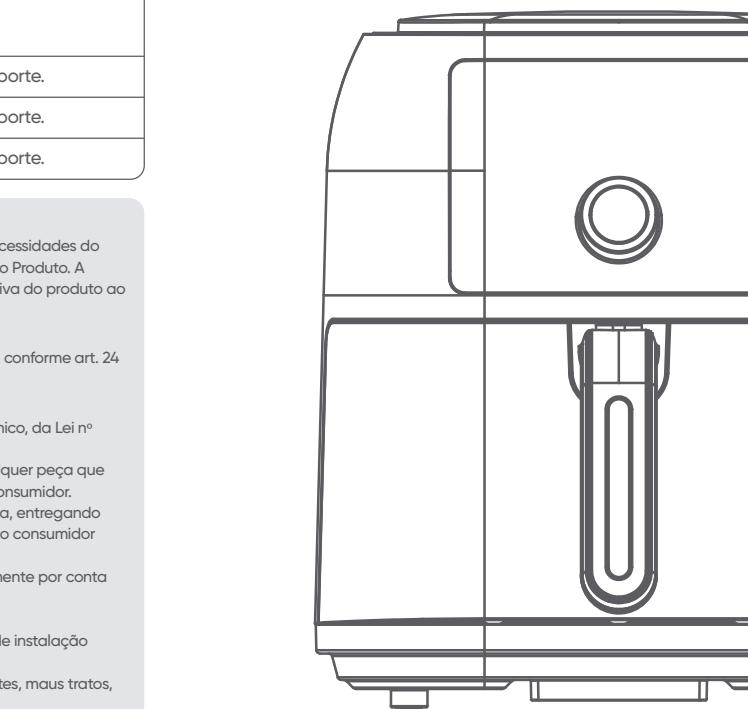


Manual do Produto

Fritadeira Air Fryer Colormaq 8L



Escanie o QR code para conferir como instalar seu novo produto Colormaq e ter acesso ao canal de atendimento:



Configurações do painel de controle

Esta tabela abaixo ajudará você a selecionar as configurações básicas para o preparo de alguns alimentos.

| Ícone | Receita | Temperatura | Tempo | Aviso Mexer |
|-------|------------------|-------------|--------|-------------|
| | Batata Frita | 200°C | 22 min | Sim |
| | Pão de Queijo | 180°C | 10 min | Sim |
| | Bife | 180°C | 15 min | Sim |
| | Peixe | 180°C | 20 min | Sim |
| | Frango | 200°C | 15 min | Sim |
| | Pizza | 175°C | 12 min | Não |
| | Nugget de Frango | 180°C | 18 min | Sim |
| | Torrada | 180°C | 8 min | Sim |

Obs.: Esta tabela sugere o tempo para cada tipo de alimento, porém não foi incluído o tempo necessário para o aquecimento do aparelho.

NOTA: Tenha em mente que essas configurações são indicações. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus ingredientes.

A tecnologia Rapid Air reaquece o ar dentro do aparelho instantaneamente, por isso retirar brevemente a cuba do aparelho durante o processo não irá atrapalhar no preparo dos alimentos.

DICA: Para remover ingredientes grandes ou frágeis, levante os ingredientes para fora do cesto com um par de pinças.

IMPORTANTE:

- Não encha a cuba com óleo ou qualquer outro líquido;
- Não coloque nada em cima do aparelho, pois isso pode interferir no fluxo de ar;
- Não toque na cuba durante e logo após o uso, pois ela fica muito quente. Segure a cuba apenas pela alça.

ADVERTÊNCIA

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável. Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.

Dicas para preparar os alimentos

- Os alimentos menores geralmente requerem um tempo de preparo menor do que ingredientes maiores;
- A quantidade dos ingredientes dentro da cuba interferem no tempo de preparo dos alimentos. Assim, uma quantidade maior de ingredientes requer um tempo de preparo maior e uma quantidade menor de ingredientes requer um tempo de preparo menor;
- Agitar os alimentos na metade do tempo de preparo otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de maneira desigual;
- Não prepare alimentos extremamente gordurosos, como salsichas, na Air Fryer;
- Petiscos que são preparados no forno também podem ser preparados na Air Fryer;
- Use massa pronta para preparar lanches recheados de forma rápida e fácil. A massa pronta também requer um tempo de preparo menor do que a massa caseira;
- Coloque uma assadeira na cesta da Air Fryer se quiser assar um bolo ou quiche, e também para fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Obs.: A assadeira não faz parte do conjunto da Air Fryer Colormaq.
- Você também pode usar a Air Fryer para reaquecer ingredientes. Assim, ajuste a temperatura para 150°C por até 10 minutos.

Dica para preparar a perfeita batata frita caseira

Os brasileiros adoram batata frita, e ela é um dos ingredientes mais queridos para se preparar na Air Fryer. Confira como fazer a batata frita caseira em sua nova Air Fryer:

- Descasque e corte as batatas em tiras;
- Lave bem as tiras de batata e seque-as com papel toalha;
- Despeje 1/2 colher de sopa de azeite em uma tigela, coloque as tiras por cima e misture até que fiquem cobertas de óleo;
- Retire as batatas da tigela com um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo fique no recipiente e não no alimento. Coloque as batatas no cesto da Air Fryer;

Limpeza e manutenção

- Use regularmente para manter o bom funcionamento. Se não for usar por um tempo, guarde em local seco e ventilado.
- Evite diluentes, palha de aço, alvejantes, espátulas de metal ou produtos corrosivos.
- Evite esfregar excessivamente.

Limpando a unidade principal

- Certifique-se de que o produto esteja completamente frio antes de manuseá-lo.
- Limpe o aparelho após cada uso. Veja o passo a passo de como limpar:
- Limpe a parte externa com pano úmido com detergente diluído. Enxágue com pano seco.
- Certifique-se que o produto está fora da tomada quando limpar o interior do produto. Limpe o interior com papel toalha ou pano seco, com o aparelho frio e fora da tomada.
- Não coloque a unidade principal na lava-louças.
- Não limpe a resistência de qualquer jeito. Se for guardar por muito tempo, passe um pouco de óleo de cozinha na resistência para protegê-la.

Limpando as peças

- Deixe a cuba de molho em água morna para remover resíduos difíceis.
- Lave com esponja, detergente ou água morna.
- Enxágue e seque bem com pano seco.
- A grelha de cozimento pode ser lavada com água quente ou na lava-louças.

Descarte consciente

Não descarte o aparelho no lixo doméstico comum quando estiver fora de uso. Entregue a Air Fryer em um ponto oficial de coleta para reciclagem. Ao fazer isso, você contribui para a proteção do meio ambiente.

Solucionando problemas

| Problema | Possível solução |
|-----------------------------------|---|
| Fumaça oleosa ao fritar | Despeje o óleo da bandeja e continue o uso. |
| Alimento não completamente frito | Reduza a quantidade de comida. Aumente a temperatura e/ou o tempo. |
| Alimento cozido de forma desigual | Mixa ou separe os alimentos grudados. |
| Alimento não fica crocante | Pincele ou boriffe um pouco de óleo. |
| A air fryer não liga | Verifique se a tensão elétrica da tomada é igual a tensão indicada na etiqueta localizada próximo ao plugue do cabo elétrico (127V ou 220V). Verifique a conexão na tomada. Verifique se a cuba está corretamente inserida. |
| Cheiro de plástico durante o uso | É normal no primeiro uso. Faça um ciclo vazio a 200°C por 15 minutos. |
| Código E2 ao ligar | Desconecte e ligue novamente. Se persistir, contate o suporte. |
| Código E2 em modo standby | Desconecte e ligue novamente. Se persistir, contate o suporte. |
| Código E1 durante o funcionamento | Desconecte e ligue novamente. Se persistir, contate o suporte. |

TERMO DE GARANTIA

1. A Color Visão do Brasil Indústria Acrílica Ltda. vende este produto com o objetivo de atender da melhor maneira possível as necessidades do consumidor. Desta forma, para orientação e garantia do produto, é indispensável que seja lido o Manual de Instruções de Uso do Produto. A seguir, ficam expressas as condições de garantia que entram em vigor a partir da data de aquisição na loja, ou da entrega efetiva do produto ao consumidor, de acordo com o que segue abaixo.

2. Prazo de Garantia Legal

2.1. - Garantia de 3 (três) meses, a contar da data de emissão na Nota Fiscal, sendo que esta garantia se refere à garantia legal, conforme art. 24 e 26, II, da Lei nº 8.078/90.

3. Prazo de Garantia Contratual

3.1. - Por mera liberalidade, a Color Visão poderá oferecer mais 9 (nove) meses de garantia contratual, nos termos do art. 50, § único, da Lei nº 8.078/90, caso o consumidor atenda as seguintes condições:

3.1.1. - Dentro do prazo de garantia contratual, a Color Visão assume o compromisso de reparar ou substituir gratuitamente qualquer peça que apresentar defeito de fabricação, desde que o aparelho seja enviado para o Posto Autorizado mais próximo da residência do consumidor.

3.1.2. - Para o atendimento, é imprescindível que o consumidor comprove que o produto se encontra dentro do prazo de garantia, entregando uma cópia da Nota Fiscal ou segunda via para a assistência técnica autorizada, pois do contrário, não será atendido. Portanto, o consumidor deverá guardar a Nota Fiscal cuidadosamente.

3.1.3. - Decorrido o prazo de garantia, todos os custos de reparo, peças e mão de obra relativas ao produto, correrão exclusivamente por conta do consumidor.

3.2. - A garantia não cobre:

3.2.1. - Devido a sua simplicidade de funcionamento e instalação, a garantia não cobre despesas com mão de obra, materiais de instalação elétrica, hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc.

3.2.2. - Produto ou peças que tenham sido danificadas em consequência de transporte, carga, descarga, resultantes de acidentes, maus tratos, descuidos, uso indevido, incêndios ou catástrofes de qualquer natureza.

3.2.3. - Falha de funcionamento ou queima do produto decorrente de instalação em rede elétrica imprópria ou voltagem incorreta.

3.2.4. - Quando o defeito apresentado for causado pelo desgaste natural do produto, incluindo-se amarelamentos, riscos, manchas das partes externas ou internas, decorrentes da aplicação de produtos químicos abrasivos e/ou similares que provoquem resultados danosos à integridade da matéria prima do produto.

3.2.5. - Utilização de acessórios ou componentes na instalação não aprovados pela Colormaq ou em desacordo com as normas técnicas brasileiras.

3.2.6. - Chamadas relacionadas a informações que estejam no manual de instrução do consumidor que acompanha o produto ou que constem no próprio produto (estes atendimentos, caso efetuados, serão cobrados do consumidor).

3.3. - A garantia fica automaticamente nula se:

3.3.1. - Utilizar o produto como fonte de renda, ou seja, para fins comerciais, industriais ou outros, visto que o produto foi projetado único e exclusivamente para uso doméstico.

3.3.2. - Na instalação ou no uso, não forem cumpridas as especificações constantes no Manual do Produto.

3.3.3. - O aparelho tiver recebido maus tratos, alterações ou consertos feitos por técnicos ou pessoas não credenciadas pela Color Visão do Brasil, ou, esteja agregado com quaisquer peças ou componentes não originais.

3.3.4. - Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou alteração da etiqueta de identificação do mesmo.

CANAL DE ATENDIMENTO FALE COM A COLORMAQ

0800 7708517

CANAL DE ATENDIMENTO EXCLUSIVO PARA O BRASIL

Av. Deputado Luís Eduardo Magalhães, nº 1600
CEP 40.096-040 - Centro - Belo Horizonte - MG

Site: www.colormaq.com.br

E-mail: atendimento@colormaq.com.br

Site: www.colormaq.com.br

E-mail: atendimento@colormaq.com.br

Site: www.colormaq.com.br

E-mail: atendimento@colormaq.com.br

Fritadeira Air Fryer Colormaq

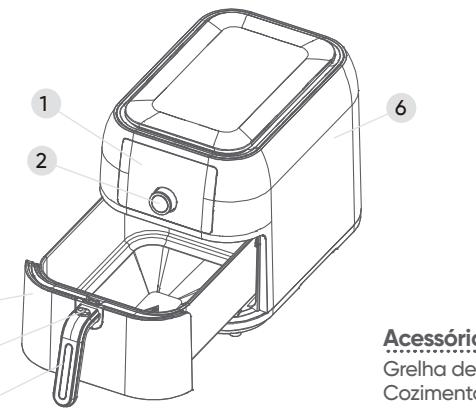
Parabéns, você acaba de adquirir a Fritadeira Air Fryer Colormaq! O seu novo produto tem tecnologia Rapid Air, o ar quente circula por todo o interior do produto deixando os alimentos crocantes por fora e macios por dentro.

A Fritadeira Air Fryer Colormaq leva mais facilidade para você na hora de cozinhar. Além de realizar preparos mais saudáveis, sem óleo e menos 80% de gordura. O seu novo produto é silencioso, mas ele te indicará que os alimentos estão prontos com o sinal sonoro ao fim do preparo.

Características e especificações da Fritadeira Air Fryer Colormaq

Descrição geral (Fig. 1)

- 1. Painel
- 2. Manípulo de controle de temperatura (80-200°C)
- 3. Cuba
- 4. Botão de liberação da alça do cesto
- 5. Alça/puxador
- 6. Unidade principal
- 7. Abertura de saída de ar
- 8. Cabo de alimentação



INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Leia atentamente este manual antes de utilizar o seu produto para obter o melhor desempenho da Fritadeira Air Fryer Colormaq e evitar acidentes. Aconselhamos a não descartar o manual e guardar para futuras consultas.

AVISOS

- Antes de operar o aparelho, leia todas as instruções, avisos de segurança e precauções. O não cumprimento dessas medidas pode resultar em ferimentos pessoais e danos materiais.
- Para evitar choque elétrico, verifique se a voltagem da sua casa corresponde à do aparelho.
- Sempre utilize uma tomada aterrada. Não use adaptadores ou extensões.
- Para evitar risco de incêndio, remova todas as embalagens da air fryer, incluindo rótulos ou adesivos temporários.

Instalação

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local de instalação;
- Não use o aparelho se houver algum dano na tomada, cabo de energia ou outras peças;
- Conecte o aparelho sempre a uma tomada de parede aterrada. Certifique-se sempre de que o plugue está corretamente inserido na tomada;

Não utilize adaptadores, como "T", benjamins e extensões, em tomadas de 20A. Os dispositivos com essa potência são mais robustos, e ao conectá-los em pontos não projetados para essa carga, há o risco de superaquecimento e curto-círcuito, **resultando na perda de garantia**.

Segurança e precauções

Coloque a air fryer em ambiente seco. Este produto é para uso interno.

- Posicione a air fryer sobre uma superfície plana e resistente ao calor. Mantenha ao menos 10 cm de distância de paredes, armários, móveis e outros objetos para garantir circulação de ar e evitar superaquecimento.
- Não coloque a air fryer próxima a materiais inflamáveis ou fontes de calor.
- Não mergulhe o cabo, plugue ou unidade principal em água ou outros líquidos.
- Evite que o cabo se enrolque ou entre em contato com superfícies quentes.
- Nunca puxe o cabo de força. Mova a air fryer antes de conectá-la, segurando com as duas mãos.
- Não move a air fryer com óleo ou líquidos quentes em seu interior.
- Não cubra a air fryer com tecidos, papel ou plástico durante o uso. Não armazene esses itens nela.
- Recomenda-se o uso de materiais como vidro temperado, silicone e metal próprios para altas temperaturas. O uso de materiais inadequados, como plásticos comuns ou vidros não temperados, pode causar acidentes e danos ao produto, não cobertos pela garantia.
- Use luvas térmicas ao inserir ou retirar alimentos.
- Não toque na parte externa da air fryer durante ou após o uso; use a alça.
- Desconecte da tomada e aguarde esfriar antes de limpar.
- Use pano macio e úmido. Não utilize objetos pontiagudos.
- Mantenha fora do alcance de crianças. Nunca permita que operem o aparelho.
- Use apenas para cozinhar, aquecer ou descongelar alimentos.
- Não coloque objetos sobre a air fryer em funcionamento.
- Nunca aqueça recipientes fechados na air fryer.
- Desligue e desconecte após o uso ou em longos períodos de inatividade.
- Este aparelho não deve ser operado com temporizador externo ou controle remoto.
- Não use a air fryer em circuito sobrecarregado. Idealmente, use tomada dedicada.
- Se o cabo de força estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou técnico autorizado.

Cuidados

- Garanta que a Air Fryer esteja colocada em uma superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho foi projetado exclusivamente para uso doméstico. Não é recomendado o uso em contextos comerciais/industriais.
- Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- A garantia é invalidada se o aparelho for usado para fins profissionais, semiprofissionais ou se não for utilizado conforme as instruções deste manual.
- Sempre desconecte o aparelho quando não estiver em uso.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas para evitar perigo.

A Air Fryer leva aproximadamente 30 minutos para esfriar, assim por segurança aguarde esse tempo antes de manusear ou limpar.

Desligamento automático

O aparelho possui um temporizador embutido que desligará automaticamente quando chegar a zero. Embora o aparelho possua desligamento automático, recomenda-se supervisão durante o uso. Em caso de falha no desligamento automático, retire-o da tomada imediatamente e entre em contato com o suporte técnico. Você também pode desligar manualmente o produto, basta girar o botão do temporizador para zero no sentido anti-horário.

Cuidados antes do primeiro uso

- Remova todos os materiais de embalagem.
- Retire adesivos temporários.
- Lave a cuba com água quente, detergente e esponja não abrasiva.

Preparando para o uso

Com a Air Fryer Colormaq você terá mais facilidade na hora de preparar diferentes alimentos.

- Coloque a air fryer sobre uma superfície estável e nivelada, resistente ao calor.
- Encaixe corretamente a cuba na air fryer. Caso contrário, não funcionará.
- Cheque a potência do produto, da tomada e conecte o cabo de energia à tomada.
- Não coloque nada sobre o aparelho.
- A air fryer utiliza circulação de ar quente. Não adicione óleo.
- Não obstrua entradas ou saídas de ar.

Usando a Fritadeira Air fryer Colormaq

AVISO: ALTAS TEMPERATURAS

A air fryer aquece durante o funcionamento e a resistência interna atinge temperaturas elevadas. As peças e acessórios podem ficar muito quentes. Após o uso, a superfície externa também pode permanecer quente por um tempo. Não toque ou tente remover os acessórios imediatamente.

Uso pela primeira vez

Programa a temperatura máxima por pelo menos 15 minutos com a cuba vazia. Isso elimina odores iniciais. Um leve cheiro ou fumaça é normal, causado pela camada protetora contra corrosão da resistência.

1. Retire a cuba e coloque os ingredientes. Nunca encha demais ou exceda a recomendação de quantidade ou isso pode afetar o desempenho de cocção.
2. Insira a cuba corretamente ou o produto não funcionará. Use sempre a alça/puxador.
3. Toque o símbolo da receita pré-programada no painel.
4. Ajuste tempo e temperatura com o botão giratório, se necessário.

• Ingredientes em grandes quantidades podem precisar ser mexidos na metade do tempo. Retire e sacuda a cuba com cuidado.

• O aviso sonoro indicará o fim do tempo. Retire a cuba e coloque-a sobre superfície resistente ao calor.

NOTA: O preparo pode ser interrompido manualmente com o botão Power, ajustando o tempo para 0 ou retirando a cuba.

• Verifique se o alimento está pronto. Caso contrário, retorne e ajuste o tempo.

NOTA: Use um pega-fogão, se necessário, pois pode haver vapor quente logo após a finalização da cocção.

• Transfira o alimento com cuidado.

• Após o preparo, a air fryer estará pronta para novo uso imediatamente.

Painel de controle Air Fryer com temporização box

- Receitas
- Temperatura
- Tempo
- Ligado/Desligado

Preparando para o uso

Com a Air Fryer Colormaq você terá mais facilidade na hora de preparar diferentes alimentos.

- Coloque a air fryer sobre uma superfície estável e nivelada, resistente ao calor.
- Encaixe corretamente a cuba na air fryer. Caso contrário, não funcionará.
- Cheque a potência do produto, da tomada e conecte o cabo de energia à tomada.
- Não coloque nada sobre o aparelho.
- A air fryer utiliza circulação de ar quente. Não adicione óleo.
- Não obstrua entradas ou saídas de ar.

Usando a Fritadeira Air fryer Colormaq

AVISO: ALTAS TEMPERATURAS

A air fryer aquece durante o funcionamento e a resistência interna atinge temperaturas elevadas. As peças e acessórios podem ficar muito quentes. Após o uso, a superfície externa também pode permanecer quente por um tempo. Não toque ou tente remover os acessórios imediatamente.

Uso pela primeira vez

Programa a temperatura máxima por pelo menos 15 minutos com a cuba vazia. Isso elimina odores iniciais. Um leve cheiro ou fumaça é normal, causado pela camada protetora contra corrosão da resistência.

1. Retire a cuba e coloque os ingredientes. Nunca encha demais ou exceda a recomendação de quantidade ou isso pode afetar o desempenho de cocção.
2. Insira a cuba corretamente ou o produto não funcionará. Use sempre a alça/puxador.
3. Toque o símbolo da receita pré-programada no painel.
4. Ajuste tempo e temperatura com o botão giratório, se necessário.

• Ingredientes em grandes quantidades podem precisar ser mexidos na metade do tempo. Retire e sacuda a cuba com cuidado.

• O aviso sonoro indicará o fim do tempo. Retire a cuba e coloque-a sobre superfície resistente ao calor.

NOTA: O preparo pode ser interrompido manualmente com o botão Power, ajustando o tempo para 0 ou retirando a cuba.

• Verifique se o alimento está pronto. Caso contrário, retorne e ajuste o tempo.

NOTA: Use um pega-fogão, se necessário, pois pode haver vapor quente logo após a finalização da cocção.

• Transfira o alimento com cuidado.

• Após o preparo, a air fryer estará pronta para novo uso imediatamente.

Painel de controle Air Fryer com temporização box

- Receitas
- Temperatura
- Tempo
- Ligado/Desligado

Preparando para o uso

Com a Air Fryer Colormaq você terá mais facilidade na hora de preparar diferentes alimentos.

- Coloque a air fryer sobre uma superfície estável e nivelada, resistente ao calor.
- Encaixe corretamente a cuba na air fryer. Caso contrário, não funcionará.
- Cheque a potência do produto, da tomada e conecte o cabo de energia à tomada.
- Não coloque nada sobre o aparelho.
- A air fryer utiliza circulação de ar quente. Não adicione óleo.
- Não obstrua entradas ou saídas de ar.

Usando a Fritadeira Air fryer Colormaq

AVISO: ALTAS TEMPERATURAS

A air fryer aquece durante o funcionamento e a resistência interna atinge temperaturas elevadas. As peças e acessórios podem ficar muito quentes. Após o uso, a superfície externa também pode permanecer quente por um tempo. Não toque ou tente remover os acessórios imediatamente.

Uso pela primeira vez

Programa a temperatura máxima por pelo menos 15 minutos com a cuba vazia. Isso elimina odores iniciais. Um leve cheiro ou fumaça é normal, causado pela camada protetora contra corrosão da resistência.

1. Retire a cuba e coloque os ingredientes. Nunca encha demais ou exceda a recomendação de quantidade ou isso pode afetar o desempenho de cocção.
2. Insira a cuba corretamente ou o produto não funcionará. Use sempre a alça/puxador.
3. Toque o símbolo da receita pré-programada no painel.
4. Ajuste tempo e temperatura com o botão giratório, se necessário.

• Ingredientes em grandes quantidades podem precisar ser mexidos na metade do tempo. Retire e sacuda a cuba com cuidado.

• O aviso sonoro indicará o fim do tempo. Retire a cuba e coloque-a sobre superfície resistente ao calor.

NOTA: O preparo pode ser interrompido manualmente com o botão Power, ajustando o tempo para 0 ou retirando a cuba.

• Verifique se o alimento está pronto. Caso contrário, retorne e ajuste o tempo.

NOTA: Use um pega-fogão, se necessário, pois pode haver vapor quente logo após a finalização da cocção.

• Transfira o alimento com cuidado.

• Após o preparo, a air fryer estará pronta para novo uso imediatamente.

Painel de controle Air Fryer com temporização box

- Receitas
- Temperatura
- Tempo
- Ligado/Desligado

Preparando para o uso

Com a Air Fryer Colormaq você terá mais facilidade na hora de preparar diferentes alimentos.

- Coloque a air fryer sobre uma superfície estável e nivelada, resistente ao calor.
- Encaixe corretamente a cuba na air fryer. Caso contrário, não funcionará.
- Cheque a potência do produto, da tomada e conecte o cabo de energia à tomada.
- Não coloque nada sobre o aparelho.
- A air fryer utiliza circulação de ar quente. Não adicione óleo.
- Não obstrua entradas ou saídas de ar.

Usando a Fritadeira Air fryer Colormaq

AVISO: ALTAS TEMPERATURAS

A air fryer aquece durante o funcionamento e a resistência interna atinge temperaturas elevadas. As peças e acessórios podem ficar muito quentes. Após o uso, a superfície externa também pode permanecer quente por um tempo. Não toque ou tente remover os acessórios imediatamente.

Uso pela primeira vez

Programa a temperatura máxima por pelo menos 15 minutos com a cuba vazia. Isso elimina odores iniciais. Um leve cheiro ou fumaça é normal, causado pela camada protetora contra corrosão da resistência.

1. Retire a cuba e coloque os ingredientes. Nunca encha demais ou exceda a recomendação de quantidade ou isso pode afetar o desempenho de cocção.
2. Insira a cuba corretamente ou o produto não funcionará. Use sempre a alça/puxador.
3. Toque o símbolo da receita pré-programada no painel.
4. Ajuste tempo e temperatura com o botão giratório, se necessário.

• Ingredientes em grandes quantidades podem precisar ser mexidos na metade do tempo. Retire e sacuda a cuba com cuidado.

• O aviso sonoro indicará o fim do tempo. Retire a cuba e coloque-a sobre superfície resistente ao calor.

NOTA: O preparo pode ser interrompido manualmente com o botão Power, ajustando o tempo para 0 ou retirando a cuba.

• Verifique se o alimento está pronto. Caso contrário, retorne e ajuste o tempo.

NOTA: Use um pega-fogão, se necessário, pois pode haver vapor quente logo após a finalização da cocção.

• Transfira o alimento com cuidado.

• Após o preparo, a air fryer estará pronta para novo uso imediatamente.