

Amvox[®]

MANUAL DE INSTRUÇÕES



ARF 1412 / ARF 1412 2

ÍNDICE

RECOMENDAÇÕES INICIAIS	3
ESPECIFICAÇÕES	5
CONHECENDO SEU PRODUTO	6
ANTES DO PRIMEIRO USO	6
USANDO O APARELHO	7
GUIA DE PREPARO	9
LIMPEZA	10
ARMAZENAGEM	10

Parabéns! Você acaba de adquirir um produto **AMVOX** desenvolvido com alto padrão de tecnologia, qualidade e eficiência!

RECOMENDAÇÕES INICIAIS

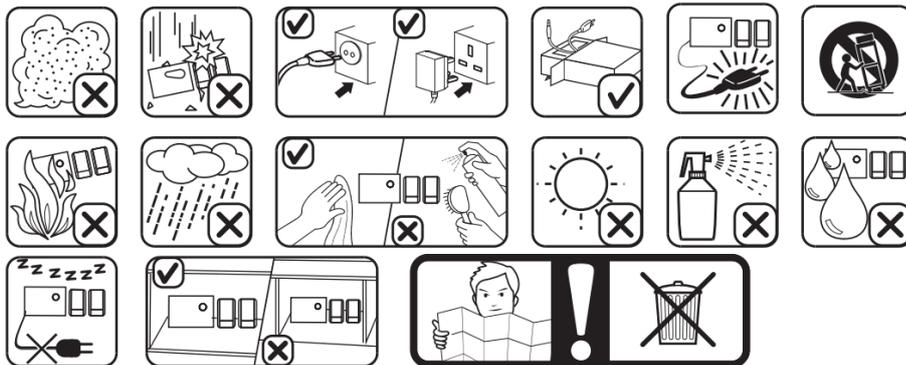
- 1.** Leia atentamente todo o manual de instruções antes de utilizar o aparelho. Essas instruções devem estar acessíveis para consulta, sempre que for necessário.
- 2.** Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará a perda da garantia.
- 3.** O uso de acessórios conectados não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar lesões.
- 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 sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- 8.** O produto não deve ser utilizado ou testado em armários e outros locais embutidos.
- 9.** Limpeza e manutenção do usuário 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 para aumentar o comprimento do cabo plugue.
- 15.** Nunca permita que o cabo plugue encostem as superfícies quentes.
- 16.** Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou pessoas qualificadas, a fim de evitar riscos.
- 17.** Não faça emendas ou qualquer modificação do cabo e no plugue de energia.
- 18.** Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo cabo plugue.
- 19.** Retire o plugue da tomada sempre que não estiver utilizando o aparelho.
- 20.** Para evitar acidentes, não deixe o cordão elétrico prender da borda da mesa ou balcão.

- 21.** Para evitar choques elétricos, não manipule o aparelho com as mãos molhadas e nunca mergulhe em água ou outros líquidos.
- 22.** As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso.
- 23.** Este aparelho não foi projetado para ser usado com um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- 24.** Deixe o aparelho esfriar totalmente antes de limpá-lo ou tocar nele.
- 25.** Mantenha o produto desconectado da rede de energia 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 indicando superfície quente 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.** Guarde este manual para referência futura.
- 31.** Em quaisquer casos de defeito ou mau funcionamento, procurar a autorizada mais próxima. Nunca tente reparar o aparelho.
- 32.** O uso dos acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- 33.** Seus acessórios são destinados para serem usados apenas nos seus produtos de origem.
- 34.** Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do calor e das aberturas para saída de ar. Também tenha cuidado como calor e o ar quente ao remover a cuba do aparelho.
- 35.** Não encha a cuba com óleo ou qualquer outro líquido.
- 36.** Se o sistema de controle de temperatura interna falhar, o sistema de proteção contra superaquecimento será 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.
- 37.** Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros eletrodomésticos, o equipamento pode não funcionar corretamente. Deve ser operado em um circuito elétrico dedicado.
- 38.** O aparelho possui um dispositivo de “desligamento” embutido, que irá desligar automaticamente a unidade quando o Timer LED chega a zero. Você pode desligar manualmente o aparelho selecionando o botão liga/desliga. O ventilador continuará funcionando por 20 segundos para “esfriar” a unidade.

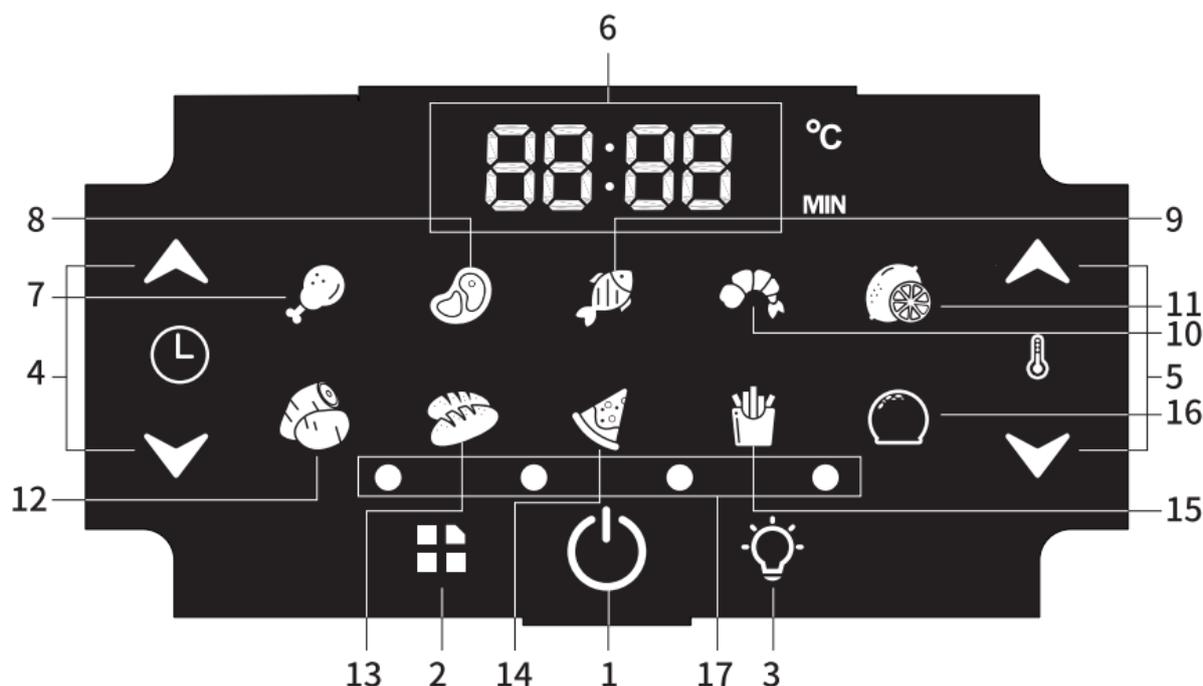
Atenção às situações abaixo durante o uso



ESPECIFICAÇÕES

1. ARF 1412 – 127V; 60Hz; 1700W
2. ARF 1412 2 – 220V; 60Hz; 1700W

Conhecendo Seu Produto



1. Botão ligar/desligar e iniciar

Pressionar o botão liga/desliga uma vez fará todo o painel brilhar, pressionar uma segunda vez ativará o processo de cozimento. Durante o processo de cozimento, pressionar o botão liga/desliga desligará a unidade. O ventilador continuará funcionando por 20 segundos.

2. Botão de menu

Selecione este botão ao escolher o menu predefinido.

3. Luz Interna

Este botão irá ajudá-lo a verificar o progresso do cozimento. Abrir a porta durante o cozimento fará com que o aparelho pare. Se a porta estiver aberta, a luz interna acenderá.

4. Botão de controle de tempo

Estes botões permitem selecionar o tempo de cozimento a cada minuto. Com exceção do modo de frutas secas, todos os modos duram de 1 a 60 minutos.

5. Botão de controle de temperatura

Use estes botões para aumentar ou diminuir a temperatura de cozimento em intervalos de 5°C de 65°C a 200°C. (Exceto modo desidratador)

6. Visor digital LED

Durante o cozimento, o display digital alternará entre a temperatura e o tempo restante.

7-16. Predefinições de culinária

Para cada alimento existe um tempo e temperatura como configurações padrão. Você pode usar os botões de tempo e temperatura para alterar essas predefinições

17. Luzes Indicadoras de Trabalho

Durante o processo de cozimento, essas luzes piscarão uma após a outra e continuarão piscando por 20 segundos depois de desligadas.

Botão Predefinido	Temperatura	Tempo
07. Coxinha	180°C	40 mins.
08. Bifes/costeletas	180°C	20 mins.
09. Peixes	200°C	15 mins.
10. Camarão	160°C	12 mins.
11. Desidratador	70°C	8 hrs. (2-24 hrs.)
12. Batata-doce	200°C	30 mins.
13. Assar	160°C	20 mins.
14. Pizza	170°C	10 mins.
15. Batatas fritas	200°C	20 mins.
16. Pão de Queijo	180°C	15 mins.

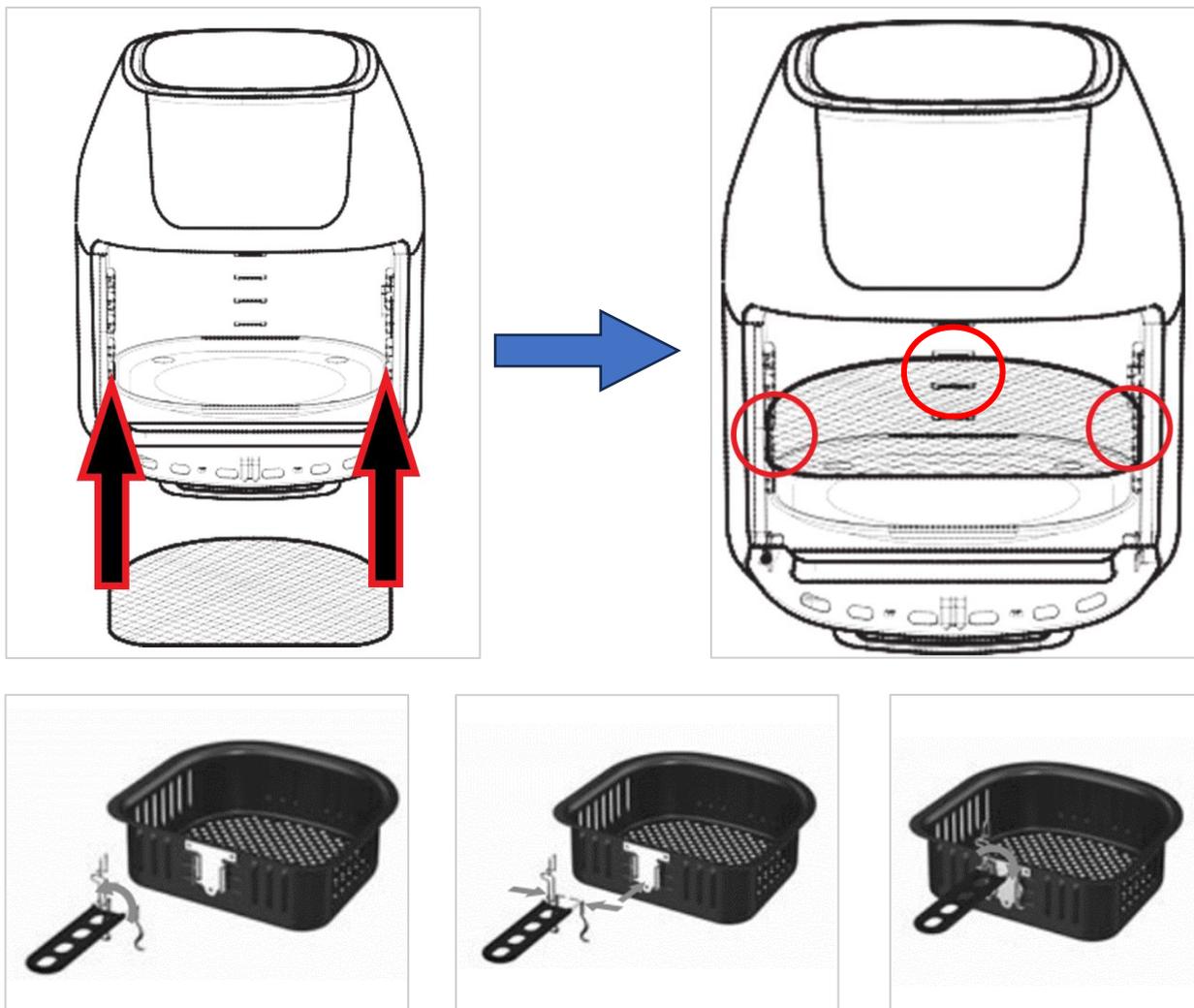
Antes do primeiro uso

1. Leia todos os materiais e adesivos e etiquetas de advertência.
2. Remova todos os materiais de embalagem, etiquetas e adesivos.
3. Lave todas as peças e acessórios utilizados no processo de cozimento com água morna e sabão.
NOTA: Apenas os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça.
4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano limpo e húmido.
NOTA: Nunca lave ou mergulhe a unidade principal de cozimento em água.
NOTA: Ao usar esta unidade, nunca encha qualquer recipiente de cozimento com óleo ou líquido de qualquer tipo. Esta Unidade cozinha apenas com ar quente.

Aviso: Quando sua fritadeira é aquecida pela primeira vez, ela pode emitir uma leve fumaça ou odor. Isso é normal em muitos aparelhos de aquecimento. Isso não afeta a segurança do seu aparelho.

Usando o Aparelho

1. Coloque os ingredientes no Air Flow Rack, um dos acessórios do Rotisserie.
2. Coloque o Air Flow Rack na unidade e feche a porta da fritadeira. Conecte o cabo de alimentação na tomada.
3. Selecione uma função predefinida conforme mostrado na tabela acima ou defina manualmente a temperatura e depois o tempo
4. Pressione o botão liga/desliga para iniciar o ciclo de cozimento. Quando ouvir a campainha do timer, o tempo de preparação definido terminou. Puxe a panela para fora do aparelho e coloque-a sobre uma estrutura resistente ao calor.
NOTA: Você pode abrir a porta da fritadeira para verificar o alimento a qualquer momento durante o processo.
NOTA: Consulte as Tabelas neste manual ou o Guia de Receitas para determinar as configurações corretas.
5. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar a panela de volta para o aparelho e ajustar o timer para alguns minutos extras.
6. Para remover os ingredientes (por exemplo, batatas fritas), puxe a frigideira para fora da fritadeira e coloque-a em uma estrutura resistente ao calor e pressione o botão de liberação da cesta, levante a cesta para fora da frigideira.



7. Coloque as grades de apoio do alimento unidade; Insira a bandeja de gotejamento na parte inferior da unidade; Coloque as grades deslizando através dos sulcos laterais e traseiros
8. Coloque as grades mais perto do elemento de aquecimento superior para um cozimento mais rápido e mais crocante.
9. Insira a cesta destacável na parte inferior da unidade.

Limpeza

1. Limpe o forno da fritadeira a ar após cada uso. Os acessórios são feitos de aço inoxidável durável e podem ser lavados na lava-louças.
2. Nunca use materiais ou utensílios de limpeza abrasivos nessas superfícies. Os alimentos endurecidos devem ser encharcados para facilitar a remoção em água morna com sabão.
3. Remova o cabo de alimentação da tomada e certifique-se de que o aparelho esteja totalmente resfriado antes de limpá-lo.
4. Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido quente e detergente neutro
5. Limpe ambos os lados com água morna e sabão em um pano úmido. Não molhe ou mergulhe a porta em água ou lave na máquina de lavar louça.
6. 4. Limpe o interior do aparelho com água quente, detergente suave e uma esponja não abrasiva.
7. Se necessário, remova os resíduos de alimentos indesejados da tela superior com uma escova de limpeza.

Alimento	Ritmo	Temperatura	Comentário
Batatas Fritas Fina	15 - 16 minutos.	200°C	
Batatas Fritas Grossas	15 - 20 minutos.	200°C	
Batatas Fritas Caseiras	10 - 16 minutos.	200°C	
Batata Röstis	15 - 18 minutos.	182°C	
Bife	8 - 12 min.	182°C	
Costelinha De Porco	10 - 14 minutos.	182°C	
Hambúrguer	7 - 14 minutos.	182°C	
Enrolado De Salsicha	13 - 15 minutos.	200°C	
Coxas De Frango	18 - 22 minutos.	182°C	
Frango	10 - 15 minutos.	182°C	
Rolos Primavera	15 - 20 minutos.	200°C	Use pronto para forno
Nuggets De Frango	10 - 15 minutos.	200°C	Use pronto para forno
Palitos De Peixe Congelados	6 - 10 min.	200°C	Use pronto para forno
Palitos De Mussarela	8 - 10 min.	182°C	Use pronto para forno
Leguminosas Recheados	10 minutos.	160°C	
Alerta	20 - 25 min.	160°C	Usar assadeira
Quiche	20 - 22 minutos.	182°C	Use uma assadeira/forno
Queques	15 - 18 minutos.	200°C	Usar assadeira
Petiscos Doces	20 minutos.	160°C	Use uma assadeira/forno
Anéis De Cebola	15 minutos.	200°C	

NOTA: Adicione 3 minutos ao tempo de cozimento ao iniciar com um aparelho frio.

NOTA: Lembre-se de que essas configurações são indicativas. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir as melhores configurações para seus ingredientes.

Problema	Possível Causa	Solução
A Air Fryer não funciona	O aparelho não está ligado. Você não ligou a unidade, definindo o tempo de preparação & temperatura	Conecte o cabo de alimentação à tomada de parede. Com o cesto no lugar, defina a Temperatura e Hora. Verifique se a porta está fechada.
Alimentos não cozidos	A Cesta de Malha Rotativa está sobrecarregada. A temperatura está muito baixa.	Use lotes menores para fritar de forma mais uniforme. Aumente a temperatura e continue cozinhando
A comida não é frita uniformemente	Alguns alimentos precisam ser "virados" durante o processo de cozimento.	Programe o temporizador para metade do tempo total de cozimento depois vire o alimento e adicione o tempo restante.
Fumaça branca proveniente da Unidade	Os acessórios têm excesso de resíduo de gordura de cozimento anterior.	Limpe para baixo para remover o excesso de óleo. Limpe o cesto de malha rotativa após cada uso.
As batatas fritas não são fritas uniformemente	Batatas não enxaguadas adequadamente durante o preparo.	Use batatas frescas e firmes. Use palitos cortados e seque para remover o excesso de amido.
As batatas fritas não são crocantes	Batatas fritas cruas têm muita água	Corte palitos menores. Adicione um pouco de óleo.

Dúvidas Comuns

A fritadeira é boa para fazer ou reaquecer sopas e molhos?

Nunca cozinhe ou aqueça líquidos na fritadeira.

O que devo fazer se a unidade desligar durante o cozimento?

Como recurso de segurança, a airfryer possui um dispositivo de desligamento automático que evita danos por superaquecimento. Desconecte e deixe a unidade esfriar. Conecte novamente e reinicie com o botão liga / desliga. Caso o problema persista, procure a assistência técnica autorizada.

A unidade precisa de tempo para aquecer?

O pré-aquecimento é necessário quando você estiver cozinhando a partir de um “início a frio”, adicione 3 minutos ao tempo de cozimento para compensar ou pré-aqueça por 3 minutos antes de pôr o alimento.

É possível desligar a unidade a qualquer momento?

Pressione o botão liga/desliga uma vez ou abra a porta.

O forno da fritadeira pode ser lavado na lava-louças?

Apenas os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça. A própria unidade que contém os componentes eletrônicos nunca deve ser submersa em nenhum tipo de líquido ou limpa com nada além de um pano quente e úmido ou uma esponja não abrasiva com uma pequena quantidade de detergente neutro.

O que acontece se a unidade ainda não funcionar depois de eu ter tentado todas as sugestões de solução de problemas?

Nunca tente um reparo em casa. Entre em contato com o fabricante e siga os procedimentos descritos na garantia. Não fazer isso pode tornar sua garantia nula e sem efeito.

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

1

Amvox[®]

www.amvox.com.br