

Amvox®

MANUAL DE INSTRUÇÕES



**ARF 1255 M BLACK / ARF 1255 M BLACK 2
ARF 1255 M INOX / ARF 1255 M INOX 2**

ÍNDICE

RECOMENDAÇÕES INICIAIS	3
CONHECENDO SEU PRODUTO	5
MONTAGEM	5
UTILIZANDO SEU PRODUTO	7
LIMPANDO SEU PRODUTO	7
GUIA DE PREPARO	8
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	9
DESCARTE	10

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 mergulhe-o em água ou outros líquidos.
- 23.** As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso.
- 24.** Não coloque o aparelho sobre ou próximo a materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
- 25.** Este aparelho não foi projetado para ser usado com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto.
- 26.** Não deixe o aparelho funcionando sem supervisão. Deixe o aparelho esfriar totalmente antes de limpá-lo ou tocar nele.
- 27.** Mantenha o produto desconectado da rede elétrica, quando o produto for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.
- 28.** Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento, evitando acidentes.
- 29.** Favor observar símbolo abaixo, localizado na saída de ar do produto.



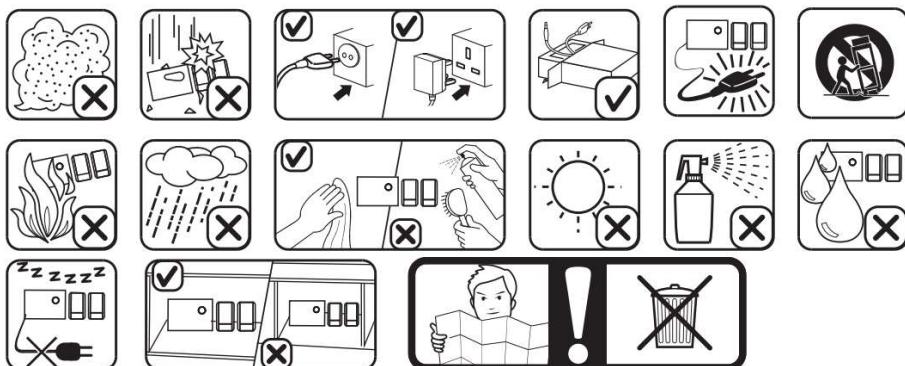
ADVERTÊNCIA
ATENÇÃO - SUPERFÍCIE QUENTE

20 mm

- 30.** Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares etc.).
- 31.** Preste atenção em todos os avisos e precauções. Esses avisos são importantes para o bom funcionamento e a segurança no manuseio do aparelho.
- 32.** Guarde este manual para referência futura.
- 33.** Em quaisquer casos de defeito ou mau funcionamento, procurar a assistência técnica autorizada mais próxima. Nunca tente reparar o aparelho por conta própria.
- 34.** Não posicione seu produto próximo de saída de gás, líquidos inflamáveis ou fontes de calor.
- 35.** A superfície de seu aparelho é sujeita ao calor residual após a sua utilização.
- 36.** 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.
- 37.** Não encha a cesta com óleo ou qualquer outro líquido.
- 38.** 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. Dê tempo para que o aparelho esfrie completamente, em seguida entre em contato com a assistência técnica.
- 39.** 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 1255 M** para evitar qualquer problema.

40. O aparelho possui um sistema de desligamento, que irá manter o ventilador interno ligado por 20 segundos antes de desligar o aparelho completamente.

Atenção às situações abaixo durante o uso



ESPECIFICAÇÕES

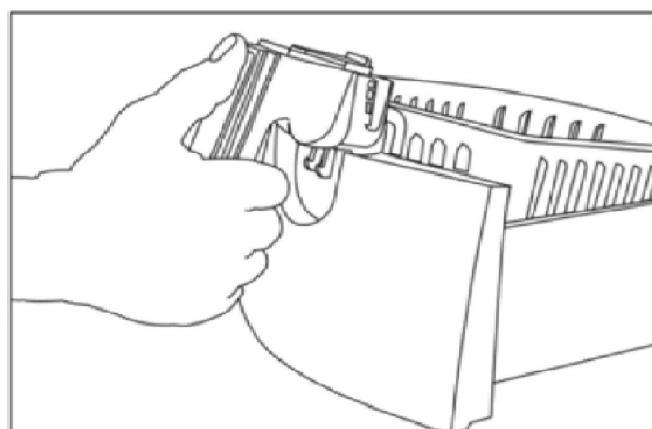
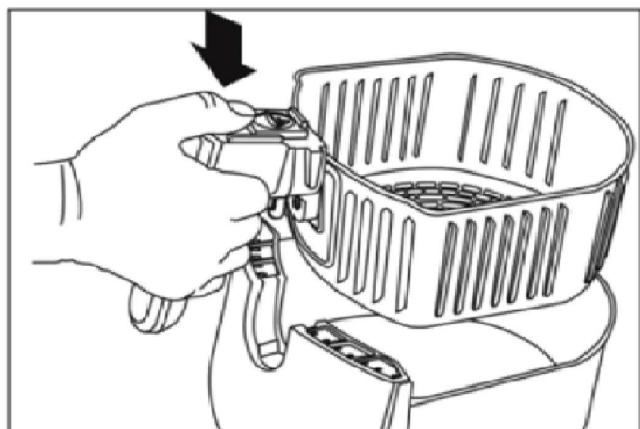
1. ARF 1255 M BLACK – 127V; 60Hz; 1700W
2. ARF 1255 M BLACK 2 – 220V; 60Hz; 1700W
3. ARF 1255 M INOX – 127V; 60Hz; 1700W
4. ARF 1255 M INOX 2 – 220V; 60Hz; 1700W

CONHECENDO SEU PRODUTO



MONTAGEM

1. Conforme primeira imagem, destrave o cesto antiaderente deslizando a trava de segurança e pressione o botão para liberar o cesto, puxando-o para cima, retirando-o do coletor de resíduos.
2. Na segunda imagem, o cesto é colocado no coletor e a alçada posicionada para baixo até que se ouça o som de um clique. Esse som garante que o cesto está posicionado e travado corretamente.



UTILIZANDO SEU PRODUTO

1. É recomendado fazer o preaquecimento antes de iniciar o preparo dos alimentos.
2. Para fazer o preaquecimento, gire o botão do temporizador para 5 minutos e o botão de temperatura a 200°C. A luz verde acenderá, indicando que o produto começou a aquecer. Ao atingir a temperatura ideal para receber os alimentos, a luz verde irá se apagar. O preaquecimento leva em torno de 4 a 6 minutos. Caso a luz verde desligue antes deste tempo, não tem problema, o preparo pode ser iniciado.

NOTA: Durante a cocção do alimento, a luz indicadora de aquecimento acenderá e apagará de tempos em tempos. Isso indica que o sistema de aquecimento está sendo ligado e desligado para manter a temperatura escolhida.

3. Em uma superfície plana, retire a cesta removível e coloque os alimentos na cesta.

NOTA: As partes metálicas estarão quentes, manipule a cesta removível apenas pela alça.

4. Coloque a Cesta no compartimento interno do produto.
5. Gire o botão de controle de temperatura até a temperatura desejada. Consulte a Tabela de "Tempo e Temperatura" na página 10.
6. Para ligar o aparelho, gire o botão "Temporizador" até o tempo desejado.

Dica: Recomenda-se verificar a cocção dos alimentos na metade do tempo do preparo, retirar a cesta e sacudi-la para desgrudar os alimentos. É indicado virá-los para uma cocção mais uniforme. Recoloque a cesta novamente para continuar o preparo.

ATENÇÃO: Durante o uso, mantenha a alça abaixada e encaixada completamente.

ATENÇÃO: Evite pressionar o botão da Cesta enquanto estiver manuseando.

8. Quando o Temporizador emitir um sinal sonoro, o tempo de preparo estará finalizado. Retire a Cesta colocando-a em uma superfície resistente ao calor.

NOTA: Para desligar o aparelho manualmente, basta girar o botão Seletor de Tempo até O

9. Verifique se os alimentos estão no ponto desejado. Caso não estejam, ajuste o Temporizador com alguns minutos extras.

LIMPANDO SEU PRODUTO

ATENÇÃO! Antes de manusear o produto para limpeza, aguarde esfriar e, então, retire o plugue da tomada.

1. Para limpeza externa, passe um pano seco e macio para não danificar seu produto.
2. O cesto pode ser lavado normalmente.
3. Com uma esponja macia, lave o cesto com água e detergente neutro. Não use esponjas de aço, semelhante, e abrasivos, pois podem danificar seu produto.

4. Nunca utilize utensílios de metal para tentar remover crostas ou sobras de alimento grudado no cesto. Isso poderá danificar o produto.
5. Cuidado para que umidade não penetre na resistência do produto.
6. Recomenda-se utilizar água morna e um pouco de desengordurante de cozinha para facilitar a limpeza
7. Não obstrua a saída de ar do seu aparelho.
8. O produto não pode ser submerso em água ou qualquer outro líquido.
9. Mantenha a higiene de seu aparelho, para evitar contaminações.
10. Ao guardar o seu produto, verifique que o mesmo está completamente seco, pois a umidade pode comprometer a vida útil do seu aparelho.

GUIA DE PREPARO

ALIMENTO	PORÇÃO (g)	TEMPO APROX. DE PREPARO (min)	TEMP. (°C)	OBSERVAÇÕES
Batatas Palito Finas Congeladas	300 - 700	16 – 18	180	Mexa o alimento no cesto durante o preparo para cozimento uniforme.
Batatas Palito Grossas Congeladas	300 - 700	18 – 20	200	Mexa o alimento no cesto durante o preparo para cozimento uniforme.
Batatas Caseiras em Tiras Finas	300 – 800	18 – 25	200	Mexa o alimento no cesto durante o preparo para cozimento uniforme.
Batatas Caseiras “Canoa”	300 – 800	18 - 25	180	Mexa o alimento no cesto durante o preparo para cozimento uniforme.
Medalhões e Bifes de Carne	100 - 500	Ao Ponto 10min / Mal Passado 6min	180	Vire na metade da programação de cozimento.
Hambúrguer	100 - 500	18 - 20	180	Vire na metade da programação de cozimento.
Filé de Frango	100 - 500	15 - 22	200	Vire na metade da programação de cozimento.
Costela de Porco	100 - 500	18 - 20	180	Vire na metade da programação de cozimento.
Peixe	100 - 400	8 - 10	200	Vire na metade da programação de cozimento.
Coxas de Frango	100 - 500	15 - 22	200	Vire na metade da programação de cozimento.
Nuggets de Frango	100 - 500	10 - 15	200	Vire na metade da programação de cozimento.
Pão de Queijo Coquetel	200 - 400	18 - 20	200	Mexa o alimento no cesto durante o preparo para cozimento uniforme.
Camarão	300 - 800	18 - 20	200	Mexa o alimento no cesto durante o preparo para cozimento uniforme.
Bolo	100 - 400	20 - 25	160	Apenas acompanhar o cozimento

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PERGUNTA/DÚVIDA	POSSÍVEIS CAUSAS	RESPOSTA
A fritadeira de ar não funciona.	<ol style="list-style-type: none"> 1. A fritadeira não está conectada na tomada. 2. Temporizador na posição “0”. 3. O cesto não foi colocado corretamente na fritadeira. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conecte o plugue na tomada. 2. Ajuste o temporizador para definir o tempo de cozimento necessário para ligar a fritadeira. 3. Trave a cesta adequadamente no gabinete.
Os ingredientes não cozinham.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Há muitos ingredientes na cesta. 2. A temperatura definida está muito baixa. 3. O tempo de cozimento é muito curto. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque porções menores de ingredientes na panela. Quantidades menores são fritos de maneira mais uniforme. 2. Toque nos ícones + e - para definir a configuração de temperatura necessária. 3. Toque nos ícones + e - para definir o tempo de cozimento necessário.
Os ingredientes são fritos de forma irregular na fritadeira.	Ingredientes muito unidos e sobrepostos uns com os outros.	Mexa o cesto para mudar a posição dos alimentos.
Não consigo deslizar o cesto para a fritadeira de forma adequada.	A cesta pode estar sendo encaixada de forma incorreta.	Encaixe o cesto no gabinete de forma linear.
Está saindo fumaça da fritadeira.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentos com muita gordura estão sendo preparados. 2. A fritadeira possui sujeira do uso anterior. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Evite uma grande quantidade de alimentos com gordura. Não adicione óleo na sua fritadeira. 2. Sempre limpe a fritadeira após uso.

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!

www.amvox.com.br

Amvox®

www.amvox.com.br