

ES



Horno/Freidora de Aire

MODELO N.º FGE8071

MANUAL DE INSTRUCCIONES

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

Parámetros del producto

Modelo	Tensión nominal	Frecuencia	Potencia
FGE8701	220-240V~	50/60Hz	1500W

Antes del primer uso

Cuando use el Horno Freidora de Aire, siempre deberán seguirse las siguientes precauciones básicas de seguridad:

- Lea todos los manuales, advertencias y etiquetas.
- Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas y film protector.
- Limpie todas las piezas y accesorios necesarios para cocinar con agua tibia y jabón.
- Limpie el interior y el exterior de la unidad de cocción con un paño limpio y húmedo.

Atención:

No use agua para limpiar o remojar el aparato.

Al utilizar este Horno Freidora de Aire, no añada ningún tipo de aceite o líquido en los recipientes de cocción

- Coloque el Horno Freidora de Aire sobre una superficie estable, horizontal y resistente al calor.
- Coloque la rejilla para alimentos y la bandeja para goteo de aceite
- No coloque nada encima del Horno Freidora de Aire.
- No cubra las rejillas de ventilación de la parte superior y trasera del

Horno Freidora de Aire.

- No añada ningún tipo de aceite o líquido en las bandejas interiores.
- No poner ningún recipiente ni objeto en la puerta de la Freidora. Puede dañar la puerta o hacer que el Horno Freidora de Aire se incline y esto puede causar daños personales.
- Para desmontar la rejilla de aire caliente, use guantes para horno.
- No sumerja en agua la carcasa principal del motor, ya que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores. No enjuague el aparato debajo del grifo.
- Para evitar descargas eléctricas, no coloque ningún líquido en la carcasa del compartimento con componentes eléctricos.
- Si el enchufe no se puede insertar completamente en la toma, invierta el enchufe. No intente manipular o modificar el enchufe de ninguna manera.
- Cuando el Horno Freidora de Aire esté enchufado a la toma de corriente, asegúrese de que la clavija haya quedado bien insertada.
- Para evitar que los alimentos entren en contacto con el elemento calefactor de la malla superior interior, no llene completamente la rejilla para alimentos secos.
- Durante la cocción, no coloque el Horno Freidora de Aire contra paredes u otros equipos. Deje una holgura de al menos 25 centímetros. Deje espacio libre en la parte posterior, laterales y superior del Horno Freidora de Aire.
- No vierta aceite en el Horno Freidora de Aire, ya que podría incendiarse

o provocar daños personales.

- Durante la cocción, la temperatura interna del Horno Freidora de Aire alcanza los 200 grados centígrados. Para evitar daños personales, no introduzca las manos en el dispositivo a menos que esté completamente frío.
- **Este Horno Freidora de Aire puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimiento, si previamente han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y se conocen los posibles peligros relacionados.**
- Los niños no deben jugar con el Horno Freidora de Aire.
- Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños menores de 8 años y siempre deberán ser realizadas por un adulto.
- **Mantenga el Horno Freidora de Aire y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.**
- Si el cable de alimentación está dañado, este debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o por un técnico cualificado para evitar peligros.
- Durante la operación o el proceso de enfriamiento, mantenga el Horno Freidora de Aire y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de red alejado de superficies calientes. No enchufe

el cable de alimentación ni opere el dispositivo de control con las manos mojadas.

- El Horno Freidora de Aire no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No utilice este Horno Freidora de Aire con ningún tipo de alargó para cable.
- No opere este Horno Freidora de Aire sobre o cerca de materiales inflamables como manteles y cortinas.
- Excepto para los fines indicados en este manual, el Horno Freidora de Aire no debe utilizarse para ningún otro propósito.
- Durante la operación, el aire se descarga a través de la salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de la salida de aire.
- Al manipular piezas calientes, use guantes para horno o utensilios adecuados. Cuando manipule superficies calientes, use guantes de horno.
- Si el Horno Freidora de Aire emite humo negro, desconecte inmediatamente el enchufe y espere a que deje de salir humo antes de retirar los alimentos del Horno Freidora de Aire.
- Cuando se acabe el tiempo, la cocción se detendrá, pero el ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos para enfriar el Horno Freidora de Aire.



-  Atención, superficie caliente. Las superficies pueden calentarse

durante el uso.

- Para tiempos de operación y ajustes de velocidad de los accesorios, consulte el apartado "Preajustes de cocción"
- En cuanto a las instrucciones de limpieza de las superficies en contacto con alimentos, consulte el apartado "Limpieza y Almacenamiento".
- Este Horno Freidora de Aire es solo para uso doméstico. No está pensado para un uso en aplicaciones similares como:
 - cocinas de personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - casas rurales;
 - clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - hostales o similares.

Importante

1. Tras un uso inicial y después de un uso aleatorio, limpie la rejilla para alimentos secos, la bandeja de goteo de aceite y otros accesorios de cocina. Luego, limpie suavemente con un paño húmedo y tibio.
2. Limpie el interior y el exterior del Horno Freidora de Aire con un producto de limpieza. Por último, precaliente el Horno Freidora de Aire durante unos minutos para quemar cualquier residuo.
3. Este Horno Freidora de Aire solo es apto para uso doméstico normal.
4. Si la potencia del Horno Freidora de Aire es utilizada de forma inadecuada o con fines profesionales o semiprofesionales, o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, el fabricante no será responsable de los posibles daños que puedan producirse.
5. Asegúrese de desenchufar el Horno Freidora de Aire después de usarse.
6. Cuando se use por primera vez, puede aparecer humo en la parte superior del horno. No supone ningún defecto y el humo desaparecerá en pocos minutos.

Protección contra sobrecalentamiento

Si el sistema de control de temperatura interno no funciona correctamente, el sistema de protección contra sobrecalentamiento se activará y el Horno Freidora de Aire no funcionará. Si esto sucede, desenchufe el cable de alimentación.

Deje enfriar el dispositivo unos minutos antes de reiniciarlo o guardarlo.

Potencia

Si existen otros aparatos eléctricos en la misma línea y esta se sobrecarga, es posible que su Horno Freidora de Aire no funcione correctamente. Deberá conectarse a una línea específica.

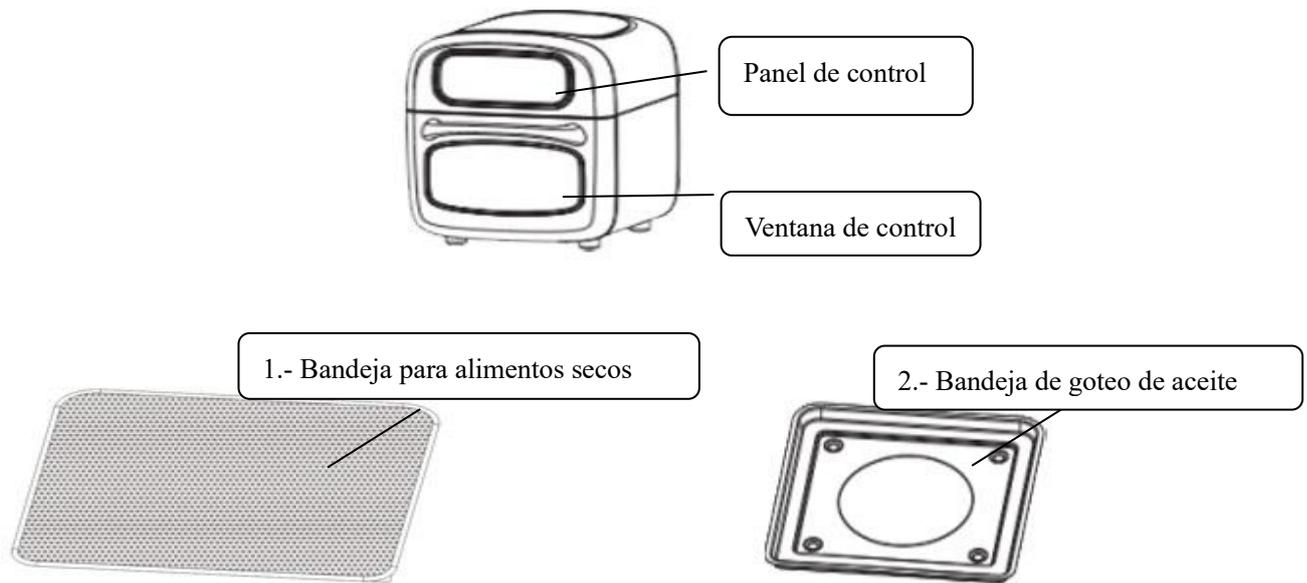
Apagado automático

Este Horno Freidora de Aire tiene un dispositivo de apagado incorporado que se apagará automáticamente cuando el LED del temporizador llegue a cero. Puede seleccionar la fuente de alimentación pulsando el botón de apagado manual del dispositivo. El ventilador continuará funcionando durante 20 segundos para enfriar el Horno Freidora de Aire.

Piezas y accesorios

Atención: Retire todo el contenido enumerado del embalaje, según el modelo. Retire cualquier film protector transparente de los componentes.

Ilustración del producto



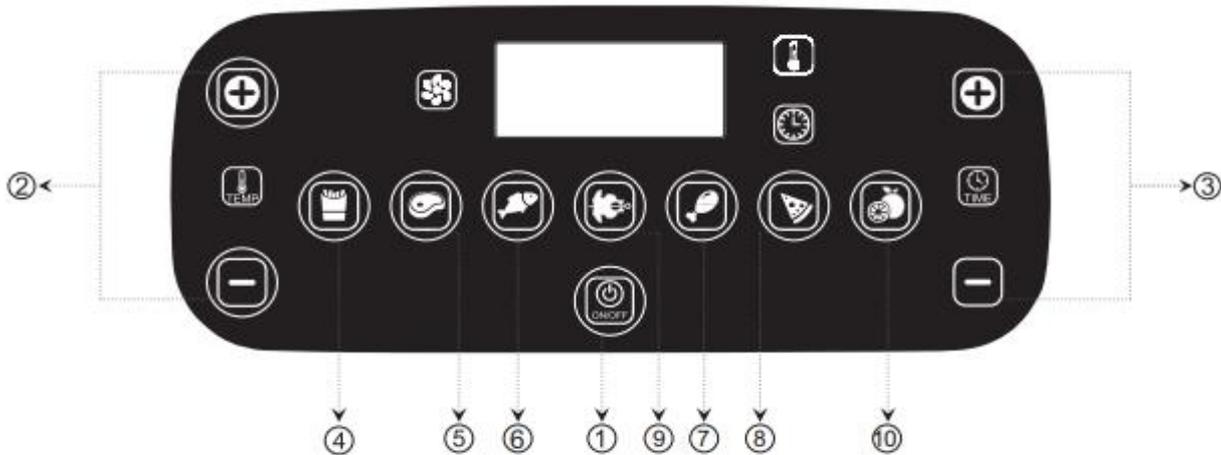
1. Bandeja para alimentos secos

Se usa para deshidratar, también para hacer bocadillos crujientes o recalentar alimentos como pizza y cocinar.

2. Bandeja de goteo de aceite

Se utiliza para recoger restos de comida y aceite, y es fácil de extraer para limpiar la cavidad interna.

Uso del panel de control digital



Enchufe el aparato, todos los botones y la pantalla se encenderán rápidamente y se apagarán en 1 segundo, excepto el botón de encendido que se volverá rojo en 1 segundo. Ahora el dispositivo está en modo de espera, puede seleccionar las funciones preestablecidas de cocción.

Nota: Se oirá un "beep" al pulsar cada botón.

①. Una vez encendido, el botón de encendido se iluminará. Al seleccionar el botón de encendido una vez, se encenderá todo el panel, la pantalla se apagará después de 30seg si no hay ninguna operación, y al seleccionar el botón de encendido una segunda vez, se iniciará el proceso de cocción a la temperatura predeterminada de 180°C y un tiempo de 10 minutos.

Si pulsa el botón de encendido en cualquier momento durante el proceso de cocción, el aparato se apagará, la pantalla se atenuará inmediatamente y la luz de funcionamiento se atenuará en 20 segundos.

②. Botones de control de la temperatura. Estos botones pueden aumentar o disminuir la temperatura de cocción con intervalos que van desde (30°C) a (200°C), el intervalo es de 5°C.

③. Botón de control de tiempo. Para la función de deshidratación de fruta, el intervalo es de 30 minutos y el tiempo de funcionamiento es de 2-24 horas. Para otras funciones, estos botones permiten elegir el tiempo de cocción preciso en minutos, de 1 minuto a 60 minutos.

④-⑩. Preajuste de cocción. La selección de cualquiera de estas opciones le permite establecer el tiempo y la temperatura como ajustes predeterminados para un alimento específico. Pulse el botón de encendido para iniciar la cocción después de la selección. Puede utilizar los botones de tiempo y temperatura para anular estos preajustes. Vea el preajuste en la página siguiente.

Nota: Hay 3 'beep' después de la parada del ventilador

Menú	Operación	Notas
 <p>Interruptor</p>	Mantenga pulsado durante 2 segundos para encender el dispositivo	Si no se selecciona ningún programa, la pantalla mostrará una temperatura estándar de 180°C
  	Los botones arriba y abajo de la derecha ajustan la hora	Tras seleccionar el botón de tiempo, la pantalla de control cambiará automáticamente según la hora establecida
  	Los botones arriba y abajo de la izquierda sirven para ajustar la temperatura	Tras seleccionar el botón de ajuste de temperatura, la pantalla cambiará automáticamente según la temperatura fijada

Cocinar con un Horno Freidora de Aire

1. Seleccione las funciones predeterminadas o configure manualmente el tiempo y la temperatura. Consulte las instrucciones del panel de control.
2. Después de seleccionar la función preestablecida o seleccionado manualmente el tiempo y/o temperatura deseados, pulse el botón de encendido para iniciar el ciclo de cocción. También puede pulsar simplemente (sin preseleccionar nada) el botón de encendido para iniciar inmediatamente el ciclo de cocción, tal y como hemos dicho antes, se activa por defecto la temperatura en 180°C y por un tiempo de 10 minutos. Una vez iniciado el ciclo, parpadearán alternativamente la temperatura y el tiempo.

En cualquier momento se puede abrir la puerta para observar la cocción o para remover los alimentos, en cuanto se vuelva a cerrar continua la función de cocción seleccionada.

Atención: Consulte las tablas o el manual de recetas de este manual para determinar los ajustes correctos.

Preajustes de cocción

Programas				
	Menú	Tiempo predeter minado (min)	Temperatura predeterminada (°C)	Notas
Funciones	 Patatas fritas	15	200	Al seleccionar el icono intermitente se indica la entrada del estado del programa, mostrando la hora y la temperatura
	 Bistec	25	185	
	 Pescado	20	200	
	 Pollo asado	30	200	
	 Muslo de pollo	40	185	
	 Pizza	30	175	
	 Función de deshidratación de fruta	4h	30	

Uso de una potencia no preestablecida del Horno Freidora de Aire

Una vez familiarizado con el Horno Freidora de Aire, es conveniente experimentar con el tiempo y la temperatura de cocción.

Tiempos de cocción manual y seguridad alimentaria

Advertencia: utilizar únicamente como guía

- Compruebe que los alimentos estén bien cocinados antes de servirlos. En caso de duda, cocine el alimento un poco más.
- Cocine la carne, las aves y cualquier derivado (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que vea que no están crudas.
- Cocine el pescado hasta que la carne esté completamente hecha.
- Cuando cocine alimentos preenvasados, siga las instrucciones del paquete o la etiqueta.

TABLA DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

A modo de guía, la siguiente tabla muestra una descripción general de varios alimentos:

Alimentos	Peso de referencia (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min.)	Mover/Dar la vuelta	Información adicional
Patatas fritas	300-450	200	15-18	1-2	Enjuagar, secar y condimentar con sal, pimienta y un poco de aceite
Pan	300-400	160	5-10		
Pollo asado	500-800	200	30-35		Añadir un poco de aceite y añadir sal y pimienta
Pescado	300-500	200	15-20	1-2	Untar con aceite y condimentar
Pizza	250-300	175	25-30		Pizza semiprocesada
Muslos de pollo	400-500	200	15-20	1-2	Untar con aceite y condimentar
Bistec	300-400	185	25-30	1-2	Untar con aceite y condimentar
Chip de frutas	300-400	30	240	4-5	Lavar y cortar (2,5-3 mm), absorber la humedad antes de secar

Alitas de pollo	300-400	185	25-30	1-2	Untar con aceite y condimentar
-----------------	---------	-----	-------	-----	--------------------------------

Nota: Estos ajustes se muestran a título indicativo. Los ingredientes difieren en cuanto a origen, tamaño, forma y marca, por lo que no se pueden asegurar los mejores ajustes de los ingredientes. Puede ajustar la temperatura o el tiempo de acuerdo con el efecto de cocción real cuando use el Horno Freidora de Aire.

Consejo: Amplíe 5 minutos el tiempo de preparación antes de comenzar a freír si el Horno Freidora de Aire está frío.

Recomendaciones para un mejor rendimiento

- Los alimentos de tamaño más pequeño generalmente requieren tiempos de cocción más cortos en comparación con los alimentos más grandes.
- Una gran cantidad de alimentos solo requiere un tiempo de cocción un poco más largo que una pequeña cantidad de alimentos.
- Mueva los alimentos durante la cocción para que todos los alimentos se fríen de manera uniforme.
- Rocíe un poco de aceite vegetal sobre las patatas frescas para que queden más crujientes.
- Los bocadillos, también pueden cocinarse en el Horno Freidora de Aire.

- Utilice masa precocinada para elaborar ricos snacks de manera rápida y sencilla. La masa precocinada también requiere un tiempo de cocción más corto que la masa casera.
- Para repostería, coloque la rejilla para alimentos secos en el Horno Freidora de Aire.
- A la hora de cocinar alimentos frágiles o que puedan desparramarse, se recomienda utilizar cualquier recipiente para horno.
- Se puede recalentar la comida usando el Horno Freidora de Aire, simplemente ajuste la temperatura a (150°C) durante un máximo de 10 minutos.

Atención:

No utilice recipientes de cocina que contengan aceite o cualquier otro líquido. Puede provocar un incendio o daños personales.

Limpieza y almacenamiento

Precauciones para la limpieza del Horno Freidora de Aire:

Para limpiar las manchas de aceite en la superficie de los accesorios, utilice un limpiador para manchas de aceite. Los alimentos pegados a los recipientes deben remojar en agua tibia para salir más fácilmente.

Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y asegúrese de que el Horno Freidora de Aire se haya enfriado por completo antes de limpiarlo.

1. Limpie el exterior del Horno Freidora de Aire con un paño húmedo y tibio y un agente de limpieza suave.
2. Para limpiar la puerta, levántela en un ángulo de 80 grados y tire suavemente de ella hacia arriba. Limpie ambos lados con un paño húmedo y agua tibia. **No sumerja la puerta en agua ni la meta en el lavavajillas.**
3. Limpie el interior del Horno Freidora de Aire con una esponja húmeda que no rasque y un agente de limpieza suave.

En caso necesario, utilice un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida del colador superior.

Instrucciones de almacenamiento

1. Retire el cabezal eléctrico y deje que se enfríe completamente.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Coloque el Horno Freidora de Aire en un lugar limpio y seco.

Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El Horno Freidora de Aire no funciona	<ol style="list-style-type: none"> 1. El Horno Freidora de Aire no está enchufado correctamente 2. El tiempo y la temperatura no están 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inserte el cable de alimentación en la toma de corriente 2. Encienda el Horno Freidora de Aire,

	configurados correctamente	ajuste el tiempo y la temperatura, y compruebe si la puerta está cerrada.
Alimentos cocinados poco	El ajuste de la temperatura es demasiado bajo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocine los alimentos en cantidades más pequeñas y con aceite más uniforme. 2. Calentar y continuar cocinando
Fritura y asado de alimentos de forma desigual	Algunos alimentos requieren dar la vuelta durante la cocción	Consulte las instrucciones de operación para más información
Emisión de humo blanco	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hay aceite en los ingredientes 2. Los restos del uso anterior no se han limpiado a fondo 	Limpie las manchas
Patatas fritas desiguales	1. El corte de las patatas no es el correcto	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilice patatas frescas y duras 2. Elimine el exceso de almidón

	2. Limpieza inadecuada durante la preparación de los ingredientes	
Las patatas fritas no han quedado crujientes	Patatas fritas con exceso de agua	Dependiendo del estado de los alimentos, se puede añadir una pequeña cantidad de agua y más aceite sobre los alimentos
La puerta no está colocada	La puerta sobresale de la bisagra	Inserte la puerta hacia abajo en la ranura del eje en un ángulo de 80° y cierre la puerta.

Códigos de error

Pantalla	Posible causa	Solución
E1	Circuito del sensor térmico abierto	Contacte con el servicio postventa
E2	Cortocircuito del sensor térmico	Contacte con el servicio postventa

Garantía:

Estimado usuario, gracias por usar este Horno Freidora de Aire. Con este manual y una factura de compra válida, le brindaremos los siguientes servicios:

1. Este Horno Freidora de Aire ha sido sometido a estrictos procesos de gestión de calidad e inspección.
2. Guarde las instrucciones correctamente como prueba de su garantía.
3. Si el Horno Freidora de Aire no funciona correctamente y no se puede arreglar, contacte con el personal de mantenimiento de la siguiente manera.

Durante el período de garantía: Contacte con el servicio posventa de nuestra empresa o con un servicio técnico autorizado para su reparación, y presente un certificado válido para enviar el Horno Freidora de Aire a reparar.

Más allá del período de garantía: Contacte con el servicio posventa de nuestra empresa o con un servicio técnico autorizado para su reparación según las regulaciones.

No desmonte ni repare el Horno Freidora de Aire usted mismo. Deberá ser reparado por profesionales o servicios especializados para evitar cualquier riesgo o peligro.

Cualquier reparación del Horno Freidora de Aire es gratuita durante tres años (desde la fecha de compra de la factura).

Las siguientes situaciones no están dentro del alcance de los servicios gratuitos

- A. Imposibilidad de presentar instrucciones y facturas
- B. Modificación de facturas
- C. Daños causados por factores inesperados o por un uso inadecuado
- D. Daños causados por una autorreparación sin nuestra autorización.
- E. Más allá de la fecha de vencimiento de la garantía, el aparato aún puede ser reparado

Este Horno Freidora de Aire está pensado para uso doméstico. Si se va a utilizar en lugares públicos (tiendas, escuelas, hoteles, etc.), el Horno Freidora de Aire tiene una garantía de reparación de tres meses, y los componentes principales de seis meses.

ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS

La Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) exige que el Horno Freidora de Aire no sea desechado con la basura doméstica. Los Hornos Freidoras de Aire antiguos deben ser eliminados por separado para optimizar la recuperación y el reciclaje de los materiales que contienen y reducir así el impacto sobre la salud de las personas y el medio ambiente.

El símbolo del cubo de basura se utiliza en todos los Hornos Freidoras de Aire para recordar la obligación de eliminación selectiva. Los consumidores deberán contactar con las autoridades locales o con su distribuidor para conocer los pasos a seguir para

la eliminación de su antiguo Horno Freidora de Aire. Si procede a eliminar su antiguo Horno Freidora de Aire, asegúrese de inutilizar las partes que pudieran ser peligrosas: desconecte el cable de alimentación a ras del Horno Freidora de Aire.

Peligro:

No intente nunca utilizar el Horno Freidora de Aire si observa daños en él o si el enchufe del cable de alimentación está dañado. Si el cable de alimentación está defectuoso, es importante reemplazarlo en el servicio posventa para eliminar cualquier posibilidad de peligro.

Solo las personas calificadas y autorizadas están autorizadas a realizar reparaciones en su Horno Freidora de Aire. ¡Cualquier reparación fuera de normativa podría aumentar significativamente el nivel de riesgo para el usuario!

Los defectos resultantes de una manipulación inadecuada, degradación o intentos de reparación por parte de terceros anulan la garantía del Horno Freidora de Aire. Esto también se aplica en caso de desgaste normal y accesorios del Horno Freidora de Aire.

Importante

Le recomendamos conservar el embalaje de su Horno Freidora de Aire al menos durante el tiempo que dure la garantía. La garantía no será de aplicación sin el embalaje original.

MANTENER LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

Los niños deben estar vigilados en todo momento para evitar que jueguen con el Horno Freidora de Aire.



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

