FTX

Elite 12L

FREIDORA DE AIRE

IMPORTANTE
CONSERVE ESTE MANUAL PARA CONSULTA
FUTURA: LEA DETENIDAMENTE

INTRODUCCION

Gracias por adquirir esta freidora de aire FTX *Elite* **12L 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* **12L** 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

Precauciones Importantes 4
Partes y accesorios 6
Uso de los accesorios 8
Instrucciones Generales de Funcionamiento 9
Panel de control digital 11
Progamas de cocción 11
Tabla de cocción 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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice electrodomésticos eléctricos, siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas de seguridad

1- NUNCA SUMERJA la carcasa principal de la unidad, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua. No enjuague bajo el grifo.

2- PARA EVITAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, NO introduzca ningún tipo de líquido en la carcasa principal del aparato que contiene los componentes eléctricos.

3- No opere ningún aparato con el cable o enchufe dañado, o si el aparato presenta fallas o ha sufrido algún daño de cualquier tipo. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.

4- ASEGÚRESE de que el aparato esté enchufado en una toma de corriente exclusiva. Siempre verifique que el enchufe esté correctamente insertado y que no haya otros aparatos conectados en el mismo enchufe.

5- Para evitar el contacto de los alimentos con la rejilla superior interna y el elemento calefactor, NO SOBRECARGUE los accesorios de cocción.

6- NO CUBRA la rejilla de entrada de aire ni la de salida mientras el horno freidora de aire esté en funcionamiento. Hacerlo impedirá una cocción uniforme y puede dañar el aparato o provocar sobrecalentamiento.

7- NUNCA VIERTA aceite en los accesorios de cocción. Podría provocar un incendio o lesiones personales.

8- Durante la cocción, la temperatura interna del aparato puede alcanzar varios cientos de grados centígrados. PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, no coloque las manos dentro del aparato a menos que esté completamente frío.

9- Este aparato NO ESTÁ DESTINADO PARA SER UTILIZADO por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo supervisión de una persona responsable o hayan recibido instrucciones adecuadas para su uso. Este aparato NO ESTÁ DESTINADO PARA EL USO DE NIÑOS.

10- Durante la cocción, NO COLOQUE el aparato contra una pared u otros electrodomésticos. Deje al menos 12 cm de espacio libre en la parte posterior, los costados y la parte superior. No coloque objetos sobre el aparato.

11- NO UTILICE este aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el aparato mismo están dañados de alguna manera.

12- NO COLOQUE el aparato sobre superficies de cocina o estufas.

13- Si el cable de alimentación está dañado, DEBE SER REEMPLAZADO por el servicio técnico autorizado o por una persona calificada para evitar riesgos.

14- Mantenga el aparato y su cable de alimentación FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS mientras esté en funcionamiento o durante el proceso de enfriamiento.

15- MANTENGA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ALEJADO de superficies calientes. NO CONECTE el cable ni opere el aparato con las manos mojadas.

16- NUNCA CONECTE este aparato a un temporizador externo ni a un sistema de control remoto independiente.

17- NUNCA UTILICE este aparato con un cable de extensión de ningún tipo.

18- Se proporciona un cable de alimentación corto (o desmontable) para reducir el riesgo de enredos o tropiezos con cables más largos.

19- NO OPERE el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.

20- NO UTILICE el horno freidora de aire para ningún propósito distinto al descrito en este manual.

21- NUNCA OPERE el aparato sin supervisión.

22- Durante el funcionamiento, el aire se libera a través de la rejilla de salida de aire. MANTENGA LAS MANOS Y LA CARA a una distancia segura de esta salida. Evite también el flujo de aire al retirar los accesorios del aparato. Las superficies exteriores del aparato pueden calentarse durante el uso. Los accesorios estarán CALIENTES. UTILICE GUANTES DE COCINA al manipularlos.

23- Si el aparato emite humo negro, DESENCHÚFELO INMEDIATAMENTE y espere a que deje de salir humo antes de retirar el contenido del horno.

24- Cuando finaliza el tiempo de cocción, el proceso se detiene, PERO EL VENTILADOR CONTINUARÁ FUNCIONANDO DURANTE 20 SEGUNDOS para enfriar el aparato.

25- Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada, estable y no combustible.
26- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico normal. No está destinado para uso en entornos comerciales o de venta al por menor.
27- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato queden cocidos con un color dorado amarillento y no oscuro o marrón. Retire cualquier resto quemado.
28- Desenchufe siempre el aparato después de su uso. Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo, limpiarlo o guardarlo.
29- NO COLOQUE su horno freidora de aire sobre una cocina o estufa, aunque esté fría, ya que esto podría provocar un incendio o daños materiales.
30- Antes de utilizar su nuevo horno freidora de aire sobre cualquier encimera, CONSULTE con el fabricante o instalador de la superficie para conocer sus recomendaciones sobre el uso de electrodomésticos. Puede proteger la superficie con un salvamanteles o soporte térmico. También pueden advertir que no se deben colocar recipientes calientes ni electrodomésticos directamente sobre la encimera.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES – SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Importante

Antes del primer uso y después de cada uso, lave a mano los accesorios de cocción. Luego, limpie el exterior e interior del aparato con un paño tibio, húmedo y detergente suave. Finalmente, precaliente el aparato durante unos minutos para eliminar cualquier residuo. Es posible que el aparato emita humo durante el primer uso. Esto no indica un defecto; el humo desaparecerá en pocos minutos.

Protección contra sobrecalentamiento

Si el sistema de control de temperatura interno falla, se activará el sistema de protección contra sobrecalentamiento y el aparato dejará de funcionar. Si esto ocurre, desenchufe el cable de alimentación y deje que el aparato se enfríe completamente antes de volver a usarlo o guardarlo.

Apagado automático

El aparato cuenta con un dispositivo de apagado automático que detiene su funcionamiento cuando el temporizador llega a cero. También puede apagar manualmente el aparato presionando el Botón de Encendido/Apagado. El ventilador continuará funcionando durante aproximadamente 20 segundos para enfriar el aparato.

Energía eléctrica

Su nuevo aparato debe ser utilizado en un circuito eléctrico exclusivo. Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que el dispositivo no funcione correctamente.

Campos electromagnéticos

Este aparato cumple con todas las normativas sobre campos electromagnéticos. Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, es seguro según la evidencia científica actual disponible.

PARTES Y ACCESORIOS

UNIDAD PRINCIPAL

Se limpia fácilmente con una esponja o paño húmedo y un detergente suave. Evite limpiadores fuertes o abrasivos. NUNCA sumerja este aparato en agua ni en ningún tipo de líquido.

PANEL DE CONTROL

Le permite controlar las funciones del aparato. (Ver página 10 del manual)

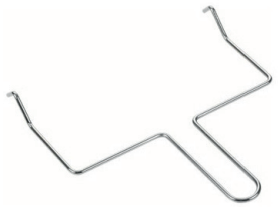
REJILLAS DE AIRE

NO CUBRA las rejillas de entrada de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.

NO CUBRA las rejillas de salida de aire mientras el aparato esté funcionando.

NO COLOQUE el aparato a menos de 12 cm (5 pulgadas) de otros objetos.

PARTES Y ACCESORIOS



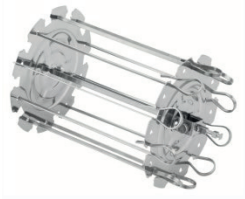
1

2

3

4

5



6

7

1- Herramienta para Rotisserie

Debe utilizarse para insertar y retirar los alimentos cocinados con el eje giratorio o las brochetas. Colóquela debajo del eje, levante (primero del lado izquierdo) y luego retire cuidadosamente el alimento.

2- Bandejas Crujientes

Pueden usarse para deshidratar, cocinar snacks crujientes o recalentar alimentos como pizza.

3- Eje Giratorio, Tenedores y Tornillos de Sujeción

Usados para asados o pollo entero. Inserte el eje a lo largo del centro de la carne. Asegúrese de que el asado o el pollo puedan girar libremente dentro del aparato. Si el alimento es muy grande, no girará ni se cocinará uniformemente (peso recomendado: 1.5 – 1.8 kg). Envuélvalo con hilo de cocina para facilitar una rotación pareja.

4- Canasta Giratoria de Malla (Opcional)

Ideal para papas fritas, frutos secos y otros snacks. Use la herramienta para Rotisserie para insertar o retirar la canasta.

5- Bandeja de Goteo

Siempre cocine con la bandeja de goteo colocada, para facilitar la limpieza.

Nota adicional: Retire todos los elementos del embalaje. Esto puede variar según el modelo. Quite cualquier película protectora transparente o azul de los componentes. Algunos accesorios pueden venderse por separado.

Los tenedores, el eje y otras partes metálicas son filosos y se calientan extremadamente durante el uso. Se debe tener mucho cuidado para evitar lesiones personales. Use guantes de cocina o manoplas protectoras.

USO DE LOS ACCESORIOS

Antes de utilizar el horno freidora de aire por primera vez:

1- Lea todo el material, las etiquetas de advertencia y los adhesivos.

2- Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas y adhesivos.

3- Se recomienda el lavado a mano. Lave todas las piezas y accesorios que se usarán en el proceso de cocción con agua tibia y jabón.

4- Nunca lave ni sumerja el aparato de cocción en agua. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo. Enjuague con un paño tibio y húmedo.

5- Antes de cocinar alimentos, precaliente el aparato durante unos minutos para quemar el recubrimiento protector de aceite del fabricante. Después de este ciclo de quemado, limpie el aparato con agua tibia, jabón y un paño de cocina.

NOTA: NO es una freidora de inmersión. No vierta aceite dentro del aparato.

COLOCACIÓN DE LAS BANDEJAS CRUJIENTES EN EL APARATO

1- Inserte la bandeja de goteo en la parte inferior del aparato.

2- Coloque las bandejas crujientes deslizándolas por las ranuras laterales y apoyándolas en el reborde trasero (Ver Fig. A).

3- Para una cocción más rápida y mayor crocancia, coloque las bandejas más cerca del elemento calefactor superior.

4- Gire o rote las bandejas a mitad del ciclo para lograr una cocción uniforme.

Fig. A

USO DEL ASADOR GIRATORIO

Con los tenedores retirados, atraviese el eje del asador por el centro del alimento a lo largo. Para sujetar mejor el alimento en el eje, inserte los tenedores giratorios en ángulos diferentes (ver Fig. C).

Deslice los tenedores (A) en cada extremo del eje y ajústelos en su lugar apretando los tornillos de sujeción (B).

Sostenga el conjunto del asador giratorio en un ángulo leve, con el lado derecho más alto que el izquierdo, e inserte el extremo izquierdo del eje en la conexión de rotisserie dentro del aparato (ver Fig. D).

Una vez que el lado izquierdo esté bien encajado, baje el lado derecho del eje para colocarlo en la conexión de rotisserie del lado derecho del aparato (ver Fig. E).

Para retirar el alimento cocido, inserte un tenedor grande en el alimento, gírelo hacia la izquierda y levántelo para sacar el eje de la ranura izquierda. Luego, retire el alimento del aparato con un movimiento suave hacia arriba. Transfiera el alimento a una tabla para cortar o una fuente de servir (ver “Retiro del Asador Giratorio”).

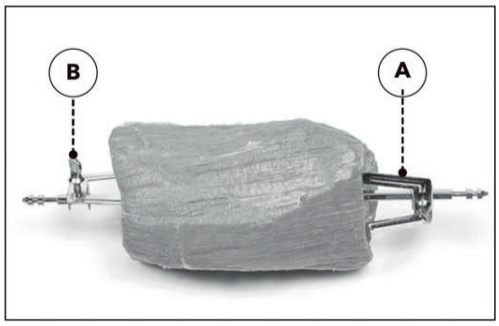


Fig. C

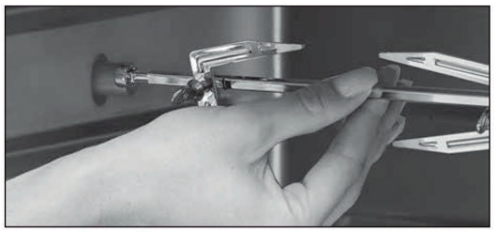


Fig. D

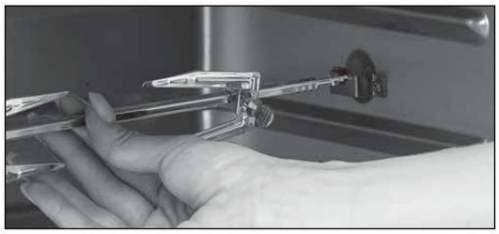


Fig. E

USO DE LOS ACCESORIOS

RETIRAR EL ASADOR GIRATORIO

1- Utilizando la herramienta de extracción (Fetch Tool), enganche la parte inferior de los lados izquierdo y derecho del eje conectado al asador giratorio (ver Fig. F).

2- Tire suavemente del asador giratorio hacia la derecha para desconectarlo del encastre de rotisserie.

3- Con cuidado, tire y retire completamente el asador giratorio del aparato.

Fig. F

INSTRUCCIONES GENERALES DE FUNCIONAMIENTO

Preparación para el uso

1- Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada, horizontal y resistente al calor.

2- Seleccione el accesorio de cocción adecuado para su receta.

NOTA: Antes del primer uso y después de cada uso, lave a mano los accesorios de cocción. Luego, limpie el exterior e interior del aparato con un paño tibio y húmedo con detergente suave.

Un Electrodoméstico Versátil

El horno freidora de aire está diseñado para cocinar una amplia variedad de sus alimentos favoritos.

Las tablas y guías incluidas en este manual y en la Guía de Recetas lo ayudarán a obtener resultados excelentes.

Consulte esta información para conocer los tiempos y temperaturas recomendados, así como las cantidades adecuadas de alimentos.

ADVERTENCIA

NUNCA coloque nada sobre el aparato.

NUNCA cubra las rejillas de ventilación en la parte superior o trasera del aparato.

NUNCA llene ningún recipiente de cocción con aceite ni con ningún tipo de líquido. Este aparato cocina solo con aire caliente.

NUNCA utilice la puerta del aparato como superficie para apoyar la cesta de freír caliente con alimentos. La cesta podría dañar la puerta o hacer que el aparato se vuelque, provocando lesiones.

SIEMPRE utilice guantes de cocina al retirar las bandejas crujientes calientes.

Cocinar con el Horno Freidora de Aire

1- Coloque los ingredientes sobre el accesorio elegido.

2- Conecte el cable de alimentación a una toma exclusiva. Inserte el accesorio seleccionado en el aparato y cierre la puerta.

3- Una vez colocados el accesorio y los alimentos, presione el botón de encendido (Power) una vez.

4- Seleccione una función preestablecida (consulte la sección “Funciones Preestablecidas de Cocción”) o ajuste manualmente la temperatura y luego el tiempo.

5- El aparato comenzará automáticamente el ciclo de cocción unos segundos después de que se seleccione una función preestablecida o se ajusten manualmente el tiempo y/o la temperatura.

Como alternativa, puede presionar nuevamente el botón de encendido para iniciar el ciclo de cocción de inmediato una vez configurado el tiempo y temperatura deseados.

NOTA: Puede abrir la puerta del aparato en cualquier momento del proceso para verificar el estado de cocción. Consulte las tablas de este manual o los libros de recetas para determinar los ajustes correctos.

Consejos Útiles

1- Los alimentos más pequeños suelen requerir un tiempo de cocción ligeramente menor que los de mayor tamaño.

2- Las cantidades grandes de comida pueden necesitar más tiempo de cocción que las porciones pequeñas.

3- Dar vuelta o girar los alimentos a mitad del proceso asegura una cocción uniforme.

4- Se recomienda rociar ligeramente con aceite vegetal las papas frescas para obtener un resultado más crujiente. Si va a agregar aceite, hágalo justo antes de cocinar.

5- Los snacks que normalmente se cocinan en horno tradicional también se pueden preparar en el horno freidora de aire.

6- Use masas preelaboradas para preparar bocadillos rellenos de manera rápida y sencilla. Estas masas requieren menos tiempo de cocción que las caseras.

7- Se puede colocar un molde para hornear o una fuente apta para horno sobre una bandeja crujiente dentro del aparato para cocinar alimentos como tortas o quiches. También se recomienda usar moldes cuando se cocinan alimentos frágiles o rellenos.

ADVERTENCIA

Durante el proceso de cocción, los accesorios de cocción se calentarán mucho. Cuando los retires para verificar el progreso de la cocción, asegúrate de tener un salvamanteles o una superficie resistente al calor cerca para apoyarlos. NUNCA coloques los accesorios directamente sobre una encimera o mesa.

Los accesorios estarán calientes durante la fritura por aire. Usa guantes de cocina y manipúlalos con cuidado para EVITAR LESIONES.

FUNCIONES PREESTABLECIDAS DE COCCIÓN

Botón de Preajuste de la tabla de cocción

El tiempo de cocción para un pollo asado entero variará según su peso. Utilice un termómetro para carnes para verificar la temperatura interna conforme a la tabla siguiente.

Botón de programa previo	Temperatura	Tiempo predeterminado
2.Recalentar	115°C	12mins
6.Papas fritas	200°C	15mins
7.Bifes/Chuletas	175°C	25mins
8.Pescado	165°C	15mins
9.Camarones	160°C	12mins
10.Pizza	180°C	15mins
11.Pollo	185°C	40mins
12.Hornear	160°C	30mins
13.Asador giratorio	190°C	30mins*
14.Deshidratador*	30°C	2hrs.(1:30-24hrs.)

Botón de Preajuste de la tabla de cocción

Los tiempos y temperaturas de la tabla anterior corresponden a los ajustes básicos predeterminados. A medida que te familiarices con el aparato, podrás realizar ajustes menores para adaptarlos a tu gusto personal.

Tabla Interna de Temperaturas para Carnes

Utiliza esta tabla y un termómetro para alimentos para asegurarte de que las carnes, aves, mariscos y otros alimentos cocidos alcancen una temperatura interna mínima segura.

Alimento	Tipo	Temperatura interna
Carne de res y ternera	Molida	70°C
	Bifes, asados: a punto	70°C
	Bifes, asados: jugosos	50°C
Pollo y pavo	Pechugas	75°C
	Molida, rellena	75°C
	Ave entera, patas, muslos, alas	75°C
Pescado y mariscos	Cualquier tipo	65°C
Cordero	Molida	70°C
	Bifes, asados: a punto	60°C
	Bifes, asados: jugosos	55°C
Cerdo	Chuletas, molida, costillas, asados	70°C
	Jamón completamente cocido	60°C

TABLA DE COCCIÓN

Alimento	Min-Max	Tiempo	Temperatura	Comentarios
Papas fritas finas congeladas	1 ¼-3cups	15-16mins	200°C	
Papas fritas gruesas congeladas	1 ¼-3cups	15-20mins	200°C	
Papas fritas caseras	1 ¼-3 ¼cups	10-16mins	200°C	Agregue ½ cda. de aceite
Gajos de papa caseros	1¼-3 ¼ cups	18-22mins	180°C	Agregue ½ cda. de aceite
Cubos de papa caseros	1 ¼-3cups	12-18mins	180°C	Agregue ½ cda. de aceite
Tortitas de papa rallada	1cup	15-18mins	180°C	
Gratinado de papa	2cup	15-18mins	200°C	
Bife	¼-1.1 lb	8-12mins	180°C	
Chuletas de cerdo	¼-1.1lb	10-14mins	180°C	
Hamburguesa	¼-1.1 lb	7-14mins	180°C	
Rollos de salchicha	¼-1.1 lb	13-15mins	200°C	
Muslos de pollo	¼-1.1 lb	18-22mins	180°C	
Pechuga de pollo	¼-1.1lb	10-15mins	180°C	
Rollitos primavera	¼-3/4lb	15-20mins	200°C	Use productos aptos para horno
Nuggets de pollo congelados	1/41.1lb	10-15mins	200°C	Use productos aptos para horno
Palitos de pescado congelados	¼-1.1 lb	6-10mins	200°C	Use productos aptos para horno
Bastones de mozzarella	¼-1.1lb	8-10mins	180°C	Use productos aptos para horno
Verduras rellenas	¼-1.1lb	10mins	160°C	
Pastel / Torta	1 ¼cups	20-25mins	160°C	Use bandeja
Quiche	1 ½cups	20-22mins	180°C	Use bandeja / fuente para horno
Magdalenas	1 ¼cups	15-18mins	200°C	Use bandeja
Productos horneados	1 ½cups	20mins	160°C	Use bandeja / fuente para horno
Aros de cebolla congelados	1 lb	15mins	200°C	

Configuraciones

La tabla de cocción te ayudará a seleccionar la temperatura y el tiempo correctos para obtener los mejores resultados. A medida que te familiarices con el funcionamiento del horno freidora de aire, podrás ajustar estas configuraciones según tu propio gusto.

NOTA: Ten en cuenta que estas configuraciones son referencias generales. Como los ingredientes pueden variar en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que estas sean las mejores configuraciones para todos los casos.

Consejos

Para los alimentos que necesitan ser volteados, configura el temporizador en la mitad del tiempo total de cocción de la receta. La campana del temporizador te avisará cuándo es momento de dar vuelta o rotar los alimentos. Cuando escuches la campana, habrá transcurrido la primera mitad del tiempo de cocción programado. Si comienzas a cocinar con el aparato frío, añade 3 minutos al tiempo de cocción para compensar el tiempo de precalentamiento.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Limpieza

Limpie el horno freidora de aire después de cada uso. Los accesorios de cocción están hechos de acero inoxidable resistente y son aptos para lavavajillas. Nunca utilice materiales o utensilios abrasivos sobre estas superficies.

Antes de limpiar:

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente frío.

Pasos para la limpieza:

1- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo tibio y un detergente suave.

2- Para limpiar la puerta, frótela suavemente por ambos lados con agua tibia con jabón y un paño húmedo.

NO sumerja ni remoje la puerta ni el aparato en agua. No lo lave en lavavajillas.

3- Limpie el interior del aparato con agua caliente, detergente suave y una esponja no abrasiva. Luego, enjuague bien con un paño limpio y húmedo. No deje agua estancada dentro del aparato. No frote las resistencias de calor, ya que son frágiles y podrían romperse.

4- Si es necesario, elimine residuos de alimentos con un cepillo de cerdas suaves de nailon.

5- Si hay comida adherida en los accesorios, déjelos en remojo con agua tibia y jabón para facilitar su limpieza.

Se recomienda el lavado a mano.

Almacenamiento

1- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente.

2- Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.

3- Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible Causa	Solución
El aparato no funciona	El aparato no está enchufado.	Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente
	El aparato no se ha encendido ajustando el tiempo y la temperatura de preparación.	Ajuste la temperatura y el tiempo
	El aparato no está conectado a una toma de corriente exclusiva.	Conecte el aparato a una toma de corriente exclusiva
El alimento no se cocina	El aparato está sobrecargado.	Use porciones más pequeñas para una cocción más uniforme
	La temperatura está configurada demasiado baja.	Aumente la temperatura y continúe cocinando
El alimento no queda frito de forma pareja	Algunos alimentos deben ser volteados durante el proceso de cocción.	Revise a mitad del proceso y voltee los alimentos si es necesario.
	Se están cocinando alimentos de diferentes tamaños al mismo tiempo.	Cocine alimentos de tamaño similar juntos.
Sale humo blanco del aparato	Se está utilizando aceite.	Limpie para eliminar el exceso de aceite.
	Los accesorios tienen residuos de grasa de cocciones anteriores.	Limpie los componentes y el interior del aparato después de cada uso.
Las papas fritas no se cocinan de forma pareja	Se está utilizando un tipo de papa incorrecto.	Use papas frescas y firmes.
	Las papas no fueron blanqueadas correctamente durante la preparación.	Corte las papas en bastones y séquelas con un paño para eliminar el exceso de almidón.
	Se están cocinando demasiadas papas fritas al mismo tiempo.	Cocine menos de 2 ½ tazas de papas fritas por vez.
Las papas fritas no están crujientes	Las papas crudas tienen demasiado contenido de agua.	Seque bien los bastones de papa antes de rociar con aceite. Corte los bastones más pequeños.
		Agregue un poco más de aceite. Blanquee las papas cortadas.

Códigos de Error	Mensaje en Pantalla	Posible Causa	Solución
	E1	Circuito roto del sensor térmico	Comuníquese con ATC
	E2	Cortocircuito en el sensor térmico	Comuníquese con ATC

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://ww.ftx.com.py/

FTX

Elite 12L

FRITADEIRA SEM ÓLEO

IMPORTANTE
GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTAS FUTURAS
LEIA COM ATENÇÃO ANTES DE USAR O PRODUTO

INTRODUCCION

Obrigado por adquirir esta fritadeira elétrica sem óleo FTX Elite 12L de alta qualidade.

- Agora você poderá preparar uma grande variedade de alimentos de forma muito mais saudável: com pouco ou nenhum óleo!
- A fritadeira FTX *Elite* **12L** utiliza ar quente combinado com circulação de ar em alta velocidade e uma grelha superior para preparar seus pratos de forma rápida e simples.
- Os ingredientes são aquecidos por todos os lados ao mesmo tempo, e na maioria dos casos não é necessário adicionar óleo.

Este produto foi fabricado seguindo os mais altos padrões de qualidade. Se você tiver alguma dúvida, nossa equipe de atendimento ao cliente terá prazer em ajudá-lo.

CONTENIDO

Precauções Importantes 4
Peças e Acessórios 6
Uso dos Acessórios 8
Instruções Gerais de Funcionamento 9
Painel de Controle Digital 11
Programas de Cozimento 11
Tabela de Cozimento 12
Limpeza e Armazenamento 13
Solução de Problemas 14
Peças de Reposição e Garantia 15

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO: FTXAF2-12V1
Potência de aquecimento: 1800 W, 220-240 V ~ 50/60 Hz

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Quando utilizar eletrodomésticos elétricos, devem sempre ser seguidas as seguintes precauções básicas de segurança

1- NUNCA MERGULHE a carcaça principal da unidade, que contém componentes elétricos e elementos de aquecimento, em água. Não enxágue sob a torneira.

2- PARA EVITAR CHOQUES ELÉTRICOS, NÃO introduza qualquer tipo de líquido na carcaça principal do aparelho que contém os componentes elétricos.

3- Não opere nenhum aparelho com o cabo ou plugue danificado, ou se o aparelho apresentar falhas ou tiver sofrido qualquer tipo de dano. Leve o aparelho ao centro de serviço autorizado mais próximo para inspeção, reparo ou ajuste.

4- CERTIFIQUE-SE de que o aparelho esteja conectado a uma tomada exclusiva. Sempre verifique se o plugue está corretamente inserido e se não há outros aparelhos conectados na mesma tomada.

5- Para evitar o contato dos alimentos com a grade superior interna e o elemento de aquecimento, NÃO SOBRECARREGUE os acessórios de cozimento.

6- NÃO CUBRA as aberturas de entrada ou saída de ar enquanto a fritadeira estiver em funcionamento. Isso pode impedir um cozimento uniforme e danificar o aparelho ou causar superaquecimento.

7- NUNCA DESPEJE óleo nos acessórios de cozimento. Isso pode causar incêndio ou ferimentos pessoais.

8- Durante o preparo, a temperatura interna do aparelho pode atingir centenas de graus Celsius. PARA EVITAR FERIMENTOS, não coloque as mãos dentro do aparelho a menos que ele esteja completamente frio.

9- Este aparelho NÃO É DESTINADO AO USO por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que estejam sob supervisão de uma pessoa responsável ou tenham recebido instruções adequadas sobre como usá-lo. Este aparelho NÃO É DESTINADO AO USO POR CRIANÇAS.

10- Durante o uso, NÃO POSICIONE o aparelho contra paredes ou outros eletrodomésticos. Deixe pelo menos 12 cm de espaço livre na parte traseira, nas laterais e na parte superior. Não coloque objetos sobre o aparelho.

11- NÃO UTILIZE este aparelho se o plugue, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados de alguma forma

12- NÃO COLOQUE o aparelho sobre superfícies de fogões ou cooktops.

13- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele DEVE SER SUBSTITUÍDO por uma assistência técnica autorizada ou por uma pessoa qualificada, para evitar riscos.

14- Mantenha o aparelho e seu cabo de alimentação FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS enquanto estiver em funcionamento ou durante o processo de resfriamento.

15- MANTENHA O CABO DE ALIMENTAÇÃO LONGE de superfícies quentes. NÃO CONECTE o cabo nem opere o aparelho com as mãos molhadas.

16- NUNCA CONECTE este aparelho a um temporizador externo ou a um sistema de controle remoto separado.

17- NUNCA UTILIZE este aparelho com extensão elétrica de qualquer tipo.

18- Um cabo de alimentação curto (ou removível) é fornecido para reduzir o risco de emaranhamento ou tropeços com cabos mais longos.

19- NÃO OPERE o aparelho sobre ou próximo a materiais combustíveis, como toalhas de mesa ou cortinas.

20- NÃO UTILIZE a fritadeira elétrica para nenhum outro fim além do descrito neste manual.

21- NUNCA OPERE o aparelho sem supervisão.

22- Durante o funcionamento, o ar é liberado pela saída de ventilação. MANTENHA AS MÃOS E O ROSTO a uma distância segura dessa saída. Evite também o fluxo de ar ao remover os acessórios do aparelho. As superfícies externas podem aquecer durante o uso. Os acessórios ficarão QUENTES. USE LUVAS TÉRMICAS ao manuseá-los.

23- Se o aparelho emitir fumaça preta, DESLIGUE-O IMEDIATAMENTE DA TOMADA e espere até que a fumaça pare completamente antes de abrir a porta e remover os alimentos.

24- Quando o tempo de cozimento termina, o processo é interrompido, MAS O VENTILADOR CONTINUARÁ FUNCIONANDO POR 20 SEGUNDOS para resfriar o aparelho.

25- Utilize sempre o aparelho sobre uma superfície horizontal, nivelada, estável e não inflamável.
26- Este aparelho foi projetado exclusivamente para uso doméstico normal. Não é destinado ao uso em ambientes comerciais ou de varejo.
27- Certifique-se de que os ingredientes preparados neste aparelho fiquem com uma coloração dourada amarelada e não escura ou marrom. Remova quaisquer resíduos queimados.
28- Sempre desligue o aparelho da tomada após o uso. Deixe o aparelho esfriar por aproximadamente 30 minutos antes de manuseá-lo, limpá-lo ou guardá-lo.
29- NÃO COLOQUE sua fritadeira elétrica com forno sobre um fogão ou cooktop, mesmo que esteja frio, pois isso pode causar incêndio ou danos materiais.
30- Antes de utilizar sua nova fritadeira elétrica com forno sobre qualquer bancada, CONSULTE o fabricante ou instalador da superfície para saber suas recomendações quanto ao uso de eletrodomésticos. Você pode proteger a superfície com um descanso de panela ou suporte térmico. Também podem haver recomendações para não colocar recipientes quentes ou eletrodomésticos diretamente sobre a bancada.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES – USO DOMÉSTICO SOMENTE

Importante

Antes do primeiro uso e após cada utilização, lave à mão os acessórios de cozimento. Em seguida, limpe a parte externa e interna do aparelho com um pano morno, úmido e detergente neutro. Por fim, pré-aqueça o aparelho por alguns minutos para eliminar qualquer resíduo. É possível que o aparelho libere fumaça durante o primeiro uso. Isso não indica defeito; a fumaça desaparecerá em poucos minutos.

Proteção contra superaquecimento

Se o sistema de controle de temperatura interna falhar, o sistema de proteção contra superaquecimento será ativado e o aparelho deixará de funcionar. Se isso acontecer, desligue o cabo de alimentação da tomada e deixe o aparelho esfriar completamente antes de usá-lo novamente ou guardá-lo.

Desligamento automático

O aparelho possui um dispositivo de desligamento automático que interrompe seu funcionamento quando o temporizador chega a zero. Também é possível desligar o aparelho manualmente pressionando o Botão Liga/Desliga. O ventilador continuará funcionando por aproximadamente 20 segundos para resfriar o aparelho.

Energia elétrica

Seu novo aparelho deve ser utilizado em um circuito elétrico exclusivo. Se o circuito estiver sobrecarregado com outros aparelhos, é possível que o dispositivo não funcione corretamente.

Campos eletromagnéticos

Este aparelho está em conformidade com todas as normas relativas a campos eletromagnéticos. Quando utilizado corretamente e de acordo com as instruções do manual do usuário, é seguro conforme as evidências científicas atualmente disponíveis.

PEÇAS E ACESSÓRIOS

UNIDADE PRINCIPAL

Limpa-se facilmente com uma esponja ou pano úmido e detergente neutro. Evite produtos de limpeza fortes ou abrasivos. NUNCA mergulhe este aparelho em água ou em qualquer tipo de líquido.

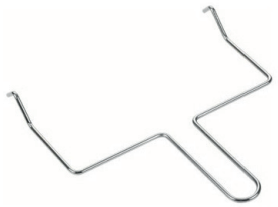
PAINEL DE CONTROLE

Permite controlar as funções do aparelho. (Consulte a página 11 do manual)

GRELHAS DE VENTILAÇÃO

NÃO CUBRA as grelhas de entrada de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
NÃO CUBRA as grelhas de saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
NÃO COLOQUE o aparelho a menos de 12 cm (5 polegadas) de outros objetos.

PEÇAS E ACESSÓRIOS



1

2

3

4

5

6

7

1- Ferramenta para Espeto Giratório

Deve ser usada para inserir e retirar os alimentos preparados com o espeto giratório ou os espetinhos. Posicione-a sob o eixo, levante (primeiro o lado esquerdo) e retire cuidadosamente o alimento.

2- Bandejas Crocantes

Podem ser usadas para desidratar, preparar petiscos crocantes ou reaquecer alimentos como pizza.

3- Espeto Giratório, Hastes e Parafusos de Fixação

Utilizados para assados ou frango inteiro. Insira o espeto ao longo do centro da carne. Certifique-se de que o alimento possa girar livremente dentro do aparelho. Se for muito grande, não irá girar corretamente nem cozinhar de forma uniforme. (Peso recomendado: 1,5 – 1,8 kg). Amarre com barbante culinário para garantir uma rotação uniforme.

4- Cesto Giratório de Malha (Opcional)

Ideal para batatas fritas, castanhas e outros petiscos. Use a ferramenta para espeto giratório para inserir ou retirar o cesto.

5- Bandeja de Goteo

Cozinhe sempre com a bandeja coletora posicionada para facilitar a limpeza.

Nota adicional: Retire todos os itens da embalagem. Isso pode variar conforme o modelo. Remova qualquer película protetora transparente ou azul dos componentes. Alguns acessórios podem ser vendidos separadamente.

As hastes, o eixo e outras partes metálicas são afiadas e esquentam muito durante o uso. É necessário ter muito cuidado para evitar lesões pessoais. Use luvas de cozinha ou luvas térmicas de proteção.

USO DOS ACESSÓRIOS

Antes de utilizar a fritadeira elétrica com forno pela primeira vez:

1- Leia todo o material, os rótulos de advertência e os adesivos.

2- Remova todos os materiais de embalagem, etiquetas e adesivos.

3- A lavagem manual é recomendada. Lave todas as peças e acessórios que serão usados no preparo com água morna e sabão neutro.

4- Nunca lave nem mergulhe o aparelho em água. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano limpo e úmido. Enxágue com um pano morno e úmido.

5- Antes de preparar alimentos, pré-aqueça o aparelho por alguns minutos para queimar o revestimento protetor de óleo do fabricante. Após esse ciclo de queima, limpe o aparelho com água morna, sabão e um pano de cozinha.

NOTA: Este aparelho NÃO é uma fritadeira por imersão. Não despeje óleo dentro do aparelho.

COLOCAÇÃO DAS BANDEJAS CROCANTES NO APARELHO

1- Insira a bandeja coletora de gordura na parte inferior do aparelho.

2- Coloque as bandejas crocantes deslizando-as pelas ranhuras laterais e apoiando-as na borda traseira (Veja a Fig. A).

3- Para um cozimento mais rápido e maior crocância, posicione as bandejas mais próximas do elemento de aquecimento superior.

4- Gire ou troque a posição das bandejas na metade do ciclo para garantir um cozimento uniforme.

Fig. A

USO DO ESPETO GIRATÓRIO

Com os garfos removidos, atravesse o espeto giratório pelo centro do alimento no sentido do comprimento. Para fixar melhor o alimento no espeto, insira os garfos giratórios em ângulos diferentes (ver Fig. C). Deslize os garfos (A) em cada extremidade do espeto e fixe-os apertando os parafusos de fixação (B). Segure o conjunto do espeto giratório em um leve ângulo, com o lado direito mais alto que o esquerdo, e insira a extremidade esquerda do espeto na conexão da função rotisserie dentro do aparelho (ver Fig. D).

Depois que o lado esquerdo estiver bem encaixado, abaixe o lado direito do espeto para encaixá-lo na conexão da função rotisserie do lado direito do aparelho (ver Fig. E).

Para remover o alimento assado, insira um garfo grande no alimento, gire para a esquerda e levante para soltar o espeto da ranhura do lado esquerdo. Em seguida, retire o alimento do aparelho com um movimento suave para cima. Transfira o alimento para uma tábua de corte ou travessa (ver “Remoção do Espeto Giratório”).

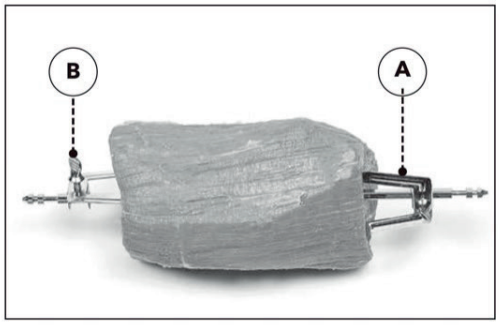


Fig. C

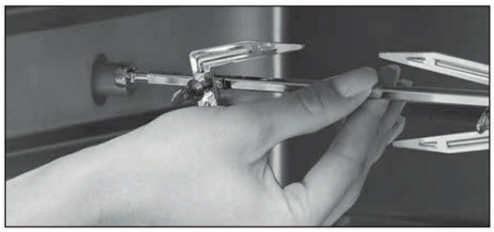


Fig. D

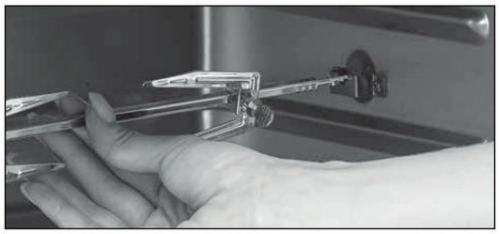


Fig. E

USO DOS ACESSÓRIOS

REMOÇÃO DO ESPETO GIRATÓRIO

1- Usando a ferramenta de extração (Fetch Tool), encaixe-a na parte inferior dos lados esquerdo e direito do espeto conectado ao espeto giratório (ver Fig. F).

2- Puxe suavemente o espeto giratório para a direita para desconectá-lo do encaixe da função rotisserie.

3- Com cuidado, puxe e retire completamente o espeto giratório do aparelho.

Fig. F

INSTRUÇÕES GERAIS DE FUNCIONAMENTO

Preparação para o uso

1- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, nivelada, horizontal e resistente ao calor.

2- Selecione o acessório de cozimento adequado para a sua receita.

NOTA: Antes do primeiro uso e após cada utilização, lave manualmente os acessórios de cozimento. Em seguida, limpe a parte externa e interna do aparelho com um pano morno e úmido com detergente neutro.

Um Eletrodoméstico Versátil

O forno com fritadeira a ar foi projetado para preparar uma grande variedade dos seus alimentos favoritos.

As tabelas e orientações incluídas neste manual e no Guia de Receitas vão ajudá-lo a obter resultados excelentes.

Consulte essas informações para conhecer os tempos e temperaturas recomendados, bem como as quantidades adequadas de alimentos.

AVISO

NUNCA coloque nada sobre o aparelho.

NUNCA cubra as grelhas de ventilação na parte superior ou traseira do aparelho.

NUNCA encha qualquer recipiente de cozimento com óleo ou qualquer tipo de líquido. Este aparelho cozinha apenas com ar quente.

NUNCA utilize a porta do aparelho como superfície de apoio para o cesto de fritura quente com alimentos. O cesto pode danificar a porta ou fazer com que o aparelho tombe, causando lesões.

SIEMPRE utilize luvas térmicas ao retirar as bandejas crocantes quentes.

INSTRUÇÕES GERAIS DE FUNCIONAMENTO

Cozinhando com o Forno com Fritadeira a Ar

1- Coloque os ingredientes no acessório escolhido.

2- Conecte o cabo de alimentação a uma tomada exclusiva. Insira o acessório selecionado no aparelho e feche a porta.

3- Após posicionar o acessório e os alimentos, pressione o botão de ligar (Power) uma vez.

4- Selecione uma função pré-programada (consulte a seção "Funções Pré-programadas de Cozimento") ou ajuste manualmente a temperatura e, em seguida, o tempo.

5- O aparelho iniciará automaticamente o ciclo de cozimento alguns segundos após a seleção da função pré-programada ou do ajuste manual de tempo e/ou temperatura.

Como alternativa, você pode pressionar novamente o botão Power para iniciar o ciclo de cozimento imediatamente após configurar o tempo e a temperatura desejados.

NOTA: Você pode abrir a porta do aparelho a qualquer momento durante o processo para verificar o estado do cozimento. Consulte as tabelas deste manual ou os livros de receitas para identificar os ajustes corretos.

Dicas Úteis

1- Alimentos menores geralmente requerem um tempo de cozimento ligeiramente menor do que os maiores.

2- Grandes quantidades de comida podem precisar de mais tempo de cozimento do que porções pequenas.

3- Virar ou girar os alimentos na metade do processo garante um cozimento mais uniforme.

4- Recomenda-se borrifar levemente batatas frescas com óleo vegetal para obter um resultado mais crocante. Se for adicionar óleo, faça isso imediatamente antes do cozimento.

5- Petiscos que normalmente são preparados no forno convencional também podem ser feitos na fritadeira elétrica com forno.

6- Use massas pré-prontas para preparar salgados recheados de forma rápida e prática. Essas massas exigem menos tempo de cozimento do que as caseiras.

7- Pode-se colocar uma forma ou refratário próprio para forno sobre a bandeja crocante dentro do aparelho para cozinhar alimentos como bolos ou quiches. Também é recomendável usar formas ao preparar alimentos frágeis ou recheados. frágiles o rellenos.

AVISO

Durante o processo de cozimento, os acessórios de cozimento ficarão muito quentes. Ao retirá-los para verificar o andamento do preparo, certifique-se de ter por perto um descanso de panela ou uma superfície resistente ao calor para apoiá-los. NUNCA coloque os acessórios diretamente sobre uma bancada ou mesa. Os acessórios estarão quentes durante a fritura com ar. Use luvas térmicas e manuseie com cuidado para EVITAR ACIDENTES.

FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS DE COZIMENTO

Botão de Pré-ajuste da Tabela de Cozimento

O tempo de cozimento para um frango inteiro assado pode variar de acordo com o peso. Utilize um termômetro para carnes para verificar a temperatura interna conforme a tabela abaixo.

Botão de pré-programação	Temperatura padrão	Tempo padrão
2.Reaquecer	115°C	12mins
6.Batata frita	200°C	15mins
7.Bifes/Costeletas	175°C	25mins
8.Peixe	165°C	15mins
9.Camarão	160°C	12mins
10.Pizza	180°C	15mins
11.Frango	185°C	40mins
12.Assar	160°C	30mins
13.Espeto giratório	190°C	30mins*
14.Desidratador*	30°C	2hrs.(1:30-24hrs.)

Botão de Pré-ajuste da Tabela de Cozimento

Os tempos e temperaturas da tabela acima correspondem às configurações básicas pré-programadas. À medida que você se familiarizar com o aparelho, poderá fazer pequenos ajustes para adaptá-los ao seu gosto pessoal.

Tabela Interna de Temperaturas para Carnes

Use esta tabela e um termômetro para alimentos para garantir que carnes, aves, frutos do mar e outros alimentos cozidos alcancem uma temperatura interna mínima segura.

Alimento	Tipo	Temperatura interna
Carne bovina e vitela	Moída	70°C
	Bifes, assados: ao ponto	70°C
	Bifes, assados: malpassados	50°C
Frango e peru	Peitos	75°C
	Moída, recheada	75°C
	Ave inteira, coxas, sobrecoxas, asas	75°C
Peixes e frutos do mar	Qualquer tipo	65°C
Cordeiro	Moída	70°C
	Bifes, assados: ao ponto	60°C
	Bifes, assados: malpassados	55°C
Porco	Costeletas, moída, costelas, assados	70°C
	Presunto totalmente cozido	60°C

TABLA DE COCCIÓN

Alimento	Min-Max	Tiempo	Temperatura	Comentarios
Batatas fritas finas congeladas	1 ¼-3cups	15-16mins	200°C	
Batatas fritas grossas congeladas	1 ¼ -3cups	15-20mins	200°C	
Batatas fritas caseiras	1 ¼-3 ¼cups	10-16mins	200°C	Agregue ½ cda. de aceite
Batatas rústicas caseiras	1¼ -3 ¼ cups	18- 22mins	180°C	Agregue ½ cda. de aceite
Cubos de batata caseiros	1 ¼-3cups	12-18mins	180°C	Agregue ½ cda. de aceite
Batata rosti / Hash browns	1cup	15-18mins	180°C	
Gratinado de batata	2 cup	15-18mins	200°C	
Bife	¼-1.1 lb	8- 12mins	180°C	
Costeletas de porco	¼-1.1lb	10-14mins	180°C	
Hambúrguer	¼-1.1 lb	7-14mins	180°C	
Enroladinhos de salsicha	¼-1.1 lb	13-15mins	200°C	
Coxas de frango	¼-1.1 lb	18- 22mins	180°C	
Peito de frango	¼-1.1lb	10-15mins	180°C	
Rolinho primavera	¼- 3/4lb	15-20mins	200°C	Use alimentos próprios para forno
Nuggets de frango congelados	1/41.1lb	10-15mins	200°C	Use alimentos próprios para forno
Palitos de peixe congelados	¼-1.1 lb	6-10mins	200°C	Use alimentos próprios para forno
Palitos de muçarela	¼- 1.1 lb	8-10mins	180°C	Use alimentos próprios para forno
Legumes recheados	¼-1.1 lb	10mins	160°C	
Bolo	1 ¼ cups	20-25mins	160°C	Use forma
Quiche	1 ½cups	20-22mins	180°C	Use forma / refratário
Muffins	1 ¼ cups	15-18mins	200°C	Use forma
Produtos assados	1 ½cups	20mins	160°C	Use forma / refratário
Anéis de cebola congelados	1 lb	15mins	200°C	

Configurações

A tabela de cozimento vai ajudá-lo a selecionar a temperatura e o tempo corretos para obter os melhores resultados. À medida que você se familiarizar com o funcionamento do forno com fritadeira a ar, poderá ajustar essas configurações conforme o seu próprio gosto.

NOTA: Lembre-se de que essas configurações são referências gerais. Como os ingredientes podem variar em origem, tamanho, formato e marca, não podemos garantir que essas sejam as melhores configurações para todos os casos.

Dicas

Para os alimentos que precisam ser virados, ajuste o timer para a metade do tempo total de cozimento da receita. O alarme do timer avisará quando for o momento de virar ou girar os alimentos. Quando você ouvir o alarme, terá passado a primeira metade do tempo de cozimento programado. Se você começar a cozinhar com o aparelho ainda frio, adicione 3 minutos ao tempo de cozimento para compensar o pré-aquecimento.

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

Limpeza

Limpe o forno com fritadeira a ar após cada uso. Os acessórios de cozimento são feitos de aço inoxidável resistente e são compatíveis com lava-louças. Nunca utilize materiais ou utensílios abrasivos nessas superfícies.

Antes da limpeza:

- Desconecte o aparelho da tomada.
- Certifique-se de que o aparelho esteja completamente frio.

Etapas de limpeza:

1- Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido morno e detergente neutro.

2- Para limpar a porta, esfregue-a suavemente dos dois lados com água morna com sabão e um pano úmido.

NÃO mergulhe nem deixe de molho a porta ou o aparelho em água. Não lave na lava-louças.

3- Limpe o interior do aparelho com água quente, detergente neutro e uma esponja não abrasiva. Em seguida, enxágue bem com um pano limpo e úmido. Não deixe água acumulada dentro do aparelho. Não esfregue os elementos de aquecimento, pois são frágeis e podem se quebrar.

4- Se necessário, remova resíduos de alimentos com uma escova de cerdas macias de náilon.

5- Se houver alimentos grudados nos acessórios, deixe-os de molho em água morna com sabão para facilitar a limpeza.

Armazenamento

1- Desconecte o aparelho da tomada e deixe-o esfriar completamente.

2- Certifique-se de que todos os componentes estejam limpos e secos.

3- Guarde o aparelho em um local limpo e seco.

SOLUÇÃO DE PROBLEMA

Problema	Possível Causa	Solução
O aparelho não funciona	O aparelho não está conectado à tomada.	Verifique se o plugue está corretamente inserido na tomada.
	O aparelho não foi ligado ajustando o tempo e a temperatura de preparo.	Certifique-se de ajustar corretamente o tempo e a temperatura para iniciar o funcionamento.
	O aparelho não está conectado a uma tomada exclusiva.	Conecte o aparelho em uma tomada exclusiva, sem outros dispositivos.
O alimento não está cozinhando	O aparelho está sobrecarregado.	Use porções menores para um cozimento mais uniforme.
	A temperatura está configurada muito baixa.	Aumente a temperatura e continue cozinhando.
O alimento não fica frito de forma uniforme	Alguns alimentos precisam ser virados durante o processo de cozimento.	Verifique na metade do tempo e vire os alimentos, se necessário.
	Alimentos de tamanhos diferentes estão sendo cozidos ao mesmo tempo.	Cozinhe alimentos de tamanhos semelhantes juntos.
Está saindo fumaça branca do aparelho	Está sendo utilizado óleo.	Limpe para remover o excesso de óleo.
	Os acessórios contêm resíduos de gordura de usos anteriores.	Limpe os componentes e o interior do aparelho após cada uso.
As batatas fritas não cozinham de forma uniforme	Está sendo utilizado um tipo de batata inadequado.	Use batatas frescas e firmes.
	As batatas não foram branqueadas corretamente durante o preparo.	Corte as batatas em palitos e seque-as com um pano para remover o excesso de amido.
	Muitas batatas estão sendo cozidas ao mesmo tempo.	Cozinhe menos de 2 ½ xícaras de batatas por vez.
As batatas fritas não ficam crocantes	As batatas cruas contêm muita água.	Seque bem os palitos de batata antes de borrifar c om óleo. Corte palitos menores.
		Adicione um pouco mais de óleo. Branqueie as batatas cortadas.

Códigos de Erro	Mensagem na Tela	Possível Causa	Solução
	E1	Circuito aberto do sensor térmico	Entre em contato com o SAC
	E2	Curto-circuito no sensor térmico	Entre em contato com o SAC

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. Os equipamentos devem ser coletados separadamente para permitir a recuperação e a reciclagem dos materiais que contêm, reduzindo o impacto na saúde humana e no meio ambiente. O símbolo do contêiner riscado aparece em todos os produtos como lembrete da obrigatoriedade de descarte separado.
Os consumidores devem consultar as autoridades locais sobre os procedimentos corretos para descarte. Se for descartá-lo, certifique-se de desconectar o cabo de alimentação para evitar qualquer risco.

Perigo:
Nunca utilize o aparelho se apresentar sinais de danos ou se o cabo ou o plugue estiverem danificados.
Se o cabo estiver com defeito, é fundamental substituí-lo por meio da assistência técnica autorizada para eliminar qualquer risco. Somente profissionais qualificados estão autorizados a realizar reparos. Reparos fora das normas podem aumentar o risco de acidentes.
Danos causados por uso indevido, desgaste natural ou reparos não autorizados anulam a garantia do produto.
Isso também se aplica no caso de peças desgastadas por uso normal.

Importante:
Recomendamos guardar a embalagem original do aparelho durante todo o período de validade da garantia.
A garantia não cobre produtos sem sua embalagem original.

MANTENHA FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS:
Los niños deben ser supervisados para evitar que jueguen con el aparato.

Garantía:
Seu aparelho conta com 1 ano de garantia.
Peças de reposição e acessórios estão disponíveis durante o primeiro ano após a compra.
A garantia não cobre quebras ou danos causados por uso incorreto do produto.
O cliente é responsável pelos custos de envio em caso de devolução.
Recomenda-se conservar a embalagem original e o comprovante de compra.
Em caso de dano visível no transporte, não aceite o produto sem registrar a observação na nota fiscal ou no seguro.
Este produto foi fabricado sob altos padrões de qualidade.
Se tiver dúvidas, nossa equipe de atendimento está à disposição:
http://ww.ftx.com.py/