

Amvox[®]

MANUAL DE INSTRUÇÕES



ARF 1150 / ARF 1150 2

ÍNDICE

RECOMENDAÇÕES INICIAIS	3
ESPECIFICAÇÕES	5
CONHECENDO SEU PRODUTO	6
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	6
UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	6
UTILIZANDO SEU PRODUTO – MODO AIR FRYER.....	7
AJUSTANDO A TEMPERATURA	7
AJUSTANDO O TEMPO	7
AJUSTE DO MODO FOGÃO	8
CONFIGURAÇÕES.....	8
GUIA DE PREPARO	9

RECOMENDAÇÕES INICIAIS

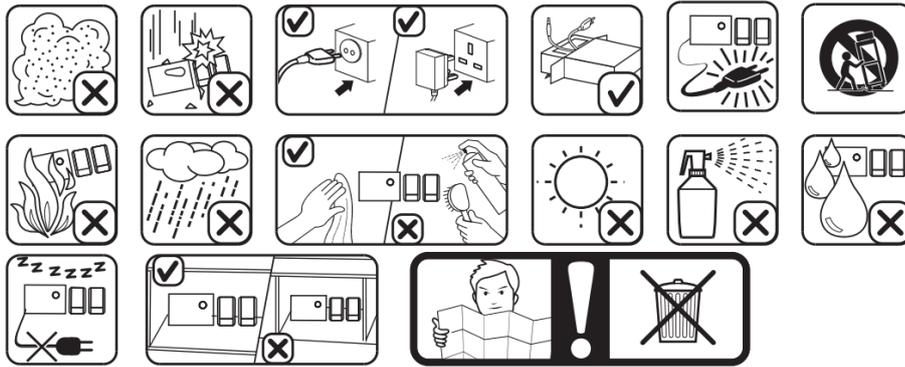
1. Leia atentamente todo o manual de instruções antes de utilizar o aparelho. Essas instruções devem estar acessíveis para consulta, sempre que for necessário.
2. Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará a perda da garantia.
3. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar acidentes.
4. Não use este aparelho para nenhum outro fim, a não ser o descrito neste manual de instruções.
5. Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a rede elétrica de sua região.
6. Este aparelho não se destina a utilização 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 pela sua segurança.
7. Recomenda-se que as crianças que estiverem próximas ao aparelho em funcionamento sejam supervisionadas para assegurar que elas não estejam interagindo com o aparelho.
8. O produto não deve ser utilizado ou testado em armários e outros locais confinados que impeçam a circulação de ar.
9. Limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
10. Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações como: Áreas de cozinha pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; Casas de fazenda, por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais.
11. Sempre posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
12. Não coloque seu produto contra a parede ou outros aparelhos. Mantenha, pelo menos, 15 cm de distância entre as partes detrás, laterais e a parte de cima.
13. Mantenha o aparelho distante de superfícies quentes, de brasas ou fogo.
14. Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em área externa. Não utilize extensões elétricas.
15. Nunca permita que o cabo plugue encoste em superfícies quentes.
16. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, assistência técnica ou pessoas qualificadas, a fim de evitar riscos.
17. Não faça emendas ou qualquer modificação do cabo de alimentação.
18. Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo cabo de alimentação.
19. Retire o plugue da tomada sempre que não estiver utilizando o aparelho.
20. Utilize apenas peças ou acessórios originais do fabricante.
21. Para evitar acidentes, não deixe o cabo prender da borda da mesa ou balcão.

22. Para evitar choques elétricos, não manipule o aparelho com as mãos molhadas e nunca o mergulhe em água ou outros líquidos.
23. Este aparelho não foi projetado para ser usado com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto.
24. Não deixe o aparelho funcionando sem supervisão. Deixe o aparelho esfriar totalmente antes de limpá-lo ou tocar nele.
25. Mantenha o produto desconectado da rede elétrica, quando o produto for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.
26. Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento, evitando acidentes.
27. Favor observar símbolo abaixo, localizado na saída de ar do produto.



28. Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares etc.).
29. Preste atenção em todos os avisos e precauções. Esses avisos são importantes para o bom funcionamento e a segurança no manuseio do aparelho.
30. Em quaisquer casos de defeito ou mau funcionamento, procurar a assistência técnica autorizada mais próxima. Nunca tente reparar o aparelho por conta própria.
31. Não posicione seu produto próximo de saída de gás, líquidos inflamáveis ou fontes de calor.
32. A superfície de seu aparelho é sujeita ao calor residual após a sua utilização.
33. Durante o funcionamento, o calor é liberado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do calor e das aberturas para saída de ar. Também tenha cuidado com o calor e o ar quente ao remover a cesta do aparelho.
34. Não encha a cesta com óleo ou qualquer outro líquido.
35. Se o sistema de controle de temperatura interna indicar falha, significa que o sistema de proteção contra sobreaquecimento foi ativado e a unidade não funcionará. Caso isso aconteça desligue o cabo de alimentação e em seguida entre em contato com a assistência técnica.
36. Não utilize extensões, adaptadores T ou “benjamins”. Muitos eletrodomésticos ligados no mesmo ponto podem fazer com que o seu aparelho não funcione corretamente, além de trazer riscos. Utilize uma tomada dedicada à sua **ARF 1150 / ARF 1150 2** para evitar qualquer problema.

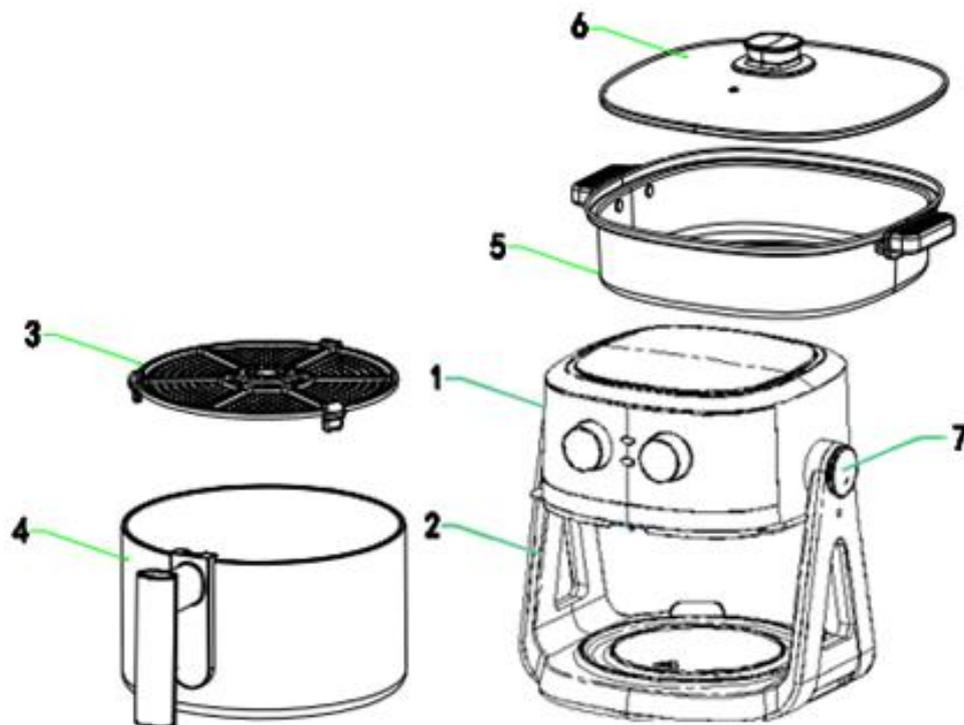
Atenção às situações abaixo durante o uso



ESPECIFICAÇÕES

1. ARF 1150 – 127V; 60Hz; 1500W
2. ARF 1150 2 – 220V; 60Hz; 1500W

CONHECENDO SEU PRODUTO



1. Aquecedor

2. Base

3. Bandeja

4. Cesto em Vidro

5. Panela

6. Tampa da Panela

7. Botão de Rotação

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

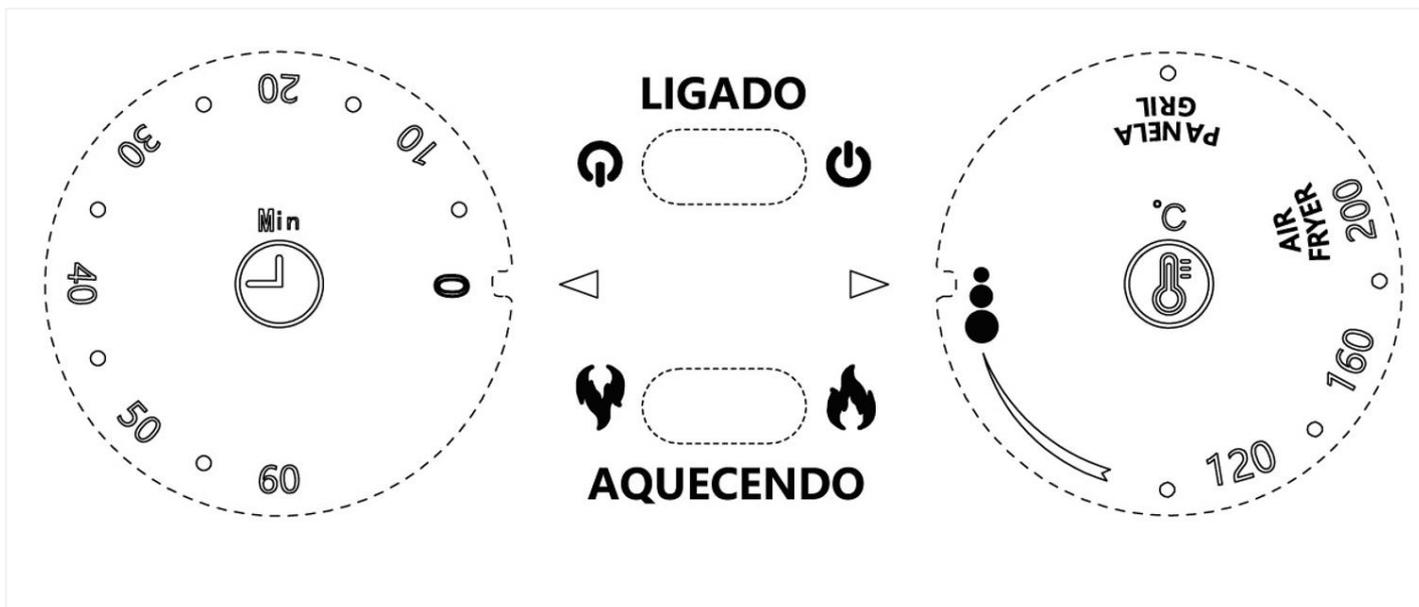
1. Remova os Autocolantes ou Etiquetas.
2. Limpe a superfície e o interior do produto com um pano molhado.
3. Conecte a Air Fryer em sua Rede elétrica.
4. Ligue sua Air Fryer sem alimentos durante 10 minutos. Por conta da primeira utilização, a resistência irá exalar um odor moderado. Este odor é normal para os primeiros usos e não afetará o funcionamento do seu aparelho.
5. Após o aquecimento, sua Air fryer está pronta para uso.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

1. Coloque o produto em uma superfície lisa, estável e que suporte calor.
2. Conecte a Air Fryer em sua Rede elétrica.
3. Puxe o cesto para fora da Air Fryer com cuidado.
4. Coloque os alimentos no cesto da fritadeira.
5. Encaixe o cesto na base da sua Air Fryer
6. Selecione a temperatura e o time desejado para preparar o seu alimento.

Observação: Os alimentos no cesto não devem exceder a altura máxima da cesta da fritadeira, ou isso afetará o efeito de fritura.

UTILIZANDO SEU PRODUTO – MODO AIR FRYER



AJUSTANDO A TEMPERATURA

1. Quando estiver pronto para usar, selecione a configuração de calor necessária girando o botão de temperatura no sentido horário (de Desl. a 200 °C).
2. A fritadeira aquecerá rapidamente, nem sempre será necessário pré-aquecimento.
3. A luz vermelha acende até que a temperatura desejada seja atingida.

OBSERVAÇÃO: A fritadeira não ligará até que o temporizador seja definido.

ATENÇÃO: Não gire o botão de temperatura mais do que 200 °C no modo Air Fryer.

AJUSTANDO O TEMPO

1. Selecione a configuração desejada do temporizador girando o botão do tempo no sentido horário (de 0 a 60 minutos).
2. Assim que o temporizador for ajustado, o motor do ventilador começará a funcionar. Se a temperatura já tiver sido definida, também ativará o aquecedor de halogéneo.
3. Quando o cronômetro tocar, o tempo de cozimento acabou. Puxe o cesto da fritadeira para fora e coloque-o numa plataforma resistente ao calor, verifique se os alimentos estão bem cozidos. Caso seja necessário, retorne o cesto para a fritadeira e ajuste o cronômetro para mais alguns minutos.

NOTA: O botão do temporizador não deve ser girado no sentido anti-horário, pois isso pode danificar o temporizador.

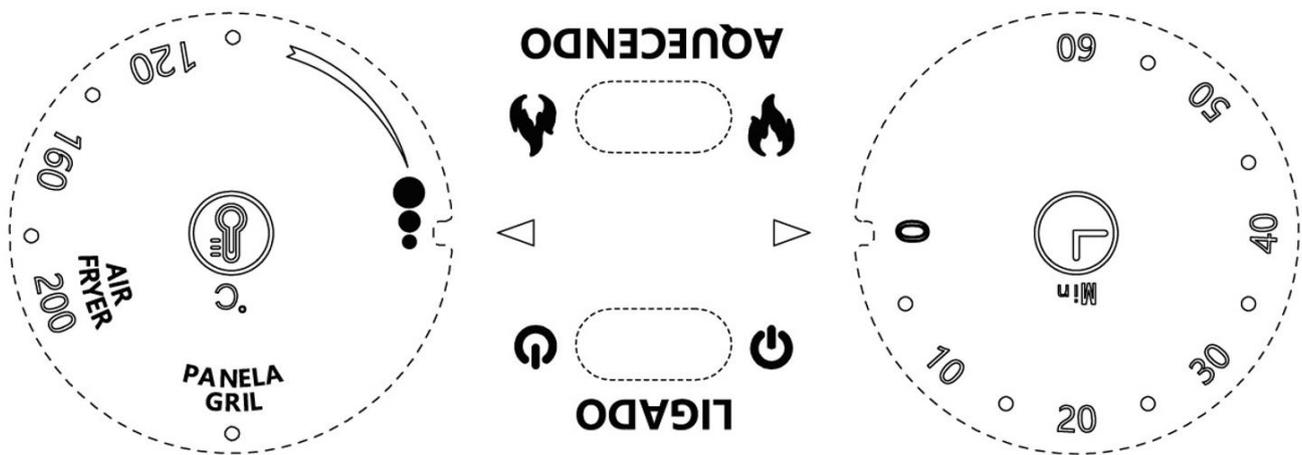
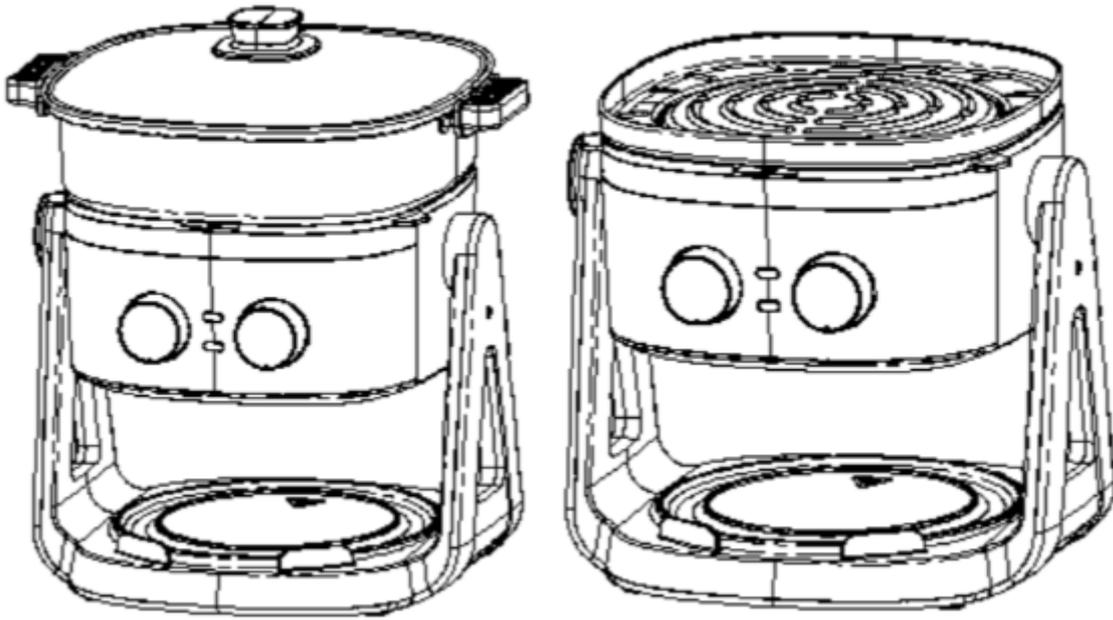
NOTA: Se pretende iniciar o processo com produtos congelados, você pode definir o cronômetro para 3 minutos de pré-aquecimento sem colocar alimentos

NOTA: Se precisar desligar o produto manualmente, coloque o botão de temperatura na posição "Desl;".

OBSERVAÇÃO: Os alimentos não devem exceder a altura máxima da marca do cesto para não afetar o efeito de fritura.

ATENÇÃO: Após a utilização da fritadeira, mova o cesto pela alça, não fique tateando a fritadeira.

AJUSTES DO MODO FOGÃO



CONFIGURAÇÕES

1. Botão de temperatura ou tempo - Esses botões permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozimento variando de 120 ° C a 230 ° C, ou permitem selecionar o tempo de cozimento exato em minutos, de 1 minuto a 60 minutos em qualquer um dos os modos.

NOTA: A temperatura 230°C só deve ser utilizada no MODO FOGÃO

GUIA DE PREPARO

Proteína	Mín. e Máx. (g)	Tempo (Min.)	Temperatura (°C)
Peixe	100~800	8~18	180
Camarão	100~800	5~15	170
Caranguejo	100~800	8~15	180
Bife	100~600	8~15	190
Costeleta de porco	100~600	10~14	180
Perna de frango	100~800	18~25	180
Peito de frango	100~600	10~15	180
Frango	1000-1200	30-35	200
Hambúrguer	100~600	7~16	180
Salsicha	100~600	13~15	180

Proteína	Mín. e Máx. (g)	Tempo (Min.)	Temperatura (°C)
Bolo	100~500	15~30	160
Rolinho primavera	100~600	8~15	180
Espetos e grelhados	100~600	8~15	200
Batata-doce	100~600	30~45	200
Legumes fermentados	100~500	10	160
Nuggets de frango congelados	100~600	6~12	180
Peixe frito congelado	100~600	6~12	180
Queijo Congelado	100~600	8~12	180

- Essas configurações são fornecidas apenas para referência. Devido a diferentes fontes, tamanhos, formatos e marcas de alimentos, esses números não podem ser considerados exatos.
- Não cozinhe alimentos com alto teor de óleo, como salsichas.
- Em comparação com alimentos de tamanho grande, aqueles com tamanho menor precisarão de um tempo de cozimento um pouco menor.
- Se a quantidade de comida for muito ou pouco, basta adicionar ou reduzir ligeiramente o tempo de cozimento.
- Durante o cozimento, virar alguns alimentos pequenos pode melhorar o efeito do cozimento e fazer com que os alimentos sejam bem fritos em todas as partes.
- Sobremesas que podem ser feitas no forno podem ser feitas na fritadeira.
- Usar pasta pré-fermentada pode fazer alimentos com recheios facilmente. Em comparação com a pasta manual, a pasta pré-fermentada leva menos tempo para cozinhar.

O manual de instruções pode ser baixado através do site www.amvox.com.br.



DESCARTE

A marca acima indica que o produto não deve ser descartado em lixos comuns. Para prevenir danos à saúde humana e ao meio ambiente, descarte-o uma unidade de lixo reciclável, promovendo assim a sustentabilidade ambiental.

Entre em contato conosco!

-  **3649-8900** – Capitais e Regiões Metropolitanas.
-  **0800 284 5032** – demais localidades
-  **contato@amvox.com.br**
-  **(71) 99267-0131** (apenas mensagens)



AmvoxBrasil @amvox_ AmvoxBrasil

Siga-nos nas redes sociais!

Amvox[®]

www.amvox.com.br