

FTC

Elite 8L



FREIDORA DE AIRE

IMPORTANTE
CONSERVE ESTE MANUAL PARA CONSULTA
FUTURA: LEA DETENIDAMENTE

INTRODUCCION

Gracias por adquirir esta freidora de aire FTX *Elite* 8L de alta calidad.

- Ahora podrá cocinar una amplia variedad de alimentos de una manera más saludable: ¡con poco o nada de aceite!
 - La freidora FTX *Elite* 8L utiliza aire caliente en combinación con circulación de aire a alta velocidad y una parrilla superior para preparar sus platos de forma rápida y sencilla.
 - Los ingredientes se calientan desde todos los lados a la vez y no es necesario añadir aceite en la mayoría de los casos.
-

Este producto ha sido fabricado siguiendo los estándares más altos. Si tiene alguna pregunta, nuestro amable equipo de atención al cliente estará encantado de ayudarle.

CONTENIDO

Importante	4
Descripción general	6
Conociendo su freidora de aire	7
Botón de menú	7
Botones de operación	7
Antes del primer uso	8
Uso de la freidora de aire	9
Tabla de menú	9
Funciones de cocción	10
Ajustes	12
Limpieza y almacenamiento	13
Resolución de problemas	14
Piezas de repuesto y garantía	15

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO: FTXAF2-08V1

Potencia de calentamiento: 1800 W, 220-240 V ~ 50/60 Hz

IMPORTANTE

Lea este manual de usuario con atención antes de usar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

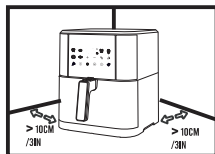
ADVERTENCIAS:

1. Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
2. No deje que entre agua ni otro líquido en el aparato, para evitar descargas eléctricas.
3. Siempre coloque los ingredientes en el recipiente extraíble, para evitar que entren en contacto con los elementos de calentamiento.
4. No cubra las entradas ni salidas de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
5. No engrase la parrilla con aceite, ya que podría provocar riesgo de incendio.
6. Nunca toque el interior del aparato cuando esté en funcionamiento.
7. Compruebe que el voltaje indicado en el aparato corresponda al de la red eléctrica local antes de conectarlo.
8. No use el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
9. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado en un servicio técnico autorizado por personal calificado, para evitar riesgos.
10. Si el cable debe ser sustituido, ha de hacerlo el fabricante, su servicio postventa o personal de similar cualificación, para evitar peligro.
11. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro y comprendan los peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deberán ser realizados por niños menores de 8 años sin supervisión.
12. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
13. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños incluso cuando esté desconectado o enfriándose.
14. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
15. No enchufe el aparato ni manipule el panel de control con las manos mojadas.
16. Solo conecte el aparato a una toma de corriente con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente introducido en la toma.



IMPORTANTE

17. El aparato no está diseñado para usarse con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto separado.
18. Nunca conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo.
19. No coloque el aparato sobre ni cerca de materiales combustibles, como manteles o cortinas.
20. No sitúe el aparato en contacto con la pared u otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales, y 10 cm por encima. No coloque objetos sobre el aparato.
21. No use el aparato para fines distintos a los descritos en este manual.
22. No deje el aparato funcionando sin supervisión.
23. Durante la cocción con aire caliente, se libera vapor por las salidas de aire. Mantenga las manos y el rostro a distancia segura del vapor y de las rejillas de ventilación. Tenga cuidado al extraer la cesta, pues el vapor y el aire caliente pueden quemar.
24. La superficie bajo el aparato puede calentarse durante el uso.
25. Desenchufe inmediatamente si observa humo oscuro saliendo del aparato. Espere a que deje de salir humo antes de extraer la cesta.
26. Para limpiar las superficies que entran en contacto con alimentos o aceite, consulte el apartado de "Limpieza" más adelante.
27. Precaución: superficies calientes. El aparato puede calentarse durante el uso.



PRECAUCIONES ADICIONALES

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato es solo para uso doméstico normal. No está pensado para cocinas profesionales, oficinas, explotaciones agrícolas u otros entornos de trabajo. Tampoco para uso en hoteles u otros servicios de hospedaje.
- Si el aparato se usa incorrectamente o no se utiliza según este manual, la garantía quedará anulada y el vendedor no se hace responsable de los daños.
- Siempre desenchufe el aparato después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe unos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Retire los restos de comida quemada.

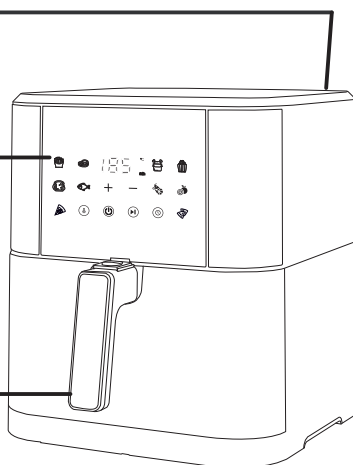
⚠ ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES! ⚠

DESCRIPCIÓN GENERAL

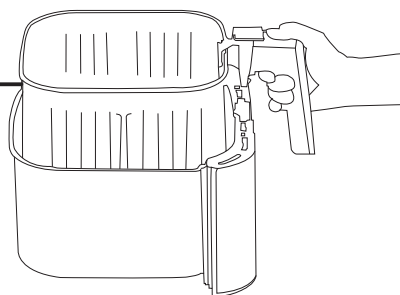
Rejilla de entrada de aire

Panel de control

Asa de la cesta



Cesta



NOTA: Coloque siempre los ingredientes en el recipiente extraíble para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.

CONOCIENDO SU FREIDORA DE AIRE

Panel de control



Botones de menú

Patatas fritas



Filete



Pan



Pescado



Pizza



Alitas/pollo



Pastel



Camarones



Frutas



Galletas



Botones de operación



Encender: pulse el botón de encendido para activar la pantalla LCD.

Programas preestablecidos: pulse el icono de alimento correspondiente.



Inicio/Pausa: pulse para iniciar o pausar. El icono del programa seleccionado se iluminará (indica que está en funcionamiento). Si extrae el cajón (cesta y parrilla), la cocción se pausa; al volver a introducirlo, la operación continuará.

Control de temperatura/tiempo:



Para ajustar la temperatura, pulse y luego +/- para aumentarla o reducirla.



Para ajustar el tiempo, pulse y luego +/- para aumentar o reducir los minutos.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire cualquier etiqueta o pegatina del aparato, excepto la de la placa de características.
3. Lave a fondo el recipiente extraíble y la parrilla con agua caliente y un jabón suave usando una esponja no abrasiva.
Nota: También puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.
4. Seque el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.




PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, nivelada y resistente al calor.
2. Inserte correctamente el recipiente extraíble en la parrilla.
3. No llene la parrilla con aceite ni con ningún otro líquido.
4. No coloque objetos sobre el aparato, ya que esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de cocción.



NOTA: Durante las primeras utilizaciones puede percibirse un olor a "plástico caliente". Esto es perfectamente normal en freidoras nuevas, pues el material se calienta por primera vez. Desaparecerá tras los primeros usos.

USO DE LA FREIDORA

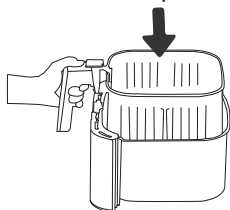
TABLA DE PROGRAMAS			
FUNCIÓN	MENU	TIEMPO PREDETERMINADO (MIN)	TEMPERATURA PREDETERMINADA (°C)
	 PATATAS FRITAS	20	200
	 FILETE	15	180
	 PAN	25	160
	 PESCADO	15	180
	 PIZZA	15	180
	 ALITAS DE POLLO	25	185
	 PASTEL	25	160
	 CAMARONES	20	160
	 FRUTAS	8h	55
	 GALLETAS	20	180

USO DE LA FREIDORA

Funciones de cocción

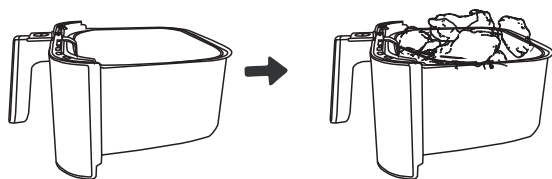
1. Conexión e inserción

Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra y coloque el recipiente extraíble en la parrilla.



2. Carga de ingredientes

Ponga los ingredientes en el recipiente extraíble y encienda el aparato.



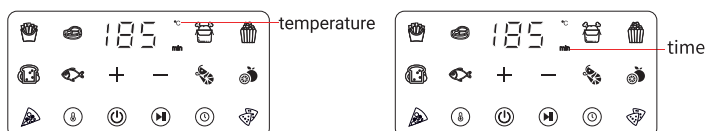
3. Selección de programa

Inserte el recipiente en su posición correcta, seleccione la función deseada desde el menú y pulse INICIO/PAUSA para comenzar la cocción.



4. Visualización y retirada

La pantalla mostrará la temperatura y el tiempo de funcionamiento restante (la temperatura indica el ajuste configurado y el tiempo es el que queda). Extraiga el recipiente con cuidado y colóquelo sobre una superficie resistente al calor cuando finalice la cocción.



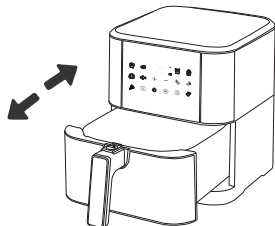
USO DE LA FREIDORA

Funciones de cocción

5. Cuando oigas el timbre del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de cocción programado. **Saca el recipiente extraíble** del aparato y colócalo sobre una superficie resistente al calor.

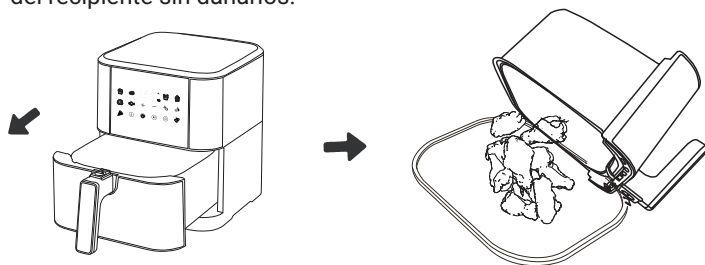


6. Comprueba si los ingredientes están listos. Si aún no lo están, simplemente desliza la parrilla de nuevo en el aparato y cocínalos unos minutos más.



7. Vacía el recipiente extraíble en un bol o en un plato.

Consejo: Para retirar ingredientes grandes o frágiles, usa unas pinzas para sacarlos del recipiente sin dañarlos.



NOTA: Durante las primeras utilizaciones puede percibirse un olor a "plástico caliente". Esto es perfectamente normal en freidoras nuevas, pues el material se calienta por primera vez. Desaparecerá tras los primeros usos.

USO DE LA FREIDORA

Ajustes

Además del menú preestablecido, también puedes usar esta freidora para cocinar otros alimentos ajustando el tiempo y la temperatura.

Nota: Ten en cuenta que estos valores son solo de referencia. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que sean los mejores para tus ingredientes.

Consejos:

- Los ingredientes pequeños suelen requerir un tiempo de preparación algo menor que los grandes.
- Una gran cantidad de ingredientes solo necesita un tiempo de preparación algo más largo; una menor cantidad, algo más corto.
- Agitar los ingredientes pequeños a mitad del tiempo de cocción optimiza el resultado y ayuda a evitar cocinados desiguales.
- Puedes cubrir las patatas frescas con un poco de aceite para un resultado más crujiente. Fríe tus ingredientes en la freidora pocos minutos después de añadir el aceite.
- No cocines en la freidora ingredientes muy grasos, como salchichas.
- Los snacks que se pueden hornear también pueden prepararse en la freidora.
- Usa masa comprada para preparar bocados rellenos de forma rápida y sencilla. La masa comprada requiere un tiempo de preparación más corto que la casera.

Nota: Si el aparato está frío, añade 3 minutos al tiempo de preparación antes de empezar a freír.

Preparación de patatas fritas caseras

Para un mejor resultado, te recomendamos usar patatas prefritas. Si prefieres hacerlas desde cero, sigue estos pasos:

1. Pela las patatas y córtalas en bastones.
2. Remójalos en agua en un bol durante al menos 30 minutos. Sácalos y sécalos con papel de cocina.
3. Vierte ½ cucharada de aceite de oliva en un bol, añade los bastones y mezcla hasta que queden bien impregnados.
4. Separa los bastones del bol con los dedos o un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede atrás. Colócalos en el recipiente extraíble.
5. **Nota:** No inclines el bol para verter todos los bastones de una vez en el recipiente extraíble; así evitarás que el aceite sobrante se acumule en el fondo de la parrilla.
6. Fríe los bastones de patata siguiendo las instrucciones de este capítulo.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Limpieza

Limpia el aparato después de cada uso.

La parrilla, la cesta y el interior del aparato tienen un recubrimiento antiadherente. No utilices utensilios metálicos de cocina ni materiales de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar el recubrimiento.

1. Desenchufa el aparato de la toma de corriente y deja que se enfríe. **Nota:** Retira la parrilla para que el aparato se enfríe más rápido.
2. Limpia el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Lava la parrilla y la cesta con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva. Si quedan restos, puedes usar detergente líquido para eliminarlos. **Nota:** La parrilla y la cesta son aptas para lavavajillas.
- 4.

Consejo: Si se ha quedado suciedad pegada al recipiente extraíble o al fondo de la parrilla, llena ésta última con agua caliente y jabón, introduce el recipiente extraíble y déjalos en remojo unos 10 minutos.

1. Limpia el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
2. Limpia el elemento calefactor con un cepillo adecuado para eliminar residuos de comida.

Almacenamiento

1. Desenchufa el aparato y deja que se enfríe por completo.
2. Asegúrate de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardar.

PIEZAS DE REPUESTO Y GARANTÍA

ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS:

La Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) exige que los aparatos usados no se desechen con la basura doméstica habitual.

Los aparatos deben recolectarse por separado para permitir la recuperación y reciclaje de los materiales que contienen, y así reducir el impacto sobre la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo del contenedor tachado se usa en todos los productos para recordar la obligación de su recolección separada. Los consumidores deben consultar a las autoridades locales sobre los pasos a seguir para desechar el aparato. Si va a desecharlo, asegúrese de desconectar el cable de alimentación para evitar cualquier peligro.



Peligro:

Nunca use su aparato si muestra signos de daño, o si el cable o enchufe están dañados. Si el cable está defectuoso, es importante reemplazarlo mediante el servicio técnico autorizado para eliminar cualquier riesgo.

Solo personas calificadas están autorizadas a realizar reparaciones. Las reparaciones que no cumplan con los estándares pueden aumentar el riesgo de accidentes. Los daños causados por mal uso, desgaste natural o reparaciones no autorizadas anulan la garantía del producto. Esto también aplica en caso de piezas desgastadas por uso normal.

Importante:

Recomendamos guardar el embalaje original del dispositivo durante toda la vigencia de la garantía. La garantía no cubre productos sin su embalaje original.

MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS:

Los niños deben ser supervisados para evitar que jueguen con el aparato.

Garantía:

Su dispositivo cuenta con un año de garantía.

Los repuestos y accesorios están disponibles durante el primer año desde la compra.

La garantía no cubre roturas ni daños causados por un uso incorrecto del producto. El cliente es responsable de los costos de envío en caso de devolución. Se recomienda conservar el embalaje original y el comprobante de compra. En caso de daño visible en el transporte, no recibir el producto sin dejar constancia en el remito o el seguro.

Este producto ha sido fabricado bajo altos estándares de calidad.

Si tenés preguntas, nuestro equipo de atención está para ayudarte:

<http://www.ftx.com.py/>

FTC

Elite 8L



FRITADEIRA SEM ÓLEO

IMPORTANTE
MANTENHA ESTE MANUAL PARA CONSULTA
FUTURA: LEIA ATENTAMENTE

INTRODUÇÃO

Obrigado por adquirir esta fritadeira a ar Cookingfy de alta qualidade.

- Agora você poderá cozinhar uma grande variedade de alimentos de maneira mais saudável: com pouco ou nenhum óleo!
 - A fritadeira FTX *Elite* **8L** utiliza ar quente em combinação com circulação de ar em alta velocidade e uma grelha superior para preparar seus pratos de forma rápida e fácil.
 - Os ingredientes são aquecidos simultaneamente por todos os lados e, na maioria dos casos, não é necessário adicionar óleo.
-

Este produto foi fabricado com os mais altos padrões. Caso tenha alguma dúvida, nossa simpática equipe de atendimento ao cliente está pronta para ajudar você.

CONTEÚDO

Importante	4
Descrição geral	6
Conhecendo sua fritadeira	7
Botão de menu	7
Botões de operação	7
Antes do primeiro uso	8
Uso da fritadeira	9
Tabela de menu	9
Funções de cozimento	10
Configurações	12
Limpeza e armazenamento	13
Solução de problemas	14
Pecas de reposição e garantia	15

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO: HAF-134V

Potencia de calentamiento: 1800 W, 220-240 V ~ 50/60 Hz

IMPORTANTE

Lea este manual de usuario con atención antes de usar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

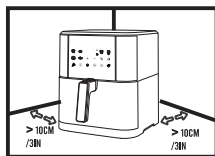
ADVERTENCIAS:

1. Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
2. No deje que entre agua ni otro líquido en el aparato, para evitar descargas eléctricas.
3. Siempre coloque los ingredientes en el recipiente extraíble, para evitar que entren en contacto con los elementos de calentamiento.
4. No cubra las entradas ni salidas de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
5. No engrase la parrilla con aceite, ya que podría provocar riesgo de incendio.
6. Nunca toque el interior del aparato cuando esté en funcionamiento.
7. Compruebe que el voltaje indicado en el aparato corresponda al de la red eléctrica local antes de conectarlo.
8. No use el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
9. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado en un servicio técnico autorizado por personal calificado, para evitar riesgos.
10. Si el cable debe ser sustituido, ha de hacerlo el fabricante, su servicio postventa o personal de similar cualificación, para evitar peligro.
11. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro y comprendan los peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deberán ser realizados por niños menores de 8 años sin supervisión.
12. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
13. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños incluso cuando esté desconectado o enfriándose.
14. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
15. No enchufe el aparato ni manipule el panel de control con las manos mojadas.
16. Solo conecte el aparato a una toma de corriente con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente introducido en la toma.



IMPORTANTE

17. El aparato no está diseñado para usarse con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto separado.
18. Nunca conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo.
19. No coloque el aparato sobre ni cerca de materiales combustibles, como manteles o cortinas.
20. No sitúe el aparato en contacto con la pared u otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales, y 10 cm por encima. No coloque objetos sobre el aparato.
21. No use el aparato para fines distintos a los descritos en este manual.
22. No deje el aparato funcionando sin supervisión.
23. Durante la cocción con aire caliente, se libera vapor por las salidas de aire. Mantenga las manos y el rostro a distancia segura del vapor y de las rejillas de ventilación. Tenga cuidado al extraer la cesta, pues el vapor y el aire caliente pueden quemar.
24. La superficie bajo el aparato puede calentarse durante el uso.
25. Desenchufe inmediatamente si observa humo oscuro saliendo del aparato. Espere a que deje de salir humo antes de extraer la cesta.
26. Para limpiar las superficies que entran en contacto con alimentos o aceite, consulte el apartado de "Limpieza" más adelante.
27. Precaución: superficies calientes. El aparato puede calentarse durante el uso.



PRECAUÇÕES ADICIONAIS

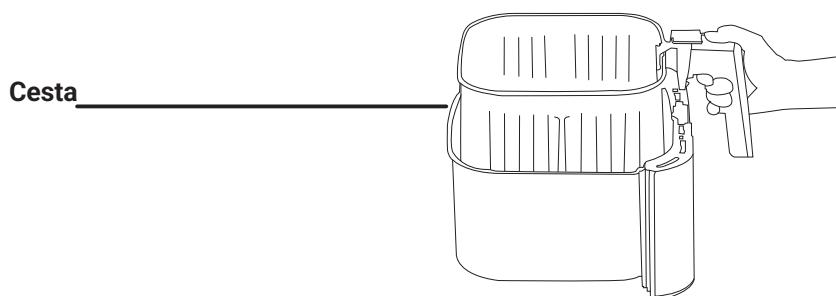
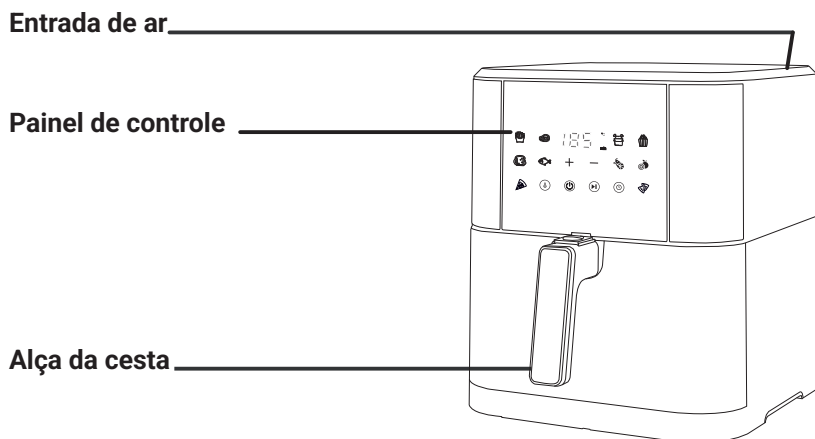
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato es solo para uso doméstico normal. No está pensado para cocinas profesionales, oficinas, explotaciones agrícolas u otros entornos de trabajo. Tampoco para uso en hoteles u otros servicios de hospedaje.
- Si el aparato se usa incorrectamente o no se utiliza según este manual, la garantía quedará anulada y el vendedor no se hace responsable de los daños.
- Siempre desenchufe el aparato después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe unos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Retire los restos de comida quemada.



¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



DESCRIÇÃO GERAL



NOTA: Sempre coloque os ingredientes na tigela removível pra evitar que entrem em contato com os elementos de aquecimento.

APRESENTANDO SUA FRITADEIRA SEM ÓLEO

Painel de controle



Botões de menu

Batatas fritas



Bife



Pão



Peixe



Pizza



Frango



Bolo



Camarão



Fruta



Biscoitos



Botões de operação



Ligar: pressione o botão de energia para ativar o display LCD.

Programas pré-definidos: pressione o ícone do alimento desejado.



Iniciar/Pausar: pressione para iniciar ou pausar. O ícone do programa selecionado acenderá (indica funcionamento). Se você puxar a gaveta (cesta e grelha), a fritura será pausada; ao recolocar, a operação será retomada.

Controle de temperatura/tempo:



Para ajustar a temperatura, pressione e depois +/- para aumentar ou diminuir.



Para ajustar o tempo, pressione e depois +/- para aumentar ou diminuir os minutos.

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todo o material de embalagem.
2. Retire os adesivos ou etiquetas do aparelho, exceto o rótulo de especificações.
3. Limpe cuidadosamente a tigela removível e a grelha com água quente e sabão neutro, usando uma esponja não abrasiva.

Nota: Você também pode colocar essas peças na máquina de lavar louça.

4. Seque o interior e o exterior do aparelho com um pano úmido.



PREPARAÇÃO PARA O USO











1. Posicione o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal, nivelada e resistente ao calor.
2. Encaixe corretamente a tigela removível na grelha.
3. Não encha a grelha com óleo ou qualquer outro líquido.
4. Não coloque objetos sobre o aparelho, pois isso interrompe o fluxo de ar e prejudica o resultado do cozimento.



NOTA: Nas primeiras utilizações, pode haver um cheiro de “plástico quente”. Isso é perfeitamente normal em fritadeiras novas, pois o material está sendo aquecido pela primeira vez. O odor desaparecerá após algumas primeiras utilizações.

USO DA FRITADEIRA

TABELA DE PROGRAMAS

FUNÇÃO	MENU	TIEMPO PREDETERMINADO (MIN)	TEMPERATURA PREDETERMINADA (°C)
	 BATATAS FRITAS	20	200
	 BIFE	15	180
	 PÃO	25	160
	 PEIXE	15	180
	 PIZZA	15	180
	 COXINHAS DE	25	185
	 FRANGO	25	160
	 BOLO	20	160
	 CAMARÃO	8h	55
	 FRUTAS	20	180



USO D'AVANTI

USO DA FRITADEIRA

Funções de cozimento

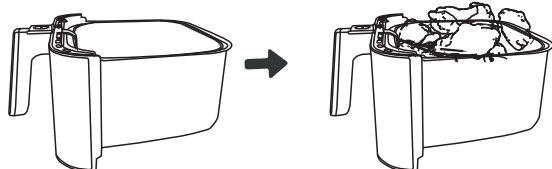
1. Conexão e encaixe

Conecte o plugue em uma tomada com aterramento e coloque a tigela removível na grelha.



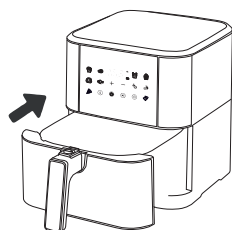
2. Colocação dos ingredientes

Insira os ingredientes na tigela removível e ligue o aparelho.



3. Seleção do programa

Encaixe a tigela na posição correta, escolha a função desejada no menu e pressione INICIAR/PAUSAR para iniciar o cozimento.



4. Exibição e retirada

O display mostrará a temperatura definida e o tempo restante de funcionamento. Retire cuidadosamente a tigela e posicione-a sobre uma superfície resistente ao calor ao término do cozimento.



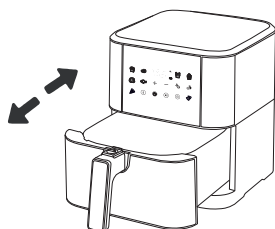
USO DA FRITADEIRA

Funções de cozimento

5. Quando você ouvir o sinal do temporizador, o tempo de preparo programado terá terminado. Retire o recipiente removível do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.

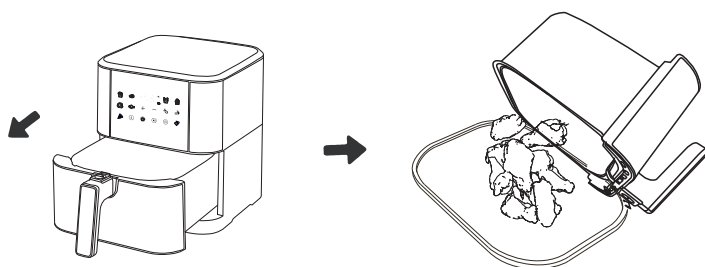


6. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se ainda não estiverem, deslize a grade de volta ao aparelho e cozinhe por mais alguns minutos.



7. Esvazie o recipiente removível em uma tigela ou em um prato.

Dica: Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, use uma pinça para removê-los sem danificá-los.



Observação: Ao usar a air fryer pela primeira vez, pode surgir uma leve fumaça ou odor. Isso é normal e logo desaparecerá. Certifique-se de que haja ventilação adequada ao redor do aparelho.

USO DA FRITADEIRA

Configurações

Além do menu predefinido, você também pode usar esta air fryer para preparar outros alimentos ajustando o tempo e a temperatura.

Observação: Lembre-se de que esses valores são apenas de referência. Como os ingredientes variam em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir que sejam ideais para o seu preparo.

Dicas:

- Ingredientes menores geralmente requerem tempo de preparo um pouco mais curto do que os maiores.
- Uma grande quantidade de ingredientes precisa de um tempo de preparo um pouco mais longo; uma quantidade menor, um pouco mais curto.
- Mexa ingredientes pequenos na metade do tempo de preparo para otimizar o resultado e evitar cocções desiguais.
- Você pode envolver batatas frescas em um fio de óleo para deixá-las mais crocantes. Coloque-as na air fryer alguns minutos após adicionar o óleo.
- Não prepare na air fryer alimentos muito gordurosos, como linguiças.
- Snacks que podem ir ao forno também podem ser feitos na air fryer.
- Use massa pronta para preparar salgadinhos recheados de forma rápida e fácil. A massa pronta exige tempo de preparo menor que a caseira.

Observação: Se a air fryer estiver fria, acrescente 3 minutos ao tempo de preparo antes de começar a fritar.

Como fazer batatas fritas caseiras

Para obter melhores resultados, recomendamos usar batatas pré-fritas. Se preferir fazê-las do zero, siga estes passos:

1. Descasque as batatas e corte-as em palitos.
2. Mergulhe-os em água em uma tigela por pelo menos 30 minutos. Retire e seque com papel-toalha.
3. Coloque $\frac{1}{2}$ colher de sopa de azeite em uma tigela, adicione os palitos e misture até que fiquem bem envolvidos no óleo.
4. Separe os palitos na tigela com os dedos ou um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo permaneça no fundo. Coloque-os no recipiente removível da air fryer.
5. **Observação:** Não incline a tigela para despejar todos os palitos de uma vez no recipiente, para evitar que o óleo em excesso se acumule no fundo da grelha.
6. Frite os palitos de batata conforme as instruções deste capítulo.

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

Limpeza

Limpia el aparato después de cada uso.

La parrilla, la cesta y el interior del aparato tienen un recubrimiento antiadherente. No utilices utensilios metálicos de cocina ni materiales de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar el recubrimiento.

1. Desenchufa el aparato de la toma de corriente y deja que se enfríe. **Nota:** Retira la parrilla para que el aparato se enfríe más rápido.
2. Limpia el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Lava la parrilla y la cesta con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva. Si quedan restos, puedes usar detergente líquido para eliminarlos. **Nota:** La parrilla y la cesta son aptas para lavavajillas.
- 4.

Consejo: Si se ha quedado suciedad pegada al recipiente extraíble o al fondo de la parrilla, llena ésta última con agua caliente y jabón, introduce el recipiente extraíble y déjalos en remojo unos 10 minutos.

1. Limpia el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
2. Limpia el elemento calefactor con un cepillo adecuado para eliminar residuos de comida.

Armazenamento

1. Desconecte o aparelho e deixe-o esfriar completamente.
2. Verifique se todas as peças estão limpas e secas antes de guardar.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
La freidora no se enciende	No está conectada o no hay tierra.	Enchufa el cable en una toma de corriente con conexión a tierra.
	Temporizador no programado	Ajusta el tiempo al valor de preparación requerido para encender el aparato.
Los ingrediente no se cocinan uniformemente	La cantidad de ingredientes en el recipiente extraíble es excesiva.	Coloca lotes más pequeños en el recipiente extraíble; así se cocinan de manera más uniforme.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Ajusta la temperatura al valor requerido (ver sección "Ajustes").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajusta el tiempo al valor de preparación requerido (ver sección "Ajustes").
Los ingredientes se cocinan de forma desigual	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de cocción.	Agita los ingredientes que queden unos sobre otros (p.ej., patatas) a mitad del tiempo de cocción (ver sección "Ajustes").
Los snacks fritos no quedan crujientes	Has usado un tipo de snack pensado para freírse en aceite profundo.	Utiliza snacks para horno o pincela ligeramente aceite sobre ellos para obtener un resultado más crujiente.
Sale humo blanco del aparato	Estás cocinando alimentos muy grasos.	Asegúrate de que la temperatura se mantenga por debajo de 180°C al freír ingredientes grasos.
	Quedaron residuos grasos en la bandeja.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en la bandeja. Asegúrate de limpiar bien la bandeja después de cada uso.
Las papas fritas salen disparejas	No remojaste las papas antes de freirlas.	Remojá los bastones de papa en agua durante al menos 30 minutos, luego secalos antes de cocinarlos.
	No usaste el tipo correcto de papa.	Usá papas adecuadas y asegurate de freirlas correctamente.
Las papas fritas no quedan crocantes	La crocancia depende de la cantidad de aceite y agua en las papas.	Asegúrate de secar bien los bastones antes de añadirles aceite.
		Corta las papas en bastones más finos para un acabado más crujiente.
		Agregá un poco más de aceite para un resultado más crocante.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira não funciona	O aparelho não está conectado à tomada.	Conecte o aparelho em uma tomada aterrada.
	Você não ajustou o timer.	Ajuste o tempo de preparo necessário para ligar o aparelho.
Os ingredientes não cozinham direito na air fryer	Há ingredientes demais na tigela removível.	Coloque porções menores de ingredientes. Porções pequenas fritam de forma mais uniforme.
	A temperatura está muito baixa.	Ajuste para a temperatura recomendada (veja a seção 'configurações').
	O tempo de preparo está muito curto.	Ajuste o tempo de preparo necessário (veja a seção 'configurações').
Os ingredientes fritam de forma desigual	Alguns ingredientes precisam ser mexidos na metade do tempo.	Ingredientes que ficam por cima ou sobrepostos (como batatas fritas) devem ser mexidos na metade do preparo (veja a seção 'configurações').
Os petiscos fritos não ficam crocantes	Você usou um tipo de petisco feito para fritadeira tradicional.	Use petiscos próprios para forno ou borrife um pouco de óleo para deixá-los mais crocantes.
Sai fumaça branca do aparelho	Você está preparando ingredientes muito gordurosos.	Verifique se a temperatura está bem controlada (abaixo de 180°C). Evite usar ingredientes com muita gordura.
	Há resíduos de gordura na cuba.	A fumaça branca pode ser causada pela gordura aquecida restante. Limpe bem a cuba após cada uso.
As batatas fritas saem irregulares	Você não deixou os palitos de batata de molho antes de fritar.	Deixe os palitos de batata de molho em água por pelo menos 30 minutos, depois seque antes de fritar.
	Você não usou o tipo certo de batata.	Use o tipo de batata adequado e certifique-se de fritar corretamente.
As batatas fritas não ficam crocantes	A crocância depende da quantidade de óleo e água nas batatas.	Seque bem os palitos de batata antes de cozinhar.
		Corte as batatas mais finas para deixá-las mais crocantes.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

PEÇAS DE REPOSIÇÃO E GARANTIA

DESCARTE DE APARELHOS USADOS:

A Diretiva 2012/19/UE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE) exige que os aparelhos usados não sejam descartados com o lixo doméstico comum.

Esses aparelhos devem ser coletados separadamente para permitir a recuperação e reciclagem dos materiais e reduzir o impacto na saúde e no meio ambiente.

O símbolo da lixeira com um X é usado para lembrar a obrigatoriedade da coleta separada.

Os consumidores devem consultar as autoridades locais para saber como proceder com o descarte. Antes disso, desconecte o cabo de energia para evitar qualquer risco.



Peligro:

Nunca use su aparato si muestra signos de daño, o si el cable o enchufe están dañados. Si el cable está defectuoso, es importante reemplazarlo mediante el servicio técnico autorizado para eliminar cualquier riesgo.

Solo personas calificadas están autorizadas a realizar reparaciones. Las reparaciones que no cumplan con los estándares pueden aumentar el riesgo de accidentes. Los daños causados por mal uso, desgaste natural o reparaciones no autorizadas anulan la garantía del producto. Esto también aplica en caso de piezas desgastadas por uso normal.

Importante:

Recomendamos guardar el embalaje original del dispositivo durante toda la vigencia de la garantía. La garantía no cubre productos sin su embalaje original.

MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS:

Los niños deben ser supervisados para evitar que jueguen con el aparato.

Garantía:

Su dispositivo cuenta con un año de garantía.

Los repuestos y accesorios están disponibles durante el primer año desde la compra.

La garantía no cubre roturas ni daños causados por un uso incorrecto del producto. El cliente es responsable de los costos de envío en caso de devolución. Se recomienda conservar el embalaje original y el comprobante de compra. En caso de daño visible en el transporte, no recibir el producto sin dejar constancia en el remito o el seguro.

Este producto ha sido fabricado bajo altos estándares de calidad.

Si tenés preguntas, nuestro equipo de atención está para ayudarte:

<http://www.ftx.com.py/>