

MANUAL DO USUÁRIO

• Air Fryer Digital •



DAKO

Leia atentamente o manual de instruções antes de instalar e utilizar o produto. Em caso de dúvidas, entre em contato com nosso Serviço de Apoio ao Consumidor pelo **Canal de Atendimento Online www.dako.com.br (Área de Atendimento ao Consumidor)** ou pelo nosso **SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone 0800 601 03 70**.

Se preferir, escreva para o endereço abaixo: Atlas Indústria de Eletrodomésticos Ltda - BR 158/PR
KM 508 - Bairro Petrycoski - Pato Branco, Paraná - Brasil - CEP 85.504-670

ÍNDICE

Informações de segurança	Pág. 01
Dicas de segurança	Pág. 02
Conhecendo sua fritadeira	Pág. 03
Especificações técnicas	Pág. 03
Conhecendo o painel de controle	Pág. 04
Primeiro uso	Pág. 05
Cura do teflon	Pág. 05
Uso	Pág. 05
Modo de preparo manual	Pág. 05
Modo de preparo pré-programado	Pág. 07
Tabela de recomendações de preparo	Pág. 08
Limpeza	Pág. 08
Solucionando problemas	Pág. 09
Certificado de Garantia	Pág. 10
Garantia legal	Pág. 10
Garantia contratual	Pág. 10
Garantia contratual não cobre	Pág. 11
Lugar em que pode ser exercida a garantia	Pág. 11
Extinção de garantia	Pág. 12
Política da qualidade	Pág. 13



INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará em perda da garantia.
- Para proteção contra choque elétrico, não utilize o produto com as mãos molhadas, não submerja o cabo elétrico, o plugue ou o próprio produto na água ou outros tipos de líquidos ou materiais inflamáveis.
- Não utilize máquina de limpeza a vapor para limpar seu produto.
- Retire o plug da tomada enquanto não estiver usando o produto e antes de efetuar sua limpeza.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo serviço de atendimento ao consumidor Dako ou assistência técnica autorizada, a fim de evitar riscos. Nunca utilize o produto com o cabo ou o plugue danificados, ou com mau funcionamento.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em área externa.
- Não deixe o cabo elétrico pendurado em quinas de mesa, nem sobre superfícies quentes para não danificá-lo.
- Não encha a cuba com óleo ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidade 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 pela sua segurança.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Evite queimaduras: não toque nas partes quentes do produto e não limpe ou guarde enquanto ainda estiver quente.
- Utilize peças originais. Isso evita danos ao produto e riscos a quem o manipula.
- Não coloque o produto sobre ou perto de um fogão a gás ou elétrico, ou forno.
- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Ligue sua Air Fryer a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim).
- O produto deve ser ligado a uma tomada com aterramento e dimensionada para o produto em questão, conforme a norma de instalação elétricas NBR 5410 da ABNT. Para sua segurança solicite a um eletricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação da Air Fryer.
- Desligue o produto da tomada sempre que for fazer limpeza/manutenção.
- Não utilize extensões elétricas para aumentar o comprimento do cabo.
- As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso.
- Guarde este manual para referência futura.
- Deixe o aparelho esfriar totalmente antes de manuseá-lo com qualquer finalidade.

DICAS DE SEGURANÇA

- É recomendável o uso de luvas de proteção térmica para o manuseio seguro durante o preparo de alimentos.
- Não permita o contato das mãos com a parte interna do aparelho enquanto o eletroportátil estiver ligado.
- Nunca ajuste os alimentos no interior do aparelho com as mãos, garfos ou colheres comuns. Utilize acessórios adequados para manusear, com o cabo comprido e de preferência de madeira ou silicone.
- Cuidado ao abrir o produto durante o preparo ou após o término, pois o calor armazenado poderá ser liberado.
- Não transporte ou mova o produto durante seu funcionamento ou ainda quente.

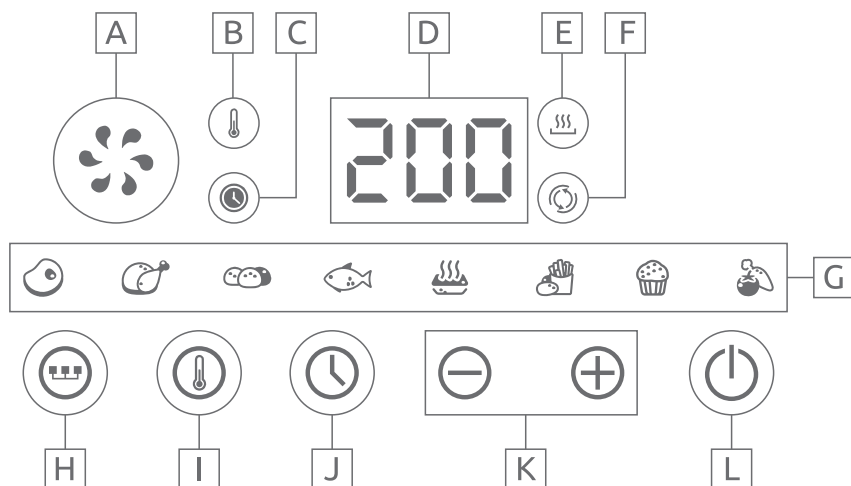
CONHECENDO SUA FRITADEIRA



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	Air Fryer Digital	
Tensão (V)	127	220
Potência (W)	1700W	1700W
Capacidade (L)	5	5
Controle de temperatura (°C)	80 - 200	
Timer (Min)	0 - 60	
Dimensão (LxAxP) (mm)	290x354x365	

CONHECENDO O PAINEL DE CONTROLE



- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| A. Feedback de funcionamento | G. Modos pré-programados |
| B. Indicação de temperatura | H. Funções |
| C. Indicação de tempo | I. Temperatura |
| D. Display digital | J. Tempo |
| E. Pré-aquecimento | K. Controle de temperatura e tempo |
| F. Shake time | L. Liga/Desliga |

AIR FRYER	PORÇÃO	PRÉ-AQUECER	TEMPERATURA	SHAKE TIME
Carne	300 a 500g	Sim	200°C	15min
Frango	300 a 500g	Sim	200°C	15min
Pão de queijo	200 a 300g	Não	200°C	-
Peixe	300 a 400g	Não	200°C	15min
Reaquecer	N/A	Sim	200°C	-
Batata frita	400 a 500g	Não	200°C	15min
Cupcake	500 a 800g	Sim	180°C	-
Vegetais	200 a 300g	Não	160°C	-

PRIMEIRO USO

CURA DO TEFLON

Retire todos os adesivos e etiquetas do produto.

Lave bem o cesto com água e detergente ou sabão neutro. Use o lado macio da esponja.

Seque bem toda a superfície do cesto.

Unte toda a área antiaderente com óleo, azeite ou manteiga.

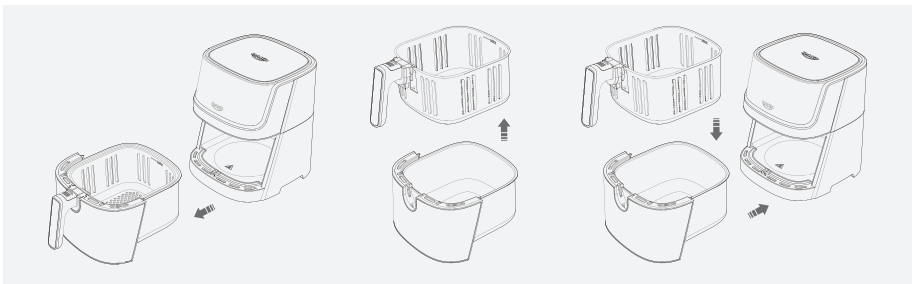
Aqueça a Air Fryer em 200°C por 10 minutos.

Espere esfriar e repita o processo de lavar e secar.

Pronto, agora você já pode aproveitar todos os benefícios da sua Air Fryer Dako.

USO

1. Conecte o plugue a uma tomada elétrica.
 2. Com cuidado retire a cuba da Air Fryer.
 3. Coloque os alimentos no cesto removível.
 4. Coloque novamente a cuba na Air Fryer. Observe para alinhar com as guias do corpo da Air Fryer.
- Nunca use a cuba sem o cesto. **Atenção: Não toque na cuba durante o preparo, as superfícies ficam quentes. Somente use o puxador.**



MODO DE PREPARO MANUAL

No modo de preparo manual é possível escolher a temperatura e o tempo de preparo.

1. Pressione o botão  por 3 segundos para ligar sua Air Fryer.

2. Pressione o botão  para definir o tempo de preparo. Para aumentar o tempo de preparo pressione o botão  e para diminuir pressione o botão . O tempo varia de 1 a 60 minutos.
3. Pressione o botão  para definir a temperatura. Para aumentar temperatura pressione o botão  e para diminuir pressione o botão . A temperatura varia de 80 a 200°C.

É possível reajustar manualmente o tempo ou temperatura durante o funcionamento do produto.

4. Após definir o tempo e a temperatura, clique no botão  para iniciar o funcionamento.

Nota: Para cancelar qualquer operação, aperte o botão , o painel voltará ao modo de espera.

Caso deseje desligar a Air Fryer, pressione novamente o botão  por 3 segundos.

Dica: Recomenda-se verificar o cozimento na metade do tempo de preparo, pois alguns alimentos requerem que vire-os para fritar por igual. Para isto, retire a cuba e sacuda-a e em seguida coloque-a de volta na Air Fryer.

CUIDADO: Não pressione a trava de remoção do cesto durante o processo de agitação.

5. Ao ouvir o sinal sonoro do timer, o tempo de preparo estará finalizado. Retire a cuba da Air Fryer.
6. Verifique se os alimentos estão prontos. Caso contrário, recoloque a cuba e adicione um pouco mais de tempo. Atenção: não vire a cuba de cabeça para baixo com o cesto ainda preso, pois o excesso de óleo acumulado no fundo da cuba irá escoar para os alimentos.
7. Retire o cesto da Air Fryer clicando no botão para liberação e vire ela sobre um recipiente para seus alimentos.

NOTA: Quando a Air Fryer é aquecida pela primeira vez, ela pode soltar um leve odor e fumaça. Isto é normal em muitos aparelhos de aquecimento e não afeta a segurança.

MODO DE PREPARO PRÉ-PROGRAMADO

A Air Fryer DAKO possui 8 funções pré-programadas.

1. Pressione o botão  por 3 segundos para ligar sua Air Fryer.
2. Selecione através do botão  um modo de preparo pré-programado, conforme a tabela da página 04.
3. Para selecionar o modo de preparo seguinte, continue apertando o botão  até selecionar o modo de preparo desejado.
4. Após definir o modo de preparo, clique no botão  para iniciar o funcionamento.

Nota: Para cancelar qualquer operação, aperte o botão  , o painel voltará ao modo de espera.

Caso deseje desligar a Air Fryer, pressione novamente o botão  por 3 segundos.

5. Quando aparecer o feedback de shake time  na tela, ele estará indicando que recomenda-se que alimentos sejam virados para uma fritura uniforme. Para isto, retire a cesta da cuba e sacuda-a e em seguida coloque-a de volta na Air Fryer.

ATENÇÃO: Não pressione a trava do cesto no puxador durante o processo de agitação.

5. Ao ouvir o sinal sonoro do timer, o tempo de preparo estará finalizado. Retire a cuba da Air Fryer.
6. Verifique se os alimentos estão prontos. Caso contrário, recoloque a cuba e adicione um pouco mais de tempo. Atenção: não vire a cuba de cabeça para baixo com o cesto ainda preso, pois o excesso de óleo acumulado no fundo da cuba irá escoar para os alimentos.
7. Retire o cesto da Air Fryer clicando no botão para liberação e vire ela sobre um recipiente para seus alimentos.

TABELA DE RECOMENDAÇÕES DE PREPARO

ALIMENTOS	QUANTIDADE MIN/MAX (g)	TEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)
Batatas palito congeladas	300 a 500	18 - 25	200
Batatas palito caseira	300 a 500	20 - 30	180
Pão de queijo congelado	200 a 500	10 - 18	200
Nuggets de frango	100 a 500	10 - 18	200
Coxas de frango	100 a 500	20 - 35	200
Filé de frango	100 a 500	12 - 18	180
Meio de asa de frango	100 a 500	15 - 22	200
Medalhões de carne	100 a 500	15 - 20	190
Costela de porco	100 a 500	15 - 30	180
Hambúrguer	100 a 500	15 - 30	200
Peixe	100 a 500	10 - 20	180
Cupcake	5 unidades	12 - 20	200

LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização. Para a cuba e o cesto removível, que possui revestimento antiaderente, não utilize utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivo, pois isto pode danificar o revestimento.

1. Retire o plug da tomada e deixe o produto esfriar.
Nota: retire a cuba e o cesto para deixar a Air Fryer esfriar mais rapidamente.
2. Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.
3. Limpe a cuba e o cesto removível com água quente, um pouco de detergente e uma esponja macia.
Dica: Se houver sujeira grudada no cesto ou no fundo da cuba, encha a cuba com água quente e um pouco de detergente. Coloque o cesto na cuba e deixe a cuba e o cesto de molho por aproximadamente 10 minutos.
4. Limpe o interior do aparelho com água e uma esponja macia.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Air Fryer não funciona	O plug do aparelho não está na tomada	Coloque o plugue em uma tomada com aterramento
	Você não ajustou o Timer	Defina o timer no tempo de preparo
Os alimentos não ficam fritos na fritadeira	A quantidade de alimentos na cesta é muito grande	Coloque menos alimentos por vez na fritadeira
	A temperatura está muito baixa	Ajuste a temperatura para um valor mais alto
	O tempo de preparo está muito pequeno	Ajuste um tempo maior de preparo
Os alimentos são fritos de forma irregular	Alguns tipos de alimentos precisam ser virados na metade do tempo de preparo	Os ingredientes que ficam sobrepostos ou cruzados (ex: batatas fritas) precisam ser mexidos na metade do tempo de preparo.
Não consigo colocar a cuba na Air Fryer corretamente	Foi colocado muito alimento no cesto	Não coloque alimentos acima da marcação máxima
	O cesto não foi colocado de forma correta na cuba	Empurre o cesta para dentro da cuba até ouvir um clique
Sai fumaça do aparelho	Você está preparando ingredientes gordurosos	Ao fritar ingredientes gordurosos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo vazará para dentro da cuba. O óleo produz fumaça e a cuba pode esquentar mais do que o normal. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final
	A cuba ainda contém resíduos de gordura de uso anterior	A fumaça é causada pelo aquecimento da gordura na cuba. Certifique-se de limpar a cuba corretamente após cada uso

CERTIFICADO DE GARANTIA

A **ATLAS ELETRODOMÉSTICOS LTDA.** garante estar entregando aos seus consumidores um produto para uso doméstico em perfeitas condições de uso e adequado aos fins que se destina. A confiança que a empresa tem na qualidade de seus produtos permite conceder uma garantia total de 1 (um) ano, a qual está dividida em 90 (noventa) dias iniciais da garantia legal e mais 275 (duzentos e setenta e cinco) dias da garantia contratual. A garantia inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal.

1.0 – GARANTIA LEGAL

Todo e qualquer defeito aparente ou de fácil constatação poderá ser reclamado dentro do prazo de 90 (noventa) dias da data de emissão da nota fiscal pelo consumidor final, nos termos da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, o Código de Defesa do Consumidor. Os serviços de assistência técnica dentro da garantia legal de 90 (noventa) dias serão prestados gratuitamente pelo Serviço Autorizado DAKO.

Os vícios decorrentes da **CULPA EXCLUSIVA DO CONSUMIDOR** são excludentes de responsabilidades do fornecedor, de modo que ocorrerá a extinção da garantia legal e consequentemente da garantia contratual, nos termos do artigo 12, § 3º, inciso III da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990.

1.1 – Atenção:

A Air Fryer DAKO são produzidas originalmente para uso doméstico e deve ser usada conforme as instruções deste manual, em caso de dúvidas entrar em contato com o **Serviço de Apoio ao Consumidor pelo canal de atendimento online www.dako.com.br (Área de Atendimento ao Consumidor) ou através do telefone 0800 601 03 70.**

A DAKO não se responsabiliza pelos custos relativos às peças e/ou componentes extras como conexões, mão-de-obra, materiais, adaptações necessárias à preparação do local ou a instalação do produto.

2.0 – GARANTIA CONTRATUAL

A Garantia Contratual de 275 (duzentos e setenta e cinco) dias é exclusivamente concedida pela confiança que a empresa possui na qualidade de seus produtos.

Dentro da Garantia Contratual os atendimentos para os DEFEITOS FUNCIONAIS serão efetuados mediante apresentação de Nota Fiscal de compra juntamente com este certificado de garantia. **Assim, as CONDIÇÕES abaixo merecem ATENÇÃO para que haja a correta utilização desta garantia:**

3.0 – GARANTIA CONTRATUAL NÃO COBRE:

Decorrido o prazo da garantia legal de 90 (noventa) dias não serão cobertos:

- 3.1 – Reposição de vidros, filtros, botões e painéis;
- 3.2 – O custo do deslocamento do técnico até a residência do consumidor, caso seja solicitado pelo consumidor, e despesas de transportes do produto até o Posto Autorizado.
- 3.3 – Tanto a garantia legal quanto a contratual não cobrem falhas no funcionamento da Air Fryer decorrentes da falta de limpeza e excessos de resíduos, uma vez que são ocasionados por culpa exclusiva do consumidor;
- 3.4 – Chamados relacionados a orientação de uso do eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no manual de instruções ou em etiquetas orientativas que acompanham o produto.

4.0 – LUGAR EM QUE PODE SER EXERCIDA A GARANTIA:

- 4.1 – Para a utilização desta garantia, o produto deverá ser levado até a Assistência Técnica autorizada mais próxima da sua residência. A presente garantia não cobre atendimento domiciliar.
- 4.2 – Para que o atendimento seja realizado gratuitamente, é necessário que o produto esteja dentro do período de garantia estabelecido no CERTIFICADO DE GARANTIA.
- 4.3 – Para o exercício da garantia é necessária a apresentação de Nota Fiscal de compra do produto.
- 4.4 – Para consultar a disponibilidade de Assistências Técnicas, entre em contato com nosso **Serviço de Apoio ao Consumidor pelo Canal de Atendimento Online www.dako.com.br (Área de Atendimento ao Consumidor) ou pelo nosso SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone 0800 601 03 70.**
- 4.5 – O custo de deslocamento até a Assistência Técnica, ficará a cargo do consumidor.
- 4.6 – Na ausência de assistência técnica autorizada, entre em contato com o nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor.

5.0 – EXTINÇÃO DE GARANTIA

Extingue-se a garantia do produto quando:

- 5.1 – For utilizado e/ou instalado em desacordo com as instruções constantes neste manual;
- 5.2 – Sofrer uso indevido, fora dos padrões da razoabilidade e negligências causadas pelo consumidor;
- 5.3 – Sofrer uso abusivo por ter sido ligado a rede de tensão imprópria ou sujeita a flutuação excessiva;
- 5.4 – Passar por ajustes, modificações ou consertos efetuados por indivíduos ou empresas não credenciadas pela DAKO;
- 5.5 – Apresentar sinais de ter sido violado;
- 5.6 – Ações de agentes da natureza;
- 5.7 – Caso acidental, fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas no manual de instruções;
- 5.8 – Utilização para fins comerciais e externos, pois foi projetado exclusivamente para uso doméstico;
- 5.9 – Alteração e/ou remoção do número de série ou etiqueta de identificação da Air Fryer;
- 5.10 – Avarias decorrentes do mal posicionamento das partes que compõe o produto tais como: cuba e cesto;
- 5.11 – Falhas no produto causadas por interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica;
- 5.12 – Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, existência de objetos estranhos em seu interior, bem como decorrentes da ação de animais (insetos ou roedores);
- 5.13 – Se constatados defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário, com exceção dos defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto;
- 5.14 – Problemas de oxidação/ferrugem causados devido da instalação em regiões litorâneas, exposição a produtos químicos, ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo e a utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.

POLÍTICA DA QUALIDADE

A ATLAS INDÚSTRIA DE ELETRODOMÉSTICOS LTDA. busca fabricar produtos com excelente padrão de qualidade, através da:

- Melhoria contínua de seus produtos, processos e sistema de gestão;
- Atendendo os requisitos legais, ambientais e estatutários,
- Gerando satisfação aos seus clientes com retorno aos acionistas;
- Valorização dos colaboradores e sociedade. (REV.00)

**MANTENHA SEMPRE JUNTO AO MANUAL
DE INSTRUÇÕES A NOTA FISCAL.**

A Air Fryer DAKO atende a norma de desempenho e segurança conforme especificações do INMETRO. O uso de alternativas diferenciadas como dispositivos de apoio e acessórios que não acompanham o produto, ficam de inteira responsabilidade do consumidor.

Termo de garantia elaborado de acordo com a Lei 11.785/08 que altera o §3º do Artigo 54 do Código de Defesa do Consumidor, definindo tamanho mínimo de caracteres para contratos de adesão.

Em atendimento ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções em arquivo de áudio ou fonte ampliada encontra-se disponível para download no endereço eletrônico www.dako.com.br ou poderá ser solicitado perante ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone 0800 601 03 70.

ANOTAÇÕES

ANOTAÇÕES



CANAIS DE ATENDIMENTO DAKO

Horário de atendimento: Segunda a Sexta das 8h às 18h

0800 601 03 70 | dako.com.br

Atlas Indústria de Eletrodomésticos LTDA

Rod. BR 158, km 508 - Bairro Industrial

Pato Branco, Paraná - Brasil | CEP 85.504-670

CNPJ: 78-242.849-0001-69 | IE: 31604423-94

FABRICADO NA CHINA