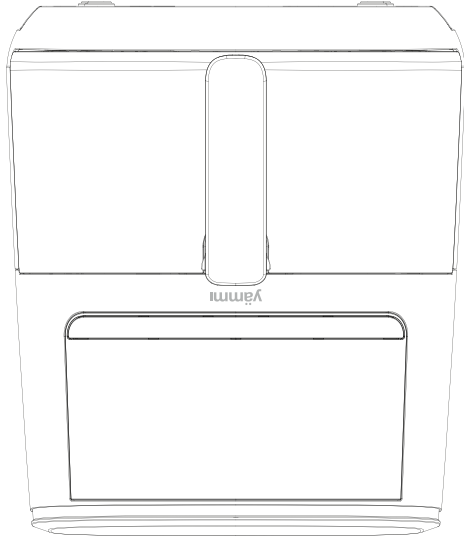


yämmi

*Kitchen
Essentials*

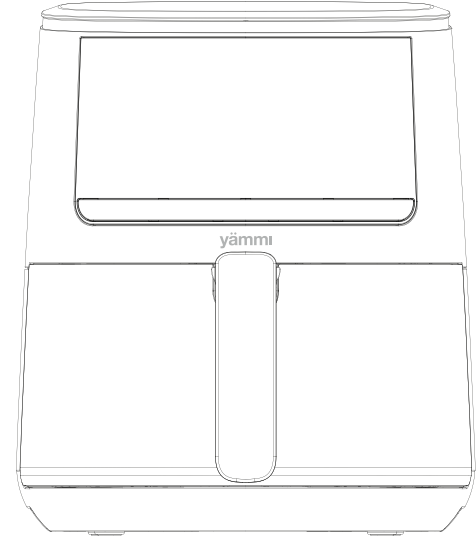
FRIADEIRA
SEM ÓLEO



MANUAL DE INSTRUÇÕES



INSTRUCTIONS MANUAL



AIR FRYER

*Kitchen
Essentials*

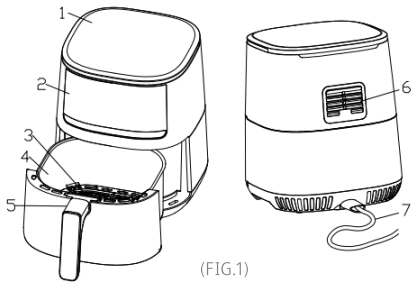
yämmi

ESPECIFICAÇÕES:

- TENSÃO: 220 – 240 V- 50-60 HZ
- POTÊNCIA: 1500 WATTS
- CAPACIDADE DO CESTO: 4.3 LITROS
- TEMPERATURA AJUSTÁVEL: 80 – 200 °C
- TEMPORIZADOR: 0 – 60 MINUTOS

DESCRIÇÃO GERAL (FIG.1)

1. TAMPAS SUPERIOR
2. PAINEL DE CONTROLO
3. GRELHA
4. CESTO
5. PEGA DO CESTO
6. SAÍDA DE AR
7. CABO DE ALIMENTAÇÃO

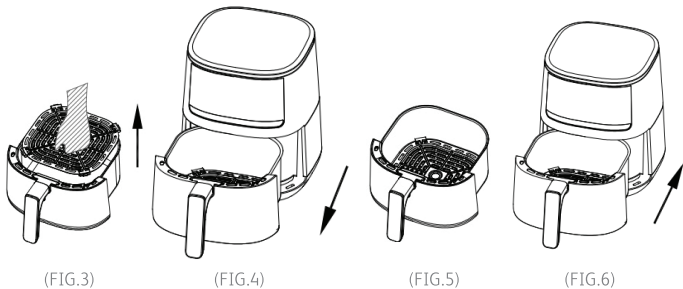


(FIG.1)

AVISO: SUPERFÍCIE QUENTE!

Warning: Hot Surface!
Advertencia: ¡Superficie Caliente!
Avertissement: Surface Chaude!

(FIG.2)

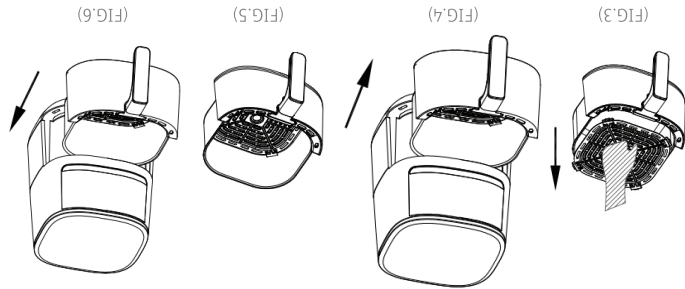


(FIG.3)

(FIG.4)

(FIG.5)

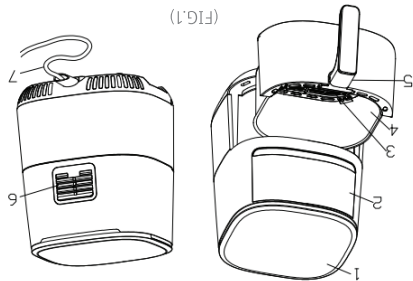
(FIG.6)



(FIG.2)

Warning: Hot Surface!
Advertencia: ¡Superficie Caliente!
Avertissement: Surface Chaude!

WARNING: HOT SURFACE!



(FIG.1)

GENERAL DESCRIPTION (FIG.1)

- VOLTAGE: 220-240V-50-60HZ
- WATTAGE: 1500WATTS
- CAPACITY OF BASKET: 4.3LITRE
- ADJUSTABLE TEMPERATURE: 80—200°C
- TIMER (0-60 MIN)

1. TOP CAP
2. CONTROL PANEL
3. GRIDIRON
4. POT
5. BASKET HANDLE
6. AIR OUTLET
7. POWER CORD

INTRODUCTION

THIS ALL NOW HOT-AIR FRYER PROVIDES AN EASY AND HEALTHY WAY OF PREPARING YOUR FAVORITE INGREDIENTS. BY USING HOT RAPID AIR CIRCULATION AND A TOP REMOVABLE CRISPING INSERT, IT IS ABLE TO MAKE NUMEROUS DISHES. THE BEST PART IS THAT THE HOT-AIR FRYER HEATS FOOD AT ALL DIRECTIONS AND MOST OF THE INGREDIENTS DO NOT NEED ANY OIL.

IMPORTANT

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE YOU USE THE APPLIANCE AND SAVE IT FOR FUTURE REFERENCE.

DANGER

- NEVER IMMERSE THE HOUSING, WHICH CONTAINS ELECTRICAL COMPONENTS AND THE HEATING ELEMENTS, IN WATER OR RINSING UNDER THE TAP
- AVOID ANY LIQUID ENTER THE APPLIANCE TO PREVENT ELECTRIC SHOCK OR SHORT-CIRCUIT.
- KEEP ALL INGREDIENTS IN THE REMOVABLE CRISPING INSERT OR PREVENT ANY CONTACT FROM HEATING ELEMENTS.
- DO NOT COVER THE AIR OUTLET WHEN THE APPLIANCE IS WORKING.
- FILL THE PAN WITH OIL MAY CAUSE A FIRE HAZARD.
- DON'T TOUCH THE INSIDE OF THE APPLIANCE WHILE IT IS OPERATING.

WARNING

- THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.
- CHECK IF THE VOLTAGE INDICATED ON THE APPLIANCE FITS THE LOCAL MAINS VOLTAGE.
- DO NOT USE THE APPLIANCE IF THERE IS ANY DAMAGE ON PLUG, MAINS CORD OR OTHER PARTS.
- DO NOT GO TO ANY UNAUTHORIZED PERSON TO REPLACE OR FIX DAMAGED MAIN CORD.
- KEEP THE MAINS CORD AWAY FROM HOT SURFACES.
- DO NOT PLUG IN THE APPLIANCE OR OPERATE THE CONTROL PANEL WITH WET HANDS.
- DO NOT PLACE THE APPLIANCE AGAINST A WALL OR AGAINST OTHER APPLIANCES. LEAVE AT LEAST 10CM FREE SPACE ON THE BACK AND SIDES AND 10CM FREE SPACE ABOVE THE APPLIANCE.
- DO NOT PLACE ANYTHING ON TOP OF THE APPLIANCE.
- DO NOT USE THE APPLIANCE FOR ANY OTHER PURPOSE THAN DESCRIBED IN THIS MANUAL.

ESTA FRITADEIRA SEM ÓLEO FORNECE UMA MANEIRA FÁCIL E SAUDÁVEL DE PREPARAR OS SEUS INGREDIENTES FAVORITOS. UTILIZA CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE E RÁPIDA, E COM O CESTO REMOVÍVEL PODE FAZER VÁRIOS PRATOS. A FRITADEIRA SEM ÓLEO AQUECE OS ALIMENTOS EM TODAS AS DIREÇÕES E A MAIORIA DOS INGREDIENTES NÃO PRECISA DE ÓLEO.

IMPORTANTE

LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GUARDE-O PARA REFERÊNCIA FUTURA.

PERIGO

- NUNCA MERQUEIE O CORPO DO APARELHO, QUE CONTEM COMPONENTES ELÉTRICOS E DE AQUECIMENTO, EM ÁGUA NEM ENXAGUE SOB A TORNEIRA.
- EVITE QUE QUALQUER LÍQUIDO ENTRE NO APARELHO PARA EVITAR CHOQUES ELÉTRICOS OU CURTO-CIRCUITOS.
- MANTENHA TODOS OS INGREDIENTES NO INTERIOR DO CESTO OU EVITE QUALQUER CONTATO DOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO.
- NÃO CUBRA A SAÍDA DE AR QUANDO O APARELHO ESTIVER A FUNCIONAR.
- ENCHER A FRITADEIRA COM ÓLEO PODE CAUSAR RISCO DE INCÊNDIO.

- NÃO TOQUE NO INTERIOR DO APARELHO ENQUANTO ESTE ESTIVER A FUNCIONAR.

AVISO

- ESTE APARELHO NÃO SE DESTINA A SER UTILIZADO POR PESSOAS (INCLUINDO CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS, OU COM FALTA DE EXPERIÊNCIA E CONHECIMENTOS, A MENOS QUE LHEZ TENHA SIDO DADA SUPERVISÃO OU INSTRUÇÕES SOBRE A UTILIZAÇÃO DO APARELHO POR UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELO SUA SEGURANÇA.

- VERIFIQUE SE A TENSÃO INDICADA NO APARELHO SE AJUSTA À TENSÃO DA REDE LOCAL.

- NÃO UTILIZE O APARELHO SE HOUVER ALGUM DANO NA FICHA, NO CABO DE

- NÃO VÁ A QUALQUER PESSOA NÃO AUTORIZADA PARA SUBSTITUIR OU CONSERVAR O

CABO PRINCIPAL DANIFICADO.

- MANTENHA O CABO DE ALIMENTAÇÃO AFASTADO DE SUPERFÍCIES QUENTES.

- NÃO LIGUE O APARELHO NEM OPERE O PAINEL DE CONTROLO COM AS MÃOS

- NÃO COLOQUE O APARELHO CONTRA A PAREDE OU CONTRA OUTROS APARELHOS.

- NÃO COLOQUE O APARELHO CONTRA A PAREDE OU CONTRA OUTROS APARELHOS.

DEIXE PELO MENOS 10 CM DE ESPAÇO LIVRE NA PARTE DE TRÁS E NAS LATERAIS E 10 CM

DE ESPAÇO LIVRE ACIMA DO APARELHO.

- NÃO COLOQUE NADA EM CIMA DO APARELHO.

- NÃO UTILIZE O APARELHO PARA QUALQUER OUTRO FIM QUE NÃO O DESCRITO NESTE

MANUAL.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED INCLUDING THE FOLLOWING:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. DO NOT TOUCH HOT SURFACES.
3. TO PROTECT AGAINST ELECTRIC SHOCK DO NOT IMMERGE CORD, PLUGS, OR BASE IN WATER OR OTHER LIQUID.
4. WARNING: THIS ELECTRICAL APPLIANCE CONTAINS A HEATING FUNCTION. SURFACES, ALSO DIFFERENT THAN THE FUNCTIONAL SURFACES, CAN DEVELOP HIGH TEMPERATURES. SINCE TEMPERATURES ARE DIFFERENTLY PERCEIVED BY DIFFERENT PERSONS, THIS EQUIPMENT SHALL BE USED WITH CAUTION. THE EQUIPMENT SHALL BE TOUCH ONLY AT INTENDED HANDLES AND GRIPPING SURFACES, AND USE HEAT PROTECTION LIKE GLOVES OR SIMILAR. SURFACES OTHER THAN INTENDED GRIPPING SURFACES SHALL GET SUFFICIENTLY TIME TO COOL DOWN BEFORE GETTING TOUCHED.
5. UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. ALLOW TO COOL BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS.
6. TYPE Y: IF THE SUPPLY CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER. ITS SERVICE AGENT OR SIMILARLY QUALIFIED PERSONS IN ORDER TO AVOID A HAZARD.
7. THE USE OF ACCESSORY ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED BY THE APPLIANCE MANUFACTURER MAY CAUSE INJURIES.
8. DO NOT USE OUTDOORS
9. DO NOT LET CORD HANG OVER EDGE OF TABLE OR COUNTER, OR TOUCH HOT SURFACES.
10. DO NOT PLACE ON OR NEAR A HOT GAS OR ELECTRIC BURNER, OR IN A HEATEDOVEN.
11. EXTREME CAUTION MUST BE USED WHEN MOVING AN APPLIANCE CONTAINING HOT OIL OR OTHER HOT LIQUIDS.
12. ALWAYS AT TACH PLUG TO APPLIANCE FIRST, THEN PLUG CORD IN THE WALL OUTLET. TO DISCONNECT, TURN ANY CONTROL TO "OFF", THEN REMOVE PLUG FROM WALL OUTLET.
13. DO NOT USE APPLIANCE FOR OTHER THAN INTENDED USE.
14. THE APPLIANCES ARE NOT INTENDED TO BE OPERATED BY MEANS OF AN EXTERNAL TIMER OR SEPARATE REMOTE-CONTROL SYSTEM.

IMPORTANT SAFEGUARDS

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

AO UTILIZAR APARELHOS ELÉTRICOS, DEVEM SER SEMPRE SEGUIDAS PRECAUÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA, INCLUINDO O SEGUINTE:

1. LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES.
2. NÃO TOQUE EM SUPERFÍCIES QUENTES.
3. PARA PROTEGER CONTRA CHOQUES ELÉTRICOS NÃO MERGULHE CABOS, FICHAS OU A BASE EM ÁGUA OU OUTRO LÍQUIDO.
4. AVISO: ESTE APARELHO ELÉTRICO CONTÉM UMA FUNÇÃO DE AQUECIMENTO. AS SUPERFÍCIES, PARA ALÉM DAS SUPERFÍCIES FUNCIONAIS, TAMBÉM PODEM ATINGIR ALTAS TEMPERATURAS. UMA VEZ QUE AS TEMPERATURAS SÃO PERCECIONADAS DE FORMA DIFERENTE POR PESSOAS DIFERENTES, ESTE APARELHO DEVE SER UTILIZADO COM PRECAUÇÃO. DEVE TOCAR NO APARELHO APENAS NAS PEGAS E SUPERFÍCIES ADERENTES PREVISTAS E UTILIZAR PROTEÇÃO CONTRA O CALOR, COMO LUVAS OU SIMILARES. AS SUPERFÍCIES QUE NÃO SEJAM SUPERFÍCIES ADERENTES PREVISTAS DEVEM TER TEMPO SUFICIENTE PARA ARREFECER ANTES DE SEREM TOCADAS.
5. DESLIGUE DA TOMADA QUANDO NÃO ESTIVER A SER UTILIZADO E ANTES DE LIMPAR. DEIXAR ARREFECER ANTES DE COLOCAR OU RETIRAR OS ACESSÓRIOS.
6. CABO: SE O CABO DE ALIMENTAÇÃO ESTIVER DANIFICADO, DEVE SER SUBSTITUÍDO PELO FABRICANTE, PELO SEU AGENTE DE ASSISTÊNCIA OU POR PESSOAS COM QUALIFICAÇÕES SEMELHANTES, A FIM DE EVITAR UM PERIGO.
7. A UTILIZAÇÃO DE ACESSÓRIOS NÃO RECOMENDADOS PELO FABRICANTE DO APARELHO PODE CAUSAR LESÕES.
8. NÃO UTILIZE NO EXTERIOR.
9. NÃO DEIXE O CABO PENDURADO SOBRE A BORDA DA MESA OU DO BALCÃO, NEM TOQUE EM SUPERFÍCIES QUENTES.
10. NÃO COLOQUE SOBRE OU PERTO DE UM QUEIMADOR A GÁS QUENTE OU ELÉTRICO, OU NUM FORNO AQUECIDO.
11. DEVE TER EXTREMA PRECAUÇÃO AO MOVER UM APARELHO QUE CONTENHA ÓLEO QUENTE OU OUTROS LÍQUIDOS.
12. LIGUE SEMPRE PRIMEIRO A FICHA AO APARELHO E, EM SEGUIDA, LIGUE O CABO À TOMADA DE PAREDE. PARA DESLIGAR, DESLIGUE QUALQUER CONTROLO E, EM SEGUIDA, REMOVA A FICHA DA TOMADA DE PAREDE.
13. NÃO UTILIZE APARELHOS PARA OUTROS FINS QUE NÃO O PREVISTO.
14. OS APARELHOS NÃO SE DESTINAM A SER ACIONADOS POR MEIO DE UM TEMPORIZADOR EXTERNO OU DE UM SISTEMA SEPARADO DE COMANDO REMOTO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

BEFORE FIRST USE

1. REMOVE ALL PACKAGING MATERIALS
 2. REMOVE ANY STICKERS OR LABELS FROM THE APPLIANCE
 3. THOROUGHLY CLEAN THE REMOVABLE CRISPING INSERT AND PAN WITH HOT WATER, SOME WASHING-UP LIQUID AND A NON-ABRASIVE SPONGE.
 4. WIPE INSIDE AND OUTSIDE OF THE APPLIANCE WITH A MOIST CLOTH.
- THIS IS AN OIL-FREE FRYER THAT WORKS ON HOT AIR, DO NOT FILL THE PAN WITH OIL OR FRYING FAT.

PREPARING FOR USE

1. PLACE THE APPLIANCE ON A STABLE, HORIZONTAL AND EVEN SURFACE.
- DO NOT PLACE THE APPLIANCE ON NON-HEAT-RESISTANT SURFACE.**
2. PLACE THE GRIDIRON IN THE PAN (FIG.3).
3. PULL THE CORD FROM THE STORAGE COMPARTMENT WHICH LOCATES ON THE BOTTOM OF THE APPLIANCE.

DO NOT FILL THE PAN WITH OIL OR ANY OTHER LIQUID.

DO NOT PUT ANYTHING ON TOP OF THE APPLIANCE, THE AIRFLOW WILL BE DISRUPTED AND AFFECTS THE HOT AIR FRYING RESULT.

USING THE APPLIANCE

THE OIL-FREE CAN PREPARE A LARGE RANGE OF INGREDIENTS.

HOT AIR FRYING

1. PLUG IN THE MAINS PLUG..
2. CAREFULLY PULL THE PAN OUT OF THE HOT-AIR FRYER (FIG.6)
3. PUT THE INGREDIENTS IN THE REMOVABLE CRISPING INSERT. (FIG.5)

NOTE: DO NOT EXCEED THE MAX INDICATOR (SEE SECTION "SETTINGS" IN THIS CHAPTER), AS IT MAY EFFECT THE QUALITY OF THE FOOD.

4. SLIDE THE PAN BACK INTO THE HOT-AIR FRYER (FIG 4)

NOTING TO CAREFULLY ALIGN WITH THE GUIDES IN THE BODY OF THE FRYER.

NEVER USE THE PAN WITHOUT THE REMOVABLE CRISPING INSERT IN IT.

CAUTION: DO NOT TOUCH THE PAN DURING AND SOME TIME AFTER USE, AS IT GETS VERY HOT. ONLY HOLD THE PAN BY THE HANDLE.

5. DETERMINE THE REQUIRED PREPARATION TIME FOR THE INGREDIENT (SEE SECTION 'SETTINGS' IN THIS CHAPTER).

ADD 3 MINUTES TO THE PREPARATION TIME WHEN THE APPLIANCE IS COLD.

NOTE: IF YOU WANT, YOU CAN ALSO LET THE APPLIANCE PREHEAT WITHOUT ANY INGREDIENTS INSIDE. THEN FILL THE REMOVABLE CRISPING INSERT AND TURN THE TIMER KNOB TO THE REQUIRED PREPARATION TIME.

- A. THE TIMER STARTS COUNTING DOWN THE SET PREPARATION TIME.
- B. EXCESS OIL FROM THE INGREDIENTS IS COLLECTED ON THE BOTTOM OF THE PAN.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. REMOVA TODOS OS MATERIAIS DE EMBALAGEM.

2. RETIRE OS AUTOCOLANTES OU ETIQUETAS DO APARELHO.

3. LIMPE CUIDADOSAMENTE A CUBA, O CESTO REMOVÍVEL E A FRITADEIRA COM ÁGUA

QUENTE, UM POUCO DE DETERGENTE SUAVE E UMA ESPONJA NÃO ABRASIVA.

4. LIMPE O EXTERIOR E O INTERIOR DO APARELHO COM UM PANO HÚMIDO.

ESTA É UMA FRITADEIRA SEM ÓLEO QUE FUNCIONA COM AR QUENTE. NÃO ENCHA A

CUBA COM ÓLEO OU GORDURA DE FRITURA.

PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

1. COLOQUE O APARELHO NUMA SUPERFÍCIE ESTÁVEL, HORIZONTAL E UNIFORME.

NÃO COLOQUE O APARELHO NUMA SUPERFÍCIE NÃO RESISTENTE AO CALOR.

2. COLOQUE A GRELHA NO CESTO (FIG.3).

3. PUXE O CABO DO COMPARTIMENTO DE ARMAZENAÇÃO QUE SE LOCALIZA NA PARTE

INFERIOR DO APARELHO.

NÃO ENCHA A CUBA COM ÓLEO OU OUTRO LÍQUIDO.

NÃO COLOQUE OBJETOS POR CIMA DO APARELHO, O FLUXO DE AR SERÁ

INTERROMPIDO E AFETARÁ O RESULTADO DA FRITURA A AR QUENTE.

USAR O APARELHO

A FRITADEIRA SEM ÓLEO PODE PREPARAR UMA GRANDE VARIEDADE DE INGREDIENTES.

FRITURA A AR QUENTE

1. LIGUE A FICHA NA TOMADA.

2. PUXE CUIDADOSAMENTE A CUBA PARA FORA DA FRITADEIRA SEM ÓLEO (FIG.6).

3. COLOQUE OS INGREDIENTES NO CESTO REMOVÍVEL (FIG.5).

NOTA: NÃO EXCEDA O INDICADOR MAX (VER SEÇÃO "DEFINIÇÕES" NESTE

CAPÍTULO) POIS PODE AFETAR A QUALIDADE DOS ALIMENTOS.

4. DESLIZE A CUBA DE VOLTA PARA A FRITADEIRA SEM ÓLEO (FIG.4).

ALINHE CUIDADOSAMENTE COM AS GUIAS NO CORPO DA FRITADEIRA.

NUNCA USE O APARELHO SEM O CESTO REMOVÍVEL.

ATENÇÃO: NÃO TOQUE NO CESTO DURANTE ALGUM TEMPO APÓS O USO POIS FICA MUITO QUENTE. SEGRE A CUBA APENAS PELA PEGA.

5. DETERMINE O TEMPO DE PREPARAÇÃO NECESSÁRIO PARA O INGREDIENTE (VER

SEÇÃO "DEFINIÇÕES" NESTE CAPÍTULO).

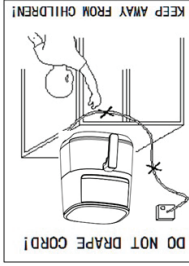
ADICIONE 3 MINUTOS NO TEMPO DE PREPARAÇÃO QUANDO O APARELHO ESTÁ FRIO. NOTA: SE PRETENDER, TAMBÉM PODE DEIXAR O APARELHO PRÉ-AQUECER SEM QUAISQUER INGREDIENTES NO INTERIOR, EM SEGUIDA, COLOQUE OS INGREDIENTES NO CESTO REMOVÍVEL E RODE O BOTÃO DO TEMPORIZADOR PARA O TEMPO DE PREPARAÇÃO NECESSÁRIO.

THIS APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A TIMER, WHEN THE TIMER HAS COUNTED DOWN TO 0, THE APPLIANCE PRODUCES A BELL SOUND AND SWITCHES OFF AUTOMATICALLY. TO SWITCH OFF THE APPLIANCE MANUALLY, TURN THE TIMER KNOB ANTICLOCKWISE TO 0.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

- ENSURE THE APPLIANCE IS PLACED ON A HORIZONTAL, EVEN AND STABLE SURFACE.
- THIS APPLIANCE IS DESIGNED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, IT MAY NOT SUITABLE TO BE NON-RESIDENTIAL ENVIRONMENTS SUCH AS STAFF KITCHENS, FARMS, MOTELS, AND OTHER HOTELS, MOTELS, BED AND BREAKFASTS AND OTHER RESIDENTIAL ENVIRONMENTS.
- IF THE APPLIANCE IS USED IMPROPERLY OR FOR PROFESSIONAL OR SEMI-PROFESSIONAL PURPOSES OR IT IS NOT USED ACCORDING TO THE INSTRUCTIONS IN THE USER MANUAL, THE GUARANTEE BECOMES INVALID AND WE COULD REFUSE ANY LIABILITY FOR DAMAGE CAUSED.
- ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE WHILE NOT USING.
- THE APPLIANCE NEEDS APPROXIMATELY 30 MINUTES TO COOL DOWN FOR HANDLE OR CLEANING SAFELY.

CAUTION



WARNING
HOT OIL BURNERS MAY RESULT IF THE FRYER IS PULLED OFF A COUNTERTOP DO NOT ALLOW THE CORD TO DRAG OVER THE EDGE OF THE COUNTERTOP WHERE IT CAN BE PULLED DOWN BY CHILDREN OR THE USER TRIP UP.

DO NOT DRAPE CORD!

KEEP AWAY FROM CHILDREN!

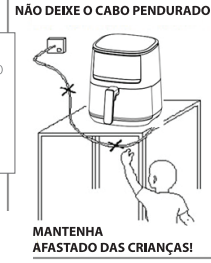
FROM THE APPLIANCE.
- IMMEDIATELY UNPLUG THE APPLIANCE IF YOU SEE DARK SMOKE COMING OUT OF THE APPLIANCE. WAIT FOR THE SMOKE EMISSION TO STOP BEFORE YOU REMOVE THE PAN.
- ANY ACCESSIBLE SURFACES MAY BECOME HOT DURING USE (FIG. 2).

DO NOT LET THE APPLIANCE OPERATE UNATTENDED.
- DURING HOT AIR FRYING, HOT STEAM IS RELEASED THROUGH THE AIR OUTLET OPENINGS, KEEP YOUR HANDS AND FACE AT A SAFE DISTANCE FROM THE STEAM AND FROM THE AIR OUTLET OPENINGS.
- ALSO BE CAREFUL OF HOT STEAM AND AIR WHEN YOU REMOVE THE PAN FROM THE APPLIANCE.

- NÃO DEIXE O APARELHO A FUNCIONAR SEM SUPERVISÃO.
- DURANTE A FRITURA COM AR QUENTE, O VAPOR QUENTE É LIBERTADO ATRAVÉS DAS ABERTURAS DE SAÍDA DE AR; MANTENHA AS MÃOS E O ROSTO A UMA DISTÂNCIA SEGURA DO VAPOR E DAS ABERTURAS DE SAÍDA DE AR.
- TENHA TAMBÉM CUIDADO COM O VAPOR QUENTE E O AR QUANDO RETIRAR A CUBA DO APARELHO.
- TODAS AS SUPERFÍCIES ACESSÍVEIS PODEM AQUECER DURANTE A UTILIZAÇÃO (FIG.2)
- DESLIGUE IMEDIATAMENTE O APARELHO DA TOMADA SE VIR FUMO ESCURO A SAIR DO APARELHO. AGUARDE QUE A EMISSÃO DE FUMO PARE ANTES DE RETIRAR A CUBA DO APARELHO.

AVISO

PODE RESULTAR EM QUEIMADURAS DE ÓLEO QUENTE SE A FRITADEIRA FOR PUXADA DE CIMA DE UM BALÇÃO. NÃO PERMITA QUE O CABO FIQUE PENDURADO NA BORDA DO BALÇÃO ONDE PODE SER PUXADO POR CRIANÇAS OU O UTILIZADOR TROPEÇAR.



NÃO DEIXE O CABO PENDURADO!

MANTENHA AFASTADO DAS CRIANÇAS!

CUIDADO

- CERTIFIQUE-SE DE QUE O APARELHO ESTÁ COLOCADO NUMA SUPERFÍCIE HORIZONTAL, UNIFORME E ESTÁVEL.
- ESTE APARELHO FOI CONCEBIDO APENAS PARA USO DOMÉSTICO. PODE NÃO SER ADEQUADO PARA SER USADO EM SEGURANÇA EM AMBIENTES COMO COZINHAS DE FUNCIONÁRIOS, QUINTAS, MOTÉIS E OUTROS AMBIENTES NÃO RESIDENCIAIS. TAMBÉM NÃO SE DESTINA A SER USADO POR CLIENTES EM HOTÉIS E OUTROS AMBIENTES RESIDENCIAIS.
- SE O APARELHO FOR UTILIZADO DE FORMA INADEQUADA OU PARA FINS PROFISSIONAIS OU SEMIPROFISSIONAIS, OU SE NÃO FOR UTILIZADO DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES DO MANUAL DO UTILIZADOR, A GARANTIA TORNA-SE INVÁLIDA E PODE SER RECUSADA QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS CAUSADOS.
- DESLIGUE SEMPRE O APARELHO DA TOMADA QUANDO NÃO ESTIVER EM USO.
- O APARELHO NECESSITA DE APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS PARA ARREFECER, DE FORMA A SER MANUSEADO OU LIMPO EM SEGURANÇA.

DESLIGAR AUTOMÁTICO

ESTE APARELHO ESTÁ EQUIPADO COM UM TEMPORIZADOR, QUANDO O TEMPORIZADOR ATINGE O "0" APÓS A CONTAGEM DECRESCENTE O APARELHO PRODUZ UM SOM DE CAMPAINHA E DESLIGA-SE AUTOMATICAMENTE. PARA DESLIGAR O APARELHO MANUALMENTE, RODE O BOTÃO DO TEMPORIZADOR NO SENTIDO ANTI-HORÁRIO PARA "0".

CHECK IF THE INGREDIENTS ARE READY.

KEY 3 SECOND, UNIT TURNS OFF.

NOTE: YOU CAN ALSO SWITCH OFF THE APPLIANCE MANUALLY, PRESS POWER.

PAN OUT OF THE APPLIANCE AND PLACE IT ON A THE TRIAL FRAMEWORK.

WHEN YOU HEAR THE TIMER BELL, THE SET PREPARATION TIME HAS ELAPSED, PULL THE

SHAKING.

HAVE TO SET THE TIMER AGAIN TO THE REMAINING PREPARATION TIME AFTER

BELL WHEN YOU HAVE TO SHAKE THE INGREDIENTS, HOWEVER, THIS MEANS THAT YOU

TIP: IF YOU SET THE TIMER TO HALF THE PREPARATION TIME, YOU HEAR THE TIMER

BASKET OUT OF THE PAN(FIG.3)

ON A HEAT-RESISTANT SURFACE AND PRESS THE BUTTON OF HANDLE, AND LIFT THE

SHAKE THE BASKET ONLY, TO DO SO, PULL THE PAN OUT OF THE APPLIANCE, PLACE IT

TIP: TO REDUCE THE WEIGHT, YOU CAN REMOVE THE BASKET FROM THE PAN AND

BACK INTO THE FRYER.

PAN OUT OF THE APPLIANCE BY THE HANDLE AND SHAKE IT, THEN SLIDE THE PAN

(SEE SECTION "SETTINGS" IN THIS CHAPTER), TO SHAKE THE INGREDIENTS, PULL THE

SOME INGREDIENTS REQUIRE SHAKING HALFWAY THROUGH THE PREPARATION TIME

OPERATION INSTRUCTIONS

Function	01	02	03	04	05	06	07	08
Menu	Fries	Bacon	Drumsticks	shrimp	Steak	Cake	Vegetables	Fish
Quantity (g)	500	120	500	500	350	180	400	400
Temperature	200	180	180	180	180	180	160	180
Time (min)	18	6	20	12	12	12	17	18

RECIPE INDICATOR :



CONTROL PANEL INSTRUCTIONS

A. O TEMPORIZADOR COMEÇA A CONTAGEM REGRESSIVA DO TEMPO DE PREPARAÇÃO DEFINIDO.

B. O EXCESSO DE ÓLEO DOS INGREDIENTES É RECOLHIDO NO FUNDO DA CUBA.

INSTRUÇÕES DO PAINEL DE CONTROLO



INDICADOR DE RECEITA :

Função	01	02	03	04	05	06	07	08
Menu	Batatas fritas	Bacon	Coxas de frango	Camarão	Bife	Bolo	Vegetais	Peixe
Quantidade (gramas)	500	120	500	500	350	180	400	400
Temperatura	200	180	180	180	180	180	160	180
Tempo (min)	18	6	20	12	12	12	17	18

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

ALGUNS INGREDIENTES REQUEREM AGITAÇÃO A MEIO DA PREPARAÇÃO (VER SECÇÃO "DEFINIÇÕES" NESTE CAPÍTULO). PARA AGITAR OS INGREDIENTES, PUXE A CUBA PARA FORA DO APARELHO E AGITE-A. EM SEGUIDA, DESLIZE A CUBA DE VOLTA PARA A FRITADEIRA.

SUGESTÃO: PARA REDUZIR O PESO, PODE RETIRAR APENAS O CESTO E AGITÁ-LO. PARA TAL, PUXE A CUBA PARA FORA DO APARELHO, COLOQUE-A NUMA SUPERFÍCIE RESISTENTE AO CALOR E PRIMA O BOTÃO DA PEGA; LEVANTE O CESTO DA CUBA (FIG.3). **SUGESTÃO:** SE DEFINIR O TEMPORIZADOR PARA METADE DO TEMPO DE PREPARAÇÃO, OUVIRÁ O TOQUE DO TEMPORIZADOR QUANDO TEM DE AGITAR OS INGREDIENTES. NO ENTANTO, ISTO SIGNIFICA QUE TEM DE DEFINIR O TEMPORIZADOR NOVAMENTE PARA O TEMPO DE PREPARAÇÃO RESTANTE APÓS AGITAÇÃO.

QUANDO OUVIR O TOQUE DO TEMPORIZADOR, O TEMPO DE PREPARAÇÃO DEFINIDO TERMINOU. PUXE A CUBA PARA FORA DO APARELHO E COLOQUE-A NUMA SUPERFÍCIE RESISTENTE AO CALOR.

NOTA: TAMBÉM PODE DESLIGAR O APARELHO MANUALMENTE. PRESSIONE A TECLA POWER* DURANTE 3 SEGUNDOS E O APARELHO DESLIGA.
-VERIFIQUE SE OS INGREDIENTES ESTÃO PRONTOS.

IF THE INGREDIENTS ARE NOT READY YET, SIMPLY SLIDE THE PAN BACK INTO THE APPLIANCE AND SET THE TIMER TO A FEW EXTRA MINUTES.

TO REMOVE INGREDIENTS (E.G. FRIES), PULL THE PAN OUT OF THE HOT-AIR FRYER AND PLACE IT ON TRIAL FRAMEWORK, AND PRESS THE BASKET RELEASE BUTTON AND LIFT THE BASKET OUT OF THE PAN. (FIG.3)

DO NOT TURN THE BASKET UPSIDE DOWN WITH THE PAN STILL ATTACHED TO IT, AS ANY EXCESS OIL THAT HAS COLLECTED ON THE BOTTOM OF THE PAN WILL LEAK OUT THE INGREDIENTS.

THE PAN AND THE INGREDIENTS ARE HOT. DEPENDING ON THE TYPE OF THE INGREDIENTS IN THE AIR FRYER, STEAM MAY ESCAPE FROM THE PAN. EMPTY THE BASKET INTO A BOWL OR ONTO A PLATE.

TIP: TO REMOVE LARGE OR FRAGILE INGREDIENTS, LIFT THE INGREDIENTS OUT OF THE BASKET BY A PAIR OF TONGS
WHEN A BATCH OF INGREDIENTS IS READY, THE HOT-AIR FRYER IS INSTANTLY READY FOR PREPARING ANOTHER BATCH.

SETTINGS

THIS TABLE BELOW WILL HELP YOU TO SELECT THE BASIC SETTINGS FOR THE INGREDIENTS.

NOTE: KEEP IN MIND THAT THESE SETTINGS ARE INDICATIONS. AS INGREDIENTS DIFFER IN ORIGIN, SIZE, SHAPE AS WELL AS BRAND, WE CANNOT GUARANTEE THE BEST SETTING FOR YOUR INGREDIENTS.

BECAUSE THE RAPID AIR TECHNOLOGY INSTANTLY REHEATS THE AIR INSIDE THE APPLIANCE INSTANTLY
PULL THE PAN BRIEFLY OUT OF THE APPLIANCE DURING HOT AIR FRYING BARELY DISTURBS THE PROCESS.

TIPS

- SMALLER INGREDIENTS USUALLY REQUIRE A SLIGHTLY SHORTER PREPARATION TIME THAN LARGER INGREDIENTS.
- A LARGER AMOUNT OF INGREDIENTS ONLY REQUIRES A SLIGHTLY LONGER PREPARATION TIME, A SMALLER AMOUNT OF INGREDIENTS ONLY REQUIRES A SLIGHTLY SHORTER PREPARATION TIME.
- SHAKING SMALLER INGREDIENTS HALFWAY THROUGH THE PREPARATION TIME OPTIMIZES THE END RESULT AND CAN HELP PREVENT UNEVENLY FRIED INGREDIENTS.
- ADD SOME OIL TO FRESH POTATOES FOR A CRISPY RESULT. FRY YOUR INGREDIENTS IN THE HOT-AIR FRYER WITHIN A FEW MINUTES AFTER YOU ADDED THE OIL.
- DO NOT PREPARE EXTREMELY GREASY INGREDIENTS SUCH AS SAUSAGES IN THE HOT-AIR FRYER.

SE OS INGREDIENTES AINDA NÃO ESTIVEREM PRONTOS, BASTA DESLIZAR A CUBA DE VOLTAR PARA O APARELHO E AJUSTAR O TEMPORIZADOR PARA ALGUNS MINUTOS EXTRA. PARA REMOVER OS INGREDIENTES (BATATAS FRIAS, POR EXEMPLO) PUXE A CUBA PARA FORA DA FRITADEIRA E COLOQUE-A NUMA SUPERFÍCIE RESISTENTE AO CALOR.
PRESSIONE O BOTÃO DE LIBERTAÇÃO DO CESTO E LEVANTE O CESTO PARA FORA DA CUBA. (FIG.3)

NÃO VIRE O CESTO AO CONTRÁRIO COM A CUBA AINDA PRESA, POIS QUALQUER EXCESSO DE ÓLEO QUE SE TENHA ACUMULADO NO FUNDO DA CUBA IRÁ CAIR NOS INGREDIENTES.

A CUBA E OS INGREDIENTES FICAM QUENTES. DEPENDENDO DO TIPO DE INGREDIENTES QUE SEJAM COLOCADOS NA FRITADEIRA, PODE HAVER

LIBERTAÇÃO DE VAPOR PELA CUBA.

ESVAZIE O CESTO NUMA TIGELA OU NUM PRATO.

SUGESTÃO: PARA REMOVER INGREDIENTES GRANDES OU FRÁGEIS, RETIRE OS INGREDIENTES DO CESTO COM UM PAR DE PINÇAS.

QUANDO UM LOTE DE INGREDIENTES ESTÁ PRONTO, A FRITADEIRA ESTÁ INSTANTANAMENTE PRONTA PARA PREPARAR OUTRO LOTE.

CONFIGURAÇÕES

ESTA TABELA ABAIXO IRÁ AJUDAR-LO A SELECIONAR AS CONFIGURAÇÕES BÁSICAS PARA OS INGREDIENTES.

NOTA: ESSAS CONFIGURAÇÕES SÃO INDICAÇÕES. COMO OS INGREDIENTES

DIFEREM EM ORIGEM, TAMANHO, FORMA, BEM COMO MARCA, NÃO PODEMOS

GARANTIR A MELHOR CONFIGURAÇÃO PARA OS SEUS INGREDIENTES.

COMO A TECNOLOGIA DE AQUECIMENTO DE AR REAQUECE INSTANTANAMENTE O AR NO INTERIOR DO APARELHO, RETIRAR BREVEAMENTE A CUBA DO APARELHO DURANTE A FRITURA QUASE NÃO PERTURBA O PROCESSO.

DICAS

- INGREDIENTES MENORES GERALMENTE REQUEREM UM TEMPO DE PREPARAÇÃO UM POUCO MENOR DO QUE INGREDIENTES MAIORES,

- UMA QUANTIDADE MAIOR DE INGREDIENTES REQUER UM TEMPO DE

PREPARAÇÃO UM POUCO MAIOR, UMA QUANTIDADE MENOR DE INGREDIENTES

REQUER UM TEMPO DE PREPARAÇÃO UM POUCO MAIS CURTO.

- AGITAR INGREDIENTES MENORES NO MEIO DO TEMPO DE PREPARAÇÃO OTIMIZA

O RESULTADO FINAL E PODE AJUDAR A EVITAR INGREDIENTES COZINHADOS DE FORMA

DESIGUAL.

- ADICIONE UM POUCO DE ÓLEO ÀS BATATAS FRESCAS PARA OBTER UM

RESULTADO CROCANTE. FRITE OS INGREDIENTES NA FRITADEIRA ALGUNS MINUTOS

DEPOIS DE ADICIONAR O ÓLEO.

- NÃO PREPARE INGREDIENTES EXTRAMENTE GORDUROSO COMO ENCHIDOS

NA FRITADEIRA.

NOTE: ADD 3 MINUTES TO THE PREPARATION TIME WHEN YOU START FRYING WHILE THE HOT-AIR FRYER IS STILL COLD.

Min-max Amount (g)	Time (min.)	Tempat (°C)	Shake	Extra information
300-400	15-20	200	shake	Thin frozen fries
300-400	20-25	200	shake	Thick frozen fries
100-500	15-20	180		Steak
100-500	15-20	180		Pork chops
100-500	15-20	180		Hamburger
100-500	13-15	200		Sausage roll
100-500	15-22	180		Dumplings
100-500	15-20	180		Chicken breast
100-400	8-10	200	shake	Spring rolls
100-500	10-15	200	shake	Frozen chicken nuggets
100-400	15-20	200		Frozen fish fingers
100-400	8-10	180		Frozen bread crumbed cheese snacks
100-400	10-15	160		Stuffed vegetables
300	10-15	160		Cake
300	15-18	200		Muffins
400	20-22	180		Quiche
400	20	160		Sweet snacks

- SNACKS THAT CAN BE PREPARED IN A OVEN CAN ALSO BE PREPARED IN THE HOT-AIR FRYER
- THE OPTIMAL AMOUNT FOR PREPARING CRISPY FRIES IS 500 GRAMS.
- USE PRE-MADE DOUGH TO PREPARE FILLED SNACKS QUICKLY AND EASILY.
- PRE-MADE DOUGH ALSO REQUIRES A SHORTER PREPARATION TIME THAN HOME-MADE DOUGH.
- PLACE A BAKING TIN OR OVEN DISH IN THE HOT-AIR FRYER BASKET IF YOU WANT TO BAKE A CAKE OR QUICHE OR IF YOU WANT TO FRY FRAGILE INGREDIENTS OR FILLED INGREDIENTS
- YOU CAN ALSO USE THE HOT-AIR FRYER TO REHEAT INGREDIENTS. TO REHEAT INGREDIENTS, SET THE TEMPERATURE TO 150°C FOR UP TO 10 MINUTES.

- OS SNACKS QUE PODEM SER PREPARADOS NUM FORNO TAMBÉM PODEM SER PREPARADOS NA FRITADEIRA.
- A QUANTIDADE IDEAL PARA PREPARAR BATATAS FRITAS CROCANTES É DE 500 GRAMAS.
- USE MASSA PRÉ-FEITA PARA PREPARAR SNACKS RAPIDAMENTE E FACILMENTE. A MASSA PRÉ-FEITA TAMBÉM REQUER UM TEMPO DE PREPARAÇÃO MAIS CURTO QUE A MASSA CASEIRA.
- COLOQUE UMA ASSADEIRA OU PRATO PARA IR AO FORNO NO CESTO DA FRITADEIRA SE QUISER FAZER UM BOLO OU QUICHE OU SE QUISER FRITAR INGREDIENTES FRÁGEIS OU INGREDIENTES RECHEADOS.
- TAMBÉM PODE USAR A FRITADEIRA PARA REAQUECER OS INGREDIENTES. PARA REAQUECER OS INGREDIENTES, AJUSTE A TEMPERATURA PARA 150 °C ATÉ 10 MINUTOS.

	Quantidade Min-max (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Informações adicionais
Batatas & Batatas fritas					
Batatas fritas finas congeladas	300-400	15-20	200	agitar	
Batatas fritas grossas congeladas	300-400	20-25	200	agitar	
Batata gratinada	500	20-25	200	agitar	
Carnes					
Bife	100-500	15-20	180		
Costeletas de porco	100-500	15-20	180		
Hambúrguer	100-500	15-20	180		
Rolo de salsicha	100-500	13-15	200		
Coxas de frango	100-500	15-22	180		
Peito de frango	100-500	15-20	180		
Petiscos					
Rolos Primavera	100-400	8-10	200	agitar	Use preparado para forno
Nuggets de frango congelados	100-500	10-15	200	agitar	Use preparado para forno
Douradinhos de peixe congelados	100-400	15-20	200		Use preparado para forno
Petiscos de queijo congelados	100-400	8-10	180		Use preparado para forno
Legumes recheados	100-400	10-15	160		
Panificação					
Bolo	300	10-15	160		Use assadeira
Quiche	400	20-22	180		Use assadeira/prato para forno
Muffins	300	15-18	200		Use assadeira
Petiscos doces	400	20	160		Use assadeira/prato para forno

CLEANING

CLEAN THE APPLIANCE AFTER EVERY USE.

THE PAN AND THE NON-STICK COATING REMOVABLE CRISPING INSERT. DO NOT USE METAL KITCHEN UTENSILS OR ABRASIVE CLEANING MATERIALS TO CLEAN THEM, AS THIS MAY DAMAGE THE NON-STICK COATING.

1 REMOVE THE MAINS PLUG FROM THE WALL SOCKET AND LET THE APPLIANCE COOL DOWN.

NOTE: REMOVE THE PAN TO LET THE HOT-AIR FRYER COOL DOWN MORE QUICKLY.

2 WIPE THE OUTSIDE OF THE APPLIANCE WITH A MOIST CLOTH.

YOU CAN USE DEGREASING LIQUID TO REMOVE ANY REMAINING DIRT.

TIP: IF DIRT IS STUCK TO THE REMOVABLE CRISPING INSERT OR THE BOTTOM OF THE PAN, FILL THE PAN WITH HOT WATER WITH SOME WASHING-UP LIQUID. PUT THE REMOVABLE CRISPING INSERT IN THE PAN AND LET THE PAN AND THE REMOVABLE CRISPING INSERT SOAK FOR APPROXIMATELY 10 MINUTES.

3 CLEAN THE INSIDE OF THE APPLIANCE WITH HOT WATER AND NON-ABRASIVE SPONGE.

4 CLEAN THE HEATING ELEMENT WITH A CLEANING BRUSH TO REMOVE ANY FOOD RESIDUES.

STORAGE

1 UNPLUG THE APPLIANCE AND LET IT COOL DOWN.

2 MAKE SURE ALL PARTS ARE CLEAN AND DRY.

NOTA: ADICIONE 3 MINUTOS AO TEMPO DE PREPARAÇÃO QUANDO COMEÇAR A FRITAR ENQUANTO A FRITADEIRA SEM ÓLEO AINDA ESTIVER FRIA.

LIMPEZA

LIMPE O APARELHO APÓS CADA UTILIZAÇÃO.

CUBA E REVESTIMENTO ANTIADERENTE DO CESTO REMOVÍVEL. NÃO UTILIZE

UTENSÍLIOS DE COZINHA METÁLICOS OU MATERIAIS DE LIMPEZA ABRASIVOS

PARA OS LIMPAR POIS PODE DANIFICAR O REVESTIMENTO ANTIADERENTE.

1 RETIRE A FICHA DA TOMADA E DEIXE A FRITADEIRA ARREFECER.

NOTA: RETIRE A CUBA PARA DEIXAR A FRITADEIRA ARREFECER MAIS DEPRESSA.

2 LIMPE O EXTERIOR DO APARELHO COM UM PANO ÚMIDO.

PODE UTILIZAR LÍQUIDO DESENGORDURANTE PARA REMOVER QUALQUER SUJIDADE

RESTANTE.

SUGESTÃO: SE A SUJIDADE ESTIVER PRESA NO CESTO REMOVÍVEL OU NO FUNDO DA

CUBA, ENCHA A CUBA COM ÁGUA QUENTE E ALGUM DETERGENTE. COLOQUE O CESTO

REMOVÍVEL NA CUBA E DEIXE APROXIMADAMENTE 10 MINUTOS DE MOLHO.

3 LIMPE O INTERIOR DO APARELHO COM ÁGUA QUENTE E UMA ESPONJA NÃO

ABRASIVA.

4 LIMPE O ELEMENTO DE AQUECIMENTO COM UMA ESCOVA DE LIMPEZA PARA

REMOVER QUALISQUER RESÍDUOS ALIMENTARES.

1 DESLIGUE O APARELHO DA TOMADA E DEIXE ARREFECER.


2 CERTIFIQUE-SE DE QUE TODAS AS PEÇAS ESTÃO LIMPAS E SECAS.


GUARDAR O APARELHO

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	You have not set the timer.	Put the mains plug in polarized outlet.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the Removable Crisping Insert is too big.	Put smaller batches of ingredients in the Removable Crisping Insert. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The ingredients are fried unevenly	Ingredients that lie on top or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. Shake halfway through.
	Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.
	The Removable Crisping Insert is not placed in the pan correctly.	Push the Removable Crisping Insert down into the pan until you hear a click.
	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or end result.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke as by greases heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
	Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
	Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
	Add slightly more oil for a crispier result.	

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
A fritadeira não funciona	O aparelho não está ligado.	Coloque a ficha de alimentação na tomada.
	Não definiu o temporizador.	Rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.
Os ingredientes não estão cozinhados.	A quantidade dos ingredientes no Cesto removível é demasiada.	Coloque menos quantidade de ingredientes no Cesto removível . Menores quantidades são cozinhadas mais uniformemente.
	A temperatura definida é demasiado baixa.	Rode o botão de controlo da temperatura para regulação pretendida (ver secção "Configurações" no capítulo "Usar o aparelho").
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário (ver secção "Configurações" no capítulo "Usar o aparelho").
Os ingredientes são fritos de forma desigual na fritadeira.	Certos tipos de ingredientes precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação.	Ingredientes que se encontram uns sobre os outros (por exemplo batatas fritas) precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação. Consulte a secção "Definições" no capítulo "Usar o aparelho".
Os snacks fritos não são crocantes quando saem do aparelho.	Usou um tipo de snack destinado a ser preparado numa fritadeira tradicional.	Use snacks de forno ou pincele levemente com um pouco de óleo os snacks para obter um resultado mais crocante.
	O Cesto removível não está colocado na cuba corretamente.	Empurre o Cesto removível para baixo na cuba até ouvir um clique.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Quando frita ingredientes gordurosos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo sairá para a cuba. O óleo produz um fumo branco e a cuba pode aquecer mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho nem o resultado final.
	A cuba ainda contém resíduos de gordura de uso anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na panela. Certifique-se de limpar a cuba corretamente após cada uso.
As batatas fritas frescas são fritas de forma desigual na fritadeira.	Não usou o tipo de batata correta.	Use batatas frescas e certifique-se de que se mantêm firmes durante a fritura.
	Não enxagou os palitos de batata corretamente antes de fritar.	Lave os palitos de batata corretamente para remover o amido da parte externa dos palitos.
As batatas fritas frescas não são crocantes quando saem da fritadeira.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas.	Certifique-se de secar os palitos de batata corretamente antes de adicionar o óleo.
		Corte os palitos de batata mais pequenos para obter um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para obter um resultado mais crocante.

Correct Disposal of this product	
	<p>THIS SYMBOL INDICATES THAT THIS APPLIANCE MUST NOT BE DISPOSED OF WITH OTHER HOUSEHOLD WASTE. TO AVOID DAMAGE TO THE ENVIRONMENT AND HUMAN HEALTH, ARRANGE FOR ITS RECYCLING IN A RESPONSIBLE MANNER, WITH THE COMPETENT AUTHORITIES. CONTACT YOUR LOCAL AUTHORITIES OR GO TO THE PLACE WHERE YOU PURCHASED THE EQUIPMENT TO ARRANGE FOR ITS RECYCLING.*</p>

<p>Este símbolo indica que este aparelho não deve ser descartado juntamente com o restante lixo doméstico. Para evitar danos ambientais e para a saúde humana providencie a sua reciclagem de modo responsável. Entre em contato com as autoridades locais no dirija-se ao local onde adquiriu o equipamento para providenciar a sua reciclagem.</p>	
--	---