

Amvox

MANUAL DE INSTRUÇÕES



AIR FRYER OVEN ARF 1222

ARF 1222 2

ÍNDICE

RECOMENDAÇÕES INICIAIS	3
ESPECIFICAÇÕES	5
CONHECENDO SEU PRODUTO	6
PAINEL DIGITAL	7
USANDO SEU PRODUTO.....	7
PROGRAMAÇÕES DE COZIMENTO	8
LIMPANDO SEU PRODUTO	8
GUIA DE PREPARO	9
DÚVIDAS E RESPOSTAS	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. Este aparelho foi projetado somente para uso doméstico. Ao usar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou lesões a pessoas.
5. Não use este aparelho para nenhum outro fim, a não ser o descrito neste manual de instruções.
6. Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a rede elétrica de sua região.
7. 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.
8. Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.
9. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
10. O produto não deve ser armazenado, utilizado ou testado em armários e outros locais embutidos.
11. Limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
12. Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações de uso doméstico e similares, tais 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; Bed and Breakfast tipos de ambientes.
13. Sempre posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
14. Não coloque seu produto contra a parede ou outros aparelhos. Mantenha, pelo menos, 10 cm de distância entre as partes detrás, laterais e a parte de cima.
15. Mantenha o aparelho distante de superfícies quentes, de brasas ou fogo.
16. 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.
17. Nunca permita que o cabo plugue encostem as superfícies quentes.
18. 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.

19. Não faça emendas ou qualquer modificação do cabo e no plugue de energia.
20. Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo cabo plugue.
21. Retire o plugue da tomada sempre que não estiver utilizando o aparelho. Guarde sempre o cabo plugue para evitar acidentes, tropeções e quedas.
22. Utilize apenas peças ou acessórios do fabricante.
23. Para evitar acidentes, não deixe o cordão elétrico prender da borda da mesa ou balcão.
24. Para evitar choques elétricos, não manipule o aparelho com as mãos molhadas e nunca mergulhe em água ou outros líquidos.
25. As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso.
26. Não coloque o aparelho sobre ou próximo a materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
27. Este aparelho não foi projetado para ser usado com um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
28. Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância. Deixe o aparelho esfriar totalmente antes de limpá-lo ou tocar nele.
29. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica, quando o produto for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.
30. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica se o mesmo não estiver em uso ou quando for limpá-lo.
31. Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento, evitando acidentes.
32. Favor observar símbolo abaixo indicando superfície quente localizado na saída de ar do produto.



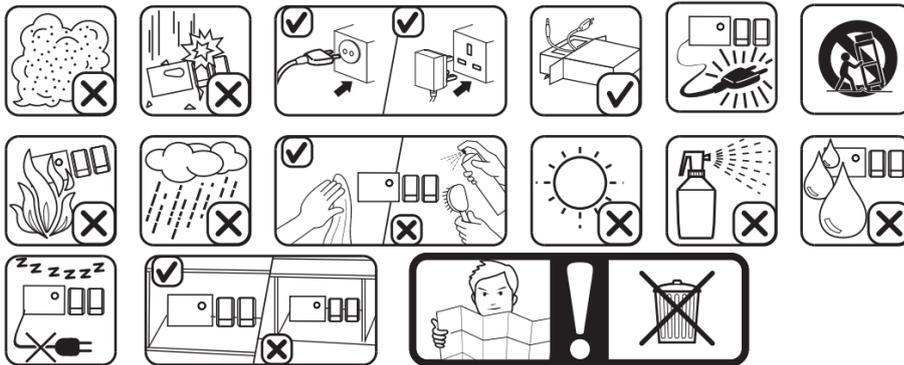
ADVERTÊNCIA
ATENÇÃO - SUPERFÍCIE QUENTE

20 mm

33. Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares, etc.)
34. Preste atenção em todos os avisos e precauções. Esses avisos são importantes para o bom funcionamento e a segurança no manuseio do aparelho.
35. Guarde este manual para referência futura.
36. Em quaisquer casos de defeito ou mau funcionamento, procurar a autorizada mais próxima. Nunca tente reparar o aparelho.
37. O uso dos acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos.

38. Não posicione seu produto próximo de saída de gás, queimadores elétricos ou forno aquecido.
39. Seus acessórios são destinados para serem usados apenas nos seus produtos de origem.
40. O elemento de aquecimento de superfície é sujeito ao calor residual após a sua utilização.
41. Ao fritar com ar quente, o calor é liberado pelas aberturas para 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 como calor e o ar quente ao remover a cuba do aparelho.
42. Não encha a cuba com óleo ou qualquer outro líquido.

Atenção às situações abaixo durante o uso



ESPECIFICAÇÕES

1. ARF 1222 – 127V; 60Hz; 1700W
2. ARF 1222 2 – 220V; 60Hz; 1700W

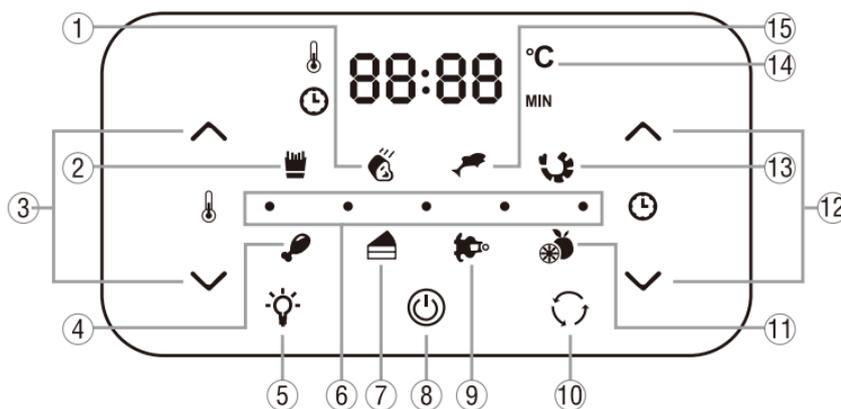
CONHECENDO SEU PRODUTO



1. Estrutura principal
2. Painel de controle
3. Entrada de ar
4. Saída traseira de ar quente

5. Saída de ar quente da base
6. Assadeiras removíveis x 2
7. Bandeja coletora de resíduos

PAINEL DIGITAL



1, 2, 4, 7, 9, 11, 13, 15. Programações de cozimento.

Qualquer um desses botões irá automaticamente selecionará temperatura e tempo da programação escolhida. Opções estão na página 8.

3. Controle de Temperatura

Com esse botão é possível aumentar e diminuir a temperatura de cozimento em intervalos 5°C, iniciando em 70°C até 200°C. Para desidratação é entre 45°C e 85°C.

5. Luz Interna

Selecione caso queira acompanhar o processo de cozimento sem interromper a operação. Nota: Ao abrir a porta durante a operação, o produto irá pausar. A luz interna sempre irá iluminar quando a porta for aberta.

6. Luzes Intermitentes

Essas luzes irão piscar durante cozimento e irá continuar por volta de 20 segundos após desligamento do forno.

8. Liga / Desliga / Pare / Siga

No momento que o produto estiver ligado na energia, esse botão irá acender. Pressioná-lo uma vez o painel irá iluminar. Pressionando pela segunda vez, irá ativar o processo de cozimento com temperatura pré-estabelecida de 185°C e tempo de 15min. Pressionar em qualquer momento durante o cozimento, o forno irá desligar, então o display irá escurecer imediatamente e a luz irá desligar em 20 segundos. A ventoinha continuará funcionando por 20 segundo até que o motor do forno resfrie.

10. Rotação

Caso possua acessório para Rotisserie, utilize esse botão.

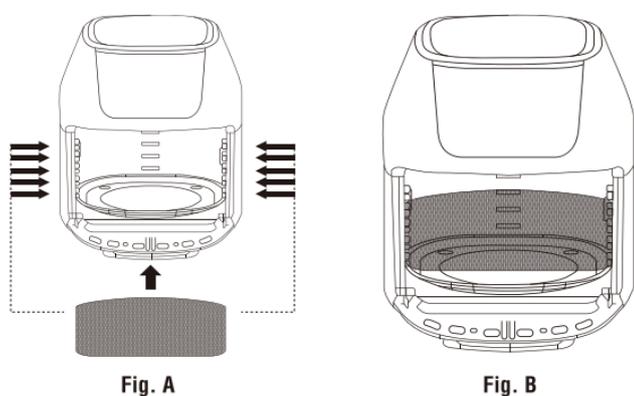
11. Controle de Tempo

Esses botões podem selecionar o tempo exato que deseje, entre 1 a 90 minutos, em todos os modos de cozimento, com exceção da desidratação, que utiliza um intervalo de 30 minutos e tempo entre 2 a 24 horas.

14. Display de LED

Display em LED que indica temperatura e tempo durante processo de cozimento.

USANDO SEU PRODUTO



1. Insira a bandeja coletora de resíduos na parte inferior da estrutura principal da sua Air Fryer.
2. Coloque as assadeiras removíveis na estrutura principal, deslizando nos encaixes laterais. (Fig. A)
3. Para um cozimento mais rápido, posicione as assadeiras próximo da parte superior. (Fig. B)
4. Para ainda melhor aproveitamento, pode reposicionar as assadeiras durante o processo.

PROGRAMAÇÕES DE COZIMENTO

*Para assar um frango inteiro o tempo irá variar de acordo com o peso.

Nota: Utilize um termômetro para verificar temperatura interna de acordo com as informações abaixo.

PROGRAMAÇÃO	TEMPO	TEMPERATURA (°C)
1. Filés / Costelas	25 min	185
2. Batata Frita	25 min	200
4. Frango	30 min	175
7. Bolos e outros	35 min	185
9. Rotisserie	30 min*	200
11. Desidratação	4 horas (2 -24 horas)	45
13. Camarões	12 min	160
15. Peixes	15 min	195

Quando já estiver familiarizado com seu produto, pode experimentar cozinhar utilizando seus próprios tempos e temperaturas.

ATENÇÃO! Nunca utilize nenhum recipiente com óleo ou qualquer outro líquido para cozinhar na Air Fryer Oven. Risco muito grande de incêndio ou danos pessoais.

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, e depois seque-o completamente.
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 na cuba ou na cesta. 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. Limpe seu produto regularmente e de maneira cuidadosa. O resíduo gerado no caso de falta de higiene pode ser nocivo à saúde.
10. Ao guardar o seu produto, verifique que o mesmo está seco e sem vestígios de água, pois a umidade pode prejudicar o funcionamento do seu aparelho.

GUIA DE PREPARO

ALIMENTO	PORÇÃO (g)	TEMPO APROXIMADO DE PREPARO (min)	TEMPERATURA (°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 Titas 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.
Hambúrger	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.
Nugget 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

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.

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. Você não ajustou o cronômetro. 3. O cesto não foi colocado corretamente na fritadeira. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conecte o plugue principal a uma tomada de acordo com a tensão do produto. 2. Toque no ícone do temporizador para definir o tempo de cozimento necessário para ligar a fritadeira. 3. Deslize a cesta na fritadeira de ar adequadamente.
Os ingredientes não cozinhavam.	<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. Lotes 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.	Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de cozimento.	Ingredientes que ficam em cima ou uns sobre os outros (por exemplo, fritas) precisam ser agitados na metade do tempo de cozimento.
Não consigo deslizar o cesto para a fritadeira de forma adequada.	A cesta está cheia demais.	Não encha a cesta além da linha máxima.
As batatas fritas frescas são fritas de forma irregular na fritadeira de ar quente.	Batatas de qualidade proporcionarão um cozimento uniforme.	Use batatas frescas e certifique-se de que ficam firmes durante a fritura.
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 em alimentos que possuem muita gordura. 2. Sempre limpe a fritadeira após uso.

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