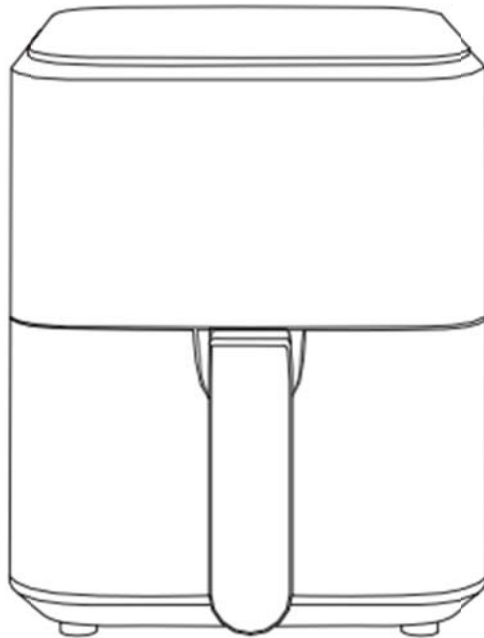


FRITADEIRA SEM ÓLEO 4L

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Importante

Por favor, leia este manual de instruções cuidadosamente antes de usar sua fritadeira. Guarde-o em um local seguro para possível referência futura.

Perigo

- Não mergulhe o corpo principal da airfryer em água ou qualquer outro líquido, pois possui circuitos elétricos em seu interior.
- Não permita que nenhum tipo de líquido entre na fritadeira para evitar curtos-circuitos.
- Mantenha todos os ingredientes dentro da cesta para evitar o contato com a resistência emissora de calor.
- A-Não cubra a entrada ou saída de ar quando a fritadeira estiver em uso.
- Não coloque óleo na cesta da fritadeira, isso causará um incêndio.

Atenção

- Verifique se a voltagem indicada na fritadeira é válida para a sua casa.
- Nunca use a fritadeira se o cabo, plugue ou qualquer outra parte estiver danificado.
- O cabo não pode ser trocado ou reparado por ninguém que não seja o serviço técnico da marca.
- Mantenha a fritadeira e o cabo fora do alcance das crianças.
- Coloque o cabo longe de superfícies que emitam calor.
- Nunca conecte sua fritadeira ou manuseie-a com as mãos molhadas.
- Certifique-se de que o plugue está inserido corretamente na tomada.
- Não ligue a fritadeira a um temporizador externo.
- Não coloque a fritadeira sobre ou perto de materiais inflamáveis, como cortinas ou toalhas de mesa.
- Não coloque a fritadeira encostada em uma parede ou em outro eletrodoméstico, é necessário deixar cerca de 10 cm livre ao redor da fritadeira
- Não coloque nenhum objeto sobre a fritadeira.
- Não utilize a fritadeira para outra finalidade que não a mencionada neste manual.
- Não deixe a fritadeira sem vigilância.
- Durante o uso da fritadeira, sai vapor quente pelas aberturas, mantenha as mãos e o rosto afastados das saídas de ar. Tenha muito cuidado ao abrir a gaveta/cesto, pois as superfícies estarão quentes.
- Desligue imediatamente a fritadeira da corrente elétrica se vir fumaça preta saindo da unidade.

Cuidado

- Certifique-se de que a fritadeira está colocada numa superfície horizontal e estável.
- Esta fritadeira foi projetada APENAS para uso doméstico.
- A garantia será invalidada se a fritadeira sem óleo não for utilizada de acordo com as instruções fornecidas pelo fabricante.
- A fritadeira precisa de aproximadamente 30 minutos para esfriar completamente para limpeza ou armazenamento.

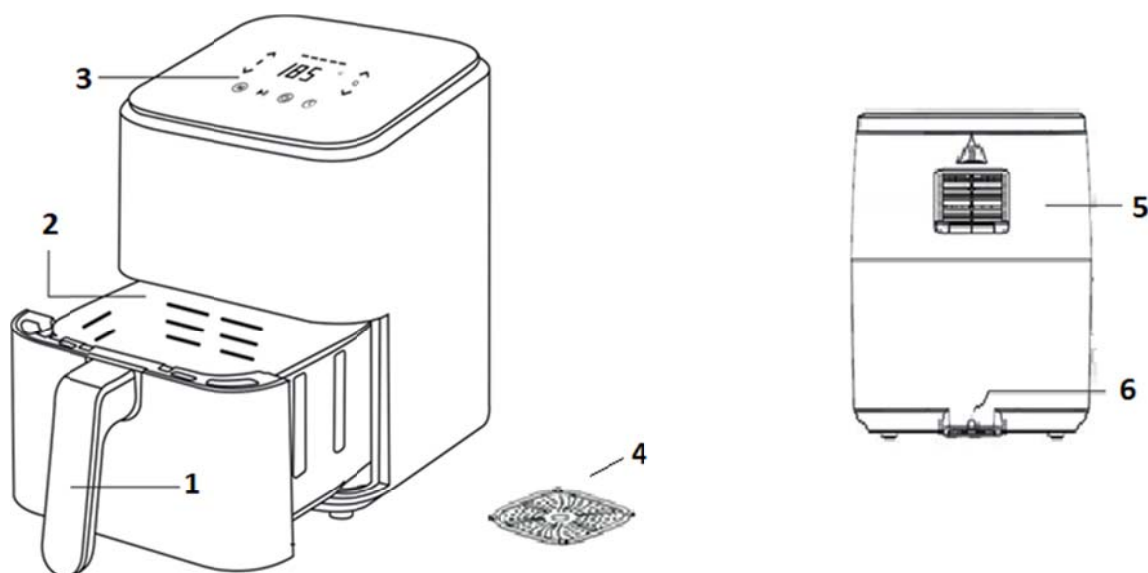
Desligamento automático

A fritadeira possui um timer que desliga automaticamente após o tempo selecionado. Se você quiser desligar a fritadeira prematuramente, basta pressionar o botão ON/OFF. No final do tempo de cozedura, a ventoinha da fritadeira continua a funcionar durante alguns segundos para arrefecer o interior do aparelho e prolongar a vida útil dos elementos elétricos.

Antes do primeiro uso

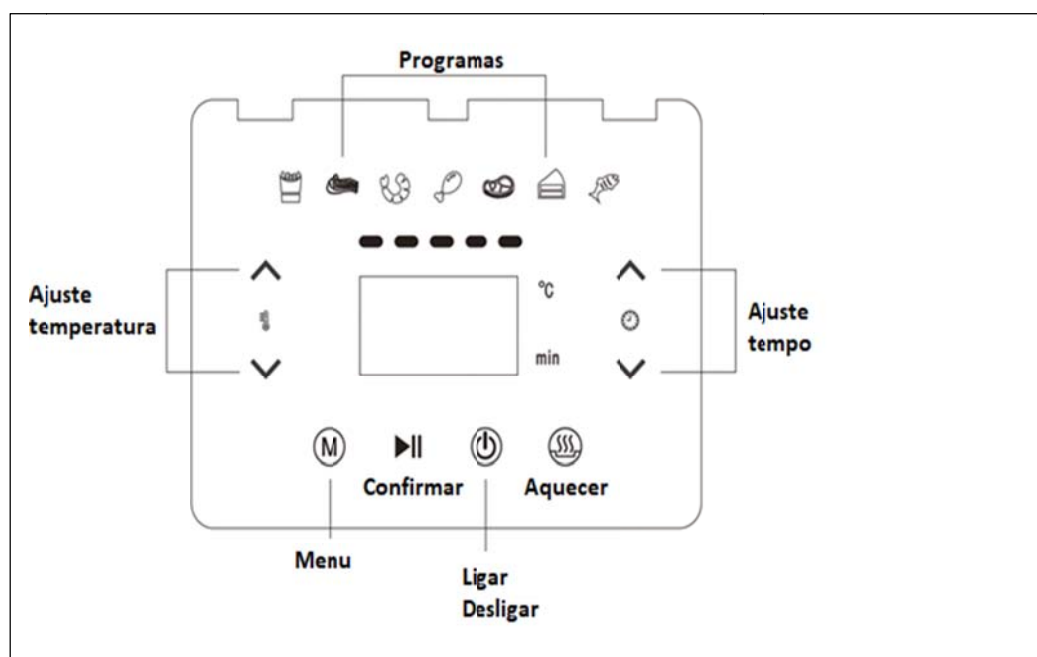
1. Remova todos os materiais de embalagem, etiquetas...
2. Limpe o cesto e a grelha com água quente, detergente suave e uma esponja. Certifique-se de secar completamente ambas as peças antes de colocá-las de volta na fritadeira.

Descrição geral



- | | |
|---------------------|------------------------|
| 1. Asa do cesto | 4. Grelha |
| 2. Cesto/recipiente | 5. Saída de ar |
| 3. Ecrã tátil | 6. Localização do cabo |

Ecrã



1. Ligue a ficha a uma tomada. No ecrã, aparecerá o ícone . Prima-o para ativar o ecrã.

2. Prima o botão M (Menu) para escolher ou mudar o programa de cozedura. O ícone a piscar no ecrã é o programa escolhido sempre que prime o botão M.

3. O tempo e a temperatura podem ser alterados premindo os seguintes ícones.

- Para ajustar o tempo, prima  ou  do ícone . Poderá aumentar ou diminuir um minuto sempre que seja premido. Se mantiver o botão premido, o contador andará mais rápido.

- Para ajustar a temperatura, prima  ou  do ícone . Poderá aumentar ou diminuir um 5° sempre que seja premido. Se mantiver o botão premido, o contador andará mais rápido.

4. Após selecionar os parâmetros desejados, prima o botão  para começar a cozinhar.

6. Quando o programa da fritadeira terminar, será emitido um sinal sonoro.

NOTA: Premindo este ícone , será possível aquecer comida recentemente cozinhada.

NOTA: Retire os alimentos com uma pinça ou espátula não metálica para não riscar a superfície do cesto. Nunca incline o cesto com os alimentos para uma travessa ou prato, pois o excesso de gordura dos alimentos cozidos escorrerá.

Tabela de programas

Esta caixa de informação mostra as temperaturas e tempos predefinidos dos programas. Nota: Os tempos gerais são indicativos, a temperatura e tempo de cozedura de cada programa podem ser modificados para adaptar os acabamentos das receitas ao seu gosto pessoal.

O sistema ciclónico de ar quente permite uma cozedura muito rápida, recomenda-se abrir o cesto para verificar o estado de cozedura dos alimentos e evitar que cozinhem demasiado.

Programa	Icone	Temperatura (°)	Tempo (Min)
Batatas fritas		200	20
Filé de carne		180	15
Frutos de mar		160	20
Frango		160	40
Bistec		180	25
Sobremesas		180	20
Peixe		180	20

Limpeza

- Desligue sempre da corrente elétrica antes de proceder à limpeza da fritadeira.
- Limpe após cada uso.
- Nunca utilize esfregões de metal ou detergentes abrasivos na fritadeira, pois podem danificar o revestimento antiaderente da grelha e do cesto.
- Adicione água quente e detergente ao cesto para deixá-lo de molho e remover a sujeira mais difícil.
- De tempos em tempos, limpe a resistência de emissão de calor caso haja restos de alimentos presos por respingos.
- Certifique-se de que todos os acessórios estão bem secos antes de os voltar a colocar na fritadeira.

Armazenar

Antes de guardar a fritadeira:

- Desligue da corrente elétrica e certifique-se de que está completamente fria.
- Verifique se todas as peças estão limpas e secas.

Possíveis problemas e soluções

Problema	Possível Causa	Solução
Não funciona	Não conectada.	Certifique-se de conectar corretamente a uma tomada elétrica
	Você não confirmou o programa de cozimento	Pressione o botão confirmar
Os ingredientes não foram cozidos corretamente	A cesta está muito cheia	Coloque menos comida para permitir que o ar circule
	A temperatura está muito baixa	Aumente a temperatura com a configuração de temperatura
A comida não cozinha uniformemente	Alguns alimentos precisam se mexidos/virados no meio do cozimento	Certifique-se de mover/virar os alimentos que requerem (por exemplo, batatas fritas, frango...)
Não consigo deslizar o cesto corretamente para dentro da fritadeira	A cesta está muito cheia de comida	O excesso de comida não permite que o ar cozinhe os alimentos uniformemente, remova a quantidade de comida.
	O cesto não está posicionado corretamente	Empurre o cesto até ouvir um clique
Fumaça branca saindo da fritadeira	Você está cozinhando alimentos com muita gordura.	Ao cozinhar alimentos com muita gordura, a gordura caiu no fundo do cesto e ao esquentar pode gerar um pouco de fumaça durante o cozimento.
	O cesto contém restos de gordura da última utilização	Certifique-se de limpar os detritos sob o rack após cada uso também.
Batatas fritas frescas não ficam corcantes após o cozimento	A crocância das batatas depende da quantidade de água nelas contidas e do óleo que se adiciona antes do cozimento	Certifique-se de secar bem as batatas antes de colocá-las na cesta e adicione um pouco de óleo.
		Corte as batatas em porções menores.
		Adicione um pouco mais de óleo

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.

Reciclagem



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.

hobitech@hobitech.es