

ES

FAGOR

SMALL DOMESTIC
APPLIANCES



EasyFry

Freidora Eléctrica

MODELO: FGE03904

MANUAL DE INSTRUCCIONES

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

Instrucciones de seguridad

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar la freidora.

Fuente de energía

Solo debe conectar el electrodoméstico a una fuente de 220-240V~, 50-60Hz.

Consideraciones de seguridad

1. El producto no debe ser utilizado por niños entre 0 y 8 años.
2. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, siempre que estén supervisados continuamente. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, siempre que se les haya proporcionado supervisión o instrucción sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros involucrados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.
3. Los niños no deben jugar con el producto.
4. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deberán ser realizados por niños.
5. El aparato no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
6. Sólo para uso en interiores.
7. Sólo para uso doméstico.
8. No sumerja el producto en agua.
9. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como:
 - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;

– por parte de los clientes en hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales;

10. Los electrodomésticos de cocina deben estar ubicados en una superficie estable con los mangos (si los hay) colocados para evitar el derrame de líquidos calientes.



11. Las superficies pueden calentarse durante su uso.

12 La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta cuando el aparato está en funcionamiento.

13. Para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies en contacto con alimentos o aceite, consulte el apartado de 'Limpieza y mantenimiento'.

14. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona igualmente calificada para evitar un peligro.

Limpieza

1. Asegúrese de que la freidora esté apagada tanto en los controles del termostato como en los del temporizador, y desconecte la máquina antes de limpiarla y mantenerla.

2. Deje que el aceite o la grasa se enfríen.

Precaución: No mueva la freidora y el contenido hasta que se enfríe por completo.

3. Si la freidora no se utiliza regularmente, se recomienda almacenar el aceite o la grasa líquida después de enfriar en un recipiente, preferiblemente en el refrigerador o en otro lugar fresco. Abra la tapa y retire la cesta. Filtre el aceite o la grasa a través de un colador fino en el recipiente para eliminar las partículas de comida del aceite o la grasa.

4. Si la freidora contiene grasa solidificada, deje que la grasa se solidifique en la freidora y guarde la grasa en la freidora de

inmersión. Por favor, consulte el apartado sobre fritura con grasa solidificada para más detalles.

5. Vacíe la freidora y limpie la parte interior del tanque de aceite con una toalla de papel, luego limpie con un paño húmedo sumergido en agua con jabón. Limpie con un paño húmedo y déjelo secar.

Precaución: Nunca sumerja el compartimento de aceite (con el cable de alimentación) en agua y no limpie estas partes bajo agua corriente.

6. Limpie regularmente la parte exterior de la freidora con un paño húmedo y séquela con una toalla suave y limpia.

Nota: No utilice detergentes abrasivos.

7. Limpie la cesta y el mango en agua tibia con jabón. Seque completamente antes de volver a usar.

8. Secar completamente antes de almacenar.

9. Almacene el electrodoméstico en un lugar seco y bien ventilado que esté fuera del alcance de los niños, cuando la freidora no esté en uso.

10. Guárdelo en su embalaje original cuando no lo use por un largo tiempo para evitar ensuciarlo.

Servicios

- No hay piezas que puedan ser reparadas por el usuario en su freidora.
- Consulte a su distribuidor si alguna vez tiene dudas sobre el funcionamiento seguro de su equipo.

Información eléctrica

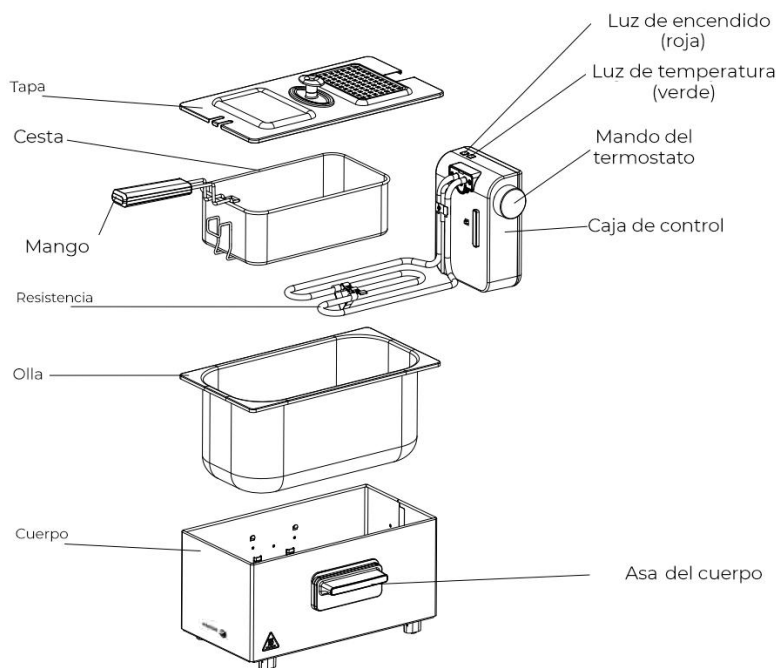
Asegúrese de que la potencia de su suministro eléctrico sea la misma que la indicada en la placa de características.

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Por favor, lea estas instrucciones antes de usar.

- Asegúrese de que el voltaje en la placa de especificaciones sea el mismo que el suministro de la red en su hogar.
- Asegúrese de que el aceite esté dentro de las marcas máxima y mínima en la olla cuando esté en uso.
- No sumerja la freidora en agua.
- Desenchúfela cuando no la esté usando.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- No deje desatendido cuando la freidora está encendida.
- El dispositivo de seguridad térmico corta automáticamente la alimentación en caso de fallo.
- Siempre deje que el aceite se enfríe antes de mover la freidora, ya que el aceite caliente puede causar quemaduras graves.
- No mueva la freidora mientras está en funcionamiento.
- No lo utilice si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un técnico de servicio calificado, ya que se requieren herramientas y piezas especiales para repararlo.
- Nunca conecte la freidora antes de añadir aceite o grasa; si lo haces, el dispositivo de seguridad térmica se activará y detendrá el funcionamiento de la freidora.
- No permita que el cable cuelgue por el borde de la encimera. No utilice un cable alargador con la freidora.

Esquema



Comience a usar su freidora eléctrica

Retire su freidora con cuidado del embalaje, puede que desee guardar el empaque para su uso futuro. Lea estas instrucciones antes de usarla

Antes de comenzar

Primero lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de usar y guárdelas para el futuro.

Antes del primer uso, retire los materiales de embalaje; retire las películas de protección de la tapa y la carcasa exterior (¡por favor, preste atención a la protección del medio ambiente!). Luego, lave los accesorios y la olla interior con agua tibia. Séquela bien antes de usarla. Asegúrese de que las partes eléctricas permanezcan secas. La freidora eléctrica está equipada con un termostato ajustable y

luces indicadoras. El sistema de fritura "abierto" garantiza excelentes resultados profesionales y fácil limpieza.

Conecte este aparato a una toma de corriente con tierra únicamente.

Estas instrucciones también se pueden obtener en nuestro servicio postventa.

CÓMO UTILIZAR LA FREIDORA

Este tipo de freidora solo puede utilizarse con aceite o grasa líquida, y no es adecuada para su uso con grasas sólidas. La grasa sólida puede contener agua, lo que puede hacer que la grasa caliente salte al calentarla.

Nunca encienda la freidora sin aceite o grasa, ya que esto podría dañar la máquina. Además, no coloque ningún otro líquido como agua u otras sustancias en la olla.

Coloque la freidora de fondo en una superficie seca y estable.

Dado que la freidora se calienta durante su uso, asegúrese de que no esté demasiado cerca de otros objetos.

Retire la tapa de la freidora y saque los accesorios.

Llene la freidora con la cantidad deseada de aceite o grasa. Asegúrese de que esté llena, no menos del nivel mínimo y no más del nivel máximo indicado en el interior del aparato. Para obtener los mejores resultados, le recomendamos que no mezcle diferentes tipos de aceite.

Elija la temperatura adecuada para lo que estás friendo. Consulte la tabla de temperaturas.

Utilice el mango para colocar la cesta en la freidora.

Coloque la comida que se va a freír en la cesta.

Para obtener los mejores resultados, ponga comida seca en la cesta.

Sumerja la cesta en el aceite lentamente para evitar que burbujee excesivamente.

Conecte el enchufe para encender la energía, la luz roja está encendida, gire el botón de control de temperatura para ajustar la temperatura, la luz verde está encendida, la luz verde se apaga cuando la temperatura alcanza la temperatura establecida, la luz roja está brillante durante el proceso de trabajo, la luz verde se enciende y se apaga con el cambio de temperatura.

Levante la cesta nuevamente cuando haya transcurrido el tiempo de fritura.

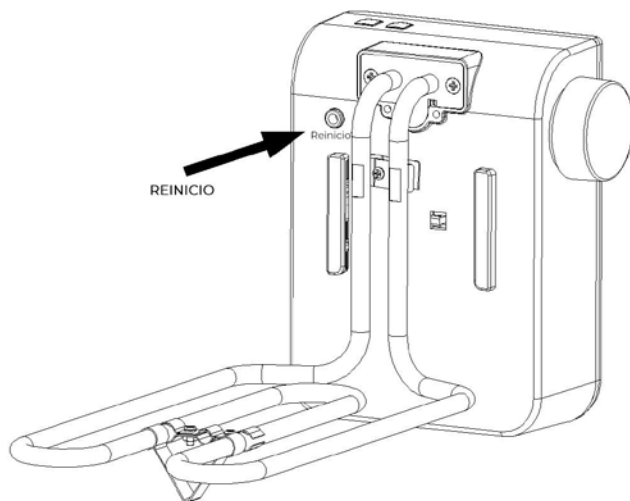
Retire el enchufe de la toma de corriente.

Enjuague el mango y la cesta después de usarlos y sécalos bien.

Una vez que la freidora se haya enfriado por completo, puede volver a colocar la cesta en el aparato y guardarla. Guarde la freidora, con la tapa cerrada, en un lugar oscuro y seco. De este modo, puede dejar el aceite y la cesta en la freidora al almacenarla.

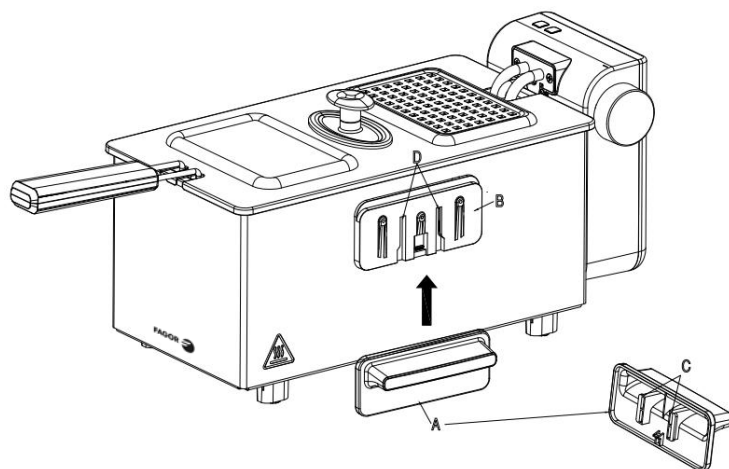
CÓMO REINICIAR EL APARATO

Cuando está en uso, si no hay aceite en la olla interior o el nivel de aceite es inferior a la línea de escala mínima, la máquina puede cortar la energía debido al sobrecalentamiento. En este momento, se requiere un reinicio manual para continuar usándola. Deje que se enfríe completamente antes de reiniciarla.



MONTAJE DEL CUERPO Y EL ASA

Acople el asa (A) al asiento del asa (B) en el cuerpo principal. Alinee las guías (C) del asa con las ranuras (D) en el asiento del asa, luego empújela hacia arriba hasta que esté completamente asentada (y no se pueda empujar más)



CONSEJOS PARA FREÍR

Utilice un máximo de 200 gramos de patatas fritas por litro de aceite. Con productos congelados, use un máximo de 100 gramos, porque

enfrian el aceite rápidamente. Agite los productos congelados sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.

Al usar patatas fritas hechas con patatas frescas: seque las patatas después de lavarlas para que no entre agua en el aceite.

Fría las patatas en 2 etapas. Primera etapa (pre-fritura): de 5 a 10 minutos a 170 °C

Segunda etapa (fritura final) de 2 a 4 minutos a 190 °C.

COMIDA	TEMPERATURA	TIEMPO(MIN.)
Champiñones	160°C	4 - 6
Filetes de bacalo empanado	160°C	4 - 6
Muslos de pollo	170°C	9 - 11
Langostinos	180°C	4 - 5
Patatas fritas	180°C	6 - 7
Donuts	180°C	3 - 4
Aros de Cebolla	190°C	3 - 4
Patatas congeladas	190°C	8 - 10

Pautas

- El tiempo de cocción en la tabla se refiere a las cantidades indicadas. Cantidades más pequeñas pueden tardar menos tiempo en cocinarse y cantidades más grandes pueden tardar más tiempo en cocinarse.
- La tabla de temperatura solo sirve de referencia.
- El tiempo variará debido a una serie de factores, como las cantidades de alimento y aceite, el tamaño de la pieza de comida, la temperatura inicial del alimento y las preferencias personales.

SIEMPRE ASEGÚRESE DE QUE LA COMIDA ESTÉ BIEN COCINADA ANTES DE COMER.

CAMBIO DE ACEITE

Asegúrese de que la freidora y el aceite se hayan enfriado completamente antes de reemplazar el aceite. Desenchufe el aparato. Cambie el aceite con regularidad. Esto es necesario si el aceite se oscurece o adquiere un olor diferente. En cualquier caso, reemplace el aceite después de cada 10 usos. Cambie todo el aceite de una vez; no mezcle aceite viejo con nuevo. El aceite desechado es una carga para el medio ambiente. No lo tire en el cubo de basura normal, siga las pautas del recolector de residuos en su área.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie la freidora a fondo tanto por dentro como por fuera regularmente.
- Limpie el exterior de la freidora profunda con un paño suave humedecido con jabón, y luego use un paño seco para limpiarlo nuevamente.
- Nunca utilice detergentes abrasivos o esponjas.
- La cesta y el mango se pueden limpiar con agua tibia y jabón. Séquelos bien antes de volver a utilizarlos.
- Al cambiar el aceite, también puede limpiar el interior de la freidora. Vacíe la freidora y primero limpie el interior con una toalla de papel y luego con un paño empapado en agua con jabón. Luego, pase un paño húmedo y deje secar completamente.
- Todos los componentes, con la excepción de las partes eléctricas, pueden limpiarse con agua tibia y jabón. Seque completamente antes de usar.
- No se recomienda meterlo al lavavajillas.

Datos Técnicos

Modelo	Capacidad	Voltage	Potencia
FGE03904	3L	220-240V~ 50-60Hz	1680-2000W

El equipo no tiene un modo de espera ni otro estado equivalente en términos de requisitos de eficiencia energética, función de gestión de energía o la capacidad de desactivar las conexiones de red inalámbrica;

El consumo de energía del equipo probablemente será mayor que el de otros modelos de equipo que cumplan con estos requisitos funcionales.

Modo	Consumo de energía	Cuándo
Modo Apagado	0.2W	Entrar en modo de apagado una vez que el producto está enchufado, o finalizar la operación de inmediato.

SI SU FREIDORA NO FUNCIONA

Asegúrese de que esté correctamente enchufada a la toma de corriente principal y que el interruptor de la toma principal esté encendido.

RETIRADA DE LOS PRODUCTOS USADOS



La Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) requiere que los aparatos en uso no se desechen utilizando la basura municipal normal. Los aparatos viejos deben recogerse por separado para optimizar la recuperación y el reciclaje de los materiales que contienen y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo del contenedor de basura se utiliza en todos los productos para recordar las obligaciones de la recogida selectiva. Los consumidores deben ponerse en contacto con sus autoridades locales o su distribuidor sobre los pasos a seguir para la eliminación de su antiguo aparato. Si procede a deshacerse de equipos viejos, asegúrese de inutilizar lo que podría ser peligroso: desconecte el cable de alimentación a ras del dispositivo.

Peligro:

Nunca intente utilizar su aparato si muestra signos de daño o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Si el cable de alimentación está defectuoso, es importante reemplazarlo con el servicio postventa para eliminar cualquier peligro.

Solo las personas cualificadas pueden realizar reparaciones en su aparato. Cualquier reparación que no esté de acuerdo con los estándares podría aumentar significativamente el nivel de riesgo para el usuario.

Los defectos derivados de un manejo inapropiado, degradación o intentos de reparación por parte de terceros anulan la garantía del producto. Esto también se aplica en caso de desgaste normal y accesorios del aparato.

¡Importante!

Recomendamos que mantenga el embalaje de su aparato al menos durante la duración de la garantía. La garantía no es aplicable sin el embalaje original.

Garantía:

Su dispositivo tiene una garantía de tres años. La garantía no cubre el desgaste y la rotura debido a un uso incorrecto del producto. El cliente es responsable de todas las devoluciones. Sigue siendo responsable de los costos y riesgos asociados con el envío del producto; por lo tanto, se recomienda enviar el producto con acuse de recibo y un seguro de transporte en caso de que el producto tenga un valor significativo.

MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

SERVICIO

E-mail: info@expandere.es



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



EasyFry

Fritadeira Eléctrica

MODELO: FGE03904

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia este manual detenidamente antes de usar e guarde
para futuras consultas

Instruções de segurança

Leia todas as instruções de segurança antes de utilizar a fritadeira.

Fonte de energia

O aparelho só deve ser ligado a uma fonte de alimentação de 220-240V~, 50-60Hz.

Considerações de segurança

1. O aparelho não deve ser utilizado por crianças entre 0 e 8 anos.
2. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos, desde que estejam supervisionadas continuamente. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, desde que tenha sido fornecida supervisão ou instrução sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos. A limpeza e a manutenção pelo usuário não devem ser realizadas por crianças.
3. As crianças não devem brincar com o produto.
4. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças.
5. O aparelho não está desenhado para ser operado por um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
6. Sómente passa uso em interiores.
7. Sómente para uso doméstico.
8. Não mergulhe o produto em água.
9. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, como:

- áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de campo;
 - por parte dos clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
10. Os eletrodomésticos de cozinha devem estar colocados numa superfície estável com as pegas (se existirem) posicionadas para evitar o derrame de líquidos quentes.



11. As superfícies podem aquecer-se durante o seu uso.
12. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser muito alta quando o aparelho está em funcionamento..
13. Para obter detalhes sobre como limpar as superfícies em contacto com alimentos ou óleo, consulte a secção de 'Limpeza e manutenção'.
14. Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por uma pessoa igualmente qualificada para evitar um perigo.

Limpeza

1. Assegure-se de que a fritadeira esteja desligada tanto nos controlos do termóstato como nos do temporizador, e desconecta a máquina antes de a limpar e manter. Certifique-se de que a fritadeira está desligada tanto nos controlos do termóstato como nos do temporizador, e desconecta a máquina antes de a limpar e manter.
2. Deixe o óleo ou a gordura arrefecerem.
Cuidado: Não mova a fritadeira e o conteúdo até que esteja completamente frio.
3. Se a fritadeira não for utilizada regularmente, recomenda-se armazenar o óleo ou a gordura líquida após esfriar num recipiente., preferencialmente no refrigerador ou em outro lugar fresco. Abra a

tampa e retire a cesta. Coe o óleo ou a gordura através de um coador fino no recipiente para eliminar as partículas de comida do óleo ou da gordura.

4. Se a fritadeira contiver gordura solidificada, deixe que a gordura solidifique na fritadeira e guarde a gordura na fritadeira de imersão. Por favor, consulte a secção sobre fritura com gordura solidificada para mais detalhes.

5. Vazie a fritadeira e limpe a parte interior do tanque de óleo com uma toalha de papel, em seguida limpe com um pano húmido imerso em água com sabão. Limpe com um pano húmido e deixe secar.

Cuidado: Nunca mergulhe o compartimento de óleo (com o cabo de alimentação) em água e não limpe estas partes sob água corrente.

6. Limpe regularmente a parte exterior da fritadeira com um pano húmido e seque com uma toalha macia e limpa.

Nota: Não utilize detergentes abrasivos.

7. Limpe a cesta e o cabo em água morna com sabão. Seque completamente antes de voltar a usar.

8. Secar completamente antes de armazenar.

9. Armazene o eletrodoméstico num local seco e bem ventilado, fora do alcance das crianças, quando a fritadeira não estiver em uso.

10. Guarde-o na sua embalagem original quando não o utilizar por um longo período para evitar sujá-lo.

Serviços

- Não há peças que possam ser reparadas pelo utilizador na sua fritadeira.
- Consulte o seu distribuidor se alguma vez tiver dúvidas sobre o funcionamento seguro do seu equipamento.

Informação elétrica

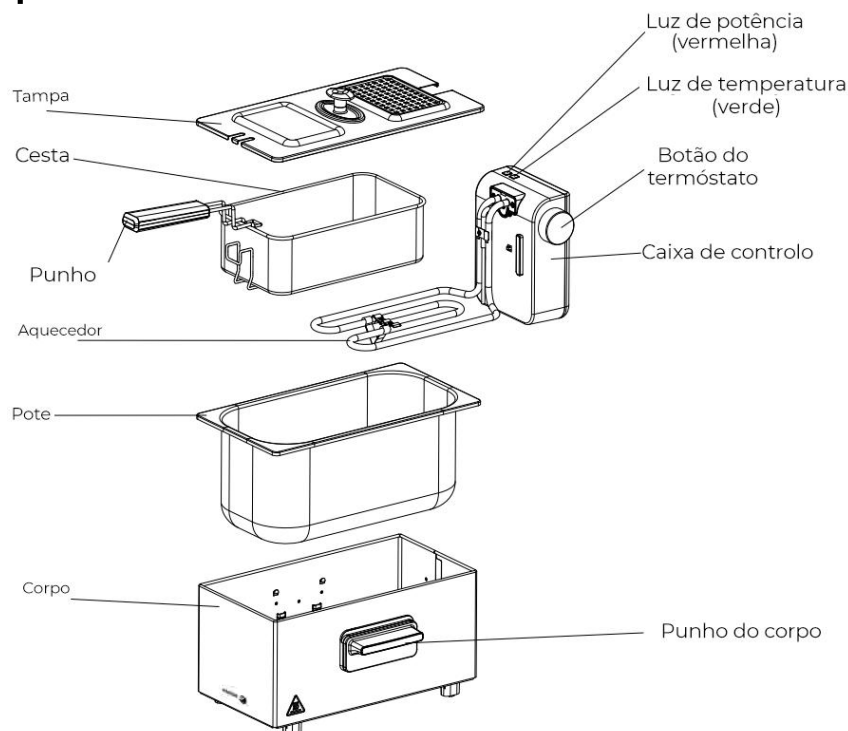
Certifique-se de que a potência do seu fornecimento elétrico seja a mesma que a indicada na placa de características.

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

- Por favor, leia estas instruções antes de usar.
- Certifique-se de que a voltagem na placa de especificações seja a mesma que a fornecida pela rede na sua casa.
- Certifique-se de que o óleo esteja dentro das marcas máxima e mínima na panela quando estiver em uso.
- Não mergulhe a fritadeira em água.
- Desconecte-a quando não a estiver a usar.
- Mantenha o produto fora do alcance das crianças.
- Não deixar desatendida quando a fritadeira está ligada.
- O dispositivo de segurança térmica corta automaticamente a alimentação em caso de falha.
- Deixe sempre o óleo arrefecer antes de mover a fritadeira, uma vez que o óleo quente pode causar queimaduras graves.
- Não mova a fritadeira enquanto está em funcionamento.
- Não o utilize se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído por um técnico de serviço qualificado, pois são necessárias ferramentas e peças especiais para repará-lo.
- Nunca conecte a fritadeira antes de adicionar óleo ou gordura; se o fizeres, o dispositivo de segurança térmica irá ativar-se e interromper o funcionamento da fritadeira.

Não permita que o cabo fique pendurado na borda da bancada. Não use um cabo de extensão com a fritadeira.

Esquema



Comece a usar o seu fritadeira elétrica

Retire a sua fritadeira com cuidado da embalagem, pode querer guardar o embrulho para uso futuro. Leia estas instruções antes de a utilizar.

Antes de começar

Primeiro leia cuidadosamente todas as instruções antes de usar e guarde-as para o futuro.

Antes da primeira utilização, remova os materiais de embalagem; retire os filmes de proteção da tampa e da carcaça exterior (por favor, preste atenção à proteção do meio ambiente!). Em seguida, lave os acessórios e a panela interior com água morna.

Seque bem antes de usar. Certifique-se de que as partes elétricas

permaneçam secas. A fritadeira elétrica vem equipada com um termóstato ajustável e luzes indicadoras. O sistema de fritura "aberto" garante excelentes resultados profissionais e uma fácil limpeza.

Ligue este aparelho a uma tomada de corrente com terra apenas. Estas instruções também podem ser obtidas no nosso serviço pós-venda.

CÓMO UTILIZAR A FRITADEIRA

Este tipo de fritadeira só pode ser utilizada com óleo ou gordura líquida, e não é adequada para uso com gordura sólida. A gordura sólida pode conter água, o que pode fazer com que a gordura quente salte ao aquecê-la.

Nunca ligue a fritadeira sem óleo ou gordura, pois isso pode danificar a máquina. Além disso, não coloque nenhum outro líquido, como água ou outras substâncias, na panela.

Coloque a fritadeira no fundo em uma superfície seca e estável.

Uma vez que a fritadeira aquece durante o seu uso, certifique-se de que não está demasiado próxima de outros objetos.

Retire a tampa da fritadeira e retire os acessórios.

Encha a fritadeira com a quantidade desejada de óleo ou gordura. Certifique-se de que está cheia, não abaixo do nível mínimo e não acima do nível máximo indicado no interior do aparelho. Para obter os melhores resultados, recomendamos que não misture diferentes tipos de óleo.

Escolha a temperatura adequada para o que está a fritar. Consulte a tabela de temperaturas. Use o cabo para colocar o cesto na fritadeira. Coloque a comida que vai ser frita no cesto. Para obter os melhores resultados, coloque comida seca no cesto.

Mergulha o cesto no óleo lentamente para evitar que borbulhe excessivamente.

Conecte a ficha para ligar a energia, a luz vermelha está acesa, gire o botão de controlo de temperatura para ajustar a temperatura, a luz verde está acesa, a luz verde apaga-se quando a temperatura atinge a temperatura estabelecida, a luz vermelha está brilhante durante o processo de trabalho, a luz verde acende-se e apaga-se com a alteração de temperatura

Levante a cesta novamente quando o tempo de fritura tiver decorrido. Desconecte a ficha da tomada.

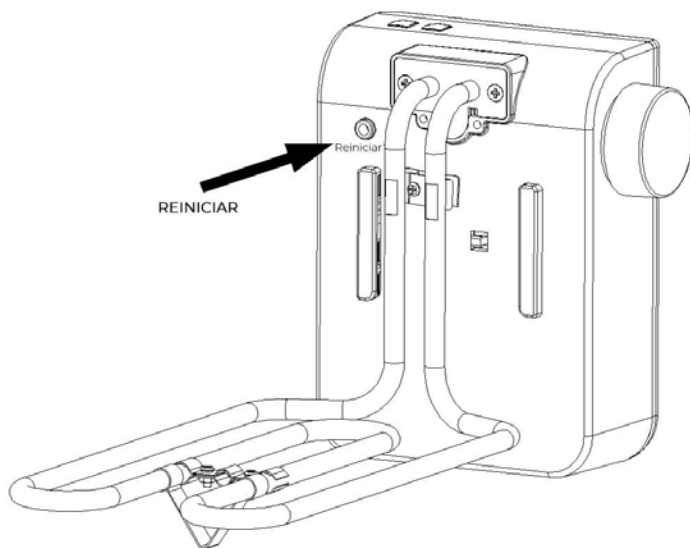
Enxague o cabo e a cesta após os usar e seque-os bem. Uma vez que a fritadeira tenha arrefecido completamente, você pode voltar a colocar a cesta no aparelho e guardá-la.

Guarde a fritadeira, com a tampa fechada, em um local escuro e seco.

Assim, você pode deixar o óleo e a cesta na fritadeira ao armazená-la.

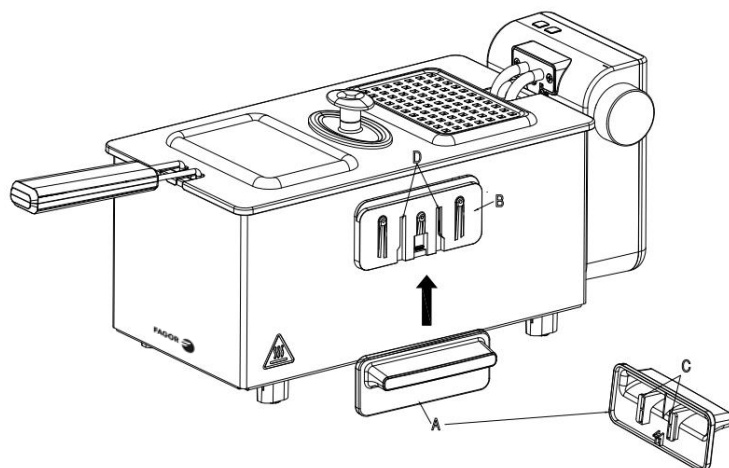
CÓMO REINICIAR O APARELHO

Quando está em uso, se não houver óleo na panela interior ou se o nível de óleo estiver abaixo da linha de escala mínima, a máquina pode cortar a energia devido ao sobreaquecimento. Neste momento, é necessário um reinício manual para continuar a usá-la. Deixe-a arrefecer completamente antes de reiniciá-la.



MONTAGEM DO CORPO Y E DO CABO

Acople o punho (A) ao assento da punho (B) no corpo principal. Alinhe as guias (C) do punho com as ranhuras (D) no assento do punho, e depois empurre para cima até que esteja totalmente encaixada (e não possa ser empurrada).



CONSELHOS PARA FRITAR

Utilize um máximo de 200 gramas de batatas fritas por litro de óleo. Com produtos congelados, use um máximo de 100 gramas porque arrefecem rapidamente o óleo. Agite os produtos congelados sobre o escorredor para eliminar o excesso de gelo.

Ao usar batatas fritas feitas de batatas frescas: seque as batatas depois de as lavar para que não entre água no óleo. Frite as batatas em 2 etapas. Primeira etapa (pré-fritura): de 5 a 10 minutos a 170 °C. Segunda etapa (fritura final) de 2 a 4 minutos a 190 °C.

COMIDA	TEMPERATURA	TEMPO(MIN.)
Cogumelos	160°C	4 - 6
Filetes de bacalhau panado	160°C	4 - 6
Coxas de frango	170°C	9 - 11
Langostins	180°C	4 - 5
Batatas fritas	180°C	6 - 7
Donuts	180°C	3 - 4
Anéis de Cebola	190°C	3 - 4
Batatas congeladas	190°C	8 - 10

Pautas

- O tempo de cozedura na tabela refere-se às quantidades indicadas. Quantidades menores podem levar menos tempo a cozinhar e quantidades maiores podem levar mais tempo a cozinhar.
- A tabela de temperatura serve apenas como referência.
- O tempo variará devido a uma série de fatores, como as quantidades de alimento e azeite, o tamanho da peça de comida, a temperatura inicial do alimento e as preferências pessoais.

CERTIFIQUE-SE SEMPRE DE QUE A COMIDA ESTÁ BEM COZIDA ANTES DE COMER.

MUDANÇA DE ÓLEO

Assegure-se de que a fritadeira e o óleo tenham arrefecido completamente antes de substituir o óleo (desligue o aparelho!). Troque o óleo regularmente. Isso é necessário se o óleo escurecer ou adquirir um odor diferente. Em qualquer caso, substitua o óleo após cada 10 utilizações. Troque todo o óleo de uma só vez; não misture óleo velho com novo. O óleo descartado é uma carga para o meio ambiente. Não o deite no lixo comum, siga as diretrizes do coletor de resíduos municipal na sua área.

LIMPEZA Y MANUTENÇÃO

- Limpe a fritadeira a fundo tanto por dentro como por fora regularmente.
- Limpe o exterior da fritadeira com um pano macio umedecido com sabão e depois use um pano seco para limpá-la novamente.
- Nunca use detergentes abrasivos ou esponjas.
- A cesta e o cabo podem ser limpos com água morna e sabão. Seque bem antes de utilizar novamente.
- Ao mudar o óleo, também pode limpar o interior da fritadeira. Esvazie a fritadeira e limpe primeiro o interior com uma toalha de papel e depois com um pano embebido em água com sabão. Em seguida, passe um pano húmido e deixe secar completamente.
- Todos os componentes, exceto as partes elétricas, podem ser limpos com água morna e sabão. Secar completamente antes de usar.

- Não se recomenda meter no lava-louças.

Dados Técnicos

Modelo	Capacidade	Voltage	Potência
FGE03904	3L	220-240V~ 50-60Hz	1680-2000W

A equipa não tem um modo de espera nem outro estado equivalente em termos de requisitos de eficiência energética, função de gestão de energia ou a capacidade de desativar as ligações de rede sem fios.

O consumo de energia do equipamento provavelmente será maior do que o de outros modelos de equipamento que cumpram com estes requisitos funcionais.

Modo	Consumo de energia	Quando
Modo Desligado	0.2W	Entrar em modo de desligar uma vez que o produto está ligado, ou finalizar a operação imediatamente.

SE A SUA FRIGIDEIRA NÃO FUNCIONA

Certifique-se de que está corretamente ligado à tomada principal e que o interruptor da tomada principal está ligado.

RETIRADA DO APARELHO UTILIZADO



De acordo com a Diretiva 2012/19/EU sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE), os aparelhos usados não devem ser descartados com o lixo doméstico comum. Eles  devem ser coletados separadamente para facilitar a recuperação e a reciclagem dos materiais e minimizar os impactos à saúde e ao meio ambiente.

O símbolo do contêiner riscado lembra a obrigação da coleta seletiva. Contate as autoridades locais ou o distribuidor para informações sobre o descarte correto. Caso desmonte o equipamento, certifique-se de desativar componentes perigosos, como desconectar o cabo de alimentação.

PERIGO

Nunca tente utilizar o seu 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. As reparações do aparelho só devem ser efectuadas por pessoas qualificadas e autorizadas. Qualquer reparação que não esteja em conformidade com as normas pode aumentar o nível de risco para o utilizador. Os defeitos resultantes de um manuseamento incorreto, de uma degradação ou de tentativas 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 da garantia. A garantia não se aplica sem a embalagem original.

GARANTIA

Este produto possui 3 anos de garantia. A garantia não cobre danos por uso indevido. O cliente é responsável pelos custos e riscos de envio em caso de devolução. Recomendamos envio com aviso de recebimento e seguro, especialmente se o produto tiver alto valor.

MANTER FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS

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

SERVIÇO

E-mail: info@expandere.es

FAGOR
SMALL DOMESTIC
APPLIANCES



FAGOR Distribuído 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