

# **Amvox**<sup>®</sup>

## **MANUAL DE INSTRUÇÕES**



**ARF 1565 INOX /  
ARF 1565 2 INOX**



# ÍNDICE



RECOMENDAÇÕES INICIAIS.....	3
ESPECIFICAÇÕES .....	5
CONHECENDO SEU PRODUTO .....	6
MONTAGEM .....	7
UTILIZANDO SEU PRODUTO .....	7
LIMPANDO SEU PRODUTO.....	7
GUIA DE PREPARO.....	8
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS .....	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 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.

# RECOMENDAÇÕES INICIAIS

- 25. Este aparelho não foi projetado para ser usado com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto.
- 26. 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

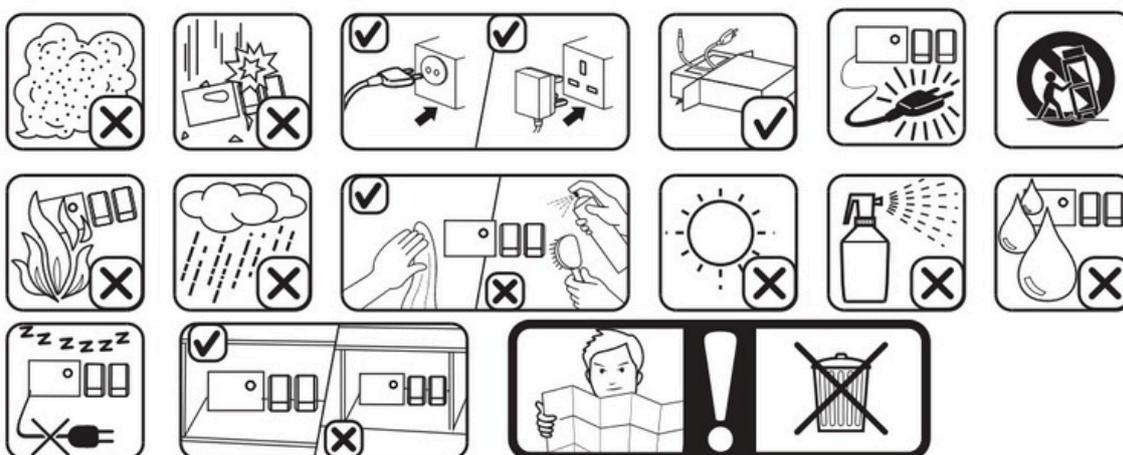
- 30. Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares etc.).
- 31. Preste atenção em todos os avisos e precauções. Esses avisos são importantes para o bom funcionamento e a segurança no manuseio do aparelho.
- 32. 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” para uso em conjunto com outros eletrodomésticos no mesmo ponto. essa manobra pode danificar a sua rede elétrica e causar incêndio. utilize uma tomada dedicada à sua ARF 1565 inox para evitar qualquer risco.”.



# ESPECIFICAÇÕES



## **X** *Atenção às situações abaixo durante o uso!*



## **X** ESPECIFICAÇÕES

- 1. ARF 1565 INOX – 127V / 60 Hz / 1500W
- 2. ARF 1565 2 INOX – 220V / 60 Hz / 1500W
- 3. CAPACIDADE : 7 LITROS



# CONHECENDO SEU PRODUTO



1. Botão de ajuste de temperatura
2. Botão de ajuste do temporizador
3. Gabinete
4. Tampa do botão de destravamento do cesto.
5. Botão de destravamento do cesto
6. Alça do cesto de fritar
7. Cabo de alimentação elétrica
8. Saída de ar
9. Entrada de ar
10. Cesto para fritar
11. Coletor de Resíduos

## **X** MONTAGEM

1. Para retirar o cesto do coletor de resíduos, destrave o cesto deslizando a tampa do botão da trava de segurança e pressione o botão de destravamento do cesto para que ele seja liberado, puxe o cesto para cima, e retire-o do coletor de resíduos.
2. Para encaixar novamente, posicione o cesto 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



É recomendado fazer o preaquecimento antes de iniciar o preparo dos alimentos. O tempo de preparo irá variar de acordo com a quantidade e peso dos ingredientes.

1. Para fazer o preaquecimento, gire o botão do temporizador para 5 minutos e o botão de temperatura a 200°C. A luz vermelha acenderá, indicando que o produto começou a aquecer. Ao atingir a temperatura ideal para receber os alimentos, a luz vermelha irá se apagar. O preaquecimento leva em torno de 4 a 6 minutos. Caso a luz vermelha desligue antes deste tempo, não tem problema, o preparo pode ser iniciado.
2. Em uma superfície plana, retire a cesta removível e coloque os alimentos na cesta.
3. Coloque a Cesta no compartimento interno do produto.
4. Gire o botão de controle de temperatura até a temperatura desejada.
5. Para ligar o aparelho, gire o botão "Temporizador" até o tempo desejado.
6. Quando o Temporizador emitir um sinal sonoro, o tempo de preparo estará finalizado. Retire a Cesta colocando-a em uma superfície resistente ao calor.
7. Verifique se os alimentos estão no ponto desejado. Caso não estejam, ajuste o Temporizador com alguns minutos extras.
8. Você também pode usar a Air fryer para reaquecer alimentos. Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 150°C por até 10 minutos.

## ATENÇÃO!

- **Nunca encha o cesto além da quantidade indicada na tabela, isso pode afetar a qualidade a cocção.**
- **As partes metálicas estarão quentes, manipule a cesta removível apenas pela alça**
- **Para desligar o aparelho manualmente, basta girar o botão Seletor de Tempo até O.**
- **Durante o uso, mantenha a alça abaixada e encaixada completamente.**
- **Evite pressionar o botão da Cesta enquanto estiver manuseando.**

**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.

## LIMPANDO SEU PRODUTO

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 se está completamente seco, pois a umidade pode comprometer a vida útil do seu aparelho.

## ATENÇÃO!

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



# 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 / Malpassado 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



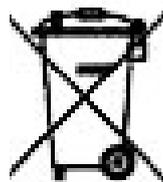
<i>PROBLEMAS</i>	<i>POSSÍVEIS CAUSAS</i>	<i>SOLUÇÕES</i>
A fritadeira de ar não funciona.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. A fritadeira não está conectada na tomada.</li><li>2. Temporizador na posição "0".</li><li>3. O cesto não foi colocado corretamente na fritadeira.</li></ol>	<ol style="list-style-type: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



# DESCARTE



A marca abaixo 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.



**ATENÇÃO!** Tenha cuidado ao guardar e manusear seu produto em locais altos! A cesta pode cair.



# Entre em contato conosco!

 **3649-8900** – Capitais e Regiões Metropolitanas.

 **0800 284 5032** - Demais Localidades

 **contato@amvox.com.br**

 **(71) 99267-0131** (apenas mensagens)



## Nos siga nas Redes Sociais!



**AmvoxBrasil**



**@amvox\_**



**AmvoxBrasil**

O manual de instruções pode ser baixado através do site  
[www.amvox.com.br](http://www.amvox.com.br).

**Amvox**<sup>®</sup>

[www.amvox.com.br](http://www.amvox.com.br)