

Manual do utilizador

Fritadeira de ar

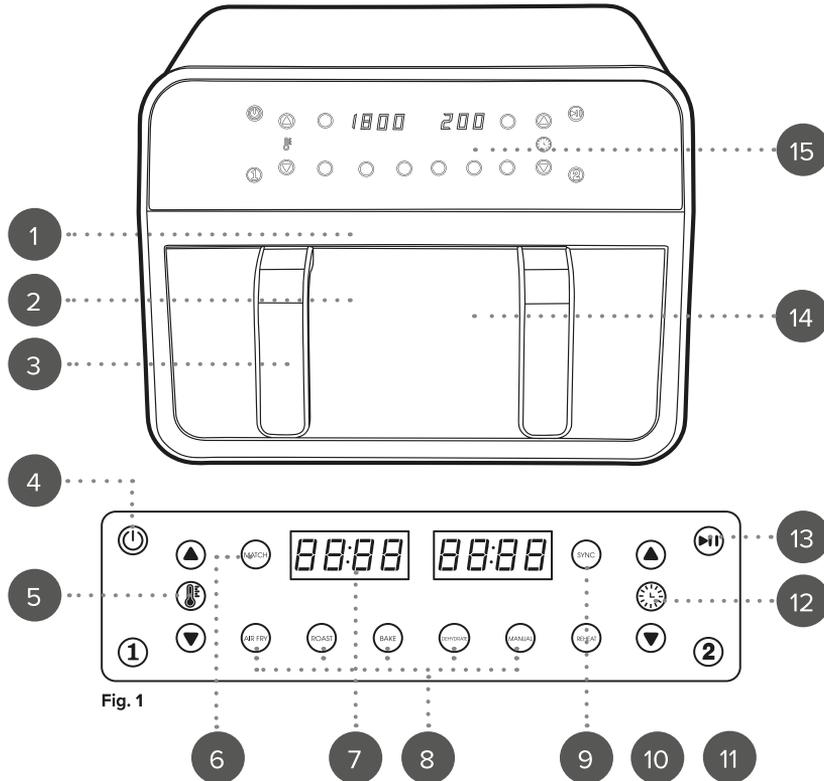
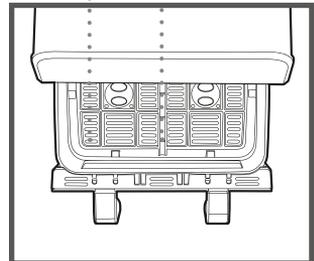


Fig. 1

1. Unidade principal da fritadeira de ar
2. Compartimento de preparação
3. Pega do compartimento de preparação
4. Botão de alimentação
5. Botões de controlo da temperatura
6. Botão Match Cook (Combinar preparação)
7. Visor LED
8. Botões de função
9. Botão Sync Cook (Sincronizar preparação)
10. Tabuleiro revestido antiaderente
11. Divisória do compartimento
12. Botões de controlo do tempo
13. Botão Iniciar/Pausa
14. Janela de visualização
15. Painel de controlo digital



Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricitista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradie calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da rede elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.

- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

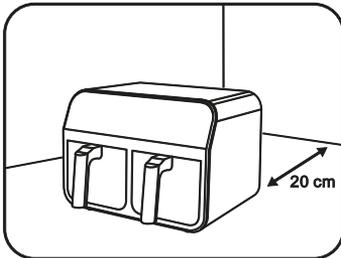
O que fazer e o que não fazer

O QUE FAZER:

Verificar se o compartimento de preparação está bem encaixado antes de utilizar. Caso contrário, a fritadeira de ar não funciona. Segurar no compartimento de preparação apenas pela pega do compartimento de preparação. Ter cuidado ao remover o compartimento de preparação, pois pode ser emitido vapor. Certificar-se de que a divisória está totalmente inserida se estiver a ser utilizada.

O QUE NÃO FAZER:

Inverter o tabuleiro revestido antiaderente com o compartimento de preparação ainda colocado, pois o óleo em excesso pode acumular-se na parte inferior do compartimento de preparação e pode ocorrer uma fuga para os ingredientes. Tapar a fritadeira de ar ou as respetivas entradas de ar, pois irá perturbar o fluxo de ar e poderá afetar os resultados de preparação. Encher o compartimento de preparação com óleo ou qualquer outro líquido. Tocor no compartimento de preparação durante ou imediatamente após a utilização, pois fica muito quente. Deve segurar no compartimento de preparação apenas pela pega. Utilizar forros de fritadeira ou produtos semelhantes.



AVISO: CERTIFIQUE-SE DE QUE A FRITADEIRA DE AR TEM PELO MENOS 20 CM DE ESPAÇO LIVRE EM TODAS AS DIREÇÕES ANTES DE UTILIZAR.

Desliga-se automaticamente

A fritadeira de ar está equipada com um sistema de desativação automática. Se o tempo de preparação definido tiver terminado, o temporizador emite um sinal sonoro e a desativação automática pode ser ativada, desligando a fritadeira de ar.



NOTA: se for necessário desligar a fritadeira de ar antes de terminar o tempo de preparação definido, desligue-a e retire a ficha da tomada elétrica.

Cuidados e manutenção

Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a fritadeira de ar, retire a ficha da tomada e deixe a fritadeira de ar arrefecer completamente.

PASSO 1: limpe a unidade principal da fritadeira de ar com um pano macio e humedecido, e deixe secar completamente.

PASSO 2: limpe o tabuleiro revestido antiaderente, a divisória do compartimento e o compartimento de preparação em água quente com detergente e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

Não mergulhe a unidade principal da fritadeira de ar dentro de água ou de qualquer outro líquido.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos ou esfregões para limpar a fritadeira de ar ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos.



NOTA: a fritadeira de ar deve ser limpa após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Limpe a fritadeira de ar seguindo as instruções descritas na secção "**Cuidados e manutenção**".



NOTA: ao utilizar a fritadeira de ar pela primeira vez, pode detetar um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Permita uma ventilação suficiente à volta da fritadeira de ar durante a utilização. Recomenda-se que coloque a fritadeira de ar a trabalhar sem alimentos durante, aproximadamente, 10 minutos antes da primeira utilização. Isto evitará que o fumo ou o odor inicial afete o sabor dos alimentos.

Montar a fritadeira de ar

PASSO 1: coloque o tabuleiro revestido antiaderente no compartimento de preparação, verificando se estão assentes de forma segura.

PASSO 2: deslize o compartimento de preparação para a unidade principal da fritadeira de ar.



NOTA: a fritadeira de ar vem pré-montada. O compartimento de preparação deve ser fechado de forma segura antes da utilização, pois a fritadeira de ar não funcionará de outra forma.

Utilizar a divisória

PASSO 1: para utilizar o compartimento grande, certifique-se de que a divisória é removida do compartimento de preparação. Para separar o compartimento em duas secções individuais, certifique-se de que a divisória está bem inserida na ranhura.



NOTA: para se certificar de que a divisória está bem inserida na ranhura, certifique-se de que as setas-guia na divisória estão a apontar para cima; deve encaixar facilmente. Não force a divisória, pois tal pode causar danos na fritadeira de ar. A fritadeira de ar vem pré-montada. O compartimento de preparação deve ser fechado de forma segura antes da utilização, pois a fritadeira de ar não funcionará de outra forma.

Utilizar o painel de controlo

Ver "**Fig. 1**".

Ao inserir a ficha da fritadeira de ar na tomada elétrica e ligar a fritadeira, esta emite um sinal sonoro e o botão de alimentação acende-se para indicar que está ligada.

Toque no botão de alimentação para ligar a fritadeira de ar.

Definição manual

O tempo e a temperatura podem ser ajustados manualmente; os valores de tempo e temperatura dependem da preparação do alimento.

Aparecem linhas no visor LED, indicando que a fritadeira de ar está pronta para ser programada.

Selecione o compartimento relevante ao tocar em "**1**" ou "**2**".

Para ajustar a definição manualmente, prima o botão manual e, em seguida, os botões de controlo do tempo para alterar o tempo de preparação até um máximo de 60 minutos (ou até um máximo de 12 horas para desidratação).

Toque nos botões de controlo da temperatura para ajustar a temperatura de preparação, de 40 a 210 °C (ou um máximo de 90 °C para desidratação).

Para utilizar apenas um compartimento, não selecione quaisquer definições para o outro compartimento.

Prima o botão Iniciar/Pausa para começar a cozinhar.



NOTA: consulte o livro de receitas para obter informações adicionais e instruções de preparação.

Funções predefinidas

PASSO 1: prima um dos botões de função para utilizar uma função de preparação predefinida.

O visor irá alternar automaticamente entre as predefinições de tempo e temperatura.

É então possível ajustar estas predefinições utilizando os botões de controlo do tempo e da temperatura, conforme necessário. Pode manter premidos os botões de controlo do tempo e da temperatura para ajustar rapidamente o tempo ou a temperatura.

PASSO 2: prima o botão Iniciar/Pausa para começar a aquecer quando o tempo e a temperatura tiverem sido definidos. É possível ajustar o tempo e a temperatura durante a utilização, tocando no número da gaveta e utilizando os botões de controlo do tempo e da temperatura.

PASSO 3: quando a preparação estiver concluída e o tempo predefinido tiver decorrido, o temporizador emite um som e a fritadeira de ar desliga-se.

PASSO 4: para desligar a fritadeira de ar, mantenha premido o botão de alimentação.



NOTA: se remover o compartimento de preparação durante a preparação, a fritadeira de ar irá interromper a cozedura. Volte a inserir o compartimento de preparação para retomar o processo.

Funções de preparação

Função	Temperatura predefinida	Intervalo de temperaturas	Hora
Air Fry (Fritar com ar quente)	210 °C	80 °C – 210 °C	Máx. 1 hora
Roast (Assar)	190 °C	120 °C – 210 °C	Máx. 4 horas
Bake (Cozer)	160 °C	120 °C – 210 °C	Máx. 4 horas
Dehydrate (Desidratar)	60 °C	40 °C – 90 °C	Máx. 12 horas
Manual	180 °C	40 °C – 210 °C	Máx. 1 hora
Reheat (Voltar a aquecer)	170 °C	130 °C – 210 °C	Máx. 1 hora

Utilizar a definição Sync Cook (Sincronizar preparação)

Ao preparar alimentos diferentes nos dois compartimentos com diferentes tempos e temperaturas, utilize a definição "Sync" (Sincronizar) para que ambas as secções terminem a preparação ao mesmo tempo.

PASSO 1: toque em "1" e ajuste as definições necessárias para o primeiro compartimento de preparação, seguindo as instruções na secção "Utilizar o painel de controlo".

PASSO 2: repita o processo para o segundo compartimento de preparação ao tocar em "2".

PASSO 3: prima o botão Sync Cook (Sincronizar preparação); o botão acender-se-á para indicar que a definição foi selecionada.

PASSO 4: prima o botão Iniciar/Pausa para começar a cozinhar.

Utilizar a definição Match Cook (Combinar preparação)

Utilize a definição Match (Combinar) quando utilizar os dois compartimentos para preparar os mesmos alimentos; a preparação termina ao mesmo tempo para ambos os compartimentos.

PASSO 1: toque em "1" e ajuste as definições necessárias para o primeiro compartimento de preparação, seguindo as instruções na secção "Utilizar o painel de controlo".

PASSO 2: prima o botão Match Cook (Combinar preparação); o botão acender-se-á para indicar que a definição foi selecionada.

PASSO 3: prima o botão Iniciar/Pausa para começar a cozinhar.



NOTA: o botão de alimentação permanece aceso enquanto a unidade estiver ligada.

Utilizar a fritadeira de ar

PASSO 1: insira a ficha na tomada elétrica e ligue a fritadeira de ar. Esta emitirá um sinal sonoro e o botão de alimentação acender-se-á para indicar que a unidade está inserida na tomada.

PASSO 2: toque no botão de alimentação para ligar a fritadeira de ar; as funções do visor serão apresentadas, indicando que a fritadeira de ar está pronta para ser programada.

PASSO 3: siga as instruções na secção "Utilizar o painel de controlo". Utilize os botões de controlo do tempo e da temperatura para aumentar ou diminuir o tempo ou a temperatura, conforme necessário.

PASSO 4: retire o compartimento de preparação puxando-o para fora da fritadeira de ar quente, segurando na pega. Coloque o compartimento de preparação numa superfície plana, estável e resistente ao calor.

PASSO 5: coloque os ingredientes no tabuleiro revestido antiaderente e, em seguida, volte a introduzir o compartimento de preparação na unidade principal da fritadeira de ar para a fechar.

PASSO 6: utilize o painel de controlo digital para definir o tempo e a temperatura de preparação necessários para os ingredientes. Também pode definir as definições de tempo e temperatura utilizando os botões de função, que alternam automaticamente entre as predefinições de tempo e temperatura para preparar vários alimentos quando premidos. É então possível ajustar estas predefinições utilizando os botões de controlo do tempo e da temperatura, conforme necessário.

PASSO 7: pode ser necessário agitar determinados ingredientes a meio do tempo de preparação. Retire o compartimento de preparação da unidade principal da fritadeira de ar utilizando a pega do compartimento de preparação. Agite suavemente o compartimento de preparação e, em seguida, volte a introduzi-lo na unidade principal da fritadeira de ar para continuar a preparação.

PASSO 8: quando a preparação estiver concluída e o tempo predefinido tiver decorrido, a fritadeira de ar emite vários sinais sonoros e apresenta "END" no visor. Em seguida, a fritadeira de ar desliga-se. Verifique se os ingredientes estão prontos; se a preparação não estiver concluída, feche o compartimento de preparação e volte a colocá-lo na unidade principal da fritadeira de ar. Utilize o painel de controlo digital para ajustar o tempo de preparação em conformidade. Se a preparação tiver terminado, esvazie o conteúdo para uma taça ou um prato. Utilize uma tenaz resistente ao calor (não incluída) se os alimentos forem grandes ou frágeis.



NOTA: se for necessário alterar o tempo ou a temperatura de preparação durante a utilização, utilize os botões de controlo do tempo e da temperatura, conforme necessário. Para alimentos com elevado teor de água, pode aparecer condensação na janela de visualização. Isto é normal e deve desaparecer depois de a fritadeira de ar ter arrefecido.



CUIDADO: não deite os alimentos diretamente para uma taça ou para um prato, pois o excesso de óleo pode acumular-se no fundo do compartimento de preparação e verter para os ingredientes ou para a taça de servir. Tenha cuidado ao abrir e fechar o compartimento de preparação durante a utilização, pois fica muito quente.



AVISO: a tensão nominal continua presente mesmo quando a fritadeira de ar está desligada. Para desligar permanentemente a fritadeira de ar, desligue e retire a ficha da tomada da rede elétrica.

Armazenamento

Verifique se a fritadeira de ar está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo muito apertado à volta da fritadeira de ar. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK5872

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 2300 W

Tabela de tempos de preparação

Tabela manual para fritar com ar				
Ingrediente	Quantidade	Óleo	Temperatura	Tempo de preparação
Legumes				
Espargos	200 g Inteiros, aparados	2 colheres de chá	200 °C	8 a 12 min.
Pimentos	2 pimentos Inteiros	Nenhum	200 °C	16 min.
Brócolos	1 cabeça (400 g) Cortada em pedaços de 2,5 cm	1 colher de sopa	200 °C	9 min.
Abóbora menina	500 g–750 g Cortada em pedaços de 2,5 cm	1 colher de sopa	200 °C	20 a 25 min.
Cenouras	500 g Descasque e corte em pedaços de 1,5 cm	1 colher de sopa	200 °C	13 a 16 min.
Couve-flor	1 cabeça (900 g) Cortada em pedaços de 2,5 cm	2 colher de sopa	200 °C	15 a 20 min.
Milho na espiga	4 espigas Espiga inteira, sem cascas	1 colher de sopa	200 °C	12 a 15 min.
Curgete	500 g Cortada em quartos em comprimento e, em seguida, cortada em pedaços de 2,5 cm	1 colher de sopa	200 °C	15 a 18 min.
Feijão verde	200 g Apare os caules	1 colher de sopa	200 °C	8 min.
Couve	100 g Parta em pedaços, remova os caules	Nenhum	150 °C	8 min.
Cogumelos	225 g Cortados em quartos	1 colher de sopa	200 °C	7 min.
Batatas brancas	750 g Cortadas em pedaços de 2,5 cm	1 colher de sopa	200 °C	18 a 20 min.
	450 g Cortadas em palitos finos	1–3 colheres de sopa	200 °C	20 a 24 min.
	450 g Cortadas em palitos grossos	1–3 colheres de sopa	200 °C	23 a 26 min.
	4 batatas Inteiras, perfuradas com garfo	Nenhum	200 °C	25 min.
Batatas doces	4 batatas Inteiras, perfuradas com garfo	1 colher de sopa	200 °C	15 a 20 min.
	4 batatas Inteiras, perfuradas com garfo	Nenhum	200 °C	30 a 35 min.
Frango				
Peitos de frango	2 peitos sem osso	Pincele com óleo	200 °C	20 a 25 min.
	4 peitos sem osso	Pincele com óleo	200 °C	30 a 35 min.
Coxas de frango	4 coxas com osso	Pincele com óleo	200 °C	22 a 28 min.
	4 coxas sem osso	Pincele com óleo	200 °C	18 a 22 min.
Asas de frango	1 kg de asas com osso	1 colher de sopa	200 °C	33 min.

Tabela manual para fritar com ar				
Carne de vaca				
Hambúrgueres	4 hambúrgueres com cerca de 100 g 2,5 cm de espessura	Nenhum	190 °C	12 min.
Bifes	2 x 200 g do lombo 1,5 cm–2,5 cm de espessura	Nenhum	200 °C	Malpassado: 9 a 10 min. Ao ponto/malpassado: 10 a 12 min. Bem passado: 18 a 20 min.
Porco				
Bacon	4 tiras Cortadas ao meio	Nenhum	180 °C	9 min.
Costeletas de porco	2 costeletas com osso	Pincele com óleo	200 °C	15 a 18 min.
	2 costeletas sem osso	Pincele com óleo	200 °C	14 a 17 min.
Salsichas	4 salsichas	Pincele com óleo	200 °C	16 min.
Borrego				
Costeletas de borrego	4 costeletas (340 g)	Pincele com óleo	200 °C	12 min.
Peixe e marisco				
Filetes de salmão	2 filetes	Pincele com óleo	200 °C	10 a 13 min.
Camarões	16 grandes Inteiros e descascados	1 colher de sopa	200 °C	7 a 10 min.
Congelados				
Nuggets de frango	1 caixa (397 g)	Nenhum	200 °C	16 min.
Panados de frango	11	Nenhum	190 °C	8 min.
Filetes de peixe	4 filetes (500 g)	Nenhum	200 °C	14 a 16 min.
Filetes de peixe em massa	4 filetes Vire a meio da cozedura	Nenhum	180 °C	18 min.
Douradinhos de peixe	10	Nenhum	200 °C	15 min.
Tempura de camarão	8 camarões (total de 140 g) Vire a meio da cozedura	Nenhum	190 °C	8 a 9 min.
Batatas fritas	500 g	Nenhum	180 °C	20 a 22 min.
	1 kg	Nenhum	180 °C	42 min.
Batatas fritas grossas de forno	500 g	Nenhum	180 °C	20 min.
Batata em gomos	500 g	Nenhum	180 °C	20 min.
Batatas assadas	700 g	Nenhum	190 °C	20 min.
Hash browns	7	Nenhum	200 °C	15 min.
Batatas doces fritas	450 g	Nenhum	190 °C	20 a 22 min.
Hambúrgueres veganos	4	Nenhum	180 °C	10 min.
Cogumelos panados	300 g	Nenhum	190 °C	10 a 12 min.
Aros de cebola	300 g	Nenhum	190 °C	14 min.
Pudim de Yorkshire	8 (150 g)	Nenhum	180 °C	3 a 4 min.

RECEITAS



Costeletas de porco com mel

Ingredientes

- 2 costeletas de porco
- 85 g de mel
- 3 colheres de sopa de molho de soja
- 1 colher de sopa de sumo de lima
- 1 colher de chá de alho picado

Método

Misture todos os ingredientes, exceto as costeletas de porco, numa tigela grande. Mergulhe as costeletas de porco na mistura, cubra e refrigere durante 1 a 2 horas.

Ligue a ficha da fritadeira de ar à rede elétrica e ligue-a.

Defina a temperatura para 200 °C e o tempo para 15–20 minutos e coloque cuidadosamente as costeletas de porco no respetivo compartimento de cozedura.

Verifique se as costeletas de porco estão cozidas antes de servir.

Sirva imediatamente com uma variedade de acompanhamentos.

Coxas de frango crocantes com lima e salsa

Ingredientes

- 4 coxas de frango
- 4 dentes de alho, picados
- 2 limas, sumo
- 120 g de pão ralado
- 64 g de farinha sem fermento
- 30 g de salsa fresca picada
- 160 ml de leiteiro
- 2 colheres de chá de açúcar mascavado
- $\frac{3}{4}$ colher de chá de cominhos moídos
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de flocos de malagueta
- Spray para cozinhar
- Sal e pimenta q.b.

Método

Misture o leiteiro, os flocos de malagueta, o alho, o açúcar, os cominhos, a salsa e o sumo de lima numa taça grande.

Mergulhe as coxas de frango na mistura de leiteiro e, em seguida, passe-as pelo pão ralado até ficarem totalmente revestidas. Pulverize as coxas de frango de todos os lados com spray para cozinhar.

Ligue a ficha da fritadeira de ar à rede elétrica e ligue-a. Defina a temperatura para 200 °C

e o tempo para 22–28 minutos e coloque cuidadosamente as coxas de frango no respetivo compartimento de cozedura.

Verifique se o frango fica cozido antes de servir. Sirva imediatamente com uma variedade de acompanhamentos.

Salmão cajun frito

Ingredientes

910 g de filetes de salmão

380 g de farinha de milho

3 ovos

125 ml de leite

125 ml de cerveja

3 colheres de sopa de mostarda

2 colheres de sopa de sal

2 colheres de chá de pimenta preta

½–1 colher de sopa de molho Tabasco

½–1 colher de chá de pimenta caiena (ou a gosto)

Spray para cozinhar

Método

Bater os ovos, o leite, a cerveja, a mostarda, o molho Tabasco, a pimenta caiena e metade do sal e da pimenta numa tigela grande. Corte os filetes de peixe em pedaços pequenos e mergulhe na mistura de ovos até ficarem totalmente revestidos. Cubra e coloque no frigorífico durante, aproximadamente, 1 hora. Misture a farinha de milho e o restante sal e pimenta numa taça ou prato raso largo. Retire os pedaços de peixe da mistura de ovos e mergulhe na farinha de milho, cobrindo uniformemente. Pulverize os pedaços de peixe de todos os lados com spray para cozinhar.

Ligue a ficha da fritadeira de ar à rede elétrica e ligue-a. Defina a temperatura para 200 °C e o tempo para aproximadamente 15 minutos e coloque cuidadosamente os pedaços de peixe no respetivo compartimento de cozedura.

Verifique se o peixe está cozinhado antes de servir.

Sirva imediatamente com uma variedade de acompanhamentos.

Refogado de vegetais com molho de soja

Ingredientes

8 milhos bebé, cortados em comprimento

3 cogumelos marron grandes, em quartos

2 cebolas brancas, em quartos

1 abóbora menina, sem pele e cortada em cubos

1 pimento vermelho, cortado

1 pimento verde, cortado

1 pimento amarelo, cortado

1 pimento laranja, cortado

1 curgete, fatiada em ângulo

2 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de molho de soja

1 colher de chá de mistura de ervas

Sal e pimenta q.b.

Método

Cubra uniformemente os vegetais em azeite e tempere com sal, pimenta e mistura de ervas a gosto.

Ligue a ficha da fritadeira de ar à rede elétrica e ligue-a. Defina a temperatura para 200 °C e o tempo para aproximadamente 15 minutos e coloque cuidadosamente as batatas no respetivo compartimento de cozedura.

Verifique se os vegetais estão cozidos antes de servir.

Sirva regados com molho de soja.

Gomos de batata doce

Ingredientes

2 batatas doces, cortadas em gomos

1 colher de chá de flocos de malagueta

Sal e pimenta q.b.

Spray para cozinhar

Método

Borrife os gomos de todos os lados com spray para cozinhar e tempere com flocos de malagueta, sal e pimenta. Misture para combinar.

Ligue a ficha da fritadeira de ar à rede elétrica e ligue-a. Selecione a função "CHIP".

Coloque cuidadosamente os gomos no respetivo compartimento de cozedura.

Verifique se os gomos estão crocantes antes de servir.

Sirva imediatamente com um molho.

CE

Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias



Este símbolo no produto, nas pilhas/baterias ou na embalagem significa que este produto e quaisquer pilhas/baterias que contenha não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Em vez disso, é da responsabilidade do utilizador entregá-lo a um ponto de recolha aplicável para a reciclagem de pilhas/baterias e equipamento elétrico e eletrónico. A recolha separada e a reciclagem ajudarão a conservar os recursos naturais e a evitar as potenciais consequências negativas para a saúde humana e para o ambiente que resultariam de uma eliminação inadequada das substâncias perigosas que podem estar presentes nas pilhas/baterias e no equipamento elétrico e eletrónico.

Alguns revendedores fornecem serviços de recolha que permitem ao utilizador devolver equipamento gasto para uma eliminação adequada. **É da responsabilidade do utilizador apagar quaisquer dados relativos a equipamentos elétricos e eletrónicos antes da eliminação.** Para obter mais informações sobre onde entregar as pilhas/baterias e os resíduos elétricos e eletrónicos, contacte o representante local da cidade/município, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o revendedor.

Fabricados por:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

FABRICADOS NA CHINA.

CD290923/MD300524/V3