universalblue

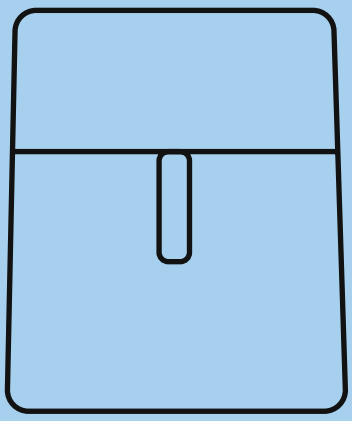
Freidora de aire

Air fryer · Fritadeira de ar · Friggitrice ad aria · Heißluftfritteuse · Friteuse à air

Manual de instrucciones

User manual · Manual de instruções · Manuale d'uso · Bedienungsanleitung · Manuel d'instructions ·

USPAE3339-23



ES · EN · PT · IT · DE · FR

*Tu hogar empieza aquí, **diséñalo*** *www.universalblue.es*

Universal for Engineering Industries Spain, S.L. se reserva el derecho de hacer cualquier cambio en las especificaciones y características de los productos sin previo aviso, debido a la mejora continua de los productos. Las imágenes aquí mostradas son orientativas, por lo que puede haber pequeñas diferencias entre las imágenes y el producto que haya adquirido. Universal for Engineering Industries Spain, S.L., no se hace responsable de los errores de impresión. | Universal for Engineering Industries Spain, S.L. reserves the right to make any change in the specifications and features of the products without prior notice, due to the continuous improvement of the products. The images shown here are illustrative, so there may be slight differences between the images and the product you have purchased. Universal for Engineering Industries Spain, S.L., is not responsible for any printing errors. | Universal for Engineering Industries Spain, S.L. reserva-se o direito de efetuar quaisquer alterações nas especificações e características dos produtos sem prévio aviso, devido à melhoria contínua dos produtos. As imagens mostradas aqui são indicativas, portanto, pode haver pequenas diferenças entre as imagens e o produto que adquiriu. A Universal for Engineering Industries Spain, S.L., não é responsável por erros de impressão. | Universal for Engineering Industries Spain, S.L. si riserva il diritto di apportare modifiche alle specifiche e alle caratteristiche del prodotto senza preavviso per il continuo miglioramento del prodotto. Le immagini qui riportate sono indicative, pertanto potrebbero esserci delle piccole differenze tra le immagini ed il prodotto acquistato. Universal for Engineering Industries Spain, S.L., non è responsabile per errori di stampa. | Universal for Engineering Industries Spain, S.L. behält sich das Recht vor, zur kontinuierlichen Verbesserung der Produkte ohne vorherige Ankündigung Änderungen an den Spezifikationen und Eigenschaften der Produkte vorzunehmen. Die hier gezeigten Bilder dienen der Veranschaulichung, wodurch es geringfügige Unterschiede zwischen den Bildern und dem von Ihnen erworbenen Produkt geben kann. Universal for Engineering Industries Spain, S.L., haftet nicht für Druckfehler. | Universal for Engineering Industries Spain, SL se réserve le droit d'apporter des modifications aux spécifications et caractéristiques des produits sans préavis, en raison de l'amélioration continue des produits. Les images présentées ici sont indicatives, il peut donc y avoir de petites différences entre les images et le produit que vous avez acheté. Universal for Engineering Industries Spain, SL, n'est pas responsable des erreurs d'impression. |

Índice

Content · Índice · Indice · Inhaltsverzeichnis · Index ·

Español_13
English_22
Português_30
Italiano_38
Deutsch_47
Français_56

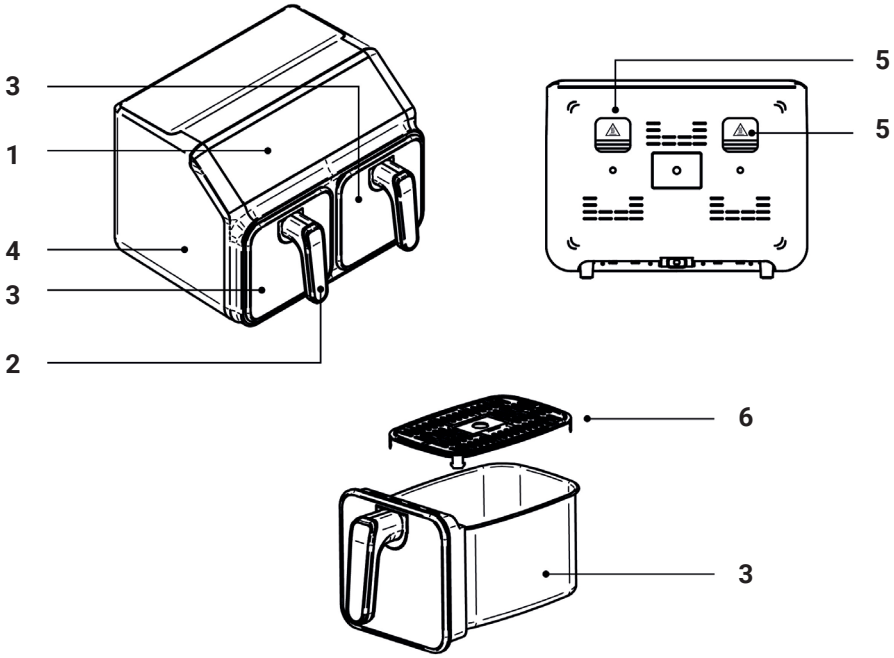
Descarge este manual en: **www.universalblue.es** | Download this manual in our web site: **www.universalblue.es** | Baixe este manual em: **www.universalblue.es** | Scarica questo manuale all'indirizzo: **www.universalblue.es** | Laden Sie diese Bedienungsanleitung herunter unter: **www.universalblue.es** | Téléchargez ce manuel sur : **www.universalblue.es** |

Icono Información: Siempre que encuentre este símbolo lea atentamente, el contenido es relevante | Info icon: Always you see this icon you should read carefully what it say because that information is important | Ícone de informação: Sempre que encontrar este símbolo, leia com atenção, o conteúdo é relevante | Icona delle informazioni: Ogni volta che trovate questo simbolo leggere attentamente; il contenuto è rilevante | Info-Symbol: Wenn Sie dieses Symbol sehen, lesen Sie aufmerksam, denn der Inhalt ist wichtig | Icône d'information : Chaque fois que vous voyez ce symbole, lisez attentivement; le contenu est pertinent |

Icono Advertencia: Siempre que encuentre este símbolo lea atentamente, el contenido es importante | Warning icon: Always you see this icon you should read carfuly what it say because that information is important. | Ícone de aviso: Sempre que encontrar este símbolo, leia com atenção, o conteúdo é importante | Icona di avvertimento: Ogni volta che trovate questo simbolo leggere attentamente; il contenuto è importante | Warnsymbol: Wenn Sie dieses Symbol sehen, lesen Sie aufmerksam, der Inhalt ist wichtig | Icône d'avertissement : Chaque fois que vous voyez ce symbole, lisez attentivement; le contenu est important |

Este producto cumple con el marcado CE | This product achive with the CE certificate | Este produto está em conformidade com a marca CE | Questo prodotto è conforme alla marcatura CE | Dieses Produkt entspricht der CE-Kennzeichnung | Ce produit est conforme au marquage CE |

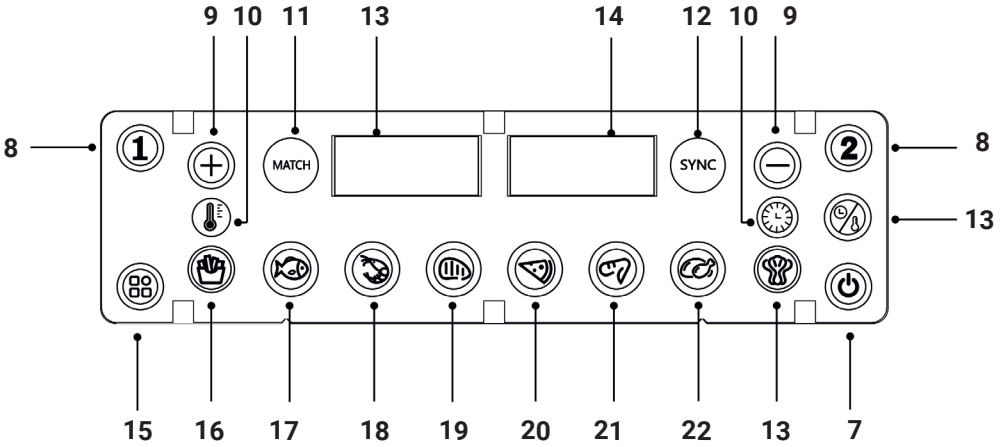
01





Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso · Any accessible surfaces may become hot during use· Qualquer superfície acessível pode ficar quente durante o uso · Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso · Alle zugänglichen Oberflächen können während der Benutzung heiß werden· Toute surface accessible peut devenir chaude pendant l'utilisation

02



NOTA: Los dibujos son únicamente de referencia. Las partes varían según qué modelo compre. Para mas información consulte el cuadro de características que podrá encontrar en este manual · **NOTE:** Drawings for reference only. The parts of the product will vary based on the model purchased. For more information see the detailed feature chart by model. · **NOTA:** Imagens de orientação. As peças do produto variam de acordo com o modelo adquirido. Para obter mais informações, consulte a tabela de características detalhadas por modelo. · **NOTA:** I disegni sono solo per riferimento. Le parti variano a seconda del modello che si acquista. Per maggiori informazioni, fate riferimento alla tabella delle caratteristiche che si trova in questo manuale. · **HINWEIS:** Die Zeichnungen dienen nur als Referenz. Die Teile variieren je nach Modell, das Sie kaufen. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle der Funktionen in diesem Handbuch. · **REMARQUE :** Les dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif. Les pièces varient en fonction du modèle que vous achetez. Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au tableau des caractéristiques figurant dans ce manuel.

01

Características	Features	Caracteristicas	USPAE3339-23
Dimensiones del producto (cm)	Product diemensions (cm)	Dimensões do produto (cm)	38,3 x 36,6 x 29
Peso neto (kg)	Net weight (kg)	Peso líquido (kg)	6,7
Potencia de entrada (V)	Tension (V)	Potência de entrada (V)	220-240
Frecuencia (Hz)	Frecuency (Hz)	Frequência (Hz)	50-60
Potencia (W)	Power (W)	Potência (W)	2200
Color	Color	Cor	Negro e inox / Black and inox / Preto e inox
Partes aptas para el lava-vajillas	Dishwasher-safe parts	Peças laváveis na máquina de lavar louça	Ninguna / None / Nenhum
Temporizador (min.)	Timer (min)	Temporizador (min.)	x
Recipiente para freir con revestimiento antiadherente de teflón	Frying pan with non-stick Teflon coating	Frigideira com revestimento antiaderente de teflon	x
Capacidad (L)	Capacity (L)	Capacidade (L)	8
Control de temperatura	Temperature control	Controlo da temperatura	Digital/ Digital
Apagado automático con alerta de disponibilidad	Automatic shut-off with readiness alert	Desligamento automático com alerta de prontidão	x

Caratteristiche	Merkmale	Caractéristiques	USPAE3339-23
Dimensioni del prodotto (cm)	Abmessungen (B x T x H) (cm)	Dimensions du produit (cm)	38,3 x 36,6 x 29
Peso netto (kg)	Nettogewicht (kg)	Poids net (kg)	6,7
Potenza in ingresso (V)	Stromeingang (V)	Puissance d'entrée (V)	220-240
Frequenza (Hz)	Frequenz (Hz)	Fréquence (Hz)	50-60
Potenza (W)	Leistung (W)	Puissance (W)	2200
Colore	Farbe	Couleur	Nero e acciaio inox/ Schwarz und rostfreier Stahl/ Noir et acier inoxydable
Parti lavabili in lavastoviglie	Spülmaschinenfeste Teile	Pièces lavables au lave-vaisselle	Nessuno / Keine / Aucune
Timer (minuti)	Timer (Minuten)	Minuterie (min.)	x
Padella con rivestimento antiaderente in teflon	Garbehälter mit Teflon-Antihaftbeschichtung	Poêle à frire avec revêtement antiadhésif en téflon	x

Caratteristiche	Merkmale	Caractéristiques	USPAE3339-23
Capacità (L)	Fassungsvermögen (l)	Capacité (L)	8
Controllo della temperatura	Temperaturregler	Contrôle de la température	Digitale / Digital / Numérique
Spegnimento automatico con avviso di disponibilità	Abschaltautomatik mit Anzeige am Ende des Garvorgangs	Arrêt automatique avec alerte de disponibilité	x

02

Problema	Solución
La freidora no se enciende	Comprueba que la freidora está enchufada correctamente
Los alimentos no se cocinan por completo	Introduce menos cantidad de alimento en la cesta
	Se necesita más tiempo de cocción
Los alimentos no se cocinan por igual	Es necesario remover los alimentos de vez en cuando
La cesta no se desliza de manera fluida	Comprueba que no esté demasiado llena
	Comprueba que la cesta está insertada correctamente
Sale humo blanco	En el primer uso puede ser normal
	Comprueba que la cesta y el interior de la freidora están limpias y no tengan grasa
Sale humo negro	Desenchufa inmediatamente la freidora. El humo negro indica que hay algo quemándose (alimento o componente)
La freidora desprende olor a plástico	Es normal al principio que desprenda olor a plástico debido a su fabricación.
	Si el olor persiste llame al servicio técnico

Problem	Solution
The appliance does not switch on	Check that the fryer is plugged in correctly
Food is not fully cooked	Put less food in the basket
	More cooking time is needed
Food is not cooked equally	It is necessary to stir the food from time to time.
Basket does not slide smoothly	Check that it is not too full
	Check that the basket is placed correctly

Problem	Solution
White smoke is coming out	In the first use it can be normal
	Check that the basket and the inside of the fryer are clean and free of grease or oil.
Black smoke is coming out	Immediately unplug the fryer. Black smoke indicates that something is burning (food or component).
The fryer gives off a plastic smell	It is normal at the beginning to have a plastic smell due to its manufacture.
	If the odour persists call for service

Problema	Solución
A fritadeira não ligará	Verifique se a fritadeira está encaixada corretamente.
Os alimentos não cozinham completamente	Menos comida é colocada na cesta
	É necessário mais tempo de cozimento
Os alimentos não cozinham de maneira homogênea	É necessário agitar os alimentos de vez em quando.
O cesto não desliza suavemente	Verificar se não está muito cheio
	Verificar se a cesta está inserida corretamente
Sai fumaça branca	O uso pela primeira vez pode ser normal
	Verifique se a cesta e o interior da fritadeira estão limpos e sem graxa
Sai fumaça preta	Desconecte a fritadeira imediatamente. A fumaça preta indica que algo está queimando (alimento ou componente).
A fritadeira emite cheiro de plástico	É normal, a princípio, que ela emita um cheiro de plástico devido à sua fabricação.
	Se o cheiro persistir, é preciso pedir serviço.

Problema	Soluzione
La friggitrice non si accende	Verificare che la friggitrice sia collegata correttamente
Il cibo non è completamente cotto	Mettere una quantità minore di cibo nel cestello
	È necessario un tempo di cottura più lungo
Il cibo non è cucinato in modo uniforme	È necessario mescolare il cibo ogni tanto
Il cestello non scorre liberamente	Controlla che non sia troppo pieno
	Verificare che il cestello sia inserito correttamente

Problema	Soluzione
Esce del fumo bianco	Al primo utilizzo può essere normale
	Verificare che il cestello e l'interno della friggitrice siano puliti e privi di grasso
Esce del fumo nero	Scollegare immediatamente la friggitrice. Il fumo nero indica che qualcosa sta bruciando (cibo o componente)
La friggitrice emana un odore di plastica	All'inizio è normale che emani un odore di plastica dovuto alla sua fabbricazione.
	Se l'odore persiste chiamare il servizio tecnico

Problem	Lösung
Die Fritteuse schaltet sich nicht ein	Überprüfen Sie, ob die Fritteuse richtig eingesteckt ist
Das Gargut ist nicht vollständig gegart	Legen Sie eine geringere Menge an Gargut in den Frittierkorb
	Es wird mehr Garzeit benötigt
Das Gargut wird nicht gleichmäßig gegart	Das Gargut muss von Zeit zu Zeit bewegt werden
Der Frittierkorb gleitet nicht reibungslos hinein	Achten Sie darauf, dass er nicht zu voll ist
	Prüfen Sie, ob der Korb richtig eingesetzt ist
Weißer Rauch dringt heraus	Kann beim ersten Gebrauch auftreten
	Prüfen Sie, ob Korb und Innenbereich der Fritteuse sauber und fettfrei sind
Schwarzer Rauch kommt heraus	Stecken Sie die Fritteuse sofort aus. Schwarzer Rauch zeigt an, dass etwas brennt (Gargut oder Komponenten)
Die Fritteuse verströmt Plastikgeruch	Herstellungsbedingt kann zunächst ein Plastikgeruch abgegeben werden.
	Bleibt der Geruch bestehen, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst

Problème	Solution
La friteuse ne s'allume pas	Vérifiez que la friteuse est correctement branchée.
Les aliments ne sont pas entièrement cuits	Mettre moins de nourriture dans le panier
	Un temps de cuisson plus long est nécessaire

Problème	Solution
Les aliments ne sont pas cuits de manière uniforme	Il est nécessaire de remuer les aliments de temps en temps.
Le panier ne glisse pas facilement	Vérifier qu'il n'est pas trop plein
	Vérifier que le panier est correctement inséré
De la fumée blanche s'échappe	Cela peut être normal lors de la première utilisation
	Vérifiez que le panier et l'intérieur de la friteuse sont propres et exempts de graisse.
De la fumée noire s'échappe	Débranchez immédiatement la friteuse. La fumée noire indique que quelque chose brûle (aliment ou composant).
La friteuse dégage une odeur de plastique	Au début, il est normal de sentir le plastique en raison de son mode de fabrication.
	Si l'odeur persiste, appelez le service après-vente

03

Ingrediente	Tiempo (min)	Temperatura (ºC)	Agitar
Patatas fritas congeladas	20	200	x
Pescado	18	200	
Gambas	20	180	
Carne	20	180	
Pizza	20	200	
Muslos de pollo	20	200	x
Pollo	35	200	
Vegetales	18	160	

Ingredients	Time (min)	Temperature (ºC)	Shake
Frozen french fries	20	200	x
Fish	18	200	
Shrimp	20	180	
Meat	20	180	
Pizza	20	200	

Ingredients	Time (min)	Temperature (ºC)	Shake
Chicken legs	20	200	x
Chicken	35	200	
Vegetales	18	160	

Ingrediente	Tempo (min)	Temperatura (ºC)	Agitar
Batatas fritas congeladas	20	200	x
Peixe	18	200	
Camarões	20	180	
Carne	20	180	
Pizza	20	200	
Coxas de frango	20	200	x
Frango	35	200	
Vegetais	18	160	

Ingrediente	Tempo (minuti)	Temperatura (ºC)	Scuotere
Patatine surgelate	20	200	x
Pesce	18	200	
Gamberi	20	180	
Carne	20	180	
Pizza	20	200	
Cosce di pollo	20	200	x
Pollo	35	200	
Verdure	18	160	

Zutat	Garzeit (Minuten)	Temperatur (ºC)	Schütteln
TK-Pommes Frites	20	200	x
Fisch	18	200	
Garnelen	20	180	

Zutat	Garzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Schütteln
Fleisch	20	180	
Pizza	20	200	
Hühnerschenkel	20	200	x
Huhn	35	200	
Gemüse	18	160	

Ingrédient	Temps (min)	Température (°C)	Remuer
Frites surgelées	20	200	x
Poisson	18	200	
Crevettes	20	180	
Viande	20	180	
Pizza	20	200	
Cuisses de poulet	20	200	x
Poulet	35	200	
Légumes	18	160	

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca UNIVERSALBLUE.

Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer cuidadosamente este Manual de Instrucciones / Instalación con el fin de hacer un buen uso del mismo.

Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato y conserve este Manual de Instrucciones / Instalación para poder consultarlo en el futuro.

Recuerde que el producto es para **uso doméstico**.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



POR FAVOR LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CON CUIDADO ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO.

Cuando utilice el aparato eléctrico, siempre deben seguirse las siguientes precauciones básicas de seguridad.

Antes de poner el aparato en funcionamiento por favor no lo utilice si se cayó al suelo y nota algún vestigio de daño. Tampoco lo utilice en el caso de que surja alguna anomalía durante su funcionamiento.



ESTE APARATO HA SIDO DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE.

No utilice el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o de un modo contrario a lo que se marca en este manual. En cualquiera de estos casos la garantía quedaría anulada.



ESTE APARATO NO DEBE SER USADO POR NIÑOS MENORES DE 8 AÑOS.

- Un niño menor de 8 años o cualquier persona con algún tipo de capacidad especial podrá usar el aparato si está continuamente supervisado por un adulto o ha recibido instrucciones concretas de cómo proceder entendiendo el proceso y sus riesgos, siempre que no implique un peligro.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Cuando el aparato esté en funcionamiento o esté esperando a que se enfríe manténgalo alejado del alcance de los niños menores de 8 años.



NO CONECTAR NUNCA LA FREIDORA SIN COMPROBAR LA

CONCORDANCIA DE VOLTAJES ENTRE EL APARATO Y DÓNDE SE VA A CONECTAR (ESTE APARATO NECESITA UNA RED DE 220-240V).



RIESGO DE INCENDIO. MANTENGA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ALEJADO DE SUPERFICIES CALIENTES.

- No disponga el aparato cerca de ningún tipo de estufa de gas, eléctrica, hornos, placas vitrocerámicas o de inducción, así como cerca de materiales inflamables como cortinas, manteles, etc



RIESGO DE INCENDIO. NO CUBRIR LAS ENTRADAS Y SALIDAS DE AIRE MIENTRAS EL APARATO ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO.

- Una obstrucción de las vías de ventilación de la freidora podría provocar una subida de temperatura en el aparato y aumentar el riesgo de incendio.
- El aparato tiene que estar siempre posicionado de forma que estas entradas y salidas de aire queden abiertas, disipando el calor generado en su interior.



NO COLOQUE EL APARATO CONTRA LA PARED U OTROS APARATOS. RESPETE UN ESPACIO DE UNOS 10 CM LIBRE POR CADA LADO Y EVITE COLOCAR NADA SOBRE ÉL.



RIESGO ELÉCTRICO. NO SUMERGIR BAJO NINGÚN CONCEPTO LA FREIDORA BAJO EL AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.

- La freidora tiene partes que se pueden separar para su limpieza por separado.
- Nunca sumergir el conjunto ya que podrían averiarse los componentes internos.
- Tampoco sumergir bajo ningún concepto mientras la freidora está funcionando por subida de temperatura u otros problemas.
- La freidora tiene un sistema de seguridad en el caso de temperaturas muy elevadas en el que esta se apaga automáticamente.
- Sumergir el aparato mientras se usa podría resultar peligroso con riesgo de electrocución.



RIESGO ELÉCTRICO. NO ENCHUFE EL APARATO NI LO

MANIPULE CON LAS MANOS MOJADAS.



EVITE TOCAR PARTES CALIENTES DEL APARATO COMO EL CUERPO O EL PROPIO INTERIOR HASTA PASADO UN TIEMPO PRUDENTE DESDE SU USO.

- Tenga en cuenta las altas temperaturas a las que la freidora llega.
- Si desea manipularla durante su funcionamiento para remover la comida o simplemente ver cómo va asegúrese de no tocar ninguna parte caliente y utilice los accesorios aptos para ello que acompañan a la freidora.
- Durante el período de cocinado, se emitirá vapor con alta temperatura por la abertura de salida de aire. Las manos y la cara deben estar alejadas del vapor y de la abertura de salida de aire. Se debe tener cuidado con el vapor y el aire caliente mientras se aleja la freidora del producto.
- Mientras el producto esté en funcionamiento, la superficie en la que esté apoyada puede ponerse muy caliente.



NO MOVER LA FREIDORA MIENTRAS ESTÉ EN USO.

- Mover la freidora en funcionamiento puede provocar quemaduras leves por la temperatura que toma en algunas zonas o por el derramamiento de líquidos o comida.
- Mover únicamente cuando esté apagada y preferiblemente desenchufada de la red.



LA MANIPULACIÓN DE LOS COMPONENTES DEL APARATO DEBE REALIZARSE POR UNA PERSONA AUTORIZADA DEL SERVICIO POSTVENTA.

- Una manipulación del aparato externa al servicio postventa será motivo de cancelación de cualquier garantía.
- Cualquier avería deberá ser resuelta por una persona autorizada por la fábrica o un servicio postventa autorizado.



NO UTILICE EL APARATO SI HAY INDICIOS DE ROTURA O CON EL CABLE DAÑADO

- En este caso deberá contactar con el servicio de atención al cliente para resolver la

incidencia, nunca intentar solucionar el problema por cuenta propia ya que cualquier modificación supondrá la pérdida de la garantía.



TENGA EN CUENTA QUE LA INFORMACIÓN DE ESTE MANUAL PUEDE VARIAR SEGÚN EL MODELO ADQUIRIDO.

- Ponga siempre los alimentos en el interior de la olla para freír, para evitar que estos entren en contacto con los componentes de calentamiento.
- Nunca ponga aceite en el aparato, ya que esto podría causar un incendio/ deribar en un riesgo eléctrico.
- No conecte nunca el producto con un temporizador externo, ya que podría resultar peligroso.
- El producto debe ser supervisado mientras esté en uso.
- Si el producto comienza a echar humo desconecte el producto inmediantamente.
- Coloque el producto en una superficie plana y estable.
- Deje unos 30 min a que se enfríe completamente el producto antes de comenzar a limpiarlo o guardarlo.

CARACTERÍSTICAS Y PARTES DEL PRODUCTO

El contenido del paquete contendrá los siguientes elementos, además de este manual y la garantía del producto. **Ver imagen 01 en página 4**
Nota: Imagen orientativa. El contenido podría variar de un modelo a otro.

1. Panel de control
2. Asas
3. Olla/Contenedor/Tanque
4. Carcasa principal
5. Salida de aire
6. Placas de fritura

Para ver las características del producto puede **ver la tabla 01 de la página 6.**

MONTAJE E INSTALACIÓN

Memorice dónde se encuentra cada elemento por si en un futuro lo debe embalar de nuevo.

No use el asa del aparato para moverlo o como apoyo.

Si observa cualquier tipo de daño o avería, póngase en contacto con el vendedor.

- El fabricante no se hará cargo de los daños que pueda tener el producto por una mala instalación
- Antes de usarlo por primera vez reitre todas las láminas protectoras y bandas adhesivas.
- El voltaje de la habitación debe ser acorde con el del aparato y este se debe enchufar a una toma con tierra.
- Elija un lugar bien ventilado, donde el aparato no esté expuesto a la luz del sol, a altas temperaturas o a la humedad, ya que la esta última puede causar manchas.
- Para mover el aparato desconéctelo de la red eléctrica y retire toda la comida de su interior.

Este producto no necesita instalación. No obstante tenga en cuenta que para su uso es necesario un preparación:

- Coloque el producto en una superfice nivelada y estable. No coloque el producto en una superfice que no soporte calor.
- Coloque la rejilla y la cesta de cocinado correctamente. (Según modelo)
- No ponga nunca aceite o líquidos en el interior de la olla de freír.
- No cubra la zona de entrada y salida de aire del producto , ya que esto previene el sobrecalentamiento del producto.

FUNCIONAMIENTO

Antes de su primer uso

- Retira el embalaje de la freidora, así como todos los adhesivos provisionales.
- Coloque la freidora en una superficie nivelada y resistente al calor. Mantener alejada de superficies sensibles al vapor.
- Extraiga las cestas con la ayuda del asa y limpielas con un estropajo y productos no abrasivos. Limpie también el interior de la freidora y séquela con un paño.
- Una primera prueba de funcionamiento servirá para familiarizarse con el aparato y para comprobar que este funciona correctamente.

Panel de control (ver imagen 02 de la página 5).

7. Botón 'encendido/apagado'
8. Botones '1' y '2': Pulsar para controlar la cesta 1 u 2. El menú seleccionado parpadea indicando que es el que se va a controlar. Por defecto viene configurada una temperatura de 180 grados durante 15 minutos.
9. Botones aumentar y reducir
10. Indicador luminoso ajuste de temperatura y tiempo.
11. Botón 'match': Al pulsarlo, se hace coincidir la temperatura y el tiempo de los recipientes 1 y 2.
12. Botón 'sync': Al pulsarlo, la cocción de ambas partes (1 y 2) finalizará al mismo tiempo. Por ejemplo; la 1 dura 30 minutos y la 2, 18 minutos. Si pulsas 'sync'+'start' la cocción de la 1 empezará y 12 minutos más tarde empezará la 2 para así terminar al mismo tiempo tras 30 minutos.
13. Pantalla izquierda: Tiempo y temperatura de cocción de la cesta 1.
14. Pantalla derecha: Tiempo y temperatura de cocción de la cesta 2.
15. Botón preselección: pulsar para acceder a la selección de los modos programados. Ir pulsando para avanzar de uno a otro.
16. Indicador luminoso modo patatas fritas congeladas.
17. Indicador luminoso modo pescado.
18. Indicador luminoso modo gambas.
19. Indicador luminoso modo carne.
20. Indicador luminoso modo pizza.
21. Indicador luminoso modo muslos de pollo.
22. Indicador luminoso modo pollo.
23. Indicador luminoso modo vegetales.

Encendido/apagado

- Presionar encender para encender la freidora. Después que la freidora se encienda, todos los indicadores luminosos permanecerán durante 1 segundo y se apagarán. Una alarma sonará y se encenderá en indicador luminoso 'encender'.
- Manteniendo pulsado 'encendido/apagado' durante la cocción la freidora dejará de calentar y tras 20 segundos el ventilador se detendrá por completo. Si quiere parar únicamente una de las cestas deberá pulsar primero '1' o '2' y posteriormente pulsar encendido/apagado.

Control de temperatura y tiempo de cocción

- Para ajustar la temperatura y el tiempo pulsa en los indicadores de la pantalla y a continuación pulsa '+' o '-' para aumentar o reducir el valor deseado. Tras cambiar los valores pulse el botón encender/apagar

Modos
La **tabla 03 de la página 10** le ayudará a seleccionar la configuración básica para cada ingrediente. Tenga en cuenta que dicha configuración puede no ser exacta dependiendo del origen de los ingredientes, el tamaño y multitud de aspectos por lo que no podemos garantizar la mejor configuración para cada caso concreto.

Nota: Añade 3 minutos a la cocción si empieza a cocinar con la freidora en frío

Uso
Tenga en cuenta los siguientes detalles antes de empezar a cocinar:

- Ponga la rejilla en la olla de freír antes de poner los alimentos.
- La cantidad de alimentos no deben de ser muy elevada ya que esto podría afectar al cocinado.
- El aceite sobrante de los ingredientes alimentarios se recogerá en el fondo del tanque.
- Tenga en cuenta que los tiempos de cocción pueden variar según la cantidad de alimento que se vaya a cocinar.

Siga los siguientes pasos para cocinar:

- Tenga en cuenta que los tiempos de cocción pueden variar según la cantidad de alimento que se vaya a cocinar.
- Una vez finalizado el tiempo el aparato le notificará mediante sonido el final y los alimentos estarán listos. Saque la cesta y retire los alimentos de ella para consumirlos. Si no lo están, vuelva a introducirlos y seleccione el tiempo y la temperatura que estima para que se finalice la cocción por completo.
- Deje la cesta fuera de la freidora una vez finalizada la cocción para que se enfríe y posteriormente pueda ser lavada y quede lista para usar de nuevo.
- Al terminar, deje abierto un breve periodo de tiempo el aparato para que no se cree humedad en el interior.

RECOMENDACIONES DE COCINADO

Por favor tenga en cuenta que esta configuración es unicamente de referencia, ya que los alimentos cuentan con diferentes formas y tamaños, y no podemos garantizar que esta configuración sea la ideal para aquello que quiera cocinar .

Gracias a la tecnología de convección hace que el calor se renueve rápidamente, así puede sacar la olla de freír durante el cocinado y apenas afectará al proceso de cocinado.

- Los alimentos de mayor tamaño necesitarán más tiempo de cocinado.
- Si coloca gran cantidad de alimentos el tiempo de cocinado aumentará un poco, pero disminuirá con menor cantidad de alimentos.
- Durante el proceso de cocinado si gira los alimentos conseguirá un mejor resultado final.
- Si añade una leve cantidad de aceite a sus patatas, le dará un resultado mucho más crujiente. Después de añadir el aceite, los ingredientes alimentarios deben reposar durante varios minutos antes de introducirlos en el producto.
- No cocine nunca ingredientes con alto contenido de aceite en la freidora de aire.
- Los tentempiés que usualmente suele cocinar en el horno también se pueden cocinar en la freidora sin grasa.
- El peso óptimo para cocinar patatas fritas crujientes es de 500 g.
- Los sándwiches se pueden preparar rápida y cómodamente con el uso de la masa pre-fermentada. En comparación con la masa casera, la masa pre-fermentada requiere un menor tiempo de cocción.
- Puede usar para recalendar alimentos. Para ello deberá colocar el producto a 150ºC y el tiempo máximo de cocinado que sería de 10 minutos.
- Sacar la cesta tirando del asa y ponerla en una superficie resistente al calor.
- Mover los alimentos con ayuda de un

utensilio o agitando la propia cesta si esta no pesa demasiado.
- Al sacar la cesta, la freidora se parará automáticamente; cuando la vuelva a introducir, continuará con la cocción.
- Evite tener la cesta fuera mucho tiempo, ya que durante el tiempo que está fuera la freidora se está enfriando.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

El aparato debe limpiarse con frecuencia. Para su seguridad, extraiga el enchufe de la toma de corriente antes de comenzar con la limpieza.
Siga las siguientes indicaciones sobre qué productos usar para la limpieza:
- No utilizar estropajos o esponjas duras.
- No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- No utilizar productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.

Compruebe en la tabla de especificaciones si su modelo tiene componentes aptos para lavar en el lavavajillas.
Para limpiar el interior del aparato, tenga en cuenta los siguientes puntos:
- Desconecte el aparato y déjelo enfriarse.
- Utilice un paño húmedo para limpiar la parte exterior del aparato
- Limpie la olla de freír con agua caliente, jabón y una esponja que no sea abrasiva.
- Deje en remojo tanto la olla de freír como la rejilla , entorno a unos 10 minutos.
- Limpie el interior de la olla para freír con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Utilice el cepillo de limpieza para limpiar los componentes del producto, barriendo los restos de comida.
- De manera puntual limpie la rejilla de entrada y salida de aire con un cepillo para asegurará la buena circulación de aire en el producto.
- Al terminar, deje abierto un breve periodo de tiempo el aparato para que no se cree humedad en el interior.

En cuanto al mantenimiento externo,:
- Limpie el polvo con un paño seco y límpiese con un producto de limpieza neutro si es necesario.
- Los componentes electrónicos, como el botón de encendido/apagado, deben limpiarse con un paño seco.

No deben utilizarse productos de limpieza como:
- Jabón en polvo.
- Productos de limpieza abrasivo.
- Productos de limpieza alcalinos,.
- Paños químicos, diluyentes.
- Alcohol.
- Productos derivados del petróleo
- Agua muy caliente y/o hirviendo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En muchas ocasiones usted mismo podrá solucionar las averías que se presentan en su aparato, mediante la tabla de Problemas-Soluciones que se le presenta en este manual (**vea la tabla 02 en la página 7**). En caso contrario, llame a nuestro Servicio de Atención al Cliente.

Si detecta una avería que no es posible reparar por usted mismo e impide el uso del aparato, desconéctelo de la corriente y del cuadro eléctrico.

Cualquier reparación o sustitución de cableado eléctrico debe ser realizada por un técnico competente, de lo contrario podría ser muy peligroso.

INFORMACIÓN INHERENTE AL MEDIOAMBIENTE



Este aparato se ha marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EU referente a la eliminación de los Desperdicios de Aparatos Eléctricos y Electrónicos

(RAEE). El símbolo del que consta en el aparato indica que el producto al final de su vida útil no se debe tratar como basura doméstica normal, sino que se debe llevar a los centros de recogida diferenciada de desperdicios eléctricos y electrónicos o bien entregar al vendedor en el momento de comprar un nuevo aparato. La adecuada recogida de este aparato contribuye a evitar posibles repercusiones negativas para el ambiente o la salud de las personas.
La eliminación debe hacerse respetando los reglamentos medioambientales locales vigentes. Para informaciones más detalladas inherentes al tratamiento, la eliminación o el reciclado de este producto, rogamos contacten el servicio local de eliminación de desechos o a la tienda donde compró el aparato.
No tirar el embalaje del aparato a la basura sino seleccionar los diversos materiales como poliestireno, cartón, bolsas de plástico, etc. de acuerdo con las normas locales sobre la eliminación de basuras y las normas vigentes.



Los materiales del embalaje de este producto son reciclables. Puede depositar estos materiales en un lugar público de recogida para su reciclaje.



Para aquellos aparatos que contengan pilas o baterías recargables, estas partes se deben extraer y depositar en los contenedores de reciclaje claramente identificados a tal fin. Por favor acuda a la papelera de reciclaje más cercana de su localidad o tienda habitual. Se ruega cumplir con sus obligaciones legales y contribuir a la protección de nuestro medio ambiente.

GARANTÍA



UniversalBlue no asumirá ningún coste extra derivado de un servicio de montaje externo solicitado por el comprador. Le informamos que, durante el periodo de garantía, para aquellos productos suministrados con piezas no montadas, el Servicio Técnico puede decidir realizar la reparación sustituyendo dichas piezas no montadas.

Este producto cuenta con una garantía de 3 años contados a partir de la fecha de compra del producto, con las siguientes condiciones:

- La garantía es válida sólo con la presentación de la factura de compra del producto.
- No están cubiertos por la garantía los daños causados durante el transporte, negligencia o mal uso, montaje o instalación incorrecta, así como las influencias externas, tales como: rayos atmosféricos o eléctricos, inundaciones, humedad, etc.
- Tampoco estarán cubiertos por la garantía los daños causados como consecuencia de inadecuada instalación, conexión de alimentación (eléctrica, agua, gas), desagüe y evacuación.
- No están cubiertos por la garantía los daños estéticos (como rasguños, desconchados, etc) surgidos por el uso.
- Esta garantía termina cuando se descubre que han sido sometidas a reparaciones, reformas o intervenciones por cualquier persona no autorizada por UniversalBlue.
- La garantía finaliza cuando el producto no ha sido utilizado para uso doméstico exclusivamente.
- La garantía no cubre aquellas deficiencias derivadas de una incorrecta utilización y mantenimiento periódico del producto, tal y como se especifica en el manual de instrucciones.
- No están cubiertos por la garantía los accesorios o componentes consumibles.
- Se excluyen de la garantía los componentes de goma.
- El producto no está cubierto por la garantía si carece de la placa identificativa correspondiente. El usuario deberá comunicar al servicio técnico los datos incluídos en la placa

identificativa cuando así se requiera.

- No está cubierto por la garantía si el producto ha sido reparado o mantenido con piezas no originales.

Para hacer uso de la garantía acuda al centro donde compró este producto o bien contacte con nosotros de cualquiera de las siguientes formas:

- A través del email **sat@universalblue.es**, adjuntando la factura de compra e indicando sus datos de contacto y brevemente qué problema presenta su producto.
- A través del teléfono (0034) **968 893691**.
- En la siguiente dirección: **UNIVERSAL FOR ENGINEERING INDUSTRIES SPAIN, SL C/ Decenio N1, P.I. Media Legua. Las Torres de Cotillas (Murcia). 30565**



Los detalles de la garantía vienen detallados en un dossier complementario que podrá encontrar con este manual. Por favor, lea detenidamente el dossier de garantía pues ahí se especifican con mayor claridad todos los puntos. Tenga en cuenta que la información de garantía que tiene vigor es la del dossier de garantía.

Thank you for deciding to purchase a UNIVERSALBLUE product.

We recommend you to spend some time to read this Instruction Manual in order to fully understand how to use it correctly..

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Please, consider that this appliance is for **domestic use only**.

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

When using this appliance, the following safety instructions should always be followed.

Before operating the appliance, please do not use it if it has dropped and you notice any sign of damage. Do not use it either if there is any anomaly during the operation.



THIS DEVICE IS DESIGNED FOR HOME USE ONLY.

Do not use the appliance incorrectly, with professional purposes of in a way contrary to what has been advised in this manual. In any of the above-mentioned cases, the warranty will be void.



THIS APPLIANCE SHOULD NOT BE USED BY CHILDREN UNDER THE AGE OF 8 YEARS.

- A child under 8 years of age or any person with some type of special capacity may use the device if they are continuously supervised by an adult or have received specific instructions on how to proceed, understanding the process and its risks, as long as it does not imply a danger.
- Do not allow children to play with the appliance.
- When the appliance is in operation or waiting for it to cool down, keep it out of the reach of children under 8 years of age.



NEVER CONNECT THE FRYER WITHOUT CHECKING THE VOLTAGE AGREEMENT BETWEEN THE APPLIANCE AND WHERE IT IS GOING TO BE CONNECTED (THIS APPLIANCE REQUIRES A 220-240V NETWORK).



RISK OF FIRE. KEEP THE POWER CORD AWAY FROM HOT SURFACES.

- Do not place the appliance

near any type of gas or electric stove, oven, ceramic or induction hob, as well as near flammable materials such as curtains, tablecloths, etc.



RISK OF FIRE. DO NOT COVER THE AIR INLET OR OUTLET OPENINGS WHILE THE APPLIANCE IS OPERATING

- If the air outlets of the Airfryer are blocked there may be a surge in the temperature of the appliance, increasing the risk of fire.
- The appliance must always be placed so that the air inlet and outlets are open, releasing the heat generated inside.



DO NOT PLACE THE APPLIANCE AGAINST THE WALL OR OTHER APPLIANCES. RESPECT A SPACE OF ABOUT 10 CM FREE ON EACH SIDE AND AVOID PLACING ANYTHING ON IT.



ELECTRICAL RISK. DO NOT COVER THE AIR INLET OR OUTLET OPENINGS WHILE THE APPLIANCE IS OPERATING.

- The Airfryer has parts that can be detached to clean them separately.
- Never submerge the machine, the internal components could be damaged.
- Do not either, under any circumstance, submerge the Airfryer while in operation due to temperature surge or any other problem.
- The Airfryer has a safety system that shuts the appliance down in case the temperature gets very high.
- Submerging the appliance while in operation can be dangerous and can cause an electric shock.



ELECTRIC RISK. DO NOT PLUG IN THE APPLIANCE OR HANDLE IT WITH WET HANDS.



AVOID DIRECT CONTACT WITH THE HOT PARTS OF THE APPLIANCE SUCH AS THE MAIN HOUSING OR THE INNER CAVITY UNTIL A REASONABLE PERIOD OF TIME HAS PASSED.

- Keep in mind the Airfryer can reach high temperatures.
- If you are going to manipulate the airfryer while it is in operation, to shake the food or simply check the cooking

process make sure you do not touch any parts that are hot and use the appropriate utensils included with the airfryer to do so.

- During the cooking process there will be steam at a high temperature coming out of the air outlet. Keep your hands and face away from the steam and from the air outlet. Be careful with the steam and the hot air while you take away the air fryer from the product.
- When the product is in operation, the surface where it is located can get very hot.



DO NOT MOVE FRYER WHILE IN USE.

- Moving the fryer while it is running can cause minor burns due to the temperature it takes in some areas or due to the spillage of liquids or food.
- Move only when it is turned off and preferably unplugged from the network.



HANDLING OF THE COMPONENTS OF THE APPLIANCE MUST BE CARRIED OUT BY AN AUTHORIZED PERSON FROM THE TECHNICAL SUPPORT.

- Any manipulation of the appliance carried out by any external service different to the authorized after sales service will cause the warranty to be void.
- Any failure must be checked and repaired by personnel authorized by the manufacturer or by an authorized after sales service.



DO NOT USE YOUR APLIANCE IF IT IS DAMAGED, NOT WORKING OR IF THE CORD OR PLUG IS DAMAGED.

In this case, you should contact customer service to resolve the incident, never try to solve the problem on your own as any modification will void the warranty.



Please note that the information in this manual can change depending on the model purchased.

- Always put food inside the frypot to prevent food from coming into contact with the heating components.
- Never put oil in the appliance, as this could cause a fire/ destroy in an electrical hazard.

- Never connect the product with an external timer, as this could be dangerous.
- The product must be supervised while in use.
- If the product begins to smoke, unplug the product immediately.
- Place the product on a flat and stable surface.
- Allow about 30 min for the product to completely cool down before you start cleaning or storing it.

PRODUCT FEATURES

The contents of the package will contain the following items, in addition to this manual and the product warranty. **See image 01 on page 4.**
Note: Orientative image. The content may vary from one model to another.

1. Control panel
2. Handles
3. Pots
4. Main housing
5. Air outlet
6. Fried plates

To see the characteristics of the product you can **see the table 01 on page 6.**

ASSEMBLY AND INSTALLATION

Remember where each item is located in case you need to repack it in the future.

Do not use the handle of the appliance to move it or as a support.
If you notice any type of damage or failure, please contact the seller.

- The manufacturer will not be responsible for the damage that the product may have due to a bad installation
- Before using it for the first time, remove all protective foils and adhesive strips.
- The voltage in the room must match that of the appliance and it must be plugged into an earthed outlet.
- Choose a well-ventilated place, where the device is not exposed to sunlight, high temperatures or humidity, as the latter may cause stains.
- To move the appliance, disconnect it from the electrical network and remove all the food inside.

This product does not need any installation. However before using it there are some steps to be followed:

- Put the product on a surface that is leveled, even, and stable, do not put the product on surface that is not heat-resistant.
- Put the frying tray into the fryer tank correctly.
- Never pour oil or other liquid into the fryer tank .
- Never put things cover the air inlet opening of the product, for this will prevent the airflow and reduce the effect of hot air heating.

OPERATING THIS PRODUCT

Before your first use

- Remove packaging, as well as any temporary stickers.
- Place the fryer on a level, heat resistant surface. Keep away from steam sensitive surfaces.
- Extract the baskets with the help of the handle and clean them in the dishwasher or with a sponge and non-abrasive products. Also clean the inside of the fryer and dry it with a cloth.
- A first functional test will serve to familiarize yourself with the device and to check that it works correctly.

Control panel
Use the display to move through the fryer menu and select the indicated program for

each food. **See image 02 on page 5.**

7. On/off button
8. "1" and "2" buttons: Press to control basket 1 or 2. The selected menu will flash, which indicates it is the one that is going to be controlled.
9. Increase and reduce buttons
10. Light indicator to adjust temperature and time.
11. "Match" button. When you press this button the temperature and time on both pots 1 and 2 will match.
12. "Sync" button. When you press this button both pots (1 and 2) will finish the cooking process at the same time. For example; pot 1 is set to 30 minutes and pot 2 is set to 18 minutes. If you press "sync+start" the cooking time of pot 1 will start and pot 2 will start 12 minutes later so that they both finish at the same time 30 minutes later.
13. Left display. Cooking time and cooking temperatura of pot 1
14. Right display. Cooking time and cooking temperature of pot 2.
15. Pre-set button: press to access the selection of pre-set programs. Keep pressing to move from one to the next one.
16. Frozen french fries cooking mode light indicator.
17. Fish cooking mode light indicator
18. Shrimp cooking mode light indicator
19. Meat cooking mode light indicator.
20. Pizza cooking mode light indicator.
21. Chicken legs cooking mode light indicator.
22. Chicken cooking mode light indicator.
23. Vegetables cooking mode light indicator.

On/off

- Press ON to turn the Airfryer on. Once the Airfryer is connected all the light indicators will light up for 1 second, then they will turn off. You will hear a sound and the "On" light indicator will light up.
- If you press and hold the "on/off" button during the cooking process the Airfryer will stop heating and after 20 seconds the fan will stop completely. If you want to stop only one of the baskets you must press "1" or "2" first and then press "on/off"

Temperature and cooking time control

- You can adjust the temperature and time by pressing the indicators on the display and then press "+" or "-" to increase or reduce the values. After you have changed the values press the on/off button.

Modes

The **table 03 on page 10** help you to select the basic configuration for each ingredient. But keep in mind that these settings might not be precise depending on the origins of the ingredients, size and many other aspects, so it cannot be guaranteed that they will be the best settings for every specific case.

Note: Add 3 minutes to the cooking time if the Airfryer is cold when you start cooking.

Use

Keep in mind the following details before you start cooking:

- Put the cooking tray in the basket before introducing the food.
- Do not introduce a high volume of food because this might interfere in the cooking process.
- Any residual oil coming from the ingredients will be collected at the bottom of the pot.
- Keep in mind that the cooking periods may vary depending on the quantity of food you are going to cook.

Follow these steps to start cooking:

- Keep in mind that the cooking periods may vary depending on the quantity of food you are going to cook.
- Once the cooking time has finished, the appliance will notify the end of the process with an alarm sound and your food will be ready. Take out the basket

and remove the food, which should be ready to be consumed. If it is not, put the basket inside again and select the time and temperature to finish the cooking process completely.
- When the cooking process has finished leave the cooking pot outside the Airfryer and let it cool down so that you can later wash it and use it again.
- When the cooking process is finished leave the appliance open for a brief period of time so that there is no condensation developed inside.

COOKING TIPS

Please remember that these Settings offer only a reference . For food ingredients differ in source, size, shape and brand, we can not guarantee to provide the best Settings for your food ingredients.

As the fast convection technology can give renewed heating to the air inside the product immediately, so, to pull the frying tank out of the air fryer during the operation will hardly affect the process of cooking.

- The big size food ingredients will require more time for cooking.
- With larger amount of food ingredients, the time for cooking will only be required to increase a little, with lesser amount of food ingredients, the time will only be required to decrease a little.
- During the process of cooking, overturning the small size food can promote the final cooking effect, and can help the food ingredients to get well-distributed frying.
- By adding small amount of oil to the fresh potatoes , the food can be made crisper. After adding the oil, the food ingredients should be shelved for several minutes before frying them.
- Never cook the food ingredients with high oil content in the fat-free fryer.
- The refreshment that can be cooked in the oven can also be cooked in the air fryer.
- The best weight of the food ingredients for cooking crisp chips is 500g.
- Sandwich food can be made quickly and conveniently with the using of pre fermented dough. Comparing with the homemade dough, the pre fermented dough requires a shorter cooking time.
- You can use it to reheat food. For this you must place the product at 150°C and the maximum cooking time would be 10 minutes.
- Remove the basket by pulling the handle and place it on a heat resistant surface.
- Move the food with the help of a utensil or by shaking the basket itself if it is not too heavy.
- When removing the basket, the fryer will stop automatically; when you put it back in, it will continue cooking.
- Avoid leaving the basket out for a long time, as the fryer is cooling down during the time it is out.

MAINTENANCE AND CLEANING

The appliance must be cleaned frequently. For your safety, unplug the appliance from the socket before you proceed to cleaning it.
Follow these guidelines about the most suitable cleaning products:
- Do not use any scrubbers or hard sponges.
- Do not use any abrasive or aggressive cleaning products.
- Do not use any cleaning product containing high levels of alcohol.



Check the specification table to see if your model has components that can be washed in the dishwasher.

To clean the inside of the appliance, keep the following points in mind:
- Do not use metal kitchen wares or abrasive cleaning material to do the

cleaning, for this will damage the non-sticking painted coat.
- Pull out the plug from the power socket, let the product cool down.
- Use wet cloth to scrub the outside part of the product.
- Clean the frying tank or frying tray with hot water, detergent and non-abrasive sponge , please add hot water into the frying tank together with some detergent. Put the frying tray into the frying tank, and then soak the frying tank and the frying tray for 10 minutes.
- Clean the inside of the product with hot water and non-abrasive sponge.
- Use cleaning brush to clean the heating components, swept away remaining food residual.
- A timely manner with a clean brush to clean the air inlet opening and the air outlet opening , so as not to affect the air inlet and the outlet air flow.
- When finished, leave the appliance open for a short time so that humidity does not form inside.

Concerning the maintenance of the outside of the appliance:
- Remove dust with a dry cloth and, if necessary use a neutral cleaning product.
- The electrical components, such as the on/off button must be cleaned with a dry cloth.

You must not use cleaning products such as:
- Soap powder.
- Abrasive cleaning products.
- Alkaline cleaning products.
- Chemical clothes, thinners
- Alcohol.
- Petroleum products
- Very hot and/or boiling water.

TROUBLE SHOOTING

Occasionally you can solve yourself some failures in your appliance. Check the Problem-Solution chart included in this manual (**see table 03 on page 11**). Otherwise, please contact our Customer service.

If you notice any failure you cannot fix yourself and it´s preventing you from using the appliance, disconnect it from the power supply.



Any repairing intervention or replacement of electrical cables must be carried out by a skilled and competent technician. Otherwise it could be very dangerous.

ENVIRONMENTAL INFORMATION



This appliance is labelled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.
The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



The packaging materials are recyclable product. These

materials can be deposited in public collection point for recycling.



For devices containing batteries or rechargeable batteries, these parts must be removed and disposed of in clearly marked recycling bins. Please go to the nearest recycling bin in your location or common store. Please comply with your legal obligations and contribute protecting our environment.

WARRANTY

UniversalBlue will not bear any extra cost derived from an external installation service requested by the buyer. We inform you that, during the warranty period, for those products supplied with parts not assembled the Technical Service can decide to carry out the repair by replacing these parts not assembled.

This appliance has a warranty of 3 years from the date of purchase, considering the following notes:

- The guarantee is valid only on presentation of the product's purchase invoice.
- Damage caused during transport, negligence or misuse, incorrect assembly or installation, as well as external influences such as: atmospheric or electrical rays, flooding, humidity, etc. are not covered by the warranty.
- Damage caused as a result of improper installation, power connection (electricity, water, gas), drainage and disposal is also not covered by the warranty.
- Aesthetic damage (such as scratches, chips, etc.) arising from use are not covered by the warranty.
- This warranty ends when it is discovered that repairs, alterations or interventions have been made by anyone not authorised by Universal Blue.
- The warranty ends when the product has not been used for domestic use only.
- The warranty does not cover deficiencies resulting from improper use and periodic maintenance of the product as specified in the instruction manual.
- Accessories or consumable components are not covered by the warranty.
- Rubber components are excluded from the warranty.
- The product is not covered by the warranty if it lacks the corresponding identification plate. The user must inform the technical service of the data included on the identification plate when required.
- The warranty not cover if you repare your product with not otiginal spare parts.

To make use of the guarantee go to the store where you purchased this product or contact us by:

- By e-mail: **sat@universalblue.es**, please, attach the invoice, add your contact details and explain briefly what the issue is.By phone (0034) **968 893691**.
- In the following address: **UNIVERSAL FOR ENGINEERING INDUSTRIES SPAIN, SL C/ Decenio N1, P.I. Media Legua. Las Torres de Cotillas (Murcia). 30565**

The details of the warranty are detailed in a supplementary dossier which you will find with this manual. Please read the warranty carefully, as all points are more clearly specified there. Please note that the warranty information that is valid is the one in the warranty booklet.

Agradecemos por tomar a decisão de comprar um produto da marca UNIVERSALBLUE.

Lhe recomendamos que dedique algum tempo a ler cuidadosamente este manual de instruções.

Leia todas as instruções de segurança cuidadosamente antes de usar o aparelho e guarde este Manual de Instruções/ Instalação para referência futura.

Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



POR FAVOR, LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR O PRODUTO.

Ao usar aparelhos elétricos, as seguintes precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, não o utilize se este tiver caído no chão e se notar vestígios de danos. Além disso, não o utilize caso ocorra alguma anormalidade durante seu funcionamento.



ESTE APARELHO FOI PROJETADO APENAS PARA USO DOMÉSTICO.

Não utilizar o aparelho de forma incorreta, com fins professionais o de um modo contrario a o que se marca nesse manual. Em qualquer um destes casos a garantía seria anulada.



ESTE APARELHO NÃO DEVE SER UTILIZADO POR CRIANÇAS COM IDADE INFERIOR A 8 ANOS.

- Uma criança menor de 8 anos ou qualquer pessoa com algum tipo de capacidade especial pode usar o dispositivo desde que seja continuamente supervisionada por um adulto ou tenha recebido instruções específicas sobre como proceder, compreendendo o processo e seus riscos, desde que não não implica perigo.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho.
- Quando o aparelho estiver em funcionamento ou esperando que esfrie, mantenha-o fora do alcance de crianças menores de 8 anos.



NUNCA LIGUE A FRITADEIRA SEM VERIFICAR O ACORDO DE VOLTAGEM ENTRE O APARELHO E ONDE VAI SER CONECTADO (ESTE APARELHO REQUER UMA REDE 220-240V).



RISCO DE INCÊNDIO. MANTENHA O CABO DE ALIMENTAÇÃO AFASTADO DE SUPERFÍCIES QUENTES.

Não coloque o aparelho perto de qualquer tipo de fogão a gás ou elétrico, forno, vitrocerâmica ou placa de indução, bem como perto de materiais inflamáveis, como cortinas, toalhas de mesa, etc.



RISCO DE INCÊNDIO. NÃO TAPE AS ENTRADAS E SAÍDAS DE AR DURANTE O FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

- Uma obstrução das vías de ventilação da fritadeira podia provocar um aumento da temperatura do aparelho e aumento do risco de incêndio.
- O aparelho deve estar sempre colocado de forma que as entradas e saídas de ar fiquem abertas, dissipando o calor gerado no seu interior.



NÃO COLOQUE O APARELHO CONTRA A PAREDE OU OUTROS APARELHOS. RESPEITE UM ESPAÇO DE CERCA DE 10 CM LIVRE DE CADA LADO E EVITE COLOCAR QUALQUER COISA SOBRE ELE.



RISCO ELÉTRICO. NÃO EM NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA MERGULHE A FRITADEIRA EM ÁGUA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.

A fritadeira tem partes que podem ser separados para sua limpeza em separado.

- Nunca submergir a unidade, uma vez que isto poderia danificar os componentes internos.
- Não submergir em nenhuma circunstância enquanto a fritadeira estiver em funcionamento devido a aumento de temperatura ou outros problemas.
- A fritadeira tem um sistema de segurança em caso de temperaturas muito elevadas, no qual se desliga automaticamente.
- Submergir o aparelho enquanto em uso pode ser perigoso com risco de electrocussão.



RISCO ELÉTRICO. NÃO LIGUE O APARELHO NEM O MANUSEIE COM AS MÃOS MOLHADAS.



EVITAR TOCAR NAS PARTES QUENTES DO APARELHO TAIS COMO NO CORPO OU NO PROPIO INTERIOR ATÉ QUE TENHA DECORRIDO UM PERÍODO DE TEMPO RAZOÁVEL DESDE SUA UTILIZAÇÃO.

- Esteja atento ás altas temperaturas que a fritadeira atinge.
- Se deseja manusear durante a operação para remover remover alimentos ou apenas ver cómo está a fazer certifique-se de não tocar nenhuma parte quente e utilizar os accesórios fornecidos para este fim que acompanham a fritadeira.
- Durante o período de cozinhado, se será emitido vapor com alta temperatura pela abertura de saída de ar. As mãos eo rosto devem estar afastados do vapor e da abertura de saída de ar. Deve-se ter cuidado com o vapor e o ar quente enquanto se afasta a fritadeira do produto.
- Enquanto o produto estiver em funcionamento, a superficie sobre a qual está a reposar pode tornar-se muito quente.



NÃO MOVER A FRITADEIRA DURANTE O USO.

- Mover a fritadeira enquanto ela estiver funcionando pode causar pequenas queimaduras devido à temperatura que ela atinge em algumas áreas ou devido ao derramamento de líquidos ou alimentos.
- Mova apenas quando estiver desligado e de preferência desconectado da rede.



A MANIPULAÇÃO DOS COMPONENTES DO APARELHO DEVE SER REALIZADA POR UMA PESSOA AUTORIZADA DO SERVIÇO PÓS-VENDA.

- Uma manipulação do aparelho externo ao serviço de pós-venda será motivo de cancelamento de qualquer garantía.
- Qualquer avaria deve ser resolvida por uma pessoa autorizada de fábrica ou por um serviço pós-venda autorizado.



NÃO USE O APARELHO SE HOUVER SINAIS DE QUEBRA OU SE O CABO ESTIVER DANIFICADO.

- Neste caso, você deve entrar em contato com o serviço de atendimento ao cliente para resolver o incidente, nunca

tente resolver o problema por conta própria, pois qualquer modificação anulará a garantia.

OBSERVE QUE AS INFORMAÇÕES NESTE MANUAL PODEM VARIAR DEPENDENDO DO MODELO ADQUIRIDO.

- Sempre coloque alimentos dentro da cuba para evitar que os alimentos entrem em contato com os componentes de aquecimento.
- Nunca coloque óleo no aparelho, pois isso pode causar um incêndio/destruição em um risco elétrico.
- Nunca conecte o produto com um temporizador externo, pois isso pode ser perigoso.
- O produto deve ser supervisionado durante o uso.
- Se o produto começar a soltar fumaça, desconecte-o imediatamente.
- Coloque o produto em uma superfície plana e estável.
- Aguarde cerca de 30 minutos para que o produto esfrie completamente antes de começar a limpá-lo ou armazená-lo.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O conteúdo da embalagem conterá os seguintes itens, além deste manual e da garantia do produto. **Veja a imagem 01 na página 4.**

Nota: Imagem orientativa. O conteúdo pode variar de um modelo para outro.

1. Painel de controlo
2. Pegas
3. Pote/Contentor/Tanque
4. Caixa principal
5. Saída de ar
6. Pratos de fritura

Para ver as características do produto, você pode **ver a tabela 01 na página 6**.

MONTAGEM E INSTALAÇÃO

Memorize onde cada item está localizado caso precise reembalá-lo no futuro.

Não use a alça do aparelho para movê-lo ou como suporte.

Se você notar qualquer tipo de dano ou falha, entre em contato com o vendedor.

- O fabricante não será responsável pelos danos que o produto possa ter devido a uma má instalação
- Antes de usá-lo pela primeira vez, remova todas as películas protetoras e fitas adesivas.
- A voltagem da sala deve corresponder à do aparelho e deve ser ligada a uma tomada com ligação à terra.
- Escolha um local bem ventilado, onde o aparelho não fique exposto à luz solar, altas temperaturas ou umidade, pois podem causar manchas.
- Para mover o aparelho, desconecte-o da rede elétrica e retire todos os alimentos de seu interior.

Este produto não precisa de instalação. Porém, lembre-se que para seu uso é necessário um preparo:

- Coloque o produto sobre uma superfície plana e estável. Não o coloque sobre

uma superfície que não resista ao calor.
- Posicione correctamente a grelha e a frigideira.
- Nunca coloque óleo ou líquidos no interior da frigideira.
- Não cubra a área de entrada e saída de ar do produto, pois isto evita o sobreaquecimento.

FUNCIONAMENTO

Antes de seu primeiro uso
- Remova a embalagem da fritadeira, bem como quaisquer adesivos temporários.
- Coloque a fritadeira em uma superfície plana e resistente ao calor. Mantenha-se afastado de superfícies sensíveis ao vapor.
- Extraia os cestos com a ajuda da pega e lave-os na máquina de lavar loiça ou com uma esponja e produtos não abrasivos. Limpe também o interior da fritadeira e seque-o com um pano.
- Um primeiro teste funcional servirá para se familiarizar com o dispositivo e verificar se ele funciona corretamente.

Painel de controle
Use o visor para navegar pelo menu da fritadeira e selecione o programa indicado para cada alimento. **Veja a imagem 02 na página 5**.

7. Botão 'ligado/desligado'
8. Botões '1' e '2': Pressionar para controlar a cesta 1 ou 2. O menú seleccionado pisca indicando que é o que vai controlar. Por defeito vem configurada uma temperatura de 180 graus durante 15 minutos.
9. Botões aumentar e diminuir
10. Indicador luminoso ajuste de temperatura e tempo.
11. Botão 'match'. Ao pressionar, são combinados a temperatura e o tempo dos recipientes 1 y 2.
12. Botão 'sync'. Ao pressionar, a cocção de ambas partes (1 e 2) terminará ao mesmo tempo. Por exemplo; a 1 dura 30 minutos e a 2, 18 minutos. Si pressionas 'sync'+'start' a cocção da 1 começará e 12 minutos mais tarde começará a 2 para a fim de terrminar ao mesmo tempo após 30 minutos.
13. Tela esquerda. Tempo e temperatura de cocção da cesta 1.
14. Tela dereita. Tempo e temperatura de cocção da cesta 2.
15. Botão pré-seleção: presionar r para ligar a seleção dos modos programados. Ir pressionando para avançar a outro.
16. Indicador luminoso modo batatas fritas congeladas.
17. Indicador luminoso modo peixe.
18. Indicador luminoso modo camarões.
19. Indicador luminoso modo carne.
20. Indicador luminoso modo pizza.
21. Indicador luminoso modo coxas de frango.
22. Indicador luminoso modo frango.
23. Indicador luminoso modo vegetais

Ligado/desligado
- Pressionar ligado para ligar a fritadeira. Depois que a fritadeira ligar, todos os indicadores luminosos permaneçerão durante 1 segundo e se apagarão. Um alarme soará e se acenderá em indicador luminoso 'ligar'.
- Mantendo pressionado 'ligado/desligado' durante a cocção a fritadeira deixará de esquentar e após 20 segundos o ventilador se irá completamente. Se quiser parar únicamente uma das cestas deve pressionar primeiro '1' ou '2' e posteriormente pressionar ligado/desligado.

Controlo da temperatura e tempo de cozedura
- Para ajustar a temperatura e o tempo pressione nos indicadores da tela e a continuação pressione '+' ou '-' para aumentar ou diminuir o valor desejado. Após mudar os valores pressione o botão ligar/desligar.

Modos
A **tabela 03 na pagina 10** ajudará para seleccionar a configuração básica para cada

ingrediente. Note-se que tal configuração pode não ser exacta dependendo da origen dos ingredientes, o tamanho e multiplicidade de aspectos pelos que não podemos garantizar a melhor configuração para cada caso concreto.

Nota: Acrescente 3 minutos a cocção se começar a cozinhar com a fritadeira fría.

Uso

Certifique-se dos seguintes detalhes antes de começar a cozinhar:

- Colocar a grelha na panela de fritar antes de colocar os alimentos.
- A quantidade de alimentos não devem ser muito altas já que isso poderia afetar al cozedura.
- O óleo que sobra dos ingredientes alimentares irá recolher no fundo do tanque.
- Ter em conta que os tempos de cocção podem variar dependendo da quantidade de alimentos que se irá cozinhar.

Siga os seguintes passos para cozinhar:

- Ter em conta que os tempos de cocção podem variar dependendo da quantidade de alimentos que se irá cozinhar.
- Uma vez terminado o tempo o aparelho irá notificar por som o final e os alimentos estarão prontos. Retire a cesta e retire os alimentos dela para poder consumir. Se não estão, volte a colocarlos e seleccione o tempo e a temperatura que calcula para que terminar a cocção completamente.
- Deixe a cesta fora da fritadeira uma vez terminada a cocção para que esfrie e posteriormente possa ser lavada e fique preparada para usar de novo.
- Ao terminar, deixe aberto um breve período de tempo o aparelho para que não criar humidade no seu interior.

RECOMENDAÇÕES DE COZIMENTO

Note-se que este cenário é apenas para referência, uma vez que os alimentos vêm em diferentes formas e tamanhos, e não podemos garantir que este cenário seja ideal para o que pretende cozinhar.

Com a tecnologia de troca rápida de ar, o calor é renovado rapidamente, de modo que se pode retirar a frigideira durante a cozedura e isso dificilmente afectará o processo de cozedura.

- Em comparação, alimentos maiores necessitarão de mais tempo de cozedura do que alimentos mais pequenos.
- Se colocar uma grande quantidade de comida, o tempo de cozedura aumentará um pouco, mas diminuirá com quantidades menores de comida.
- Durante o processo de cozedura, se mexe os alimentos, obterás um melhor resultado final.
- Se adicionar uma pequena quantidade de óleo às suas batatas, dará um resultado muito mais estaladiço. Depois de adicionar o óleo, os ingredientes alimentares devem descansar durante vários minutos antes de os adicionar ao produto.
- Nunca cozinhar ingredientes com um elevado teor de óleo na fritadeira.
- Os aperitivos que são normalmente cozinhados no forno também podem ser cozinhados na fritadeira ao ar.
- O peso de cozedura ideal para batatas fritas crocantes é de 250 g.
- Os sanduíches podem ser preparados rápido e convenientemente com a utilização de massa pré-fermentada. Em comparação com a massa caseira, a massa pré-fermentada requer menos tempo de cozedura.
- Pode ser utilizado para reaquecer os alimentos, fixando o produto em 150°C e o tempo máximo de cozedura em 10 minutos.
- Retire o cesto puxando pela pega e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
- Movimente os alimentos com a ajuda de um utensílio ou sacudindo o próprio cesto se não for muito pesado.
- Ao retirar o cesto, a fritadeira irá parar automaticamente; quando você colocá-

lo de volta, ele continuará cozinhando.
- Evite deixar o cesto fora por muito tempo, pois a fritadeira está esfriando durante o tempo que está fora.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O aparelho deve ser limpo com frequentemente. Para sua segurança, retire a ficha da tomada corriente antes de começar com a limpeza.
Siga as seguientes indicações sobre qual produtos usar para a limpeza:
- Não usar esfregões ou esponjas duras.
- Não usar produtos de limpeza agressivo ou abrasivo.
- Não usar produtos de limpeza com um alto teor alcoólico.



Verifique a tabela de especificações para ver se o seu modelo possui componentes próprios para lava-louças.

Para limpar o interior do aparelho, tenha em atenção os seguintes pontos:
- Desconecte el aparato y déjelo enfriarse.
- Utilice un paño húmedo para limpiar la parte exterior del aparato
- Limpie la olla de freír con agua caliente, jabón y una espoja que no sea abrasiva.
- Deje en remojo tanto la olla de freír como la rejilla , entorno a unos 10 minutos.
- Limpie el interior de la olla para freír con agua caliente y una espoja no abrasiva.
- Utilice el cepillo de limpieza para limpiar los componentes del producto, barriendo los restos de comida.
- De manera puntual limpie la rejilla de entrada y salida de aire con un cepillo para asegurará la buena circulación de aire en el producto.

Quanto a manutenção externa:
- Limpar o pó con um pano seco e limpar com um produto de limpeza neutro se necessário.
- Os componentes electrónicos, tais como o botão de ligado/desligado, devem ser limpos com um pano seco.

Não devem utilizar produtos de limpeza como:
- Sabão em pó.
- Produtos de limpeza abrasivo.
- Produtos de limpeza alcalinos,.
- Toalhetes químicos, diluentes.
- Álcool.
- Produtos petrolíferos
- Agua muito quente e/ou fervendo.

INFORMAÇÕES INERENTES AO MEIO AMBIENTE



Este aparelho foi classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa à eliminação de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (REEE). O símbolo que aparece no aparelho indica que o produto no final de sua vida útil não deve ser tratado como lixo doméstico normal, mas deve ser levado a centros de coleta seletiva de lixo elétrico e eletrônico ou entregue ao vendedor no momento da compra um novo aparelho. A coleta adequada deste aparelho ajuda a evitar possíveis repercussões negativas para o meio ambiente ou para a saúde humana. O descarte deve ser feito de acordo com as regulamentações ambientais locais em vigor. Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, eliminação ou reciclagem deste produto, contacte o serviço local de eliminação de resíduos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

Não jogue a embalagem do aparelho no lixo, mas selecione os diversos materiais, como poliestireno, papelão, sacos plásticos, etc. de acordo com os regulamentos locais sobre eliminação de resíduos e regulamentos atuais.



Os materiais de embalagem deste produto são recicláveis.

Podes depositar esses materiais em um ponto de coleta público para reciclagem.



No caso de aparelhos que contenham pilhas ou baterias recarregáveis, essas peças devem ser retiradas e depositadas em recipientes de reciclagem claramente identificados para esse fim. Vá para a lixeira mais próxima em sua localidade ou loja regular. Cumpra suas obrigações legais e contribua para a proteção de nosso meio ambiente.

GARANTÍA

UniversalBlue não é responsável pelos custos incorridos com o serviço de instalação que solicitou a terceiros. Informamos que para os produtos que são fornecidos com peças desmontadas, o serviço técnico, durante o período de garantia, poderá determinar a reparação do incidente fornecendo uma (s) dessas peças para que possas montar.

Este produto tem garantia de 3 anos a partir da data de compra do produto, com as seguintes condições:

- A garantia é válida apenas com a apresentação da nota fiscal de compra do produto.
- Danos causados durante o transporte, negligência ou uso indevido, montagem ou instalação incorreta, bem como influências externas, tais como: raios atmosféricos ou elétricos, inundações, umidade, etc. não são cobertos pela garantia.
- Os danos causados por instalação inadequada, conexão de energia (eletricidade, água, gás), drenagem e evacuação também não serão cobertos pela garantia.
- Danos estéticos (como arranhões, lascas, etc.) decorrentes do uso não são cobertos pela garantia.
- Esta garantia termina quando for descoberto que eles foram submetidos a reparos, alterações ou intervenções por qualquer pessoa não autorizada pela Universal Blue.
- A garantia termina quando o produto não for utilizado exclusivamente para uso doméstico.
- A garantia não cobre deficiências derivadas do uso incorreto e manutenção periódica do produto, conforme especificado no manual de instruções.
- Acessórios ou componentes consumíveis não são cobertos pela garantia.
- Os componentes de borracha estão excluídos da garantia.
- O produto não está coberto pela garantia se não tiver a placa de identificação correspondente. O usuário deve notificar o serviço técnico dos dados constantes da placa de identificação quando solicitado.

Para usufruir da garantia, dirija-se ao centro onde comprou este produto ou contacte-nos de uma das seguintes formas:

- Através do e-mail: **sat@universalblue.es**, anexando a nota fiscal de compra e indicando seus dados de contato e resumidamente qual problema seu produto apresenta.
- Pelo telefone (0034) **968 893691**.
- No seguinte endereço: **UNIVERSAL FOR ENGINEERING INDUSTRIES SPAIN, SL C/ Decenio N1, P.I. Media Legua. Las Torres de Cotillas (Murcia). 30565**

Os detalhes da garantia são detalhados em um dossiê complementar que podes encontrar en este manual. Leia atentamente o dossiê de garantia, uma vez que todos os pontos são especificados de forma mais clara. Observe que as informações de garantia válidas são as do dossiê de garantia.

Grazie per aver scelto di acquistare un prodotto del marchio UNIVERSALBLUE.

Vi consigliamo di dedicare un po' di tempo alla lettura attenta di questo Manuale d'Uso/Installazione per poterne fare un buon uso.

Leggere attentamente tutte le note di sicurezza prima di utilizzare l'apparecchio e conservare questo manuale d'uso/installazione per riferimenti futuri.
Si ricorda che questo prodotto è per **uso domestico**.

NOTE DI SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO.

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le seguenti precauzioni di base per la sicurezza.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, non utilizzarlo se è caduto a terra e si notano tracce di danneggiamento. Inoltre, non utilizzarlo nel caso in cui si verifichi un'anomalia durante il suo funzionamento.



QUESTO APPARECCHIO È STATO PROGETTATO ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO.

Non utilizzare l'apparecchio in modo improprio, per scopi professionali o in modo contrario a quanto indicato nel presente manuale. In uno qualsiasi di questi casi la garanzia sarebbe nulla.



QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE UTILIZZATO DA BAMBINI DI ETÀ INFERIORE A 8 ANNI.

- Bambino di età inferiore a 8 anni o persone con qualche tipo disabilità possono utilizzare l'apparecchio se continuamente supervisionati da un adulto o se hanno ricevuto istruzioni specifiche su come procedere, hanno compreso il processo e i suoi rischi, purché non implichi un pericolo.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Quando l'apparecchio è in funzione o in attesa che si raffreddi, tenerlo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.



NON COLLEGARE MAI LA FRIGGITRICE SENZA CONTROLLARE LA CONCORDANZA DI

TENSIONE TRA L'APPARECCHIO E IL PUNTO IN CUI VERRÀ COLLEGATO (QUESTO APPARECCHIO RICHIEDE UNA RETE 220-240V).



RISCHIO DI INCENDIO. TENERE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE LONTANO DA SUPERFICI CALDE.

- Non posizionare l'apparecchio vicino a qualsiasi tipo di fornello a gas o elettrico, forno, piano cottura in vetroceramica o a induzione, nonché vicino a materiali infiammabili come tende, tovaglie, ecc.



RISCHIO DI INCENDIO. NON COPRIRE LE PRESE E USCITE D'ARIA MENTRE L'APPARECCHIO È IN FUNZIONE.

- L'ostruzione dei percorsi di ventilazione della friggitrice potrebbe causare un aumento della temperatura nell'apparecchio e aumentare il rischio di incendio.
- L'apparecchio deve essere sempre posizionato in modo che queste prese e uscite d'aria rimangano aperte, dissipando il calore generato all'interno.



NON POSIZIONARE L'APPARECCHIO CONTRO IL MURO O ALTRI APPARECCHI. RISPETTARE UNO SPAZIO LIBERO DI CIRCA 10 CM PER LATO ED EVITARE DI APPOGGIARVI SOPRA QUALSIASI COSA.



RISCHIO ELETTRICO. NON IMMERGERE IN NESSUN CASO LA FRIGGITRICE SOTTO ACQUA O ALTRI LIQUIDI.

- La friggitrice ha parti che possono essere separate per una pulizia separata.
- Non immergere mai l'assieme in quanto ciò potrebbe danneggiare i componenti interni.
- Inoltre, non immergerla in nessun caso mentre la friggitrice è in funzione a causa di un aumento della temperatura o di altri problemi.
- La friggitrice ha un sistema di sicurezza in caso di temperature molto elevate in cui si spegne automaticamente.
- Immergere l'apparecchio durante l'utilizzo potrebbe essere pericoloso con rischio di folgorazione.



RISCHIO ELETTRICO. NON COLLEGARE L'APPARECCHIO NÉ MANEGGIARLO CON LE MANI BAGNATE.



EVITARE DI TOCCARE LE PARTI CALDE DELL'APPARECCHIO COME IL CORPO O L'INTERNO STESSO FINO A CHE NON TRASCORRA FINO A CHE NON TRASCORRA UN TEMPO DI SICUREZZA DOPO L'UTILIZZO.

- Tenere conto delle alte temperature raggiunte dalla friggitrice.
- Se si desidera manipolarla durante il funzionamento per mescolare il cibo o semplicemente vedere come si comporta, assicurarsi di non toccare nessuna parte calda e utilizzare gli accessori adatti a ciò forniti con la friggitrice.
- Durante il periodo di cottura, dall'apertura di uscita dell'aria uscirà vapore ad alta temperatura. Mani e viso devono essere lontani dal vapore e dall'apertura di uscita dell'aria. Prestare attenzione al vapore e all'aria calda mentre si allontana la friggitrice dal prodotto.
- Mentre il prodotto è in uso, la superficie su cui è appoggiato può diventare molto calda.



NON SPOSTARE LA FRIGGITRICE DURANTE L'USO.

- Spostare la friggitrice mentre è in funzione può causare ustioni minori a causa della temperatura che assume in alcune zone o a causa della fuoriuscita di liquidi o alimenti.
- Spostarla solo quando è spenta e preferibilmente scollegata dalla rete.



LA MOVIMENTAZIONE DEI COMPONENTI DELL'APPARECCHIO DEVE ESSERE EFFETTUATA DA UNA PERSONA AUTORIZZATA DEL SERVIZIO ASSISTENZA.

- Manipolazione dell'apparecchio al di fuori del servizio assistenza sarà motivo di annullamento di qualsiasi garanzia.
- Eventuali guasti devono essere risolti da una persona autorizzata dalla fabbrica o da un servizio di assistenza autorizzato.

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO SE PRESENTA SEGNI DI ROTTURA O SE IL CAVO È DANNEGGIATO

- In questo caso, è necessario contattare il servizio clienti per risolvere il problema, non tentare mai di risolverlo da soli poiché qualsiasi modifica invaliderà la garanzia.

SI NOTI CHE LE INFORMAZIONI CONTENUTE NEL PRESENTE MANUALE POSSONO VARIARE A SECONDA DEL MODELLO ACQUISTATO.

- Mettere sempre gli alimenti all'interno della vasca per evitare che gli alimenti entrino in contatto con i componenti riscaldanti.
- Non mettere mai olio nell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe causare un incendio/risultare in un pericolo elettrico.
- Non collegare mai il prodotto con un timer esterno, in quanto ciò potrebbe essere pericoloso.
- Il prodotto deve essere sorvegliato durante l'uso.
- Se il prodotto inizia a fumare, scollegare immediatamente il prodotto.
- Posizionare il prodotto su una superficie piana e stabile.
- Attendere circa 30 minuti affinché il prodotto si raffreddi completamente prima di iniziare a pulirlo o riporlo.

CARATTERISTICHE E PARTI DEL PRODOTTO

Il contenuto della confezione conterrà i seguenti elementi, oltre a questo manuale e alla garanzia del prodotto. **Vedere l'immagine 01 a pagina 4**
Nota: Immagine indicativa. Il contenuto può variare a seconda del modello.

1. Pannello di controllo
2. Maniglie
3. Pentole
4. Involucro principale
5. Condotto dell'aria
6. Piastre di frittura

Per vedere le caratteristiche del prodotto, **consultare la tabella 01 a pagina 6.**

ASSEMBLAGGIO E INSTALLAZIONE

Memorizza dove si trova ciascun articolo nel caso dovessi imballarlo di nuovo in futuro.

Non utilizzare la maniglia dell'apparecchio per spostarlo o come supporto.

Se si nota qualsiasi tipo di danno o guasto, contattare il venditore.

- Il produttore non sarà responsabile per i danni che il prodotto potrebbe avere a causa di una installazione non corretta
- Prima di utilizzarlo per la prima volta, rimuovere tutte le pellicole protettive e le strisce adesive.
- La tensione nella stanza deve corrispondere a quella dell'apparecchio e l'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra.
- Scegliere un luogo ben ventilato,

dove l'apparecchio non sia esposto alla luce solare, alle alte temperature o all'umidità, poiché quest'ultima potrebbe causare macchie.
- Per spostare l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e rimuovere tutti gli alimenti all'interno.

Questo prodotto non richiede l'installazione. Tuttavia, tieni presente che per il suo utilizzo è necessaria una preparazione:
- Posizionare il prodotto su una superficie piana e stabile. Non posizionare il prodotto su una superficie che non sopporta il calore.
- Posizionare correttamente la griglia e il cestello di cottura. (A seconda del modello)
- Non mettere mai olio o liquidi all'interno della vasca.
- Non coprire l'area di ingresso e uscita dell'aria del prodotto, in quanto ciò impedisce il surriscaldamento del prodotto.

FUNZIONAMENTO

Prima del primo utilizzo
- Rimuovere l'imballaggio della friggitrice, nonché eventuali adesivi temporanei.
- Posizionare la friggitrice su una superficie piana e resistente al calore. Tenere lontano da superfici sensibili al vapore.
- Estrarre i cestelli con l'aiuto del manico e pulirli con spugna e prodotti non abrasivi. Pulire anche l'interno della friggitrice e asciugarla con un panno.
- Un primo test funzionale servirà per familiarizzare con l'apparecchio e per verificarne il corretto funzionamento.

Pannello di controllo (vedere l'immagine 02 a pagina 5).

7. Pulsante "acceso / spento"
8. Pulsanti "1" e "2": Premere per controllare il cestello 1 o 2. Il menu selezionato lampeggia indicando che è quello da controllare. Per impostazione predefinita, una temperatura di 180 gradi è configurata per 15 minuti.
9. Pulsanti aumento e diminuzione
10. Spia per la regolazione della temperatura e del tempo.
11. Pulsante di corrispondenza ("match"): Premendolo si abbinano la temperatura e il tempo dei contenitori 1 e 2.
12. Pulsante di sincronizzazione ("sync"): Premendolo la cottura di entrambe le parti (1 e 2) terminerà contemporaneamente. Per esempio; 1 dura 30 minuti e 2 dura 18 minuti. Se si preme "sync" + "start" inizierà la cottura dell'1 e dopo 12 minuti inizierà la cottura del 2 per terminare alla stessa ora dopo 30 minuti.
13. Schermo sinistro: Tempo e temperatura di cottura del cestello 1.
14. Schermata destra: Tempo e temperatura di cottura del cestello 2.
15. Pulsante di preselezione: premere per accedere alla selezione delle modalità programmate. Continuare a premere per avanzare da uno all'altro.
16. Spia modalità patatine fritte surgelate.
17. Spia modalità pesce.
18. Spia modalità gamberetti.
19. Indicatore luminoso della modalità carne.
20. Spia della modalità pizza.
21. Spia modalità cosce di pollo.
22. Spia modalità pollo.
23. Spia modalità verdura.

Acceso / spento
- Premere start per accendere la friggitrice. Dopo che la friggitrice si è accesa, tutte le spie rimarranno accese per 1 secondo e poi si spegneranno. Suonerà un allarme e la spia "on" si illuminerà.
- Tenendo premuto "on/off" durante la cottura la friggitrice smetterà di riscaldarsi e dopo 20 secondi la ventola si fermerà completamente. Se vuoi fermare solo uno dei cestelli, devi prima premere "1" o "2" e poi premere "acceso / spento".

Controllo della temperatura e del tempo di cottura

- Per regolare la temperatura e il tempo, premere gli indicatori sullo schermo e quindi premere "+" o "-" per aumentare o diminuire il valore desiderato. Dopo aver modificato i valori premere il pulsante "acceso / spento"

Modalità

La **tabella 03 a pagina 10** vi aiuterà a selezionare le impostazioni di base per ciascun ingrediente. Tenere presente che questa configurazione potrebbe non essere esatta a seconda dell'origine degli ingredienti, delle dimensioni e di una moltitudine di aspetti, quindi non possiamo garantire la migliore configurazione per ogni caso specifico.

Nota: Aggiungere 3 minuti alla cottura se si inizia a cuocere con la friggitrice a freddo

Utilizzo

Considera i seguenti dettagli prima di iniziare a cucinare:

- Mettere la griglia nella vasca prima di mettere il cibo.
- La quantità di cibo non deve essere molto elevata in quanto ciò potrebbe influire sulla cottura.
- L'olio in eccesso dagli ingredienti alimentari si raccoglierà sul fondo del serbatoio.
- Si noti che i tempi di cottura possono variare a seconda della quantità di cibo da cuocere.

Seguire i passaggi seguenti per cucinare:

- Si noti che i tempi di cottura possono variare a seconda della quantità di cibo da cuocere.
- Si noti che i tempi di cottura possono variare a seconda della quantità di cibo da cuocere.
- Allo scadere del tempo, l'apparecchio avviserà emetterà un suono per indicare la fine e il cibo sarà pronto. Tirare fuori il cestino e rimuovere il cibo da mangiare. Se non è pronto, reinserirlo e selezionare il tempo e la temperatura stimati per il completamento della cottura.
- Al termine della cottura, lasciare raffreddare il cestello fuori dalla friggitrice, e successivamente può essere lavata e sarà pronta per essere riutilizzata.
- Al termine, lasciare l'apparecchio aperto per un breve periodo in modo che non si formi umidità all'interno.

CONSIGLI DI COTTURA.

Tenere presente che questa impostazione è solo di riferimento, poiché gli alimenti sono disponibili in diverse forme e dimensioni e non possiamo garantire che questa impostazione sia l'ideale per ciò che si desidera cucinare.

Grazie alla tecnologia a convezione, rinnova rapidamente il calore, è quindi possibile rimuovere la padella durante la cottura e ciò difficilmente influirà sul processo di cottura.

- Gli alimenti più grandi richiedono più tempo di cottura.
- Se si mette una grande quantità di cibo, il tempo di cottura aumenterà un po', ma diminuirà con una quantità minore di cibo.
- Durante il processo di cottura, girando il cibo si otterrà un risultato finale migliore.
- Aggiungendo una leggera quantità di olio alle patate otterrai un risultato molto più croccante. Dopo l'aggiunta dell'olio, gli ingredienti alimentari devono riposare per alcuni minuti prima di essere introdotti nel prodotto.
- Non cuocere mai ingredienti ad alto contenuto di olio nella friggitrice ad aria.
- Gli snack che di solito se cucinano nel forno possono essere cotti anche nella friggitrice senza grassi.
- Il peso ottimale per la cottura di patatine fritte croccanti è di 500 g.
- I panini possono essere preparati in

modo semplice e veloce con l'utilizzo dell'impasto pre-fermentato. Rispetto all'impasto fatto in casa, l'impasto pre-fermentato richiede tempi di cottura inferiori.
- Puoi usare il prodotto per riscaldare il cibo.Per questo devi posizionare il prodotto a 150°C e il tempo massimo di cottura sarebbe di 10 minuti.
- Rimuovere il cestello tirando la maniglia e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
- Spostare il cibo con l'aiuto di un utensile o scuotendo il cestello stesso se non è troppo pesante.
- Togliendo il cestello la friggitrice si fermerà automaticamente;rimettendolo dentro, continuerà a cuocere.
- Evitare di lasciare il cestello fuori per molto tempo, poiché la friggitrice si raffredda durante il tempo in cui è spenta.

MANUTENZIONE E PULIZIA

L'apparecchio deve essere pulito frequentemente. Per la vostra sicurezza, staccate la spina dalla presa prima di iniziare la pulizia.
Segui le istruzioni di seguito sui prodotti da utilizzare per la pulizia:
- Non utilizzare pagliette o spugne dure.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia ad alto contenuto di alcol.



Controllare la tabella delle specifiche tecniche per vedere se il vostro modello ha componenti lavabili in lavastoviglie.

Per pulire l'interno dell'apparecchio, tenere presente i seguenti punti:
- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Utilizzare un panno umido per pulire la parte esterna dell'apparecchio
- Pulire la vasca con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva.
- Lasciare in ammollo sia la padella che la griglia per circa 10 minuti.
- Pulire l'interno della vasca con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Utilizzare la spazzola per la pulizia per pulire i componenti del prodotto, spazzando via i resti di cibo.
- Pulire occasionalmente la griglia di ingresso e uscita dell'aria con una spazzola per garantire una buona circolazione dell'aria nel prodotto.
- Al termine, lasciare l'apparecchio aperto per un breve periodo in modo che non si formi umidità all'interno.

Per quanto riguarda la manutenzione esterna:
- Rimuovere la polvere con un panno asciutto e, se necessario, pulire il prodotto con un detergente neutro.
- I componenti elettronici, come il pulsante di accensione/spegnimento, devono essere puliti con un panno asciutto.

Prodotti per la pulizia come:
- Detersivo in polvere.
- Prodotti per la pulizia abrasivi.
- Prodotti per la pulizia alcalini.
- Salviettine chimiche, diluenti.
- Alcol.
- Prodotti petroliferi
- Acqua molto calda e/o bollente.

RISOLUZIONE DEL PROBLEMA

In molte occasioni sarai in grado di risolvere da solo i guasti che compaiono nel tuo apparecchio, utilizzando la tabella Problemi-Soluzioni presentata in questo manuale (**vedi tabella 02 a pagina 7**). Altrimenti chiama il nostro Servizio Clienti.

Se rilevi un guasto non riparabile da te stesso, che impedisce l'utilizzo dell'apparecchio, scollegarlo dalla corrente e dal quadro elettrico.

Qualsiasi riparazione o sostituzione di cavi elettrici deve essere eseguita da un tecnico competente, altrimenti potrebbe essere molto pericolosa.

INFORMAZIONI AMBIENTALI



Questo apparecchio è stato contrassegnato conformemente alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) Il simbolo che compare sull'apparecchio indica che il prodotto al termine della sua vita utile non deve essere trattato come un normale rifiuto domestico. Va invece conferito ai centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici o consegnato al venditore al momento dell'acquisto di un nuovo apparecchio. La corretta raccolta di questo apparecchio aiuta ad evitare possibili ripercussioni negative per l'ambiente o per la salute delle persone.
Lo smaltimento deve essere effettuato nel rispetto delle normative ambientali locali vigenti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, lo smaltimento o il riciclaggio di questo prodotto, contattare il servizio di smaltimento rifiuti locale o il negozio in cui è stato acquistato l'apparecchio.
Non gettare nella spazzatura l'imballo del dispositivo ma separare i vari materiali come polistirolo, cartone, buste di plastica, ecc. in conformità con i regolamenti locali sullo smaltimento dei rifiuti e le normative applicabili.



I materiali di imballaggio di questo prodotto sono riciclabili. È possibile depositare questi materiali in un luogo di raccolta pubblico per il riciclaggio.



Per quei dispositivi che contengono pile o batterie ricaricabili, queste parti devono essere rimosse e depositate in contenitori per la raccolta differenziata chiaramente identificati a tale scopo. Si prega di recarsi presso il contenitore per la raccolta differenziata più vicino nella propria località o negozio abituale. Si prega di rispettare i propri obblighi legali e contribuire alla protezione del nostro ambiente.

GARANZIA

Questo prodotto ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto del prodotto, alle seguenti condizioni:

- La garanzia è valida esclusivamente con la presentazione della fattura di acquisto del prodotto.
- I danni causati durante il trasporto, negligenza o uso improprio, montaggio o installazione errati, nonché influssi esterni, come fulmini atmosferici o elettrici, inondazioni, umidità, ecc. non sono coperti dalla garanzia.
- Inoltre, i danni causati da installazione impropria, allacciamento elettrico (luce, acqua, gas), drenaggio ed evacuazione non sono coperti dalla garanzia.
- Danni estetici (quali graffi, scheggiature, ecc.) derivanti dall'uso non sono coperti dalla garanzia.
- La presente garanzia cessa nel momento in cui si scopre che i prodotti sono stati oggetto di riparazioni, alterazioni o interventi da parte di soggetti non autorizzati da UniversalBlue.
- La garanzia cessa se il prodotto non è stato utilizzato esclusivamente per uso domestico.
- La garanzia non copre i difetti derivanti da un uso non corretto e dalla manutenzione periodica del prodotto, come specificato nel manuale d'uso.
- Gli accessori o i componenti di consumo non sono coperti dalla garanzia.
- Sono esclusi dalla garanzia i

componenti in gomma.
- Il prodotto non è coperto da garanzia se sprovvisto della targhetta identificativa corrispondente. L'utente è tenuto a comunicare al servizio tecnico i dati inseriti nella targhetta identificativa quando richiesto.
- Il prodotto non è coperto dalla garanzia se è stato riparato o mantenuto con parti non originali.

Per usufruire della garanzia, recarsi presso il centro in cui è stato acquistato questo prodotto o contattarci in uno dei seguenti modi:

- Tramite l'email **sat@universalblue.es**, allegando la fattura di acquisto e indicando le informazioni di contatto e brevemente quale problema presenta il vostro prodotto.
- Per telefono (0034) **968 893691**.
- Al seguente indirizzo: **UNIVERSAL FOR ENGINEERING INDUSTRIES SPAIN, SL C/ Decenio N1, P.I. Media Legua. Las Torres de Cotillas (Murcia). 30565**



I dettagli della garanzia sono riportati in un fascicolo complementare che potete trovare insieme a questo manuale. Si prega di leggere attentamente il fascicolo di garanzia, poiché tutti i punti sono specificati più chiaramente. Si noti che le informazioni sulla garanzia valide sono quelle riportate nel fascicolo di garanzia.

Wir danken Ihnen., dass Sie sich für ein Produkt der Marke UNIVERSALBLUE entschieden haben.

Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen, um sie sinnvoll nutzen zu können.

Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie diese Betriebs-/Installationsanleitung zum Nachschlagen auf.
Beachten Sie bitte, dass das Produkt für den **Hausgebrauch** bestimmt ist.

SICHERHEITSHINWEISE



BITTE LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH.

Bei Gebrauch des Elektrogeräts sind stets folgende grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.

Vor Inbetriebnahme: Benutzen Sie das Gerät bitte nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist oder wenn Sie Spuren von Beschädigungen feststellen. Verwenden Sie es auch dann nicht, wenn während des Betriebs eine Funktionsstörung auftritt.



DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT.

Sachgemäßer Gebrauch: Verwenden Sie das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke oder entgegen den Angaben in dieser Gebrauchsanweisung. In den genannten Fällen erlischt die Garantie.



DIESES GERÄT DARF NICHT VON KINDERN UNTER 8 JAHREN VERWENDET WERDEN.

- Kinder unter 8 Jahren oder Personen mit spezifischen Behinderungen dürfen das Gerät benutzen, wenn sie dabei unter ständiger Aufsicht eines Erwachsenen stehen oder spezielle Anweisungen zur Vorgehensweise erhalten haben, so dass sie den Vorgang und die damit verbundenen Risiken verstehen, vorausgesetzt, dass dies keine Gefahr darstellt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist oder gerade abkühlt, bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.



SCHLIESSEN SIE DIE FRITTEUSE ERST DANN AN, NACHDEM SIE SICH VERGEWISSERT HABEN, DASS DIE ZU VERWENDENDE NETZSTECKDOSE DIE KORREKTE SPANNUNG AUFWEIST.(DIESES GERÄT BENÖTIGT EINE NETZSPANNUNG VON 220–240 V).



BRANDGEFAHR. HALTEN SIE DAS NETZKABEL VON HEISSEN OBERFLÄCHEN FERN.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas- oder Elektroherden, Backöfen, Glaskeramik- oder Induktionskochfeldern sowie in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen, Tischdecken usw. auf.



BRANDGEFAHR. LUFTEIN- UND -AUSLÄSSE NICHT ABDECKEN, WÄHREND DAS GERÄT IN BETRIEB IST.

- Eine Verstopfung der Belüftungswege der Fritteuse kann zu einem Temperaturanstieg im Gerät führen und die Brandgefahr erhöhen.
- Das Gerät muss stets so positioniert werden, dass diese Luftein- und -auslässe offen sind und die im Inneren entstehende Wärme abführen.



STELLEN SIE DAS GERÄT NICHT DIREKT AN DIE WAND ODER AN ANDERE GERÄTE. HALTEN SIE AUF JEDER SEITE ETWA 10 CM FREI, UND LEGEN SIE NICHTS DARAUF AB.



STROMSCHLAGRISIKO. TAUCHEN SIE UNTER KEINEN UMSTÄNDEN DIE FRITTEUSE UNTER WASSER ODER IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN.

- Die Fritteuse hat Teile, die zur separaten Reinigung entfernt werden können.
- Tauchen Sie die Baugruppe niemals unter Wasser, da dies die inneren Komponenten beschädigen könnte.
- Tauchen Sie die Fritteuse unter keinen Umständen ins Wasser, wenn die Temperatur stark ansteigt oder andere Probleme auftreten.
- Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das sie bei sehr hohen Temperaturen

automatisch abschaltet.
- Das Untertauchen des Geräts während des Betriebs kann gefährlich sein und zu einem Stromschlag führen.



ELEKTRISCHE GEFAHR. DAS GERÄT NICHT MIT NASSEN HÄNDEN EINSTECKEN ODER ANFASSEN.



BERÜHREN SIE HEISSE TEILE DES GERÄTS, WIE ETWA DAS GEHÄUSE ODER DAS INNERE DES GERÄTS, ERST EINE ANGEMESSENE ZEIT NACH GEBRAUCH.

- Berücksichtigen Sie die hohen Temperaturen, die die Fritteuse erreicht.
- Wenn Sie während des Betriebs der Fritteuse Lebensmittel entnehmen oder sehen wollen, wie weit der Garvorgang ist, dürfen Sie dabei keine heißen Teile berühren. Verwenden Sie das entsprechende Zubehör, das im Lieferumfang der Fritteuse enthalten ist.
- Während der Garzeit wird Dampf mit hoher Temperatur aus der Luftaustrittsöffnung abgegeben. Hände und Gesicht müssen vom Dampf aus der Luftaustrittsöffnung ferngehalten werden. Vorsicht mit dem Dampf und der Heißluft, wenn das Gerät in Betrieb ist und wenn Sie den Frittierkorb aus dem Gerät nehmen.
- Beim Betrieb des Geräts kann die Oberfläche, auf der es steht, sehr heiß werden.



BEWEGEN SIE DIE FRITTEUSE NICHT WÄHREND DES GEBRAUCHS.

- Ein Verschieben der Fritteuse während des Betriebs kann aufgrund der Temperatur, die sie in einigen Bereichen annimmt, oder aufgrund von verschütteten Flüssigkeiten oder Lebensmitteln zu leichten Verbrennungen führen.
- Bewegen Sie das Gerät nur, wenn es ausgeschaltet und möglichst vom Stromnetz getrennt ist.



DER EINGRIFF IN DIE BAUTEILE DES GERÄTS DARF NUR DURCH EINE VOM KUNDENDIENST DAZU BEFUGTEN PERSON VORGENOMMEN WERDEN.

- Eingriffe in das Gerät ohne Beteiligung des

Kundendienstes führen zum Erlöschen jeglicher Garantie.
- Fehlfunktionen müssen von einer vom Werk oder vom Kundendienst autorisierten Person behoben werden.

DAS GERÄT NICHT VERWENDEN, WENN ES ANZEICHEN VON BRUCHSTELLEN AUFWEIST ODER DAS KABEL BESCHÄDIGT IST

- In diesem Fall wenden Sie sich an den Kundendienst, um die Störung zu beheben. Versuchen Sie auf keinen Fall, das Problem selbst zu lösen, da jegliche Veränderung am Gerät zum Verlust der Garantie führt.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DIE IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG GENANNTEN ANGABEN JE NACH ERWORBENEM MODELL VARIIEREN KÖNNEN.

- Legen Sie das Gargut stets in den Frittierkorb, damit es nicht mit den Heizelementen in Berührung kommt.
- Füllen Sie kein Öl in das Gerät, sonst besteht Brand- oder Stromschlaggefahr.
- Der Anschluss des Geräts an eine externe Zeitschaltuhr kann gefährlich sein.
- Während des Gebrauchs muss das Gerät beaufsichtigt werden.
- Wenn das Gerät zu rauchen beginnt, schalten Sie es sofort aus.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.

PRODUKTMERKMALE UND TEILE

Außer dieser Bedienungsanleitung und dem Garantieschein sind folgende Elemente im Lieferumfang enthalten. **Siehe Abb. 01 auf Seite 4.**
Hinweis: Abbildung dient als Anhaltspunkt. Der Inhalt kann je nach Modell variieren.

1. Bedienfeld
2. Griffe
3. Frittierkörbe
4. Hauptgehäuse
5. Luftaustritt
6. Bratplatten

Zu den Produkteigenschaften **siehe Tabelle 01 auf Seite 6.**

MONTAGE UND INSTALLATION

Prägen Sie sich ein, wo sich die einzelnen Elemente befinden, falls sie später erneut eingepackt werden müssen.

Den Gerätegriff nicht zum Verschieben des Geräts oder zum Abstützen verwenden.

Sollten Sie Beschädigungen feststellen oder Störungen auftreten, wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden am Produkt, die durch unsachgemäßes Zusammensetzen oder Aufstellen entstehen.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Schutzfolien und Klebestreifen entfernen.
- Die Netzspannung der Stromanschlüsse im Raum muss mit der des Geräts übereinstimmen und das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Wählen Sie einen gut belüfteten Ort, an dem das Gerät nicht dem Sonnenlicht, hohen Temperaturen oder hoher Luftfeuchtigkeit ausgesetzt ist, da letzteres zu Fleckenbildung führen kann.
- Um das Gerät zu transportieren, trennen Sie es vom Stromnetz, und entfernen Sie alle darin befindlichen Lebensmittel.

Dieses Gerät erfordert keine Installation. Allerdings sind für den Gebrauch folgende Vorbereitungen zu treffen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nur auf hitzebeständige Oberflächen.
- Positionieren Sie Gitter und Frittierkorb richtig. (je nach Modell)
- Niemals Öl oder Flüssigkeiten in den Frittierkorb geben.
- Die Luftein- und -austrittsöffnungen des Geräts nicht abdecken, um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.

BETRIEB

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie die Verpackung sowie alle provisorischen Aufkleber von der Fritteuse.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene und hitzebeständige Oberfläche. Von dampfempfindlichen Oberflächen fernhalten.
- Entnehmen Sie die Körbe mit Hilfe des Griffs, und reinigen Sie diese mit einem Schwamm und nicht scheuernden Produkten. Reinigen Sie auch das Innere der Fritteuse, und trocknen Sie es mit einem Tuch.
- Ein erster Funktionstest dient dazu, sich mit dem Gerät vertraut zu machen und das korrekte Funktionieren zu überprüfen.

Bedienfeld (siehe Abb. 02 auf Seite 5).

7. Ein/Aus-Taste
8. Tasten ‚1' und ‚2': Betätigen, um Korb 1 oder 2 zu steuern. Das ausgewählte Menü blinkt und zeigt damit an, dass es sich um das zu steuernde Menü handelt. Die Standardeinstellung ist 180 Grad und 15 Minuten.
9. Tasten zum Erhöhen und Verringern
10. Anzeige der Temperatur- und Zeiteinstellung.
11. Taste ‚Match': Durch Betätigen der Taste werden Temperatur und Garzeit von Behälter 1 und 2 auf denselben Wert eingestellt.
12. Taste ‚Sync': Das Betätigen dieser Taste beendet den Garvorgang für beide Behälter (1 und 2) gleichzeitig. Zum Beispiel; 1 läuft 30 und 2 läuft 18 Minuten. Das Betätigen von ‚Sync' + ‚Start' startet den Garvorgang von 1 und 12 Minuten später den von 2, so dass nach 30 Minuten beides zur gleichen Zeit fertig ist.
13. Linke Anzeige: Garzeit und -temperatur in Frittierkorb 1.
14. Rechte Anzeige: Garzeit und -temperatur in Frittierkorb 2.
15. Vorwahltaste: Durch Betätigen dieser Taste wird die Auswahl der programmierten Modi aufgerufen. Halten Sie die Taste gedrückt, um von einem zum nächsten zu gelangen.
16. Anzeige Modus TK-Pommes Frites.
17. Anzeige Modus Fisch.
18. Anzeige Modus Garnelen.
19. Anzeige Modus Fleisch.
20. Anzeige Modus Pizza.
21. Anzeige Modus Hähnchenschenkel.
22. Anzeige Modus Huhn.
23. Anzeige Modus Gemüse

Ein/Aus

- Zum Einschalten der Fritteuse drücken. Nach dem Einschalten der Fritteuse leuchten alle Anzeigen 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann. Es ertönt ein Alarm, und die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Durch Gedrückthalten von „Ein/Aus“ während des Garens stoppt die Fritteuse den Aufheizvorgang, und nach 20 Sekunden stoppt der Lüfter vollständig. Wenn Sie nur einen der Garkörbe stoppen möchten, müssen Sie zuerst „1“ oder „2“ und dann „Ein/Aus“ drücken.

Steuerung von Temperatur und Garzeit

- Zum Einstellen von Temperatur und Zeit betätigen Sie die Anzeigen auf dem Display und dann ‚+‘ oder ‚–‘, um den entsprechenden Wert zu erhöhen oder zu verringern. Nach dem Ändern der Werte die Ein/Aus-Taste betätigen

Modi

Tabelle 03 auf Seite 10 hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die jeweilige Zutat. Bitte beachten Sie, dass diese Konfiguration an Gargut, Größe und viele andere Faktoren angepasst werden muss, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Hinweis: Ist die Fritteuse zu Beginn noch kalt, verlängern Sie die Garzeit um 3 Minuten.

Verwendung

Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise, bevor Sie beginnen:

- Setzen Sie das Gitter in den Frittierkorb, bevor Sie das Gargut hineingeben.
- Die Menge an Gargut darf nicht zu groß sein, da dies den Garprozess beeinträchtigen könnte.
- Das Öl, das vom Gargut übrig bleibt, wird am Boden des Fettabscheiders aufgefangen.
- Bitte beachten Sie, dass die Garzeiten je nach Gargutmenge variieren können.

Führen Sie zum Garen folgende Schritte aus:

- Bitte beachten Sie, dass die Garzeiten je nach Gargutmenge variieren können.
- Bitte beachten Sie, dass die Garzeiten je nach Gargutmenge variieren können.
- Nach Ablauf der Garzeit gibt das Gerät einen Signalton ab, das Gargut ist fertig. Heben Sie den Korb heraus, und entnehmen Sie das Gargut zum Verzehr. Ist es noch nicht gar, geben Sie es erneut hinein und wählen Sie die Zeit und Temperatur, die Sie für das Garende veranschlagen.
- Bewahren Sie den Korb nach dem Garen außerhalb der Fritteuse auf, damit er abkühlt, anschließend gereinigt und wieder verwendet werden kann.
- Wenn Sie fertig sind, lassen Sie das Gerät noch kurze Zeit geöffnet, damit sich im Inneren keine Feuchtigkeit ansammelt.

GARTIPPS

Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Anhaltspunkte dienen, da Speisen unterschiedliche Formen und Größen haben und wir nicht garantieren können, dass diese Einstellungen ideal für das sind, was Sie zubereiten möchten.

Dank Konvektionstechnologie baut sich die Hitze schnell wieder auf, so dass Sie den Korb während des Garens aus der Fritteuse nehmen können, ohne dass dies den Garvorgang beeinträchtigt.

- Vom Umfang her größere Speisen benötigen eine längere Garzeit.
- Bei einer großen Menge an Gargut verlängert sich die Garzeit ein wenig, bei weniger Gargut verkürzt sie sich.
- Das Wenden der Speisen während des Garvorgangs führt zu einem besseren Endergebnis.
- Wenn Sie eine kleine Menge Öl zu den Kartoffeln geben, werden sie viel knuspriger. Nach Zugabe des Öls müssen die Zutaten einige Minuten

ruhen, bevor sie in die Fritteuse gegeben werden.
- Garen Sie in der Heißluftfritteuse keine stark ölhaltigen Zutaten.
- Snacks, die normalerweise im Ofen zubereitet werden, können auch ohne Fett in der Fritteuse zubereitet werden.
- Das optimale Gargewicht für knusprige Pommes frites beträgt 500 g.
- Mit vorfermentiertem Teig lassen sich Sandwiches schnell und einfach zubereiten. Im Vergleich zu selbstgemachtem Teig benötigt der biofermentierte Teig weniger Zeit zum Backen.
- Sie können das Gerät zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie dazu die Temperatur auf 150 °C ein, die Garzeit beträgt maximal 10 Minuten.
- Korb am Griff herausziehen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.
- Bewegen Sie das Gargut mit Hilfe eines Kochlöffels oder durch Schütteln des Korbs selbst, wenn dieser nicht zu schwer ist.
- Beim Herausnehmen des Korbes schaltet sich die Fritteuse automatisch ab. Wird er wieder eingesetzt, wird der Garvorgang fortgesetzt.
- Der Korb sollte nicht für längere Zeit aus der Fritteuse genommen werden, da die Fritteuse während dieser Zeit abkühlt.

WARTUNG UND REINIGUNG

Das Gerät muss häufig gereinigt werden. Ziehen Sie zur eigenen Sicherheit den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
Hier erfahren Sie, welche Produkte nicht zur Reinigung verwendet werden sollen:
- Scheuerschwämme oder harte Schwämme.
- Aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt.

Informieren Sie sich in der Tabelle mit den technischen Daten, ob Ihr Modell über spülmaschinengeeignete Komponenten verfügt.

Bei der Reinigung des Geräteinneren beachten Sie bitte folgende Punkte:
- Schalten Sie das Gerät aus, und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie den Frittierkorb mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Weichen Sie Korb und Gitter etwa 10 Minuten lang ein.
- Reinigen Sie das Innere des Frittierkorbs mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie die Komponenten des Geräts mit der Reinigungsbürste, und fegen Sie Speisereste weg.
- Reinigen Sie das Luftein- und -auslassgitter mit einer Bürste, damit die Luft im Gerät gut zirkulieren kann.
- Wenn Sie fertig sind, lassen Sie das Gerät noch kurze Zeit geöffnet, damit sich im Inneren keine Feuchtigkeit ansammelt.

Pflege von außen:
- Staub mit einem trockenen Tuch abwischen und das Gerät bei Bedarf mit einem neutralen Reinigungsmittel säubern.
- Elektronische Bauteile, wie etwa die Ein-/Aus-Taste, müssen mit einem trockenen Tuch gereinigt werden.

Die folgenden Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden:
- Seifenpulver.
- Scheuermittel.
- Alkalische Reinigungsprodukte.
- Getränkte Wischtücher, Verdünner.
- Alkohol.
- Erdölprodukte
- Sehr heißes oder kochendes Wasser.

PROBLEMBESEITIGUNG

In vielen Fällen können Sie die an Ihrem Gerät auftretenden Störungen anhand der Problemlösungstabelle in dieser Bedienungsanleitung selbst beheben (**siehe Tabelle 02 auf Seite 7**). Falls nicht, rufen Sie unseren Kundendienst an.

Wenn Sie eine Störung feststellen, die Sie nicht selbst beheben können und die Sie daran hindert, das Gerät zu benutzen, trennen Sie das Gerät vom Netz.



Eine Reparatur oder ein Austausch der Stromleitungen muss von einem kompetenten Techniker durchgeführt werden. Zuwiderhandlung kann sehr gefährlich sein.

INFORMATIONEN ZUM RECYCLING



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2012/19/EU zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten. Das Symbol auf dem Gerät weist darauf hin, dass das Altgerät nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf, sondern bei einer separaten Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte abgegeben werden oder beim Kauf eines neuen Geräts dem Händler übergeben werden sollte. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieser Geräte trägt dazu bei, mögliche Umweltschäden und gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden.
Die Entsorgung muss gemäß den bestehenden lokalen Umweltvorschriften erfolgen. Nähere Informationen zur Verwertung, Entsorgung oder zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen oder dem Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.
Entsorgen Sie die Verpackung des Geräts nicht im Müll, sondern sortieren Sie die verschiedenen Materialien wie Styropor, Pappe, Plastiktüten usw. gemäß den örtlichen Abfallentsorgungsvorschriften und den geltenden Bestimmungen.



Das für dieses Produkt verwendete Verpackungsmaterial ist recycelbar. Geben Sie diese Werkstoffe bei einer öffentlichen Recyclingstelle ab.



Bei Geräten, die Batterien oder Akkus enthalten, sind diese Teile zu entfernen und in die deutlich gekennzeichneten Recyclingbehälter einzuwerfen. Bitte gehen Sie zur nächsten Recycling-Tonne in Ihrer Nähe oder zum Geschäft vor Ort. Bitte halten Sie sich an die gesetzlichen Verpflichtungen, und tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei.

GARANTIE

Für dieses Produkt gilt eine Garantie von 3 Jahren ab dem Kaufdatum unter den folgenden Bedingungen:

- Die Garantie ist nur bei Vorlage des Kaufbelegs für das Produkt gültig.
- Transportschäden, fahrlässige oder unsachgemäße Verwendung, unsachgemäße Montage oder Installation sowie äußere Einflüsse wie etwa Blitzschlag, Überschwemmung, Feuchtigkeit usw. fallen nicht unter die Garantie.
- Schäden, die durch unsachgemäße Installation, Anschlüsse (Strom, Wasser, Gas), Abläufe und Ableitungen verursacht werden, sind nicht von der Garantie abgedeckt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf durch den Gebrauch entstandene optische Mängel (z. B. Kratzer, Absplitterungen usw.).
- Diese Garantie erlischt, wenn festgestellt wird, dass Reparaturen, Änderungen oder Eingriffe durch nicht

von UniversalBlue befugte Personen vorgenommen wurden.
- Die Garantie erlischt, wenn das Produkt nicht ausschließlich für den Hausgebrauch verwendet wurde.
- Die Garantie deckt keine Mängel ab, die auf unsachgemäßen Gebrauch und unsachgemäße regelmäßige Wartung des Produkts gemäß den Angaben in der Bedienungsanleitung zurückzuführen sind.
- Zubehör oder Verbrauchsmaterialien sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Gummiteile sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Die Garantie für das Produkt erlischt, wenn das entsprechende Typenschild fehlt. Der Nutzer hat dem Kundendienst bei Bedarf die auf dem Typenschild angegebenen Daten mitzuteilen.
- Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt mit Nicht-Originalteilen repariert oder gewartet wurde.

Zur Inanspruchnahme der Garantie wenden Sie sich bitte an das Fachgeschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben, oder kontaktieren Sie uns wie folgt:
- Per E-Mail an **sat@universalblue.es,** Kaufbeleg bitte beifügen, Ihre Kontaktdaten nennen und kurz angeben, welches Problem bei Ihrem Produkt aufgetreten ist.
- Telefonisch (0034) **968**893691.
- Per Post an folgende Adresse: **UNIVERSAL FOR ENGINEERING INDUSTRIES SPAIN, SL C/ Decenio N1, P.I. Media Legua. Las Torres de Cotillas (Murcia). E-30565**

Die Garantiebedingungen sind separat aufgeführt und liegen der Bedienungsanleitung bei. Bitte lesen Sie diese Bedingungen sorgfältig durch, dort sind alle Punkte detailliert angegeben. Es gelten die Angaben zur Garantie in den Unterlagen.

Merci d'avoir choisi d'acheter un produit de la marque UNIVERSALBLUE.

Nous vous recommandons de passer un peu de temps à lire attentivement ce manuel d'instructions/d'installation afin d'en faire bon usage.

Veuillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conserver ce manuel d'instructions/d'installation pour référence future.
N'oubliez pas que le produit est destiné à **un usage domestique**.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT.

Lors de l'utilisation de l'appareil électrique, les précautions de sécurité de base suivantes doivent toujours être suivies.

Avant de mettre l'appareil en marche, veuillez ne pas l'utiliser s'il est tombé sur le sol et/ou si vous remarquez des signes d'endommagement. De même, ne l'utilisez pas en cas d'anomalie survenant pendant son fonctionnement.



CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

N'utilisez pas l'appareil de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou d'une manière contraire à ce qui est indiqué dans ce manuel. Dans l'un ou l'autre de ces cas, la garantie serait annulée.



CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS.
ANNÉES.

- Un enfant de moins de 8 ans, ou toute personne ayant des capacités particulières, peut utiliser l'appareil s'il est surveillé en permanence par un adulte ou s'il a reçu des instructions spécifiques sur la manière de procéder en comprenant le processus et ses dangers, à condition qu'il n'y ait pas de danger.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Lorsque l'appareil est en fonctionnement ou en attente de refroidissement, gardez-le hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



NE BRANCHEZ JAMAIS LA FRITEUSE SANS AVOIR VÉRIFIÉ QUE LA

TENSION EST COMPATIBLE AVEC L'APPAREIL ET L'ENDROIT OÙ IL DOIT ÊTRE BRANCHÉ (CET APPAREIL A BESOIN D'UNE ALIMENTATION SECTEUR DE 220-240V).



RISQUE D'INCENDIE. TENIR LE CORDON D'ALIMENTATION À L'ÉCART DES SURFACES CHAUDES.

- Ne pas placer l'appareil à proximité de tout type de cuisinière à gaz, de cuisinière électrique, de four, de plaques de cuisson en céramique ou à induction, ainsi qu'à proximité de matériaux inflammables tels que rideaux, nappes, etc.



RISQUE D'INCENDIE. NE PAS COUVRIR LES ENTRÉES ET SORTIES D'AIR LORSQUE L'APPAREIL EST EN FONCTIONNEMENT.

- L'obstruction des orifices d'aération de la friteuse peut provoquer une augmentation de la température dans l'appareil et accroître le risque d'incendie.
- L'appareil doit toujours être positionné de manière à ce que ses entrées et sorties d'air soient ouvertes, afin de dissiper la chaleur générée à l'intérieur de l'appareil.



NE PAS PLACER L'APPAREIL CONTRE UN MUR OU D'AUTRES APPAREILS. LAISSEZ UN ESPACE LIBRE D'ENVIRON 10 CM DE CHAQUE CÔTÉ DE ET ÉVITEZ DE POSER QUOI QUE CE SOIT DESSUS.



RISQUE ÉLECTRIQUE. NE METTEZ EN AUCUN CAS LA FRITEUSE SOUS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

- La friteuse comporte des parties qui peuvent être séparées pour un nettoyage distinct.
- Ne jamais immerger l'ensemble car cela pourrait endommager les composants internes.
- N'immergez en aucun cas la friteuse lorsqu'elle est en marche en raison de l'augmentation de la température ou d'autres problèmes.
- La friteuse est dotée d'un système de sécurité qui s'arrête automatiquement en cas de températures très élevées.
- L'immersion de l'appareil en cours d'utilisation peut être dangereuse et entraîner un

risque d'électrocution.



RISQUE ÉLECTRIQUE. NE PAS BRANCHER L'APPAREIL ET NE PAS LE MANIPULER AVEC DES MAINS MOUILLÉES.



EVITER DE TOUCHER LES PARTIES CHAUDES DE L'APPAREIL TELLES QUE LE CORPS OU L'INTERIEUR DE L'APPAREIL JUSQU'À CE QU'UN DÉLAI RAISONNABLE SE SOIT ÉCOULÉ DEPUIS L'UTILISATION DE L'APPAREIL.

- Attention aux températures élevées atteintes par la friteuse.
- Si vous souhaitez la manipuler en cours de fonctionnement pour retirer des aliments ou simplement pour voir comment elle se comporte, veillez à ne pas toucher les parties chaudes et utilisez les accessoires fournis avec la friteuse pour ce faire.
- Pendant la période de cuisson, de la vapeur à haute température est émise par l'ouverture de sortie d'air. Les mains et le visage doivent être tenus à l'écart de la vapeur et de l'ouverture de sortie d'air. Il faut faire attention à la vapeur et à l'air chaud en éloignant la friteuse du produit.
- Lorsque le produit est en fonctionnement, la surface sur laquelle il repose peut devenir très chaude.



NE DÉPLACEZ PAS LA FRITEUSE LORSQU'ELLE EST EN COURS D'UTILISATION.

- Le déplacement de la friteuse en cours de fonctionnement peut provoquer des brûlures mineures en raison de la température dans certaines zones ou du renversement de liquides ou d'aliments.
- Ne déplacez l'appareil que lorsque qu'il est éteint et, de préférence, débranché du réseau électrique.



LA MANIPULATION DES COMPOSANTS DE L'APPAREIL DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UNE PERSONNE AUTORISÉE DU SERVICE APRÈS-VENTE.

- La manipulation de l'appareil en dehors du service après-vente est un motif d'annulation de la garantie.
- Tout dysfonctionnement doit être résolu par une personne agréée par l'usine ou par un service après-vente agréé.

NE PAS UTILISER L'APPAREIL S'IL PRÉSENTE DES SIGNES DE RUPTURE OU SI LE CÂBLE EST ENDOMMAGÉ.

- Dans ce cas, vous devez contacter le service clientèle pour résoudre l'incident. N'essayez jamais de résoudre le problème vous-même car toute modification entraînera la perte de la garantie.

VEUILLEZ NOTER QUE LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE MANUEL PEUVENT VARIER EN FONCTION DU MODÈLE ACHETÉ.

- Placez toujours les aliments à l'intérieur du récipient de manière à ce qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne mettez jamais d'huile dans l'appareil, car cela pourrait provoquer un incendie ou un risque électrique.
- Ne jamais connecter le produit à une minuterie externe, cela pourrait être dangereux.
- Le produit doit être surveillé pendant son utilisation.
- Si le produit commence à fumer, éteignez-le immédiatement.
- Placez le produit sur une surface plane et stable.
- Laisser le produit refroidir complètement pendant environ 30 minutes avant de commencer à le nettoyer ou à le ranger.

CARACTÉRISTIQUES ET PARTIES DU PRODUIT

Le contenu de l'emballage comprendra les éléments suivants , en plus de ce manuel et de la garantie du produit. **Voir l'image 01 à la page 4.**

Remarque : Image indicative. Le contenu peut varier d'un modèle à l'autre.

1. Panneau de contrôle
2. Poignées
3. Poêles
4. Boîtier principal
5. Sortie d'air
6. Plaques de friture

Pour voir les caractéristiques du produit ,**consultez le tableau 01 en page 6.**

MONTAGE ET INSTALLATION

Mémorisez l'emplacement de chaque élément au cas où il faudrait le remballer à l'avenir.

Ne pas utiliser la poignée de l'appareil pour le déplacer ou comme support.

Si vous constatez un dommage ou un dysfonctionnement, veuillez contacter le vendeur.

- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés au produit par une installation incorrecte.
- Avant la première utilisation, retirez tous les films de protection et les bandes adhésives.
- La tension de la pièce doit correspondre à celle de l'appareil et l'appareil doit être branché sur une prise de courant reliée

à la terre.
- Choisissez un endroit bien ventilé, où l'appareil n'est pas exposé à la lumière du soleil, à des températures élevées ou à l'humidité, car ces dernières peuvent provoquer des taches.
- Pour déplacer l'appareil, débranchez-le et retirez tous les aliments qu'il contient.

Ce produit ne nécessite pas d'installation. Toutefois, il convient de noter qu'une préparation est nécessaire pour son utilisation :
- Placez le produit sur une surface plane et stable. Ne placez pas le produit sur une surface qui ne supporte pas la chaleur.
- Positionnez correctement la grille et le panier de cuisson. (selon le modèle)
- Ne mettez jamais d'huile ou de liquide à l'intérieur du récipient à frire.
- Ne pas couvrir les zones d'entrée et de sortie d'air du produit, afin d'éviter toute surchauffe de l'appareil.

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation
- Retirez la friteuse de l'emballage, ainsi que tous les autocollants temporaires.
- Placer la friteuse sur une surface plane et résistante à la chaleur. Tenir à l'écart des surfaces sensibles aux vapeurs.
- Retirez les paniers à l'aide de la poignée et nettoyez-les à l'aide d'un tampon à récurer et de produits non abrasifs. Nettoyez également l'intérieur de la friteuse et essuyez-la avec un chiffon.
- Un premier essai permet de se familiariser avec l'appareil et de vérifier qu'il fonctionne correctement.

Panneau de contrôle (voir image 02 à la page 5).

7. Bouton marche/arrêt
8. Boutons «1» et «2» : Appuyez sur cette touche pour contrôler le panier 1 ou 2. Le menu sélectionné clignote pour indiquer qu'il s'agit du menu à contrôler. La température par défaut est de 180 degrés pendant 15 minutes.
9. Boutons d'augmentation et de diminution
10. Voyant lumineux pour le réglage de la température et de la durée
11. Bouton de correspondance : Lorsqu'on appuie sur cette touche, la température et la durée des conteneurs 1 et 2 sont appariées.
12. Bouton «Sync» : En appuyant sur cette touche, la cuisson des deux parties (1 et 2) se termine en même temps. Par exemple, 1 dure 30 minutes et 2 dure 18 minutes. Si vous appuyez sur 'sync'+'start', la cuisson de 1 commencera et 12 minutes plus tard, la cuisson de 2 commencera et se terminera en même temps après 30 minutes.
13. Écran de gauche : Temps de cuisson et température du panier 1.
14. Écran de droite : Temps de cuisson et température du panier 2.
15. Touche de présélection : appuyez sur cette touche pour accéder à la sélection des modes programmés. Appuyez pour passer de l'un à l'autre.
16. Témoin lumineux du mode « frites surgelées «.
17. Témoin lumineux du mode poisson.
18. Témoin lumineux du mode crevettes.
19. Témoin lumineux du mode viande.
20. Témoin lumineux du mode pizza.
21. Indicateur lumineux pour le mode cuisses de poulet.
22. Témoin lumineux du mode poulet.
23. Témoin lumineux du mode légumes.

Marche/Arrêt
- Appuyez sur l'interrupteur pour mettre la friteuse en marche. Après la mise en marche de la friteuse, tous les voyants restent allumés pendant une seconde, puis s'éteignent. Une alarme retentit et le témoin lumineux «ON» s'allume.
- Appuyez sur la touche «ON/OFF» et maintenez-la enfoncée pendant la cuisson. La friteuse s'arrête de chauffer et, après 20 secondes, le ventilateur s'arrête complètement. Si vous

souhaitez arrêter un seul des paniers, vous devez d'abord appuyer sur '1' ou '2' et ensuite sur on/off.

Contrôle de la température et du temps de cuisson

- Pour régler la température et la durée, appuyez sur les indicateurs à l'écran, puis sur '+' ou '-' pour augmenter ou diminuer la valeur souhaitée. Après avoir modifié les valeurs, appuyez sur la touche marche/arrêt.

Modes

Le **tableau 03 de la page 10** vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour chaque ingrédient. Veuillez noter que cette configuration peut ne pas être exacte en fonction de l'origine des ingrédients, de la taille et de nombreux autres facteurs, de sorte que nous ne pouvons pas garantir la meilleure configuration pour chaque cas individuel.

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si vous commencez la cuisson avec la friteuse froide.

Utilisation

Veuillez noter les détails suivants avant de commencer à cuisiner :

- Placez la grille dans la poêle à frire avant d'y déposer les aliments.
- La quantité d'aliments ne doit pas être trop importante, car cela pourrait affecter la cuisson.
- L'huile résiduelle des ingrédients alimentaires est recueillie au fond du réservoir.
- Veuillez noter que les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la quantité d'aliments à cuire.

Suivez les étapes ci-dessous pour cuisiner :

- Veuillez noter que les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la quantité d'aliments à cuire.
- Veuillez noter que les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la quantité d'aliments à cuire.
- Lorsque le temps est écoulé, l'appareil émet un signal sonore et les aliments sont prêts. Sortez le panier et retirez les aliments à consommer. Si ce n'est pas le cas, réinsérez-les et sélectionnez le temps et la température que vous estimez nécessaires pour que la cuisson soit complètement terminée.
- Laissez le panier hors de la friteuse une fois la cuisson terminée afin qu'il refroidisse et qu'il puisse être lavé et réutilisé.
- Lorsque vous avez terminé, laissez l'appareil ouvert pendant une courte période afin que l'humidité ne s'accumule pas à l'intérieur.

RECOMMANDATIONS CULINAIRES

Veuillez noter que cette configuration n'est donnée qu'à titre indicatif, car les aliments ont des formes et des tailles différentes, et nous ne pouvons pas garantir que cette configuration soit idéale pour ce que vous voulez cuisiner.

Grâce à la technologie de convection, la chaleur est rapidement renouvelée. Vous pouvez donc retirer la poêle de la friteuse pendant la cuisson sans affecter le processus de cuisson.

- Les aliments plus volumineux nécessitent des temps de cuisson plus longs.
- Si vous placez une grande quantité d'aliments, le temps de cuisson augmentera légèrement, mais diminuera avec de plus petites quantités d'aliments.
- Pendant la cuisson, le fait de tourner les aliments permet d'obtenir un meilleur résultat.
- En ajoutant une légère quantité d'huile à vos pommes de terre, vous obtiendrez un résultat beaucoup plus croustillant. Après l'ajout de l'huile, les ingrédients alimentaires doivent reposer pendant plusieurs minutes avant d'être introduits dans le produit.
- Ne faites jamais cuire dans la friteuse

des ingrédients à forte teneur en huile.
- Les snacks qui sont habituellement cuits au four peuvent également être cuits dans la friteuse sans matière grasse.
- Le poids optimal pour la cuisson de frites croustillantes est de 500 g.
- Les sandwichs peuvent être préparés rapidement et facilement grâce à l'utilisation d'une pâte pré-fermentée. Comparée à la pâte maison, la pâte pré-fermentée nécessite moins de temps de cuisson.
- Il peut être utilisé pour réchauffer des aliments en réglant le produit à 150°C et le temps de cuisson maximum à 10 minutes.
- Retirez le panier en tirant sur la poignée et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- Déplacez les aliments à l'aide d'un ustensile ou en secouant le panier lui-même s'il n'est pas trop lourd.
- Lorsque le panier est retiré, la friteuse s'arrête automatiquement ; lorsqu'il est remis en place, la cuisson se poursuit.
- Évitez de laisser le panier à l'extérieur pendant une longue période, car pendant qu'il est à l'extérieur, la friteuse se refroidit.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'appareil doit être nettoyé régulièrement. Pour votre sécurité, débranchez la fiche de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
Suivez les instructions ci-dessous pour savoir quels produits utiliser pour le nettoyage :
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ou d'éponges dures.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage à forte teneur en alcool.

Consultez le tableau des spécifications pour savoir si votre modèle comporte des éléments compatibles avec le lave-vaisselle.

Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, veuillez respecter les points suivants :
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyez la poêle à frire avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon non abrasif.
- Faites tremper la poêle à frire et la grille pendant environ 10 minutes.
- Nettoyez l'intérieur de la poêle à frire avec de l'eau chaude et un chiffon non abrasif.
- Utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer les composants du produit, en balayant les débris alimentaires.
- Nettoyez ponctuellement les grilles d'entrée et de sortie d'air à l'aide d'une brosse afin d'assurer une bonne circulation de l'air dans l'appareil.
- Lorsque vous avez terminé, laissez l'appareil ouvert pendant une courte période afin que l'humidité ne s'accumule pas à l'intérieur.

En ce qui concerne l'entretien extérieur :
- Essuyez la poussière avec un chiffon sec et nettoyez avec un produit de nettoyage neutre si nécessaire.
- Les composants électroniques, tels que le bouton marche/arrêt, doivent être nettoyés avec un chiffon sec.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage tels que :
- Savon en poudre.
- Produits de nettoyage abrasifs.
- Produits de nettoyage alcalins.
- Chiffons chimiques, diluants.
- L'alcool.
- Produits pétroliers.
- Eau très chaude et/ou bouillante.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Dans de nombreux cas, vous pourrez remédier vous-même aux défauts de votre

appareil à l'aide du tableau de dépannage de ce manuel (**voir tableau 02 à la page 7**). Si ce n'est pas le cas, veuillez contacter notre service clientèle.

Si vous constatez une anomalie qui ne peut être réparée par vous-même et qui vous empêche d'utiliser l'appareil, débranchez l'appareil du réseau et du tableau électrique.



Toute réparation ou remplacement du câblage électrique doit être effectué par un technicien compétent, sinon cela pourrait être très dangereux.

INFORMATIONS RELATIVES À L'ENVIRONNEMENT



Cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE concernant l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Le symbole qui figure sur l'appareil indique que le produit en fin de vie ne doit pas être traité comme un déchet ménager normal, mais doit être déposé dans des centres de collecte séparés pour les déchets électriques et électroniques, ou remis au vendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil. Une collecte appropriée de cet appareil permet d'éviter d'éventuelles répercussions négatives sur l'environnement ou la santé des personnes.
L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations environnementales locales en vigueur. Pour plus d'informations plus concernant le traitement, l'élimination ou le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre service local d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.
Ne jetez pas l'emballage de l'appareil à la poubelle. Triez les différents matériaux tels que le polystyrène, le carton, les sacs plastiques, etc. conformément aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets et aux réglementations applicables.



Les matériaux d'emballage de ce produit sont recyclables. Vous pouvez déposer ces matériaux dans un lieu public de collecte pour le recyclage.



Pour les appareils qui contiennent des piles ou des batteries rechargeables, ces pièces doivent être retirées et déposées dans des conteneurs de recyclage clairement identifiés à cet effet. Veuillez vous rendre au bac de recyclage le plus proche de votre localité ou magasin habituel. Veuillez respecter vos obligations légales et contribuer à la protection de notre environnement.

GARANTIE

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat du produit, aux conditions suivantes :

- La garantie n'est valable que sur présentation de la facture d'achat du produit.
- Les dommages causés pendant le transport, la négligence ou la mauvaise utilisation, le montage ou l'installation incorrecte, ainsi que les influences externes, telles que : les rayons atmosphériques ou électriques, les inondations, l'humidité, etc., ne sont pas couverts par la garantie.
- La garantie ne couvre pas non plus les dommages causés par une mauvaise installation, un raccordement électrique (électricité, eau, gaz), un drainage et une évacuation incorrects.
- Les dommages esthétiques (telles que rayures, écaillures, etc.) résultant de l'utilisation ne sont pas couverts par la garantie.
- Cette garantie prend fin lorsqu'il est découvert que le produit a subi des réparations, des rénovations ou des

interventions par toute personne non autorisée par UniversalBlue.
- La garantie prend fin lorsque le produit n'a pas été utilisé pour un usage domestique uniquement.
- La garantie ne couvre pas les défauts résultant d'une mauvaise utilisation et de l'entretien périodique du produit, comme spécifié dans le manuel d'utilisation.
- Les accessoires ou composants consommables ne sont pas couverts par la garantie.
- Les composants en caoutchouc sont exclus de la garantie.
- Le produit n'est pas couvert par la garantie s'il ne dispose pas de la plaque d'identification correspondante. L'utilisateur doit communiquer au service technique les données figurant sur la plaque d'identification si nécessaire.
- Le produit n'est pas couvert par la garantie s'il a été réparé ou entretenu avec des pièces non d'origine.

Pour faire usage de la garantie, rendez-vous où vous avez acheté ce produit ou contactez-nous de la façon suivante :
- Par e-mail **sat@universalblue.es**, en joignant la facture d'achat, en indiquant vos coordonnées et une brève description du problème que votre produit présente.
- Par téléphone au : (0034) **968 893691**.
- À l'adresse suivante : **UNIVERSAL FOR ENGINEERING INDUSTRIES SPAIN, SL C/ Decenio N1, P.I. Media Legua. Las Torres de Cotillas (Murcia). 30565**



Les spécifications de la garantie sont détaillées dans un dossier complémentaire fourni avec ce manuel. Veuillez lire attentivement le dossier de garantie, car tous les points y sont spécifiés plus clairement. Veuillez noter que les informations de garantie valables sont celles du dossier de garantie.