



Friteuse à air

Air fryer

Heißluftfritteuse

Freidora de aire

Fritadeira de ar quente

AMDF45ADVB



MANUEL D'INSTRUCTIONS

USER MANUAL

BENUTZERHANDBUCH

MANUAL DE USUARIO

MANUAL DO USUÁRIO



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR TOUTE FUTURE RÉFÉRENCE.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEA Y GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES LEIA E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA.

Instrucciones importantes de seguridad

1. Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la potencia suministrada se ajusta a la potencia nominal del producto.
2. Si hay daños en los enchufes, el cable de alimentación o el producto, no debe seguir utilizándolo.
3. Si el cable de alimentación está roto, para evitar cualquier peligro, debe ser sustituido por los técnicos del fabricante, servicio de reparación o similar.
4. Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o instruidas en el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva su utilización.
5. Los niños no deben jugar con el aparato.

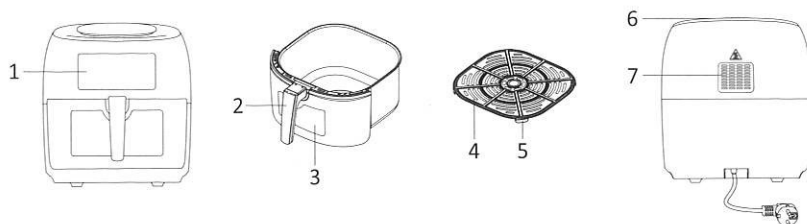
6. Cuando el producto esté encendido o enfriándose, el producto y el cable de alimentación deben colocarse en un lugar fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
7. No deje que el cable de alimentación toque superficies con alta temperatura.
8. No introduzca nunca las manos mojadas en los enchufes ni en el panel de control del producto.
9. El producto debe conectarse a un enchufe con toma de tierra, y hay que asegurarse de que está correctamente insertado.
10. No conecte nunca el producto a un temporizador externo, ya que podría resultar peligroso.
11. Nunca coloque el producto sobre o cerca de material combustible como el mantel, o la cortina, etc.
12. Nunca coloque el producto contra la pared u otros productos. Debe haber al menos 10 cm de espacio libre para la parte trasera, los lados izquierdo/derecho y la parte superior del producto. No coloque objetos encima del producto.

13. No utilice nunca el producto para fines no indicados en el manual.
14. El producto debe ser vigilado por alguien durante su funcionamiento.
15. Durante el periodo de fritura sin grasa, saldrá vapor a 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. Y se debe tener cuidado con el vapor y el aire calientes mientras se aleja la freidora del producto.
16. Al utilizar el producto, la superficie que toca puede calentarse mucho.
17. Si el producto echa humo, desenchúfelo inmediatamente. Aleje la freidora del producto cuando haya dejado de humear.



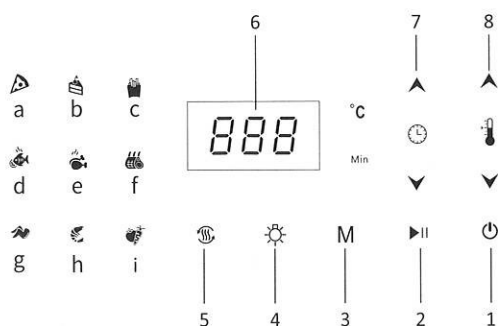
Este aparato está diseñado para cocinar alimentos.

Descripción de su producto



1. Panel de control digital
2. Mango
3. Depósito (con ventana de visualización)
4. Parrilla para freír
5. Borde exterior de silicona
6. Entrada de aire
7. Salida de aire

Panel de control y visualización



1. Botón de encendido (encender/apagar)
2. Botón de inicio/pausa
3. Menú preestablecido
4. Botón de control de la luz
5. Botón de precalentamiento
6. Pantalla de visualización del temporizador y la temperatura
7. Botón de temperatura
8. Botón del temporizador

Menú: a) pizza, b) tarta, c) patatas fritas, d) pescado, e) muslos de pollo, f) chuletas, g) alitas de pollo, h) gambas, i) verdura

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del producto.
3. Limpie a fondo el depósito de fritura y la bandeja de fritura con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo y caliente.
5. La freidora de aire utiliza la tecnología de calentamiento por aire caliente. No vierta nunca aceite o grasa en la freidora.

UTILICE

1. Coloque el aparato sobre una superficie seca, estable y resistente al calor.
2. Dado que el aparato se calienta durante su uso, asegúrese de que no esté demasiado cerca de otros objetos.
3. Saque la sartén del aparato por el asa. Coloque la sartén grill en la sartén.
4. Coloque los ingredientes en la olla. Deslice la sartén en el aparato. Asegúrese de que estén bien colocados y completamente cerrados. De lo contrario, el aparato no funcionará. Precaución: No toque la sartén durante el uso o después de usarla en poco tiempo, ya que se calienta mucho. Sujete la olla sólo por el asa.
5. Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada. La máquina emite un pitido y entra en modo de espera. Pulse el botón de encendido y aparecerá el panel de control.
6. Pulse el botón de encendido para encender el aparato, y todas las pantallas se iluminarán. La pantalla por defecto es 180 °/18 min, y el botón de encendido permanecerá encendido. El botón de Inicio/Pausa parpadea, pulse de nuevo, el botón de Inicio/Pausa permanecerá encendido durante un largo tiempo, el aparato empezará a funcionar. La temperatura y la hora de la última desconexión se recordarán automáticamente cada vez que se ponga en marcha el aparato. Pulse este botón durante 1 minuto sin realizar ninguna otra acción. El aparato se apagará después de que el zumbador suene 3 veces.
7. Otras teclas de función sólo se pueden controlar después de pulsar el botón de encendido.

8. Menús preajustados **M**: pulse **M** para seleccionar un menú, el icono del menú seleccionado parpadea, el icono del menú no seleccionado se ilumina permanentemente y la pantalla digital muestra alternativamente la temperatura y la hora correspondientes. Pulse el botón de temperatura para ajustar la temperatura deseada (80°C a 200°C). Pulse el botón del temporizador para ajustar el tiempo deseado (de 1 a 60 minutos). También puede mantener pulsado el botón de ajuste para un ajuste rápido.
9. Pulse el botón de control de la luz y se iluminará el interior de la cuba. La luz se apaga automáticamente a los 30 segundos.
10. Pulse el botón de precalentamiento para ajustar el tiempo y la temperatura de precalentamiento. El ajuste por defecto es 80 °C, 5 min.
11. Una vez finalizado el proceso de cocción, aparece el mensaje "OFF" en la pantalla y la freidora de aire se apaga en unos segundos. También puede apagar el aparato manualmente manteniendo pulsado el botón de encendido durante 3 segundos.
 - a) Si el aparato está funcionando, mostrará "OFF" en la pantalla y entrará en modo de espera al cabo de unos segundos;
 - b) si el aparato está en estado de ajuste, entrará directamente en espera.
12. Retire el bol del aparato sujetándolo por el asa. Compruebe que los ingredientes están listos. Si no es así, vuelva a colocar el bol en el aparato. Ajuste la temperatura y el temporizador durante unos minutos más. A continuación, pulse el botón de encendido/apagado para reiniciar el aparato.

NOTA: También puede retirar el bol durante la cocción para comprobar y agitar los ingredientes. Cuando vuelva a colocar el bol, el aparato seguirá funcionando con el ajuste seleccionado.

13. Vacíe la cesta de cocción y coloque los alimentos en un bol o en un plato.

Para retirar los ingredientes (por ejemplo, carne de ternera, pollo, carne, cualquier ingrediente que contenga aceite original y en el que se haya acumulado un exceso de aceite en el fondo del bol, utilice unas pinzas para recoger los ingredientes uno a uno.

- Para retirar los ingredientes (por ejemplo, carne de vaca, pollo, carne, cualquier ingrediente con aceite original y tendrá exceso de aceite de los ingredientes recogidos en el fondo de la sartén), por favor, utilice pinzas para recoger los ingredientes uno por uno.
- Para retirar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas, verduras o ingredientes sin exceso de aceite de los ingredientes), saque la sartén y vierta los ingredientes en la vajilla.

14. Una vez finalizada la cocción, el aparato está listo al instante para preparar otra tanda de ingredientes si fuera necesario.

CONSEJOS

1. Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes más grandes.
2. Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente superior al de cantidades más pequeñas.
3. Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar alimentos fritos de forma desigual.
4. Aplique un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora de aire a los pocos minutos de añadir el aceite.
5. No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aire.
6. También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para ello, ajuste el aparato a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.
7. El estado de cocción de los ingredientes en la cuba puede visualizarse mediante la ventana de visualización.

PRECAUCIÓN

1. No sumerja la carcasa en agua ni la enjuague bajo el grifo.
2. Evite que entre líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
3. Mantenga todos los ingredientes en la cuba para evitar el contacto con las resistencias.
4. No cubra la entrada ni la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento. Deje al menos 10 cm de espacio libre alrededor y por encima del aparato.
5. Llenar la sartén con aceite puede provocar un riesgo de incendio.
6. No toque el interior del aparato cuando esté en funcionamiento.
7. Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la cuba del aparato.
8. Durante el funcionamiento, sale vapor caliente por la salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de la salida de aire.
9. Apague y desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro, lo que significa que los alimentos se han cocinado demasiado o que el aparato se ha estropeado.

MESA DE FREÍR

Esta tabla indica las cantidades de productos alimenticios y las temperaturas y tiempos de fritura necesarios. Si las instrucciones del envase del producto difieren de los valores indicados en esta tabla, deberán seguirse las instrucciones del envase.

Tipo	Cantidad mínima-máxima de ingredientes alimentarios (g)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Dar la vuelta durante la cocción	Información complementaria
Pizza	200-800	12	200	SÍ	
Pastel	100-600	10	180		
Fichas	200-850	20	200	SÍ	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Pescado	100-600	14	180	SÍ	
Muslos de pollo	100-600 1-6 piezas	21	180	SÍ	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Costilla	100-600	20	180	SÍ	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Alitas de pollo	100-600 1-6 piezas	20	180	SÍ	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Gambas	100-600	12	180	SÍ	
Verduras	100-600	15	180	SÍ	

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de manipular o limpiar el aparato, deje que se enfríe durante aproximadamente 30 minutos. Limpie regularmente el aparato por dentro y por fuera.
2. Limpie el exterior y el interior del aparato con un paño húmedo y séquelo con un paño suave y limpio.
3. No utilice nunca limpiadores abrasivos ni esponjas.
4. Retire la cubeta para que el aparato se enfríe más rápidamente. Límpielo junto con la rejilla de fritura en agua caliente con un detergente y una esponja no abrasiva. Seque bien antes de utilizar el aparato.

Nota: La parrilla para freír se puede lavar en el lavavajillas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
	No has pulsado el botón de encendido para encender el aparato.	Pulse el botón de encendido para encender el aparato.
Los ingredientes no se frien completamente.	La cantidad de comida en la sartén es demasiado alta.	Ponga cantidades más pequeñas de ingredientes en la sartén. Las cantidades más pequeñas se frien más uniformemente.
	La temperatura es demasiado baja o el tiempo no es suficiente.	Aumente la temperatura o cocine más tiempo.
Los ingredientes se frien de forma desigual.	Puede ser necesario agitar a medias los distintos tipos de alimentos durante la cocción.	Agite los alimentos a mitad de cocción.
Los aperitivos fritos no son crujientes	Ha utilizado un tipo de aperitivos que se cocinarán en una freidora tradicional.	Utilice bocadillos de horno ounte ligeramente los bocadillos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasientos.	Al freír ingredientes grasos, el aceite gotea en la sartén. El aceite produce un humo blanco. Esto no afecta al resultado de la cocción ni daña el aparato.
	La sartén aún contiene restos de grasa de un uso anterior.	Limpie bien el recipiente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se frien de forma desigual.	No has utilizado el tipo de patata adecuado.	Utiliza patatas frescas.
	No has enjuagado bien los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuague bien los palitos de patata para eliminar el almidón del exterior de los palitos.
Las patatas fritas frescas no están crujientes.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrese de que los palitos de patata se han secado bien antes de añadir el aceite.
		Corta los palitos de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.



Si este logotipo aparece en el dispositivo, significa que debe eliminarse de acuerdo con la Directiva 2012/19 / UE sobre aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Todas las sustancias peligrosas contenidas en los aparatos eléctricos y electrónicos pueden tener efectos adversos sobre el medio ambiente y la salud humana. Por consiguiente, cuando este aparato esté fuera de uso, no debe eliminarse con los residuos urbanos no clasificados.

Como consumidor final, su papel es esencial para garantizar la reutilización, el reciclaje o cualquier otra forma de creación de valor para este dispositivo. Dispone de varios sistemas de recogida y recuperación establecidos por las autoridades locales (centros de reciclaje) y los distribuidores. Usted tiene la obligación de utilizar estos sistemas.

La garantía no cubre las piezas de desgaste del producto, ni los problemas o daños derivados de:

- (1) deterioro de la superficie debido al desgaste normal del producto;
- (2) defectos o deterioros debidos al contacto del producto con líquidos y a la corrosión causada por el óxido o la presencia de insectos;
- (3) cualquier incidente no autorizado, abuso, mal uso, modificación, desmontaje o reparación;
- (4) cualquier operación de mantenimiento inadecuada, uso no conforme a las instrucciones relativas al producto o a la conexión a una tensión incorrecta;
- (5) cualquier uso de accesorios no suministrados u homologados por el fabricante.

La garantía quedará anulada si se retira la placa de características y/o el número de serie del producto.

Servicio Postventa

Para contactar con nuestro servicio postventa por una avería, llame al +34 900533621 .

Si necesita información sobre un producto o pedir piezas de repuesto, llame al +34 900533621.

Instruções de segurança importantes

1. Antes de ligar o produto à fonte de alimentação, verifique se a alimentação fornecida está em conformidade com a potência nominal do produto.
2. Se houver danos nas fichas, no cabo de alimentação ou no produto, não deve continuar a utilizar o produto.
3. Se o cabo de alimentação estiver avariado, para evitar qualquer perigo, deve ser substituído pelos técnicos do fabricante, serviço de reparação ou similar.
4. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com, pelo menos, 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou de conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos inerentes à sua utilização.

5. As crianças não devem brincar com o aparelho.
6. Quando o produto está ligado à corrente ou a arrefecer, o produto e o cabo de alimentação devem ser colocados num local fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
7. Não deixar o fio elétrico tocar em superfícies com temperaturas elevadas.
8. Nunca introduzir as mãos molhadas nas fichas de ligação e no painel de controlo do produto.
9. O produto deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra e é necessário certificar-se de que está corretamente inserido.
10. Nunca ligar o produto a um temporizador externo, caso contrário pode ocorrer um perigo.
11. Nunca colocar o produto sobre ou perto de material combustível, como a toalha de mesa, a cortina, etc.

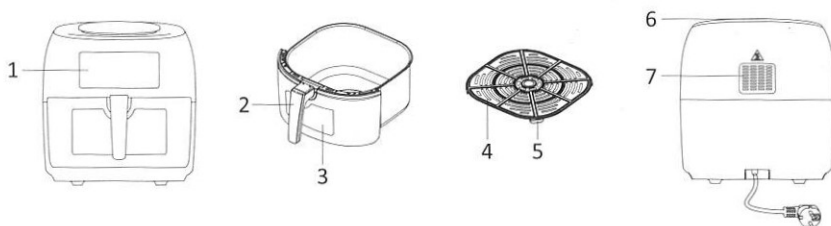
12. Nunca coloque o produto contra a parede ou outros produtos. Deve haver pelo menos 10 cm de espaço livre na parte de trás, nos lados esquerdo/direito e na parte superior do produto. Não coloque objectos em cima do produto.
13. Nunca utilizar o produto para fins não ilustrados no manual.
14. O produto deve ser vigiado por alguém durante o funcionamento.
15. Durante o período de fritura sem gordura, será emitido vapor a alta temperatura pela abertura de saída de ar. As mãos e o rosto devem estar afastados do vapor e da abertura de saída de ar. Além disso, é necessário ter cuidado com o vapor e o ar quentes ao afastar a fritadeira do produto.
16. Ao utilizar o produto, a superfície em que este toca pode ficar muito quente.

17. Se o produto estiver a deitar fumo, desligue imediatamente a ficha da alimentação. Retirar a fritadeira do produto depois de este ter deixado de deitar fumo.



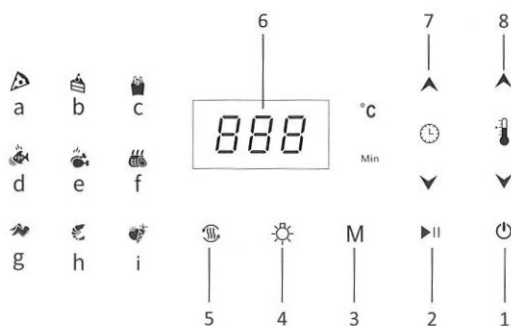
Este aparelho foi concebido para cozinhar alimentos.

Descrição do seu produto



1. Painel de controlo digital
2. Pega
3. Tanque (com janela de visualização)
4. Grelhador para fritar
5. Aro exterior de silicone
6. Entrada de ar
7. Saída de ar

Painel de controlo e visualização



1. Botão de alimentação (ligar/desligar)
2. Botão Iniciar/Pausa
3. Menu predefinido
4. Botão de controlo da luz
5. Botão de pré-aquecimento
6. Ecrã de visualização do temporizador e da temperatura
7. Botão de temperatura
8. Botão do temporizador

Menu: a) pizza, b) bolo, c) batatas fritas, d) peixe, e) coxas de frango, f) costeletas, g) asas de frango, h) camarões, i) legumes

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retirar todo o material de embalagem.
2. Retirar a cola e as etiquetas do produto.
3. Limpar bem o reservatório de fritura e o tabuleiro de fritura com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
4. Limpar o interior e o exterior do produto com um pano húmido quente.
5. A fritadeira utiliza a tecnologia de aquecimento por ar quente. Nunca deitar óleo ou gordura na fritadeira.

UTILIZAÇÃO

1. Colocar o aparelho sobre uma superfície seca, estável e resistente ao calor.
2. Uma vez que o aparelho aquece durante a utilização, certifique-se de que não está demasiado próximo de outros objectos.
3. Retirar a frigideira do aparelho pela pega. Colocar a fritura grill na frigideira.
4. Colocar os ingredientes no tabuleiro. Introduzir o recipiente no aparelho. Certifique-se de que estão corretamente colocados e completamente fechados. Caso contrário, o aparelho não funcionará. Cuidado: Não tocar na frigideira durante a utilização ou após um curto período de tempo, pois fica muito quente. Segure a frigideira apenas pela pega.
5. Ligar a ficha de alimentação a uma tomada adequada. A máquina emite um sinal sonoro e entra em modo de espera. Premir o botão de alimentação, o painel de controlo é apresentado.
6. Premir o botão de alimentação para ligar o aparelho e todos os ecrãs se acenderão. O ecrã predefinido é 180 °/18 min e o botão de alimentação mantém-se ligado. O botão Iniciar/Pausa fica intermitente, prima novamente, o botão Iniciar/Pausa fica aceso durante um longo período de tempo e o aparelho começa a funcionar. A temperatura e a hora da última paragem serão automaticamente memorizadas sempre que o aparelho for ligado. Premir este botão durante 1 minuto sem qualquer outra ação. O aparelho desliga-se após o sinal sonoro tocar 3 vezes.
7. As outras funções só podem ser controladas depois de premir o botão de alimentação.

8. Menus predefinidos M: prima M para seleccionar um menu, o ícone do menu seleccionado pisca, o ícone do menu não seleccionado fica permanentemente aceso e o visor digital mostra alternadamente a temperatura e a hora correspondentes. Prima o botão de temperatura para definir a temperatura pretendida (80°C a 200°C). Prima o botão do temporizador para definir o tempo pretendido (1 a 60 minutos). Também pode premir e manter premido o botão de regulação para um ajuste rápido.
9. Prima o botão de controlo da luz e o interior da cuba ilumina-se. A luz desliga-se automaticamente após 30 segundos.
10. Prima o botão de pré-aquecimento para definir o tempo e a temperatura de pré-aquecimento. O valor predefinido é 80 °C, 5 min.
11. Quando o processo de cozedura estiver concluído, a mensagem "OFF" aparece no visor e a fritadeira desliga-se em poucos segundos. Também é possível desligar o aparelho manualmente, premindo e mantendo premido o botão de alimentação durante 3 segundos.
 - a) Se o aparelho estiver a funcionar, aparecerá no visor a indicação "OFF" e entrará no modo de espera após alguns segundos;
 - b) se o aparelho estiver no estado de regulação, entrará diretamente no modo de espera.
12. Retirar a taça do aparelho segurando na pega. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se não estiverem, basta voltar a colocar a taça no aparelho. Regule a temperatura e o temporizador para mais alguns minutos. Em seguida, prima o botão ligar/desligar para reiniciar o aparelho.

NOTA: Também pode retirar a taça durante a cozedura para verificar e agitar os ingredientes. Quando voltar a colocar a taça, o aparelho continuará a funcionar com a definição seleccionada.
13. Esvazie o cesto de cozedura e coloque os alimentos numa taça ou num prato. Para retirar os ingredientes (por exemplo, carne de vaca, frango, carne, qualquer ingrediente que contenha óleo original e onde o excesso de óleo se tenha acumulado no fundo da taça, utilize uma pinça para apanhar os ingredientes um a um.
 - Para retirar os ingredientes (por exemplo, carne de vaca, frango, carne, quaisquer ingredientes com óleo original e que tenham o excesso de óleo dos ingredientes acumulado no fundo da frigideira), utilize uma pinça para retirar os ingredientes um a um.
 - Para retirar os ingredientes (por exemplo, batatas fritas, legumes ou ingredientes sem excesso de óleo), retire a frigideira e deite os ingredientes na loiça.
14. Após a cozedura, o aparelho fica imediatamente pronto para preparar outra fornada de ingredientes, se necessário.

DICAS

1. Os ingredientes mais pequenos requerem normalmente um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que os ingredientes maiores.
2. Uma maior quantidade de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo do que quantidades mais pequenas.
3. Agitar os ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar alimentos fritos de forma irregular.
4. Aplicar um pouco de óleo nas batatas frescas para obter um resultado estaladiço. Frite os seus ingredientes na fritadeira de ar comprimido alguns minutos depois de adicionar o óleo.
5. Não preparar ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.
6. Também pode utilizar a fritadeira de ar quente para reaquecer ingredientes. Para o efeito, regule o aparelho para 150 °C durante um máximo de 10 minutos.
7. O estado de cozedura dos ingredientes na cuba pode ser visualizado através da janela de visualização.

CUIDADO

1. Não mergulhar a caixa em água nem a lavar debaixo da torneira.
2. Evitar a entrada de líquidos no aparelho para evitar choques eléctricos ou curto-circuitos.
3. Manter todos os ingredientes na cuba para evitar o contacto com os elementos de aquecimento.
4. Não cobrir a entrada e a saída de ar quando o aparelho estiver a funcionar. Deixar um espaço livre de pelo menos 10 cm à volta e por cima do aparelho.
5. Encher o tabuleiro com óleo pode provocar um incêndio!
6. Não tocar no interior do aparelho quando este estiver a funcionar.
7. Tenha cuidado com o vapor e o ar quente quando retirar a cuba do aparelho.
8. Durante o funcionamento, é libertado vapor quente através da saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e da saída de ar.
9. Desligue imediatamente o aparelho e retire a ficha da tomada se vir sair fumo escuro do aparelho, o que significa que os alimentos estão demasiado cozinhados ou que o aparelho se avariou.

MESA DE FRITURA

Esta tabela indica as quantidades de produtos alimentares e as temperaturas e tempos de fritura necessários. Se as instruções da embalagem do produto diferirem dos valores indicados nesta tabela, devem ser seguidas as instruções da embalagem.

Tipo	Quantidade mínima e máxima de ingredientes alimentares (g)	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Para virar durante a cozedura	Informações adicionais
Pizza	200-800	12	200	SIM	
Bolo	100-600	10	180		
Batatas fritas	200-850	20	200	SIM	Juntar 1/2 colher de óleo
Peixe	100-600	14	180	SIM	
Coxinhas de frango	100-600 1-6 unidades	21	180	SIM	Juntar 1/2 colher de óleo
Costela	100-600	20	180	SIM	Juntar 1/2 colher de óleo
Asas de frango	100-600 1-6 unidades	20	180	SIM	Juntar 1/2 colher de óleo
Camarões	100-600	12	180	SIM	
Legumes	100-600	15	180	SIM	

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Antes de manusear ou limpar o aparelho, deixe-o arrefecer durante cerca de 30 minutos. Limpar regularmente o aparelho em todo o seu interior e exterior.
2. Limpar o exterior e o interior do aparelho com um pano húmido e secar com um pano macio e limpo.
3. Nunca utilizar produtos de limpeza abrasivos ou esponjas.
4. Retirar a taça para permitir que o aparelho arrefeça mais rapidamente. Limpar a taça e a grelha de fritura em água quente com um detergente e uma esponja não abrasiva. Secar bem antes de utilizar o aparelho.

Nota: O grelhador para fritar pode ser lavado na máquina de lavar louça.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado à corrente eléctrica.	Colocar a ficha de alimentação numa tomada de parede com ligação à terra.
	Não premiu o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho.	Prima o botão de alimentação para ligar o aparelho.
Os ingredientes não são completamente fritos.	A quantidade de alimentos na frigideira é demasiado elevada.	Ponga cantidades más pequeñas de ingredientes en la sartén. Las cantidades más pequeñas se frien más uniformemente.
	A temperatura é demasiado baixa ou o tempo não é suficiente.	Aumentar a temperatura ou cozer mais tempo.
Os ingredientes são fritos de forma desigual.	Os diferentes tipos de alimentos podem necessitar de ser agitados até meio durante a cozedura.	Agite los alimentos a mitad de cocción.
Os aperitivos fritos não são estaladiços	Utilizou um tipo de aperitivos que devem ser cozinhados numa fritadeira tradicional.	Utilize snacks de forno ou pincele ligeiramente um pouco de óleo nos snacks para obter um resultado mais estaladiço.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Al freír ingredientes grasos, el aceite gotea en la sartén. El aceite produce un humo blanco. Esto no afecta al resultado de la cocción ni daña el aparato.
	O tabuleiro ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	Limpar corretamente o tabuleiro após cada utilização.
Las patatas fritas frescas se frien de forma desigual.	Não utilizou o tipo de batata correto.	Utilizar batatas frescas.
	As batatas não foram bem lavadas antes de serem fritas.	Enjuague bien los palitos de patata para eliminar el almidón del exterior de los palitos.
As batatas fritas frescas não são estaladiças.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e de água nas batatas fritas	Certifique-se de que as batatas em palitos estão bem secas antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em palitos mais pequenos para obter um resultado mais estaladiço
		Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais estaladiço.



Se este logótipo aparecer no dispositivo, significa que este deve ser eliminado em conformidade com a Diretiva 2012/19/UE relativa a equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE). Todas as substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos podem ter efeitos adversos no ambiente e na saúde humana. Por conseguinte, quando este dispositivo estiver fora de uso, não deve ser eliminado juntamente com resíduos urbanos indiferenciados.

Enquanto consumidor final, o seu papel é essencial para garantir a reutilização, a reciclagem ou qualquer outra forma de criação de valor para este dispositivo. Dispõe de vários sistemas de recolha e recuperação criados pelas autoridades locais (centros de reciclagem) e pelos distribuidores. Tem a obrigação de utilizar estes sistemas.

A garantia não cobre as peças de desgaste do produto, nem os problemas ou danos resultantes do mesmo:

- (1) deterioração da superfície devido ao desgaste normal do produto;
- (2) defeitos ou deterioração devidos ao contacto do produto com líquidos e à corrosão causada pela ferrugem ou pela presença de insectos;
- (3) qualquer incidente não autorizado, abuso, utilização incorrecta, modificação, desmontagem ou reparação;
- (4) qualquer operação de manutenção incorrecta, utilização não conforme com as instruções relativa ao produto ou à ligação a uma tensão incorrecta;
- (5) qualquer utilização de acessórios não fornecidos ou aprovados pelo fabricante.

A garantia será anulada se a placa de identificação e/ou o número de série do produto for removido.

Para intervenção técnica devido a avaria, bem como para informações sobre produtos ou para solicitar peças de reposição, entre em contato conosco no seguinte endereço de e-mail: clientes@relogic.es

Este produto é importado por: SCHNEIDER CONSUMER GROUP

12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANÇA