

ÍNDICE

Salvaguardas importantes	6
Conheça a sua Air Fryer (fritadeira de ar quente)	8
· Visor e painel de controlo	9
· Preheat (pré-aquecimento)	9
· Turn Reminder (lembrete para virar)	9
· Ecrã, °C, e som	10
· Quadro de predefinições	11
Antes da primeira utilização	12
Usar a sua Air Fryer	13
Dicas de cozinha	16
Limpeza e manutenção	17
Resolução de problemas	18
Garantia e serviço	19

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho elétrico. **Deve seguir sempre os seguintes cuidados:**

1. **Este aparelho não se destina ao uso por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que estejam acompanhadas.**
2. **O acompanhamento de perto é necessário quando o aparelho é usado perto de crianças. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. A limpeza e a manutenção feitas pelo utilizador não devem ser feitas por crianças desacompanhadas.**
3. **Antes de conectar o aparelho, verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão da rede local.**
4. **Não use o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho esteja danificado. Certifique-se sempre de que a ficha é corretamente inserida na tomada da parede.**
5. **Não coloque nenhum aparelho em funcionamento com um cabo ou ficha danificada, após o aparelho avariar ou se o aparelho foi danificado de algum modo. Devolva o aparelho às instalações de serviço autorizadas mais próximas para ser analisado, reparado ou ajustado.**
6. **Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou num canto, nem o deixe tocar em superfícies quentes.**
7. **Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou noutro líquido.**
8. **Não ligue a ficha do aparelho à tomada ou opere o painel de controlo com as mãos molhadas. Nunca ligue este aparelho a um temporizador externo ou a um sistema de controlo remoto para evitar uma situação perigosa. Para desconectar, desligue o aparelho, depois retire a ficha da tomada.**
9. **Não coloque o aparelho em cima ou perto de materiais combustíveis, como toalhas de mesa ou cortinas. As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante o uso. Não coloque o aparelho em cima ou perto de um gás aquecido ou queimador elétrico, ou num forno aquecido.**
10. **Não coloque o aparelho colado a uma parede ou colado a outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 centímetros de espaço livre na traseira e nas laterais, e 10 centímetros de espaço livre em cima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.**
11. **Não use o aparelho com outras finalidades que não as descritas neste manual. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar lesões.**

12. **Não deixe o aparelho desacompanhado quando está ligado à tomada.**
13. **Deve ter muito cuidado quando move um aparelho que contém óleo quente ou outros líquidos quentes.**
14. **Não toque nas superfícies quentes; use a alça. Durante a fritura de ar quente, o vapor quente é libertado pelas aberturas da saída de ar. Mantenha as suas mãos e o seu rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas da saída de ar. Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quando retira o cesto do aparelho.**
15. **Após usar o aparelho, evite o contacto com o metal quente do interior. Retire a ficha da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe o aparelho arrefecer antes de limpar.**
16. **Retire a ficha da tomada imediatamente caso repare na saída de algum fumo escuro do aparelho. Aguarde a paragem da emissão de fumo antes de retirar o cesto do aparelho.**
17. **Não use em espaços exteriores.**
18. **Apenas para uso doméstico.**

SEGURANÇA DO CABO E DA FICHA

- **É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o perigo de ficar emaranhado ou de tropeçar num cabo maior.**
- **Podem ser usadas extensões caso o uso destas seja cuidadoso.**
- **Se usar uma extensão:**
 - a. **A classificação elétrica marcada na extensão deve ser no mínimo igual à classificação elétrica do aparelho; e**
 - b. **O cabo mais comprido deve ser disposto de forma a não ficar pendurado em cima do canto ou da mesa, onde pode ser**

puxado por crianças ou provocar quedas.

Potência:	220-240V~ 50/60Hz 1700W
-----------	-------------------------

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

CONHEÇA A SUA AIR FRYER

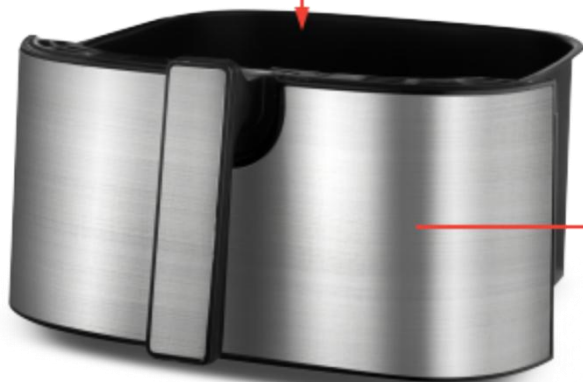
Visor/painel de controle



Tabuleiro perfurado



Coloque o tabuleiro perfurado no cesto.



Cesto

CONHEÇA A SUA AIR FRYER

VISOR E PAINEL DE CONTROLO

**Predefinições
fritura
de ar
quente**

**Predefinições
cozedura**

Temperatura

Tempo



Parar/Cancelar

Iniciar

**Reduzir
temperatura/tempo**

**Aumentar
temperatura/tempo**

**Alternar entre o ajuste da
temperatura/tempo**

Ícone Power

PRÉ-AQUECIMENTO

Quando está ativado, a air fryer irá pré-aquecer e avisá-lo(a) para adicionar os alimentos. Toque em PREHEAT para ativar ou desativar o pré-aquecimento antes de tocar em START. Quando o pré-aquecimento está ativado, **PREHEAT** aparece em vermelho no visor.

LEMBRETE

Quando ativado, a air fryer irá avisá-lo(a) para virar os alimentos a meio do tempo de cozedura. Toque em TURN REMINDER para ativar ou desativar o lembrete para virar antes de tocar em START.

Consulte o quadro na página 11 para as *predefinições de pré-aquecimento e do lembrete para virar* que estão ligadas por predefinição e para aquelas que têm a opção de alternar as configurações entre on e off.

VISOR, °C, E SOM

Abaixo encontram-se os indicadores e as notificações do visor para os avisos de cozedura direcionados.

PREHEAT

TURN

Pré-aquecimento está ativado. Lembrete para virar está ativado.

PrE Heat

A air fryer está a pré-aquecer.

Add Food

A air fryer está pré-aquecida.

turn Food

Lembrete para virar ou mexer os alimentos.

End

O tempo de cozedura terminou.

SILENCIAR

Para silenciar o bipe da air fryer, prima e mantenha STOP / CANCEL. Prima e mantenha STOP / CANCEL novamente para ligar o som.

NOTA: A air fryer continuará a emitir um bipe nos avisos de cozedura direcionados.

QUADRO DE PREDEFINIÇÕES

	TEMPERATURA		TIEMPO		PRECALENTAR		RECORDATORIO DE GIRO	
	POR DEFECTO	INTERVALO	POR DEFECTO	INTERVALO	POR DEFECTO	CAMBIO	POR DEFECTO	CAMBIO
 AIR FRY	200°	76°-200°	20min	1-60min	on	✓	on	✓
 FRIES	200°	76°-200°	15min	1-60min	on	✓	on	✓
 WINGS	200°	76°-200°	25min	1-60min	on	✓	on	✓
 BACON	190°	76°-200°	6min	1-60min	off	✓	off	✓
 REHEAT	150°	76°-200°	15min	1-60min	off	✓	off	✓
 BAKE	160°	76°-200°	25min	1min-2h	on	✓	off	✓
 ROAST	200°	76°-200°	25min	1min-2h	on	✓	on	✓
 BROIL	200°	200°	12min	1-60min	on	✓	on	✓
 DEHYDRATE	56°	34°-76°	8h	30min-24h	off	n/a	off	✓
 KEEP WARM	94°	66°-94°	30min	1min-8h	off	n/a	off	n/a
 SEAFOOD	190°	76°-200°	10min	1-60min	on	✓	on	✓
 VEGETABLES	200°	76°-200°	20min	1-60min	on	✓	on	✓

NOTA: Um sinal de acerto indica que o pré-aquecimento e o lembrete para virar podem ser ativados ou desativados ao tocar PREHEAT / TURN REMINDER antes de tocar em START.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. **Remova todos os adesivos e etiquetas da embalagem da air fryer, incluindo a fita que fixa o cesto à unidade.**
2. **Para extrair o cesto para limpar, remova a fita que o fixa ao lugar. Segure a unidade com uma mão e puxe a alça para trás com a outra.**
3. **Limpe profundamente o cesto e o tabuleiro perfurado com água quente, líquido lava-louça e uma esponja não abrasiva.**
4. **Limpe a câmara interior e o exterior da air fryer com um pano húmido.**

NOTA: Durante os primeiros usos, pode haver um cheiro de “plástico quente”. Tal é perfeitamente normal em air fryers novas, uma vez que o material é aquecido pela primeira vez. Ele desaparecerá após os primeiros usos.

AVISO:

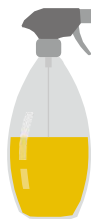
Não coloque nada em cima da air fryer.

Não coloque a air fryer colada a uma parede ou colada a outros aparelhos. É importante deixar pelo menos 10 centímetros de espaço livre à volta da traseira e dos lados, e 10 centímetros de espaço livre em cima da air fryer para ventilar corretamente.

Não encha o cesto com óleo, gordura para frituras ou qualquer outro líquido - este aparelho funciona mediante a circulação do ar quente.

Quando borrifas os alimentos para um acabamento mais estaladiço, recomendamos que use óleo de cozinha comum em vez de spray de cozinha, uma vez que poderia danificar o revestimento antiaderente.

Recomendado



Misturador de óleo/Vaporizador

Não recomendado



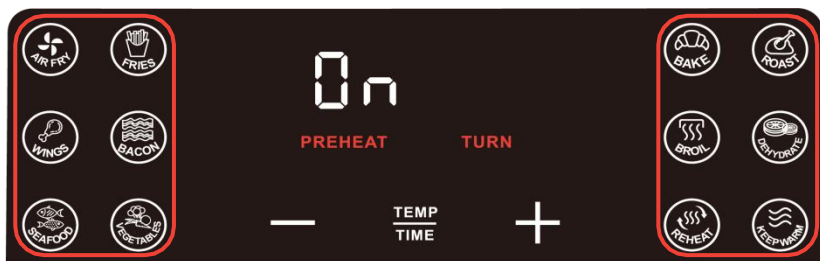
Spray de cozinha

USAR A SUA AIR FRYER

1. Coloque a air fryer numa superfície estável, plana e resistente ao calor.
2. Coloque o tabuleiro perfurado no cesto e deslize-o para dentro da air fryer.
3. Ligue a ficha da air fryer a uma tomada.
4. Toque no ícone Power para ligar a air fryer.

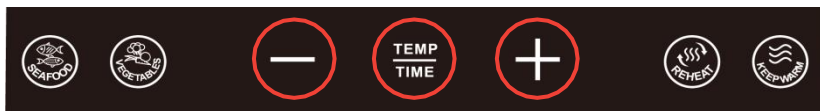


5. Toque nas **predefinições** desejadas.



O visor irá exibir a temperatura e o tempo predefinidos.

6. Toque em TEMP / TIME para ajustar a temperatura/tempo. Toque nos ícones + e - para aumentar e reduzir a temperatura/tempo.



7. Toque em PREHEAT / TURN REMINDER para ativar ou desativar estas configurações.



Pré-

aquecimento e lembrete para virar estão ligados por predefinição nas predefinições recomendadas.

PREHEAT / TURN aparece em vermelho no visor quando está ativado.



USAR A SUA AIR FRYER

8. SE O PRÉ-AQUECIMENTO ESTIVER ATIVADO

a. Toque em START.

O visor exibirá **PrE Heat** (Pré-aquecimento) e a air fryer irá começar o pré-aquecimento. Assim que estiver pré-aquecida, a air fryer irá emitir um bipe e o visor exibirá **Add Food** (Adicionar alimentos).

AVISO: O cesto estará quente! Não toque nas superfícies quentes.

b. Retire cuidadosamente o cesto, coloque os alimentos no interior e retorne-o à air fryer para iniciar a cozedura automaticamente.

NOTA: Se o cesto não for removido, o tempo de cozedura irá começar.

8. SE O PRÉ-AQUECIMENTO ESTIVER DESATIVADO

a. Retire o cesto, coloque os alimentos no interior e retorne-o à air fryer.

b. Toque em START.



a. A meio do tempo de cozedura, a air fryer irá emitir um bipe e o visor irá exibir **turn Food** (Virar os alimentos).

SE O LEMBRETE PARA VIRAR ESTIVER ATIVADO

- b. Retire cuidadosamente o cesto e coloque-o numa superfície resistente ao calor.
- c. Vire ou mexa a cozinha usando tenazes não metálicas.
- d. Volte a colocar o cesto na air fryer para retomar a cozedura automaticamente.

NOTA: Se o cesto não for removido, o de cozedura irá continuar.

USAR A SUA AIR FRYER

Quando o tempo de cozedura selecionado tiver terminado, a air fryer irá emitir um bipe e o visor irá exibir ^{End} (Fim).

9. Retire cuidadosamente o cesto e coloque-o numa superfície resistente ao calor.
10. Retire os alimentos do cesto com tenazes não metálicas.

CUIDADO:

Tenha sempre cuidado ao retirar o cesto durante/após a cozedura - pode escapar vapor quente!

AVISO: O cesto e os alimentos estarão quentes! Não toque nas superfícies quentes.

Não use utensílios pontiagudos ou metálicos que possam arranhar a superfície antiaderente.

Não vire o cesto de cabeça para baixo, uma vez que qualquer excesso de óleo que tenha ficado no fundo do cesto pode vazar para os alimentos.

PARAR/CANCELAR A COZEDURA

Toque em STOP / CANCEL para interromper a cozedura. Toque em START para retomar a cozedura.

A remoção do cesto da air fryer durante a cozedura irá interromper a cozedura. Voltar a colocar o cesto na air fryer irá retomar a cozedura automaticamente.

Toque em STOP / CANCEL duas vezes para cancelar a cozedura.



DESLIGAR A AIR FRYER

Prima e mantenha o ícone Power para desligar a air fryer. Retire a ficha da air fryer da tomada quando não está em uso.



DICAS DE COZINHA

- **Verifique a preparação desejada dos alimentos alguns minutos antes do tempo de cozedura terminar e cozinhe um pouco mais se necessário.**
- **Certifique-se sempre de que as proteínas cruas alcançam a temperatura da alimentação segura.**
- **As air fryers funcionam de forma semelhante aos fornos. Siga as instruções relativas ao forno na embalagem do artigo ou na receita.**
- **Os lanches que podem ser feitos num forno também podem ser preparados numa air fryer.**
- **Alimentos mais pequenos requerem geralmente um tempo de cozedura um pouco menor do que os alimentos maiores.**
- **Pré-aquecer a air fryer antes de adicionar os alimentos irá gerar, de forma geral, os melhores resultados (consulte PREHEAT na página 9).**
- **Ao cozinhar várias fornadas de uma vez, pré-aqueça somente antes da primeira fornada.**
- **Virar ou mexer os alimentos a meio do tempo de cozedura irá gerar resultados mais uniformes, dourados e estaladiços (consulte TURN REMINDER na página 9).**
- **Mexa as batatas frescas com uma colher de sopa de óleo para obter um exterior estaladiço. Coloque os alimentos na air fryer após alguns minutos depois de adicionar o óleo.**
- **Não cozinhe alimentos que produzirão um grande volume de gordura na air fryer.**
- **Coloque uma assadeira ou uma travessa de forno ou uma panela no cesto para cozer um bolo ou uma quiche ou para fritar com ar quente alimentos frágeis ou alimentos recheados.**

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

AVISO:

NUNCA mergulhe o cabo, a ficha ou a air fryer em água ou em qualquer outro líquido.

Não use utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para limpar o cesto ou o tabuleiro perfurado, uma vez que pode danificar o revestimento antiaderente.

- **Limpe a air fryer após cada uso.**
- **Retire a ficha da air fryer da tomada antes de limpar.**
- **Deixe a air fryer arrefecer completamente antes de limpar. Retire o cesto da air fryer para arrefecê-la mais rápido.**
- **Limpe o cesto e o tabuleiro perfurado somente na bandeja superior da máquina lava-louça ou com água quente, detergente da louça e uma esponja não abrasiva.**
- **Se houver resíduos presos no fundo do cesto, encha-o com água quente e detergente de louça e deixe de molho.**
- **Limpe o exterior da air fryer com um pano húmido.**
- **Limpe o interior da air fryer com água quente, detergente da louça e uma esponja de limpeza para remover resíduos de alimentos.**
- **Certifique-se de que a air fryer está completamente seca antes de usar.**

ARMAZENAMENTO

- **Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.**
- **Certifique-se de que todas as partes estão limpas e secas.**
- **Guarde o aparelho num ambiente limpo e seco.**

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
A air fryer não funciona.	A air fryer não está ligada à tomada.	Insira a ficha na tomada da parede ligada à terra.
	O temporizador não foi definido.	Toque nos ícones + e - para definir o tempo de cozedura necessário para ligar a air fryer.
	O cesto não foi colocado corretamente na air fryer.	Deslize corretamente o cesto para dentro da air fryer.
O cesto não encaixa no interior da air fryer.	O cesto está muito cheio.	Remover comida.
Os alimentos não cozinham.	Há muitos alimentos no cesto.	Coloque volumes mais pequenos de alimentos no cesto. Volumes mais pequenos são fritos de forma mais uniforme.
	A temperatura definida é muito baixa.	Toque nos ícones + e - para definir as configurações da temperatura desejadas.
	O tempo de cozedura é muito curto.	Toque nos ícones + e - para definir o tempo de cozedura necessário.
Os alimentos são fritos de forma uniforme.	Alguns tipos de alimentos precisam de ser sacudidos a meio do tempo de cozedura.	Os alimentos que ficam em cima ou no meio uns dos outros (por ex. batatas fritas) precisam ser sacudidos a meio do tempo de cozedura (consulte TURN REMINDER na página 9).
Os lanches fritos não saem estaladiços.	Usou um tipo de lanche feito para ser cozinhado numa fritadeira funda tradicional.	Use lanches para fornos ou pincele levemente algum óleo nos lanches para obter um resultado mais estaladiço.
Sai fumo branco da air fryer.	Está a preparar alimentos gordurosos.	Quando frita alimentos gordurosos na air fryer, uma grande quantidade de óleo irá vazar para o cesto. O óleo produz fumo branco e o cesto pode aquecer mais do que o comum. Isto não afeta a air fryer ou o resultado final.
	O cesto ainda contém resíduos de gordura do uso anterior.	O fumo branco é causado pela gordura que aquece o cesto. Certifique-se de que limpa o cesto corretamente

		após cada uso.
As batatas frescas são fritas de forma uniforme.	Batatas de qualidade proporcionam uma cozedura uniforme.	Use batatas frescas e certifique-se de que se mantêm resistentes durante a fritura.
	As batatas têm muito amido.	Lave os palitos das batatas corretamente e seque-os para remover o amido do exterior dos palitos.
As batatas frescas não saem estaladiças.	As batatas saem estaladiças em função da quantidade de óleo e água nas batatas.	Certifique-se de que seca corretamente os palitos das batatas antes de adicionar o óleo. Corte palitos de batata mais pequenos para obter um resultado mais estaladiço. Adicione ligeiramente mais óleo para obter um resultado mais estaladiço.

GARANTIA

Nos seguintes casos, a garantia de acordo com a regulamentação em vigor não terá efeito:

- A. Qualquer dano resultante de qualquer reparo ou manipulação não autorizada pela empresa.**
- B. Qualquer dano resultante de negligência, mau uso ou acidente.**
- C. Qualquer dano causado por desastres naturais ou tensão anormal.**
- D. Qualquer dano resultante do uso da máquina em outros contextos que não o descrito neste manual.**



INFORMAÇÃO IMPORTANTE SOBRE A ELIMINAÇÃO CORRETA DO PRODUTO EM CONFORMIDADE COM A DIRETIVA DA UNIÃO EUROPEIA 2002/96/EC

Os materiais descartados de produtos elétricos não devem ser eliminados no lixo com os restantes resíduos de lixo doméstico. Estes materiais devem ser devolvidos à loja ou levados a um ponto de reciclagem.

Caro Cliente, se tiver alguma dúvida relacionada com o presente artigo, poderá entrar em contacto com o nosso SAT. Teremos todo o prazer em ajudá-lo.

jrd@joalsl.com