

ES

FAGOR
SMALL DOMESTIC
APPLIANCES



FREIDORA DE AIRE DOBLE RESISTENCIA NATURFRY LUXE 8L MANUAL DE INSTRUCCIONES

Modelo No.: FGE03881

- USO DOMÉSTICO EN INTERIORES ÚNICAMENTE -

Por favor, lea este manual cuidadosamente antes de usar el aparato y guárdelo para futuras referencias.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No es adecuado para ser utilizado con seguridad en entornos tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas rurales;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de tipo *Bed and Breakfast*

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. Las superficies, incluso aquellas distintas de las funcionales, pueden alcanzar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por cada persona, este equipo debe utilizarse con PRECAUCIÓN. Se debe tocar únicamente en las asas y superficies de agarre destinadas, utilizando protección térmica como guantes u otros elementos similares. Las superficies que no sean de agarre deben enfriarse lo suficiente antes de tocarlas.
5. Desenchufe el aparato cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar piezas.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No use el aparato en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ya que podría entrar en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte el enchufe al aparato antes de enchufarlo en la toma de corriente. Para desconectarlo, apague cualquier control en la posición "off" y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para fines distintos de aquellos para los que fue diseñado.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento solo si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños menores de 8 años sin supervisión.
15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
16. Los aparatos no están diseñados para ser operados mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

17. Para las instrucciones de limpieza de las superficies en contacto con los alimentos, consulte el apartado "**limpieza**" a continuación.
18. Durante el funcionamiento del aparato puede expulsarse vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y rostro a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente al retirar la bandeja del aparato.
19. No se permite la conexión a una fuente de alimentación externa.



20. **Precaución:** superficie caliente. Las superficies pueden calentarse durante el uso.

INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire caliente ofrece una manera fácil y saludable de preparar tus ingredientes favoritos. Mediante circulación rápida de aire caliente y dos resistencias, una superior y una inferior, es capaz de preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de las preparaciones requieren nada o muy poco aceite. La circulación rápida del aire caliente también asegura una cocción uniforme y un exterior crujiente, manteniendo la humedad interior de los alimentos

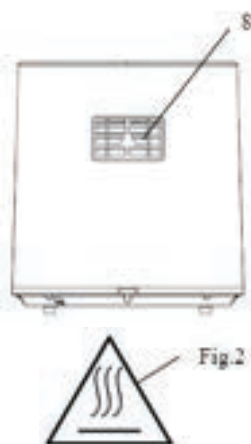
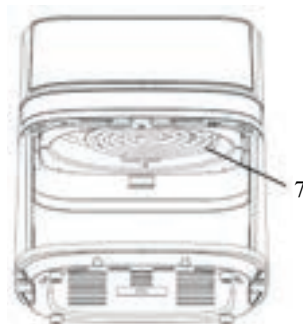
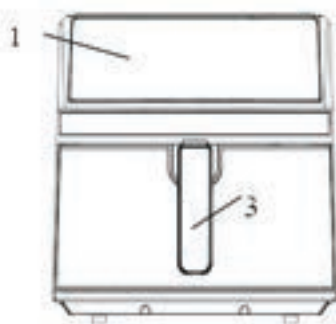
DATOS TÉCNICOS:

- Voltage: 220-240V~50-60Hz
- Potencia: 2200W (1700W+500W)
- Capacidad con rejilla: 8 litros
- Temperatura ajustable: 80°C-200°C
- Temporizador: (1-60 min)

Modo	Consumo energético	Período
Modo de espera	0.26W	5Min

DESCRIPCIÓN GENERAL (Fig.1)

1. Panel de control táctil
2. Rejilla
3. Asa
4. Olla
5. Carcasa exterior
6. Resistencia inferior
7. Resistencia superior
8. Rejilla de ventilación



ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todas las pegatinas o etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo la olla y la rejilla con agua tibia, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la olla con aceite o grasa de freír directamente.

Aviso: Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calentamiento. Esto no afecta a la seguridad de su aparato.

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.

No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.

No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos.

Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales y 10 cm por encima del aparato.

No coloque nada encima del aparato.

No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.

2. Coloque la rejilla en la olla.

No llene la olla de aceite ni de ningún otro líquido.

No coloque nada encima del aparato, ya que se interrumpiría el flujo de aire y afectaría al resultado de la cocción con aire caliente.

UTILIZACIÓN DEL APARATO

Freír por aire

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.

Compruebe si el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de red local.

No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.

No acuda a personas no autorizadas para sustituir o reparar el cable de alimentación dañado.

Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.

2. Extraiga con cuidado la olla de la freidora de aire caliente y coloque los ingredientes dentro de la olla sobre la rejilla.

No deje que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.

Ponga siempre los ingredientes que vaya a freír en la olla, para evitar que entren en contacto con las resistencias.

No tape las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.

No llene la olla de aceite, ya que podría provocar un riesgo de incendio.

3. Vuelva a insertar la olla en la freidora de aire caliente. Tenga cuidado de alinearla con las guías del cuerpo de la freidora.

Nunca utilice la olla sin la rejilla dentro

Precaución: No toque la olla durante o inmediatamente después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete siempre la olla por el asa.

Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.

No deje que el aparato funcione sin vigilancia.

Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso (Fig.2)

4. Determine el tiempo de preparación necesario para los ingredientes y ajuste el temporizador (véase el apartado «Ajustes» de este capítulo).

5. Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de preparación (véase el apartado «Ajustes» de este capítulo). Para sacudir los ingredientes, saque la olla del aparato por el asa y sacúdala. A continuación, vuelva a introducir la olla en la freidora de aire.

Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oirá el timbre del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tiene que volver a ajustar el temporizador al tiempo de preparación restante después de agitar.

PRECAUCIÓN:

NUNCA saque la mitad de la olla durante el proceso de calentamiento, es necesario sacar la olla completamente y colocarla sobre un objeto seguro, NUNCA deje que la olla CALIENTE toque ninguna pieza de plástico.

6. Cuando oiga el timbre del temporizador, que indica que ha transcurrido el tiempo de preparación establecido, saque la olla de freír del aparato.

Consejo: Puede ajustar la temperatura o el tiempo según su gusto durante el uso. Sus ajustes se mantendrán durante aproximadamente un minuto después de sacar la olla del cuerpo.

7. Compruebe si los ingredientes están listos o no.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la olla en el aparato y ajuste el temporizador unos minutos más.

8. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, las patatas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela en una superficie plana.

No ponga la olla boca abajo con la rejilla todavía unida a ella, ya que el exceso de aceite que

se haya acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes.

La olla y los ingredientes están calientes, puede salir vapor de la olla dependiendo del tipo de ingredientes utilizado

9. Vacíe el contenido en un bol o en un plato

10. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire caliente estará inmediatamente lista para preparar otro lote.

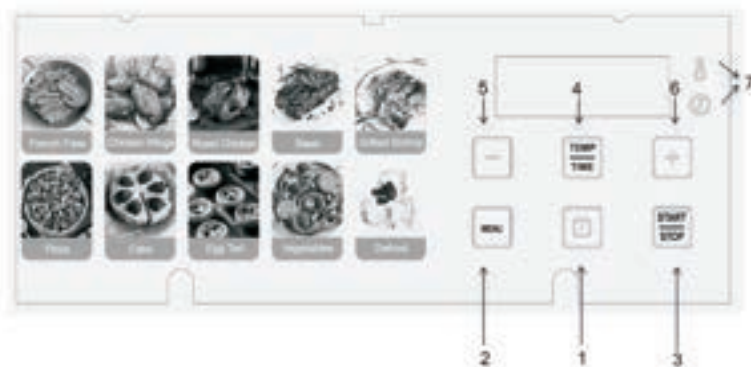
PRECAUCION:

Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que deje de salir humo antes de retirar la olla del aparato.

Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.

El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y poder manipularlo o limpiarlo con seguridad.

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



Instrucciones de funcionamiento:

Botón 1 – Botón de encendido/apagado

Asegúrese de que la olla esté correctamente colocada en la carcasa principal. Al conectar el aparato, la pantalla digital se iluminará brevemente y emitirá un pitido. La luz del botón de encendido permanecerá encendida, indicando que el aparato está en modo de espera. Para encender el aparato pulse brevemente el botón de encendido. Si desea apagar el aparato o detener la cocción, mantenga pulsado el botón de encendido/apagado durante **3 segundos**. La pantalla mostrará "Fin". La luz de "Fin" se encenderá. El ventilador continuará funcionando durante 40 segundos más. Después de este tiempo, el aparato se apagará completamente.

**Botón 2 -Botón para la selección de menús preconfigurados**

Este icono permite escoger entre los 10 menús preconfigurados. Pulse repetidamente este icono para seleccionar el menú deseado. los valores de tiempo y temperatura de cocción se ajustarán por defecto. Los valores de tiempo y temperatura son también ajustables manualmente, para ello pulse los botones para el control del tiempo y/o de la temperatura.

**Botón 3 -Botón inicio / pausa**

Una vez que la rejilla y la olla estén colocadas correctamente en la carcasa principal y seleccionado el programa de cocción, pulse el botón para iniciar la cocción. Si necesita pausar la cocción, pulse de nuevo este botón y la freidora de aire dejará de funcionar. La freidora dejará de funcionar automáticamente si no se utiliza en 5 minutos.

**Botón 4 -Botón para ajuste de tiempo y temperatura**

Pulsando este botón alterna entre tiempo y temperatura para seleccionar el tiempo y la temperatura deseados manualmente con los botones 5 y 6.

**Botón 5 & Botón 6 -Botones de aumento y disminución de tiempo / temperatura**

Los botones **+** y **-** permiten aumentar o disminuir el ajuste de la temperatura de cocción 5°C a la vez o el temporizador 1 minuto a la vez.

Rango de control de temperatura: 80°C-200°C.

Rango de control del temporizador: 1-60Min

Indicadores de luz 7  &  – Indicadores de selección de tiempo / temperatura

**-Display de tiempo y temperatura**

La pantalla alterna para mostrar el tiempo y la temperatura cada 5 segundos.

En el último minuto de la cocción, la pantalla sólo muestra el tiempo en segundos y disminuye cada 1 segundo hasta finalizar el tiempo.

Menús Preconfigurados

Símbolo	Alimento	Temperatura preestablecida	Rango de temperatura °C	Tiempo preestablecido - minutos	Rango de tiempo- minutos	Voltear	Precalentar
	Patatas fritas	200	80-200	18	1-60	2 o 3 veces	NO
	Alitas de pollo	200	80-200	25	1-60	2 o 3 veces	NO
	Pollo asado	200	80-200	40	1-60	5 o 6 veces	NO
	Entrecot	200	80-200	18	1-60	2 o 3 veces	NO
	Marisco	190	80-200	10	1-60	2 o 3 veces	NO
	Pizza	180	80-200	18	1-60	NO	NO
	Pasteles	180	80-200	30	1-60	NO	NO
	Tartaletas	200	80-200	15	1-60	NO	NO
	Verduras	160	80-200	12	1-60	NO	NO
	Descongelar	80	80-200	12	1-60	NO	NO

Ajustes

La tabla a continuación le proporcionará orientación sobre los ajustes básicos de tiempo y temperatura para diversos ingredientes.

Consejos para cocinar

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor y, por el contrario, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Remover los alimentos más pequeños a mitad del proceso de cocción optimiza el resultado final y evita que los alimentos se cocinen de manera no uniforme.
- Añada un poco de aceite extra a las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente.

- Cocine los alimentos en la freidora de aire justo después de añadir el aceite a estos
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire.
- Los alimentos que pueden ser cocinados en horno se pueden cocinar también en la freidora de aire.
- La cantidad óptima de patatas fritas para preparar es de 500 gramos.
- Utilice masas preelaboradas para preparar aperitivos de forma rápida y fácil. La masa preelaborada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Coloque un molde o una fuente de horno en el cestillo de la freidora de aire si quiere hornear un pastel o una quiche o si quiere freír alimentos frágiles o rellenos.
- También puedes utilizar la freidora de aire para recalentar ingrediente

Ingredientes	Cantidad Min-max (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Información Extra
Patatas fritas	500	15-20	200	Enjuagar, secar bien, salpimentar y aceitar ligeramente
Alitas de pollo	500	25-30	200	El tiempo de cocción depende del tamaño. Untar con aceite, sazonar al gusto
Pollo asado	1500	40-45	200	El tiempo de cocción depende del tamaño. Untar ligeramente con aceite, sazonar al gusto
Entrecot	400	18-23	200	Secar bien, salpimentar y aceitar ligeramente
Marisco	500	10-15	190	Secar bien, salpimentar y aceitar ligeramente
Pizza	400	18-23	180	El tiempo de cocción depende del tamaño
Pasteles	450	30-35	180	El tiempo de cocción depende del tamaño
Tartaletas	300	15-20	200	
Verduras / Vegetales	500	12-17	160	Aceitar ligeramente, sazonar al gusto
Pescado	500	18-23	180	El tiempo de cocción depende del tamaño. Aceitar ligeramente, sazonar al gusto
Descongelar	700	12-17	80	

Nota importante: Estos ajustes son orientativos. Debido a la variabilidad en el origen, tamaño, forma y marca de los ingredientes, no podemos garantizar que sean los óptimos para su caso particular. La tecnología de cocción por aire caliente se caracteriza por recalentar instantáneamente el aire dentro del aparato. Gracias a esta característica, el proceso de fritura por aire caliente apenas se ve afectado si usted retira brevemente la olla del aparato durante la cocción para verificar el estado de esta.

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso

El cestillo y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiar la olla y/o la rejilla, ya que podría dañar la superficie antiadherente.

Después de cada uso no deje la comida caliente dentro del aparato ya que la condensación puede afectar a las partes metálicas de la misma

1. Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
NOTA: retire la olla para que el aparato se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño suave humedecido.
3. Limpie el cestillo y la rejilla a fondo con agua tibia, detergente y una esponja no abrasiva. Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.
CONSEJO: si hay suciedad pegada a la rejilla o al cestillo, llene el cestillo con agua caliente y un poco de líquido lavavajillas y ponga el cestillo y la rejilla en remojo durante aproximadamente 10 minutos.
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie las resistencias con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida.
6. Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas antes de volver a utilizar el producto.

Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.

No deje que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de almacenar el aparato

Medio Ambiente

No tire el aparato con la basura doméstica normal cuando desee deshacerse de el, entréguelo en un punto de recogida oficial para su reciclado. De este modo, contribuye a preservar el medio ambiente

Garantía y Servicio

Si necesita servicio o información, o si tiene algún problema, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado.

Resolución de Problemas

Problema	Posibles Causas	Posible Solución
La freidora de aire no funciona.	El producto no está enchufado	Conecte el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha establecido un tiempo de cocción	Ajuste la tecla del temporizador al tiempo de preparación necesario para encender el aparato.
Los alimentos cocinados en la freidora están crudos.	Los ingredientes son demasiado grandes o hay demasiado cantidad	Ponga ingredientes más pequeños o menos cantidad en el cestillo.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Aumente la temperatura del cocinado (véase el apartado "Instrucciones de Funcionamiento").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Aumente el tiempo del cocinado (véase el apartado "Instrucciones de Funcionamiento").
Los ingredientes se han cocinado de forma desigual.	Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad del proceso de cocinado.	Los ingredientes que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben sacudirse a mitad del tiempo de preparación. Véase apartado "Instrucciones de Funcionamiento"
Los alimentos no tienen un resultado crujiente al salir de la freidora de aire.	Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.	Cocine alimentos de horno o unte los alimentos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
La olla no se desliza correctamente dentro del producto.	Hay demasiados ingredientes en la olla	No exceda la cantidad máxima permitida en el cestillo.
	La rejilla no está colocada correctamente dentro de la olla.	Empuje la rejilla hacia abajo en el cestillo hasta que hasta que ya no pueda moverla más.
Sale humo blanco de dentro del producto.	Está cocinando alimentos muy grasos.	Cuando se cocinan alimentos grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtra en el cestillo. El aceite produce humo blanco. Esto no afecta el aparato o el resultado.
	La olla aún contiene grasa de usos previos	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en el cestillo. Asegúrese de limpiarlo correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se frien de forma desigual en la freidora de aire.	No ha empleado el tipo de patata correcto	Utilice patatas frescas para freír y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No ha enjuagado correctamente las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas en agua durante 3 minutos para quitar el almidón y séquelas bien después.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y de aceite	Asegúrese de secar las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener resultados más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para obtener resultados más crujientes.
E1	El sensor de temperatura no funciona	Póngase en contacto con el Servicio Técnico de Fagor
E2	Cortocircuito en el sensor de temperatura	Póngase en contacto con el Servicio Técnico de Fagor

RETIRADA DEL APARATO UTILIZADO

La Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) exige que los aparatos usados no se eliminen con los residuos urbanos normales. Los aparatos viejos deben recogerse por separado para optimizar la recuperación y el reciclaje de los materiales que contienen y reducir el impacto sobre la salud humana y el medio ambiente. El símbolo del cubo de basura se utiliza en todos los productos para recordar las obligaciones de recogida selectiva. Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para informarse de los pasos a seguir para la retirada de su antiguo aparato. Si procede al desguace de aparatos viejos, asegúrese de inutilizar lo que pueda ser peligroso: desconecte el cable de alimentación a ras del aparato.



Peligro:

No intente nunca utilizar el aparato si presenta signos de deterioro o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Si el cable de alimentación está defectuoso, es importante que lo sustituya el servicio postventa para eliminar cualquier peligro. Sólo personas cualificadas y autorizadas están autorizadas a realizar reparaciones en su aparato. ¡Cualquier reparación no conforme a las normas podría aumentar considerablemente el nivel de riesgo para el usuario! Los defectos derivados de una manipulación inadecuada, degradación o intento de reparación por terceros anulan la garantía del producto. Esto también se aplica en caso de desgaste normal y accesorios del aparat.

¡Importante!

Le recomendamos que conserve el embalaje de su aparato al menos durante el periodo de garantía. La garantía no se aplica sin el embalaje original.

Garantía:

Su aparato tiene tres años de garantía. La garantía no cubre el desgaste ni las roturas debidas a 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 tanto, se recomienda enviar el producto con acuse de recibo y seguro de transporte en caso de valor significativo del product.

MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

Los niños deben estar vigilados para evitar que jueguen con el aparato.



FAGOR Distribuido por EXPANDERE, S.L.
C/Marie Curie, 5 edificio Alfa oficina 6.1
RIVAS VACIAMADRID 28521 MADRID ESPAÑA
S.A.T. (ESPAÑA) 900696608
(PORTUGAL) 800500028
info@expandere.es



PT

FAGOR
SMALL DOMESTIC
APPLIANCES



FRITADEIRA A AR DUPLA RESISTÊNCIA NATURFRY LUXE 8L MANUAL DE INSTRUÇÕES

Modelo No.: FGE03881

- APENAS PARA UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA NO INTERIOR -

Leia atentamente este manual antes de utilizar o aparelho e guarde-o para referência futura.

CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Não é adequado para uma utilização segura em ambientes como:

- zonas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas de campo;
- para clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- ambientes do tipo Bed&Breakfast

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos eléctricos, deve seguir sempre as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Ler todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes.
3. Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, as fichas ou a base em água ou outro líquido.
4. **AVISO:** Este aparelho contém uma função de aquecimento. As superfícies, incluindo as não funcionais, podem atingir temperaturas elevadas. Uma vez que as temperaturas são percebidas de forma diferente por pessoas diferentes, este aparelho deve ser utilizado com CUIDADO. Toque apenas nas pegas e superfícies de agarrar previstas, utilizando proteção térmica, como luvas ou outros artigos semelhantes. As superfícies que não são de agarrar devem ser suficientemente arrefecidas antes de serem tocadas.
5. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixar arrefecer antes de inserir ou retirar peças.
6. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar riscos.
7. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar ferimentos.
8. Não utilizar o aparelho ao ar livre.
9. Não deixar o cabo pendurado na borda da mesa ou da bancada, pois pode entrar em contacto com superfícies quentes.
10. Não colocar o aparelho sobre ou perto de um queimador de gás ou eléctrico quente ou dentro de um forno quente.
11. Deve ter-se o máximo cuidado ao deslocar um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
12. Ligar sempre a ficha ao aparelho antes de o ligar à tomada de corrente. Para desligar, coloque os comandos na posição "off" e retire a ficha da tomada.
13. Não utilizar o aparelho para outros fins que não aqueles para os quais foi concebido.
14. Este aparelho só pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças com menos de 8 anos de idade sem supervisão.
15. Manter o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
16. Os aparelhos não foram concebidos para serem acionados por um temporizador externo ou

- por um sistema de controlo remoto separado.
17. Para obter instruções sobre a limpeza das superfícies que entram em contacto com os alimentos, consulte a secção “Limpeza” abaixo.
 18. Durante o funcionamento do aparelho, pode ser expelido vapor quente pelas aberturas de exaustão. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura das aberturas de saída de vapor e de ar. Tenha também cuidado com o vapor e o ar quente quando retirar o tabuleiro do aparelho.
 19. Não é permitida a ligação a uma fonte de alimentação externa.



20. **Atenção:** Superfície quente. As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

INTRODUÇÃO

Esta fritadeira de ar quente oferece uma forma fácil e saudável de preparar os seus ingredientes favoritos. Com uma rápida circulação de ar quente e dois elementos de aquecimento, um superior e outro inferior, é capaz de preparar inúmeros pratos. O melhor de tudo é que a fritadeira de ar quente aquece os alimentos em todas as direcções e a maioria das preparações requer pouco ou nenhum óleo. A rápida circulação do ar quente também garante uma cozedura uniforme e um exterior estaladiço, mantendo a humidade no interior dos alimentos.

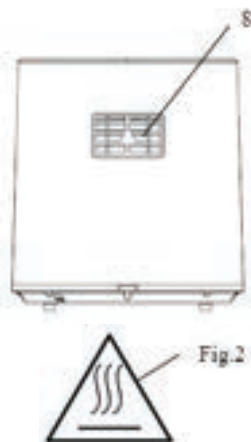
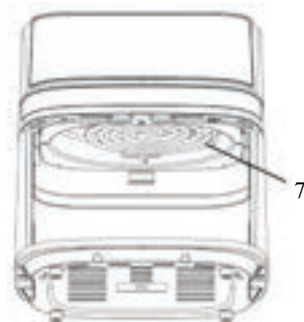
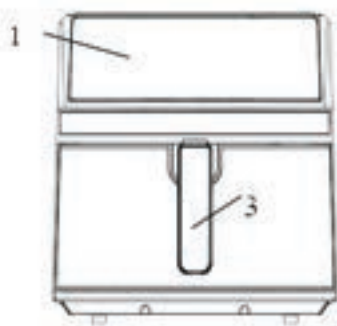
DADOS TÉCNICOS:

- Voltagem: 220-240V~50-60Hz
- Potencia: 2200W (1700W+500W)
- Capacidade com prateleira: 8 litros
- Temperatura ajustável: 80°C-200°C
- Timer: (1-60 min)

Modo	Consumo de energia	Periodo
Modo espera	0.26W	5Min

DESCRIÇÃO GERAL (Fig.1)

1. Painel de controlo tátil
2. Grelha
3. Pega
4. Tacho
5. Invólucro exterior
6. Resistência inferior
7. Resistência superior
8. Grelha de ventilação



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retirar todos os materiais de embalagem.
2. Retirar todos os autocolantes ou etiquetas do aparelho.
3. Limpe bem o tabuleiro e a grelha com água morna, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encher diretamente a frigideira com óleo ou gordura de fritar.

Atenção: Quando a fritadeira de ar quente aquece pela primeira vez, pode emitir um ligeiro fumo ou odor. Este facto é normal em muitos aparelhos de aquecimento. Este facto não afecta a segurança do aparelho.

PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

1. Colocar o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e plana.

Não colocar o aparelho sobre uma superfície que não seja resistente ao calor.

Não colocar o aparelho contra uma parede ou contra outros aparelhos.

Deixar pelo menos 10 cm de espaço livre na parte de trás e nos lados e 10 cm acima do aparelho.

Não colocar nada em cima do aparelho.

Não utilizar o aparelho para outros fins que não os descritos no presente manual.

2. Colocar a grelha no tabuleiro.

Não encher o recipiente com óleo ou qualquer outro líquido.

Não colocar nada em cima do aparelho, pois isso interromperá o fluxo de ar e afectará o resultado da cozedura com ar quente.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Fritura por ar

1. Ligar a ficha a uma tomada de corrente com ligação à terra.

Verificar se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica local.

Não utilizar o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou outros elementos estiverem danificados.

Não recorrer a pessoas não autorizadas para substituir ou reparar o cabo de alimentação danificado. Manter o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.

Não ligar o aparelho à corrente nem utilizar o painel de controlo com as mãos molhadas.

2. Retire cuidadosamente a frigideira do aparelho e coloque os ingredientes dentro da frigideira na grelha.

Não deixar entrar água ou outros líquidos no aparelho para evitar choques eléctricos. Colocar sempre os ingredientes a fritar na frigideira para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.

Não tapar as aberturas de entrada e de saída de ar durante o funcionamento do aparelho.

Não encher a frigideira com óleo, pois pode provocar um incêndio.

3. Volte a inserir a frigideira na fritadeira de ar quente. Tenha o cuidado de a alinhar com as guias do corpo da fritadeira.

Nunca utilize a frigideira sem a grelha no interior.

Atenção: Não toque na frigideira durante ou imediatamente após a utilização, pois fica muito quente. Segure sempre a frigideira pela pega.

Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura das saídas de vapor e de exaustão.

Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Qualquer superfície acessível pode ficar quente durante a utilização (Fig. 2)

4. Determinar o tempo de preparação necessário para os ingredientes e regular o temporizador (ver secção “Definições” neste capítulo)

5. Alguns ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação (ver secção “Ajustes” neste capítulo). Para agitar os ingredientes, retire a frigideira do aparelho pela pega e agite-a. De seguida, volte a colocar a frigideira na fritadeira.

Sugestão: Se definir o temporizador a meio do tempo de preparação, ouvirá o sinal sonoro do temporizador quando tiver de mexer os ingredientes. No entanto, isto significa que tem de acertar o temporizador novamente para o tempo de preparação restante depois de mexer.

PRECAUÇÃO:

NUNCA retire metade da frigideira durante o processo de aquecimento, é necessário retirar completamente a frigideira e colocá-la num objeto seguro, NUNCA deixe a frigideira QUENTE tocar em qualquer peça de plástico.

6. Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, que indica que o tempo de cozedura definido terminou, retire a frigideira do aparelho.

Sugestão: *Pode ajustar a temperatura ou o tempo a seu gosto durante a utilização. As regulações mantêm-se durante cerca de um minuto após retirar a panela da carroçaria.*

7. Verificar se os ingredientes estão prontos ou não. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar a panela no aparelho e programar o temporizador para mais alguns minutos.

8. Para retirar ingredientes (por exemplo, batatas fritas), retire a frigideira da fritadeira de ar quente e coloque-a numa superfície plana.

Não vire a frigideira ao contrário com a grelha ainda presa, pois o excesso de óleo que se acumulou no fundo da frigideira irá derramar sobre os ingredientes.

A panel e os ingredientes estão quentes, podendo sair vapor da panela consoante o tipo de ingredientes utilizados

1. Esvaziar o conteúdo numa tigela ou num prato.

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

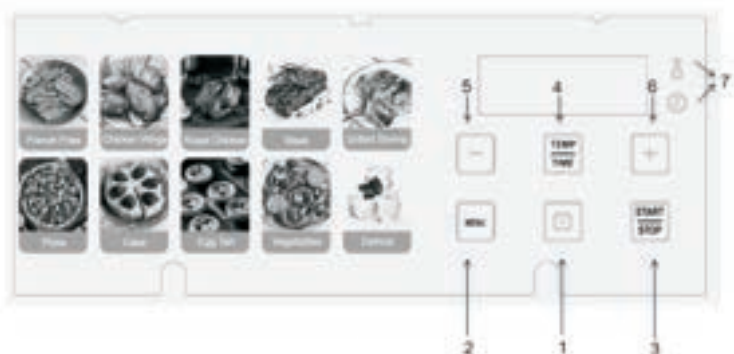
PRECAUÇÃO:

Desligue imediatamente o aparelho se vir fumo escuro a sair do aparelho. Aguarde até que o fumo pare antes de retirar a panela do aparelho.

Desligue sempre o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado.

O aparelho necessita de cerca de 30 minutos para arrefecer, de modo a poder ser manuseado ou limpo em segurança.

INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLO



Instruções de funcionamento:

Botão 1 – Botão de ligar/desligar

Certifique-se de que o fogão está corretamente colocado na caixa principal. Quando o aparelho é ligado, o visor digital acende-se brevemente e emite um sinal sonoro. A luz do botão de alimentação permanece acesa, indicando que o aparelho está em modo de espera. Para ligar o aparelho, prima brevemente o botão de alimentação. Para desligar o aparelho ou interromper a cozedura, prima a tecla Ligar/Desligar durante 3 segundos. No visor aparece a indicação "End". O indicador luminoso "Fim" acende-se. O ventilador continua a funcionar durante mais 40 segundos. Após este período, o aparelho desliga-se completamente.

Botão 2 – Botão para seleção de menus pré-configurados

Este ícone permite-lhe escolher entre os 10 menus pré-definidos. Premir repetidamente este ícone

para selecionar o menu pretendido. Os valores do tempo e da temperatura de cozedura serão definidos por defeito. Os valores do tempo e da temperatura podem também ser ajustados manualmente, premindo os botões de controlo do tempo e/ou da temperatura.



Botão 3 - Botão de início / pausa

Quando a grelha e a frigideira estiverem corretamente posicionadas no compartimento principal e o programa de cozedura estiver selecionado, prima o botão para começar a cozinhar. Se necessitar de fazer uma pausa na cozedura, prima novamente este botão e a fritadeira deixará de funcionar. A fritadeira deixará de funcionar automaticamente se não for utilizada no prazo de 5 minutos.



Botão 4 - Botão de regulação do tempo e da temperatura

Premir este botão alterna entre tempo e temperatura para selecionar manualmente o tempo e a temperatura pretendidos com os botões 5 e 6.



Botão 5 & Botão 6 - Botões de aumento e diminuição do tempo/temperatura

Os botões **+** e **-** permitem-lhe aumentar ou diminuir a definição da temperatura de cozedura 5°C de cada vez ou o temporizador 1 minuto de cada vez.

Faixa de controlo da temperatura: 80°C-200°C.

Gama de controlo do temporizador: 1-60Min.

Indicadores luminosos 7



&



– Indicadores de seleção do tempo/temperatura



- Visor de tempo e temperatura

O ecrã alterna entre a hora e a temperatura de 5 em 5 segundos.

No último minuto de cozedura, o visor indica apenas o tempo em segundos e diminui de 1 em 1 segundo até ao fim do tempo..

Menus pré-configurados

Símbolo	Alimento	Temperatura pré-definida	Faixa de temperatura °C	Tempo pré-definido - minutos	Faixa de tempominutos	Virar	Pré-aquecimento
	Batatas fritas	200	80-200	18	1-60	2 o 3 vezes	NO
	Asas de frango	200	80-200	25	1-60	2 o 3 vezes	NO
	Frango assado	200	80-200	40	1-60	5 o 6 vezes	NO
	Entrecosto	200	80-200	18	1-60	2 o 3 vezes	NO
	Marisco	190	80-200	10	1-60	2 o 3 vezes	NO
	Pizza	180	80-200	18	1-60	NO	NO
	Bolos	180	80-200	30	1-60	NO	NO
	Tarteletes	200	80-200	15	1-60	NO	NO
	Legumes	160	80-200	12	1-60	NO	NO
	Descongelar	80	80-200	12	1-60	NO	NO

Ajustes

O quadro seguinte fornece orientações sobre as definições básicas de tempo e temperatura para vários ingredientes.

Sugestões de cozinha

- Os alimentos mais pequenos requerem menos tempo de preparação do que os alimentos maiores.
- Uma maior quantidade de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo e, inversamente, uma menor quantidade de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Retirar os alimentos mais pequenos a meio do processo de cozedura optimiza o resultado final e evita uma cozedura desigual dos alimentos.

- Adicione um pouco mais de óleo às batatas frescas para obter um resultado mais estaladiço.
- Cozinhe os alimentos na fritadeira de ar quente logo após adicionar-lhes óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordos, como salsichas, na fritadeira de ar quente. Os alimentos que podem ser cozinhados no forno também podem ser cozinhados na fritadeira de ar quente.
- A quantidade ideal de batatas fritas a preparar é de 500 gramas.
- Utilize massa pré-fabricada para preparar refeições ligeiras de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada requer menos tempo de preparação do que a massa feita à mão.
- Coloque uma forma ou uma assadeira no cesto da fritadeira de ar quente se quiser fazer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar alimentos frágeis ou recheados.
- Também pode utilizar a fritadeira de ar quente para reaquecer ingredientes.

Ingredientes	Quantidade mínima-máxima (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Informações adicionais
Batatas fritas	500	15-20	200	Enxaguar, secar bem, temperar com sal e pimenta e untar ligeiramente com óleo.
Asas de frango	500	25-30	200	O tempo de cozedura depende do tamanho. Pincelar com azeite, temperar a gosto
Frango assado	1500	40-45	200	O tempo de cozedura depende do tamanho. Pincelar com azeite, temperar a gosto
Entrecosto	400	18-23	200	Secar bem, temperar com sal e pimenta e untar ligeiramente com óleo
Marisco	500	10-15	190	Secar bem, temperar com sal e pimenta e untar ligeiramente com óleo
Pizza	400	18-23	180	O tempo de cozedura depende do tamanho
Bolos	450	30-35	180	O tempo de cozedura depende do tamanho
Tarteletes	300	15-20	200	
Legumes	500	12-17	160	Untar ligeiramente com óleo e temperar a gosto
Descongelar	500	18-23	180	O tempo de cozedura depende do tamanho. Untar ligeiramente com óleo, temperar a gosto
Batatas fritas	700	12-17	80	

Nota importante: Estas definições servem apenas de orientação. Devido à variabilidade da origem, do tamanho, da forma e da marca dos ingredientes, não podemos garantir que sejam ideais para o seu caso particular. A tecnologia de cozedura com ar quente caracteriza-se pelo reaquecimento instantâneo do ar no interior do aparelho. Graças a esta característica, o processo de fritura por ar quente não é afetado se retirar brevemente a frigideira do aparelho durante a cozedura para verificar o estado da frigideira.

Limpeza

Limpar o aparelho após cada utilização

O cesto e a grelha têm um revestimento antiaderente. Não utilizar utensílios metálicos ou produtos abrasivos para limpar o cesto e/ou a grelha, pois podem danificar a superfície antiaderente.

Após cada utilização, não deixe alimentos quentes no interior do aparelho, pois a condensação pode afetar as partes metálicas do aparelho.

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
NOTA: Retire o tabuleiro para permitir que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
2. Limpar o interior e o exterior do produto com um pano macio e húmido.
3. Limpe bem o cesto e a grelha com água morna, detergente e uma esponja não abrasiva. Recomendamos a utilização de um desengordurante líquido para remover qualquer sujidade remanescente.
SUGESTÃO: Se houver sujidade agarrada à grelha ou ao cesto, encha o cesto com água morna e um pouco de detergente da loiça e deixe o cesto e a grelha de molho durante cerca de 10 minutos.
4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe os elementos de aquecimento com uma escova macia para remover quaisquer resíduos de alimentos.
6. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de voltar a utilizar o produto.

Nunca mergulhe a caixa, que contém componentes eléctricos e elementos de aquecimento, em água ou lave-a debaixo da torneira.

Não deixar entrar água ou qualquer outro líquido no aparelho para evitar choques eléctricos.

Armazenamento

1. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer.
2. Antes de guardar o aparelho, verificar se todas as peças estão limpas e secas.

Meio Ambiente

Quando se quiser desfazer do aparelho, não o deite fora juntamente com o lixo doméstico normal, mas entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Deste modo, está a contribuir para a preservação do ambiente

Garantia e assistência técnica

Se necessitar de assistência ou de informações, ou se tiver algum problema, contacte o seu centro de assistência autorizado

Resolução de Problemas

Problema	Causas possíveis	Solução possível
A fritadeira de ar quente não funciona.	O produto não está ligado à corrente eléctrica	Ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
	Não definiu um tempo de cozedura	Regular o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho..
Os alimentos cozinhados na fritadeira estão crus.	Os ingredientes são demasiado grandes ou há demasiada quantidade	Colocar ingredientes mais pequenos ou em menor quantidade na frigideira.
	A temperatura seleccionada é demasiado baixa.	Aumentar a temperatura de cozedura (ver secção "Instruções de utilização").
	tempo de cozedura é demasiado curto.	Aumentar o tempo de cozedura (ver capítulo "Instruções de utilização").
Os ingredientes foram cozinhados de forma desigual.	Alguns alimentos necessitam de ser mexidos a meio do processo de cozedura	Os ingredientes empilhados uns sobre os outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser sacudidos a meio do tempo de cozedura. Ver secção "Instruções de utilização".
Os alimentos não estão estaladiços quando saem da fritadeira de ar quente.	Cozinhou alimentos destinados a serem fritos numa fritadeira convencional.	Cozinhar os alimentos no forno ou pincelar os alimentos com um pouco de óleo para obter um resultado mais crocante.
A frigideira não desliza corretamente para o interior do produto.	Há demasiados ingredientes na frigideira	Não ultrapassar a quantidade máxima permitida no cesto.
	A grelha não está corretamente posicionada no interior da frigideira	Empurrar a grelha para dentro do cesto até deixar de ser possível deslocá-la.
Sai fumo branco do interior do produto.	Está a cozinhar alimentos muito gordos.	Ao cozinhar alimentos gordos na fritadeira de ar quente, uma grande quantidade de óleo infiltra-se no cesto. O óleo produz um fumo branco. Isto não afecta o aparelho nem o resultado.
	A frigideira ainda contém gordura de utilizações anteriores.	O fumo branco deve-se ao aquecimento da gordura no cesto. Não se esqueça de o limpar corretamente após cada utilização.
As batatas fritas frescas são fritas de forma irregular na fritadeira de ar quente.	Não utilizou o tipo de batata correto	Utilize batatas frescas e certifique-se de que estas se mantêm firmes durante a fritura.
	As batatas não foram bem lavadas antes de serem fritas.	Enxagúe bem as batatas em água durante 3 minutos para retirar o amido e seque-as bem depois.
As batatas fritas frescas não estão estaladiças quando saem da fritadeira de ar quente.	A crocância das batatas depende da quantidade de água e de óleo.	Certifique-se de que seca as batatas antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em pedaços mais pequenos para obter um resultado mais estaladiço.
		Adicione um pouco mais de óleo para obter resultados mais estaladiços.
E1	O sensor de temperatura não funciona	Contactar o Serviço de Assistência Técnica da Fagor
E2	Curto-circuito no sensor de temperatura.	Contactar o Serviço Técnico da Fagor

REMOÇÃO DE EQUIPAMENTO USADO

A Diretiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE)



exige que os equipamentos usados não sejam eliminados juntamente com os resíduos urbanos normais. Os equipamentos antigos devem ser recolhidos separadamente para otimizar a recuperação e a reciclagem dos materiais que contêm e para reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente. O símbolo do caixote do lixo com rodas é utilizado em todos os produtos para recordar as obrigações de recolha selectiva. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou o seu retalhista para obterem informações sobre a forma de

eliminar o seu aparelho antigo. Se se desfizer de aparelhos velhos, certifique-se de que tudo o que possa ser perigoso fica inutilizado: desligue o cabo de alimentação ao mesmo tempo que o aparelho.

Perigo:

Nunca tente utilizar o aparelho se este apresentar sinais de danos ou se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Se o cabo de alimentação estiver defeituoso, é importante que seja substituído pelo serviço pós-venda para eliminar qualquer perigo. Só pessoas qualificadas e autorizadas podem efetuar reparações no seu aparelho. Qualquer reparação que não esteja em conformidade com os regulamentos pode aumentar consideravelmente o nível de risco para o utilizador! Os defeitos resultantes de um manuseamento incorreto, da degradação ou da tentativa de reparação por terceiros anulam a garantia do produto. O mesmo se aplica ao desgaste normal e aos acessórios do aparelho

Importante!

Recomendamos que guarde a embalagem do seu aparelho, pelo menos durante o período de garantia. A garantia não é válida sem a embalagem original.

Garantia:

O seu aparelho tem uma garantia de três anos. A garantia não cobre o desgaste ou a rutura devido a uma utilização incorrecta do produto e o cliente é responsável por todas as devoluções. O cliente é responsável pelos custos e riscos associados ao envio do produto; por conseguinte, recomenda-se que envie o produto com um recibo de devolução e um seguro de transporte em caso de valor significativo do produto.

MANTER FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS

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



FAGOR Distribuido por EXPANDERE, S.L.
C/Marie Curie, 5 edificio Alfa oficina 6.1
RIVAS VACIAMADRID 28521 MADRID ESPAÑA
S.A.T. (ESPAÑA) 900696608
(PORTUGAL) 800500028
info@expandere.es

