

FREIDORA DE AIRE

Manual de instrucciones



**220-240V~, 50-60Hz, Clase I;
FGE25D01: 1080-1450W**

ÍNDICE

Información de producto.....	3
Precauciones importantes.....	3
Campos electromagnéticos	4
Características y estructura del producto.....	5
Antes de usar.....	5
Configuración de la freidora	5
Modo de empleo de la freidora	6
Guía de cocina	7
Patatas fritas caseras	9
Limpieza	9
Medio ambiente	9
Garantía.....	9

MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. LEA EL MANUAL.
2. Guarde la caja y el material de embalaje para guardar el aparato.
3. No sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte del aparato en agua ni en ningún otro líquido para evitar posibles descargas eléctricas o daños a la freidora.
4. Mantenga todos los ingredientes en la cesta para evitar que entren en contacto con los componentes térmicos.
5. No obstaculice la entrada o salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
6. No añada aceite a la sartén. Este podría arder.
7. No toque el interior del aparato mientras este esté en funcionamiento.
8. No utilice el aparato si el enchufe, el cable principal u otras piezas presentan algún tipo de daño.
9. Evite recurrir a personas no autorizadas para la sustitución o reparación del aparato.
10. Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
11. No conecte el aparato ni lo utilice con las manos mojadas.
12. Asegúrese de que el aparato esté conectado correctamente a la toma de corriente.
13. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
14. No conecte el dispositivo a un temporizador externo.
15. No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles, como manteles o cortinas, para evitar posibles incendios.
16. No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos mientras esté en funcionamiento. Deje unos 10-12 cm de espacio por detrás, por los lados y por encima del aparato, para mantener la entrada y salida de aire despejada.
17. No coloque nada encima del aparato mientras este esté en funcionamiento.
18. No utilice el aparato para otros fines distintos de los descritos en el presente manual de instrucciones.
19. No deje el aparato desatendido cuando este se encuentre en funcionamiento.
20. Durante el proceso de cocción, el vapor caliente es expulsado por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia prudencial de la salida del vapor y de las aberturas de salida de aire. Igualmente, deberá tener cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la sartén del aparato. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso del aparato.
21. Desenchufe inmediatamente el aparato si observa humo oscuro saliendo de la freidora. Espere a que deje de salir antes de retirar la sartén.
22. El aparato deberá estar colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
23. Este producto es solamente para uso doméstico. No es seguro su uso en ciertos entornos como cocinas de personal, casas de campo, moteles y otros entornos no residenciales.

-
24. La garantía quedará invalidada si el aparato es utilizado para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza de conformidad con las presentes instrucciones.
 25. Espere siempre 30 minutos hasta que el aparato se enfríe completamente antes de su manipulación o limpieza.
 26. Si el cable de alimentación presenta daños, este deberá contactar directamente con el fabricante, su distribuidor autorizado u otra persona con una cualificación equivalente para evitar los posibles peligros.
 27. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, siempre que lo hagan bajo la supervisión de un adulto o habiendo recibido las instrucciones pertinentes sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros inherentes al mismo. 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 ser realizadas por un adulto.
 28. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
 29. Este electrodoméstico no está diseñado para su uso con temporizadores o sistemas de control remoto externos.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (EMF)

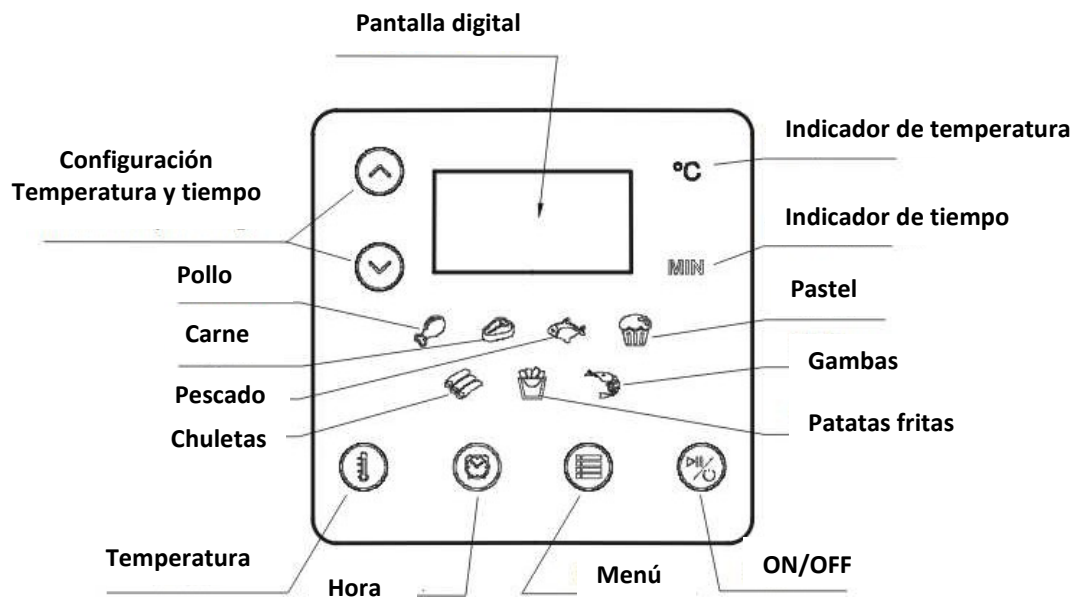
HAND IN HAND La freidora Air Fryer cumple con todas las normas relativas a los campos electromagnéticos (EMF). El uso adecuado del aparato evitará cualquier tipo de daño al usuario, basado en las pruebas científicas disponibles.

ANTES DE USAR

1. Retire todos los materiales de embalaje, pegatinas y etiquetas.
2. Limpie la cesta y la sartén con agua caliente, jabón y una esponja no abrasiva.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño limpio.

NOTA: No es necesario llenar la sartén de aceite o grasa de freír. El aparato funciona con aire caliente.

CONFIGURACIÓN DE LA FREIDORA



Cuando el producto esté conectado a la corriente, se encenderá la luz ON/OFF.

Hay siete modos de cocción predeterminados a elegir. Cada uno de ellos tiene un tiempo y una temperatura preconfigurados. Seleccione el programa que desee pulsando el botón MENÚ.

Tiempos y temperatura preconfigurados para los 7 modos de cocción:

- **Patatas fritas:** 25 minutos a 200 °C
- **Chuletas:** 22 minutos a 180 °C
- **Gambas:** 15 minutos a 180 °C
- **Pasteles:** 30 minutos a 155 °C
- **Pollo:** 20 minutos a 180 °C
- **Bistec:** 12 minutos a 200 °C
- **Pescado:** 15 minutos a 175 °C

Si no desea utilizar los modos de cocción preestablecidos y desea configurar un

proceso usted mismo, puede usar las teclas   para fijar el tiempo y la temperatura de cocción.

MODO DE EMPLEO DE LA FREIDORA

1. Coloque la freidora en una superficie seca y estable.
NO COLOQUE LA FREIDORA SOBRE UNA SUPERFICIE NO RESISTENTE AL AGUA.
2. Introduzca la cesta en la sartén.
NO VIERTA ACEITE NI NINGÚN OTRO LÍQUIDO EN LA SARTÉN.
3. Coloque los alimentos en la cesta e introdúzcala en la sartén. Luego, coloque la sartén en el aparato. El LED de la freidora se iluminará.
4. Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción seleccionando uno de los 7 programas preconfigurados o ajuste el proceso manualmente utilizando las teclas "+" o "-".

Consulte la "Guía de cocina" en la página 6 para ajustar el tiempo y la temperatura correctos.

NOTA: Para ajustar la hora manualmente, añada siempre uno o dos minutos adicionales al tiempo de cocción para que dejar que el aparato se caliente.

5. Una vez ajustados el tiempo y la temperatura de cocción, pulse el botón de encendido para comenzar el ciclo de cocción.
Nota: Para detener el ciclo de cocción o restablecer los ajustes de la freidora, vuelva a pulsar el botón de encendido. Parpadeará un LED rojo indicativo de que la freidora está iniciando el ciclo de cocción. Si el LED no parpadea, el aparato entrará en modo de espera.
6. Hay algunos alimentos que podrían necesitar ser removidos a mitad del ciclo de cocción (consulte la "Guía de cocina" en la página 6). Para ello, extraiga la sartén del aparato sosteniéndola por el mango; la freidora se apagará automáticamente. Mueva la sartén o remueva los alimentos. Vuelva a colocar la sartén en la freidora y reanude el ciclo de cocción. El temporizador se reiniciará a la configuración original. Anote el tiempo restante antes de sacar la cesta de la freidora.
7. Cuando se haya alcanzado el tiempo configurado, el temporizador sonará 5 veces. Una vez escuchados los 5 pitidos, el ventilador se detendrá en 40 segundos.
8. Extraiga la sartén y colóquela sobre un soporte protector.
NOTA: La grasa que sueltan los alimentos se concentrará en la parte inferior de la sartén, por lo que deberá tener cuidado al sacar la sartén de la freidora.
9. Compruebe si los alimentos están listos. En caso contrario, simplemente coloque de nuevo la sartén en la freidora, ajuste su tiempo de cocción y temperatura, y presione el botón de encendido para volver a freír.
10. Para retirar los alimentos, coloque el mango 1 en la cesta y sosténgalo para retirar la cesta de la sartén.
NOTA: No gire la sartén, la grasa concentrada en la parte inferior se añadirá a los alimentos.
11. Vacíe el contenido en un plato o bol.
CONSEJO: Puede retirar la cesta de la sartén o usar unas pinzas para extraer los alimentos más grandes o frágiles.
12. Si lo desea, puede seguir friendo nuevos alimentos.

GUÍA DE COCINA

La siguiente tabla es una guía que le ayudará a ajustar la hora y la temperatura de una serie de alimentos.

Nota: Debido al diferente tamaño, forma, marca y origen de los alimentos, los datos de la siguiente tabla pueden variar en relación con su cocción. La tecnología Rapid Air Fryer recalienta el aire dentro de la freidora al instante, por lo que podrá sacar la sartén de la freidora durante unos instantes sin interrumpir el proceso de cocción.

CONSEJOS:

- Los alimentos pequeños suelen tener un tiempo de cocción más corto que los ingredientes más grandes.

- . Remueva los alimentos más pequeños a mitad de cocción para un mejor resultado final.
- . Añada un poco de aceite a las patatas crudas para un resultado más crujiente.
- . No prepare alimentos extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora Air Fryer.
- . Para un resultado crujiente, la cantidad de patatas fritas recomendada es de 500 gramos.
- . La masa precocinada requiere un tiempo de cocción más corto que la masa casera.
- . Cuando elabore pasteles, quiche o alimentos rellenos, utilice solamente la sartén. No utilice la cesta.

PATATAS FRITAS CASERAS

Para hacer patatas fritas caseras, siga los pasos siguientes:

1. Pase las patatas por agua, luego pélelas y córtelas al tamaño que desee.
2. Lave bien los trozos de patatas y séquelos con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un tazón, luego ponga las patatas encima y remuévalo todo bien para que queden bien impregnadas de aceite.
4. Coja las patatas con los dedos o con un utensilio de cocina, de modo que el exceso de aceite quede en el tazón, y colóquelas en la cesta de la freidora.
5. Fría las patatas según la guía de cocina.

LIMPIEZA

1. Limpie la freidora después de cada uso. Desenchufe la freidora.
DEJE SIEMPRE ENFRIAR LA FREIDORA DURANTE AL MENOS 30 MINUTOS ANTES DE LIMPIARLA.
NOTA: No limpie la sartén, la cesta ni el interior del aparato con utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que podría dañar el recubrimiento antiadherente.
2. Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo.
3. Limpie la cesta y la sartén con agua caliente, jabón y una esponja no abrasiva. Puede eliminar los restos de alimentos utilizando jabón líquido desengrasante. Consejo: Si hay restos de comida pegados en la cesta o en el fondo de la sartén, ponga agua caliente y jabón en la sartén durante unos 10 minutos.
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
NOTA: Evite acumular demasiada agua dentro del aparato. Se trata solamente de limpiar restos de comida y grasa.
5. Limpie el componente térmico con un cepillo para eliminar los restos de comida.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona	La freidora de aire no está enchufada.	Enchufe la freidora de aire, y conéctela a una fuente de alimentación.
	No se ha programado el tiempo de cocción.	
Los ingredientes que se quieren cocinar con la freidora no se hacen del todo.	La cesta está demasiado llena.	Coloque cantidades más pequeñas de ingredientes en la cesta, para que frían de forme uniforme.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Se puede aumentar la temperatura con las teclas «+» y «-» en el termómetro (ver «Uso de la freidora de aire»).
Los ingredientes no se han frito de forma uniforme.	Para algunos ingredientes, es necesario sacudir la cesta mientras se fríen.	Los ingredientes que se encuentran apilados unos encima de otros, como pueden ser unas patatas fritas, necesitan ser sacudidos cuando lleven aproximadamente la mitad de su tiempo de cocción (ver «Uso de la freidora de aire»).
Los aperitivos fritos no salen crujientes de la freidora.	El tipo de aperitivo está pensado para ser frito en una freidora de aire convencional.	Utilice un aperitivo, o agregue una fina película de aceite con un cepillo al aperitivo, para darle un acabado más crujiente.
No puedo colocar la cesta correctamente en el aparato.	La cesta está demasiado llena.	No llene la cesta más allá de la indicación «MAX».
Sale humo blanco de la freidora de aire.	Está preparando ingredientes grasos.	Cuando se fríen ingredientes que tienen un alto porcentaje de grasa, los aceites del alimento se trasladan a la sartén, la grasa genera humo blanco y la sartén no puede calentarse como habitualmente. Esto afecta a la freidora de aire y también al resultado final.
	La sartén todavía tiene residuos de los usos anteriores.	El humo blanco sale cuando se calientan residuos de grasa o aceites en la sartén. Asegúrese de limpiar concienzudamente la sartén después de cada uso.
Las patatas fritas se fríen de forma irregular en la freidora de aire.	Se ha utilizado una variedad incorrecta de patatas.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que no se mueven mientras se están friendo.
	No se han lavado bien los palitos de patata.	Lave concienzudamente los palitos de patata, así consigue sacar el almidón de la parte exterior de la patata.
Las patatas fritas no salen crujientes de la freidora.	Lo crujientes que salgan las patatas, depende de las cantidades de aceite y agua en las patatas.	Es importante que no se le olvide secar los palitos de patata, antes de agregar el aceite.
		Corte los palitos más finos, si quiere que el resultado final sea más crujiente.
		Añada más aceite, si quiere un resultado más crujiente.

Eliminación correcta de este producto



Este símbolo indica que el producto no debe ser desechado junto con el resto de basura doméstica en toda la UE. Para evitar posibles daños al entorno o contra o la salud de las personas, debido a una eliminación incontrolada de los residuos, se recomienda reciclar el aparato de forma correcta para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de recogida y devolución establecidos o contacte con el vendedor donde adquirió el producto. Este podrá hacerse cargo del producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.

Información sobre la garantía

El fabricante ofrece la garantía que marca la legislación del país de residencia del cliente, con un mínimo de 1 año (2 años para España), a partir de la fecha de venta del aparato al usuario final.

La garantía solo cubre defectos de material o mano de obra.

Las reparaciones en garantía solo se realizarán en los servicios técnicos autorizados. Junto con una reclamación en garantía, deberá presentarse la factura de compra original (donde se incluya la fecha de compra).

La garantía no será de aplicación en los casos de:

- Desgaste normal del aparato
- Uso incorrecto (sobrecarga del aparato...) o uso de accesorios no recomendados.
- Empleo de la fuerza o daños causados por influencias externas.
- Daños causados por la no observación del manual de usuario (conexión a una red eléctrica inadecuada, incumplimiento de las instrucciones de instalación...).
- Desmontaje de electrodomésticos total o parcial.



FAGOR Distribuido por EXPANDERE, S.L.
C/Marie Curie, 5 edificio Alfa oficina 1.5
RIVAS VACIAMADRID
28521 MADRID
ESPAÑA

S.A.T. (ESPAÑA) 900696608
(PORTUGAL) 800500028
info@expandere.es

FRITADEIRA A AR

Manual de instruções



**220-240V~, 50-60Hz, Classe
I; FGE25D01: 1080-1450W**

ÍNDICE

Introdução ao produto	3
Precauções importantes	3
Campos eletromagnéticos	4
Estrutura e funções do produto	5
Antes de usar	5
Configurações da fritadeira a ar	5
Como usar a sua fritadeira a ar	6
Guia culinário	7
Fazer batatas fritas caseiras	9
Limpeza	9
Ambiente	9
Garantia	9

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

1. LEIA O MANUAL
2. Guarde a caixa e o material de embalagem para armazenamento.
3. Não mergulhe o fio, a ficha ou qualquer parte do aparelho em água ou qualquer outro líquido para evitar choque elétrico ou danos à fritadeira.
4. Mantenha todos os ingredientes no cesto para evitar qualquer contacto com os elementos de aquecimento.
5. Não cubra a entrada e a saída de ar quando o aparelho estiver em funcionamento.
6. Não encha a panela com óleo. Encher a panela com óleo pode causar risco de incêndio.
7. Não toque no interior do aparelho durante o seu funcionamento.
8. Não utilize o aparelho se houver danos na ficha, cabo de alimentação ou outras peças.
9. Não procure nenhuma pessoa não autorizada para substituir ou consertar o aparelho.
10. Mantenha o fio de alimentação longe de superfícies quentes.
11. Não ligue ou use o aparelho com as mãos molhadas.
12. Certifique-se de que o aparelho está ligado corretamente à tomada da parede.
13. Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
14. Não ligue o aparelho a um temporizador externo.
15. Não coloque o aparelho sobre ou perto de materiais combustíveis, como uma toalha de mesa ou cortina.
16. Não coloque o aparelho contra a parede ou qualquer outro aparelho durante o funcionamento. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte traseira, nas laterais e acima do aparelho para manter a entrada/saída de ar desobstruída.
17. Não coloque nada em cima do aparelho durante o funcionamento.
18. Não use o aparelho para quaisquer outros fins que não os descritos neste manual.
19. Não deixe o aparelho sem supervisão durante o funcionamento.
20. 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 da abertura de saída de ar. Tenha cuidado com o vapor quente e o ar ao retirar a panela do aparelho. Todas as superfícies acessíveis podem ficar quentes durante o uso.
21. Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo escuro a sair do aparelho, espere que a emissão de fumo pare antes de remover a panela do aparelho.
22. Certifique-se de que o aparelho seja colocado sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
23. Este aparelho foi projetado apenas para uso doméstico. Não é seguro usar em ambientes como cozinhas de restaurante, quintas, motéis e outros ambientes não residenciais.

-
24. A garantia é anulada se o aparelho for usado para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se não for usado de acordo com as instruções.
 25. Espere sempre 30 minutos para que o aparelho arrefeça antes de o manusear ou limpar.
 26. Se o fio de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por um profissional igualmente qualificado, para evitar qualquer perigo.
 27. 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 devem ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e com a supervisão de um adulto.
 28. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
 29. Os aparelhos nunca devem ser operados com um temporizador externo nem com qualquer outro sistema de comando à distância.

CAMPOS ELETROMAGNÉTICOS (EMF)

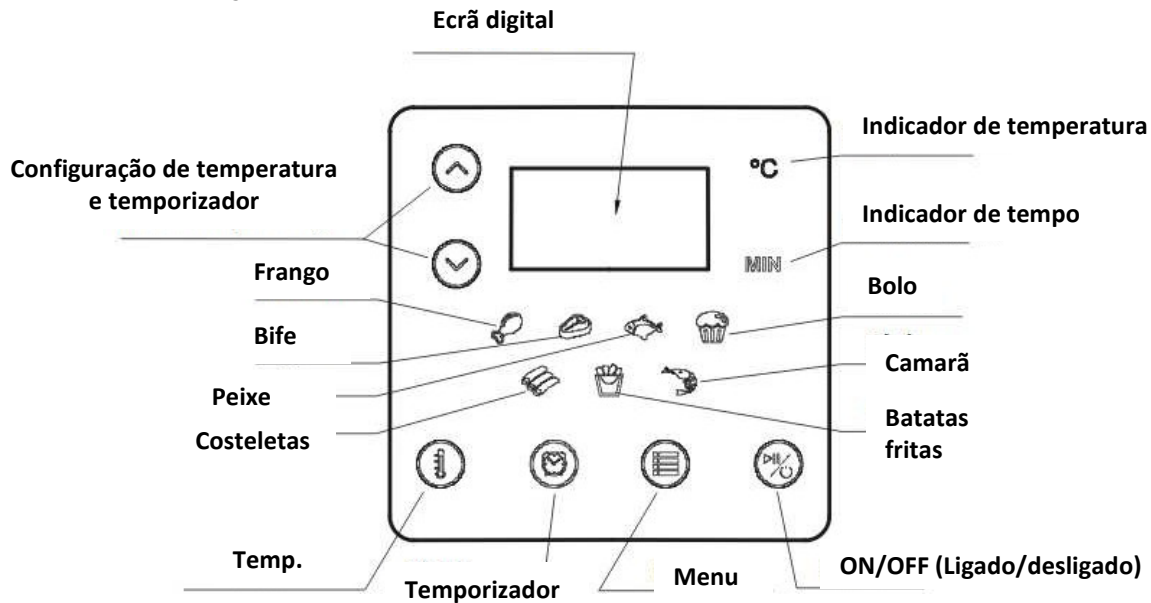
A Fritadeira a ar HAND IN HAND está em conformidade com todas as normas relativas a campos eletromagnéticos (EMF). Com manuseamento adequado, não há danos ao corpo humano com base nas evidências científicas disponíveis.

ANTES DE USAR

1. Remova todos os materiais de embalagem, adesivos e rótulos.
2. Limpe o cesto e a panela com água quente, sabão e uma esponja não abrasiva.
3. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano limpo.

NOTA: Não há necessidade de encher a frigideira com óleo e gordura de fritar porque o aparelho funciona com ar quente.

CONFIGURAÇÕES DA FRITADEIRA A AR



Quando o produto é ligado à fonte de alimentação, a luz ON/OFF acende, Existem sete modos de menu padrão que pode escolher se precisar, cada modo tem um tempo e temperatura predefinidos, selecione os programas predefinidos pressionando o botão MENU.

Temperatura e tempos predefinidos para as 7 configurações de cozedura:

- Batatas fritas: 25 minutos a 200 °C
- costeletas: 22 minutos a 180 °C
- Camarão: 15 minutos a 180 °C
- Bolo: 30 minutos a 155 °C
- Frango: 20 minutos a 180 °C
- Bife: 12 minutos a 200 °C
- Peixe: 15 minutos a 175 °C
-

Se decidir que não deseja usar as configurações predefinidas e quiser defini-las

you mesmo, pode definir o tempo e a temperatura por conta própria usando 

o para o tempo de cozedura e temperatura.

COMO USAR A SUA FRITADEIRA DE AR

13. Coloque a fritadeira sobre uma superfície plana e nivelada.

NÃO COLOQUE A FRITADEIRA SOBRE UMA SUPERFÍCIE QUE NÃO SEJA RESISTENTE AO CALOR.

14. Coloque o cesto na fritadeira.

NÃO ENCHA A PANELA COM ÓLEO OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.

15. Coloque os ingredientes no cesto e coloque o cesto na panela, e coloque a panela no aparelho. O LED da fritadeira deve acender.

16. Defina o tempo de cozedura e a temperatura escolhendo uma das 7 predefinições ou

configure manualmente com os botões “+” “-”. Consulte o “guia culinário” na página 6 para determinar a hora e a temperatura certas.

NOTA: Ao acertar o tempo manualmente, adicione sempre um ou dois minutos extra ao tempo de cozedura para permitir que o aparelho aqueça.

17. Depois de definir o tempo e a temperatura de cozedura, pressione o botão ligar/desligar para iniciar o ciclo de cozinhar.
Notas: Para interromper o ciclo de cozedura ou redefinir as configurações da fritadeira, pressione o botão ligar/desligar novamente. Um LED vermelho a piscar indica que a fritadeira está a iniciar o ciclo de cozedura. Se não estiver a piscar, o aparelho entrará no modo standby.
18. Existem alguns ingredientes que pode precisar de agitar a meio do ciclo de cozedura (consulte “Guia culinário” na página 6). Para isso, puxe a panela para fora do aparelho pela pega, a fritadeira desliga-se automaticamente e sacuda a panela ou vire os ingredientes. Em seguida, volte a colocar na fritadeira e ela reiniciará o ciclo de cozedura. O temporizador será redefinido para a configuração original, portanto, anote o tempo restante antes de retirar o cesto para fora da fritadeira.
19. Quando o tempo de cozedura for atingido, o temporizador soará 5 vezes; após o temporizador soar 5 vezes, o soprador de ar parará dentro de 40 segundos.
20. Retire a panela da fritadeira e coloque-a num suporte para panelas.
NOTA: O óleo dos ingredientes acumular-se-á no fundo da frigideira, portanto, tome cuidado ao puxar a panela para fora da fritadeira.
21. Verifique se os ingredientes estão prontos; caso não estejam, basta deslizar a panela de volta para a fritadeira, definir o tempo e a temperatura de cozedura e pressionar o botão ligar/desligar para iniciar a operação da fritadeira.
22. Para retirar os ingredientes, coloque a pega 1 no cesto, segure a pega 1 para retirar o cesto da frigideira.
NOTA: Não vire a panela, o óleo acumulado no fundo da panela escorrerá para os ingredientes.
23. Esvazie o conteúdo numa tigela ou travessa.
DICA: Pode remover o cesto da frigideira ou usar uma pinça para transferir ingredientes grandes ou frágeis do cesto.
24. Se quiser preparar mais, pode usar a fritadeira instantaneamente assim que outro lote de ingredientes estiver pronto.

GUIA CULINÁRIO

A tabela abaixo é um guia que o ajudará a definir o tempo e a temperatura para determinados ingredientes.

Nota: Lembre-se de que, como os ingredientes diferem em tamanho, forma, marca e origem, não podemos garantir que esta seja a melhor configuração para os ingredientes que tem. A tecnologia Rapid Air Fryer reaquece o ar dentro da fritadeira instantaneamente, portanto, puxar a panela para fora da fritadeira por um breve período de tempo não interromperá o processo de cozedura. DICAS:

• Ingredientes pequenos têm geralmente um tempo de cozedura curto do que ingredientes maiores.

- . Agitar ingredientes menores na metade do tempo de cozedura proporciona um melhor resultado final.
- . Adicionar um pouco de óleo às batatas frescas e fritar dará um resultado crocante.
- . Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira.
- . A quantidade recomendada de batatas cortadas para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- . A massa pré-fabricada requer menos tempo de cozedura do que a massa feita em casa.
- . Na hora de fazer bolos, quiches ou ingredientes recheados, basta usar a panela. Não use o cesto.

FAZER BATATAS FRITAS CASEIRAS

Para fazer batatas fritas caseiras, siga as etapas abaixo:

1. Lave as batatas em água, descasque-as e corte-as.
2. Lave bem os palitos de batata e seque-os com papel de cozinha.
3. Despeje 1/2 colher de sopa de óleo numa tigela, coloque os palitos por cima e misture até os palitos ficarem cobertos de óleo.
4. Retire os palitos da tigela com os dedos ou com um utensílio de cozinha, para que o excesso de óleo fique na tigela, e coloque os palitos no cesto.
5. Frite os palitos de batata de acordo com o guia culinário acima.

LIMPEZA

6. Limpe a fritadeira após cada uso. Desligue a fritadeira.

ESPERE SEMPRE PELO MENOS 30 MINUTOS PARA A FRITADEIRA ARREFECER ANTES DE LIMPÁ-LA.

NOTA: Não limpe a panela, o cesto e o interior do aparelho com utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos, pois podem danificar o revestimento antiaderente.

7. Limpe a parte externa da fritadeira com um pano húmido.
8. Limpe o cesto e a panela com água quente, sabão e uma esponja não abrasiva. Pode remover qualquer resíduo de comida restante usando detergente líquido desengordurante.
Dica: Se houver restos de comida presos no cesto ou no fundo da panela, mergulhe a panela em água quente e sabão por cerca de 10 minutos.
9. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva. NOTA: Certifique-se de que não entra muita água no aparelho, basta limpá-lo para se livrar de resíduos de alimentos e gordura.
10. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de comida.

LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
A fritadeira a ar não funciona	A fritadeira a ar não está ligada.	Ligue a fritadeira a ar e ligue-a a uma fonte de alimentação.
	O tempo de cozedura não foi programado.	
Os ingredientes que deseja cozinhar não ficam prontos.	O cesto está muito cheio.	Coloque unidades mais pequenas de ingredientes no cesto para que frite por igual.
	A temperatura definida está muito baixa.	Pode aumentar a temperatura com as teclas «+» e «-» no termómetro (ver "Usar a fritadeira a ar").
Os ingredientes não foram fritos uniformemente.	Para alguns ingredientes, o cesto precisa de ser agitado durante a fritura.	Ingredientes que são empilhados uns sobre os outros, como batatas fritas, precisam de ser agitados quando estiverem a cerca de metade do tempo de cozedura (ver "Usar a fritadeira a ar").
Os aperitivos fritos não saem crocantes da fritadeira.	O tipo de aperitivo destina-se a ser frito numa fritadeira convencional.	Use um aperitivo ou adicione uma fina camada de óleo com um pincel ao aperitivo, para lhe dar um acabamento mais crocante.
Não consigo colocar o cesto corretamente no aparelho.	O cesto está muito cheio.	Não encha o cesto além da indicação «MAX».
Há fumo branco a sair da frigideira a ar.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Quando se fritam ingredientes com alto teor de gordura, os óleos dos alimentos são transferidos para a frigideira, a gordura cria um fumo branco e a frigideira não aquece normalmente. Isso afeta a fritadeira a ar e também o resultado final.
	A panela ainda contém resíduos de usos anteriores.	O fumo branco sai quando resíduos de gordura ou óleos são aquecidos na panela. Certifique-se de limpar completamente a panela após cada uso.
As batatas fritas são fritas de forma irregular na fritadeira.	Foi usada uma variedade errada de batatas.	Use batatas frescas e certifique-se de que não se mexem enquanto fritam.
	Os palitos de batata não foram bem lavados.	Lave bem os palitos de batata, assim conseguirá retirar o amido da parte externa da batata.
As batatas fritas não ficam crocantes na fritadeira.	O grau de crocantes das batatas depende da quantidade de óleo e água contida nas batatas.	É importante não esquecer de secar os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Corte os palitos mais finos, se quiser que o resultado final seja mais crocante.
		Adicione mais óleo, se quiser um resultado mais crocante.

Eliminação correta deste produto



Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos no meio ambiente ou à saúde humana como consequência da eliminação descontrolada de resíduos, recicle-o com consciência para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu aparelho usado, utilize os sistemas de recolha e devolução ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Estas entidades poderão providenciar a reciclagem ambientalmente segura deste produto.

Informações de garantia

O fabricante fornece garantia de acordo com a legislação do próprio país de residência do cliente, com um mínimo de 1 ano (Alemanha: 2 anos), a partir da data em que o aparelho é vendido ao utilizador final.

A garantia cobre apenas defeitos de material ou de mão-de-obra.

As reparações sob garantia só podem ser efetuadas por um centro de assistência autorizado. Ao fazer uma reclamação de garantia, o talão de compra (com a data de compra) deve ser entregue.

A garantia não se aplica em casos de:

- Desgaste normal
- Utilização incorreta, por exemplo sobrecarga do aparelho, utilização de acessórios não aprovados
- Uso de força, danos causados por influências externas
- Danos causados pela não observância do manual do utilizador como, por exemplo, ligação a uma fonte de alimentação inadequada ou não cumprimento das instruções de instalação
- Aparelhos parcial ou totalmente desmantelados.



FAGOR Distribuido por EXPANDERE, S.L.

C/Marie Curie, 5 edificio Alfa oficina 1.5
RIVAS VACIAMADRID
28521 MADRID
ESPAÑA

S.A.T. (ESPAÑA) 900696608
(PORTUGAL) 800500028

info@expandere.es

