

2 ANOS DE GARANTIA

**SERVIÇO DE
ATENDIMENTO AO
CONSUMIDOR**

**LIGUE GRÁTIS
0800-55 03 93**

Segunda à Sexta, das 8h às 20h.
Sábado, das 8h às 18h.

M.K. Eletrodomésticos Ltda.
Estrada da Volta, 1200 - G2 - Colônia Brasília
Conceição do Jacuípe - BA - Cep 44.245-000
CNPJ: 07.666.567/0001-40
Fabricado na China

www.eletrodomesticosmondial.com.br

"Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braile ou em fonte ampliada, para portadores de necessidades especiais, devendo ser solicitado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone nº 0800 55 03 93."

ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por usuários com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de um responsável.

"Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho."

Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado, apresentando pequenas alterações sem prévio aviso.

06/12 Rev. 00

MONDIAL



**Manual de
Instruções**
AF-02
Air Fryer
digital
PREMIUM



Modelo: 3980-01 (127V)

3980-02 (220V)

AIR FRYER DIGITAL PREMIUM

Parabéns, agora você possui a **Air Fryer** com alto padrão de eficiência e qualidade.

Através de um sistema integrado (turbina, resistência e formato especial), a **Air Fryer** acelera o ar quente dentro do compartimento cozinhando e assando os alimentos rapidamente: sem fumaça, sem cheiro e sem óleo, proporcionando o preparo de receitas de maneira mais saudável e rápida.

Antes de utilizá-la, leia atentamente as instruções a seguir, pois o bom funcionamento do seu aparelho e sua segurança dependem delas.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

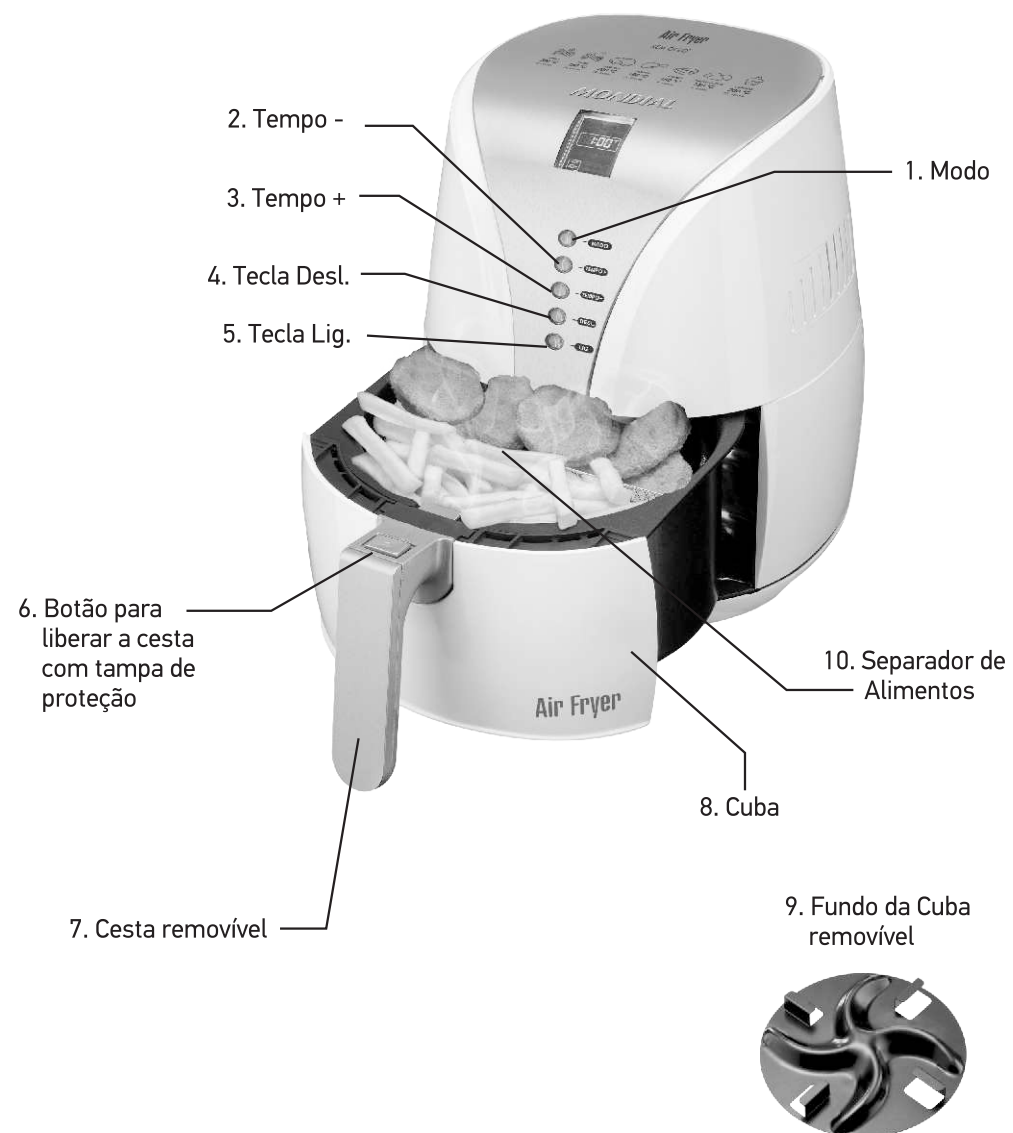
- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará perda da garantia.
- Não use este aparelho para nenhum outro fim a não ser o descrito neste manual de instruções.
- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental, ou sensorial reduzida, ou que desconheçam as instruções de uso ou suas características, utilizem o produto.
- Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.
- Sempre posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
- Não coloque a **Air Fryer** contra a parede ou outros aparelhos. Mantenha, pelo menos, 10 cm de distância entre a parte de trás, laterais e a parte de cima. Não coloque nenhum objeto sobre a **Air Fryer**.
- Mantenha o aparelho distante de superfícies quentes, de brasas ou fogo.
- 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.
- Nunca permita que o cabo-pulgue encoste em superfícies quentes.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando o cabo-plugue.
- A fim de evitar riscos, nunca utilize o produto com cabo-plugue danificado, ou se apresentar mal funcionamento. Leve-o a uma **Assistência Técnica Autorizada da Mondial**.
- Sempre que descartar a utilização imediata do aparelho, mesmo que por breves instantes, desligue-o da tomada.
- Retire o plugue da tomada sempre que não estiver utilizando o aparelho.
- Guarde sempre o cabo plugue para evitar acidentes, tropeções e quedas.
- Ao assar com ar quente, o vapor é liberado pelas aberturas para saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas para saída de ar. Também tenha cuidado com o vapor e o ar quente ao remover a cuba do aparelho.
- Utilize apenas peças ou acessórios do fabricante.
- Para evitar acidentes, não deixe o cordão elétrico pender da borda da mesa ou balcão.
- Para evitar choques elétricos, não manipule o aparelho com as mãos molhadas e nunca o mergulhe em água ou outros líquidos.
- As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo a materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
- Este aparelho não é destinado para ser usado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Guarde esse manual para referência futura.
- Não encha a cuba com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho, porque isso pode obstruir o fluxo de ar e afetar o resultado do ar quente da fritura.
- Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
- Deixe o aparelho esfriar totalmente antes de limpá-lo ou tocar nele.

Advertência: Este aparelho não deve ser utilizado 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.

- **Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.**

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO

utilizar água morna e um pouco de desengordurante de cozinha para facilitar a limpeza.



- Também é possível utilizá-la para preparar pratos mais complexos com a utilização de uma forma ou refratário que caiba na cesta, ou forminhas de empadas ou muffins de alumínio ou silicone. Mesmo os alimentos com molhos ou caldos e pequenos refogados podem ser preparados na **AIR FRYER**.
- Com a utilização de revestimentos, como papel alumínio ou papel manteiga, no fundo da cesta é possível o preparo de bolos, biscoitos, cookies, muffins, etc. Considere que ao cobrir o fundo da cesta, a circulação do fluxo (de ar) é reduzida, diminuindo o desempenho do cozimento. Para isso, recomenda-se aumentar o tempo de preparo.
- Verduras e legumes que podem ser grelhados na **AIR FRYER**: berinjela, pimentão, cebolas, abobrinha, espigas de milho e pimentas. Não é recomendável o cozimento de verduras e legumes, como cenouras, brócolis e vagens, que possuem menor quantidade de água em sua composição.
- Frango, bife, peixes e muitas outras carnes, que geralmente são fritas, grelhadas e assadas, podem ser preparadas na **AIR FRYER**. Carnes e aves empanadas também são preparadas com excelentes resultados.
- É possível pincelar um pouco de óleo sobre os alimentos se desejar que fiquem mais crocantes.
- Ao assar pastéis, coloque só uma camada no fundo da cesta e pincele com óleo ou azeite para um resultado mais crocante. Eles devem ser virados durante o preparo.
- Alimentos congelados demoram um pouco mais para serem preparados, porém o resultado é o mesmo dos demais alimentos.
- Se possível, somente acrescente o sal apenas no final do preparo para que os alimentos fiquem com a consistência mais macia.
- A quantidade ideal para preparar alimentos crocantes é de 500 gramas.

COMO LIMPAR

- Limpe o aparelho após cada uso.
- Desconecte o plugue da tomada da parede e deixe o aparelho esfriar totalmente.
- Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.
- A **AIR FRYER** possui peças removíveis para facilitar a limpeza, (Itens 9 e 10). Elas podem ser colocadas na máquina de lavar louças, ou lavadas separadamente com água e esponja não abrasiva.
- Nunca utilize utensílios de metal para tentar remover crostas ou sobras de alimento grudado na cuba ou na cesta, pois isso poderá danificar o produto. Recomenda-se

DICAS DE SEGURANÇA

- É recomendável o uso de luvas antitérmicas para o manuseio seguro durante o preparo de alimentos.
- Não permita o contato das mãos com a parte interna do aparelho enquanto estiver ligado.
- Nunca ajuste os alimentos no interior do aparelho com as mãos, garfos, ou colheres comuns. Utilize acessórios antitérmicos com o cabo comprido ou, de preferência, de madeira.
- Cuidado ao abrir o produto durante o preparo ou seu término, pois o vapor armazenado durante a fritura poderá ser liberado.
- Não transporte ou mova a **AIR FRYER** durante seu funcionamento ou ainda quente.

ANTES DE UTILIZAR A AIR FRYER

- Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido. Seque bem com um pano macio ou toalha de papel.
- Limpe os acessórios por completo com água quente, pouco detergente e uma esponja não abrasiva.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- 1- Conecte o plugue a uma tomada elétrica.
- 2- Retire cuidadosamente o cesto removível da **AIR FRYER** (Item 7).
- 3- Coloque os alimentos na cesta (Item 7).
- 4- Encaixe o cesto removível na cuba corretamente (Item 8).
- 5- Para ligar o aparelho, aperte a tecla "LIG" (Item 5) localizada no display digital da **AIR FRYER**.
- 6- Aperte a tecla "Modo" (Item 1) no display digital para selecionar a temperatura ideal desejada. Consulte a tabela de "Tempo e Temperatura" na página 5.
- 7- Determine o tempo necessário para o alimento, pressionando o a tecla "Tempo +" (Item 3) para aumentar os minutos de preparo ou "Tempo -" (Item 2) para diminuir os minutos do tempo de preparo.
- 8- A lâmpada piloto que indica o funcionamento do aparelho acende quando o eletrodoméstico é conectado na energia elétrica. A luz verde de aquecimento fica acesa durante o pré-aquecimento e sempre que o eletrodoméstico voltar a aquecer. Após chegar na temperatura escolhida, ela se apaga.



9- Durante o processo de cozimento com ar quente, a luz indicadora de aquecimento irá acender e apagar de tempos em tempos. Isso indica que o elemento de aquecimento é ligado e desligado para manter a temperatura definida.

Dica: Recomenda-se verificar o cozimento dos alimentos na metade do tempo de preparo, retirar a cesta e sacudi-la para desgrudar alimentos que possam estar colados. É indicado virá-los para um cozimento mais uniforme. Recoloque a cesta novamente na **AIR FRYER** para continuar o preparo.

ATENÇÃO: A tampa de proteção na alça da **AIR FRYER** evita que o usuário aperte o botão de liberação da cesta ao retirar a cuba do aparelho.

ATENÇÃO: Não aperte o botão de liberação da cesta ao sacudi-la.

10- Quando o timer der o sinal sonoro, você saberá que o tempo de preparo está finalizado. Retire o compartimento da **AIR FRYER** do aparelho, colocando-o em uma superfície resistente ao calor.

11- Verifique se os alimentos estão prontos. Caso não estejam, ajuste o timer com alguns minutos extras.

12- Para remover os alimentos, pressione o botão de liberação da cesta (Item 6) e retire a cesta do aparelho.

Nota: Não vire a cesta para remover os alimentos com a peça ainda encaixada na cuba, pois o excesso de óleo recolhido no fundo da **AIR FRYER** durante o preparo cairá sobre os alimentos.

TABELA DE TEMPOS E TEMPERATURAS

Alimentos	Quantidade mín/máx (g)	Tempo (mín)	Temperatura (°C)
Batatas fritas congeladas	300 a 700	12 - 16	200
Batatas fritas caseiras	300 a 800	18 - 25	180
Batatas fritas gratinadas	500	18 - 22	180
Pão de Queijo	200	5 - 8	180
Nuggets de frango	100 a 500	6 - 10	200
Coxas de frango	100 a 500	18 - 22	180
Peito de frango	100 a 500	10 - 15	180
Filé de carne	100 a 500	8 - 12	180
Costela de porco	100 a 500	10 - 14	180
Hamburguer	100 a 500	7 - 14	180
Isca de peixe	100 a 400	6 - 10	200
Cupcake	300	15 - 18	200
Obs.: Adicione 3 minutos para preaquecer a AIR FRYER.			

Dicas

- Alimentos com pedaços ou porções menores demoram menos tempo para serem preparados em relação a alimentos maiores.
- Para melhores resultados, coloque porções de ingredientes menores na cesta. Cubra o fundo da cesta com apenas um camada.
- Para obter os melhores resultados, use produtos prontos para assar. Ao preparar alimentos feitos em casa para cozimento, lembre-se de que eles podem ficar claros e menos crocantes.
- Recomenda-se sacudir os alimentos durante o preparo para que o resultado seja ainda melhor e para que os alimentos cozinhem por completo.
- Ao assar batatas frescas, recomenda-se secá-las bem com papel absorvente. Antes de colocá-las na cesta pincelar com um pouco de óleo ou azeite para obter um resultado mais crocante.
- Todos os petiscos preparados no forno também podem ser preparados na **AIR FRYER**.
- Use massa pré-cozida para preparar petiscos recheados rapidamente e com mais facilidade.
- Além disso, a massa pré-cozida demora menos tempo para ser preparada do que a massa feita em casa.

