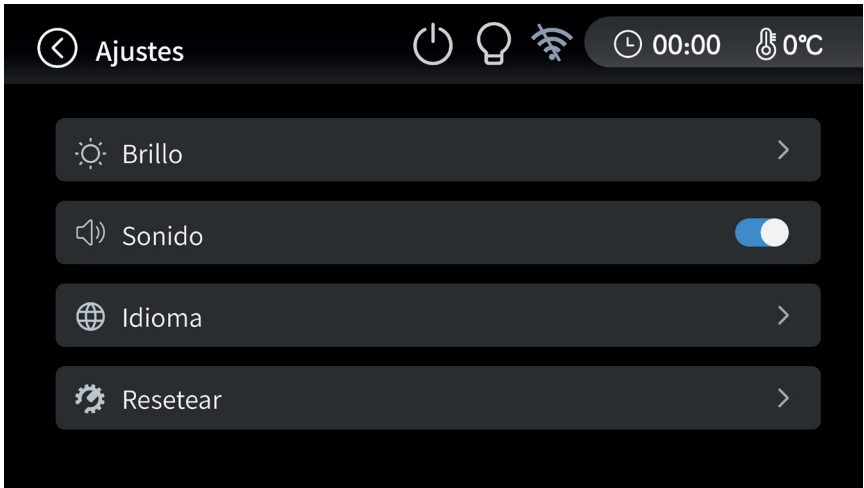


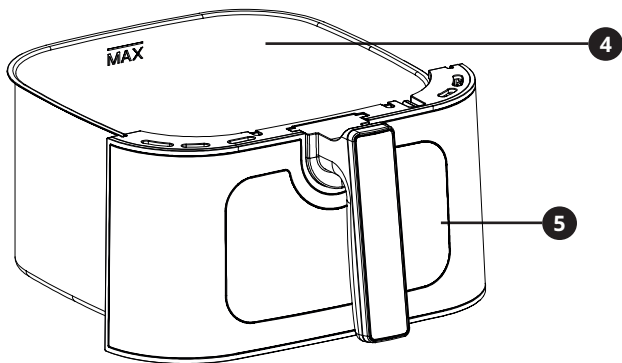
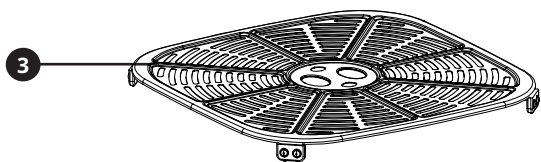
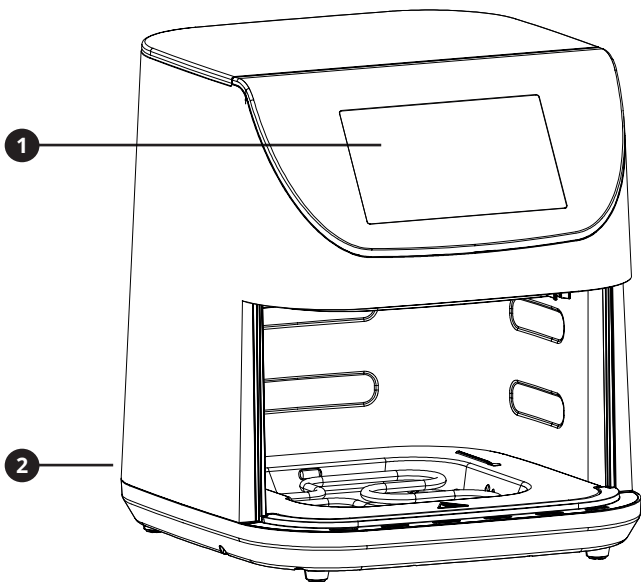
# SYSTEM SETTINGS:

FIG.G



FIG. G ( w )





# ESPAÑOL

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

---

## **ADVERTENCIA**

POR FAVOR, LEA LAS INSTRUCCIONES DE USO DETENIDAMENTE ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO. GUÁRDASLAS EN UN LUGAR SEGURO PARA CONSULTAS FUTURAS.

## **DESCRIPCIÓN**

1. Panel de control TFT
2. Salida de aire
3. Placa freidora
4. Cesta
5. Asa

## **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 capacidades 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 deben realizar la limpieza ni 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 mediante 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 está destinado a utilizarse a una altitud máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato está diseñado para uso doméstico. No está previsto que se utilice en aplicaciones como:

- zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- casas de campo;
- clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- entornos de tipo bed and breakfast (alojamiento y desayuno).



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

**ADVERTENCIA:** Las bolsas de plástico pueden ser peligrosas. Para evitar peligros, mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de bebés y niños. No permita que los niños jueguen con los materiales de embalaje. ¡Peligro de asfixia!

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico, en ningún caso debe tener un uso comercial ni industrial. Cualquier uso incorrecto o manipulación indebida del producto anulará la garantía. Antes de enchufar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica es el mismo que el que aparece indicado en la etiqueta del mismo. Coloque el aparato sobre una superficie plana y uniforme. El cable de alimentación no 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 bien la cesta y la placa de la freidora con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
  4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.
  5. Deje que el compartimento interno se ventile dejando el recipiente a un lado durante unos 30 minutos.
- Nota:** Este aparato es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene directamente la cesta con aceite o grasa para freír.
- Nota:** Cuando utilice su Freidora de Aire por primera vez, es posible que emita un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calentamiento, y no afecta a la seguridad de su aparato.

## INSTALACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana. Nota: No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque la placa de freír en la cesta. Nota: No coloque nada encima del aparato, ya que interrumpiría el flujo de aire y afectaría a los resultados de fritura con aire caliente.

## INSTRUCCIONES DE USO

1. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente con toma de tierra.
  2. Pulse el icono «Encendido/Apagado» para encender el aparato.
  3. Seleccione un icono de la página de inicio en función del uso deseado: recetas automáticas, programas automáticos, cocción manual o lista de recetas favoritas. También puedes acceder al menú de ajustes desde aquí.
  4. Para empezar a cocinar, coloque los ingredientes en la cesta encima de la placa de freír.
- PRECAUCIÓN:** No toque la cesta durante o después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujétalo siempre por el asa.
5. Vuelva a introducir la cesta en la freidora de aire, asegurándose de que esté correctamente alineada con las guías.
- Nota:** El aparato se apagará automáticamente tras varios minutos de inactividad. Para volver a encenderlo, pulsa de nuevo el icono de encendido/apagado.
6. Cuando el tiempo de cocción haya finalizado, si el ajuste de sonido está activado, oírás el timbre del temporizador (5 pitidos), y también se mostrará en la pantalla (en caso de que el ajuste de sonido esté desactivado). Extraiga el cesto del aparato.
  7. Compruebe si los ingredientes están totalmente cocidos. Si aún no están listos, basta con volver a introducir el cesto en el aparato y ajustar el tiempo añadiendo unos minutos más.
  8. Para retirar ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque la cesta, colóquela sobre una superficie resistente al calor y vacíe la cesta en un bol o en un plato.
- PRECAUCIÓN:** No dé la vuelta a la cesta mientras el plato de fritura esté dentro, ya que el exceso de aceite podría derramarse sobre los alimentos. También puede salir vapor en función de los ingredientes utilizados.
9. La freidora de aire está inmediatamente lista para otra tanda de comida si es necesario.
  10. Puede apagar manualmente el aparato manteniendo pulsado el icono de encendido/apagado del panel de control durante 3 segundos.

# RECETA AUTOMÁTICA

## FIG. A

- a. Receta automática
- b. Programas automáticos
- c. Cocción manual
- d. Recetas favoritas
- e. Ajustes
- f. Encendido/apagado
- g. Encendido/apagado de la luz
- h. Indicador de conexión de la aplicación

## FIG. B

- i. Detalles de la receta
- j. Añadir a la lista de favoritos
- k. Volver al menú de inicio

## FIG. C

- l. Empezar receta paso a paso

## FIG. D

- m. Paso anterior
- n. Paso siguiente



Acceda a una serie de recetas preprogramadas para cocinar fácilmente.

1. Pulse el icono de recetas automáticas en el panel de control desde la página de inicio y elija una de las recetas disponibles, que están clasificadas por propósitos de cocción (Fig. A).
2. Después de hacer su selección, el panel de control mostrará las recetas disponibles (Fig. B)
3. Una vez que elija su receta preferida, el panel de control mostrará información detallada, incluida la lista de ingredientes y los pasos de cocción. Pulse el icono de pasos de cocción para ver las instrucciones paso a paso. (Fig. C)
4. Siga las instrucciones para proceder con la receta. El proceso de cocción comenzará automáticamente. Puede modificar los ajustes de tiempo y temperatura preestablecidos en cualquier momento del proceso de cocción sin interrumpirlo. (Fig. D)

**Nota:** El aparato también le permite guardar sus recetas favoritas y acceder a ellas pulsando el icono de la lista de favoritos.

# PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Elija rápidamente entre los programas de cocción preestablecidos para mayor comodidad. Pulse el icono de programas automáticos en el panel de control desde la página de inicio y seleccione uno de los 10 programas preestablecidos disponibles para diversos fines de cocción (Fig. E):

	Programa predeterminado	Icono	Duración predeterminada	Temperatura predeterminada	Precalentamiento predeterminado	Recordatorio de agitación predeterminado	Resistencia doble predeterminada
1	Descongelado		5 min	150 °C	No	No	Sí
2	Deshidratar		8h	60°C	No	No	Sí

3	Pizza		10 min	200 °C	Sí	No	Sí
4	Tartas		25 min	160 °C	No	No	Sí
5	Marisco		15 min	190°C	Sí	Sí	Sí
6	Pollo		20 min	200 °C	Sí	Sí	Sí
7	Filete		13 min	180 °C	Sí	Sí	Sí
8	Patatas fritas		20 min	200 °C	Sí	Sí	Sí
9	Pescado		15 min	190 °C	Sí	Sí	Sí
10	Verduras		17 min	160 °C	No	No	Sí

## COCCIÓN MANUAL

### FIG. F

o. Precaentar

p. Inicio/pausa

q. Para

r. Recordatorio de agitar

s. Resistencia individual/doble

t. Ajuste del tiempo

u. Ajuste de la temperatura

v. Temporizador

Pulse el icono de cocción manual en el panel de control desde la página de inicio. Aparecerá la página de control, mostrando iconos para ajustar la hora, la temperatura y controlar las funciones de cocción como inicio, pausa, parada, agitación y la selección de resistencia simple o doble. Puedes ajustarlos según sus preferencias. (Fig. F)

- Utilice el círculo o los iconos «+» y «-» para ajustar el tiempo de cocción (de 0 a 120 minutos).
- Utilice el círculo o los iconos «+» y «-» para ajustar la temperatura (de 40°C a 200°C).
- Pulse el icono del temporizador para programar el inicio de la receta de cocción a la hora deseada.
- Pulse el icono de inicio/pausa para iniciar o pausar el proceso de cocción.
- Pulse el icono de parada para detener el proceso de cocción. El proceso tardará aproximadamente 5 segundos en detenerse por completo.

Puede modificar estos ajustes en cualquier momento durante el proceso de cocción sin interrumpirlo. Pulse el icono de parada para finalizar completamente el proceso de cocción.

### **Importante:**

#### **FUNCIÓN DE PRECALENTAMIENTO:**

Si comienza con una freidora de aire frío, pulse el icono de la función de precalentamiento antes de pulsar el icono de inicio/pausa para obtener mejores resultados. La pantalla le avisará cuando llegue el momento de colocar la comida en la cesta. El proceso de cocción se iniciará automáticamente.

#### **FUNCIÓN DE RECORDATORIO DE AGITACIÓN:**

Algunos ingredientes requieren agitación a mitad del proceso de cocción. Cuando llegue el momento de girar los ingredientes, el icono recordatorio de agitación se iluminará en la pantalla para una cocción uniforme. Para sacudir los ingredientes: saque la cesta por el asa, sacúdala suavemente y vuelva a introducirla en la freidora de aire para reanudar la cocción.

#### **FUNCIÓN DE RESISTENCIA SIMPLE/DOBLE:**

Pulse este icono para seleccionar la función de resistencia simple o doble.

#### **LUZ ENCENDIDA/APAGADA**

Pulse este icono para encender o apagar la luz del interior de la cesta.

## **LISTA DE FAVORITOS**

Pulse el icono de recetas favoritas para guardar una receta en su lista de favoritas y acceder a ella rápida y fácilmente en el futuro. Esto le permite encontrar y seleccionar cómodamente sus recetas preferidas sin tener que buscar cada vez en la lista completa.

## **CONFIGURACIÓN DEL SISTEMA**

### **FIG. G**

w. Configuración del sistema:

- Brillo de la pantalla
- Sonido
- Selección de idioma
- Restablecer la configuración wi-fi

x. Descargar aplicación

y. Información sobre el dispositivo

Pulse el icono de ajustes para ajustar la configuración del aparato y personalizar su experiencia culinaria:

1. Configuración del sistema: Pulse para entrar en la página de ajustes y ajustar las configuraciones del aparato: brillo de la pantalla, configuración del sonido, selección del idioma y restablecer la configuración wi-fi.
2. Descargar aplicación: para escanear el código QR y descargar la aplicación con todas las recetas disponibles. Permite controlar la freidora de aire mediante el teléfono o la tableta. Una vez que lo hayas configurado, se activará el indicador de conexión a la app.
3. Información sobre el aparato: escanee el código QR y visite el sitio web de Ufesa para conocer los detalles del aparato.

## **CONSEJOS PARA COCINAR**

- La mayoría de los alimentos que tradicionalmente se cocinan en el horno también pueden freírse al aire.
- Para una cocción uniforme, utilice ingredientes de tamaño y grosor similares.
- Los trozos más pequeños se cocinan más rápido que los grandes.
- Para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible, cocine en pequeñas cantidades y evite apilar o superponer alimentos.
- Los aperitivos congelados se fríen bien al aire. Colóquelos en una sola capa para obtener resultados más crujientes.
- Añade una pequeña cantidad de aceite a las patatas frescas antes de freírlas al aire para que queden más crujientes.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos, como salchichas, en la freidora de aire caliente.

- La masa precocinada es ideal para bocadillos rellenos rápidos y fáciles, ya que requiere menos tiempo de cocción que la masa casera.
- Utilice un molde o una fuente apta para horno dentro de la freidora de aire para hornear tartas, quiches o alimentos delicados.
- En el modo de cocción manual, si comienza con una freidora de aire frío, pulse el icono de función de precalentamiento antes de pulsar el icono de inicio/pausa para obtener mejores resultados.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- 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 su enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- Seque bien todas las piezas antes de guardarlas.
- Guarde la freidora de aire en un lugar fresco y seco.
- La cesta se puede lavar en el lavavajillas.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona	El aparato no está enchufado.	Coloque el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
	El temporizador no está activado.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación necesario para iniciar el proceso de cocción.
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 frien más uniformemente.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Ajuste la temperatura al valor deseado.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de cocción deseado.
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora de aire.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de cocción.	Agite los ingredientes apilados o superpuestos (por ejemplo, las patatas fritas) a mitad del proceso de cocción.
Los tentempiés fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire	Ha utilizado aperitivos destinados a una freidora tradicional.	Utilice aperitivos aptos para el horno o úntelos ligeramente con aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la cesta en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene excesivamente el cesto más allá de la indicación MAX.
	La placa de fritura no está colocada correctamente en la cesta.	Empuje la placa de fritura hacia abajo en la cesta hasta que no pueda moverse más.
Sale humo blanco del aparato.	Estás cocinando ingredientes grasientos.	Los ingredientes grasos liberan una gran cantidad de aceite, que puede producir humo blanco. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La cesta tiene restos de grasa de un uso anterior.	Limpie bien la cesta después de cada uso para evitar la acumulación de grasa.

Las patatas fritas se frien de manera desigual en la freidora de aire.	Se utilizó el tipo de patata equivocado.	Utilice patatas firmes y frescas que aguanten bien durante la fritura.
	No has enjuagado bien los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuague bien los palitos de patata para eliminar el exceso de almidón.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El crujiente de las patatas fritas depende del contenido de aceite y agua.	Seque bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas fritas más pequeñas para obtener un resultado más crujiente.
		Añade un poco más de aceite para 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.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



B&B TRENDS SL. declara por la presente que esta freidora de aire, modelo Swan Elegance, cumple con la Directiva 2014/53/UE sobre equipos radioeléctricos. El texto completo de la declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: [www.ufesa.es](http://ufesa.es)

La información relacionada con el consumo de energía en los modos desactivado y preparado, así como en el modo preparado en red del aparato de acuerdo con el Reglamento (UE) 2023/826 se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

# PORTUGUÊS

AGRADECEMOS A SUA PREFERÊNCIA PELA UFESA. ESPERAMOS QUE O DESEMPENHO DO PRODUTO VÁ AO ENCONTRO DAS SUAS EXPECTATIVAS.

---

## AVISO

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

## DESCRIÇÃO

1. Painel de controlo TFT
2. Saída de ar
3. Placa da fritadeira
4. Cesto
5. Pega

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Se o cabo estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo agente de serviços ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos. O aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimento, sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e entenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e que as realizem sob supervisão. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos. Os aparelhos não se destinam a ser operados 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 está preparado para ser utilizado a uma altitude máxima de 2000 m acima do nível do mar.

Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica. Não se destina a ser usado em aplicações como:

- áreas de copa de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- quintas agrícolas.
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais.
- ambientes de alojamento e pequeno-almoço.



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

**AVISO:** As sacolas plásticas podem ser perigosas. Para evitar perigos, mantenha os sacos plásticos longe de bebês e crianças. Não permitir que as crianças brinquem com os materiais de embalagem. Perigo de asfixia!

## 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 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 as resistências. 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 o cesto e a placa da fritadeira 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.
5. Deixar o compartimento interno ventilar, deixando o recipiente de lado durante cerca de 30 minutos.

**Nota:** Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encher diretamente o cesto com óleo ou gordura para fritar.

Nota: Ao utilizar a fritadeira de ar quente pela primeira vez, esta pode emitir um ligeiro fumo ou um odor. Isto é normal em muitos aparelhos de aquecimento e não afecta a segurança do seu aparelho.

## INSTALAÇÃO

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e plana. Nota: Não coloque o aparelho numa superfície não resistente ao calor.
2. Coloque a placa de fritura no cesto. Nota: Não coloque nada em cima do aparelho, pois isso irá perturbar o fluxo de ar e afetar os resultados da fritura com ar quente.

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada de parede com ligação à terra.
2. Prima o ícone “Ligar/Desligar” para ligar o aparelho.
3. Selecione um ícone na página inicial com base na utilização pretendida: receitas automáticas, programas automáticos, cozedura manual ou lista de receitas favoritas. Também pode aceder ao menu de definições a partir daqui.
4. Para começar a cozinhar, coloque os ingredientes no cesto em cima da placa de fritura.

**CUIDADO:** Não toque no cesto durante e algum tempo após a utilização pois este fica muito quente. Segura-la sempre pela pega.

5. Deslize o cesto de volta para a fritadeira, certificando-se de que está corretamente alinhado com as guias.
- Nota:** O aparelho desliga-se automaticamente após alguns minutos de inatividade. Para o voltar a ligar, prima novamente o ícone de ligar/desligar.

6. Quando o tempo de cozedura terminar, se a definição de som estiver activada, ouvirá o sinal sonoro do temporizador (5 bips), que também será apresentado no ecrã (caso a definição de som esteja desactivada). Retire o cesto do aparelho.

7. Verifique se os ingredientes estão completamente cozinhados. Se não estiverem ainda prontos, basta voltar a colocar o cesto no aparelho e ajustar o tempo acrescentando mais alguns minutos.

8. Para retirar os ingredientes (por exemplo, batatas fritas), puxe o cesto para fora e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor e esvazie o cesto numa tigela ou num prato.

**CUIDADO:** Não vire o cesto ao contrário enquanto a placa de fritura ainda estiver no interior, pois o excesso de óleo pode derramar sobre os alimentos. O vapor pode também escapar, dependendo dos ingredientes utilizados.

9. A fritadeira está imediatamente pronta para outra fornada de alimentos, se necessário.

10. Pode desligar manualmente o aparelho premindo e mantendo premido o ícone de ligar/desligar no painel de controlo durante 3 segundos.

## RECEITAS AUTOMÁTICAS

### FIG. A

- a. Receitas automáticas
- b. Programas automáticos

- c. Cozinhar manualmente
- d. Receitas favoritas
- e. Definições
- f. Ligar/desligar
- g. Luz ligada/desligada
- h. Indicador de ligação à aplicação

#### FIG. B

- i. Detalhes da receita
- j. Adicionar à lista de favoritos
- k. Regressar ao menu inicial

#### FIG. C

- l. Iniciar a receita passo a passo

#### FIG. D

- m. Passo anterior
- n. Passo seguinte



Aceda a uma gama de receitas pré-programadas para cozinhar facilmente.

1. Prima o ícone das receitas automáticas no painel de controlo a partir da página inicial e escolha uma das receitas disponíveis, que estão categorizadas por fins de cozedura (Fig. A).
2. Depois de fazer a sua seleção, o painel de controlo apresenta as receitas disponíveis (Fig. B)
3. Depois de escolher a sua receita preferida, o painel de controlo apresentará informações detalhadas, incluindo a lista de ingredientes e as etapas de cozedura. Prima o ícone das etapas de cozedura para ver as instruções passo a passo. (Fig. C)
4. Siga as instruções para prosseguir com a receita. O processo de cozedura inicia-se automaticamente. O tempo e a temperatura pré-definidos podem ser alterados em qualquer momento do processo de cozedura sem o interromper. (Fig. D)

Nota: O aparelho permite igualmente guardar as suas receitas favoritas e aceder a elas premindo o ícone da lista de favoritos.

## PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Escolha rapidamente entre programas de cozedura predefinidos para maior comodidade. Prima o ícone dos programas automáticos no painel de controlo a partir da página inicial e selecione um dos 10 programas predefinidos disponíveis para vários fins de cozedura (Fig. E):

	Programa predefinido	Ícono	Tempo predefinido	Temperatura predefinida	Pré-aquecimento predefinido	Lembre de agitação predefinido	Resistência duplo predefinido
1	Descongelar		5 min	150° C	Não	Não	Sim
2	Desidratar		8h	60°C	Não	Não	Sim

3	Pizza		10 min	200 °C	Sim	Não	Sim
4	Bolos		25 min	160 °C	Não	Não	Sim
5	Marisco		15 min	190 °C	Sim	Sim	Sim
6	Frango		20 min	200 °C	Sim	Sim	Sim
7	Bife		13 min	180 °C	Sim	Sim	Sim
8	Batatas fritas		20 min	200 °C	Sim	Sim	Sim
9	Peixe		15 min	190 °C	Sim	Sim	Sim
10	Vegetais		17 min	160 °C	Não	Não	Sim

## COZINHAR MANUALMENTE

### FIG. F

o. Pré-aquecer

p. Iniciar/pausa

q. Parar

r. Lembre de agitação

s. Resistência simples/duplo

t. Ajustamento do tempo

u. Ajuste da temperatura

v. Temporizador

Premir o ícone de cozedura manual no painel de controlo a partir da página inicial. Aparece a página de controlo, que apresenta ícones para definir o tempo, a temperatura e controlar as funções de cozedura, como o arranque, a pausa, a paragem, a agitação e a seleção de resistência simples ou duplo. Pode ajustá-los de acordo com as suas preferências. (Fig. F)

- Utilize o círculo ou os ícones “+” e “-” para ajustar o tempo de cozedura (0 a 120 minutos).
- Utilize o círculo ou os ícones “+” e “-” para ajustar a temperatura (40°C a 200°C).
- Prima o ícone do temporizador para programar o início da receita de cozedura para uma hora preferida.
- Prima o ícone de início/pausa para iniciar ou pausar o processo de cozedura.
- Premir o ícone de paragem para parar o processo de cozedura. O processo demorará cerca de 5 segundos a parar completamente.

É possível alterar estas definições em qualquer altura durante o processo de cozedura sem o interromper. Premir o ícone de paragem para parar o processo de cozedura.

### Importante:

### **FUNÇÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO:**

Se começar com uma fritadeira de ar frio, prima o ícone da função de pré-aquecimento antes de premir o ícone de início/pausa para obter melhores resultados. O ecrã avisa-o quando for altura de colocar os alimentos no cesto. O processo de cozedura inicia-se automaticamente.

### **FUNÇÃO DE LEMBRETE DE AGITAÇÃO:**

Alguns ingredientes devem ser agitados a meio do processo de cozedura. Quando chegar a altura de rodar os ingredientes, o ícone de lembrete de agitação acende-se no ecrã para que os ingredientes cozinhem uniformemente. Para agitar os ingredientes: puxe o cesto pela pega, agite-o suavemente e volte a colocar o cesto na fritadeira para retomar a cozedura.

### **FUNÇÃO DE RESISTÊNCIA SIMPLES/DUPLO:**

Prima este ícone para selecionar a função de resistência simples ou duplo.

### **LUZ PARA CIMA/PARA BAIXO**

Prima este ícone para ativar ou desativar a luz no interior do cesto.

## **LISTA DE FAVORITOS**

Prima o ícone de receitas favoritas para guardar uma receita na sua lista de receitas favoritas para um acesso rápido e fácil no futuro. Isto permite-lhe encontrar e selecionar convenientemente as suas receitas preferidas sem ter de procurar sempre na lista completa.

## **DEFINIÇÕES DO SISTEMA**

### **FIG. G**

w. Definições do sistema:

Brilho do ecrã

Som

Seleção da língua

Repôr as definições de wi-fi

x. Descarregar aplicação

y. Informações sobre o dispositivo

Prima o ícone de definições para ajustar as definições do aparelho e personalizar a sua experiência de cozedura:

1. Definições do sistema: Prima para aceder à página de definições e ajustar as configurações do aparelho: brilho do ecrã, definição do som, seleção do idioma e reposição das definições de wi-fi.

2. Descarregamento da aplicação: para digitalizar o código QR e descarregar a aplicação com todas as receitas disponíveis. Permite-lhe controlar a fritadeira de ar quente utilizando o seu telemóvel ou tablet. Depois de o ter definido, o indicador de ligação da aplicação será ativado.

3. Informações sobre o aparelho: digitalize o código QR e visite o sítio Web da Ufesa para obter informações sobre o aparelho.

## **DICAS PARA COZINHAR**

- A maioria dos alimentos tradicionalmente cozinhados no forno também pode ser frita no ar.
- Para uma cozedura uniforme, utilize ingredientes de tamanho e espessura semelhantes.
- Os pedaços mais pequenos cozem mais depressa do que os maiores.
- Para obter os melhores resultados no mais curto espaço de tempo, cozinhe em pequenas quantidades e evite empilhar ou colocar os alimentos em camadas.
- Os aperitivos congelados fritam bem ao ar. Disponha-os numa única camada para obter resultados mais estaladiços.
- Adicione uma pequena quantidade de óleo às batatas frescas antes de as fritar para ficarem mais estaladiças.
- Evite cozinhar ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.

- A massa pré-fabricada é ideal para snacks recheados rápidos e fáceis, exigindo um tempo de cozedura mais curto do que a massa caseira.
- Utilize uma forma ou um recipiente próprio para ir ao forno dentro da fritadeira de ar comprimido para cozer bolos, quiches ou alimentos delicados.
- No modo de cozedura manual, se começar com uma fritadeira de ar frio, prima o ícone da função de pré-aquecimento antes de premir o ícone de início/pausa para obter melhores resultados.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Certifique-se de que a fritadeira sem óleo está desligada da corrente e fria antes da limpeza.
- 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.

AVISO: Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

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

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira de 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.
	O temporizador não está definido.	Para iniciar o processo de cozedura, coloque o temporizador no tempo de preparação pretendido.
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.	Ajuste a temperatura para a definição pretendida.
	O tempo de cozedura é demasiado curto.	Regule o temporizador para o tempo de cozedura pretendido.
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.	Agite os ingredientes que estão empilhados ou sobrepostos (por exemplo, batatas fritas) a meio do processo de cozedura.
Os snacks fritos não estão crocantes quando saem da fritadeira de ar quente.	Utilizou aperitivos destinados a uma fritadeira tradicional.	Utilize aperitivos que possam ir ao forno ou pincele-os ligeiramente com óleo para obter um resultado mais estaladiço.
Não consigo deslizar corretamente o cesto para dentro do aparelho.	Há demasiados ingredientes no cesto.	Não encher demasiado o cesto para além da indicação MAX.
	A placa de fritura não está corretamente colocada no cesto.	Empurre a placa de fritura para baixo, para dentro do cesto, até que não se possa mover mais.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a cozinhar ingredientes gordurosos.	Os ingredientes gordurosos libertam uma grande quantidade de óleo, que pode produzir fumo branco. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final.
	O cesto tem resíduos de gordura de uma utilização anterior.	Limpe bem o cesto após cada utilização para evitar a acumulação de gordura.

As batatas fritas frescas são fritas de forma irregular na fritadeira a ar quente.	Foi utilizado um tipo de batata incorreto.	Utilize batatas firmes e frescas que se aguentem bem durante a fritura.
	As batatas não foram bem lavadas antes de serem fritas.	Enxagúe bem os palitos de batata para retirar o excesso de amido.
As batatas fritas frescas não são estaladiças quando saem da fritadeira a ar.	A crocância das batatas fritas depende do teor de óleo e de água.	Seque 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.

## DESCARTE DO PRODUTO



Este produto está em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos dispositivos elétricos e eletrónicos, conhecida como REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos), que estabelece o quadro jurídico aplicável na União Europeia para a eliminação e reutilização de resíduos de dispositivos 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.

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



A B&B TRÉNDIS SL. declara que esta fritadeira de ar, modelo Swan Elegance, está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE relativa a equipamentos de rádio. O texto integral da declaração de conformidade da UE está disponível no seguinte endereço Internet [www.ufesa.es](http://ufesa.es)

As informações sobre o consumo de energia nos modos DESLIGADO e de espera, bem como no modo de espera em rede do aparelho, de acordo com o Regulamento UE 2023/826, podem ser consultadas na seguinte hiperligação: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

# ENGLISH

WE WOULD LIKE TO THANK YOU 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. TFT control panel
2. Air outlet
3. Fryer plate
4. Basket
5. Handle

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. Disconnect the appliance when it is not in use and before cleaning it. Let it cool before putting on, taking off parts and cleaning it. Do not submerge the appliance in water or any other liquid. This appliance is intended

for use at a maximum altitude of 2000m above sea level.

This appliance is designed for household use. It is not intended to be used in applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments.
- farm houses.
- by clients in hotels, motels, and other residential type environments.
- bed and breakfast type environments.



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

**WARNING:** Plastic bags can be dangerous. To avoid danger, keep plastic bags away from babies and children. Do not allow children to play with packaging materials. Suffocation hazard!

## 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 THE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.

3. Clean the basket and fryer plate thoroughly with hot water, some dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge.
  4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.
  5. Allow the internal compartment to ventilate by leaving the container aside for about 30 minutes.
- Note:** This is an oil-free fryer that works with hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat directly.
- Note:** When using your Air Fryer for the first time, it may emit slight smoke or an odor. This is normal with many heating appliances and does not affect the safety of your appliance.

## INSTALLATION

1. Place the appliance on a stable, flat, and even surface. Note: Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.
2. Place the frying plate in the basket. Note: Do not place anything on top of the appliance, as it will disrupt the airflow and affect the hot air frying results.

## INSTRUCTIONS FOR USE

1. Plug the mains power cord into an earthed wall socket.
  2. Press the "Power on/Power Off" icon to turn the appliance on.
  3. Select an icon from the home page based on your desired use: automatic recipes, automatic programmes, manual cooking or favorite recipes list. You can also access to settings menu from here.
  4. To start cooking, place the ingredients in the basket on top of the frying plate.
- CAUTION:** Do not touch the basket during or after use, as it gets very hot. Always hold it by the handle.
5. Slide the basket back into the air fryer, ensuring it is properly aligned with the guides.
- Note:** The appliance will automatically shut down after several minutes of inactivity. To turn it back on, press the power on/power off icon again.
6. When the cooking time has finished, if the sound setting is enabled, you will hear the timer buzzer (5 beeps), and it will also be displayed on the screen (in case the sound setting is disabled). Pull the basket out of the appliance.
  7. Check if the ingredients are fully cooked. If they are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and adjust the time by adding a few more minutes.
  8. To remove ingredients (e.g. fries), pull the basket out and place it on a heat-resistant surface and empty the basket into a bowl or onto a plate.
- CAUTION:** Do not turn the basket upside down while the frying plate is still inside, as excess oil may spill onto the food. Steam may also escape depending on the ingredients used.
9. The air fryer is immediately ready for another batch of food if needed.
  10. You can manually turn off the appliance by pressing and holding the power on/power off icon on the control panel for 3 seconds.

## AUTOMATIC RECIPES

### FIG. A

- a. Automatic recipes
- b. Automatic programs
- c. Manual cooking
- d. Favorite recipes
- e. Settings
- f. Power on/off
- g. Light on/off
- h. App connection indicator

### FIG. B

- i. Recipe details
- j. Add to favorite list
- k. Return to home menu

**FIG. C**

l. Step by step start recipe

**FIG. D**

m. Previous step

n. Next step

Access a range of pre-programmed recipes for easy cooking.

1. Press the automatic recipes icon on the control panel from the home page and choose one of the available recipes, which are categorized by cooking purposes (Fig. A).

2. After making your selection, the control panel will display the available recipes (Fig. B)









3. Once you choose your preferred recipe, the control panel will show detailed information, including the ingredients list and cooking steps. Press the cooking steps icon to view the step-by-step instructions. (Fig. C)



4. Follow the instructions to proceed with the recipe. The cooking process will begin automatically. You can modify the preset time and temperature settings at any point during the cooking process without interrupting it. (Fig. D)

**Note:** The appliance also allows you to save your favorite recipes and access them by pressing the favorites list icon.

## AUTOMATIC PROGRAMMES

Quickly choose from preset cooking programs for convenience. Press the automatic programs icon on the control panel from the home page and select one of the 10 preset programs available for various cooking purposes (**Fig. E**):

	Preset program	Icon	Default time	Default temperature	Default Pre-Heat	Default Shake reminder	Default double heating
1	Defrost		5 min	150°C	No	No	Yes
2	Dehydrate		8h	60°C	No	No	Yes
3	Pizza		10 min	200°C	Yes	No	Yes
4	Cake		25 min	160°C	No	No	Yes
5	Seafood		15 min	190°C	Yes	Yes	Yes
6	Chicken		20 min	200°C	Yes	Yes	Yes
7	Steak		13 min	180°C	Yes	Yes	Yes
8	Fries		20 min	200°C	Yes	Yes	Yes

9	Fish		15 min	190°C	Yes	Yes	Yes
10	Vegetables		17 min	160°C	No	No	Yes

## MANUAL COOKING

Fig. F

o. Pre-Heat

p. Start/pause

q. Stop

r. Shake reminder

s. Single/double heating

t. Time adjustment

u. Temperature adjustment

v. Timer

Press the manual cooking icon on the control panel from the home page. The control page will appear, displaying icons to set the time, temperature, and control cooking functions such as start, pause, stop, shaking, and the selection for single or double heating. You can adjust them according to your preferences. (Fig. F)

- Use the circle or “+” and “-” icons to adjust cooking time (0 to 120 minutes).
- Use the circle or “+” and “-” icons to adjust temperature (40°C to 200°C).
- Press the timer icon to schedule the cooking recipe to start at a preferred time.
- Press the start/pause icon to start or pause the cooking process.
- Press the stop icon to stop the cooking process. The process will take approximately 5 seconds to completely stop. You can modify these settings at any time during the cooking process without interrupting it. Press the stop icon to completely end the cooking process.

### Important:

#### PRE-HEAT FUNCTION:

If starting with a cold air fryer, press the preheat function icon before pressing the start/pause icon for better results. The screen will notify you when it's time to place the food in the basket. The cooking process will then begin automatically.

#### SHAKE REMINDER FUNCTION:

Some ingredients require shaking halfway through the cooking process. When it's time to rotate the ingredients, the shake reminder icon will light up on the screen ingredients for even cooking. To shake the ingredients: pull the basket out by the handle, shake it gently and slide the basket back into the air fryer to resume cooking.

#### SINGLE/DOUBLE HEATING FUNCTION:

Press this icon to select either single or double heating function.

#### LIGHT UP/DOWN

Press this icon to toggle the light inside the basket on or off.

## FAVORITE LIST

Press the favorite recipes icon to save a recipe to your favorite list for quick and easy access in the future. This allows you to conveniently find and select your preferred recipes without having to search through the full list each time.

# SYSTEM SETTINGS

Fig. G

w. System settings:

- Screen brightness
- Sound
- Language selection
- Reset wi-fi settings

x. App download

y. Device information

Press the settings icon to adjust the appliance settings and customize your cooking experience:

1. System settings: Press to enter the settings page and adjust appliance configurations: screen brightness, sound setting, language selection, and reset the wi-fi settings.
2. App download: to scan the QR code and download the app with all available recipes. It allows you to control the air fryer by using your phone or tablet. Once you have set it, the app connection indicator will be enabled.
3. Device information: scan the QR code and visit the Ufesa website for appliance details.

## COOKING TIPS

- Most foods traditionally baked in an oven can also be air fried.
- For even cooking, use ingredients of similar size and thickness.
- Smaller pieces cook faster than larger ones.
- To achieve the best results in the shortest time, cook in small batches and avoid stacking or layering food.
- Frozen appetizers air fry well - arrange them in a single layer for crispier results.
- Add a small amount of oil to fresh potatoes before air frying for extra crispiness.
- Avoid cooking extremely greasy ingredients, such as sausages, in the air fryer.
- Pre-made dough is ideal for quick and easy filled snacks, requiring a shorter cooking time than homemade dough.
- Use a baking tin or oven-safe dish inside the air fryer for baking cakes, quiches, or delicate foods.
- In manual cooking mode, if starting with a cold air fryer, press the preheat function icon before pressing the start/pause icon for better results.

## MAINTENANCE AND CLEANING

- Ensure the Air Fryer is unplugged and cool before cleaning.
- Use a clean, dry cloth to wipe the inside. Avoid using a wet cloth to prevent water from getting inside the appliance.

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

- Gently wipe the exterior with a damp cloth or paper towel.
- Never immerse the Air Fryer or its plug in water or any other liquid.
- Thoroughly dry all parts before storing.
- Store the Air Fryer in a cool, dry place.
- The basket is dishwasher safe.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	The timer is not set.	Set the timer to the required preparation time to start the cooking process.

The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too large.	Place smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature to the required setting.
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required cooking time.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Shake ingredients that are stacked or overlapping (e.g., fries) halfway through the cooking process.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used snacks intended for a traditional deep fryer.	Use oven-friendly snacks or lightly brush them with oil for a crispier result.
I cannot slide the basket into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not overfill the basket beyond the MAX indication.
	The frying plate is not placed correctly in the basket.	Push the frying plate down into the basket until it could not move further.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking greasy ingredients.	Greasy ingredients release a large amount of oil, which may produce white smoke. This does not affect the appliance or the final result.
	The basket has grease residues from previous use.	Clean the basket thoroughly after each use to prevent grease buildup.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	The wrong type of potato was used.	Use firm, fresh potatoes that hold up well during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before frying.	Rinse the potato sticks thoroughly to remove excess starch.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of fries depends on oil and water content.	Dry the potato sticks thoroughly before adding oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add a little 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), establishing 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 take it to the electrical and electronic waste collection center closest to your home.

## DECLARATION OF CONFORMITY



B&B TRENDS SL. hereby declares that this air fryer, model Swan Elegance, complies with Directive 2014/53/EU on radio equipment. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: [www.ufesa.es](http://www.ufesa.es)

Information related to power consumption in the off and standby modes, as well as in the network standby mode of the appliance pursuant to EU Regulation 2023/826 can be found at the following link: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

# FRANÇAIS

NOUS AIMERIONS VOUS REMERCIER D'AVOIR CHOISI UFESA. NOUS ESPÉRONS QUE CE PRODUIT RÉPONDRA À VOS BESOINS ET À VOS GOÛTS.

---

## AVERTISSEMENT

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT. CONSERVEZ-LES DANS UN ENDROIT SÛR POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

## DESCRIPTION

1. Panneau de commande à TFT
2. Sortie d'air
3. Plaque de friture
4. Panier
5. Poignée

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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 de plus 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. Il est interdit aux enfants de 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 mettez l'appareil ni sous l'eau, ni dans quelque autre liquide que ce soit. Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique. Il n'est pas destiné à être utilisé dans les situations suivantes :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail.
- les fermes.
- par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel.
- les chambres d'hôtes.



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

**AVERTISSEMENT** : Les sacs en plastique peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger, gardez les sacs en plastique hors de portée des bébés et des enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. Risque d'étouffement !

## **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. Veuillez placer l'appareil sur une surface plate et de niveau. Le câble de raccordement au secteur ne doit être ni emmêlé ni 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 sur le cordon de raccordement pour le débrancher ou pour l'utiliser comme poignée. **IMPORTANT.** Lorsque vous utilisez cette friteuse à air, gardez au moins dix centimètres d'espace libre de tous

les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate. NE 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 tout objet similaire, cela entraînerait une surchauffe. Risque d'incendie. Ceci est une FRITEUSE À AIR. Elle nécessite très peu d'huile pour la cuisson. Veillez à ne pas remplir le récipient 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 résistances. En cas de panne ou de dommage, débranchez immédiatement le produit du secteur et contactez le service officiel d'assistance technique. 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 panier et la plaque de la friteuse avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
5. Laissez le compartiment interne s'aérer en laissant le récipient de côté pendant environ 30 minutes.

**Remarque** : Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas directement le panier d'huile ou de graisse de friture.

**Remarque** : Lorsque vous utilisez votre friteuse à air pour la première fois, il se peut qu'il émette une légère fumée ou une odeur. Ce phénomène est normal pour de nombreux appareils de chauffage et n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

## INSTALLATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable et plane. Remarque : Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez la plaque de friture dans le panier. Remarque : Ne placez rien sur l'appareil, car cela perturberait la circulation de l'air et affecterait les résultats de la friture à l'air chaud.

## CONSIGNES D'UTILISATION

1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale reliée à la terre.
2. Appuyez sur l'icône « Marche/Arrêt » pour mettre l'appareil en marche.
3. Sélectionnez une icône sur la page d'accueil en fonction de l'utilisation souhaitée : recettes automatiques, programmes automatiques, cuisson manuelle ou liste de recettes favorites. Vous pouvez également accéder au menu des paramètres à partir d'ici.
4. Pour commencer la cuisson, placez les ingrédients dans le panier au-dessus de la plaque de friture.

**ATTENTION** : Ne touchez pas le panier pendant ou après son utilisation, car il devient très chaud. Tenez-le toujours par la poignée.

5. Remplacez le panier dans la friteuse en veillant à ce qu'il soit correctement aligné sur les guides.

**Remarque** : L'appareil s'éteint automatiquement après plusieurs minutes d'inactivité. Pour le rallumer, appuyez à nouveau sur l'icône marche/arrêt.

6. Lorsque le temps de cuisson est terminé, si le réglage du son est activé, vous entendrez la sonnerie de la minuterie (5 bips), qui s'affichera également à l'écran (si le réglage du son est désactivé). Retirez le panier de l'appareil.

7. Vérifiez que les ingrédients sont bien cuits. Si elles ne sont pas encore prêtes, il suffit de replacer le panier dans l'appareil et d'ajuster le temps en ajoutant quelques minutes.

8. Pour retirer des ingrédients (par exemple des frites), retirez le panier et placez-le sur une surface résistante à la chaleur, puis videz le panier dans un bol ou sur une assiette.

**ATTENTION** : Ne retournez pas le panier lorsque la plaque de friture est encore à l'intérieur, car l'excès d'huile pourrait se répandre sur les aliments. De la vapeur peut également s'échapper en fonction des ingrédients utilisés.

9. La friteuse à air est immédiatement prête à recevoir un autre lot d'aliments si nécessaire.

10. Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur l'icône de mise en marche/arrêt sur le panneau de commande et en la maintenant enfoncée pendant 3 secondes.

## RECETTES AUTOMATIQUES

### FIG. A

- a. Recettes automatiques
- b. Programmes automatiques
- c. Cuisson manuelle
- d. Recettes préférées
- e. Paramètres
- f. Marche/arrêt
- g. Lumière allumée/éteinte
- h. Indicateur de connexion à l'application

### FIG. B

- i. Détails de la recette
- j. Ajouter à la liste des favoris
- k. Retour au menu d'accueil

### FIG. C

- l. Commencer la recette étape par étape

### FIG. D

- m. Étape précédente
- n. Étape suivante

Accédez à une gamme de recettes préprogrammées pour une cuisine facile.

1. Appuyez sur l'icône des recettes automatiques sur le panneau de commande à partir de la page d'accueil et choisissez l'une des recettes disponibles, qui sont classées par objectifs de cuisson (Fig. A).

2. Après avoir effectué votre sélection, le panneau de commande affiche les recettes disponibles (Fig. B)











3. Une fois que vous avez choisi votre recette préférée, le panneau de commande affiche des informations détaillées, notamment la liste des ingrédients et les étapes de cuisson. Appuyez sur l'icône des étapes de cuisson pour afficher les instructions étape par étape. (Fig. C)

4. Suivez les instructions pour réaliser la recette. Le processus de cuisson commence automatiquement. Vous pouvez modifier les paramètres de temps et de température prédéfinis à tout moment de la cuisson, sans l'interrompre. (Fig. D)

Remarque : L'appareil vous permet également d'enregistrer vos recettes préférées et d'y accéder en appuyant sur l'icône de la liste des favoris.

## PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Choisissez rapidement parmi les programmes de cuisson prééglés pour plus de commodité. Appuyez sur l'icône des programmes automatiques sur le panneau de commande à partir de la page d'accueil et sélectionnez l'un des 10 programmes prééglés disponibles pour différents types de cuisson (**Fig. E**) :

	PROGRAMMES PRÉEN-REGISTRÉS	Icône	Durée par défaut	Température par défaut	Préchauffage par défaut	Rappel d'agitation par défaut	Double chauffage par défaut
1	Décongeler		5 min	150°C	Non	Non	Oui
2	Déshydrater		8 h	60°C	Non	Non	Oui
3	Pizza		10 min	200 °C	Oui	Non	Oui
4	Gâteau		25 min	160 °C	Non	Non	Oui
5	Fruits de mer		15 min	190 °C	Oui	Oui	Oui
6	Poulet		20 min	200 °C	Oui	Oui	Oui
7	Steak		13 min	180 °C	Oui	Oui	Oui
8	Friture		20 min	200 °C	Oui	Oui	Oui
9	Poisson		15 min	190°C	Oui	Oui	Oui
10	Légumes		17 min	160 °C	Non	Non	Oui

## CUISSON MANUELLE

### FIG. F

- o. Préchauffer
- p. Marche/pause
- q. Arrêter
- r. Rappel de l'agitation
- s. Résistance simple/double
- t. Réglage du temps
- u. Réglage du température
- v. Minuterie

Appuyez sur l'icône de cuisson manuelle sur le panneau de commande à partir de la page d'accueil. La page de contrôle apparaît, affichant des icônes permettant de régler la durée, la température et de contrôler les fonctions de cuisson telles que le démarrage, la pause, l'arrêt, l'agitation et la sélection de la résistance simple ou double. Vous pouvez les ajuster en fonction de vos préférences. (Fig. F)

- Utilisez le cercle ou les icônes « + » et « - » pour régler le temps de cuisson (0 à 120 minutes).
- Utilisez le cercle ou les icônes « + » et « - » pour régler la température (40°C à 200°C).

- Appuyez sur l'icône de la minuterie pour programmer le démarrage de la recette de cuisson à l'heure souhaitée.
- Appuyez sur l'icône marche/pause pour démarrer ou pauser le processus de cuisson.
- Appuyez sur l'icône d'arrêt pour interrompre le processus de cuisson. Le processus prendra environ 5 secondes avant de s'arrêter complètement.

Vous pouvez modifier ces paramètres à tout moment de la cuisson sans l'interrompre. Appuyez sur l'icône d'arrêt pour interrompre le processus de cuisson.

#### **Important :**

#### **FONCTION DE PRÉCHAUFFAGE :**

Si vous commencez avec une friteuse à air froid, appuyez sur l'icône de la fonction de préchauffage avant d'appuyer sur l'icône de marche/pause pour obtenir de meilleurs résultats. L'écran vous avertit lorsqu'il est temps de placer les aliments dans le panier. Le processus de cuisson commence alors automatiquement.

#### **FONCTION DE RAPPEL D'AGITATION :**

Certains ingrédients doivent être agitée à la moitié du processus de cuisson. Lorsque le moment est venu de faire tourner les ingrédients, l'icône de rappel d'agitation s'allume sur l'écran. Pour secouer les ingrédients : tirez le panier par la poignée, secouez-le doucement et glissez-le à nouveau dans la friteuse pour reprendre la cuisson.

#### **FONCTION DE RÉSISTANCE SIMPLE/DOUBLE :**

Appuyez sur cette icône pour sélectionner la fonction de résistance simple ou double.

#### **LUMIÈRE VERS LE HAUT/VERS LE BAS**

Appuyez sur cette icône pour allumer ou éteindre la lumière à l'intérieur du panier.

## **LISTE DES FAVORIS**

Appuyez sur l'icône des recettes favorites pour enregistrer une recette dans votre liste de favoris afin d'y accéder rapidement et facilement à l'avenir. Cela vous permet de trouver et de sélectionner facilement vos recettes préférées sans avoir à parcourir la liste complète à chaque fois.

## **PARAMÈTRES DU SYSTÈME**

### **FIG. G**

w. Paramètres du système

Luminosité de l'écran

Son

Sélection de la langue

Réinitialiser les paramètres wi-fi

x. Télécharger l'application

y. Informations sur l'appareil

Appuyez sur l'icône des réglages pour ajuster les paramètres de l'appareil et personnaliser votre expérience de cuisson :

1. Paramètres du système Appuyez pour accéder à la page des réglages et ajuster les configurations de l'appareil : luminosité de l'écran, réglage du son, sélection de la langue et réinitialisation des paramètres wi-fi.
2. Téléchargement de l'application : pour scanner le code QR et télécharger l'application avec toutes les recettes disponibles. Il vous permet de contrôler la friteuse à air comprimé à l'aide de votre téléphone ou de votre tablette. Une fois que vous l'avez réglé, l'indicateur de connexion à l'application est activé.
3. Informations sur l'appareil : scannez le code QR et visitez le site web de l'Ufesa pour obtenir des détails sur l'appareil.

## ASTUCES POUR LA CUISSON

- La plupart des aliments traditionnellement cuits au four peuvent également être frits par air.
- Pour une cuisson homogène, utilisez des ingrédients de taille et d'épaisseur similaires.
- Les petits morceaux cuisent plus vite que les gros.
- Pour obtenir les meilleurs résultats en un minimum de temps, cuisinez par petites quantités et évitez d'empiler ou de superposer les aliments.
- Les amuse-gueule surgelés se fritent bien à l'air libre - disposez-les en une seule couche pour un résultat plus croustillant.
- Ajoutez une petite quantité d'huile aux pommes de terre fraîches avant de les faire frire à l'air libre pour qu'elles soient plus croustillantes.
- Évitez de cuire des ingrédients très gras, tels que des saucisses, dans la friteuse à air.
- La pâte préfabriquée est idéale pour les en-cas fourrés rapides et faciles à préparer, car elle nécessite un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Utilisez un moule ou un plat allant au four à l'intérieur de la friteuse à air pour cuire des gâteaux, des quiches ou des aliments délicats.
- En mode de cuisson manuelle, si vous commencez avec une friteuse à air froid, appuyez sur l'icône de la fonction de préchauffage avant d'appuyer sur l'icône de démarrage/pause pour obtenir de meilleurs résultats.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Assurez-vous que la friteuse à air soit débranchée et qu'elle ait refroidi avant de la nettoyer.
- Utilisez un chiffon propre et sec pour essuyer 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 recurer.

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

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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.
	La minuterie n'est pas réglée.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis pour lancer le processus de cuisson.
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.	Ajustez la température à la valeur souhaitée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
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.	Agitez les ingrédients qui sont empilés ou qui se chevauchent (par exemple, les frites) à mi-chemin du processus de cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud.	Vous avez utilisé des snacks destinés à une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks qui vont au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.

Je ne parviens pas à faire glisser correctement le panier dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	La plaque de friture n'est pas placée correctement dans le panier.	Pousser la plaque de friture dans le panier jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus bouger.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous cuisinez des ingrédients gras.	Les ingrédients gras libèrent une grande quantité d'huile, ce qui peut produire de la fumée blanche. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	Le panier présente des résidus de graisse dus à une utilisation antérieure.	Nettoyez soigneusement le panier après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de graisse.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Le type de pomme de terre utilisé n'était pas le bon.	Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes qui tiennent bien à la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'excès d'amidon.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la teneur en huile et en eau.	Séchez soigneusement 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 DU PRODUIT



Ce produit est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques, dite DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques), établissant 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 à la poubelle, veuillez le déposer au centre de collecte de déchets électriques et électroniques le plus proche de votre domicile.



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Séparez les éléments avant de trier

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



B&B TRENDS SL. déclare par la présente que cette friteuse à air, modèle Swan Elegance, est conforme à la directive 2014/53/UE relative aux équipements radio. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible à l'adresse internet suivante : [www.ufesa.es](http://www.ufesa.es)

Les informations relatives à la consommation d'énergie en mode ARRÊT et en mode veille, ainsi qu'en mode veille en réseau de l'appareil, conformément au règlement UE 2023/826, peuvent être consultées sur le lien suivant: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

# CATALÀ

GRÀCIES PER ESCOLLIR UFESA.  
ESPEREM QUE EL PRODUCTE SIGUI DEL VOSTRE GRAT.

---

## ADVERTIMENT

LLEGIU ATENTAMENT LES INSTRUCCIONS D'ÚS ABANS D'UTILITZAR EL PRODUCTE. CONSERVEU-LES EN UN LLOC SEGUR PER A FUTURES CONSULTES.

## DESCRIPCIÓ

1. Tauler de control TFT
2. Sortida d'aire
3. Placa fregidora
4. Cistella
5. Nansa

## INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

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. Els nens no han de fer la neteja i el manteniment de l'usuari, tret que siguin majors de 8 anys i siguin 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. Desconnecteu 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 està pensat per utilitzar-lo a una altitud màxima de 2000 m per sobre del nivell del mar.

Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic. No està pensat per ser utilitzat en aplicacions com:

- zones de cuina del personal en comerços, oficines i altres entorns de treball.
- cases de pagès;
- pels clients d'hotels, motels i altres entorns residencials.
- entorns de tipus allotjament i desdijuni.



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

**ADVERTIMENT:** Les bosses de plàstic poden ser perilloses. Per evitar perills, mantingueu les bosses de plàstic allunyades dels nadons i els nens. No permeteu que els nens juguin amb els materials d'embalatge. Perill d'asfíxia!

## 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, col·loqueu-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 similar, ja que en provocaria el sobreescalfament. Risc d'incendi. Aquest aparell és una FREGIDORA D'AIRE. Requereix molt poc oli per cuinar. No ompliu el 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 a fregir a la cistella per evitar que entrin en contacte amb les resistències. En cas d'avaria o desperfecte, desendolleteu 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 bé la cistella i la placa de la fregidora amb aigua calenta, una mica de líquid per rentar plats i una esponja no abrasiva.
4. Netegeu l'interior i l'exterior de l'aparell amb un drap humit.
5. Deixeu ventilar el compartiment intern deixant el recipient de banda durant uns 30 minuts.

**Nota:** Aquest aparell és una fregidora sense oli que funciona amb aire calent. No ompliu la cistella amb oli ni greixos de fregir directament.

**Nota:** Quan utilitzeu la fregidora d'aire per primera vegada, pot emetre un lleuger fum o una olor. Això és normal en molts aparells d'escalfament, i no afecta la seguretat del vostre aparell.

## INSTAL·LACIÓ

1. Col·loqueu l'aparell sobre una superfície estable, horitzontal i plana. Nota: No col·loqueu l'aparell sobre una superfície que no sigui resistent a la calor.
2. Col·loqueu la placa de fregir a la cistella. Nota: No col·loqueu res a sobre de l'aparell, el flux d'aire s'interromp i afecta el resultat del fregit amb aire calent.

## INSTRUCCIONS D'ÚS

1. Endolieu el cable d'alimentació a una presa de corrent amb terra.
  2. Premeu la icona "Encesa/Apagada" per encendre l'aparell.
  3. Seleccioneu una icona de la pàgina d'inici en funció de l'ús desitjat: receptes automàtiques, programes automàtics, cocció manual o llista de receptes preferides. També podeu accedir al menú de configuració des d'aquí.
  4. Per començar a cuinar, col·loqueu els ingredients a la cistella a sobre de la placa de fregir.
- PRECAUCIÓ:** No toqueu la cistella durant o després de l'ús, ja que fa molta calor. Subjecteu-lo sempre per la nansa.
5. Torneu a lliscar la cistella a la fregidora, assegurant-vos que estigui correctament alineada amb les guies.
- Nota:** L'aparell s'apagarà automàticament després de diversos minuts d'inactivitat. Per tornar-lo a encendre, torneu a prémer la icona d'encesa/apagada.

6. Quan s'hagi acabat el temps de cocció, si la configuració de so està activada, sentireu el timbre del temporitzador (5 xiulets) i també es mostrarà a la pantalla (en cas que la configuració de so estigui desactivada). Traieu la cistella de l'aparell.
  7. Comproveu si els ingredients estan completament cuits. Si encara no estan a punt, només cal que torneu a lliscar la cistella a l'aparell i ajusteu el temps afegint uns minuts més.
  8. Per treure ingredients (per exemple, patates fregides), traieu la cistella i col·loqueu-la sobre una superfície resistent a la calor i buidem la cistella en un bol o en un plat.
- PRECAUCIÓ:** No gireu la cistella cap per avall mentre la placa de fregir encara estigui dins, ja que l'excés d'oli es pot vessar sobre els aliments. El vapor també pot escapar depenent dels ingredients utilitzats.
9. La fregidora d'aire està immediatament preparada per a un altre lot d'aliments si cal.
  10. Podeu apagar manualment l'aparell mantenint premuda la icona d'encesa/apagada del tauler de control durant 3 segons.

## RECEPTES AUTOMÀTIQUES

### FIG. A

- a. Receptes automàtiques
- b. Programes automàtics
- c. Cocció manual
- d. Receptes preferides
- e. Configuració
- f. Encès/apagat

- g. Llum encès/apagat
- h. Indicador de connexió de l'aplicació

#### FIG. B

- i. Detalls de la recepta
- j. Afegir a la llista de preferits
- k. Tornar al menú d'inici

#### FIG. C

- l. Començar recepta pas a pas

#### FIG. D

- m. Pas anterior
- n. Pas següent






Accedeix a una sèrie de receptes preprogramades per cuinar fàcilment.

1. Premeu la icona de receptes automàtiques al tauler de control des de la pàgina d'inici i trieu una de les receptes disponibles, que es classifiquen per finalitats de cuina (Fig. A).
2. Després de fer la vostra selecció, el tauler de control mostrarà les receptes disponibles (Fig. B)
3. Un cop trieu la recepta preferida, el tauler de control mostrarà informació detallada, inclosa la llista d'ingredients i els passos de cocció. Premeu la icona dels passos de cocció per veure les instruccions pas a pas. (Fig. C)
4. Seguiu les instruccions per continuar amb la recepta. El procés de cocció començarà automàticament. Podeu modificar la configuració de temps i temperatura preestablerta en qualsevol moment durant el procés de cocció sense interrompre-la. (Fig. D)

**Nota:** L'aparell també us permet desar les vostres receptes preferides i accedir-hi prement la icona de la llista de favorits.

## PROGRAMES AUTOMÀTICS

Trieu ràpidament entre els programes de cuina preestablerts per comoditat. Premeu la icona de programes automàtics al tauler de control des de la pàgina d'inici i seleccioneu un dels 10 programes preestablerts disponibles per a diversos propòsits de cocció (Fig. E):

	Programa preestablert	Icona	Temps per defecte	Temperatura per defecte	Preescalfament per defecte	Recordatori de sacsejada per defecte	Resistència doble per defecte
1	Descongellar		5 min	150°C	No	No	Sí
2	Deshidratar		8h	60°C	No	No	Sí
3	Pizza		10 min	200°C	Sí	No	Sí
4	Pastissos		25 min	160°C	No	No	Sí
5	Marisc		15 min	190°C	Sí	Sí	Sí

6	Pollastre		20 min	200°C	Sí	Sí	Sí
7	Bistec		13 min	180°C	Sí	Sí	Sí
8	Patates fregides		20 min	200°C	Sí	Sí	Sí
9	Peix		15 min	190°C	Sí	Sí	Sí
10	Verdures		17 min	160°C	No	No	Sí

## COCCIÓ MANUAL

### FIG. F

o. Preescalfar

p. Inici/pausa

q. Parar

r. Recordatori d'agitar

s. Resistència individual/doble

t. Ajust horari

u. Ajust de temperatura

v. Temporitzador

Premeu la icona de cocció manual al tauler de control des de la pàgina d'inici. Apareixerà la pàgina de control, que mostra icones per configurar l'hora, la temperatura i controlar les funcions de cocció, com ara iniciar, aturar, sacsejar i la de resistència simple o doble. Podeu ajustar-los segons les vostres preferències. (Fig. F)

- Utilitzeu el cercle o les icones "+" i "-" per ajustar el temps de cocció (de 0 a 120 minuts).
- Utilitzeu el cercle o les icones "+" i "-" per ajustar la temperatura (40°C a 200°C).
- Premeu la icona del temporitzador per programar la recepta de cuina perquè comenci a l'hora preferida.
- Premeu la icona d'inici/pausa per iniciar o posar en pausa el procés de cocció.
- Premeu la icona d'aturada per aturar el procés de cocció. El procés trigarà aproximadament 5 segons a aturar-se completament.

Podeu modificar aquests paràmetres en qualsevol moment durant el procés de cocció sense interrompre'l. Premeu la icona d'aturada per finalitzar completament el procés de cocció.

### Important:

#### FUNCIÓ DE PREESCALFAMENT:

Si comenceu amb una fregidora d'aire fred, premeu la icona de la funció de preescalfament abans de prémer la icona d'inici/pausa per obtenir millors resultats. La pantalla us avisarà quan sigui el moment de col·locar el menjar a la cistella. El procés de cocció començarà automàticament.

#### FUNCIÓ DE RECORDATORI D'AGITACIÓ:

Alguns ingredients requereixen sacsejar a la meitat del procés de cocció. Quan arribi el moment de girar els ingredients, la icona de recordatori de sacsejada s'il·luminarà a la pantalla ingredients per cuinar uniformement. Per agitar els ingredients: traieu la cistella per la nansa, agiteu-la suaument i torneu a lliscar la cistella a la fregidora per reprendre la cocció.

### **FUNCIÓ DE RESISTÈNCIA SIMPLE/DOBLE:**

Premeu aquesta icona per seleccionar la funció de resistència simple o doble.

### **LLUM ENCÈS/APAGAT**

Premeu aquesta icona per activar o apagar la llum dins de la cistella.

## **LLISTA DE FAVORITS**

Premeu la icona de receptes preferides per desar una recepta a la vostra llista de preferits per accedir-hi de manera ràpida i senzilla en el futur. Això us permet trobar i seleccionar còmodament les vostres receptes preferides sense haver de cercar cada vegada a la llista completa.

## **CONFIGURACIÓ DEL SISTEMA**

### **FIG. G**

w. Configuració del sistema:

Brillantor de la pantalla

So

Selecció d'idiomes

Restablir la configuració de Wi-Fi

x. Descarregar l'aplicació

y. Informació del dispositiu

Premeu la icona de configuració per ajustar la configuració de l'aparell i personalitzar la vostra experiència de cuina:

1. Configuració del sistema: Premeu per entrar a la pàgina de configuració i ajustar la configuració de l'aparell: brillantor de la pantalla, configuració del so, selecció d'idioma i restablir la configuració de Wi-Fi.

2. Descarregar l'aplicació: per escanejar el codi QR i descarregar l'aplicació amb totes les receptes disponibles. Us permet controlar la fregidora d'aire mitjançant el telèfon o la tauleta. Un cop l'hàgiu configurat, s'activarà l'indicador de connexió de l'aplicació.

3. Informació del dispositiu: escaneja el codi QR i visita el lloc web d'Ufesa per obtenir informació sobre l'aparell.

## **CONSELLS DE CUINA**

- La majoria dels aliments tradicionalment cuinats al forn també es poden fregir a l'aire.
- Per cuinar uniformement, utilitzeu ingredients de mida i gruix similars.
- Les peces més petites es cuinen més ràpidament que les més grans.
- Per aconseguir els millors resultats en el menor temps possible, cuineu en lots petits i eviteu apilar o posar capes d'aliments.
- Els aperitius congelats es fregeixen bé: organitzeu-los en una sola capa per obtenir resultats més cruixents.
- Afegiu una petita quantitat d'oli a les patates fresques abans de fregir a l'aire per obtenir més cruixent.
- Eviteu cuinar ingredients extremadament greixosos, com ara salsitxes, a la fregidora.
- La massa prefabricada és ideal per a aperitius farcits ràpids i fàcils, que requereixen un temps de cocció més curt que la massa casolana.
- Utilitzeu una llauna o un plat apte per al forn dins de la fregidora per coure pastissos, quiches o aliments delicats.
- En mode de cocció manual, si comenceu amb una fregidora d'aire fred, premeu la icona de la funció de preescalfament abans de prémer la icona d'inici/pausa per obtenir millors resultats.

## **MANTENIMENT I NETEJA**

- Assegureu-vos-en que la fregidora d'aire estigui desendollada i freda abans de netejar-la.
- Utilitzeu un drap net i sec per netejar 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 suaument l'exterior amb un drap humit o una tovallola de paper.

- No submergiu mai la fregidora d'aire ni el seu endoll en aigua ni cap altre líquid.
- Eixugueu-ne bé totes les peces abans de desmar-la.
- Deseu la fregidora d'aire a un lloc fresc i sec.
- La cistella és apta per al rentavaixelles.

## RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possibles causes	Solució
La fregidora d'aire no funciona	L'aparell no està endollat.	Col·loqueu l'endoll a una presa de corrent amb presa de terra.
	El temporitzador no està configurat.	Configureu el temporitzador al temps de preparació necessari per iniciar el procés de cocció.
Els ingredients fregits amb la fregidora no estan llestos.	La quantitat d'ingredients a la cistella és massa gran.	Poseu lots més petits d'ingredients a la cistella. Quan hi ha menor quantitat, els ingredients es fregeixen més uniformement.
	La temperatura establerta és massa baixa.	Ajusteu la temperatura a la configuració requerida.
	El temps de cocció és massa curt.	Configureu el temporitzador al temps de cocció requerit.
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.	Agiteu els ingredients que s'apilen o se superposen (per exemple, patates fregides) a la meitat del procés de cocció.
Els aperitius fregits no són cruixents quan surten de la fregidora.	Heu utilitzat aperitius destinats a una fregidora tradicional.	Utilitzeu aperitius aptes per al forn o raspalleu-los lleugerament amb oli per obtenir un resultat més cruixent.
No puc lliscar la cistella a l'aparell correctament.	Hi ha massa ingredients a la cistella.	No ompliu massa la cistella més enllà de la indicació MAX.
	La placa de fregir no es col·loca correctament a la cistella.	Empenyeu la placa de fregir cap avall a la cistella fins que no es pugui moure més.
Surt fum blanc de l'aparell.	Estàs cuinant ingredients greixosos.	Els ingredients greixosos alliberen una gran quantitat d'oli, que pot produir fum blanc. Això no afecta l'aparell ni el resultat final.
	La cistella té residus de greix d'ús anterior.	Netegeu bé la cistella després de cada ús per evitar l'acumulació de greix.
Les patates fregides es fregeixen de manera desigual a la fregidora d'aire.	Es va utilitzar el tipus de patata equivocada.	Utilitzeu patates fermes i fresques que aguantin bé durant la fregida.
	No heu esbandit bé els pals de patata abans de fregir-los.	Esbandiu bé els pals de patata per eliminar l'excés de midó.
Les patates fregides fresques no estan cruixents quan surten de la fregidora d'aire.	El cruixent de les patates fregides depèn del contingut d'oli i aigua.	Assecat bé els pals de patata abans d'afegir 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.

## DECLARACIÓ DE CONFORMITAT



B&B TRENDS SL. declara que aquesta fregidora d'aire, model Swan Elegance, compleix amb la Directiva 2014/53/UE sobre equips de ràdio. El text complet de la declaració de conformitat UE està disponible a la següent adreça d'Internet: [www.ufesa.es](http://www.ufesa.es)

La informació sobre el consum d'energia en els modes APAGAT i en espera, així com en el mode d'espera en xarxa de l'aparell d'acord amb el Reglament UE 2023/826 es pot trobar al següent enllaç: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

# ITALIANO

GRAZIE PER AVER SCELTO UFESA.  
CI AUGURIAMO CHE IL PRODOTTO VI SODDISFI E SIA DI VOSTRO GRADIMENTO.

---

## AVVERTENZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO. CONSERVARLE IN LUOGO SICURO PER FUTURA CONSULTAZIONE.

## DESCRIZIONE

1. Pannello di controllo a TFT
2. Uscita dell'aria
3. Piastra per friggitrice
4. Cestello
5. Impugnatura

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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 a partire da 8 anni e di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarse esperienza e conoscenza, 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. L'apparecchio può essere utilizzato a un'altitudine massima di 2000 m sopra il livello del mare.

L'apparecchio è progettato per l'uso in ambiente domestico. Non è concepito per l'uso in situazioni quali:

- aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- agriturismi;
- da clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- ambienti di tipo bed and breakfast.



**AVVERTENZA:** l'uso non corretto potrebbe causare incidenti! Le superfici possono diventare molto calde durante l'uso.

**AVVERTENZA:** I sacchetti di plastica possono essere pericolosi. Per evitare pericoli, tenere i sacchetti di plastica lontano dalla portata di neonati e bambini. Non permettere ai bambini di giocare con i materiali di imballaggio. Pericolo di soffocamento!

## AVVERTENZE IMPORTANTI

Il presente 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 alcuna parte della friggitrice con un panno o simili, per evitare di causare surriscaldamento. Rischio di incendio. Il presente apparecchio è una friggitrice ad aria. Richiede una 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 le resistenze. Scollegare immedia-

tamente 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 dal 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 USO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il cestello e la piastra della friggitrice con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
5. Lasciare ventilare il vano interno lasciando il contenitore da parte per circa 30 minuti.

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

**Nota:** Quando si utilizza la friggitrice ad aria per la prima volta, è possibile che emetta un leggero fumo o un odore. Questo fenomeno è normale in molti apparecchi di riscaldamento e non influisce sulla sicurezza dell'apparecchio.

## INSTALLAZIONE

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme. Nota: Non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
2. Collocare il piatto di frittura nel cestello. Nota: Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio: ciò interrompe il flusso d'aria incidendo sul risultato della frittura ad aria calda.

## ISTRUZIONI PER L'USO

1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
2. Premere l'icona "Accensione/Spegnimento" per accendere l'apparecchio.
3. Selezionare un'icona dalla pagina iniziale in base all'utilizzo desiderato: ricette automatiche, programmi automatici, cottura manuale o elenco delle ricette preferite. Da qui si può anche accedere al menu delle impostazioni.
4. Per iniziare la cottura, posizionare gli ingredienti nel cestello sopra la piastra di cottura.

**ATTENZIONE:** Non toccare il cestello durante e a volte dopo l'utilizzo, poiché può essere molto caldo. Tenere la vaschetta solo per il manico.

5. Far scorrere nuovamente il cestello nella friggitrice ad aria, assicurandosi che sia correttamente allineato alle guide.

**Nota:** L'apparecchio si spegne automaticamente dopo alcuni minuti di inattività. Per riaccenderlo, premere nuovamente l'icona di accensione/spegnimento.

6. Al termine del tempo di cottura, se l'impostazione del suono è attivata, si sentirà il cicalino del timer (5 bip) e verrà visualizzato anche sullo schermo (se l'impostazione del suono è disattivata). Estrarre il cestello dall'apparecchio.

7. Controllare se gli ingredienti sono completamente cotti. Se non sono ancora pronte, basta reinserire il cestello nell'apparecchio e regolare il tempo aggiungendo qualche altro minuto.

8. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine), estrarre il cestello e posizionarlo su una superficie resistente al calore e svuotare il cestello in una ciotola o in un piatto.

**ATTENZIONE:** Non capovolgere il cestello quando il piatto di frittura è ancora all'interno, perché l'olio in eccesso potrebbe riversarsi sul cibo. Anche il vapore può fuoriuscire a seconda degli ingredienti utilizzati.

9. La friggitrice ad aria è subito pronta per un altro lotto di cibo, se necessario.

10. È possibile spegnere manualmente l'apparecchio tenendo premuta per 3 secondi l'icona di accensione/spegnimento sul pannello di controllo.

# RICETTE AUTOMATICHE

## FIG. A

- a. Ricette automatiche
- b. Programmi automatici
- c. Cottura manuale
- d. Ricette preferite
- e. Impostazioni
- f. Accensione/spengimento
- g. Luce accesa/spenta
- h. Indicatore di connessione dell'app

## FIG. B

- i. Dettagli della ricetta
- j. Aggiungi alla lista dei preferiti
- k. Torna al menu iniziale

## FIG. C

- l. Avviare la ricetta passo per passo

## FIG. D

- m. Passo precedente
- n. Passo successivo



Accesso a una serie di ricette pre-programmate per cucinare con facilità.

1. Dalla pagina iniziale, premere l'icona delle ricette automatiche sul pannello di controllo e scegliere una delle ricette disponibili, classificate per scopo di cottura (Fig. A).
2. Dopo aver effettuato la selezione, il pannello di controllo visualizzerà le ricette disponibili (Fig. B)
3. Una volta scelta la ricetta preferita, il pannello di controllo mostrerà informazioni dettagliate, tra cui l'elenco degli ingredienti e le fasi di cottura. Premere l'icona delle fasi di cottura per visualizzare le istruzioni passo-passo. (Fig. C)
4. Seguire le istruzioni per procedere con la ricetta. Il processo di cottura si avvia automaticamente. È possibile modificare le impostazioni di tempo e temperatura preimpostate in qualsiasi momento del processo di cottura, senza interromperlo. (Fig. D)

**Nota:** L'apparecchio consente inoltre di salvare le ricette preferite e di accedervi premendo l'icona dell'elenco dei preferiti.

# PROGRAMMI AUTOMATICI

Scegliete rapidamente tra i programmi di cottura preimpostati per una maggiore comodità. Premere l'icona dei programmi automatici sul pannello di controllo dalla pagina iniziale e selezionare uno dei 10 programmi preimpostati disponibili per vari scopi di cottura (**Fig. E**):

	Programma preimpostato	Icona	Tempo predefinito	Temperatura predefinita	Pre-riscaldamento predefinito	Promemoria scuotimento predefinito	Doppio resistenza predefinita
1	Scongellamento		5 min	150°C	No	No	Sì
2	Disidratazione		8h	60°C	No	No	Sì

3	Pizza		10 min	200°C	Si	No	Si
4	Torta		25 min	160°C	No	No	Si
5	Frutti di mare		15 min	190°C	Si	Si	Si
6	Pollo		20 min	200°C	Si	Si	Si
7	Bistecca		13 min	180°C	Si	Si	Si
8	Frittura		20 min	200°C	Si	Si	Si
9	Pesce		15 min	190°C	Si	Si	Si
10	Verdure		17 min	160°C	No	No	Si

## COTTURA MANUALE

Fig. F

o. Preriscaldamento

p. Avvio/Pausa

q. Stop

r. Promemoria scuotimento

s. Resistenza singolo/doppio

t. Regolazione del tempo

u. Regolazione della temperatura

v. Timer

Premere l'icona della cottura manuale sul pannello di controllo dalla pagina iniziale. Viene visualizzata la pagina di controllo, con le icone per impostare l'ora, la temperatura e le funzioni di controllo della cottura, come avvio, pausa, arresto, scuotimento e selezione di resistenza singola o doppia. È possibile regolarli in base alle proprie preferenze. (Fig. F)

- Utilizzare il cerchio o le icone "+" e "-" per regolare il tempo di cottura (da 0 a 120 minuti).
- Utilizzare il cerchio o le icone "+" e "-" per regolare la temperatura (da 40°C a 200°C).
- Premere l'icona del timer per programmare l'avvio della ricetta di cottura all'ora preferita.
- Premere l'icona di avvio/pausa per avviare o mettere in pausa il processo di cottura.
- Premere l'icona di arresto per interrompere il processo di cottura. Il processo richiederà circa 5 secondi per arrestarsi completamente.

È possibile modificare queste impostazioni in qualsiasi momento durante il processo di cottura, senza interromperlo. Premere l'icona di arresto per terminare completamente il processo di cottura.

### Importante:

#### FUNZIONE DI PRERISCALDAMENTO:

Se si inizia con una friggitoria ad aria fredda, premere l'icona della funzione di preriscaldamento prima di

premere l'icona di avvio/pausa per ottenere risultati migliori. Lo schermo vi avviserà quando è il momento di mettere il cibo nel cestino. Il processo di cottura si avvia automaticamente.

#### **FUNZIONE DI PROMEMORIA SCUOTIMENTO:**

Alcuni ingredienti devono essere scossi a metà cottura. Quando è il momento di ruotare gli ingredienti, sullo schermo si accende l'icona del promemoria di agitazione degli ingredienti per una cottura uniforme. Per scuotere gli ingredienti: estrarre il cestello dalla maniglia, scuoterlo delicatamente e farlo scivolare di nuovo nella friggitrice ad aria per riprendere la cottura.

#### **FUNZIONE DI RESISTENZA SINGOLA/DOPPIA:**

Premere questa icona per selezionare la funzione di resistenza singola o doppia.

#### **LUCE SU/GIÙ**

Premere questa icona per accendere o spegnere la luce all'interno del cestino.

## **L'ELENCO DEI PREFERITI**

Premere l'icona delle ricette preferite per salvare una ricetta nell'elenco dei preferiti, in modo da potervi accedere rapidamente e facilmente in futuro. In questo modo è possibile trovare e selezionare comodamente le ricette preferite senza dover cercare ogni volta nell'elenco completo.

## **IMPOSTAZIONI DEL SISTEMA**

### **FIG. G**

w. Impostazioni del sistema:

Luminosità dello schermo

Suono

Selezione della lingua

Ripristino delle impostazioni wi-fi

x. Scaricare l'app

y. Informazioni sul dispositivo

Premere l'icona delle impostazioni per regolare le impostazioni dell'apparecchio e personalizzare l'esperienza di cottura:

1. Impostazioni del sistema: Premere per accedere alla pagina delle impostazioni e regolare le configurazioni dell'apparecchio: luminosità dello schermo, impostazione del suono, selezione della lingua e ripristino delle impostazioni wi-fi.

2. Download dell'app: per scansionare il codice QR e scaricare l'app con tutte le ricette disponibili. Consente di controllare la friggitrice ad aria utilizzando il telefono o il tablet. Una volta impostato, l'indicatore di connessione dell'app sarà abilitato.

3. Informazioni sull'apparecchio: scansionare il codice QR e visitare il sito web di Ufesa per i dettagli sull'apparecchio.

## **CONSIGLI DI COTTURA**

- La maggior parte degli alimenti tradizionalmente cotti in forno possono essere fritti all'aria.
- Per una cottura uniforme, utilizzare ingredienti di dimensioni e spessore simili.
- I pezzi più piccoli cuociono più velocemente di quelli più grandi.
- Per ottenere i migliori risultati nel minor tempo possibile, cucinate in piccoli lotti ed evitate di impilare o sovrapporre gli alimenti.
- Gli antipasti surgelati si friggono bene all'aria: disponeteli in un unico strato per ottenere risultati più croccanti.
- Aggiungere una piccola quantità di olio alle patate fresche prima di friggerle all'aria per ottenere una maggiore croccantezza.
- Evitate di cuocere nella friggitrice ad aria ingredienti molto grassi, come le salsicce.
- L'impasto confezionato è ideale per merende ripiene facili e veloci e richiede un tempo di cottura più breve rispetto all'impasto fatto in casa.

- Utilizzare una teglia o una pirofila all'interno della friggitrice ad aria per cuocere torte, quiche o cibi delicati.
- In modalità di cottura manuale, se si inizia con una friggitrice ad aria fredda, premere l'icona della funzione di preriscaldamento prima di premere l'icona di avvio/pausa per ottenere risultati migliori.

## MANUTENZIONE E PULIZIA

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

**AVVERTENZA:** Non usare agenti detergenti aggressivi o spugne abrasive.

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

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Collegare la spina a una presa di corrente con messa a terra.
	Il timer non è impostato.	Impostare il timer sul tempo di preparazione richiesto per avviare il processo di cottura.
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.	Regolare la temperatura sull'impostazione desiderata.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato.
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere mescolati a metà cottura.	Scuotere gli ingredienti impilati o sovrapposti (ad esempio, le patatine) a metà del processo di cottura.
Gli snack non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	Avete usato snack destinati a una friggitrice tradizionale.	Utilizzare snack adatti al forno o spennellarli leggermente con olio per un risultato più croccante.
Non riesco a far scivolare il cestello nella friggitrice in modo corretto.	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	Non riempire eccessivamente il cestello oltre l'indicazione MAX.
	Il piatto di frittura non è posizionato correttamente nel cestello.	Spingere il piatto di frittura verso il basso nel cestello fino a quando non è più possibile spostarlo.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	State cucinando ingredienti grassi.	Gli ingredienti grassi rilasciano una grande quantità di olio, che può produrre fumo bianco. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Il cestello presenta residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Pulire accuratamente il cestello dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di grasso.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	È stato utilizzato il tipo di patata sbagliato.	Utilizzare patate fresche e sode, che si mantengono bene durante la frittura.
	Non avete sciacquato bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Sciacquare accuratamente i bastoncini di patate per eliminare l'amido in eccesso.

Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dal contenuto di olio e acqua.	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 il presente prodotto nella spazzatura indifferenziata, ma rivolgersi al centro di smaltimento di rifiuti elettrici ed elettronici più vicino.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



B&B TRENDS SL. con la presente dichiara che questa friggitrice ad aria, modello Swan Elegance, è conforme alla Direttiva 2014/53/UE sulle apparecchiature radio. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: [www.ufesa.es](http://www.ufesa.es)

Le informazioni sul consumo di energia in modalità OFF e standby, nonché in modalità standby in rete dell'apparecchio ai sensi del Regolamento UE 2023/826, sono disponibili al seguente link: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

# DEUTSCH

VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR UFESA ENTSCIEDEN HABEN. WIR HOFFEN, DASS DAS PRODUKT ZU IHRER ZUFRIEDENHEIT FUNKTIONIERT.

---

## ACHTUNG

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN. BEWAHREN SIE DIESE AN EINEM SICHEREN ORT ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF.

## BESCHREIBUNG

1. TFT-Bedienfeld
2. Luftauslass
3. Fritierplatte
4. Korb
5. Griff

## SICHERHEITSHINWEISE

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 sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden - es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und 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 be-

vor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder reinigen. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dieses Gerät ist für die Verwendung in einer Höhe von maximal 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht zur Verwendung vorgesehen in:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäusern.
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
- Pensionsähnlichen Einrichtungen.



**WARNHINWEIS:** Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Gebrauch! Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

**WARNHINWEIS:** Plastiktüten können gefährlich sein. Um Gefahren zu vermeiden, halten Sie Plastiktüten von Babys und Kindern fern. Lassen Sie Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen. Erstickenungsgefahr!

## 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. Bedecken Sie keinen Teil der Fritteuse mit einem Tuch oder Ähnlichem, da dies zu Überhitzung führt. Feuergefahr. Dieses Gerät ist eine HEISSLUFTFRITTEUSE. Es benötigt sehr wenig Öl zum Kochen. Befüllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Fett, da dies eine Brandgefahr birgt. Verwenden Sie für diese Heißluftfritteuse nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör. Tragen Sie immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie etwas in die heiße Heißluftfritteuse einlegen oder aus ihr entnehmen. Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche. Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, kann etwas Geruch oder eine gewisse Rauchentwicklung auftreten.

Dies ist normal und nur auf das Verbrennen von Herstellungsrückständen zurückzuführen. Legen Sie die zu frittierenden Speisen immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen. Im Falle einer Störung oder Beschädigung trennen Sie das Gerät sofort vom Netz und wenden Sie sich an einen offiziellen technischen Kundendienst. Um Gefahren 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 Korb und die Frittierplatte gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
5. Lassen Sie den Innenraum belüften, indem Sie den Behälter für etwa 30 Minuten beiseite stellen.

**Hinweis:** Diese ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Korb nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

**Hinweis:** Wenn Sie Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal benutzen, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal und beeinträchtigt die Sicherheit Ihres Geräts nicht.

## INSTALLATION

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache und ebene Oberfläche. Hinweis: Stellen Sie das Gerät niemals auf nicht hitzebeständige Oberflächen.
2. Legen Sie die Frittierplatte in den Korb. Hinweis: Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom stört und das Ergebnis des Heißluftfritierens beeinträchtigt.

## GEBRAUCHSANWEISUNGEN

1. Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Steckdose an.
2. Drücken Sie das Symbol „Ein-/Ausschalten“, um das Gerät einzuschalten.
3. Wählen Sie auf der Startseite ein Symbol für die gewünschte Verwendung: automatische Rezepte, automatische Programme, manuelles Kochen oder eine Liste mit bevorzugten Rezepten. Sie können von hier aus auch auf das Menü Einstellungen zugreifen.
4. Um mit dem Kochen zu beginnen, legen Sie die Zutaten in den Korb auf der Frittierplatte.

**VORSICHT:** Berühren Sie den Korb während und unmittelbar nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie ihn immer am Griff fest.

5. Schieben Sie den Korb zurück in die Heißluftfritteuse und achten Sie darauf, dass er richtig an den Führungen ausgerichtet ist.

**Hinweis:** Das Gerät schaltet sich nach einigen Minuten der Inaktivität automatisch ab. Um das Gerät wieder einzuschalten, drücken Sie erneut auf das Ein-/Ausschaltssymbol.

6. Nach Ablauf der Kochzeit ertönt bei aktivierter Toneinstellung der Timer-Summer (5 Pieptöne), der auch auf dem Bildschirm angezeigt wird (bei deaktivierter Toneinstellung). Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät.
7. Prüfen Sie, ob die Zutaten vollständig gekocht sind. Wenn sie noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb einfach wieder in das Gerät und stellen Sie die Zeit um ein paar Minuten nach.
8. Zur Entnahme von Zutaten (z. B. Pommes frites) ziehen Sie den Korb heraus, stellen ihn auf eine hitzebeständige Unterlage und leeren den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

**VORSICHT:** Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, wenn sich die Frittierplatte noch darin befindet, da sonst überschüssiges Öl auf die Speisen gelangen kann. Je nach den verwendeten Zutaten kann auch Dampf entweichen.

9. Die Heißluftfritteuse ist bei Bedarf sofort für eine weitere Charge Essen bereit.
10. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie das Einschalt-/Ausschalt-Symbol auf dem Bedienfeld 3 Sekunden lang gedrückt halten.

# AUTOMATISCHE REZEPTE

## ABB. A

- a. Automatische Rezepte
- b. Automatische Programme
- c. Manuelles Kochen
- d. Bevorzugte Rezepte
- e. Einstellungen
- f. Strom ein/aus
- g. Licht ein/aus
- h. App-Verbindungsanzeige

## ABB. B

- i. Rezeptur-Details
- j. Zur Favoritenliste hinzufügen
- k. Zurück zum Hauptmenü

## ABB. C

- l. Rezept Schritt für Schritt starten

## ABB. D

- m. Vorheriger Schritt
- n. Nächster Schritt



Zugriff auf eine Reihe vorprogrammierter Rezepte für einfaches Kochen.

1. Drücken Sie auf der Startseite auf das Symbol für automatische Rezepte auf dem Bedienfeld und wählen Sie eines der verfügbaren Rezepte aus, die nach Zubereitungszwecken kategorisiert sind (Abb. A).
2. Nachdem Sie Ihre Auswahl getroffen haben, zeigt das Bedienfeld die verfügbaren Rezepte an (Abb. B)
3. Sobald Sie Ihr bevorzugtes Rezept ausgewählt haben, zeigt das Bedienfeld detaillierte Informationen an, einschließlich der Zutatenliste und der Zubereitungsschritte. Drücken Sie auf das Symbol für die Kochschritte, um die schrittweisen Anweisungen anzuzeigen. (Abb. C)
4. Folgen Sie den Anweisungen, um mit dem Rezept fortzufahren. Der Kochvorgang beginnt automatisch. Sie können die voreingestellten Zeit- und Temperatureinstellungen jederzeit während des Kochvorgangs ändern, ohne ihn zu unterbrechen. (Abb. D)

Hinweis: Das Gerät bietet Ihnen auch die Möglichkeit, Ihre bevorzugten Rezepte zu speichern und durch Drücken des Symbols für die Liste der bevorzugten Rezepte auf diese zuzugreifen.

# AUTOMATISCHE PROGRAMME

Wählen Sie schnell und bequem aus voreingestellten Kochprogrammen. Drücken Sie auf der Startseite das Symbol für die automatischen Programme auf dem Bedienfeld und wählen Sie eines der 10 voreingestellten Programme aus, die für verschiedene Kochvorgänge zur Verfügung stehen (Abb. E):

	Voreingestelltes Programm	Symbol	Standard-Zeit	Standard-Temperatur	Standard Vorheizen	Standard Schüttelerin-nerung	Standard-mäßig doppeltes Heizelement
1	Auftauen		5 min	150°C	Nein	Nein	Ja
2	Entwässern		8h	60°C	Nein	Nein	Ja

3	Pizza		10 min	200 °C	Ja	Nein	Ja
4	Kuchen		25 min	160 °C	Nein	Nein	Ja
5	Meeresfrüchte		15 min	190 °C	Ja	Ja	Ja
6	Hähnchen		20 min	200 °C	Ja	Ja	Ja
7	Steak		13 min	180 °C	Ja	Ja	Ja
8	Pommes frites		20 min	200 °C	Ja	Ja	Ja
9	Fisch		15 min	190°C	Ja	Ja	Ja
10	Gemüse		17 min	160 °C	Nein	Nein	Ja

## MANUELLES KOCHEN

### ABB. F

o. Vorheizen

p. Start/Pause

q. Stopp

r. Schüttel-Erinnerung

s. Einzel-/ Doppel-Heizelement

t. Zeiteinstellung

u. Temperatureinstellung

v. Timer

Drücken Sie das Symbol für manuelles Kochen auf dem Bedienfeld auf der Startseite. Es erscheint die Bedienseite mit den Symbolen für die Einstellung von Zeit und Temperatur sowie für die Steuerung der Kochfunktionen wie Start, Pause, Stopp, Schütteln und die Auswahl zwischen einfacher und doppeltem Heizelement. Sie können sie nach Ihren Wünschen anpassen. (Abb. F)

- Mit dem Kreis oder den Symbolen „+“ und „-“ können Sie die Kochzeit einstellen (0 bis 120 Minuten).
- Verwenden Sie den Kreis oder die Symbole „+“ und „-“, um die Temperatur einzustellen (40°C bis 200°C).
- Drücken Sie auf das Timer-Symbol, um den Start des Kochrezepts zu einer gewünschten Zeit zu planen.
- Drücken Sie das Start/Pause-Symbol, um den Kochvorgang zu starten oder zu unterbrechen.
- Drücken Sie das Stopp-Symbol, um den Kochvorgang zu beenden. Es dauert etwa 5 Sekunden, bis der Vorgang vollständig beendet ist.

Sie können diese Einstellungen jederzeit während des Kochvorgangs ändern, ohne ihn zu unterbrechen. Drücken Sie das Stopp-Symbol, um den Kochvorgang vollständig zu beenden.

### Wichtig: VORHEIZFUNKTION:

Wenn Sie mit einer Kaltluftfritteuse beginnen, drücken Sie das Symbol für die Vorheizfunktion, bevor Sie das Symbol für Start/Pause drücken, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Der Bildschirm informiert Sie, wenn es an der Zeit ist, die Lebensmittel in den Korb zu legen. Der Kochvorgang beginnt dann automatisch.

### **ERINNERUNGSFUNKTION ZUM SCHÜTTELN:**

Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, diese nach der Hälfte des Kochvorgangs zu schütteln. Wenn es an der Zeit ist, die Zutaten zu wenden, leuchtet das Symbol für die Schüttelerinnerung auf dem Bildschirm auf, um ein gleichmäßiges Kochen zu gewährleisten. Zum Schütteln der Zutaten: Ziehen Sie den Korb am Griff heraus, schütteln Sie ihn leicht und schieben Sie den Korb zurück in die Heißluftfritteuse, um den Kochvorgang fortzusetzen.

### **FUNKTION EINZEL-/DOPPELHEIZELEMENT:**

Drücken Sie dieses Symbol, um die Funktion des einzelnen oder doppelten Heizelements auszuwählen.

### **LICHT AUF/AB**

Drücken Sie dieses Symbol, um das Licht im Korb ein- oder auszuschalten.

## **FAVORITEN-LISTE**

Drücken Sie auf das Symbol für bevorzugte Rezepte, um ein Rezept in Ihrer bevorzugten Liste zu speichern und in Zukunft schnell und einfach darauf zugreifen zu können. So können Sie Ihre bevorzugten Rezepte bequem finden und auswählen, ohne jedes Mal die gesamte Liste durchsuchen zu müssen.

## **SYSTEMEINSTELLUNGEN**

### **ABB. G**

w. Systemeinstellungen:

Helligkeit des Bildschirms

Ton

Auswahl der Sprache

Wi-Fi-Einstellungen zurücksetzen

x. App herunterladen

y. Informationen zum Gerät

Drücken Sie auf das Einstellungssymbol, um die Geräteeinstellungen anzupassen und Ihr Kocherlebnis zu individualisieren:

1. Systemeinstellungen: Drücken Sie , um die Einstellungsseite aufzurufen und die Gerätekonfigurationen anzupassen: Bildschirmhelligkeit, Toneinstellung, Sprachauswahl und Zurücksetzen der Wi-Fi-Einstellungen.
2. App- Herunterladen: zum Scannen des QR-Codes und Herunterladen der App mit allen verfügbaren Rezepten. Damit können Sie die Heißluftfritteuse mit Ihrem Telefon oder Tablet steuern. Sobald Sie diese Einstellung vorgenommen haben, wird die Verbindungsanzeige der App aktiviert.
3. Geräteinformationen: Scannen Sie den QR-Code und besuchen Sie die Ufesa-Website, um Einzelheiten zu den Geräten zu erfahren.

## **ZUBEREITUNGSTIPPS**

- Die meisten Lebensmittel, die traditionell im Ofen gebacken werden, können auch in der Luft gebraten werden.
- Um ein gleichmäßiges Kochen zu gewährleisten, sollten Sie Zutaten von ähnlicher Größe und Dicke verwenden.
- Kleinere Stücke kochen schneller als größere.
- Um die besten Ergebnisse in kürzester Zeit zu erzielen, kochen Sie in kleinen Chargen und vermeiden Sie es, Speisen zu stapeln oder zu schichten.
- Gefrorene Vorspeisen lassen sich gut an der Luft frittieren - legen Sie sie in einer einzigen Schicht an, damit sie knuspriger werden.
- Frische Kartoffeln vor dem Frittieren in der Luft mit etwas Öl beträufeln, damit sie besonders knusprig werden.
- Vermeiden Sie es, extrem fetthaltige Zutaten, wie z. B. Würstchen, in der Heißluftfritteuse zu kochen.
- Vorgefertigter Teig ist ideal für schnell und einfach gefüllte Snacks und benötigt eine kürzere Kochzeit als selbstgemachter Teig.
- Verwenden Sie zum Backen von Kuchen, Quiches oder empfindlichen Speisen eine Backform oder eine ofenfeste Form in der Heißluftfritteuse.
- Wenn Sie im manuellen Kochmodus mit einer Kaltluftfritteuse beginnen, drücken Sie das Symbol für die Vorheizfunktion, bevor Sie das Symbol für Start/Pause drücken, um bessere Ergebnisse zu erzielen.

# PFLEGE UND REINIGUNG

- 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.

**WARNUNG:** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.

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

# FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Der Timer ist nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um den Kochvorgang zu starten.
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 Temperatur auf die gewünschte Einstellung ein.
	Die Kochzeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Kochzeit ein.
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Kochzeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie gestapelte oder sich überlappende Zutaten (z. B. Pommes frites) nach der Hälfte des Kochvorgangs.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben Snacks verwendet, die für eine herkömmliche Fritteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie backofengeeignete Snacks oder bestreichen Sie sie leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann den Korb nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX Markierung hinaus.
	Die Frittierplatte ist nicht richtig im Korb platziert.	Drücken Sie die Frittierplatte nach unten in den Korb, bis sie sich nicht mehr bewegen lässt.
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Sie kochen fettige Zutaten.	Fettige Zutaten setzen eine große Menge Öl frei, das weißen Rauch erzeugen kann. Dies hat keinen Einfluss auf die Heißluftfritteuse oder das Endergebnis.
	Der Korb enthält Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch gründlich, um Fettablagerungen zu vermeiden.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Es wurde die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie feste, frische Kartoffeln, die sich beim Frittieren gut halten.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um überschüssige Stärke zu entfernen.

Frische Pommes frites kommen nicht knusprig aus der Heißluftfritteuse heraus.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt vom Öl- und Wassergehalt ab.	Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Für ein knuspriges Ergebnis schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner.
		Geben Sie für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzu.

## ENTSORGUNG DES GERÄTS



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über elektrische und elektronische Geräte, bekannt als WEEE (Elektrische und elektronische Abfallgeräte), 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.

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



B&B TRENDS SL. erklärt hiermit, dass diese Heißluftfritteuse, Modell Swan Elegance, der Richtlinie 2014/53/EU über Funkanlagen entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter folgender Internetadresse abrufbar: [www.ufesa.es](http://www.ufesa.es)

Informationen zum Stromverbrauch im AUS- und Standby-Modus sowie im vernetzten Standby-Modus des Geräts gemäß der EU-Verordnung 2023/826 finden Sie unter dem folgenden Link: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

# 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. СЪХРАНЯВАЙТЕ ГИ НА БЕЗОПАСНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩА СПРАВКА.

## ОПИСАНИЕ

1. TFT контролен панел
2. Изход за въздух
3. Плоча за фритюрник
4. Кошница
5. Дръжка

## ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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 слипсана опитизнания, 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 е предназначен за използване на максимална надморска височина от 2000 м над морското равнище.

Този уред е предназначен само за употреба в домакинството. Не е предвидена употребата му в:

- Кухненски пространства за персонала в магазини, офиси и други работни среди.
- ферми;
- От клиенти в хотели, мотели и друг тип жилищна среда.
- среда от типа нощувка и закуска.



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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Найлоновите торбички могат да бъдат опасни. За да избегнете опасност, дръжте найлоновите торбички далеч от бебета и деца. Не позволявайте на децата да си играят с опаковъчни материали. Опасност от задушаване!

## 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 никаква 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 ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички стикери или етикети от уреда.
3. Почистете добре кошницата и плочата на фритюрника с гореща вода, малко течност за миене на съдове и неабразивна гъба.
4. Избършете вътрешната и външната част на уреда с чиста и влажна кърпа.
5. Оставете контейнера настрана за около 30 минути, за да се проветри вътрешното отделение.

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

**Забележка:** Когато използвате уреда за първи път, той може да отделя лек дим или миризма. Това е нормално при много отоплителни уреди и не влияе на безопасността на уреда.

## МОНТАЖ

1. Поставете уреда върху стабилна хоризонтална повърхност. **Забележка:** Не поставяйте уреда върху повърхности, които не са устойчиви на нагряване.
2. Поставете плочата за пържене в кошницата. **Забележка:** Не поставяйте нищо отгоре на уреда, защото въздушният поток ще бъде нарушен и ще се отрази на резултата от пърженето с горещ въздух.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

1. Включете захранващия кабел в заземен стенов контакт.
2. Натиснете иконата "Включване/изключване", за да включите уреда.
3. Изберете икона от началната страница в зависимост от желаната употреба: автоматични рецепти, автоматични програми, ръчно готвене или списък с любими рецепти. Оттук можете да влезете и в менюто с настройки.
4. За да започнете да готвите, поставете съставките в кошницата върху плочата за пържене.

**ВНИМАНИЕ:** Не докосвайте кошницата по време и след употреба, тъй като става много гореща. Винаги го дръжте за дръжката.

5. Плъзнете кошницата обратно във фритюрника, като се уверите, че тя е правилно подравнена с водачите.

**Забележка:** Уредът ще се изключи автоматично след няколко минути бездействие. За да го включите отново, натиснете отново иконата за включване/изключване на захранването.

6. Когато времето за готвене изтече, ако настройката за звук е активирана, ще чуете звуковия сигнал на таймера (5 звукови сигнала), който ще се покаже и на екрана (в случай че настройката за звук е деактивирана). Издърпайте кошницата от уреда.
7. Проверете дали съставките са напълно сготвени. Ако все още не са готови, просто поставете кошницата обратно в уреда и регулирайте времето, като добавите още няколко минути.
8. За да извадите съставките (напр. пържени картофи), издърпайте кошницата, поставете я върху топлоустойчива повърхност и изпразнете кошницата в купа или върху чиния.

**ВНИМАНИЕ:** Не обръщайте кошницата с главата надолу, докато плочата за пържене е все още вътре, тъй като излишното масло може да се разлиее върху храната. В зависимост от използваните съставки може да се отдели и пара.

9. При необходимост фритюрникът е готов веднага за друга партида храна.

10. Можете да изключите уреда ръчно, като натиснете и задържите иконата за включване/изключване на захранването на контролния панел за 3 секунди.

## АВТОМАТИЧНИ РЕЦЕПТИ

### ФИГ. А

- a. Автоматични рецепти
- b. Автоматични програми
- c. Ръчно готвене
- d. Любими рецепти
- e. Настройки
- f. Вкл./Изкл. на захранването
- g. Вкл./Изкл. на светлината
- h. Индикатор за връзка с приложение

### ФИГ. Б

- i. Подробности за рецептата
- j. Добавяне в списъка с любими
- k. Връщане към началното меню

### ФИГ. В

- l. Започнете рецептата стъпка по стъпка

### ФИГ. Г

- m. Предишна стъпка
- n. Следваща стъпка

Достъп до набор от предварително програмирани рецепти за лесно готвене.

1. Натиснете иконата за автоматични рецепти на контролния панел от началната страница и изберете една от наличните рецепти, които са категоризирани според целите на готвене (фиг. А).

2. След като направите избора си, контролният панел ще покаже наличните рецепти (фиг. Б)


3. След като изберете предпочитаната от вас рецепта, контролният панел ще покаже подробна информация, включително списък със съставките и стъпки за готвене. Натиснете иконата за стъпки за готвене, за да видите инструкциите стъпка по стъпка. (Фиг. В)

4. Следвайте инструкциите, за да продължите с рецептата. Процесът на готвене ще започне автоматично. Можете да промените предварително зададените настройки за време и температура във всеки момент от процеса на готвене, без да го прекъсвате. (Фиг. Г)

Забележка: Уредът също така ви позволява да запазвате любимите си рецепти и да имате достъп до тях, като натиснете иконата на списъка с любими.

## АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ

Бързо избирайте от предварително зададени програми за готвене за удобство. Натиснете иконата за автоматични програми на контролния панел от началната страница и изберете една от 10-те предварително зададени програми за различни цели на готвене (фиг. Д):

	Програми с предварителни настройки	Symbol	Време по подразбиране	Температура по подразбиране	Предварително загряване по подразбиране	Напомняне за разбъркване по подразбиране	Двоен нагревателен елемент по подразбиране
1	Размразяване		5 мин.	150°C	Не	Не	Да

2	Сушене		8h	60°C	Не	Не	Да
3	Пица		10 мин.	200°C	Да	Не	Да
4	Кекс		25 мин.	160°C	Не	Не	Да
5	Морска храна		15 мин.	190°C	Да	Да	Да
6	Пиле		20 мин.	200°C	Да	Да	Да
7	Пържола		13 мин.	180°C	Да	Да	Да
8	Пържене		20 мин.	200°C	Да	Да	Да
9	Риба		15 мин.	190°C	Да	Да	Да
10	Зеленчуци		17 мин.	160°C	Не	Не	Да

## РЪЧНО ГОТВЕНЕ

### ФИГ. Е

o. Предварително подгряване

p. Старт/пауза

q. Спрете

r. Напомняне за разбъркване

s. Единичен/двоен нагревателен елемент

Регулиране на времето

u. Регулиране на температурата

v. Таймер

Натиснете иконата за ръчно готвене на контролния панел от началната страница. Ще се появи страницата за управление с икони за настройка на времето, температурата и функциите за управление на готвенето, като старт, пауза, спиране, разклащане и избор на единичен или двоен нагревателен елемент. Можете да ги настроите според предпочитанията си. (Фиг. Е)

- Използвайте кръга или иконите “+” и “-”, за да регулирате времето за готвене (от 0 до 120 минути).
- Използвайте кръга или иконите “+” и “-”, за да регулирате температурата (от 40°C до 200°C).
- Натиснете иконата на таймера, за да планирате стартирането на рецептата за готвене в предпочитано време.
- Натиснете иконата за старт/пауза, за да стартирате или да спрете процеса на готвене.
- Натиснете иконата за спиране, за да спрете процеса на готвене. Процесът ще отнеме около 5 секунди, докато спре напълно.

Можете да променяте тези настройки по всяко време на процеса на готвене, без да го прекъсвате.

Натиснете иконата за спиране, за да прекратите напълно процеса на готвене.

## **Важно:**

### **ФУНКЦИЯ ЗА ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ:**

Ако стартирате с фритюрник със студен въздух, натиснете иконата на функцията за предварително загряване, преди да натиснете иконата за старт/пауза, за да постигнете по-добри резултати. Екранът ще ви уведоми, когато дойде време да поставите храната в кошницата. След това процесът на готвене ще започне автоматично.

### **ФУНКЦИЯ ЗА НАПОМНЯНЕ ЗА РАЗКЛАЩАНЕ :**

Някои съставки изискват разклащане по средата на процеса на готвене. Когато е време да завъртите съставките, на екрана ще светне иконата за напомняне за разклащане на съставките за равномерно готвене. За да разклатите съставките: издърпайте кошницата за дръжката, разклатете я леко и плъзнете кошницата обратно във фритюрника, за да продължите готвенето.

### **ФУНКЦИЯ ЗА ЕДИНИЧЕН/ДВОЕН НАГРЕВАТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ:**

Натиснете тази икона, за да изберете функцията за единичен или двоен нагревателен елемент.

### **СВЕТЛИНА НАГОРЕ/НАДОЛУ**

Натиснете тази икона, за да включите или изключите светлината в кошницата.

## **СПИСЪК НА ЛЮБИМИТЕ**

Натиснете иконата за любими рецепти, за да запазите дадена рецепта в списъка с любими за бърз и лесен достъп в бъдеще. Това ви позволява удобно да намирате и избирате предпочитаните от вас рецепти, без да се налага всеки път да търсите в пълния списък.

## **СИСТЕМНИ НАСТРОЙКИ**

### **ФИГ. Ж**

w. Системни настройки:

Яркост на екрана

Звук

Избор на език

Нулиране на настройките за Wi-Fi

x. Изтегляне на приложения

y. Информация за устройството

Натиснете иконата за настройки, за да регулирате настройките на уреда и да персонализирате начина си на готвене:

1. Системни настройки: Натиснете , за да влезете в страницата с настройки и да регулирате конфигурациите на уреда: яркост на екрана, настройка на звука, избор на език и нулиране на настройките за Wi-Fi.

2. Изтегляне на приложение: сканиране на QR кода и изтегляне на приложението с всички налични рецепти. Тя ви позволява да управлявате фритюрника с помощта на телефона или таблета си. След като го зададете, индикаторът за връзка с приложението ще бъде активиран.

3. Информация за устройството: сканирайте QR кода и посетете уебсайта на Ufesa за подробна информация за устройството.

## **СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ**

- Повечето храни, които традиционно се пекат във фурна, могат да се пържат и на въздух.
- За равномерно готвене използвайте съставки с еднакъв размер и дебелина.
- По-малките парчета се приготвят по-бързо от по-големите.
- За да постигнете най-добри резултати за най-кратко време, гответе на малки порции и избягвайте да подреждате или наслоявате храна.
- Замразените предястия се пържат добре на въздух - подредете ги на един слой, за да получите по-хрупкави резултати.
- Добавете малко количество олио към пресните картофи, преди да ги изпържите на въздух, за да

станат още по-хрупкави.

- Избягвайте да готвите изключително мазни съставки, като например колбаси, във фритюрника.
- Предварително приготвеното тесто е идеално за бързи и лесни закуски с пълнеж, като изисква по-кратко време за приготвяне от домашно приготвеното тесто.
- Използвайте форма за печене или подходящ за фурна съд във фритюрника за печене на торти, кишове или деликатни храни.
- В режим на ръчно готвене, ако стартирате с фритюрник със студен въздух, натиснете иконата на функцията за предварително загряване, преди да натиснете иконата за старт/пауза, за да постигнете по-добри резултати.

## ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

- 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.
- Преди съхранение подсушете добре всички части.
- Съхранявайте уреда за готвене с горещ въздух на хладно и сухо място.
- Кошницата може да се мие в съдомиялна машина.

## 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 степен контакт.
	Таймерът не е настроен.	Настройте таймера на необходимото време за приготвяне, за да започнете процеса на готвене.
Съставките, приготвени с уреда за готвене с горещ въздух, не са готови.	Количеството съставки в кошницата е твърде голямо.	Сложете по-малки порции съставки в кошницата. По-малките порции се пържат по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Настройте температурата на необходимата стойност.
	Времето за готвене е твърде кратко.	Настройте таймера на необходимото време за готвене.
Съставките се запържават неравномерно в уреда.	Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на времето за готвене.	Разклатете съставките, които са подредени една върху друга или се припокриват (напр. пържени картофи), по средата на процеса на готвене.
Пържените закуски не са хрупкави, когато излязат уреда за готвене с горещ въздух.	Използвали сте закуски, предназначени за традиционен фритюрник.	Използвайте подходящи за фурна закуски или леко ги намажете с олио, за да станат по-хрупкави.
Не мога да плъзна кошницата в уреда правилно.	В кошницата има твърде много съставки.	Не пълнете кошницата над индикацията "MAX" (МАКС.)
	Плочата за пържене не е поставена правилно в кошницата.	Натиснете плочата за пържене надолу в кошницата, докато тя не може да се движи повече.

От уреда излиза бял дим.	Съставките, които готвите, са мазни.	Мазните съставки отделят голямо количество масло, което може да доведе до бял дим. Това не се отразява на уреда или на крайния резултат.
	Кошницата все още съдържа остатъци от мазнини от предишна употреба.	Почиствайте добре кошницата след всяка употреба, за да предотвратите натрупването на мазнини.
Пържените картофи се пържат неравномерно в уреда за готвене с горещ въздух	Използва се погрешен вид картофи.	Използвайте твърди, пресни картофи, които се държат добре по време на пържене.
	Не сте изплакнали добре картофените пръчици, преди да ги изпържите.	Изплакнете добре картофените пръчици, за да отстраните излишното нишесте.
Пържените картофи не са хрупкави, когато излязат от уреда за готвене с горещ въздух.	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от съдържанието на масло и вода.	Подсушете 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.

## ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ



С настоящото B&B TRENDS SL. декларира, че този фритюрник, модел Swan Elegance, е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС относно радиооборудването. Пълният текст на ЕС декларацията за съответствие е достъпен на следния интернет адрес: [www.ufesa.es](http://www.ufesa.es)

Информация за консумацията на електроенергия в режимите на изключване и готовност, както и в мрежовия режим на готовност на уреда съгласно Регламент 2023/826 на ЕС, можете да намерите на следния линк: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

جَقَّف أعواد البطاطس جيِّدًا قبل إضافة الزيت.	تتعتمد قرمشة البطاطس المقلية على محتوى الزيت والماء.	لا تكون البطاطس المقلية الطازجة مقرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية.
قَطِّع أعواد البطاطس بشكلٍ أصغر للحصول على نتيجة مقرمشة أكثر.		
أضف قليلًا من الزيت الإضافي لزيادة القرمشة.		

## التخلص من المنتج

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



## إعلان المطابقة

تعلن شركة LS SDNERT B&B. بموجب هذا أن هذه المقلاة الهوائية، طراز ecnagleE nawS، تتوافق مع التوجيه ٣٥/٤١٠٢ / UE الخاص بمعدات الراديو. يتوفر النص الكامل لإعلان المطابقة الخاص بالاتحاد الأوروبي على العنوان الإلكتروني التالي: [se.asefu.www](http://se.asefu.www)



يمكن العثور على معلومات حول استهلاك الطاقة في وضعي إيقاف التشغيل والاستعداد، وكذلك في وضع الاستعداد المتصل بالشبكة للجهاز وفقاً للائحة الاتحاد الأوروبي ٦٢٨/٣٢٠٢ على الرابط التالي: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

## الصيانة والتنظيف

- تأكد من فصل المقلاة الهوائية عن مصدر التيار الكهربائي وتبريدها قبل التنظيف.
- استخدم قطعة قماش نظيفة وجافة لمسح الأجزاء الداخلية. تجنب استخدام قطعة قماش مبللة لمنع وصول الماء إلى داخل الجهاز.
- تحذير: لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو أقمشة التلميع الخادشة.
- امسح الجزء الخارجي برفق باستخدام قطعة قماش مبللة أو منشفة ورقية.
- لا تعمر المقلاة الهوائية أو القابس الخاص بها في الماء أو في أي سائل آخر.
- جفف جميع الأجزاء جيدًا قبل التخزين.
- خزن المقلاة الهوائية في مكان بارد وجاف.
- السلة آمنة للغسل في غسالة الصحون.

## استكشاف الأعطال وإصلاحها

العل	السبب المحتمل	الحل
المقلاة الهوائية لا تعمل.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس حائطي مؤرخ.
	لم يتم ضبط المؤقت.	اضبط المؤقت على وقت التحضير المطلوب لبدء عملية الطهي.
لا تنضج المكونات المقلية بالقلاية الهوائية.	كمية المكونات في السلة كبيرة جدًا.	ضع كميات أصغر من المكونات في السلة. يتم قلي كميات أصغر حجمًا بشكل متساوٍ أكثر.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جدًا.	اضبط درجة الحرارة على الإعداد المطلوب.
	وقت الطهي قصير جدًا.	اضبط المؤقت على وقت الطهي المطلوب.
يتم قلي المكونات بشكل غير متساوٍ في المقلاة الهوائية.	يجب هز أنواع معينة من المكونات في منتصف فترة الطهي.	رج المكونات المكدسة أو المتداخلة (مثل البطاطس المقلية) في منتصف عملية الطهي.
الوجبات الخفيفة المقلية لا تكون مقرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية.	لقد استخدمت الوجبات الخفيفة المخصصة للمقلاة العميقة التقليدية.	استخدم وجبات خفيفة مناسبة للفرن أو قم يدهنها بقليل من الزيت للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.
لا يمكنني إدخال السلة في الجهاز بشكل صحيح.	هناك كمية زائدة من المكونات في السلة.	لا تملأ السلة أكثر من اللازم بما يتجاوز مؤشر "الحد الأقصى" X.AM.
	لا يتم وضع لوحة القلي بشكل صحيح في السلة.	ادفع لوحة القلي لأسفل داخل السلة حتى تستقر تمامًا ولا تتحرك.
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تقوم بطهي مكونات دهنية.	المكونات الدهنية تطلق كمية كبيرة من الزيت، مما قد يؤدي إلى تصاعد دخان أبيض. هذا لا يؤثر على الجهاز أو على النتيجة النهائية للطهي.
	تحتوي السلة على بقايا دهنية من الاستخدام السابق.	نظف السلة جيدًا بعد كل استخدام لمنع تراكم الدهون.
تُقلى البطاطس المقلية الطازجة بشكل غير متساوٍ في المقلاة الهوائية.	تم استخدام نوع خاطئ من البطاطس.	استخدم البطاطس الطازجة الصلبة التي تصمد جيدًا أثناء القلي.
	لم يتم شطف أعواد البطاطس بشكل صحيح قبل القلي.	اشطف أعواد البطاطس جيدًا لإزالة النشاء الزائد.

مهم:

### وظيفة التسخين المسبق:

إذا كنت تبدأ بمقلاة هوائية باردة، اضغط على أيقونة «التسخين المسبق» قبل الضغط على أيقونة «التشغيل/الإيقاف المؤقت» للحصول على أفضل النتائج. سيظهر إشعار على الشاشة عندما يحين وقت وضع الطعام في السلة. ستبدأ عملية الطهي بعد ذلك تلقائيًا.

### وظيفة التذكير بهز سلة المقلاة:

تتطلب بعض المكونات الرجّ في منتصف عملية الطهي لضمان الطهي المتساوي. عندما يحين وقت تقليب المكونات، ستضيئ أيقونة «التذكير بهز سلة المقلاة» على الشاشة. لتحريك المكونات: اسحب السلة للخارج من المقبض، ورجها برفق وأعد إدخال السلة في المقلاة الهوائية لاستئناف عملية الطهي.

### وظيفة التسخين الفردي/المزدوج:

اضغط على هذا الرمز لتحديد وظيفة عنصر التسخين الفردي أو المزدوج

### الإضاءة لأعلى / لأسفل

اضغط على هذا الرمز لتبديل الضوء داخل السلة أو إيقاف تشغيله.

## قائمة المفضلة

اضغط على أيقونة «الوصفات المفضلة» لحفظ الوصفات المفضلة لديك للوصول السريع والسهل في المستقبل. يتيح لك ذلك العثور على الوصفات التي تفضلها بسرعة دون الحاجة إلى البحث في القائمة الكاملة في كل مرة.

## إعدادات النظام

### الشكل

ث. إعدادات النظام:

سطوع الشاشة

الصوت

اختيار اللغة

إعادة تعيين إعدادات iF-iW

خ. تنزيل التطبيق

د. معلومات الجهاز

اضغط على أيقونة «الإعدادات» لضبط إعدادات الجهاز وتخصيص تجربة الطهي الخاصة بك:

1. إعدادات النظام: اضغط للدخول إلى صفحة الإعدادات وضبط تكوينات الجهاز: سطوع الشاشة، وإعداد الصوت، واختيار اللغة، وإعادة ضبط إعدادات شبكة الواي فاي iF-iW.
2. تحميل التطبيق: امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئيًا لتحميل التطبيق مع جميع الوصفات المتاحة. يتيح لك التطبيق التحكم في المقلاة الهوائية عبر هاتفك أو جهازك اللوحي. بمجرد ضبط الإعدادات، سيتم تفعيل مؤشر اتصال التطبيق.
3. معلومات الجهاز: امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئيًا وقم بزيارة موقع aSeFU للاطلاع على تفاصيل الجهاز.

## نصائح بشأن الطهي

- معظم الأطعمة التي تختز تقليديًا في الفرن يمكن أيضًا طهيها في المقلاة الهوائية.
- لضمان الطهي المتساوي، استخدم مكونات ذات حجم وسمك متشابه.
- القطع الصغيرة تنضج أسرع من القطع الكبيرة.
- للحصول على أفضل النتائج في أقل وقت، قم بطهي الطعام على دفعات صغيرة وتجنب تكديسه أو وضعه في طبقات.
- المقبلات المجمدة تُطهى جيدًا في المقلاة الهوائية - رتبها في طبقة واحدة للحصول على قوام أكثر قرمشة.
- أضف كمية صغيرة من الزيت إلى البطاطس الطازجة قبل قلبها بالهواء للحصول على قرمشة إضافية.
- تجنب طهي المكونات شديدة الدهنية، مثل النقانق، في المقلاة الهوائية.
- العجين الجاهز مثالي لإعداد الوجبات الخفيفة المحشوة بسرعة وسهولة، ويتطلب وقت طهي أقل مقارنة بالعجين المصنوع منزليًا.
- استخدم صينية خبز أو طبقًا مقاومًا للفرن داخل المقلاة الهوائية عند خبز الكعك، والفطائر المالحة، أو الأطعمة الحساسة.
- في وضع الطهي اليدوي، إذا كنت تبدأ بمقلاة هوائية باردة، اضغط على أيقونة «التسخين المسبق» قبل الضغط على أيقونة «التشغيل/الإيقاف المؤقت» للحصول على أفضل النتائج.

٢	تجفيف		٨ ساعات	٠٦ درجة مئوية	لا	لا	لا	نعم
٣	بيتزا		٠١ دقائق	٠٠٢ درجة مئوية	نعم	لا	لا	نعم
٤	الكعك		٥٢ دقيقة	٠٦١ درجة مئوية	لا	لا	لا	نعم
٥	مأكولات بحرية		٠١ دقائق	٠٠٢ درجة مئوية	نعم	نعم	نعم	نعم
٦	دجاج		٥٢ دقيقة	٠٩١ درجة مئوية	نعم	نعم	نعم	نعم
٧	شرائح اللحم		٣١ دقيقة	٠٨١ درجة مئوية	نعم	نعم	نعم	نعم
٨	القلي		٠٢ دقيقة	٠٠٢ درجة مئوية	نعم	نعم	نعم	نعم
٩	السمك		٥١ دقيقة	٠٩١ درجة مئوية	نعم	نعم	نعم	نعم
٠١	خضروات		٧١ دقيقة	٠٦١ درجة مئوية	لا	لا	لا	نعم

## الطهي اليدوي

الشكل و

س. التسخين المسبق  
ع. البدء/الإيقاف المؤقت

ف. إيقاف

ص. التذكير بهز سلة المقلاة

ق. عنصر تسخين أحادي/مزدوج

ر. ضبط الوقت

ش. ضبط درجة الحرارة

ت. المؤقت

- اضغط على أيقونة «الطهي اليدوي» في لوحة التحكم من الصفحة الرئيسية. ستظهر صفحة التحكم التي تعرض أيقونات لضبط الوقت ودرجة الحرارة والتحكم في وظائف الطهي مثل بدء التشغيل والإيقاف المؤقت والتوقف والرج واختيار عنصر تسخين واحد أو مزدوج.. يمكنك تعديلها وفقاً لتفضيلاتك. (الشكل و)
- استخدم الدائرة أو أيقونات «+» و «-» لضبط وقت الطهي (من ٠ إلى ٠٢١ دقيقة).
  - استخدم الدائرة أو أيقونات «+» و «-» لضبط درجة الحرارة (٠٤ درجة مئوية إلى ٠٠٢ درجة مئوية).
  - اضغط على أيقونة المؤقت لجدولة وصفة الطهي لتبدأ في الوقت المفضل.
  - اضغط على أيقونة البدء / الإيقاف المؤقت لبدء عملية الطهي أو إيقافها مؤقتاً.
  - اضغط على أيقونة الإيقاف لإيقاف عملية الطهي. ستستغرق العملية حوالي ٥ ثوان لتتوقف تمامًا.

يمكنك تعديل هذه الإعدادات في أي وقت أثناء عملية الطهي دون مقاطعتها. اضغط على أيقونة الإيقاف لإنهاء عملية الطهي بالكامل.

- الوقت بإضافة بضع دقائق إضافية.
٨. لإخراج المكونات (مثل البطاطس المقلية)، اسحب السلة وضعها على سطح مقاوم للحرارة، ثم أفرغ محتوياتها في وعاء أو طبق. تنبيه: لا تقلب السلة رأساً على عقب أثناء وجود لوحة القلي داخلها، فقد يؤدي ذلك إلى انسكاب الزيت الزائد على الطعام. قد يتصاعد البخار أيضاً حسب نوع المكونات المستخدمة.
٩. المقلاة الهوائية جاهزة على الفور لتحضير دفعة أخرى من الطعام عند الحاجة.
١٠. يمكنك إيقاف تشغيل الجهاز يدوياً بالضغط مع الاستمرار على أيقونة «تشغيل/إيقاف التشغيل» في لوحة التحكم لمدة ٣ ثوانٍ.

## الوصفات التلقائية

### الشكل أ

- أ. الوصفات التلقائية  
ب. البرامج التلقائية  
ج. الطهي اليدوي  
د. الوصفات المفضلة  
هـ - الإعدادات  
و. تشغيل / إيقاف التشغيل  
ز. تشغيل / إيقاف الإضاءة  
ح. مؤشر اتصال التطبيق

### الشكل ب

- ط. تفاصيل الوصفة  
ي. الإضافة إلى قائمة المفضلة  
ك. العودة إلى القائمة الرئيسية

### الشكل ج

- ل. ابدأ الوصفة خطوة بخطوة

### الشكل د

- م. الخطوة السابقة  
ن. الخطوة التالية

استمتع بمجموعة من الوصفات المبرمجة مسبقاً لسهولة الطهي.

١. اضغط على أيقونة «الوصفات التلقائية» في لوحة التحكم من الصفحة الرئيسية، ثم اختر إحدى الوصفات المتاحة، والتي يتم تصنيفها وفقاً لأغراض الطهي (الشكل أ).

٢. بعد تحديد اختيارك، ستعرض لوحة التحكم قائمة بالوصفات المتوفرة (الشكل ب)

٣. عند تحديد الوصفة المفضلة لديك، ستظهر تفاصيل الوصفة على لوحة التحكم، بما في ذلك قائمة المكونات وخطوات الطهي. اضغط على أيقونة «خطوات الطهي» لعرض التعليمات خطوة بخطوة. (الشكل ج)

٤. اتبع التعليمات لتنفيذ الوصفة. وستبدأ عملية الطهي تلقائياً. يمكنك تعديل إعدادات الوقت ودرجة الحرارة المسبقة في أي وقت أثناء الطهي دون مقاطعته. (الشكل د)

ملحوظة: يسمح لك الجهاز أيضاً بحفظ الوصفات المفضلة لديك، ويمكنك الوصول إليها بالضغط على أيقونة «قائمة الوصفات المفضلة».

## البرامج التلقائية

اختر بسرعة من بين برامج الطهي المسبقة الإعداد لتجربة طهي أكثر راحة وسهولة. اضغط على أيقونة «البرامج التلقائية» في لوحة التحكم من الصفحة الرئيسية، وحدد أحد البرامج الـ ١٠ المعدة مسبقاً المتاحة لأغراض الطهي المختلفة (الشكل هـ):

عنصر التسخين المزدوج الافتراضي	التذكير الافتراضي بهز سلة المقلاة	التسخين المسبق الافتراضي	الحرارة الافتراضية	الوقت الافتراضي	الرمز	برنامج محدد مسبقاً	
نعم	لا	لا	٥١ درجة مئوية	٥ دقائق		إذابة التجمد	١

**تحذير:** قد تكون الأكياس البلاستيكية خطيرة. لتجنب الخطر، أبعاد الأكياس البلاستيكية عن الرضع والأطفال. لا تسمح للأطفال باللعب بمواد التغليف. خطر الاختناق!

## تحذيرات مهمة

صُمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي، ولا يجوز تحت أي ظرف استخدامه للأغراض التجارية أو الصناعية. أي استخدام غير صحيح أو تعامل غير صحيح مع المنتج يجعل الضمان باطلاً وملغياً. قبل توصيل الجهاز بالكهرباء، تحقق من أن مستوى المصدر الرئيسي للكهرباء هو المستوى ذاته المشار إليه على ملصق المنتج. ضع الجهاز على سطح مسطح مستو. يجب تجنب تشابك كابل المصدر الرئيسي أو التفافه حول الجهاز أثناء الاستخدام. لا تستخدم الجهاز أو 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 كاف. لا تضع المقلاة الهوائية الخاصة بك تحت خزائن الملابس أو الستائر المتحركة أو الستائر العادية. خطر حدوث سخونة زائدة / نشوب حريق. لا تغطي أي جزء من المقلاة بقطعة قماش أو ما شابه ذلك، إذ قد يؤدي ذلك إلى حدوث سخونة زائدة. هناك خطر نشوب حريق. هذا المنتج عبارة عن مقلاة هوائية. تحتاج إلى كمية قليلة جداً من الزيت للطهي. لا تملأ الوعاء بالزيت أو الدهون إذ قد يؤدي ذلك إلى خطر نشوب حريق. لا تستخدم أي ملحقات بخلاف الملحقات الموصى بها من الشركة المصنعة لهذه المقلاة الهوائية. احرص دائماً على ارتداء قفازات الفرن الواقية العازلة عند إدخال أو إزالة الأشياء من المقلاة الهوائية الساخنة. يجب استخدام الجهاز على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة. عند استخدام المقلاة الهوائية للمرة الأولى قد تنبعث رائحة خفيفة أو كمية قليلة من الدخان. هذا الأمر طبيعي إذ يكون ذلك مجرد احتراق لمخلفات التصنيع. ضع دائماً المكونات المراد قليها في السلة لمنع ملامستها لعناصر التسخين. أفضل المنتج فوراً من مصدر التيار الكهربائي 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.

تتنصل شركة LS SDNERT B&B من أي مسؤولية عن الأضرار التي قد تحدث للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء، بسبب عدم مراعاة هذه التحذيرات.

## قبل الاستخدام الأول

١. قم بإزالة جميع مواد التغليف.
  ٢. قم بإزالة أي ملصقات أو بطاقات وسم من الجهاز.
  ٣. نظف السلة ولوحة القلي جيداً بالماء الساخن، مع القليل من سائل تنظيف الأطباق، واستخدم إسفنجة غير كاشطة.
  ٤. امسح الجزء الداخلي والخارجي للجهاز بقطعة قماش مبللة.
  ٥. اترك المقصورة الداخلية للهوية عن طريق إبقاء قماشاً لمدة ٠٣ دقيقة تقريباً.
- ملحوظة:** هذه مقلاة خالية من الزيت تعمل بالهواء الساخن. لا تملأ السلة بالزيت أو الدهون المستخدمة في القلي مباشرةً. **ملحوظة:** عند استخدام المقلاة الهوائية لأول مرة، قد تصدر دخاناً خفيفاً أو رائحة. يُعد هذا أمراً طبيعياً في العديد من الأجهزة التي تعمل بالتسخين، ولا يؤثر على سلامة الجهاز.

## التركيب

١. ضع الجهاز على سطح مستقر، مسطح، ومتساو. ملحوظة: لا تضع الجهاز على سطح غير مقاوم للحرارة.
٢. ضع طبق القلي في السلة. ملحوظة: لا تضع أي شيء فوق الجهاز، حيث قد يؤدي ذلك إلى تعطيل تدفق الهواء والتأثير على نتائج القلي بالهواء الساخن.

## تعليمات الاستخدام

١. قم بتوصيل سلك الطاقة في مقبس حائط مؤرض.
٢. اضغط على أيقونة «التشغيل/إيقاف التشغيل» لتشغيل الجهاز.
٣. حدد رمزا من الصفحة الرئيسية بناءً على الاستخدام الذي تريده: الوصفات التلقائية أو البرامج التلقائية أو الطهي اليدوي أو قائمة الوصفات المفضلة. يمكنك أيضاً الوصول إلى قائمة الإعدادات من هنا.
٤. لبدء الطهي، ضع المكونات في السلة فوق طبق القلي.
٥. تنبيه: لا تلمس السلة أثناء أو بعد الاستخدام، لأنها تصبح شديدة السخونة. امسكها دائماً من المقبض.
٥. أعد إدخال السلة في المقلاة الهوائية، مع التأكد من محاذاتها بشكل صحيح مع الأدلة.
٥. ملحوظة: سيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً بعد عدة دقائق من عدم النشاط. لإعادة تشغيله، اضغط على أيقونة «تشغيل/إيقاف التشغيل» مرة أخرى.
٦. عند انتهاء وقت الطهي، إذا كان إعداد الصوت مفعلاً، ستسمع صوت المؤقت (٥ صفارات)، كما سيتم عرض الإشعار على الشاشة (في حال كان الصوت معطلاً). اسحب السلة من الجهاز.
٧. تحقق مما إذا كانت المكونات قد نضجت تماماً، إذا لم تكن جاهزة بعد، ببساطة أعد إدخال السلة في الجهاز واضبط

# الإنجليزية

نود أن نشكركم على اختيار ASEFU. نتمنى أن ينال المنتج رضاكم وسعادتكم.

## تحذير

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

## الوصف

١. لوحة التحكم TFT
٢. مخرج الهواء
٣. لوحة المقلاة
٤. السلة
٥. مقبض

## تعليمات السلامة

في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة الخاص بها أو أشخاص مؤهلين بشكل مماثل لتجنب الأخطار. يُمكن للأطفال من ٨ سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة أو من تنقصهم الخبرة والمعلومات استخدام هذا الجهاز إذا كانوا تحت إشراف أو تلقوا تعليمات لاستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكانوا يفهمون المخاطر المصاحبة. لا يُسمح للأطفال باللعب بالجهاز. يحظر تنظيف الأطفال أقل من ٨ سنوات للجهاز، أو صيانته دون إشراف. حافظ على الجهاز والسلوك بعيداً عن تناول الأطفال دون ٨ سنوات. الجهاز غير مُعد للتشغيل من خلال وسائل مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل. عليك فصل الجهاز عند عدم الاستخدام وقبل تنظيفه. اتركه يبرد قبل تركيبه وفك أجزائه وتنظيفها. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر. هذا الجهاز مصمم للاستخدام على ارتفاع ٠.٠٢ متر كحد أقصى فوق مستوى سطح البحر.

هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي. غير مُعد للاستخدامات الأخرى مثل:

- مناطق مطبخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- بيوت المزارع.
- من خلال العملاء في الفنادق والنزل والبيئات السكنية الأخرى.
- أماكن المبيت والإفطار.

تحذير: قد تتعرض لخطر الإصابة نتيجة إساءة الاستخدام! قد تتعرض الأسطح للسخونة أثناء الاستخدام.



## **INFORME DE GARANTÍA**

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

## **USO DE LA GARANTÍA**

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

## **RELATÓRIO DE GARANTIA**

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

## **UTILIZAÇÃO DA GARANTIA**

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

## **WARRANTY REPORT**

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

## USE OF WARRANTY

Customers must contact a B&B TRENDS, S.L., authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by B&B TRENDS, S.L., 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, S.L., pour faire réparer le produit. Toute manipulation du produit par quiconque n'étant pas agréé par B&B TRENDS, S.L., 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, S.L. 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, S.L. per a la reparació del producte. Qualsevulla manipulació del producte per part de qualsevulla persona no autoritzada per B&B TRENDS, S.L., o l'ús descarat o indegut del producte deixarà sense efecte aquesta garantia. Haureu de conservar la factura de compra, el rebut o el resguard de lliurament per poder exercir els vostres drets de garantia. Si us cal el servei tècnic i l'atenció postvenda fora del territori espanyol, si us plau, dirigiu la vostra consulta al punt de venda on va 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

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

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

За ремонт на продукта клиентите трябва да се свържат с упълномощен от B&B TRENDS, SL. Технически сервиз. Ако по отношение на горното е налице намеса от неупълномощено от B&B лице, или поради небрежност или неправилна употреба на продукта, тази гаранция става нищожна. Трябва да запазите фактурата за покупка, касовата бележка или доказателството за доставка, за да можете да упражните гаранционните си права. За техническо и следпродажбено обслужване и извън Испания е необходимо да подадете своето оплакване в търговския обект, от който сте закупили изделието.

## تقرير الضمان

التي يحددها التشريع الساري في B & B TRENDS، S.L. تضمن مطابقة هذا المنتج ، للاستخدام المخصص له ، خلال الفترة 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 أيضًا 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 تخضع للتآكل له من قبل شركة للدول الأعضاء في الاتحاد B&B TRENDS، S.L. والتمزق. لا يؤثر هذا الضمان على حقوقك كمستهلك وفقاً للأحكام الواردة في التوجيه 1999 / EC/44. الأوروبي

## استعمال الضمان

يجب على العملاء الاتصال بالخدمة الفنية B&B TRENDS، S.L. صلاح المنتج. بما أن أي عبث بالجهاز من قبل أي شخص B&B المعتمدة من شركة أو الإهمال أو الاستخدام غير الصحيح للجهاز يجب أن يجعل هذا الضمان لاغياً وباطلاً. يجب إتمام غير مرخص له من قبل الضمان بالكامل TRENDS، S.L. 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](http://www.bbtrends.es)

Ver.04/2025