

Ref.: 400035014-15

Sabiri

Manual de instrucciones

Instructions Manual
Notice d'Utilisation
Manual de instruções

Freidora

Fryer
Friteuse
Fritadeira



Introducción / Introduction / Introduction / Introdução

ES. Gracias por la compra nuestro producto de calidad. Utilizar cuidadosamente y de acuerdo con las instrucciones que figuran a continuación. Por favor leer y guardar estas instrucciones para futura referencia.

EN. Thank you for the purchase of our quality product. Used carefully and in accordance with the instructions set out below. Please read and keep these instructions for future reference.

FR. Je vous remercie pour l'achat de notre produit de qualité. Utilisez avec précaution et conformément aux instructions énoncées ci-après. Lisez et conservez ces instructions pour référence future.

PT. Obrigado por ter adquirido o nosso produto de qualidade. Use com cuidado e em conformidade as instruções listadas abaixo. Leia e guarde estas instruções para referências futuras.

Datos técnicos / Technical data / Données techniques / Dados técnicos

Potencia

Power / Pouvoir / Poder

1450W

Capacidad

Capacity / Capacité / Capacidade

3.2L

Dimensión

Dimension / Dimension / Dimensão

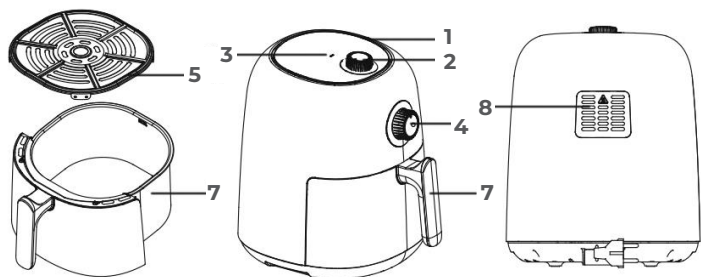
273x273x304mm

Alimentación

Supply / Alimentation / Alimentacao da corrente

220-240V~ 50/60Hz





ES

1. Entrada de aire
2. Temperatura regulable
3. Luz indicadora de calentamiento
4. Temporizador
5. Bandeja de freír
6. Mango cubeta
7. Cubeta
8. Salida de aire

EN

1. Air inlet
2. Temperature control knob
3. Heating light
4. Timer knob
5. Frying grill
6. Basket handle
7. Basket
8. Air outlet

FR

1. Entrée d'air
2. Bouton de la température
3. Voyant de chauffe
4. Bouton du minuteur
5. Grille de cuisson
6. Poignée du panier
7. Panier
8. Sortie d'air

PT

1. Entrada de ar
2. temperatura regulável
3. Luz indicadora de aquecimento
4. Temporizador
5. Tabuleiro de fritura
6. Pega da frigideira
7. Frigideira
8. Saída de ar

Cómo utilizar

Antes de usar

Enchufar el cable de alimentación en un toma de corriente 220-240V~ 50/60Hz.

Antes de usar el producto limpiar la cubeta y la bandeja de freír.

Una vez limpia la cubeta y la bandeja de freír encender el aparato unos 10 minutos para quemar cualquier residuo del proceso de fabricación. Asegurarse de que haya una buena ventilación. El aparato puede emitir un poco de humo y un olor característico al encenderlo por primera vez. Esto es normal y desaparece al poco tiempo.

Nota: Utilizar siempre la bandeja de freír con las patitas de silicona instalados. Ayudan a estabilizar la rejilla de la freidora en la cesta durante la cocción.

Instrucciones

1. El aparato debe colocarse sobre una superficie seca y estable.
2. Dado que el aparato se calienta durante su utilización, asegurese de que no esté demasiado cerca de otros objetos.
3. Sacar la cubeta del aparato agarrándola desde el mango.
4. Añadir los ingredientes en la cubeta (no exceder el nivel máximo indicado). Introducir la cubeta en el aparato. Asegurarse de que esté colocada correctamente antes de cerrarlo por completo.

Atención: no tocar la cubeta durante la cocción o poco después, dado que estará muy caliente. Coger la cubeta desde el mango solamente.

5. Enchufar el aparato a una toma de corriente apropiada.
6. Ajustar la temperatura a la temperatura requerida para los alimentos que se vayan a freír. **Consultar el cuadro de temperaturas.**
7. Girar el temporizador para elegir el tiempo de cocción apropiado.
8. Durante la cocción con aire caliente, la luz indicadora de calentamiento se ilumina y se apaga cada cierto tiempo. Esto

indica que la resistencia eléctrica se está encendiendo y apagando para mantener la temperatura establecida.

9. Al finalizar la cocción, se escuchará la señal de fin de cocinado. El aparato también puede apagarse manualmente girando el temporizador a la posición "0".
10. Sacar la cubeta del aparato agarrándola desde el mango. Comprobar si la comida está lista. De no ser así, volver a introducir la cubeta en el aparato y programar unos minutos más con el temporizador.

Nota: la cubeta y los ingredientes están muy calientes después de la cocción. Dependiendo del tipo de ingredientes, es posible que salga vapor de la cubeta.

11. Utilizar unas pinzas para sacar de uno en uno los ingredientes (por ejemplo, ternera, pollo u otro tipo de carne).

Para sacar ingredientes (por ejemplo, patatas fritas o verduras) que no producen acumulación de aceite en el fondo de la cubeta durante la cocción, dar la vuelta a la cubeta para verter los ingredientes en un plato.

12. Una vez finalizada la cocción, el aparato estará listo instantáneamente para preparar otra tanda de alimentos si fuera necesario.

Consejos para freír

1. La cantidad ideal de patatas fritas para que queden crujientes es 250 gramos.
2. Añadir 3 minutos más al tiempo de cocción si el aparato está frío. También se puede precalentar el aparato durante 4 minutos aproximadamente sin ningún ingrediente en el interior.
3. Algunos ingredientes deben agitarse cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Para agitar los ingredientes o darles la vuelta, sacar la cubeta del aparato sujetándola por el mango, y agitar o dar la vuelta a los ingredientes con un tenedor (o con unas pinzas). A continuación, volver a introducir la cubeta en el aparato.
4. También se puede usar la freidora para recalentar alimentos. Para recalentar alimentos, poner la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.
5. Los alimentos recubiertos de pan rallado

quedarán más crujientes si se vaporiza por encima con un poco de aceite.

6. Colocar un recipiente o plato de horno en el aparato si se desea hornear un pastel o una quiché, así como otros alimentos frágiles.

7. No preparar con este aparato ingredientes extremadamente grasos, como salchichas.

Precaución

1. No sumergir la freidora en agua ni enjuagarla bajo el grifo.

2. Evitar que entren líquidos en el aparato para prevenir el riesgo de descargas eléctricas o cortocircuitos.

3. Dejar todos los alimentos en la cubeta para evitar cualquier tipo de contacto con los elementos calefactores.

4. No cubrir la entrada y la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento. Dejar un espacio libre de al menos 10cm alrededor y por encima del aparato.

5. ¡Llenar de aceite la cubeta puede causar un riesgo de incendio!

6. No tocar el interior del aparato cuando esté en funcionamiento.

7. Tener cuidado con el vapor y el aire calientes cuando se extraiga la cubeta del aparato.

8. Durante el funcionamiento, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Mantener las manos y el rostro a una distancia de seguridad de la salida de vapor de aire.

9. Si sale humo oscuro del aparato, apagar y desenchufar de inmediato el aparato, ya que puede significar que los alimentos se han cocinado en exceso o que el aparato se ha averiado.

Limpieza

Desenchufar el aparato de la corriente eléctrica y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.

Limpia el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.

No utilizar disolventes, ni productos con un PH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos para la limpieza del aparato. No sumergir el aparato en agua u otro líquido.

Tabla de freír

Esta tabla muestra las cantidades de alimento y la temperatura necesaria, así como los tiempos de freír.

Comida	Cantidad min-máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Notas
Tiras finas de patatas congeladas	200-600	12-25	200	Sí	
Gajos de patatas congeladas	200-600	12-25	200	Sí	
Patatas fritas caseras (8x8 mm)	200-500	18-25	180	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Patatas fritas caseras	200-500	18-22	180	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Pastel de patatas	300	15-18	180		
Patatas a la mantequilla	400	18-22	180		
Filetes de ternera	100-400	8-18	180	Sí	
Chuletas de cerdo	100-400	10-15	180	Sí	
Hamburguesas	100-400	7-16	180	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Salchichas envueltas en hojaldre	100-400	13-15	200	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Muslos de pollo	100-400	18-25	180	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Pechuga de pollo	100-400	10-22	180		
Rollitos de primavera	100-400	8-12	200	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Nuggets de pollo congelados	100-400	6-15	200	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Palitos de pescado congelados	100-400	6-15	200		Añadir 1/2 cucharada de aceite
Quesitos congelados	100-400	8-15	200		Añadir 1/2 cucharada de aceite
Elaborado de verduras	100-400	10	180		
Pastel	100-400	8-12	200	Sí	Añadir 1/2 cucharada de aceite

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con puesta a tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Gire el mando del temporizador para establecer el tiempo de preparación y encender el aparato.
Los ingredientes no se cocinan completamente.	Ha llenado la cesta demasiado con comida.	Ponga porciones más pequeñas de comida en la cesta. Porciones más pequeñas se cocinan de manera más uniforme.
	La temperatura es demasiado baja.	Gire el mando de la temperatura hasta la temperatura requerida.
	Tiempo de cocción demasiado corto.	Ajuste al tiempo de cocción requerido girando el mando del temporizador.
Los ingredientes no se cocinan uniformemente.	Algunas comidas puede que necesiten agitarse al llegar a la mitad del tiempo de cocción.	Agite la comida una vez transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasos.	Cuando fría ingredientes grasos, goteará aceite en la olla. El aceite producirá humo blanco y la olla se calentará. Esto no afectará el resultado de la cocción ni causará daños en el aparato.
	La olla todavía tiene restos de grasa de la última vez que se utilizó.	Limpié bien la olla después de cada uso.
Los refrigerios cocinan no están crujientes.	Ha cocinado un tipo de refrigerio que debe freírse en una freidora tradicional.	Cocine refrigerios para cocinar al horno o úntelos con un poco de aceite para un resultado más crujiente.
Las patatas frescas no se cocinan uniformemente.	No ha utilizado el tipo de patata correcta.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la cocción
	No ha enjuagado bien las tiras de patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las tiras de patatas para quitarles la fécula del exterior.
Las patatas frescas no están crujientes	Lo crujiente que estén unas patatas fritas dependerá de la cantidad de aceite y agua en ellas	Asegúrese de que las tiras de patatas se hayan secado bien antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en tiras más pequeñas para que salgan más crujientes
		Añada un poco más de aceite para que salgan más crujientes

Cómo utilizar

Before use

First read all instructions before use and retain for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket. Before first use, remove the packing materials. Clean the basket and frying grill. (See "cleaning and maintenance") Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth. Make sure that the electrical parts remain dry. This appliance heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

Operate the appliance before first use for approximately 10 minutes in order to burn off production residues.

Make sure there is good ventilation. The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.

Note: Always use the frying grill with the silicone feet attached. They will help to stabilize the frying grill in the basket during cooking.

How to use the fryer

1. Place the appliance on a dry, stable surface.
2. Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
3. Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Put the frying grill into the basket.
4. Place the ingredients into the basket. (Do not exceed the MAX level indicated inside the basket.) Slide the basket into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely. Caution: Do not touch the basket during use or after use in short time as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
5. Connect the power plug to a suitable outlet.
6. Set the temperature control knob to the required temperature setting, which

is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.

7. Turn the timer knob to choose the appropriate frying time. The appliance is switched on.

8. During the hot air frying process, the heating light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.

9. When the cooking is finished, you will hear the timer bell rings. You can also switch off the appliance manually by turning the timer knob to "0".

10. Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

Note: The basket and the ingredients are hot after frying. Depending on the type of the ingredients in the appliance steam may escape from the pan.

11. To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat) with original oil and will have excess oil collected on the bottom of the basket during frying, please use tongs to pick ingredients one by one.,

To remove ingredients (e.g. chips, vegetable) with no excess oil collected on the bottom of the basket during frying, please pull out the basket, and pour ingredients to tableware.

12. After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

Frying tips

1. The optimal amount for crispy fries is 250 grams.
2. Add 3 more minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also preheat the appliance without any ingredients inside.
3. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then slide the basket back into the appliance.
4. You can also use the fryer to reheat

ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

5. Products with crust of dry breadcrumbs will get crispier by spraying them with a little vegetable oil.
6. Place a baking tin or an oven dish in the appliance if you want to bake a cake or quiche or other fragile ingredients.
7. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the appliance.

Caution

1. Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap.
2. Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short circuit.
3. Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with heating elements.
4. Do not cover the air inlet and the outlet when the appliance is working. Leave at least 10cm free space around and above the appliance.
5. Filling the basket with oil may cause a fire hazard!
6. Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
7. Be careful of the hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
8. During operation, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet.
9. Immediately turn off and unplug the appliance if you see any dark smoke coming out of the appliance, which means the food is overcooked or the appliance broke down.

Limpieza

Unplug the appliance from the mains and let it cool down before starting any cleaning operation.

Clean the appliance with a damp cloth soaked with a few drops of detergent and then dry it.

Do not use solvents, products with an acid or basic PH such as bleach, or abrasive products to clean the appliance. Do not immerse the device in water or any other liquid.

FRYING TABLE

This table shows the food product quantities and required temperature and frying times. If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed.

Food	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Notes
Thin frozen fries	200-600	12-25	200	shake	
Thick frozen fries	200-600	12-25	200	shake	
Home-made fries (8*8mm)	200-500	18-25	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Self-made potato chips	200-500	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Potato cakes	300	15-18	180		
Butter potatoes	400	18-22	180		
Beefsteak	100-400	8-18	180	shake	
Pork chop	100-400	10-15	180	shake	
Hamburger	100-400	7-16	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Sausage rolls	100-400	13-15	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Chicken drumstick	100-400	18-25	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Chicken breast	100-400	10-22	180		
Spring roll	100-400	8-12	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Frozen chicken nuggets	100-400	6-15	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Frozen frying fish slices	100-400	6-15	200		Add 1/2 tbsp of oil
Frozen cheese snack	100-400	8-15	200		Add 1/2 tbsp of oil
Brewed vegetable	100-400	10	180		
Cake	100-400	8-12	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients are not baked completely.	The amount of the food in the basket is over.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are baked more evenly.
	The temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature.
	The cooking time is too short.	Turn the timer knob to the required time for cooking.
The ingredients are baked unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway.	Shake food halfway.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance.
	The basket still contains grease residue from previous use.	Clean the basket properly after each use.
Baked snacks are not crispy.	You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a more crispy result.
Fresh fries are baked unevenly.	Haven't use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	Haven't rinse the potato sticks properly before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a more crispy result.
		Add slightly more oil for a more crispy result.

Cómo utilizar

Avant toute utilisation

Lisez les instructions dans leur intégralité, et conservez-les pour référence future. Utiliser cet appareil avec une prise équipée d'une mise à la terre seulement. Avant la première utilisation, retirez tous les éléments d'emballage. Nettoyez le panier et la grille de cuisson. (Voir « Nettoyage et entretien »). Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un tissu doux. Veillez à ne pas mouiller les composants électriques. L'appareil fait chauffer les aliments de manière homogène, et une grande majorité d'ingrédients ne nécessitent aucune addition d'huile.

Faites fonctionner la machine à puissance moyenne pendant 10 environ avant la première utilisation pour brûler les résidus de fabrication. Veillez à faire cela dans un lieu correctement aéré. Lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, ce dernier pourrait émettre une légère fumée et une légère odeur. Ceci est normal et ne durera pas.

Remarque : Utilisez toujours la grille de friture avec les pieds en silicone attachés. Ils aident à stabiliser la grille dans le panier pendant la cuisson.

Utilisation

1. Installez l'appareil sur une surface plane et sèche.
2. L'appareil chauffe pendant son fonctionnement, ne pas le positionner à proximité d'autres objets inflammables.
3. Sortez le panier de l'appareil en saisissant la poignée du panier. Placez la grille de cuisson dans le panier.
4. Déposez les ingrédients dans le panier. (Ne pas excéder le niveau MAX indiqué dans le panier.) Insérez le panier dans l'appareil. Veillez à ce que ces derniers soient correctement insérés. Attention : Ne touchez pas le panier pendant l'utilisation ou peu après l'utilisation, car il devient très chaud. Saisissez le panier exclusivement par sa poignée.
5. Connectez le cordon d'alimentation à une prise murale adaptée.

6. Sélectionnez la température adaptée aux aliments que vous désirez faire frire. Pour savoir quels paramètres utiliser, consultez le tableau des températures ci-dessous.

7. Tournez le bouton du minuteur pour régler la durée de friture appropriée. L'appareil s'allume.

8. Le voyant de cuisson peut clignoter pendant le processus de friture. Cela indique que l'élément de chauffe s'allume et s'éteint en fonction de la température à atteindre puis à maintenir.

9. Une sonnerie retentit pour indiquer que le processus de cuisson est terminé. Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement en faisant tourner le bouton de la minuterie en position « 0 ».

10. Sortez le panier de l'appareil en saisissant la poignée du panier. Vérifiez que les ingrédients sont cuits. Si ce n'est pas le cas, réinsérez simplement le panier dans l'appareil et réglez le minuteur sur quelques minutes supplémentaires.

Remarque : Le panier et les ingrédients sont très chauds après la cuisson. Selon le type d'ingrédient frit, de la vapeur pourrait s'échapper de la plaque.

11. Pour retirer les ingrédients naturellement gras (par exemple le boeuf, le poulet, la viande) dont le gras en excès est collecté au fond du panier pendant la cuisson, utilisez des pinces et saisissez-les un par un. Pour retirer les ingrédients (par exemple des frites ou des légumes) sans gras collecté au fond du panier pendant la cuisson, retirez le panier et versez les ingrédients dans un plat.

12. L'appareil peut immédiatement être utilisé pour frire un second lot d'aliments si désiré.

Conseils de cuisson

1. La quantité optimale de frites à frire à la fois est de 250 grammes.
2. Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid, ou vous pouvez également préchauffer l'appareil sans ingrédient à l'intérieur.
3. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson. Pour secouer ou retourner les ingrédients, tirez le panier hors de l'appareil en saisissant sa poignée

et secouez-le ou retournez les ingrédients avec une fourchette (ou une pince). Puis réinsérez le panier dans l'appareil.

4. La friteuse ne peut pas être utilisée pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, sélectionnez une température de 150 °C pour une durée de 10 minutes.

5. Les aliments recouverts de panure deviendront plus croquants si vous les recouvrez d'une petite quantité d'huile végétale.

6. Placez un moule ou un plat de four dans l'appareil si vous voulez cuire un gâteau, une quiche ou d'autres préparations fragiles.

7. Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras (par exemple des saucisses) dans l'appareil.

Attention

1. No sumergir la freidora en agua ni la enjuague bajo el grifo.
2. Evitar que entren líquidos en el aparato para prevenir el riesgo de descargas eléctricas o cortocircuitos.
3. Dejar todos los alimentos en la cubeta para evitar cualquier tipo de contacto con los elementos calefactores.
4. No cubrir la entrada y la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento. Dejar un espacio libre de al menos 10cm alrededor y por encima del aparato.
5. **¡Llenar de aceite la cubeta puede causar un riesgo de incendio!**
6. No tocar el interior del aparato cuando esté en funcionamiento.
7. Tener cuidado con el vapor y el aire calientes cuando extraiga la cubeta del aparato.
8. Durante el funcionamiento, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Mantener las manos y el rostro a una distancia de seguridad de la salida de vapor y de aire.
9. Si sale humo oscuro del aparato, apagar y desenchufar de inmediato el aparato, ya que puede significar que los alimentos se han cocinado en exceso o que el aparato se ha averiado.

Nettoyage

Débrancher l'appareil du courant électrique et le laisser refroidir avant quelque opération de nettoyage. Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné avec des gouttes de détergeant et le sécher par la suite. Ne pas utiliser de dissolvant, ni de produits au PH acide ou basique comme l'eau de javel, ni des produits abrasifs pour le nettoyage de l'appareil. Ne pas tremper dans l'eau ou autre liquide l'appareil.

Tableau friture

Le tableau de friture ci-après indique les quantités d'aliments ainsi que la température et le temps de friture respectifs requis. Respectez les instructions fournies sur l'emballage de vos aliments si elles diffèrent de celles fournies dans le tableau.

Aliment	Quantité min-max (g)	Durée (minutes)	Température (°C)	Agiter	Remarques
Frites surgelées fines	200-600	12-25	200	Agiter	
Frites surgelées épaisses	200-600	12-25	200	Agiter	
Frites maison (8 x 8 mm)	200-500	18-25	180	Agiter	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Chips faites maison	200-500	18-22	180	Agiter	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Gâteaux aux pommes de terre	300	15-18	180		
Pommes de terre au beurre	400	18-22	180		
Steak de bœuf	100-400	8-18	180	Agiter	
Côtelette de porc	100-400	10-15	180	Agiter	
Hamburger	100-400	7-16	180	Agiter	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Rouleaux de saucisses	100-400	13-15	200	Agiter	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Pilon de poulet	100-400	18-25	180	Agiter	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Poitrine de poulet	100-400	10-22	180		
Rouleau de printemps	100-400	8-12	200	Agiter	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Nuggets de poulet surgelées	100-400	6-15	200	Agiter	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Tranches de poisson frites surgelées	100-400	6-15	200		Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Snacks au fromage surgelés	100-400	8-15	200		Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Jardinière de légumes	100-400	10	180		
Gâteau	100-400	8-12	200	Agiter	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale avec mise à la terre.
	Vous n'avez pas lancé la minuterie.	Faites tourner le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson voulue pour allumer l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas correctement cuits.	La quantité d'aliment dépassait la limite maximum.	Cuisez les aliments en plus petites quantités. Une plus petite quantité permet d'assurer une cuisson plus homogène.
	La température sélectionnée est trop basse.	Tournez le sélecteur de température sur la valeur appropriée.
	La durée de cuisson est trop courte.	Tournez le bouton du minuteur sur la durée de cuisson requise.
Les ingrédients ne sont pas cuits de manière irrégulière.	Certains aliments nécessitent d'être secoués à mi-cuisson.	Secouez les aliments à mi-cuisson.
L'appareil émet de la fumée blanche.	Les aliments que vous préparez sont riches en graisse.	Lorsque vous cuisez des aliments riches en graisse, de l'huile s'égoutte dans la plaque de recueil. L'huile émet de la fumée blanche et la plaque pourrait chauffer. Cela n'affecte en rien la cuisson et n'est pas dangereux pour l'appareil.
	Le panier contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	Lavez correctement le panier après chaque utilisation.
Les aliments cuits ne sont pas croustillants.	Vous avez utilisé un type d'aliment qui doit être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks pour four ou brossez un peu d'huile sur les aliments pour obtenir un résultat plus croustillant
Les frites fraîches ne sont pas cuites inégalement.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture
	Vous n'avez pas rincé correctement les frites avant de les mettre à frire.	Rincez correctement les frites pour enlever l'amidon de leur surface.
Les frites ne sont pas croustillantes	La texture des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites	Assurez-vous que les frites ont été séchées correctement avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre de façon à obtenir des frites plus minces pour un résultat plus croustillant
		Ajoutez un peu plus d'huile pour que les frites soient bien croustillantes

Como utilizar

Antes da utilização

Ligar o cabo de alimentação a uma tomada de 220-240V~ 50/60Hz.

Limpar a taça e o tabuleiro de fritar antes da utilização.

Depois de limpar a taça e o tabuleiro de fritar, ligue o aparelho durante cerca de 10 minutos para queimar os resíduos do processo de fabrico. Verificar se existe uma boa ventilação. O aparelho pode emitir algum fumo e um odor característico quando é ligado pela primeira vez. Isto é normal e desaparece ao fim de pouco tempo.

Nota: Utilize sempre a frigideira com os pés de silicone colocados. Estes ajudam a estabilizar a frigideira no cesto durante a cozedura.

Como utilizar a fritadeira

1. O aparelho deve ser colocado numa superfície seca e estável.
 2. Como o aparelho aquece durante a utilização, certifique-se de que não está demasiado próximo de outros objectos.
 - 3) Retirar a taça do aparelho agarrando na pega.
 4. Adicione os ingredientes na taça (não ultrapasse o nível máximo indicado). Introduzir a taça na frigideira. Certifique-se de que está corretamente posicionada antes de a fechar completamente.
- Atenção: não tocar na taça durante ou logo após a cozedura, pois estará muito quente. Segurar a taça apenas pela pega.
5. Ligue o aparelho a uma tomada eléctrica adequada.
 6. Regule a temperatura para a temperatura necessária para os alimentos a fritar. Consulte a tabela de temperaturas.
 7. Rode o temporizador para definir o tempo de cozedura adequado.
 8. Durante a cozedura com ar quente, a luz indicadora de aquecimento acende-se e apaga-se a cada poucos minutos. Isto indica que o elemento de aquecimento está a ligar e a desligar para manter a

temperatura definida.

9. No final da cozedura, o sinal sonoro do temporizador é emitido. O aparelho pode também ser desligado manualmente, rodando o temporizador para a posição "0".

10. Retire a taça do aparelho agarrando na pega. Verifique se os alimentos estão prontos. Se não estiver, volte a colocar a taça no aparelho e programe o temporizador para mais alguns minutos.

Nota: A frigideira e os ingredientes estão muito quentes após a cozedura. Dependendo do tipo de ingredientes, pode sair vapor da frigideira.

11. Utilize uma pinça para retirar os ingredientes (por exemplo, carne de vaca, frango ou outra carne) um a um.

Para retirar os ingredientes (por exemplo, batatas fritas ou legumes) que não provocam a acumulação de óleo no fundo da frigideira durante a cozedura, vire a frigideira ao contrário e deite os ingredientes num prato.

12. Quando a cozedura estiver concluída, o aparelho fica imediatamente pronto para preparar outra fornada de alimentos, se necessário.

Dicas para fritar

1. A quantidade ideal de batatas fritas de pacote para ficarem estaladiças é de 250 gramas.
2. Acrescentar mais 3 minutos ao tempo de cozedura se o aparelho estiver frio. Também pode pré-aquecer o aparelho durante cerca de 4 minutos sem ingredientes no interior.
3. Alguns ingredientes devem ser agitados depois de decorrida metade do tempo de cozedura. Para agitar ou virar os ingredientes, retire a taça do aparelho segurando na pega e agite ou vire os ingredientes com um garfo (ou uma pinça). De seguida, volte a colocar a taça no aparelho.
4. Também pode utilizar a fritadeira para reaquecer alimentos. Para reaquecer os alimentos, regule a temperatura para 150°C durante um máximo de 10 minutos.
5. Os alimentos revestidos com pão ralado ficarão mais estaladiços se os pulverizar com um pouco de óleo por cima.
6. Se pretender cozer um bolo ou uma

quiche, bem como outros alimentos frágeis, coloque um tabuleiro ou um prato refratário no aparelho.

7. Não preparar ingredientes muito gordos, como salsichas, com este aparelho.

Cuidado

1. Não mergulhe a fritadeira em água nem a enxagúe em água corrente.

2. Impedir a entrada de líquidos no aparelho para evitar o risco de choque elétrico ou curto-circuito.

3. Deixe todos os alimentos na taça para evitar qualquer contacto com os elementos de aquecimento.

4. Não cubra a entrada e a saída de ar quando o aparelho estiver a funcionar. Deixe um espaço livre de pelo menos 10 cm à volta e por cima do aparelho.

5. encher a panela com óleo pode provocar um incêndio!

6. Não toque no interior do aparelho quando este estiver a funcionar.

7. Tenha cuidado com o vapor quente e o ar quente quando retirar a taça do aparelho.

8. Durante o funcionamento, o vapor quente é libertado pela saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura da saída de vapor e de ar.

9. Se sair fumo escuro do aparelho, desligue-o imediatamente e retire a ficha da tomada, pois isso pode significar que os alimentos foram cozinhados em excesso ou que o aparelho se avariou.

Limpeza

Desconecte o aparelho da fonte de alimentação e deixe-o esfriar antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Limpe o aparelho com um pano úmido impregnado com algumas gotas de detergente e depois seque-o.

Não use solventes, produtos com PH ácido ou básico, como alvejantes, ou produtos abrasivos para limpar o aparelho. Não mergulhe o aparelho em água ou outro líquido.

Tábua de fritar

Este quadro indica as quantidades de alimentos e a temperatura necessária, bem como os tempos de fritura.

Precauciones seguridad

1. Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si están supervisados o han recibido instrucciones con relación al uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que ello implica.
2. No deberá permitirse que los niños jueguen con el aparato.
3. Las operaciones de limpieza y mantenimiento por parte del usuario no podrán ser realizadas por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
4. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido ya sea por el fabricante, su servicio de asistencia técnica o por una persona cualificada. De esta manera, se evitarán riesgos innecesarios.
6. Respecto a las instrucciones para limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos o aceite, consulte el apartado "limpieza y

mantenimiento” del manual.

7. Este aparato ha sido diseñado para un uso doméstico o parecido, como: áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas rurales; clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos donde se ofrece cama y desayuno.

8. Este aparato no está concebido para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

9. Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, compro-

bar que el voltaje y la frecuencia coinciden con las especificaciones de la etiqueta de características del producto.

10. Si se utiliza un cable alargador, deberá ser el adecuado para el consumo eléctrico del aparato, de lo contrario el alargador o el enchufe podrían sobrecalentarse.

Peligro potencial de lesión al tropezar con el cable alargador. Tomar las precauciones necesarias para evitar situaciones de peligro.

11. Desconectar el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no se encuentre en uso y antes de cualquier

operación de limpieza.

12. Asegurarse de que el cable no cuelgue y mantener alejado de objetos calientes y llamas abiertas.

13. No sumergir el aparato ni el enchufe en agua u otros líquidos. ¡Peligro de muerte por electrocución!

14. Para retirar el enchufe de la toma de corriente, tirar del enchufe. No tirar del cable de alimentación.

15. No tocar el aparato si se cayera al agua. En dicho caso, retire el enchufe de la toma de corriente, apagar el aparato y llevar a un servicio técnico autorizado

para su reparación.

16. No enchufar ni desenchufar el aparato de la toma de corriente con las manos mojadas.

17. No intentar nunca abrir la carcasa del aparato ni reparar el aparato por su cuenta. Esto podría causar una descarga eléctrica.

18. No dejar nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

19. Este aparato no está diseñado para uso comercial.

20. No utilizar el aparato para un uso distinto del previsto.

21. No enrollar el cable en torno al aparato ni lo curve.

22. Colocar el aparato

sobre una superficie estable y nivelada de la que no pueda caerse.

23. Evitar exponer el producto a suciedad y humedad excesivas.

24. Limpiar el producto con un paño ligeramente húmedo.

25. No utilizar el aparato sin supervisión. Si se tiene que abandonar el lugar de trabajo, apagar siempre el aparato o retirar el enchufe de la toma de corriente (tirar del enchufe y no del cable).

26. No colocar el aparato contra la pared ni contra otros aparatos. Dejar al menos 10 cm de espacio

por la parte trasera, los lados y la parte superior del aparato.

27. Durante la freidura con aire caliente, saldrá vapor caliente por las ranuras de salida del aire. Mantener las manos y el rostro a una distancia segura del vapor y las ranuras de salida del aire. Tener también cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la cubeta del aparato.

28. Desenchufar el aparato inmediatamente si observa humo oscuro saliendo del aparato. Esperar a que desaparezcan las emisiones de humo antes de sacar la cubeta del aparato.

29. Antes de usar el

aparato, asegurarse de que la resistencia eléctrica y sus alrededores estén limpios y no tengan restos de comida para garantizar un funcionamiento óptimo.

30. El aire caliente sale por las ranuras de aire de la parte trasera del aparato. Asegurarse de que esté a suficiente distancia de materiales que sean sensibles al calor, como el vidrio.

31. Si utiliza productos con superficies antiadherentes, asegurarse de que no haya pájaros en la misma habitación y que la habitación pueda cerrarse del todo y permanecer bien ventilada.



Precaución:
superficie caliente.

⚠ Advertencia

No tocar la superficie durante el uso. La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta durante el funcionamiento del aparato.

33. Quitar siempre el papel de hornear de la cubeta después del uso y antes de/ durante el precalentamiento sin alimentos.

34. Antes de cada uso, comprobar e que la resistencia eléctrica y la carcasa

están limpias y libres de residuos de alimentos, para garantizar que el aparato funcione de manera óptima.

35. Asegurarse de que el alimento preparado en este aparato tenga un color amarillo dorado, y no oscuro o marrón. Quitar las partes quemadas. No freír patatas frescas a temperaturas por encima de los 180C° (para minimizar la formación de acrilamida).

36. Tener cuidado al limpiar la parte superior del espacio de cocción: la resistencia eléctrica está caliente y los bordes de las piezas metálicas están afilados.

Safety precautions

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

supervised.

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

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

6. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph "cleaning and maintenance" of the manual.

7. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas

in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other

residential type environments; bed and breakfast type environments.

8. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

9. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.

10. If an extension cord is used it must

be suited to the power consumption of the appliance, otherwise

overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping

over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.

11. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.

12. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.

13. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!

14. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.

15. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.

16. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.

17. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause

electric shock.

18. Never leave the appliance unattended during use.

19. This appliance is not designed for commercial use.

20. Do not use the appliance for other than intended use.

21. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.

22. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.

23. Please prevent the product to be

exposed to excessive dirt and humidity.

24. Clean the product itself with a slightly damp cloth.

25. Do not operate the machine without supervision, if you should leave the workplace, always switch the

machine off or remove the plug from socket (pull the plug itself, not the lead).

26. Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the

back and sides and above the appliance.

27. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings.

Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when

you remove the pan from the appliance.

28. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke

emission to stop before you remove the pan from the appliance.

29. Make sure before each use of the appliance that the heating element and surroundings are clean and clear from any food remainders in order

to ensure a flawless function.

30. Hot air comes out of the air vent at the back side of the appliance. Be sure to keep sufficient distance to

materials, like glass, that are sensitive to heat.

31. If you use products with non tick surfaces, please make sure no birds are in the same room and that the room can be completely closed off and well-ventilated.



Caution, hot surface

 **WARNING!**

Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

33. Always remove baking paper from the basket after use and before/ during preheating without food.

34. Before each use, ensure that the heating element and housing are clean and free of food debris to ensure that the appliance functions optimally.

35. Ensure that food prepared in this appliance is golden yellow and not dark

or brown. Remove burnt remains. Do not fry fresh potatoes at temperatures higher than 180 °C (to minimise the formation of acrylamide).

36. Be careful when cleaning the upper part of the cooking space: the heating element is hot and the edges of metal parts are sharp.

Précautions de sécurité

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connais-

sances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

3. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

4. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit

être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

6. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments ou de l'huile, reportez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » du mode d'emploi.

7. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et analogue telles que: Les zones de cuisine du personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail; Les fermes; Les clients dans les hôtels, mo

8. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

9. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.

10. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être appropriée à la puissance consommée par l'appareil, sinon la rallonge et/ou la fiche risquent de chauffer excessive-

ment. Il existe un risque potentiel de blessures par trébuchement sur le cordon électrique. Prenez vos précautions pour éviter toute situation dangereuse.

11. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

12. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.

13. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre

liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !

14. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.

15. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil et rapportez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.

16. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.

17. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier

de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.

18. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.

19. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.

20. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.

21. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.

22. Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.

23. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas

exposé à une humidité ou des saletés excessives.

24. Nettoyez le produit avec un chiffon légèrement humidifié.

25. N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller. Si vous devez quitter la zone d'utilisayion, éteignez toujours l'appareil et débranchez toujours sa fiche de la prise électrique (saisissez et tirez la fiche, et non le cordon d'alimentatuion).

26. N'installez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez un espace d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de

l'appareil.

27. Cette friteuse à air chaud dégage de la vapeur brûlante par ses ouvertures de sortie d'air lorsqu'elle fonctionne. N'approchez pas vos mains ou votre visage des jets de vapeur brûlants des sorties d'air. De même, faites attention à ne pas vous brûler avec l'air et la vapeur brûlants lorsque vous retirez le panier de l'appareil.

28. Si l'appareil dégage de la fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.

29. Avant chaque uti-

lisation de l'appareil, vérifiez que l'élément chauffant et la zone l'entourant sont propres et exempts de tout résidu alimentaire afin de garantir un fonctionnement parfait.

30. De l'air chaud sort de la bouche d'aération située à l'arrière de l'appareil. Veillez à maintenir une distance suffisante des matériaux, tels que le verre, qui sont sensibles à la chaleur.

31. Si vous utilisez des produits antiadhésifs, veillez à ce qu'il n'y ait aucun oiseau dans la pièce et à ce que la pièce soit complètement fermée et bien aérée.

Attention, surface chaude.



Avertissement

Ne touchez pas les surfaces de l'appareil pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.

33. Retirez toujours le papier de cuisson du panier après l'utilisation et avant / pendant le préchauffage sans aliments.

34. Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'élément chauffant et le boîtier sont propres et exempts

de débris alimentaires afin de garantir le fonctionnement optimal de l'appareil.

35. Veillez à ce que les aliments préparés dans cet appareil soient jaune doré et non foncés ou bruns. Éliminez les restes brûlés. Ne faites pas frire de pommes de terre fraîches à des températures supérieures à 180 °C (pour minimiser la formation d'acrylamide).

36. Faites attention lorsque vous nettoyez la partie supérieure de l'espace de cuisson : l'élément chauffant est chaud et les bords des pièces métalliques sont tranchants.

Precauções de segurança

1. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização segura do aparelho e que compreendam os perigos envolvidos.
2. As crianças não devem brincar com o aparelho.
3. A limpeza e a manutenção efectuadas pelo utilizador não

devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.

4. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

5. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoas igualmente qualificadas, a fim de evitar qualquer perigo.

6. Para obter instruções sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com alimentos ou óleo, consulte a

secção “Limpeza e manutenção” do manual de instruções.

7. Este aparelho destina-se a uma utilização doméstica e semelhante, como por exemplo: Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; Quintas; Hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; Ambientes do tipo “Bed and breakfast”.

8. Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

9. Antes de inserir a ficha do aparelho

numa tomada eléctrica, verifique se a tensão e a frequência da rede correspondem às especificações indicadas na placa de características.

10. Se utilizar um cabo de extensão, este deve ser adequado à potência consumida pelo aparelho, caso contrário o cabo de extensão e/ou a ficha podem ficar excessivamente quentes. Existe um risco potencial de ferimentos ao tropeçar no cabo de alimentação. Tome precauções para evitar situações perigosas.

11. Desligue o aparelho da tomada de parede quando não

estiver a ser utilizado e antes de o limpar.

12. Mantenha o cabo de alimentação afastado de arestas afiadas, objectos quentes e chamas abertas.

13. Nunca mergulhe o aparelho ou a ficha na água ou em qualquer outro líquido. Isto pode provocar choques eléctricos!

14. Para desligar a ficha da tomada, segure a ficha e puxe-a para fora. Não puxe pelo cabo de alimentação.

15. Não tocar no aparelho se este cair na água. Desligue o aparelho da rede eléctrica, desligue-o e leve-o a um centro de assistência autori-

zado para reparação.

16. Não ligue ou desligue o aparelho com as mãos molhadas.

17. Não tente abrir a caixa ou reparar o aparelho sozinho. Se o fizer, pode provocar um choque elétrico.

18. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando este estiver a funcionar.

19. Este aparelho não foi concebido para uso comercial.

20. Não utilize este aparelho para qualquer outro fim que não seja aquele para o qual foi concebido.

21. Não enrole ou dobre o cabo de alimentação à volta do aparelho.

22. Coloque o aparel-

ho numa superfície nivelada e estável onde não possa cair.
23. Certifique-se de que o aparelho não está exposto a humidade ou sujidade excessivas.

24. Limpe o produto com um pano ligeiramente húmido.

25. Não utilize o aparelho sem supervisão. Se tiver de abandonar o local de utilização, desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada (segure e puxe a ficha, não o cabo de alimentação).
cabo de alimentação).

26. Não instale o aparelho contra uma parede ou outro aparelho. Deixe pelo me-

nos 10 cm de espaço na parte de trás, nos lados e na parte de cima do aparelho.

27. Esta fritadeira de ar quente emite vapor quente através das aberturas de saída de ar quando está em funcionamento. Não coloque as mãos ou a cara perto dos jactos de vapor quente das saídas de ar. Da mesma forma, tenha cuidado para não se queimar com o ar quente e o vapor quando retirar o cesto do aparelho.

28. Se o aparelho emitir um fumo negro, desligue-o imediatamente da tomada. Aguarde que o fumo pare antes de retirar o cesto do

aparelho.

29. Antes de cada utilização do aparelho, verifique se a resistência e a zona que a envolve estão limpas e sem resíduos de alimentos para garantir um funcionamento perfeito.

30. O ar quente sai pela saída de ar situada na parte de trás do aparelho. Mantenha uma distância suficiente de materiais sensíveis ao calor, como o vidro.

31. Se estiver a utilizar produtos antiaderentes, certifique-se de que não existem aves na sala e que esta está completamente fechada e bem ventilada.



Attention, surface
chaude.

Aviso

Não tocar nas superfícies do aparelho durante a utilização. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está a funcionar.

33. Retire sempre o papel vegetal do cesto após a utilização e antes / durante o pré-aquecimento sem alimentos.

34. Antes de cada utilização, certifique-se de que o elemento de aquecimento e a

caixa estão limpos e sem resíduos de alimentos para garantir um funcionamento ótimo do aparelho.

35. Certifique-se de que os alimentos preparados neste aparelho são amarelo-dourados e não escuros ou castanhos. Retire os restos queimados. Não fritar batatas frescas a temperaturas superiores a 180C° (para minimizar a formação de acrilamida).

36. Tenha cuidado ao limpar a parte superior da câmara de cozedura: o elemento de aquecimento está quente e os rebordos das e as arestas das peças metálicas são afiadas.



ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO. Esta marca indica que este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en toda la UE.

Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, reciclar correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde se adquirió el producto. Ellos pueden recoger este producto para el reciclaje seguro ambiental. cto de calidad. Utilizar cuidadosamente y de acuerdo con las instrucciones que figuran a continuación. Por favor leer y guardar estas instrucciones para futura referencia.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT. This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

CORRECTE ÉLIMINATION DU PRODUIT. Esta marca indica que este produto não deve ser removido em conjunto com outros resíduos domésticos em toda a UE.

Le produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers habituels. Afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine pour cause d'élimination incontrôlée des déchets, recycler de façon responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour vous débarrasser de votre appareil, utiliser les systèmes de reprise ou de collecte ou bien prenez contact avec le magasin où le produit a été acheté. Ils peuvent reprendre le produit afin de garantir un recyclage sûr.

REMOÇÃO CORRETA DO PRODUTO Esta marca indica que este produto não deve ser removido em conjunto com outros resíduos domésticos em toda a UE.

Para evitar possíveis danos a nível ambiental ou de saúde humana que represente a eliminação descontrolada de resíduos, deve reciclar adequadamente para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para ter o seu dispositivo usado, use os sistemas do retorno ou contacte o estabelecimento onde o produto foi adquirido. Eles conseguem por este produto para a reciclagem ambiental segura.

Garantía / Warranty / Garantie / Garantia

ES. Este producto tiene una garantía de 3 años desde la fecha de venta, declinando toda responsabilidad por defectuoso o roturas, originadas por mal uso. Para que esta garantía sea válida, es imprescindible presentar esta tarjeta así como el ticket o la factura de compra.

EN. This product has a 3-year warranty from the date of sale, declining all responsibility for defects or breakages caused by misuse. For this guarantee to be valid, it is essential to present this card as well as the purchase receipt or invoice.

FR. Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de la date de vente, déclinant toute responsabilité en cas de défauts ou de casse causés par une mauvaise utilisation. Pour que cette garantie soit valable, il est indispensable de présenter cette carte ainsi que le ticket de caisse ou la facture d'achat.

PT. Este produto tem garantia de 3 anos a partir da data de venda, declinando qualquer responsabilidade por defeitos ou quebras causadas por uso indevido. Para que esta garantia seja válida é imprescindível a apresentação deste cartão bem como do recibo ou fatura de compra.

Nombre y dirección del Comprador

Name and address of the purchaser
Nom et adresse de l'acheteur
Nome e endereço do comprador

Nombre y dirección del Vendedor Sello del establecimiento

Name and Postal address. Stamp of establishment
Nom et adresse postale. Cachet de l'établissement
Nome e endereço do fornecedor. Selo de estabelecimento

Fabricado en China / Made in China / Fabriqué en Chine / Feito na china



Importado por / Imported by / Importé par / Importado

Garsaco Import S.L. / www.valinelife.com
C/Corts Valencianes 10. 12549 Betxi (CS) SPAIN. B-12524773