

# ES



## Freidora de aire Modelo: FGE501D

### **MANUAL DE INSTRUCCIONES**

Lea este manual detenidamente antes de usar el producto y guárdelo para futuras consultas.

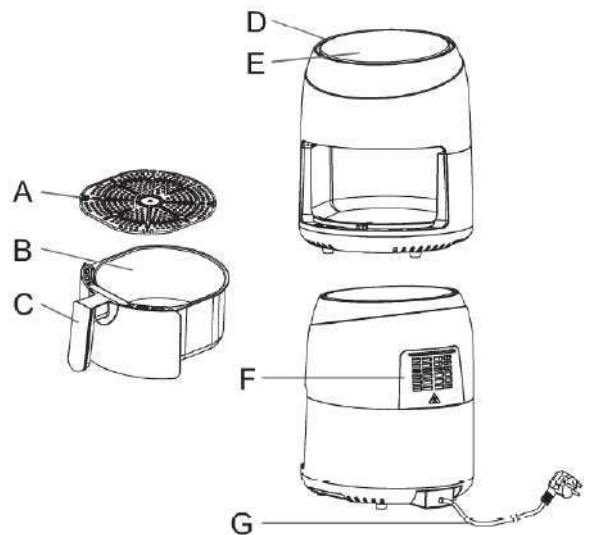
# Introducción

Gracias por comprar esta freidora de aire de alta calidad. Con ella podrá cocinar una amplia gama de alimentos de forma saludable con poco o nada de aceite.

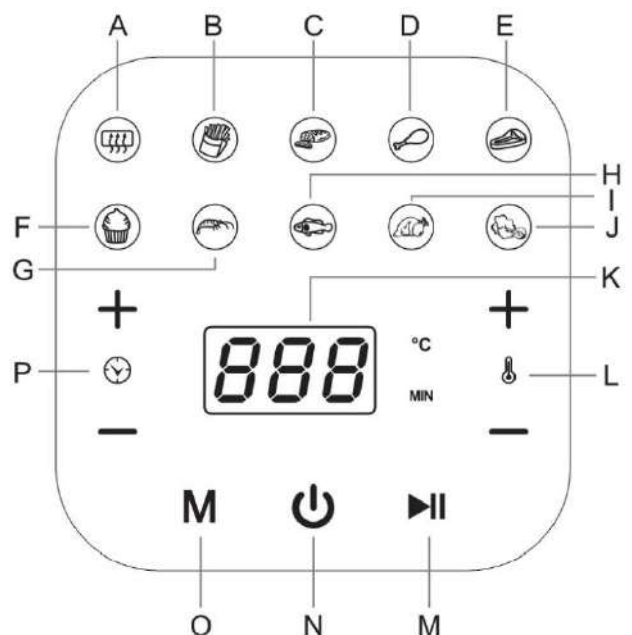
La freidora de aire utiliza aire caliente, en combinación con un sistema de circulación de aire a gran velocidad y una parrilla superior para preparar sus platos de forma rápida y sencilla. Los alimentos reciben el calor de manera uniforme y al mismo tiempo, sin necesidad de añadir aceite en la mayoría de los casos.

## Descripción general

R: Rejilla  
B: Bandeja  
C: Asa de la cesta  
D: Entrada de aire  
E: Panel de control  
F: Ventanas de ventilación  
G: Cable de corriente



R: Precalentamiento  
B: Patatas fritas  
C: Carne  
D: Muslos de pollo  
E: Bistecs  
F: Pastel  
G: Gambas  
H: Pescado  
I: Pollo  
J: Verduras  
K: Tiempo/Temperatura  
L: Temperatura +/-  
M: Pausa  
N: Inicio  
O: Menú selección  
P: Tiempo +/-



## Importante

Lea este manual detenidamente antes de usar el producto y guárdelo para futuras consultas.

### **Peligro**

- Nunca sumerja la carcasa en agua, ya que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, ni la ponga bajo el grifo.
- No deje que entre agua u otros líquidos en el aparato, con el fin de evitar posibles descargas eléctricas.
- Introduzca siempre los alimentos en la cesta, con el fin de evitar que estos entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire ni los orificios de ventilación mientras el aparato esté en uso.
- No llene de aceite la bandeja para freír, ya que podría suponer un riesgo de incendio.
- No toque nunca el interior del aparato mientras esté en uso.
- Antes de conectar el aparato, compruebe si la tensión indicada en el aparato corresponde con la tensión de la red local de su zona.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de corriente está dañado, deberá reemplazarlo en un punto de servicio autorizado por personal cualificado para evitar posibles peligros.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa

o por personal con una cualificación similar para evitar posibles peligros.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o sin experiencia ni conocimiento del aparato, siempre bajo la supervisión de otra persona o habiendo recibido las instrucciones pertinentes sobre un uso seguro del aparato y sean conscientes de los riesgos que ello conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños menores de 8 años y siempre bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Mantenga el aparato y su cable de red fuera del alcance de los niños cuando el aparato esté encendido o se esté enfriando.
- Mantenga el cable de red alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni manipule el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el aparato a un enchufe de pared con conexión a tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en la toma de la pared.
- El aparato no está diseñado para su uso con

temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.

- No conecte nunca este dispositivo a un conmutador con temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y por los lados, y 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito distinto del descrito en este manual.
- No deje el dispositivo desatendido mientras esté en uso.
- Durante la cocción con aire caliente, se libera vapor a través de los orificios de ventilación. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de los orificios de ventilación. Tenga cuidado también con la salida de vapor y aire caliente al retirar la bandeja de la freidora.
- La superficie bajo del aparato puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa humo oscuro saliendo del aparato. Espere a que

el humo desaparezca antes de retirar la bandeja de la freidora.

- Para más información sobre cómo limpiar las superficies en contacto con alimentos o aceite, consulte el apartado "Limpieza" en las instrucciones.

-  Atención, superficie caliente. El aparato puede calentarse durante el uso

## **Precaución**

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato está diseñado solo para un uso doméstico normal. No está diseñado para su uso en entornos como cocinas de personal, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado para un uso por clientes de hoteles u otros entornos similares.
- Si el aparato es utilizado de manera incorrecta o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del presente manual de usuario, quedará invalidada la garantía y el vendedor rechazará cualquier responsabilidad por posibles daños sufridos en tales condiciones.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.

- Deje que el aparato se enfríe durante aprox. 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Retire los restos quemados.

## Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire las pegatinas o etiquetas del aparato, que no sean la etiqueta de clasificación.
3. Limpie a fondo la cesta y la bandeja de freír con agua caliente y un poco de jabón líquido de lavar, utilizando una esponja no abrasiva.  
Nota: También puede limpiar estas partes en el lavavajillas.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

## Preparación para su uso

Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada que también sea resistente al calor.

1. Coloque la cesta en la bandeja de cocción correctamente.

**No llene la bandeja con aceite o cualquier otro líquido.**

**No coloque nada sobre el aparato. Esto interrumpirá el flujo de aire y podría afectar al resultado final de la cocción.**

## Uso del dispositivo

### 1. Encendido

Conecte el aparato. Se escuchará un pitido. Se enciende. Tras 1 segundo, volverá al modo stand-by: todas las luces se apagarán 

### 2. Menú selección/Temperatura/Tiempo

Conecte el aparato, este entrará en modo de espera. Pulse  , la

temperatura y el tiempo por defecto del programa serán 180°C y 15 min, respectivamente. En este punto, podrá ajustar el tiempo y la temperatura a su voluntad utilizando las teclas Tiempo +/- y Temperatura +/-.

También puede presionar cualquier icono de función para cocinar diferentes alimentos. Al presionar el icono de función, las luces parpadearán. Pulse  para iniciar el programa. Cada función tiene su propio tiempo y temperatura predeterminados (como se muestra en la tabla). El cliente puede ajustar el tiempo y la temperatura a su voluntad, utilizando los botones Tiempo +/- y Temperatura +/-.

(1). El intervalo de temperatura es de 50-200 °C, a intervalos +/-

La temperatura aumentará o disminuirá 10 °C. A 200 °C, pulse la tecla "+" para volver a una temperatura de 50 °C. Pulsando la tecla "-" con el aparato a temperatura 50 °C, el aparato volverá a la temperatura de 200 °C. Durante el proceso de ajuste del tiempo, el temporizador parpadeará en la pantalla digital (no lo hará cuando el dispositivo esté en uso). Cuando haya parpadeado 3 veces, la temperatura se habrá ajustado correctamente.

(2). El rango de tiempo de ajuste es de 1 a 60 minutos. Cada clic en las teclas +/- hace aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 1 min. A los 60 min, si se presionan "+" de nuevo, el tiempo volverá a 01 min, Si cuando el temporizador se encuentra en 01 min y presionamos la tecla "-" el temporizador volverá a 60 min. Durante el proceso de ajuste del tiempo, el temporizador parpadeará en la pantalla digital (no lo hará cuando el dispositivo esté en uso). Cuando haya parpadeado 3 veces, la temperatura se habrá ajustado correctamente.

### 3. Inicio, Pausa/Stop

Una vez seleccionada la función, establezca la hora y la temperatura correctas, pulse , el botón  start parpadeará. Tras escucharse un pitido, el aparato empezará a trabajar. Con el aparato en funcionamiento, pulse , tras escucharse un pitido, el aparato se detendrá,  dejará de parpadear. Con el aparato en funcionamiento, pulse . Al escucharse un pitido, la máquina se detendrá y volverá al modo de espera.

#### Nota:

(1). Durante la operación, puede sacar la bandeja de cocción, detener el programa y verificar el estado de los alimentos o agregar otros nuevos. La máquina continuará su proceso automáticamente al volver a introducir la bandeja.

(2). Si corta la corriente o desconecta el enchufe durante la operación, la máquina dejará de funcionar apagándose todas las luces. Al volver a dar la corriente la máquina reanudará el último programa indicado.

(3). Durante la operación, se encienden seis luces rojas indicadoras del

elemento calefactor. Cuando las seis luces rojas parpadeen una por una, significa que el elemento calefactor está funcionando. Cuando la temperatura alcance la temperatura de ajuste, el elemento calefactor dejará de funcionar y las seis luces rojas dejarán de parpadear.

#### 4. Menú selección:

Al conectar, entrará en modo de espera. Pulse  para encender. Toque ligeramente "M"; se

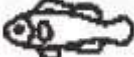
iluminará la primera función predeterminada. Pulse "M" para elegir la función. 

Presione una vez para ir cambiando de opción de menú. Y la imagen relacionada se iluminará. El menú es circular. Cada función tiene su propio tiempo y temperatura predeterminados. No obstante, el cliente puede ajustar el tiempo y la temperatura a voluntad, usando las opciones Tiempo +/- y Temperatura +/-

#### 5. Fin del programa

El elemento calefactor dejará de funcionar al terminar el tiempo de operación. En ese momento se mostrará 00 min, pero el motor continuará funcionando. Se escuchará un pitido y el motor continuará funcionando 1 min más, hasta enfriarse la máquina. Luego el aparato entrará en modo de espera.

## Tabla de menús

| Programas |                                                                                                   |                             |                                   |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
|           | Menú                                                                                              | Tiempo predeterminado (min) | Temperatura predeterminada ( °C ) |
| Función   |  Precalentar     | 3                           | 180                               |
|           |  Patatas fritas  | 18                          | 200                               |
|           |  Carne           | 12                          | 200                               |
|           |  Muslos de pollo | 20                          | 200                               |
|           |  Chuletas        | 12                          | 180                               |
|           |  Dulces         | 25                          | 160                               |
|           |  Marisco       | 8                           | 180                               |
|           |  Pescado       | 10                          | 180                               |
|           |  Pollo         | 30                          | 200                               |
|           |  Verdura       | 10                          | 160                               |

**Atención:** *No toque la bandeja durante 30 minutos aprox. después de usarla, ya que puede seguir bastante caliente.*

**Agarre la bandeja por el mango exclusivamente.**

## **Pasos**

1. Introduzca el enchufe de alimentación en una toma de la pared con conexión a tierra.
2. Coloque los alimentos en la cesta e introduzca esta en la freidora.
3. Sitúe la bandeja de la freidora en la posición correcta. Elija la función del menú deseada y presione INICIO/ PAUSA para comenzar a freír.

### **4. Pantalla**

Se mostrará la temperatura y el tiempo. La temperatura será la temperatura de ajuste y el tiempo será el tiempo de trabajo restante. La función seleccionada parpadeará

5. Algunos alimentos deben ser removidos a media cocción (consulte el apartado "Configuración" en este capítulo). Para agitar los alimentos, saque la bandeja de la freidora sujetándola por el mango y agítela. A continuación, vuelva a introducir la bandeja en la freidora.

**Atención:** No presione el botón de liberación de la cesta mientras realiza la acción de agitar.

6. Cuando escuche la campana del temporizador, el tiempo de preparación habrá finalizado. Saque la bandeja del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

7. Compruebe que los alimentos hayan quedado correctamente fritos.

Si los alimentos aún no están listos, simplemente deberá volver a colocar la bandeja en la freidora y freír los alimentos unos minutos más.

**Consejo:** Para reducir el peso, puede quitar la cesta de la bandeja y agitar la cesta solamente. Para ello, saque la bandeja del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón de liberación de la cesta.

8. Para retirar los alimentos más pequeños, presione el botón de liberación de la cesta y extraígalos de la bandeja.

**No voltee la cesta unida a la bandeja, ya que un posible exceso de aceite acumulado en el fondo de la cesta podría derramarse y ser filtrado a los alimentos.**

**Una vez finalizado el programa de cocción, la bandeja y los alimentos presentan una alta temperatura. Dependiendo del tipo de alimentos introducidos en la freidora, el vapor puede escapar de la bandeja.**

9. Vacíe la cesta en un tazón o en un plato.

**Consejo:** Use unas pinzas para retirar los alimentos grandes o frágiles de la cesta.

10. Una vez terminado el programa de cocción de una cantidad de alimentos, la freidora de aire está lista para preparar otro lote inmediatamente.

**Nota:** Al usar la freidora saludable por primera vez, puede aparecer un ligero humo u olor. Esto es normal y pronto disminuirá. Asegúrese de disponer de suficiente ventilación alrededor de la freidora saludable.

## Configuración

Al margen de los menús prefijados, también puede usar esta freidora de aire para cocinar otros alimentos configurando el tiempo y la temperatura. La tabla a continuación le ayudará a seleccionar la configuración básica para los alimentos que desee preparar.

**Nota:** Tenga en cuenta que estas configuraciones se ofrecen únicamente a título orientativo. Como los alimentos difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para cada uno de ellos.

Dado que la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire en el interior de la freidora, sacar brevemente la bandeja del aparato durante el proceso de cocción con aire caliente apenas afecta al proceso.

### **Consejos:**

- Los alimentos más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los alimentos más grandes.
- En caso de mayor cantidad de alimentos, solo deberá aumentar ligeramente el tiempo de preparación. Para cantidades más pequeñas, simplemente deberá bajar el tiempo.
- Agitar los alimentos más pequeños a mitad de cocción mejorará el resultado final y le ayudará a evitar una cocción desigual.
- Puede cubrir las patatas con un poco de aceite para obtener un resultado

crujiente. Fría sus alimentos en la freidora poco después de haber agregado el aceite.

- No prepare en la freidora alimentos con excesivo contenido en grasa como salchichas.
- Los bocadillos que pueden prepararse en un horno también lo pueden hacer en la freidora de aire.
- Para que queden crujientes, la cantidad óptima de patatas para freír es de 500 gramos.
- Use masa precocinada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa precocinada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- También puede usar la freidora de aire para recalentar alimentos fijando la temperatura a 150 °C y el temporizador a unos 10 minutos.

|  | Time<br>(min.) | Temper-<br>ature(°C) | Shake | Extra information |
|--|----------------|----------------------|-------|-------------------|
|--|----------------|----------------------|-------|-------------------|

## Patatas

|                                    |       |     |        |                         |
|------------------------------------|-------|-----|--------|-------------------------|
| Patatas fritas congeladas delgadas | 12-16 | 200 | Agitar |                         |
| Patatas fritas congeladas gruesas  | 12-20 | 200 | Agitar |                         |
| Patatas fritas caseras (8x8 mm)    | 18-25 | 180 | Agitar | Añadir 1/2 cucharada de |
| Cuñas de patatas caseras           | 18-22 | 180 | Agitar | Añadir 1/2 cucharada de |
| Cubos de patatas caseras           | 12-18 | 200 | Agitar | Añadir 1/2              |
| Asado                              | 15-18 | 180 |        |                         |
| Patatas gratinadas                 | 18-22 | 180 |        |                         |

## Carne y aves

|                      |       |     |  |  |
|----------------------|-------|-----|--|--|
| Bistecs              | 8-12  | 180 |  |  |
| Chuletas de cerdo    | 10-14 | 180 |  |  |
| Hamburguesas         | 7-14  | 180 |  |  |
| Salchichas           | 13-15 | 200 |  |  |
| Muslos de pollo      | 18-22 | 180 |  |  |
| Pechugas<br>de pollo | 10-15 | 180 |  |  |

## Snacks

|                                            |      |     |        |                               |
|--------------------------------------------|------|-----|--------|-------------------------------|
| Rollitos de primavera                      | 8-10 | 200 | Agitar | Alimentos listos para cocinar |
| Nuggets de pollo congelados                | 6-10 | 200 | Agitar | Alimentos listos para cocinar |
| Fingers de pescado congelados              | 6-10 | 200 |        | Alimentos listos para cocinar |
| Pan congelado: bocadillos de queso rallado | 10   | 200 |        | Alimentos listos para cocinar |
| Verduras rellenas                          | 10   | 160 |        | Alimentos listos para cocinar |

**Nota:** Añada 3 minutos más al tiempo de preparación antes de comenzar a freír si el aparato está frío.

## Hacer patatas fritas caseras

Para obtener los mejores resultados, aconsejamos usar patatas fritas precocinadas. Si desea hacer patatas fritas caseras, siga los pasos a continuación:

1. Pele las patatas y córtelas en tiras.
2. Remoje las tiras de patata en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos, extraígalas y séquelas con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un tazón, coloque las patatas en la parte superior y mezcle hasta que queden cubiertas de aceite.
4. Retire las patatas del tazón con los dedos o con un utensilio de cocina escurriendo el exceso de aceite y dejándolo en el tazón. Ponga las patatas en la cesta. **Nota:** No incline el recipiente para colocar todas las patatas en la cesta de una sola vez, para evitar que el exceso de aceite se acumule en el fondo de la bandeja.
5. Fría las patatas siguiendo las instrucciones de este capítulo.

---

## Limpieza

---

Limpie el aparato después de cada uso.

La cesta de la bandeja de freír y el interior del aparato cuentan con un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el recubrimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de red de la toma de corriente y deje enfriar el aparato.

***Nota:*** *Retire la bandeja de freír para que la freidora se enfríe más rápidamente.*

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie la bandeja y la cesta con agua caliente, añadiendo un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva.

Puede usar un líquido de lavado para eliminar la suciedad restante.

***Nota:*** *La bandeja y la cesta de freír son a prueba de lavavajillas.*

***Consejo:*** Si la cesta presenta suciedad pegada o en el fondo de la bandeja, llene la bandeja con agua caliente y un poco de jabón líquido. Coloque la cesta en la bandeja y deje que ambas se empapen durante aproximadamente 10 minutos.

1. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

2. Limpie el elemento calefactor con un cepillo para eliminar cualquier resto de alimentos.

---

## Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

2. Asegúrese de que todas las piezas queden limpias y secas.

## Resolución de problemas

| Problema                                                            | Posible causa                                                     | Solución                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La freidora no funciona                                             | El aparato no está conectado a la red.                            | Introduzca el enchufe de alimentación en una toma de la pared con conexión a tierra.                                                            |
|                                                                     | No ha configurado el temporizador.                                | Gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido para encender el                                                      |
| Los alimentos cocinados en la la freidora de aire no quedan hechos. | Demasiada cantidad de alimentos en la cesta.                      | Introduzca cantidades de ingredientes más pequeñas en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.                         |
|                                                                     | La temperatura fijada es demasiado baja.                          | Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada (consulte el apartado 'Configuración').                                      |
|                                                                     | El tiempo de preparación es demasiado corto.                      | Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación deseado (consulte el apartado 'Configuración').                                       |
| Los alimentos se fríen de manera desigual.                          | Ciertos tipos de ingredientes deben ser agitados a media cocción. | Los alimentos situados unos sobre otros (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a mitad de cocción (consulte el apartado "Configuración"). |
| Los bocadillos no quedan crujientes al salir de la freidora         | Los bocadillos no quedan crujientes al salir de la freidora       | Los bocadillos no quedan crujientes al salir de la freidora                                                                                     |

| Problema                                                                     | Posible causa                                                        | Solución                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No puedo extraer la bandeja de la freidora de forma correcta                 | Hay demasiada comida en la cesta.                                    | No llene la cesta por encima de la cantidad máxima indicada en la tabla de la página anterior.                  |
|                                                                              | La cesta no ajusta correctamente en la bandeja.                      | Empuje la cesta hacia abajo en la bandeja hasta escuchar un clic.                                               |
| Sale humo blanco del aparato.                                                | Está preparando ingredientes demasiado grasos.                       | Vigile que la temperatura sea la correcta, por debajo de 180 ° C, al freír alimentos grasos en la freidora.     |
|                                                                              | La bandeja todavía contiene restos de grasas de la cocción anterior. | El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la bandeja. Asegúrese de limpiar la bandeja       |
| Las patatas fritas frescas se frien de manera                                | No ha remojado las tiras de patata adecuadamente antes de freír.     | Remoje las patatas en un tazón de agua durante al menos 30 minutos, extraígalas y séquelas con papel de cocina. |
|                                                                              | No ha usado el tipo de patata correcto.                              | Utilice patatas frescas y manténgalas firmes durante la cocción.                                                |
| Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora. | Depende del contenido de aceite y agua en las patatas.               | Seque bien las tiras de patatas antes de cubrirlas con aceite.                                                  |
|                                                                              |                                                                      | Corte las patatas en tiras más delgadas para un resultado más crujiente.                                        |
|                                                                              |                                                                      | Agregue un poco más de aceite para un resultado más crujiente.                                                  |

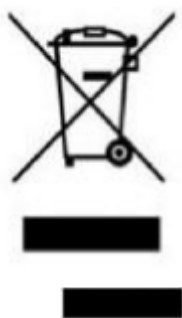
## Especificaciones técnicas:

Modelo n.º: FGD501D

AC220-240V 50/60Hz

Alimentación del tubo calefactor: 1200-1400W

## ELIMINACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS USADOS



La Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)

exige que los aparatos usados no sean eliminados con el resto de la basura normal. Los aparatos antiguos deben recogerse por separado para optimizar

la recuperación y el reciclado de los materiales que contienen y reducen así el impacto en la salud humana y en el medio ambiente.

El símbolo del cubo de basura se utiliza en todos los productos para recordar las obligaciones de desecho por separado. Los consumidores deberán contactar con las autoridades locales o con su distribuidor para conocer los pasos a seguir para la eliminación de su antiguo aparato. Si debe proceder a la eliminación de un equipo antiguo, trate de convertir en inservible todo aquello potencialmente peligroso: desconecte el cable de alimentación enrasado con el dispositivo.

**Peligro:**

No intente nunca utilizar el aparato si presenta daños o el enchufe del cable de alimentación está dañado. Si el cable de alimentación está defectuoso, es importante reemplazarlo en el servicio posventa para eliminar cualquier posibilidad de peligro.

Solo personal cualificado y autorizado está autorizado para llevar a cabo reparaciones en su aparato. ¡Cualquier reparación que no cumpla con los estándares podría aumentar significativamente el nivel de riesgo para el usuario! Los defectos como consecuencia de una manipulación inadecuada, degradación o intento de reparación por parte de terceros anulan automáticamente la garantía del producto. Esto también se aplica en caso de desgaste normal y accesorios del aparato.

**¡Importante!**

Recomendamos conservar el embalaje al menos durante la vigencia de la garantía. La garantía no será de aplicación sin el embalaje original.

**Garantía:**

Su dispositivo tiene dos años de garantía. Los accesorios y piezas de repuesto solo están disponibles durante los 2 años de garantía del producto. La garantía no cubre el desgaste y la rotura como consecuencia de un uso incorrecto del producto. El cliente es responsable de todas las devoluciones. Usted sigue siendo responsable de los costes y riesgos asociados al envío del producto, por lo que se recomienda enviar el producto con acuse de recibo y un seguro de transporte en caso de valor significativo del producto.

## **MANTENER LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS**

Los niños deberán ser vigilados en todo momento para evitar que puedan usar el aparato.



# PT



## Fritadeira a ar digital Modelo: FGE501D

### **MANUAL DE INSTRUÇÕES**

Leia este manual completamente antes de usar e guarde-o para referência futura

# Introdução

Obrigado por adquirir esta fritadeira de ar de alta qualidade. Poderá agora

cozinhar uma grande variedade de alimentos de maneira mais saudável - com pouco ou nenhum óleo!

A fritadeira a ar utiliza ar quente, em combinação com a circulação de ar de alta velocidade e uma grelha superior para preparar os seus pratos de forma rápida e fácil. Os ingredientes são aquecidos por todos os lados ao mesmo tempo, não sendo necessário adicionar óleo na maioria dos casos.

## Descrição geral

A: Prateleira

B: Bandeja

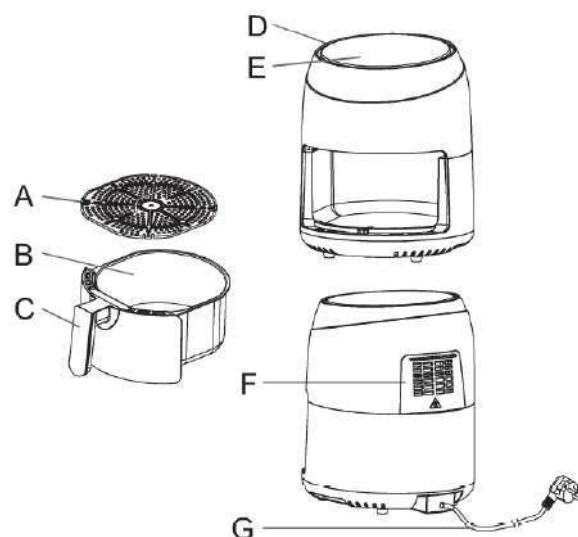
C: Pega  
do cesto

D:  
Entrada  
de ar

E: Painel de controlo

F: Janelas de ventilação

G: Cabo de alimentação



A: Pré-aquecimento

B: Batatas fritas

C: Carne

D: Coxas de galinha

E: Bife

F: Bolo

G: Camarão

H: Peixe

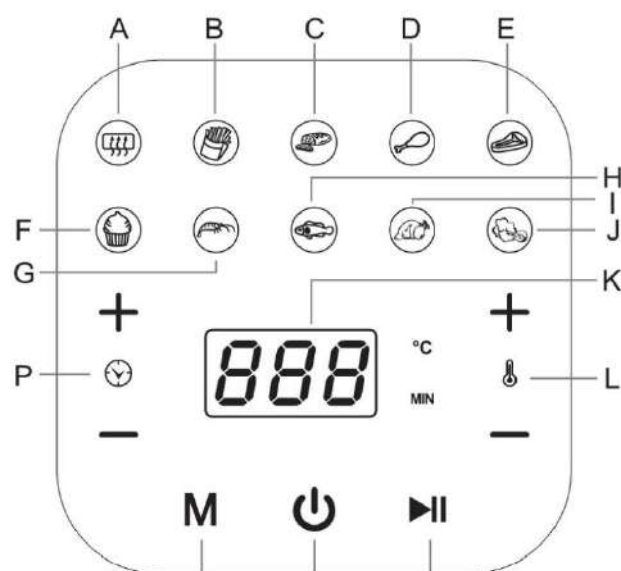
I: Frango

J: Vegetais

K: Tempo/Temperatura

L: Temperatura mais/menos

M: Pausa



N: Início  
0: Seleção de menu  
P: Tempo mais/menos

## Importante

Leia atentamente este manual do utilizador antes de usar o aparelho e guarde-o em segurança para consulta futura.

### Perigo

- Nunca mergulhe a caixa, que contém os componentes elétricos e os elementos de aquecimento, em água, nem lave sob uma torneira.
- Não deixe entrar água ou outro líquido no aparelho, para evitar choques elétricos.
- Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto, para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Não cubra as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha a bandeja de fritura com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho durante o seu funcionamento.
- Verifique se a tensão indicada no aparelho

corresponde à tensão elétrica local antes de ligar o aparelho.

- Não use o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o fio de alimentação estiver danificado, deve substituí-lo num centro de serviço autorizado por pessoal qualificado para evitar perigos.
- Se o fio de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu serviço pós-venda ou pessoas de qualificação semelhante para evitar um perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas sem experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham sido instruídas relativamente ao uso do aparelho de forma segura e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser feita por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e com a supervisão de um adulto.

- Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Mantenha o aparelho e o fio de alimentação fora do alcance das crianças quando o aparelho estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o fio de alimentação longe de superfícies quentes.
- Não ligue o aparelho ou opere o painel de controlo com as mãos molhadas.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra. Certifique-se de que a ficha esteja devidamente introduzida na tomada de parede.
- O aparelho não se destina a ser operado com um temporizador externo nem com qualquer outro sistema de comando à distância separado.
- Nunca ligue este aparelho a um temporizador externo.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de materiais combustíveis, como uma toalha de mesa ou cortina.
- Não coloque o aparelho contra a parede ou outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte traseira e nos lados e 10

cm de espaço livre acima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho durante o funcionamento.

- Não use o aparelho para quaisquer outros fins que não os descritos neste manual.
- Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.
- Durante a fritura com ar quente, o vapor quente é libertado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de exaustão de ar. Tenha cuidado com o vapor quente e o ar ao retirar a bandeja do aparelho.
- A superfície abaixo do aparelho pode ficar quente durante a utilização.
- Desligue imediatamente o aparelho se vir fumo escuro a sair do aparelho. Espere que a

emissão de fumo pare antes de remover a bandeja de fritura do aparelho.

Para obter detalhes sobre como limpar superfícies que entram em contacto com alimentos ou óleo, consulte o parágrafo "limpeza" abaixo nas instruções.

-  Cuidado, superfície quente. O aparelho pode ficar quente durante a utilização

## **Cuidado**

- Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, nivelada e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. Não se destina a utilização em ambientes como cozinhas de funcionários, escritórios, turismo de habitação ou outros ambientes de trabalho. Nem se destina a ser usado por clientes em hotéis ou outros ambientes semelhantes.
- Se o aparelho for usado incorretamente ou se não for usado de acordo com as instruções do manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e o vendedor recusa qualquer responsabilidade por quaisquer danos que possam ser causados.
- Desligue sempre o aparelho imediatamente após a sua

utilização.

- Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Remova os restos queimados.

---

## Antes da primeira

### utilização

5. Remova todo o material de embalagem.
6. Remova quaisquer adesivos ou etiquetas do aparelho - exceto a etiqueta de classificação.
7. Limpe bem o cesto e a bandeja de fritura com água quente e um pouco de sabão líquido e uma esponja não abrasiva.  
Notas: Também pode limpar essas peças na máquina de lavar louça.
8. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

---

## Preparação para a utilização

2. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada que também seja resistente ao calor.
3. Coloque o cesto na bandeja de fritura de forma adequada.

**Não encha a bandeja de fritura com óleo ou qualquer outro líquido.**

**Não coloque nada em cima do aparelho. Isso interromperá o fluxo de ar e afetará o resultado da fritura a ar.**

---

## Utilizar o aparelho

### 1. Ligar

Ao ligar, é emitido o som de um bipe. Acender. Após 1 segundo voltará ao modo de espera: todas as luzes estarão desligadas 

## 5. Seleção de menu/Temperatura/Tempo

Ligue o aparelho, fica no modo de espera. Pressione  , a temperatura padrão e o tempo padrão do Programa são 180 °C, 15 min, respetivamente, e nesse momento pode ajustar o tempo e a temperatura livremente usando o botão Tempo +/- e Temperatura +/-.

Também pode pressionar qualquer ícone de função para cozinhar alimentos diferentes. Ao pressionar o ícone de função, as luzes piscam. Pressione  . A unidade começará a funcionar. Cada função tem o seu próprio tempo e temperatura padrão (conforme mostrado na tabela). O cliente pode ajustar o tempo e a temperatura livremente usando os botões Tempo +/- e Temperatura +/-.

(1). O intervalo de controlo da temperatura é 50-200 °C, a cada clique no botão + | -

a temperatura aumentará ou reduzirá 10 °C. A 200 °C, pressionar o botão "+", retornará a uma temperatura de 10 °C, pressionar "-" 0 °C a temperatura retornará a 200 °C. No processo de controlo de temperatura, o ecrã digital da temperatura piscará (mas não piscará durante o funcionamento), e após piscar 3 vezes a temperatura terá sido ajustada;

(2). O intervalo de tempo de ajuste é de 1 a 60 minutos. A cada clique em +/- o tempo aumentará ou reduzirá 1 min. Aos 60 min se pressionar "+", o tempo voltará para 01 min, em 01 min, se pressionar "-" o ciclo de tempo voltará a

60 min. No processo de controlo de tempo, o ecrã digital de tempo piscará (sem piscar durante o funcionamento), e após piscar 3 vezes o tempo estará configurado.

## 6. Iniciar, pausa/parar

Após selecionar a função, defina o tempo certo e a temperatura certa, pressione  , o  e começa a piscar, após o que se ouvirá um bipe e a máquina começará a funcionar. Com a máquina a trabalhar. pressione  , depois de ouvir um bipe, a máquina para de trabalhar,  para de piscar, com a máquina a funcionar, pressione  , após um bipe, a máquina para de funcionar e volta ao modo de espera.

### Nota:

(1). Durante o funcionamento, pode retirar a bandeja de fritura, parando de

cozinhar, e pode verificar o resultado ou adicionar mais alimentos. A máquina continua a funcionar no mesmo programa se voltar a introduzir a bandeja.

(2). Se houver uma falha de corrente ou a máquina for desligada da tomada durante o funcionamento, a máquina parará de funcionar, todas as luzes apagam,

a máquina continuará a trabalhar no mesmo programa depois de ligada outra vez. (3). Durante o funcionamento, seis luzes vermelhas para o elemento de aquecimento. Quando as seis luzes vermelhas piscam uma após outra, o elemento de aquecimento está a funcionar, quando a temperatura atinge a temperatura definida, o elemento de aquecimento para de funcionar e as seis luzes vermelhas deixam de piscar.

## 7. Seleção de menu:

Ligue a máquina, que fica no modo de espera. Pressione  para ligar. Toque suavemente em

"M", depois a primeira função predefinida liga-se. Pressione "M" para escolher a função.

Pressione uma vez e o menu mudará para outro. A imagem correspondente acenderá. O menu funciona em ciclo. Cada função tem o seu próprio tempo e temperatura predefinidos. Mas pode ajustar o tempo e a temperatura livremente usando o botão Tempo mais/menos e Temperatura mais/menos.

## 4. Fim de programa

O elemento de aquecimento para de trabalhar quando o cozinhado estiver pronto, mostrando 00 min, o motor continua a funcionar, há um aviso sonoro, o motor continua a trabalhar 1 min, o ventilador funciona, depois a máquina entra no modo de espera.

Tabela de receitas

| menu de |                                                                                                    |                         |                                |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|
|         | Programas                                                                                          | Tempo predefinido (min) | Temperatura predefinida ( °C ) |
|         |  Pré-           | 3                       | 180                            |
|         |  Batatas fritas | 18                      | 200                            |
|         |  Carne          | 12                      | 200                            |

|        |                                                                                                  |    |     |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| função |  coxas de frango | 20 | 200 |
|        |  bife           | 12 | 180 |
|        |  bolos          | 25 | 160 |
|        |  camarão        | 8  | 180 |
|        |  peixe          | 10 | 180 |
|        |  frango         | 30 | 200 |
|        |  vegetais       | 10 | 160 |

**Aviso:** *Não toque na bandeja até 30 minutos após a utilização, porque fica muito quente.*

**Segure a bandeja apenas pelo cabo.**

## **Passos de operação**

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

6. Coloque os ingredientes na cesta e coloque a cesta na bandeja de fritura

7. Coloque a bandeja de fritura na posição correta. Escolha a função no menu e pressione START/PAUSE para começar a cozinhar.

8. Ecrã

Mostrará a temperatura e o tempo. A temperatura é a temperatura definida e o tempo restante é o tempo de trabalho. A função que seleccionámos é piscar

5. Alguns ingredientes requerem agitação a meio do tempo de preparação (consulte a secção Configurações neste capítulo). Para agitar os ingredientes, puxe a bandeja de fritura do aparelho pela pega e sacuda-a. Em seguida, deslize a bandeja de fritura de volta para a fritadeira.

**Cuidado: Não pressione o botão de libertação da cesta durante a agitação.**

6. Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação definido terá decorrido. Retire a cesta do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.

10. Verifique se os ingredientes estão prontos.

Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar a bandeja de fritura de volta para o aparelho e cozinhar mais alguns minutos.

**Dica:** Para reduzir o peso, pode remover a cesta da panela e sacudir apenas a cesta. Para isso, retire a panela do aparelho, coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor e pressione o botão de libertação do cesto.

11. Para remover pequenos ingredientes, pressione o botão de libertação da cesta e retire a cesta da bandeja de fritura.

**Não vire a cesta de cabeça para baixo com a bandeja para fritar ainda fixada, pois qualquer excesso de óleo acumulado no fundo da bandeja irá derramar e vazar para os ingredientes.**

**Depois de fritar com ar quente, a bandeja e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na fritadeira de ar, o vapor pode escapar da bandeja de fritura.**

12. Esvazie a cesta para uma tigela ou um prato.

**Dica:** Para remover ingredientes grandes ou frágeis use uma pinça para retirar os ingredientes do cesto.

10. Quando um lote de ingredientes estiver pronto, a fritadeira a ar estará imediatamente pronta para preparar outro lote.

**Nota:** Ao usar a Fritadeira Health pela primeira vez, pode ser emitido algum fumo ou odor. Isso é normal e depressa desaparecerá. Certifique-se de que haja ventilação suficiente em redor da Fritadeira Health Fryer.

## **Definições**

Exceto o menu predefinido, também pode usar esta fritadeira a ar para fazer outros alimentos, definindo o tempo e a temperatura. A tabela abaixo ajuda a seleccionar as configurações básicas para os ingredientes que deseja preparar.

**Notas:** *Lembre-se de que estas configurações são apenas para referência. Como os ingredientes diferem na origem, tamanho, forma, bem como marca, não podemos garantir a melhor configuração para os seus ingredientes.*

Porque a Tecnologia Rapid Air reaquece instantaneamente o ar dentro do aparelho, puxar a bandeja de fritura brevemente para fora do aparelho durante a fritura com ar quente mal perturba o processo.

### **Dicas:**

- Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo, uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação um pouco mais curto.
- Agitar ingredientes menores a meio do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos desigualmente.
- Pode cobrir as batatas cruas com um pouco de óleo para obter um resultado crocante. Frite os ingredientes na fritadeira alguns minutos após adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira.

- Alimentos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira a ar.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Use massa pré-fabricada para preparar alimentos recheados com rapidez e facilidade. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa feita em casa.
- Também pode usar a fritadeira a ar para reaquecer os ingredientes, definindo a temperatura para 150 °C e o temporizador para cerca de 10 minutos.

|  | Time<br>(min.) | Temper-<br>ature(°C) | Shake | Extra information |
|--|----------------|----------------------|-------|-------------------|
|--|----------------|----------------------|-------|-------------------|

### Batatas e batatas fritas

|                                   |       |     |        |                                      |
|-----------------------------------|-------|-----|--------|--------------------------------------|
| Batatas fritas finas congeladas   | 12-16 | 200 | Agitar |                                      |
| Batatas fritas congeladas grossas | 12-20 | 200 | Agitar |                                      |
| Batatas fritas caseiras (8x8mm)   | 18-25 | 180 | Agitar | adicionar 1/2 colher de sopa de óleo |
| Fatias de batata caseiras         | 18-22 | 180 | Agitar | adicionar 1/2 colher de sopa de óleo |
| Batatas aos cubos caseiras        | 12-18 | 200 | Agitar | adicionar 1/2 colher de sopa de óleo |
| Batas assadas                     | 15-18 | 180 |        |                                      |
| Gratinado de batata               | 18-22 | 180 |        |                                      |

### Carne e aves

|                     |       |     |  |  |
|---------------------|-------|-----|--|--|
| Bife                | 8-12  | 180 |  |  |
| Costeletas de suíno | 10-14 | 180 |  |  |
| Hambúrguer          | 7-14  | 180 |  |  |
| Folhado de salsicha | 13-15 | 200 |  |  |
| Coxas de galinha    | 18-22 | 180 |  |  |

|                 |       |     |  |  |
|-----------------|-------|-----|--|--|
| Peito de frango | 10-15 | 180 |  |  |
|-----------------|-------|-----|--|--|

## Snacks

|                                              |      |     |        |      |
|----------------------------------------------|------|-----|--------|------|
| Crepes primavera                             | 8-10 | 200 | Agitar | Usar |
| nuggets de frango congelados                 | 6-10 | 200 | Agitar | Usar |
| douradinhos congelados                       | 6-10 | 200 |        | Usar |
| Pão congelado - salgadinhos de queijo ralado | 10   | 200 |        | Usar |
| vegetais recheados                           | 10   | 160 |        | Usar |

*Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação antes de começar a fritar, se o aparelho estiver frio.*

## Fazer batatas fritas caseiras

Para os melhores resultados, aconselhamos a utilização de batatas fritas pré-fritas. Para fazer batatas fritas caseiras, siga as etapas abaixo:

6. Descasque as batatas e corte-as em palitos.

7. Mergulhe os palitos de batata numa tigela com água por pelo menos 30 minutos, retire-os e seque-os com papel de cozinha.

8. Despeje 1/2 colher de sopa de óleo numa tigela, coloque os palitos por cima e misture até os palitos ficarem revestidos com óleo.

9. Retire os palitos da tigela com os dedos ou um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo fique na tigela. Coloque os palitos na cesta. **Notas:** Não incline a tigela para colocar todos os palitos da cesta de uma vez, para evitar que o excesso de óleo se acumule no fundo da bandeja de fritura.

10. Frite os palitos de batata de acordo com as instruções deste capítulo.

---

## Limpeza

---

Limpe o aparelho após cada utilização.

A bandeja de fritura, a cesta e o interior do aparelho têm um revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

4. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

**Notas:** *Remova a bandeja de fritura para permitir que a fritadeira arrefeça mais rapidamente.*

5. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

6. Limpe a bandeja de fritura e a cesta com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

Pode usar um detergente líquido para remover qualquer sujidade remanescente.

**Notas:** *O tabuleiro e a cesta de fritura podem ser lavados na máquina de lavar loiça.*

**Dica:** Se houver sujidade na cesta, ou no fundo do tabuleiro de fritura, encha o tabuleiro com água quente e um pouco de detergente líquido. Coloque a cesta no tabuleiro para fritar e deixe o tabuleiro e a cesta de molho durante cerca de 10 minutos.

3. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

4. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.

---

## Armazenamento

---

3. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.

4. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.

## Resolução de problemas

| Problema                                                           | Possível causa                                                                       | Soluções                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A fritadeira a ar não funciona                                     | O aparelho não está ligado à corrente.                                               | Ligue a ficha de alimentação a uma tomada com ligação à terra.                                                                                                         |
|                                                                    | Não definiu o temporizador.                                                          | Rode o botão do temporizador até ao tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.                                                                              |
| Os ingredientes fritos com a fritadeira a ar não ficam cozinhados. | A quantidade de ingredientes na cesta é excessiva.                                   | Coloque porções menores de ingredientes na cesta. Lotes menores são fritos de maneira mais uniforme.                                                                   |
|                                                                    | A temperatura definida está muito baixa.                                             | Rode o botão de controlo de temperatura para a configuração de temperatura necessária (consulte a seção "Configurações").                                              |
|                                                                    | O tempo de preparação é demasiado curto.                                             | Rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário (consulte a seção "Configurações").                                                                 |
| Os ingredientes são fritos de forma irregular na fritadeira.       | Certos tipos de ingredientes precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação. | Ingredientes que ficam em cima uns dos outros (por exemplo, batatas fritas) precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação (consulte a seção "Configurações"). |
| Snacks fritos não ficam crocantes quando saem da frigideira        | Snacks fritos não ficam crocantes quando saem da frigideira                          | Snacks fritos não ficam crocantes quando saem da frigideira                                                                                                            |

| Problema                                                            | Possíveis causas                                                                       | Solução                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Não consigo deslizar a panela para dentro do aparelho corretamente. | Há demasiada comida na cesta.                                                          | Não encha a cesta além da quantidade máxima indicada na tabela da página anterior.                                                            |
|                                                                     | A cesta não está colocada corretamente na frigideira.                                  | Empurre a cesta para dentro da panela até ouvir um clique.                                                                                    |
| Sai fumo branco do aparelho                                         | Está a preparar ingredientes gordurosos.                                               | Preste atenção para que a temperatura seja bem controlada para ficar abaixo de 180 ° C ao fritar ingredientes gordurosos na fritadeira de ar. |
|                                                                     | A panela ainda contém resíduos gordurosos do uso anterior.                             | O fumo branco é causada pelo aquecimento da gordura na panela. Certifique-se de limpar a panela corretamente após cada uso.                   |
| Batatas fritas frescas são fritas de maneira irregular na           | Não molhou os palitos de batata adequadamente antes de fritá-los.                      | Mergulhe os palitos de batata numa tigela com água por pelo menos 30 minutos; retire-os e seque-os com papel de cozinha.                      |
|                                                                     | Não usou o tipo certo de batata.                                                       | Use batatas frescas e certifique-se de que ficam firmes durante a fritura.                                                                    |
| Batatas fritas frescas não ficam crocantes quando                   | O crocante das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas. | Certifique-se de secar os palitos de batata adequadamente antes de revesti-los com óleo.                                                      |
|                                                                     |                                                                                        | Corte a batata em palitos mais finos para um resultado mais crocante.                                                                         |
|                                                                     |                                                                                        | Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.                                                                               |

# Especificações técnicas

Modelo N.º: FGD501D      AC220-240V 50/60Hz

Potência do tubo de aquecimento: 1200-1400W

## ELIMINAÇÃO DE APARELHOS USADOS



Diretiva 2012/19/UE sobre resíduos elétricos e

eletrónicos (WEEE) exige que o aparelho não seja eliminado com o lixo municipal normal. Os aparelhos antigos devem ser recolhidos separadamente, a fim de otimizar a

reciclagem dos materiais que contêm e reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente.

O símbolo do caixote do lixo é usado em todos os produtos para lembrar as obrigações de recolha seletiva. Os consumidores devem contactar a sua autoridade local ou revendedor para obter informações sobre a eliminação correta do seu aparelho antigo. Se prosseguir com a eliminação de equipamentos antigos, certifique-se de tornar inútil o que poderia ser perigoso: corte o fio de alimentação rente ao aparelho.

**Perigo:**

Nunca tente usar o aparelho, se houver sinais de danos ou se o fio de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Se o fio de alimentação estiver com defeito, é importante substituí-lo pelo serviço após-venda para eliminar qualquer perigo.

Somente pessoas qualificadas e autorizadas têm permissão para realizar reparações no seu aparelho. Quaisquer reparações que não estejam de acordo com os padrões podem aumentar significativamente o nível de risco para o utilizador!

O defeito resultante de manuseamento inadequado, degradação ou tentativa de reparação por terceiros anula a garantia do produto. Isto também se aplica no caso de desgaste e acessórios normais do aparelho.

**Importante!**

Recomendamos que conserve a embalagem do seu aparelho pelo menos durante a garantia. A garantia não se aplica sem a embalagem original.

**Garantia:**

O seu aparelho tem dois anos de garantia. Acessórios e peças sobressalentes estão disponíveis apenas durante os 2 anos de garantia do produto. A garantia não cobre desgaste e avaria após o uso incorreto do produto. O cliente é responsável por todas as devoluções. O cliente permanece responsável pelos custos e riscos associados ao envio do produto; portanto, é recomendável enviar o produto com aviso de receção e seguro de transporte em caso de valor significativo do produto.

## **MANTER FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS**

As crianças pequenas devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

