

PowerXL™

products that excel

GRILL AIR FRYER COMBO



Manual do Utilizador

Guardar estas instruções - Apenas para uso doméstico

MODELO: MFC-AF-6 CAPACIDADE: 6 Qts. POTÊNCIA: 1550W, 120V

Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança. Não utilize o **PowerXL Grill Air Fryer Combo** até ter lido este manual na íntegra.

Índice de conteúdos

<i>MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA</i>	4
<i>Peças e acessórios</i>	8
<i>Utilização do painel de controlo</i>	10
<i>Explicações sobre os modos de cozedura predefinidos</i>	11
<i>Instruções de utilização</i>	12
<i>Orientações e dicas de cozedura</i>	14
<i>Resolução de problemas</i>	20
<i>Perguntas mais frequentes</i>	21
<i>Limpeza e armazenamento</i>	22

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

ATENÇÃO

Quando utilizar aparelhos eléctricos, siga sempre as precauções básicas de segurança.

1. Leia atentamente estas instruções para evitar possíveis lesões.
2. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com menos de oito anos de idade. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos oito anos de idade, sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos inerentes. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de oito anos de idade. A limpeza e a manutenção não podem ser efectuadas por crianças.
3. **COLOQUE SEMPRE O APARELHO NUMA SUPERFÍCIE PLANA E RESISTENTE AO CALOR.** Concebido apenas para utilização em bancadas. **NÃO** coloque o aparelho numa superfície instável.
4. Os aparelhos de cozinha devem ser colocados num local estável, com as pegas (se existirem) posicionadas de forma a evitar o derrame de líquidos quentes.
5. **NÃO** coloque a base do aparelho sobre ou perto de um queimador a gás ou eléctrico quente ou num forno quente. **NÃO** utilize o aparelho num espaço fechado ou debaixo de unidades de base. É necessário um espaço e uma ventilação adequados para evitar danos materiais causados pelo vapor libertado durante a utilização. **NUNCA** utilize o aparelho perto de materiais inflamáveis, tais como panos de cozinha, toalhas de papel, cortinas ou pratos de papel. **NÃO** deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou da bancada nem entre em contacto com superfícies quentes.
6. **TENHA CUIDADO** ao deslocar a panela interior durante ou após um ciclo de cozedura.
7. Manuseie sempre a panela interior quente com luvas adequadas para cozinhar. Coloque a panela interior quente em superfícies resistentes ao calor quando não estiver instalada na base do aparelho.
8. **TENHA CUIDADO COM AS SUPERFÍCIES QUENTES:** Este aparelho gera calor e vapor durante a utilização. Para evitar lesões, não toque nas superfícies quentes durante a utilização. Tome as devidas precauções para evitar o risco de lesões físicas, incêndio e danos materiais.
9. **NÃO** utilize este aparelho para outros fins que não aqueles a que se destina.
10. **NUNCA ENCHA A PANEIA INTERIOR** com mais de dois terços da sua capacidade. Muitos alimentos aumentam de volume ou borbulham intensamente durante a cozedura, o que pode originar transbordamento por ebulição. Cozinhe com a tampa para evitar salpicos e possíveis lesões se as bolhas rebentarem e entrarem em contacto com a pele exposta.
11. A utilização de acessórios não recomendados pelo Tristar pode provocar ferimentos.
12. É fornecido um cabo de alimentação curto para evitar possíveis emaranhamentos ou tropeções com um cabo mais longo.
13. **NUNCA** ligue a uma tomada localizada por baixo da bancada. O cabo pendurado é perigoso.
14. **NUNCA** cubra o orifício de saída de vapor na tampa nem os orifícios de ventilação na parte de trás da base do aparelho.
15. **NÃO** utilize este aparelho no exterior.
16. **NÃO UTILIZE O APARELHO** se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Se o aparelho deixar de funcionar corretamente durante a utilização, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica.
17. **NÃO UTILIZE NEM TENTE REPARAR UM APARELHO QUE APRESENTE ANOMALIAS NO SEU FUNCIONAMENTO.** Contacte o serviço de atendimento ao cliente para obter assistência (os detalhes de contacto encontram-se na parte posterior deste manual).
18. **DESLIGUE O APARELHO** da tomada eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes da sua limpeza. Deixe o aparelho arrefecer antes de montar ou desmontar as peças.
19. **NUNCA** mergulhe a base do aparelho ou a tampa da fritadeira em água. Se o aparelho cair ou for acidentalmente submerso em água, desligue-o imediatamente da tomada eléctrica. Se o aparelho estiver ligado à corrente eléctrica e submerso, não toque no líquido. Não lave nem submerja os cabos ou as fichas em água ou noutros líquidos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES - APENAS PARA USO DOMÉSTICO

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

20. Para evitar possíveis ferimentos, substitua as peças apenas pelas aprovadas e recomendadas pelo Tristar.
21. **NUNCA** deixe os utensílios de cozinha vazios ou a panela interior sobre um queimador quente. Pode danificar a panela interior.
22. **NUNCA** coloque o utensílio de cozinha num micro-ondas ou numa torradeira. Pode provocar faíscas eléctricas ou um incêndio e danificar os aparelhos e os utensílios de cozinha.
23. **NUNCA** deixe os utensílios de cozinha sem vigilância. Isto evitará possíveis lesões nas crianças ou um incêndio.
24. Supervisione **SEMPRE** as crianças perto dos utensílios de cozinha quando estes estiverem a ser utilizados para evitar possíveis lesões.
25. **NÃO** manuseie utensílios de cozinha quentes sem proteção para as mãos. Quando cozinhar, tome precauções e utilize luvas para cozinhar, uma vez que a panela interior, as pegas e o aparelho ficarão quentes.
26. Tome precauções ao manusear a tampa de vidro. Tal como acontece com qualquer utensílio de vidro destinado a cozinhar, a tampa pode partir-se devido a mudanças bruscas de temperatura ou por impacto, se cair ou bater contra um objeto duro.
27. Se a tampa de vidro ficar rachada, lascada ou danificada, **INTERROMPA A UTILIZAÇÃO** imediatamente.
28. **NÃO** tente reparar a panela se esta estiver danificada.
29. Este produto destina-se apenas a uso doméstico. **NÃO É ADEQUADO** para uso comercial ou em campismo.
30. **NÃO** utilize sprays de cozinha. Estes sprays acumulam-se nos utensílios de cozinha, são difíceis de eliminar e reduzem o desempenho do revestimento antiaderente.
31. Este aparelho não foi concebido para fritar alimentos. Tenha extremo cuidado ao deslocar o aparelho quando estiverem presentes líquidos ou óleo quentes.
32. Para evitar danos no aparelho, utilize apenas o recipiente fornecido e as peças aprovadas.
33. Não coloque alimentos ou líquidos na base do aparelho.
34. Não coloque objectos metálicos dentro (ou sobre) a base do aparelho. O metal ativa as placas de indução. Não coloque as mãos sobre o elemento de aquecimento por indução quente. Este retém o calor e poderia queimar-se.
35. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou os puxadores.
36. Risco de choque elétrico. Cozinhe apenas num recipiente extraível. Utilize apenas a base com a panela interior.
37. Antes de instalar um novo aparelho numa bancada, consulte o fabricante ou o instalador da bancada para obter recomendações sobre a utilização de aparelhos na superfície da bancada. Alguns fabricantes e instaladores recomendam que proteja a superfície colocando uma almofada quente ou uma base sob o aparelho para o proteger do calor. O fabricante ou o instalador pode recomendar que não coloque painéis quentes, tachos e frigideiras ou aparelhos quentes diretamente sobre a bancada. Em caso de dúvida, coloque uma almofada ou um tapete quente por baixo do aparelho antes de o utilizar.
38. Para desligar, rode qualquer controlo para "off" (prima o botão de cancelar) e, em seguida, retire a ficha da tomada de parede.
39. Não coloque alimentos grandes nem utensílios ou recipientes de metal no aparelho, pois existe o risco de incêndio ou choque elétrico.
40. Pode ocorrer um incêndio se o aparelho estiver coberto ou em contacto com materiais inflamáveis, como cortinas, cortinados, paredes e afins, durante a sua utilização.
41. Não coloque quaisquer objectos em cima do aparelho quando este estiver em uso.
42. Não limpe com esfregões de metal. Os pedaços do esfregão podem soltar-se e entrar em contacto com peças eléctricas, o que representa um risco de choque elétrico.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES - APENAS PARA USO DOMÉSTICO

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- 42. Tenha extremo cuidado quando utilizar recipientes feitos de materiais que não sejam metal ou vidro.
- 43. Não coloque no aparelho nenhum dos seguintes materiais: papel, cartão, plástico ou similares.
- 44. Não coloque no aparelho outros materiais para além dos acessórios incluídos com o aparelho quando este não estiver a ser utilizado.
- 45. Prima o botão "Cancelar" para desligar o aparelho.
- 46. Este aparelho não foi concebido para funcionar com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto autónomo.
- 47. Não submerja o aparelho.

ATENÇÃO: Evite derrames no conector.

ATENÇÃO: A superfície de aquecimento permanece quente após a utilização.

ATENÇÃO: Os alimentos derramados podem provocar queimaduras graves.

ATENÇÃO: Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.

ATENÇÃO: Nunca deixe que o cabo penda sobre a borda de uma bancada.

ATENÇÃO: Nunca utilize uma tomada eléctrica debaixo de uma bancada.

ATENÇÃO: Nunca utilize uma extensão eléctrica.

Tenha em atenção que as alterações ou modificações a este produto que não tenham sido expressamente validadas pela autoridade competente podem tornar nula a autorização do utilizador para operar o produto.

FCC: Este equipamento foi testado e encontra-se em conformidade com os limites para um dispositivo digital de Classe B, de acordo com a Secção 15 das Normas da FCC. Estes limites foram concebidos para proporcionar uma proteção razoável contra interferências nocivas numa instalação residencial. Este equipamento gera, utiliza e pode irradiar energia de radiofrequência e, se não for instalado e utilizado de acordo com as instruções, pode causar interferências nocivas nas comunicações via rádio. No entanto, não existe qualquer garantia de que não ocorram interferências numa determinada instalação.

Caso este equipamento gere interferências nocivas na receção de rádio ou televisão, o que pode ser determinado ligando e desligando o equipamento, recomenda-se ao utilizador que tente corrigir as interferências através de uma ou mais das seguintes medidas:

- Reorientar ou reposicione a antena de receção.
- Aumente a distância de separação entre o equipamento e o recetor.
- Ligue o equipamento a uma tomada num circuito diferente daquele a que o recetor está ligado.
- Consulte o revendedor ou um técnico de rádio/TV experiente para obter assistência.

Este aparelho cumpre a Secção 15 das Normas da FCC. O funcionamento está sujeito às duas condições seguintes: (1) este dispositivo não pode causar interferências nocivas e (2) este dispositivo tem de aceitar quaisquer interferências recebidas, incluindo aquelas que possam afetar o seu funcionamento.

Tristar Products, Inc,
490 Route 46 East, Fairfield, NJ 07004
973-287-5177



AVISO

Para residentes na Califórnia

Este produto pode expor o utilizador ao bisfenol A, uma substância que, segundo o Estado da Califórnia, pode causar defeitos congénitos ou outros problemas reprodutivos. Para mais informações, visite www.P65Warnings.ca.gov.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES - APENAS PARA USO DOMÉSTICO

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

ATENÇÃO

- Utilize sempre o aparelho numa superfície horizontal, nivelada, estável e não inflamável.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica normal. Não é adequado para utilização em ambientes comerciais ou de retalho.
- Se o aparelho for utilizado de forma incorrecta, para fins profissionais ou semi-profissionais, ou se não for utilizado de acordo com as instruções do manual do utilizador, a garantia será anulada e o fabricante não será responsável por eventuais danos.
- Desligue sempre o aparelho da tomada após a sua utilização.
- Quando o tempo de cozedura tiver terminado, a cozedura pára e a ventoinha continua a funcionar durante 10 segundos para arrefecer o aparelho.
- Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 30 minutos antes do seu manuseamento, limpeza ou armazenamento.

Proteção contra sobreaquecimentos

Se o sistema de controlo da temperatura interior falhar, o sistema de proteção contra o sobreaquecimento será ativado e o aparelho deixará de funcionar. Neste caso, desligue o aparelho da tomada. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o voltar a ligar ou de o guardar.

Potência elétrica

O aparelho deve ser ligado a uma tomada específica. Se houver outros aparelhos a utilizar a mesma tomada, o aparelho não funcionará corretamente.

Campos electromagnéticos

Este aparelho está em conformidade com todas as normas relativas aos campos electromagnéticos. Quando utilizado corretamente e de acordo com as instruções deste manual do utilizador, a sua utilização é segura de acordo com as evidências científicas atuais.

ATENÇÃO: utilização do cabo de alimentação

- Ligue o cabo de alimentação a uma tomada de 120 V com ligação à terra e sem outros aparelhos na mesma tomada. A ligação de outros aparelhos à mesma tomada pode sobrecarregar o circuito.
- Nunca puxe com força a ficha para a retirar da tomada.
- **NUNCA UTILIZE UMA EXTENSÃO ELÉCTRICA.** É fornecido um cabo de alimentação curto (ou desmontável) para minimizar o risco de emaranhamento ou tropeção com um cabo mais longo.
- **NÃO UTILIZE COM QUALQUER OUTRA TOMADA ELÉCTRICA** nem modifique a ficha.
- É fornecido um cabo de alimentação curto para minimizar o risco de emaranhamento ou tropeção.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado apenas com uma tomada de 3 pinos de 120V.
- Ligue sempre o cabo de alimentação ao aparelho antes de o ligar a uma tomada.
- Ligue a uma tomada de parede de 3 pinos sem outros aparelhos na mesma tomada. Se ligar outros aparelhos à tomada, o circuito pode ficar sobrecarregado.

Peças e acessórios

NOTA: Retire todo o conteúdo da embalagem. O conteúdo varia consoante o modelo. Verifique cuidadosamente todo o material da embalagem para localizar as peças. Tire a película de proteção transparente ou azul dos componentes.



9



10



11



12



Peças e acessórios

1. **UNIDADE PRINCIPAL:** Possui uma estrutura robusta em aço inoxidável. Limpa-se facilmente com uma esponja ou um pano húmido e um detergente suave. Não utilize produtos de limpeza abrasivos. NUNCA mergulhe este aparelho em água ou em qualquer tipo de líquido.
2. **TAMPA PARA FRITURA DE AR:** Coloque a tampa quando utilizar o modo de fritura de ar (veja a secção "Colocação da tampa para fritura de ar").
3. **VÁLVULA DE ENTRADA DE AR**
4. **PEGA DA TAMPA:** Utilize sempre a pega e evite tocar na tampa. A tampa fica muito quente durante a cozedura e pode causar lesões.
5. **PAINEL DE CONTROLO:** Utilize o painel de controlo para ativar os programas predefinidos de cozedura e ajustar o tempo e a temperatura de cozedura (veja secção "Utilização do painel de controlo digital").

6. BOTÃO DE CONTROLO

7. CABO DE ALIMENTAÇÃO

8. VÁLVULA DE SAÍDA DE AR

9. **PANELA INTERNA:** Deve ser sempre utilizada.

10. TAMPA DE VIDRO

11. **GRELHADOR:** Deve ser colocada dentro da panela interior. Pré-aqueça o grelhador para preparar carne e legumes. Utilize para fritar e fazer circular o ar por baixo dos alimentos. Utilize para cozer a vapor e elevar os alimentos acima do líquido.

12. CONCHA

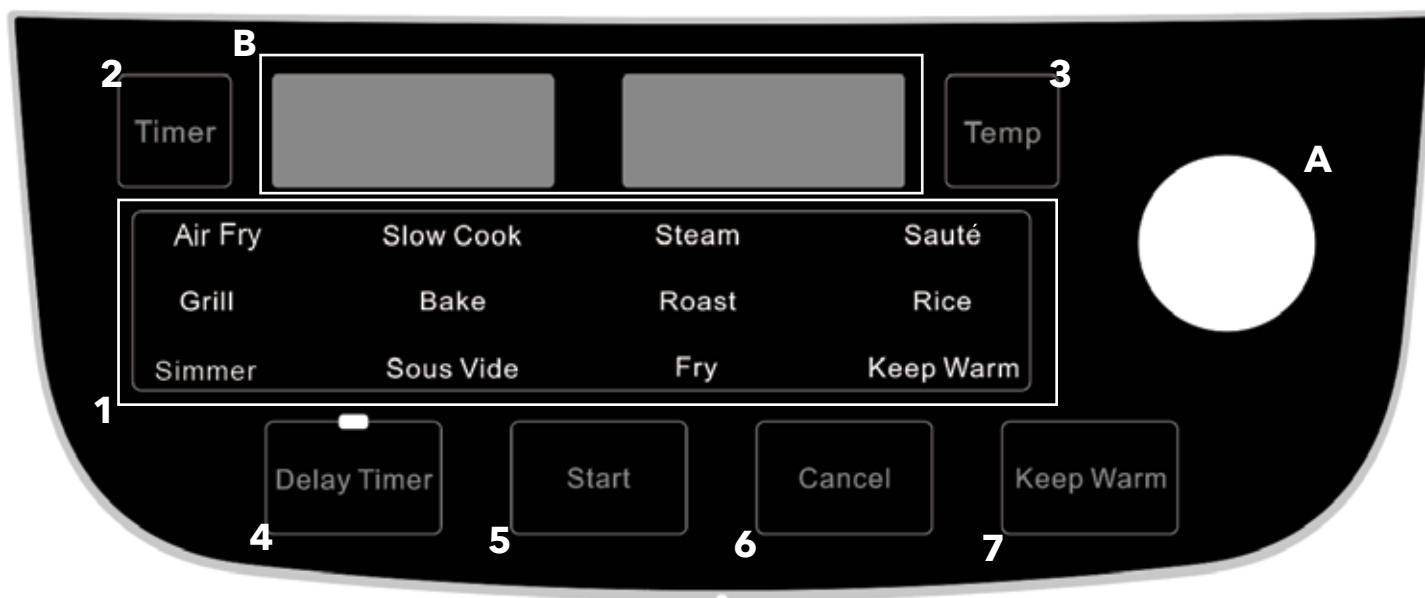


Com tampa para fritura de ar



Com tampa de vidro

Utilização do painel de controlo digital



PARA COMEÇAR: Ligue o cabo de alimentação à tomada eléctrica. O visor digital LED acende-se e aparecem uma série de traços.

- 1. Seleção do modo de cozedura predefinido:** Estão disponíveis 12 modos de cozedura predefinidos: Air Fry (fritura de ar), Slow Cook (cozedura lenta), Steam (vapor), Sauté (saltear), Grill (grelhar), Bake (cozer), Roast (assar), Rice (arroz), Simmer (cozinhar em lume brando), Sous Vide (cozinhar sob vácuo), Fry (fritar) e Keep Warm (manter quente). **Para selecionar um modo de cozedura**, rode o botão de comando (A) para a direita ou para a esquerda e as predefinições iluminar-se-ão no visor digital LED (B). Quando uma predefinição estiver iluminada, prima o botão de início para a ativar e começar o processo de aquecimento. O tempo e a temperatura predefinidos são apresentados no ecrã.
- 2. Temporizador:** Para definir o tempo de cozedura, prima uma vez o temporizador e rode o botão de controlo para o tempo pretendido. Pode ser alterado em qualquer altura durante o processo de cozedura.
- 3. Botão de temperatura:** Pressione o botão de temperatura e rode o botão de controlo para a temperatura desejada. Pode ser alterado em qualquer altura durante o processo de cozedura.
- 4. Temporizador diferido:** As seguintes predefinições permitem a utilização do temporizador diferido: slow cook (cozedura lenta), steam (vapor), bake (cozer), roast (assar), rice (arroz) e simmer (cozedura em lume brando).
- 5. Botão de início:** Prima este botão para selecionar um programa e iniciar o processo de cozedura. Também pode premir o botão de início depois de ter escolhido o tempo e a temperatura.
- 6. Botão para cancelar:** Interrompe imediatamente o processo de cozedura.
- 7. Função Keep Warm (Manter Quente):** A maioria das predefinições mantém os alimentos quentes até estarem prontos a servir. Para definir o tempo de aquecimento, selecione o botão Keep Warm (Manter quente) e rode o botão de controlo para definir o tempo desejado.

Explicações sobre os modos de cozedura predefinidos

Modo de cozedura predefinido	Tampa	Função
Air Fry	Tampa para fritura de ar	Frite no ar as suas refeições favoritas sem utilizar uma grande quantidade de óleo. Serve para alimentos como frango, batatas fritas, palitos de mozzarella e muito mais. Para utilizar a função de desidratação com a predefinição Air Fry, configure a temperatura de cozedura entre 100° F/38° C e 210° F/99° C. A seguir, defina um tempo de cozedura entre 1 e 10 horas.
Slow Cook	Tampa de vidro	Cozinha os alimentos a baixa temperatura durante muito tempo.
Steam	Tampa de vidro	Coze os alimentos a vapor. Uma pequena quantidade de água ferve para gerar vapor. Indicado para utilização com uma grelha e uma tampa de vidro.
Sauté	Tampa de vidro	Aquece o recipiente para ser utilizado como frigideira. 375° F/191° C máximo.
Grill	Tampa para fritura de ar	Utilizado para grelhar alimentos. Aquece o grelhador até à temperatura máxima (500° F/260° C).
Bake	Tampa para fritura de ar	Adequado para assar.
Roast	Tampa para fritura de ar	É utilizado para cozinhar peças inteiras de carne, peixe ou legumes, fazendo circular o ar quente para cobrir os alimentos e cozinhá-los uniformemente de todos os lados.
Rice	Tampa de vidro	Quando o modo Rice está selecionado, é apresentado um símbolo rotativo no visor. Quando utiliza o modo Rice, a contagem decrescente do temporizador não se inicia porque o tempo de cozedura varia em função da quantidade de arroz que está a ser cozinhado. No final do ciclo de cozedura, o aparelho passa para o modo Keep Warm.
Simmer	Tampa de vidro	Coze os alimentos suavemente a baixa temperatura, inferior ao ponto de ebulição.
Sous Vide	Tampa de vidro	Cozedura em água a temperatura controlada.
Fry	Tampa de vidro	Frite os alimentos com óleo, mas não é adequado para frituras por imersão. Não encha o recipiente com mais de 2,5 cm (1 polegada) de óleo. Defina o temporizador para o ponto de cozedura pretendido. Para este modo, nunca utilize a tampa para a fritura de ar.
Keep Warm	Tampa de vidro	Cozinha alimentos a baixa temperatura durante um longo período de tempo. Utiliza-se para molhos de cozedura líquida lenta.

NOTA: Para mais informações, veja a secção "Orientações e dicas de cozedura".

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

1. Leia todos os materiais, autocolantes de aviso e etiquetas.
2. Retire todo o material de embalagem, etiquetas, autocolantes e películas de proteção transparentes ou azuis.
3. Lave o recipiente interior e a tampa de vidro com água morna e sabão. **NOTA:** Apenas o recipiente interior e a tampa são adequados para a máquina de lavar loiça. Nunca lave ou mergulhe a base do aparelho em água ou na máquina de lavar loiça.
4. Limpe o interior e o exterior da base do aparelho com um pano limpo e húmido.
5. Antes de cozinhar alimentos, pré-aqueça durante alguns minutos para permitir que a camada protetora de óleo do fabricante se queime. Após o ciclo de combustão, limpe com água morna e sabão, utilizando um pano de cozinha.

Preparação para a utilização

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana, horizontal e resistente ao calor.
2. Selecione ou defina o modo de cozedura da sua receita.

Um dispositivo versátil

A **PowerXL Grill Air Fryer Combo** foi concebida para preparar uma grande variedade das suas refeições favoritas. Os gráficos e tabelas deste manual e o Guia de Receitas ajudá-lo-ão a obter os melhores resultados.

Consulte este manual para conhecer as definições corretas de tempo/temperatura e as quantidades adequadas de alimentos.

Recomendações e conselhos

Utensílios de cozinha adequados: Para não riscar o revestimento, recomendamos que use utensílios não metálicos com os seus utensílios de cozinha. Não corte os alimentos nos utensílios de cozinha com utensílios afiados, como garfos, facas, esmagadores ou liquidificadores, pois estes podem riscar a superfície de cozedura.

Instruções de utilização

Primeiros passos

NOTA: Para iniciar o ciclo de cozedura, a panela interior deve ser introduzida na base do aparelho.

1. Selecione e prepare a receita para cozinhar.
2. Coloque a panela interior na base como mostrado (ver Fig. i).

3. Coloque todos os ingredientes na panela interior.

4. Se necessário, junte a tampa.

NOTA: A tampa para fritura de ar quente só deve ser utilizada para as funções Air Fry, Grill, Bake e Roast.

Mantenha a tampa na posição para cima ou retire-a e coloque a tampa de vidro quando utilizar outras funções de cozedura. A tampa para fritura de ar não pode ser fechada quando estiver a utilizar outros programas de cozedura que não a fritura de ar.

Colocação da tampa para fritura de ar

Coloque a tampa da fritadeira de ar na base, alinhando os seis pinos do chicote de cabos na tampa com os seis orifícios na base. A predefinição Air Fry não funcionará a menos que os cabos estejam corretamente alinhados. Não rode a tampa para a fechar.

A tampa não trava.



FIG. i

NOTA: Não incline a tampa quando a estiver a colocar ou a retirar. Levante ou baixe a tampa diretamente para cima ou para baixo para garantir que os chicotes de cabos da tampa e da base estejam firmemente conectados.

Nunca tente apanhar o aparelho com a tampa ou com a pega da tampa.

Passo a passo

1. Uma vez ligado à corrente, o aparelho emite um sinal sonoro e o visor acende-se.
2. Rode o botão de controlo para a esquerda ou para a direita e selecione a pré-seleção desejada. O tempo e a temperatura predefinidos são apresentados no ecrã. Prima o botão de início uma vez para escolher o modo e iniciar o processo de cozedura.
3. Consoante o modo de cozedura, a contagem decrescente só começa quando a temperatura de cozedura predefinida for atingida.
4. Terminado o tempo de cozedura, o aparelho passa para a função Keep Warm na maior parte dos modos de cozedura.

Personalização da cozedura

À medida que se familiariza com o aparelho, poderá modificar as definições de acordo com as suas preferências. Com a **PowerXL Grill Air Fryer Combo**, pode ajustar o tempo, a temperatura, o tempo de cozedura diferido e as predefinições manuais. Consulte a secção "Orientações e conselhos de cozedura".

Orientações e dicas de cozedura

Tabela de modos predefinidos

Nesta tabela, são indicados o tempo e a temperatura das predefinições básicas do aparelho. À medida que se familiariza com a **PowerXL Grill Air Fryer Combo**, será capaz de efetuar pequenos ajustes para se adequar ao seu gosto.

NOTA: As predefinições Slow Cook (cozedura lenta), Simmer (cozedura em lume brando) e Sous Vide (sob vácuo) requerem normalmente ajustes manuais de tempo e temperatura..

Predefinição	Temperatura padrão	Tempo padrão	Gama de temperaturas	Gama de tempo
Air Fry Desidratação	375° F (190° C)	18 mins.	215° F/102° C–500° F/260° C (100° F/38° C–214° F/100° C)	1–59 mins. (1 min.–10 hrs.)
Slow Cook	195° F (90° C)	4 hrs.	190 F/88° C–210° F/99° C	1–12 hrs.
Steam	212° F (100° C)	30 mins.	–	10–59 mins.
Sauté	350° F (177° C)	35 mins.	250° F/121° C–375° F/190° C	10 mins.–2 hrs.
Grill	375° F (190° C)	30 mins.	250° F/121° C–500° F/260° C	1–59 mins.
Bake	325° F (163° C)	35 mins.	250° F/121° C–500° F/260° C	1–59 mins.
Roast	350° F (177° C)	45 mins.	250° F/121° C–500° F/260° C	1–59 mins.
Rice	–	45 mins.	–	–
Simmer	205° F (96° C)	30 mins.	190° F/88° C–212° F/100° C	1 min.–2 hrs.
Sous Vide	140° F (60° C)	4 hrs.	110° F/43° C–195° F/90° C	10 mins.–12 hrs.
Fry	375° F (190° C)	45 mins.	250° F/121° C–375° F/190° C	10 mins.–2 hrs.
Keep Warm	160° F (71° C)	2 hrs.	–	1–8 hrs.

Tabela de temperaturas internas da carne

Siga esta tabela e utilize um termómetro de cozinha para garantir que a carne, as aves, o marisco e outros alimentos cozinhados atinjam a temperatura interna mínima segura.

*Para garantir a máxima segurança alimentar, o USDA recomenda 74°C para aves de capoeira; 71°C para carne moída de vaca, cordeiro e porco; e 63°C, com um período de repouso de 3 minutos, para todas as outras carnes de vaca, cordeiro e porco. Verifique as normas de segurança alimentar do USDA.

Alimento	Tipo	Temperatura interna*
Bovino	Moída	140° F (60° C)
	Bifes, grelhados: ao ponto	145° F (63° C)
	Bifes, grelhados: mal passados	125° F (52° C)
Frango e peru	Peito	165° F (74° C)
	Moído, com recheio	165° F (74° C)
	Ave inteira, pernas, coxas, asas	165° F (74° C)
Peixe e marisco	Qualquer tipo	145° F (63° C)
Cordeiro	Moída	160° F (71° C)
	Bifes, grelhados: ao ponto	140° F (60° C)
	Bifes, grelhados: mal passados	130° F (54° C)
Porco	Costeletas, carne picada, costelas, grelhados	160° F (71° C)
	Jamón cocido	140° F (60° C)

Orientações e dicas de cozedura

Orientações para a fritura de ar

NOTA: Lembre-se de que estas definições têm um carácter meramente indicativo. Uma vez que os ingredientes diferem em termos de origem, tamanho, forma e marca, não garantimos que estas sejam as melhores definições para cozinhar os seus ingredientes.

ALIMENTO	QUANTIDADE	AGITAR	TEMPERATURA	TEMPO DE COZEDURA	OBSERVAÇÕES
				Intervalos ajustáveis (incrementos)	
Batatas fritas finas congeladas	1¼ chávenas	SIM	400° F (204° C)	15-16 mins. (1 min.)	-
Batatas fritas grossas congeladas	1¼ chávenas	SIM	400° F (204° C)	15-20 mins. (1 min.)	-
Batatas fritas caseiras	1¼ chávenas	SIM	400° F (204° C)	10-16 mins. (1 min.)	Adicione ½ colher de sopa de óleo
Gomos de batata caseiros	1¼ chávenas	SIM	360° F (182° C)	18-22 mins. (1 min.)	Adicione ½ colher de sopa de óleo
Bolinhos de batata fritos	1 chávena	SIM	360° F (182° C)	15-18 mins. (1 min.)	-
Bifes	115-455g		360° F (182° C)	8-12 mins. (1 min.)	-
Costeletas de porco	115-455g		360° F (182° C)	10-14 mins. (1 min.)	-
Hambúrguer	115-455g		360° F (182° C)	7-14 mins. (1 min.)	-
Rolinhos de salsicha	115-455g		400° F (204° C)	13-15 mins. (1 min.)	-
Coxa de frango	115-455g		360° F (182° C)	18-22 mins. (1 min.)	-
Peito de frango	115-455g		360° F (182° C)	10-15 mins. (1 min.)	-
Rolinhos primavera	115-340g	SIM	400° F (204° C)	15-20 mins. (1 min.)	Utilize produtos prontos a cozinhar
Nuggets de frango congelados	115-455g	SIM	400° F (204° C)	10-15 mins. (1 min.)	Utilize produtos prontos a cozinhar
Douradinhos de peixe congelados	115-455g		400° F (204° C)	6-10 mins. (1 min.)	Utilize produtos prontos a cozinhar
Palitos de mozzarella	115-455g		360° F (182° C)	8-10 mins. (1 min.)	Utilize produtos prontos a cozinhar
Bolo	1 ¼ chávenas		320° F (160° C)	20-25 mins. (1 min.)	Utilize um molde
Quiche	1 ½ chávenas		360° F (182° C)	20-22 mins. (1 min.)	Utilize um molde/bandeja
Queques / Muffins	1 ¼ chávenas		400° F (204° C)	15-18 mins. (1 min.)	Utilize um molde
Snacks doces	1 ½ chávenas		320° F (160° C)	20 mins. (1 min.)	Utilize um molde/bandeja

Orientações e dicas de cozedura

Sous Vide (sob vácuo)

O que é Sous Vide?

Na técnica de cozedura Sous Vide, os alimentos são selados num saco de plástico imerso em água e cozinhados a baixa temperatura. Este método oferece um maior controlo e uma cozedura uniforme. O método Sous Vide mantém os alimentos no ponto perfeito durante muito mais tempo do que os métodos de cozedura convencionais permitem.

Ciclo de cozedura Sous Vide (sob vácuo)

1. Encha a panela interior com água com o aparelho. Rode o botão de controlo para o modo Sous Vide.
2. Defina o tempo e a temperatura de cozedura e prima o botão de início para confirmar.
3. Cubra com a tampa de vidro.
4. O aparelho emite um sinal sonoro quando a água atinge a temperatura desejada. Adicione os sacos selados à água. O temporizador começa a funcionar quando o aparelho atinge a temperatura pretendida e emite novamente um sinal sonoro quando o tempo acaba.

ATENÇÃO: Retire os sacos de cozinha quentes com pinças de plástico para evitar furos e queimaduras provocados pela água quente. Utilize luvas de cozinha.

Dica

Quando utilizar o modo Sous Vide, o temporizador não iniciará a contagem decrescente até que a temperatura desejada seja atingida, o que pode demorar pelo menos 30 minutos.

Quais são os passos básicos?

- Os alimentos devem estar num saco de plástico selado ou num saco selado a vácuo. Retire todo o ar dos sacos selados para que não flutuem.
- Mergulhe os sacos em banho-maria quando o líquido tiver atingido a temperatura desejada.
- Cozinhe durante pelo menos o tempo mínimo indicado na sua receita.
- Retire cuidadosamente os sacos do banho-maria.

NOTA: Pode alourar a carne, as aves ou o peixe numa frigideira quente para que a superfície fique crocante pouco antes de servir.



Utilize a tampa de vidro
quando ativar o modo Sous Vide

Orientações e dicas de cozedura

Orientações para a cozedura em vácuo (Sous Vide)

Alimento	Temperatura	Tempo	Dica de culinária
Bovino			
Mal passada	125°F/52°C	1 hr. 15 mins.	Refogue na manteiga numa frigideira quente
Ao ponto para mal passada	135°F/57°C	1 hr. 15 mins.	Refogue na manteiga numa frigideira quente
Ao ponto	140°F/60°C	1 hr. 15 mins.	Refogue na manteiga numa frigideira quente
Ao ponto para bem passada	150°F/65°C	1 hr. 15 mins.	Refogue na manteiga numa frigideira quente
Bem passada	160°F/71°C	1 hr. 15 mins.	Refogue na manteiga numa frigideira quente
Assado de costela (ao ponto)	140°F/60°C	6-14 hrs.	Aloure de todos os lados, corte em fatias finas
Porco			
Assado	155°F/68°C	3 hrs.	Refogue numa frigideira com manteiga e ervas.
Costeletas (ao ponto)	145°F/63°C	1 hr.	Refogue numa frigideira com manteiga e ervas.
Costeletas (bem passadas)	160°F/71°C	1 hr.	Refogue numa frigideira com manteiga e ervas.
Aves de capoeira			
Peito de frango	150°F/65°C	1 hr.	Refogue numa frigideira com manteiga e ervas.
Carne escura	165°F/74°C	1 hr.	Refogue numa frigideira com manteiga e ervas.
Peixe			
Filete o chuletón	125°F/52°C	45 mins.	Refogue numa frigideira com manteiga e ervas.
Ovos			
Escalfados	150°F/65°C	1 hr.	Sirva em torradas ou queques
Vegetais			
De folha	180°F/82°C	5-20 mins.	Misture com azeite, sal e nozes.
De raiz	180°F/82°C	1.5-3 hrs.	Corte em fatias ou misture com manteiga e ervas.

Orientações e dicas de cozedura

Rice (arroz)

1. Coloque o recipiente interior no aparelho.
2. Junte a água, o arroz, o sal e o óleo.
3. Rode o botão de controlo para Rice (Arroz).
4. Prima o botão de início para confirmar. Cubra com a tampa de vidro.
5. O visor indicará "Rice" (Arroz) e o círculo rotativo girará durante o ciclo de cozedura.

Proporção para o arroz branco de grãos longos

Misture 1 ½ chávenas de líquido com 1 chávena de arroz, o que resulta em cerca de 2 chávenas de arroz ou o suficiente para 4 porções (½ chávena).

Proporção para o arroz integral

Combine 2 chávenas de líquido com 1 chávena de arroz integral, o que resulta em cerca de 2 chávenas de arroz ou o suficiente para 4 porções (½ chávena).

Dicas

- Os alimentos mais pequenos requerem normalmente um tempo de cozedura ligeiramente inferior ao dos alimentos maiores.
- As grandes quantidades de alimentos requerem um tempo de cozedura mais longo do que as quantidades mais pequenas.
- Mexa bem os alimentos mais pequenos a meio do processo de cozedura para que todos os pedaços sejam fritos uniformemente.
- É aconselhável acrescentar um pouco de óleo vegetal às batatas frescas para obter um resultado mais crocante. Quando adicionar óleo, faça-o imediatamente antes de cozinhar e deite apenas uma pequena quantidade sobre a batata.
- Os snacks que normalmente são preparados no forno também podem ser preparados com o aparelho.
- Utilize a massa pré-cozinhada para preparar snacks com recheio de forma rápida e fácil. Além disso, a massa pré-cozinhada requer menos tempo de cozedura do que a massa caseira.
- Pode reaquecer alimentos com o aparelho. Basta definir a temperatura e o tempo desejados.

Orientações e dicas de cozedura

Agitar/virar (para fritura de ar)

Para garantir uma cozedura homogênea, é necessário agitar/voltar alguns alimentos durante o processo de cozedura. Agite/volte cuidadosamente o conteúdo, conforme necessário, e volte a colocá-lo no aparelho para prosseguir a cozedura.

CUIDADO: O aparelho e o recipiente interior estarão quentes. Utilize luvas de cozinha durante este processo:

1. Abra a tampa.
2. Vire o conteúdo do recipiente interior.
3. Feche a tampa e continue a cozinhar.

Dica de cozedura lenta

Durante a cozedura lenta, o temporizador não iniciará a contagem decrescente até que a temperatura desejada seja atingida, o que pode demorar pelo menos 30 minutos.

Resolução de problemas

Ocorrência	Causa possível	Solução
O aparelho não funciona	O aparelho não foi ligado à corrente.	Ligue o cabo de alimentação a uma tomada eléctrica.
	O aparelho não entrou em funcionamento após a definição do tempo e da temperatura de cozedura.	Rode o botão de controlo para escolher uma predefinição e depois pressione o botão de início para começar o processo de cozedura.
	O aparelho foi ligado a uma tomada partilhada.	O aparelho deve ser o único dispositivo ligado à tomada.
Os alimentos não são cozinhados	A panela interior está sobrecarregada.	Para uma cozedura mais uniforme, adicione pequenas quantidades.
	Foi programada uma temperatura demasiado baixa.	Aumente a temperatura e continue a cozinhar.
Os alimentos não são fritos uniformemente	Alguns alimentos devem ser agitados durante o processo de cozedura.	Consulte a secção "Agitar/virar (para fritura de ar)".
Sai fumo branco do aparelho	Está a utilizar demasiado óleo.	Limpe para eliminar o excesso de óleo.
As batatas fritas não são fritas uniformemente	As batatas não estão bem preparadas.	Consulte a receita para saber o tipo de batata e a sua preparação.
	As batatas fritas não são cortadas uniformemente.	Corte as batatas fritas em tiras mais finas ou dê-lhes uma forma diferente.
	As batatas fritas se colam umas às outras.	Separe as batatas fritas ou cozinhe um lote mais pequeno.
	As batatas não são devidamente lavadas durante a preparação.	Seque levemente para retirar o excesso de amido.
As batatas fritas não ficam crocantes	As batatas cruas têm demasiada água.	Seque bem os palitos de batata antes de os polvilhar com óleo.
		Corte os palitos em pedaços mais pequenos.
		Adicione um pouco mais de óleo.
Erro	E1 - Circuito aberto do sensor de temperatura inferior.	Contacte o serviço de atendimento ao cliente
	E2 - Curto-circuito do sensor de temperatura inferior.	
	E3 - Cozedura a seco em panela vazia.	
	LID - Tampa incorrecta	
	POT - Sem panela interior, a panela interior deve ser inserida.	
	E7 - Circuito aberto do sensor de temperatura superior.	
	E5 - Curto-circuito do sensor de temperatura superior.	
	E6 - Sobreaquecimento.	

Perguntas mais frequentes

Posso utilizar qualquer tipo de recipiente de cozedura na minha *PowerXL Grill Air Fryer Combo*?

Não, utilize apenas a panela interior fornecida com o aparelho.

O aparelho aquece?

O aparelho aquece durante a utilização e mantém-se quente durante algum tempo após a utilização. Não toque no aparelho sem proteção das mãos durante ou após a utilização. Quando manusear alimentos quentes ou partes quentes do aparelho, utilize luvas ou pegas de cozinha.

Indicador de erro no ecrã

NÃO UTILIZE NEM TENTE REPARAR UMA UNIDADE QUE APRESENTE ANOMALIAS NO SEU FUNCIONAMENTO. Para mais informações, contacte o serviço de atendimento ao cliente.

NOTA: O erro E6 pode ocorrer por falta de líquido na panela quente. O aparelho apresenta o erro E6. Desligue o aparelho, volte a ligá-lo, adicione mais líquido ou reduza o nível de aquecimento.

Indicador	Causa
E1	Circuito aberto do sensor de temperatura inferior.
E2	Curto-circuito do sensor de temperatura inferior.
E3	Cozedura a seco em panela vazia.
LID	Tampa incorrecta.
POT	Sem panela interior, a panela interior deve ser inserida.
E5	Curto-circuito do sensor de temperatura superior.
E6	Sobreaquecimento. Pouca quantidade de líquido.
E7	Circuito aberto do sensor de temperatura superior.

Limpeza e armazenamento

Manutenção simples

- Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer e desligue-o da tomada de corrente.
- Quando limpar a panela interior, deixe-a arrefecer completamente antes de a lavar. Nunca mergulhe os utensílios de cozinha quentes em água, pois ficarão irremediavelmente deformados.
- A limpeza da panela interior é rápida e fácil. Após cada utilização, lave-a em água quente com sabão neutro ou detergente da loiça. Enxagúe bem e seque imediatamente com um pano de cozinha macio. Se ainda houver resíduos de alimentos, encha a panela com água quente e detergente líquido da loiça, deixe de molho até a água ficar morna e utilize uma esponja ou um pano macio para remover os resíduos de alimentos.
- Para manter o aparelho limpo, limpe a caixa com um pano húmido e depois seque com um pano limpo e seco. Nunca mergulhe a estrutura principal do aparelho em água para o limpar.
- Para evitar possíveis choques eléctricos, **NÃO** mergulhe os componentes principais do aparelho, o cabo ou a ficha em água ou noutros líquidos.
- Certifique-se de que o aparelho está completamente limpo antes de o guardar num local seco.

Eliminação de resíduos persistentes

Quando os alimentos são queimados nos utensílios de cozinha, é possível que fiquem resíduos pretos persistentes. Se a limpeza regular não conseguir eliminá-los, coloque-os de molho em água quente e 1 colher de sopa de detergente sem limão durante 15 minutos. Deixe a água aquecer antes de escorrer e enxaguar. Limpe com uma espátula de plástico ou uma esponja não abrasiva para eliminar quaisquer resíduos. Se necessário, repita a operação.

Compatível com a máquina de lavar loiça

Apenas a panela interior e a tampa de vidro podem ser colocadas na máquina de lavar loiça. Embora estes componentes sejam compatíveis com a máquina de lavar loiça, recomendamos a sua lavagem à mão. A lavagem à mão preserva a vida útil dos utensílios de cozinha, bem como a sua estética. Se forem lavados na máquina de lavar loiça, siga estas diretrizes::

- Carregue a máquina de lavar loiça com cuidado. Outros pratos e talheres podem danificar a superfície dos utensílios de cozinha.
- Certifique-se de que limpa a sujidade de outros pratos e talheres. A sujidade é abrasiva para o revestimento antiaderente.
- Recomendamos que utilize um detergente sem limão.
- A limpeza frequente na máquina de lavar loiça acaba por riscar qualquer superfície.
- Para se proteger contra choques eléctricos, **NUNCA** mergulhe o aparelho ou o cabo de alimentação em água ou noutros líquidos.
- **NÃO** utilize produtos derivados do petróleo, uma vez que estes danificam o revestimento exterior do aparelho e o painel de controlo.
- **NÃO** utilize nem armazene materiais ou substâncias inflamáveis, ácidos ou alcalinos perto do aparelho, pois podem reduzir a vida útil do aparelho e provocar deflagração (incêndio) quando inflamados.
- **NÃO** empilhe objectos pesados em cima do aparelho. Um peso excessivo danifica o aparelho.

PowerXLTM
products that excel

GRILL AIR FRYER COMBO

PowerXLTM *products that excel*

GRILL AIR FRYER COMBO

Estamos muito orgulhosos do design e da qualidade do **PowerXL Grill Air Fryer Combo**.

Distribuído por:
Ziclotech Innovation and Distribution S.L
Avenida Real de Pinto 91, Planta 1 28021 Madrid - Madrid

Made in China
PXL-GAFC_IB_TP_ENG_V7_21012