

CONOZCA NUESTROS CANALES DE CONTACTO IMUSA



WhatsApp +57 310 2122727



Chat en línea www.imusa.com.co sección asesoría en línea.

Línea de atención nacional en Colombia: 01 8000 52 00 22.



Línea de atención nacional en Ecuador: 1 8000 00 14 80.



Formulario de contacto

www.imusa.com.co sección inferior.



Para acceder al listado completo y actualizado de nuestros centros de servicio por favor visite nuestra página web: www.imusa.com.co sección Centros de Servicio Técnico Autorizado.

Puede escanear el siguiente código QR para un acceso más ágil.

CONHEÇA NOSSOS CANAIS DE CONTATO ARNO

Nossa rede de assistência técnica autorizada pode ser consultada através do SITE ARNO (www.arno.com.br) ou do SAC no (0XX11) 2060-9777, que também está disponível para esclarecimentos de quaisquer dúvidas e sugestões com relação aos nossos produtos e serviços.



@ArnoBrasil



/ArnoOficial



/ArnoOficial



Imusa® ARNO®

ES

PT



Easy Fry Extra Superficie

2720018451

www.imusa.com.co

www.arno.com.br

Imusa®

CERTIFICADO ÚNICO DE GARANTÍA TOTAL DE DOS AÑOS

Fecha de compra _____

TÉRMINOS Y CONDICIONES

1. Groupe SEB Andean garantiza el producto contra defectos de fabricación derivados de la calidad del producto, durante 2 años, contados a partir de la fecha de compra.
2. Si su producto sufre cualquier falla técnica dentro del período de cobertura de la garantía y no aplica ninguna causa de anulación de la misma, debe llevar el producto a cualquiera de nuestros Centros de Servicio Técnico Autorizados; allí harán diagnóstico de la falla y reparación de las partes necesarias para el restablecimiento del producto o cambio por uno nuevo en caso de ser necesario. (Procedimiento Establecido en el Estatuto del Consumidor).
3. No se requiere de la presentación de la factura de compra para iniciar el proceso de garantía, recomendamos conservar el presente documento.
4. El costo de la mano de obra necesaria para su diagnóstico y restablecimiento del electrodoméstico es totalmente gratuito para el usuario, dentro del tiempo de garantía. Vencido el período de garantía o las causales para su cobertura, los gastos de mantenimiento y reparación correrán por cuenta del usuario o interesado en restituir el producto.
6. Favor leer detenidamente los puntos referentes a instrucciones de manejo, recomendaciones de uso y limpieza. Los daños causados por no aplicar correctamente las instrucciones no están cubiertos por la garantía.
7. No se cubre por garantía lo siguiente:
 - Accidente (suceso imprevisto que altera la marcha normal o prevista del producto).
 - Maltrato o manifiesto de maltrato.
 - Rotura ocasionada por caídas o golpes.
 - Uso incorrecto o inadecuado, mal uso o abuso del producto. Recuerde que este producto fue diseñado únicamente para uso doméstico, no está cubierto Uso industrial, comercial, fines de lucro.
 - Conexión a voltaje diferente al indicado.
 - Manipulación por personas ajenas a los Centro de Servicio Técnico Autorizado.
 - No seguir las advertencias de los manuales de instrucción.
 - Ausencia o alteración de la placa de identificación.
 - El desgaste por uso normal en las siguientes piezas:
 - Licuadoras: vaso, tapa, empaques, cuhillas.
 - Cafeteras: jarras y filtros.
 - Exprimidores y procesadores: jarras, tapas, cuchillas, conos y filtros.
 - Ventiladores: mallas, hélices y soportes (pared, mesa y pedestal).
 - Ollas a presión: válvula seguridad, válvula reguladora de presión, empaques y asas,
 - El uso de repuestos diferentes a los originales así como el intercambio de repuestos entre las diferentes referencias puede ser inseguro y Groupe Seb no podrá asumir daños en el producto, personas o propiedades derivados de ello.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se usan artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usarlo.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua u otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca a los niños cuando se utiliza cualquier artefacto cerca de ellos.
5. Desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que el artefacto se enfríe antes de colocarle o retirarle piezas.
6. No haga funcionar ningún artefacto que tenga un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto tenga problemas en su funcionamiento o que se haya dañado de cualquier forma. Devuelva el artefacto al servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede ocasionar lesiones.
8. No utilice el artefacto al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o en la encimera de la cocina, ni que esté en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en un horno calentado.
11. Se debe tener precaución extrema al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Coloque siempre el enchufe en el aparato en primer lugar (depende del modelo) y luego enchufe el cable en el tomacorriente. Para desconectarlo, gire todos los controles a la posición «off» (Apagado) y retire el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el uso previsto.

14. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA EL HOGAR..

15. Solo conecte el aparato a tomacorrientes eléctricos que tengan una carga mínima de 15 A. Si los tomacorrientes y el enchufe del aparato son incompatibles, solicite a un técnico profesional calificado que cambie el tomacorrientes por uno más adecuado.

INSTRUCCIONES DE POLARIZACIÓN (según el modelo)

Este artefacto tiene una clavija polarizada (una patilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no se inserta completamente en el tomacorriente, intente enchufarlo invirtiéndolo de posición. Si sigue sin ajustarse, comuníquese con un electricista calificado. No intente cambiar la forma del enchufe.

INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE CORTO

No use con un cable de extensión.

Se debe proporcionar un cable de alimentación corto para reducir el riesgo que puede ocasionar el enredarse o tropezarse con un cable más largo.

INSTRUCCIÓN DE SEGURIDAD

- Este aparato está previsto para uso doméstico solamente. No está diseñado para los siguientes usos y la garantía no se aplicará para:
 - áreas de cocina con personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos del tipo hospedería.
- Este artefacto no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.
- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el agente de servicios o personas con una calificación similar deberán sustituirlo para evitar peligros.
- Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones por parte de una persona responsable de su seguridad en cuanto al uso del artefacto.
- Se debe supervisar a los niños para impedir que jueguen con el artefacto.
-  La temperatura de las superficies accesibles pueden elevarse cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento. No toque las superficies calientes del aparato.
- Limpie las partes desmontables con una esponja no abrasiva y líquido de lavavajillas. No se puede limpiar estas partes en el lavavajillas.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con una esponja o un paño húmedos. Consulte la sección «Limpieza» de las instrucciones de uso.
- El aparato se puede usar hasta una altitud máxima de 4000 m.
- Use correctamente el producto utilizando la manija, tenga presente que las partes metálicas pueden calentarse aún más. Por favor asegúrese de operar el producto con cuidado para evitar lesiones.

Qué debe hacer

- Lea y siga las instrucciones de uso. Guárdelas en un lugar seguro.
- Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas o calcomanías.
- Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas o calcomanías promocionales de su aparato antes de usarlo. Asegúrese de retirar todos los materiales que estén debajo del tazón extraíble (depende del modelo).
- Verifique que el voltaje de su red de corriente corresponde al voltaje indicado en la placa de características que está en el aparato (corriente alterna).
- Dados los diversos estándares en vigencia, si el aparato se usa en un país que no
- Use el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de lugares donde pueda recibir salpicaduras de agua.
- Siempre desenchufe su aparato: después de usarlo, para moverlo o para limpiarlo.
- En caso de incendio, desenchufe el aparato y apague las llamas con un paño de cocina húmedo.

- Para evitar daños en su aparato, asegúrese de seguir las recetas en las instrucciones y en el sitio web de la marca; asegúrese de usar las cantidades correctas de los ingredientes

Qué no debe hacer

- No use el aparato si este o su cable de alimentación está dañado o si se ha caído y tiene daños visibles o parece estar funcionando de forma anormal. Si esto ocurre, se debe enviar el aparato a un Centro de servicio aprobado.
- No use con un cable de extensión. Si, no obstante lo anterior, decide hacerlo, bajo su propia responsabilidad, use un cable de extensión que esté en buenas condiciones y que sea acorde a la potencia de su aparato.
- No deje el cable de alimentación colgando.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación.
- Nunca mueva el aparato cuando todavía contiene comida caliente.
- Nunca utilice su aparato cuando esté vacío.
- No encienda el aparato si está cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas...) o cerca de una fuente de calor externa (estufa de gas, hornillo, etc.).
- No guarde productos inflamables cerca o debajo del mueble en el cual se encuentra el aparato.
- Nunca desarme el aparato usted mismo.
- No sumerja el producto en agua.
- No use productos de limpieza (en particular, decapantes a base de ni almohadillas de brillo ni estropajos, bicarbonato).
- No guarde su aparato en el exterior. Guárdelo en un área bien ventilada y seca.
- Al conectar el producto en voltaje incorrecto, se pierde la garantía contractual del producto.
- No desmonte el equipo por sí solo o permita que terceros no autorizados lo hagan, con lo cual se perderá la garantía contractual.

Consejo o información

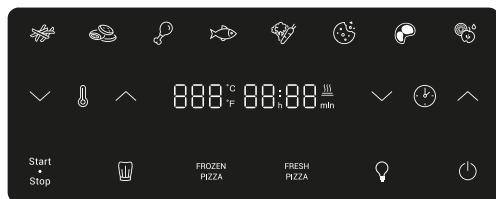
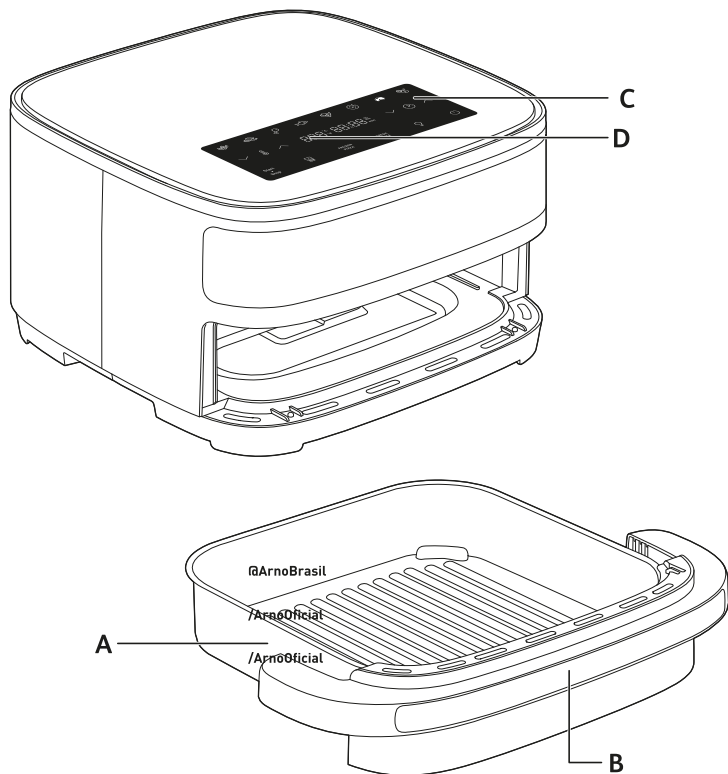
- Cuando use el producto por primera vez, podría liberar un olor no tóxico. Esto no afectará el uso y desaparecerá rápidamente.
- Para su seguridad, este aparato cumple con los estándares y las regulaciones aplicables (Directivas sobre bajo voltaje, Compatibilidad electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio ambiente, etc.).
- Este aparato fue diseñado solo para uso doméstico y no para exteriores. En caso de uso profesional, uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y no se aplica la garantía.
- Para su seguridad, solo use los accesorios y las piezas de repuesto que están diseñadas para su aparato.
- PRECAUCIÓN: Las personas sensibles, como mujeres embarazadas, niños pequeños, personas mayores y personas inmunodeprimidas, deberían tener en cuenta que las temperaturas por debajo de 80°C / 175 °F no cocinan los alimentos lo suficiente como para eliminar todos los riesgos sanitarios relacionados con bacterias para todo tipo de alimentos.

Medio ambiente



¡Primero la protección del ambiente!

- ① Su electrodoméstico contiene valiosos materiales que se pueden recuperar o reciclar.
- ➔ Déjelo en un centro local de recolección cívica de basura.



DESCRIPCIÓN

- | | |
|-----------------------------|--|
| A. Canasta | C. Panel táctil digital |
| B. Asa de la canasta | D. Pantalla de temperatura/tiempo |

MODOS AUTOMÁTICOS DE COCCIÓN

- | | |
|---------------------|------------------------------|
| Papas a la francesa | Galletas |
| Nuggets | Carne |
| Pollo | Deshidratación |
| Pescado | FROZEN PIZZA Pizza congelada |
| Verduras | FRESH PIZZA Pizza fresca |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Lea su manual y guárdelo cuidadosamente.

1. Retire todo el material de embalaje y las calcomanías del aparato.
2. Limpie minuciosamente la sartén con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Nota : Se puede limpiar la canasta en el lavavajillas.

3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. El dispositivo funciona con aire caliente. No llene la canasta con aceite o grasa para freír.
4. Antes del primer uso, seleccione la unidad de temperatura. La unidad está configurada en °C de manera predeterminada, pero puede cambiar a °F presionando el icono de la lámpara durante 5 segundos. Una vez hecho esto, se memoriza para usos futuros. Si desea cambiar nuevamente, repita el proceso al encender el aparato (no puede cambiar si hay un programa de cocción seleccionado o en ejecución).

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.
2. **No llene la canasta con aceite ni otro líquido.**
No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente.

IMPORTANTE: Para evitar que el aparato se sobrecaliente, no lo coloque en una esquina ni bajo una alacena de pared. Es necesario dejar un hueco de al menos 15 cm en torno al aparato para que circule el aire.

USO DEL APARATO

El aparato puede cocinar una amplia gama de recetas. Los tiempos de cocción de los alimentos principales se encuentran en la sección "Guía de cocción". Las recetas en línea le ayudarán a conocer el aparato.

1. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
2. Coloque los ingredientes en la canasta.

Nota: Nunca llene la canasta más allá de la indicación MÁX. ni exceda la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Ajustes»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.

3. Vuelva a deslizar la canasta dentro del aparato.
4. Para comenzar a cocinar, se debe seleccionar la configuración del modo de cocción automático.

- Presione el botón para ver el modo de cocción en pantalla.

- Después, presione el botón  en pantalla para seleccionar el modo de cocción deseado (estos modos se describen en detalle en la sección “Guía de cocción”).
- Se puede cambiar el tiempo de cocción deseado presionando el botón  y ajustando el tiempo con los botones  y . El temporizador se puede configurar entre 0 y 60 minutos.
- Si se necesita, ajuste la temperatura  con los botones  y  en la pantalla digital. El termostato varía de 40 - 230°C.
- Presione el botón  para comenzar a cocinar con las configuraciones de temperatura y tiempo seleccionadas.
- La cocción comenzará. La temperatura seleccionada y el tiempo restante de cocción se alternarán en la pantalla.
- 5. Durante la cocción, la luz interior permite comprobar el proceso de cocción. Presione  para encender. Presione nuevamente para apagar.
- 6. Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (vea la sección «Ajustes»). Para agitar los ingredientes, retire la sartén del aparato por la asa y agítela. Después, deslice el recipiente hacia dentro del artefacto y presione el botón de inicio de nuevo para reanudar la cocción, el aparato se reinicia automáticamente.
- 7. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado.
Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- 8. Verifique que los ingredientes estén preparados.
Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
- 9. Vacíe la canasta dentro de un tazón o una bandeja.
Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la canasta.
Precaución: Después de freír con aire caliente, la canasta y los ingredientes están calientes. No toque la canasta durante el uso y cierto tiempo después de usarla ya que se calienta mucho. Solo sostenga la canasta por el asa con ambas manos.
- 10. Cuando una tanda de alimentos esté lista, el artefacto está inmediatamente preparado para cocinar la siguiente tanda.

PIZZA

1. Coloque la pizza en la sartén y deslicela dentro del aparato.
2. Presione el botón , luego presione .
3. Ajuste el tiempo de cocción presionando los botones  y .
Ajuste la temperatura  con  y  en la pantalla digital.
4. Presione el botón de inicio  para comenzar a cocinar. La temperatura y el tiempo restante de cocción se alternan en la pantalla.
5. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de cocción establecido habrá finalizado.
Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
6. Verifique que los ingredientes estén preparados. Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
7. Cuando los ingredientes estén listos, vacíe la canasta dentro de un tazón o una bandeja.
Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la canasta.
Precaución : Después de freír con aire caliente, la canasta y los ingredientes están calientes.

DESHIDRATACIÓN

1. Coloque los ingredientes en la canasta. Deslice la sartén hasta el interior del artefacto.
2. Presione el botón , luego ajuste la temperatura  con el botón  y  hasta 70°C.
3. Después, configure el tiempo deseado presionando el botón  y ajustando el tiempo con los botones  y . El temporizador se puede configurar entre 1 y 12 horas.
4. Presione el botón de inicio  para comenzar la deshidratación. La temperatura seleccionada y el tiempo restante se alternarán en la pantalla.
5. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado. Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
6. Verifique que los ingredientes estén preparados. Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
7. Cuando los ingredientes están listos, vacíe la sartén. Use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la canasta.

Precaución: No toque la canasta durante el uso y después ya que se calienta mucho. Solo sostenga la canasta por la asa con ambas manos.

AJUSTES

Este cuadro a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

Nota: Recuerde que estos ajustes son indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Nota para patatas y patatas fritas

- Limitar la temperatura de fritura a 180°C.
- Controle la cocción. No consuma alimentos quemados.
- Aconsejamos freír hasta obtener un color ligeramente dorado en lugar de marrón.
- Conserve las patatas frescas en una habitación a más de 8°C.
- Antes de cocinarlas, deje las patatas frescas en remojo durante 20 minutos para reducir la cantidad de almidón.

						
Papas y papas fritas						
Papas fritas finas congeladas	1000 g		35 min	180°C		Agitar 2 veces
Papas fritas caseras	1000 g		35 min	180°C		Agregar una cucharada de aceite + agitar 2 veces
Rodajas de papa congeladas	1000 g		35 min	180°C		Agregar una cucharada de aceite + agitar 2 veces
Carne y carne de ave						
Pechuga de pollo	500 - 900 g		20 - 25 min	180°C		Dar la vuelta a media cocción
Muslos de pollo	1500 g (12 piezas)		25 min	200°C		
Tocino	8 rebanadas		8 min	180°C		
Salchicha	10 piezas		25 min	200°C		Dar la vuelta a media cocción
Pescado						
Filete de salmón	6 piezas (150g/ pieza)		8 min	200°C		
Camarones	12 piezas		7 min	140°C		
Bocadillos						
Nuggets de pollo	700 g		15 min	200°C		
Alitas de pollo congeladas	800 g		16 min	200°C		
Palitos de queso empanizados congelados	750 g		16 min	200°C		
Pizza congelada	26cm diámetro	PIZZA CONGELADA	10 min	200°C		
Pizza fresca		PIZZA FRESCA	6 min	220°C		
Pizza casera		PIZZA FRESCA	10 min	200°C		
Verduras						
Rollito de primavera	18 piezas (900 g)		10 min	200°C		
Coliflor	800 g		20 min	180°C		
Calabacín	600 g		10 min	200°C		
Horneado						
Galletas	9 piezas		9 - 11 min	180°C		
Deshidratación						
Manzana en rodajas	1-2 piezas		4 h	70°C		

*Agitar a mitad de camino.

IMPORTANTE: Para evitar daños a su aparato, nunca exceda las cantidades máximas de ingredientes y líquidos indicados en las Instrucciones de uso y recetas. Al usar mezclas que se hinchan durante la cocción (como un pastel, quiche o muffins), el plato del horno no debe llenarse más de la mitad.

SUGERENCIA

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Si dudas, puedes abrir el recipiente en cualquier punto de la cocción para comprobar el progreso.
- Para conseguir patatas extra crujientes, añade un poco de aceite antes de cocinarlas y agítalas para cubrir las uniformemente. Recomendamos usar 14 ml de aceite.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar ingredientes fritos de forma disparada.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en el dispositivo.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es 700 gramos.
- Use una masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que el de la masa casera.
- Coloque un molde para horno en la cesta del dispositivo si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes delicados o ingredientes rellenos.
- También puede usar el dispositivo para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 160°C por hasta 10 minutos.
- Deberás ajustar el tiempo de cocción en función de la cantidad de comida para recalentarla del todo.

PREPARACIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

Si desea hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

- Pele las papas y córtelas en forma de bastones.
- Remoje los bastones de papa en un tazón durante al menos 30 minutos, retírelas y séquelas con papel de cocina.
- Vierta 1 cucharada de aceite de oliva en un tazón, coloque los bastones arriba y mezcle hasta que los bastones estén recubiertos con aceite.
- Retire los bastones del tazón con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el tazón. Coloque los bastones en la canasta.
Nota: No incline el tazón para poner todos los bastones en la cesta de una vez, para evitar que el exceso de aceite termine en la parte inferior de la canasta.
- Fría los bastones de papas según las instrucciones en la sección «Ajustes».

LIMPIEZA

Limpe el aparato después de cada uso.

La canasta tiene un recubrimiento antiadherente. No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente.

- Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.
Nota: Retire la canasta para permitir que la freidora de aire se enfríe con mayor rapidez.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la canasta con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede usar un líquido desengrasante para retirar la suciedad que reste.

Nota : Se puede limpiar la canasta en el lavavajillas.

Consejo: Si hay suciedad pegada en la parte inferior de la canasta, llene la canasta con agua caliente y algo de líquido lavavajillas. Déjela en remojo por aproximadamente 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para retirar los residuos de comida que haya.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

MEDIO AMBIENTE

No arroje el aparato con la basura normal del hogar cuando termine su vida útil, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclado. Al hacer esto ayudará a conservar el medio ambiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de la marca (ver la portada de este manual) o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de la marca en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de garantía mundial. Si no hay Centro de atención al cliente en su país, vaya al distribuidor local de la marca.

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el aparato, visite la página web de la marca (ver la portada de este manual). Para ver una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el Centro de atención al cliente.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Este produto foi projetado, fabricado e é recomendado apenas para uso doméstico, o que não inclui ambientes, tais como: reservados de cozinha para os funcionários de lojas, escritórios e outros locais de trabalho; casas em propriedades rurais; utilização pelos clientes em hotéis, e ambiente tipo pousada.

Portanto, não se destina aos usos comercial e/ou profissional, que acarretam uma sobrecarga de trabalho contínuo, o que poderá provocar danos e acidentes pessoais. Bem como perda da garantia contratual.

- Este aparelho não foi projetado para ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
- Se o cabo de alimentação for danificado, sua aquisição ou substituição deve ser feita no serviço de assistência técnica autorizada. Senão, pode ocorrer perda da garantia contratual.
- Este aparelho não pode ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas sem experiência e conhecimentos, exceto se supervisionadas ou se receberem instruções relativas à utilização do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- É importante que se assegure que tanto as crianças quanto as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais que se encontrem reduzidas, não brinquem com o aparelho, não efetuem as tarefas de limpeza e manutenção, não tenham acesso ao respectivo cabo de energia, sob o risco de causar acidentes graves que podem comprometer a segurança daquele que está manuseando a Airfry e dos demais que estejam próximos. As pessoas com falta de experiência e conhecimento devem apenas utilizar o produto setiverem recebido instruções referentes à utilização do produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Deve-se estar atento para não deixar as crianças brincarem com o aparelho.
-  A temperatura das superfícies acessíveis pode estar alta quando o aparelho estiver em funcionamento, podendo causar queimadura, nunca toque-as e tenha o cuidado de deixar esfriar antes de guardar.
- Limpe as partes removíveis com uma esponja não abrasiva e detergente ou em uma máquina de lavar louça.
- Limpe o interior e exterior do equipamento com uma esponja ou pano úmido.
- Consulte a seção «Limpeza» das instruções de uso.
- O equipamento pode ser usado em uma altitude de até 4.000 m.
- Use corretamente o produto utilizando a alça. Tenha em mente que as partes metálicas podem esquentar ainda mais. Certifique-se de utilizar o produto com cuidado para evitar queimaduras.

O QUE FAZER

- Leia e siga as instruções de uso. Guarde-as com segurança.
- Remova todos os materiais de embalagem e quaisquer rótulos promocionais ou adesivos do seu equipamento antes de usar. Certifique-se de remover quaisquer materiais de baixo da tigela removível (dependendo do modelo).
- Verifique se a tensão da sua rede elétrica corresponde a tensão indicada na placa do aparelho.
- Dados os padrões diversos em uso, se o equipamento for usado em um país que não aquele onde foi comprado, leve-o para ser verificado por um posto autorizado.
- Use o equipamento em uma superfície lisa, estável e resistente ao calor, longe de respingos d'água.
- Sempre desconecte seu equipamento: depois do uso, para movê-lo ou para limpá-lo.
- Coloque o dispositivo a pelo menos 20 cm de distância de uma parede.
- Em caso de incêndio, desconecte o equipamento e apague as chamas usando um pano de prato úmido.
- Para evitar danificar o seu equipamento, certifique-se de seguir as receitas nas instruções e em site da marca (veja a capa destas instruções de uso) certifique-se que está usando as quantidades corretas de ingredientes.

O QUE NÃO FAZER

- No caso de danos no cabo de alimentação, queda do produto ou funcionamento diferente ao descrito neste manual é necessário encaminhar o produto ao serviço de assistência técnica autorizada e não utilizar o aparelhos nestas condições.
- Não se deve utilizar extensões ou adaptadores, pois poderão ocasionar problemas elétricos no produto ou em sua rede elétrica. Ocorrência não coberta em garantia contratual.
- Não deixe que o cabo de alimentação se enrole.
- Não desligue o equipamento puxando pelo cabo de alimentação.
- Nunca mova o equipamento quando ele ainda contém alimentos quentes.
- Nunca utilize o aparelho vazio.
- Não ligue o equipamento perto de materiais inflamáveis (persianas, cortinas...) ou perto de uma fonte de calor externa (fogão a gás, placa quente etc.).
- Não armazene produtos inflamáveis perto ou por baixo do mobiliário onde o aparelho está localizado.
- Não desmonte o equipamento sozinho
- Não mergulhe o produto na água ou em outro líquido.
- Não use produtos de limpeza fortes (principalmente removedores a base de sódio), esponjas de aço ou esfregões.
- Não armazene seu equipamento em ambientes externos. Armazene-o em uma área seca e bem ventilada.
- Ligar o produto em voltagem incorreta, acarretando a perda da garantia contratual do produto.
- Não desmonte o equipamento sozinho ou permita que terceiros não autorizados o façam, com isso, acarretando a perda da garantia contratual.

Conselhos/informações

- Ao utilizar o produto pela primeira vez, pode ocorrer a liberação de um odor não tóxico. Isso não afeta o uso e desaparecerá rapidamente.
- Este aparelho foi concebido para um uso doméstico e no interior de casa. Qualquer utilização para fins profissionais, não adequada ou não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.
- Para a sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobresselentes adaptadas ao seu aparelho.

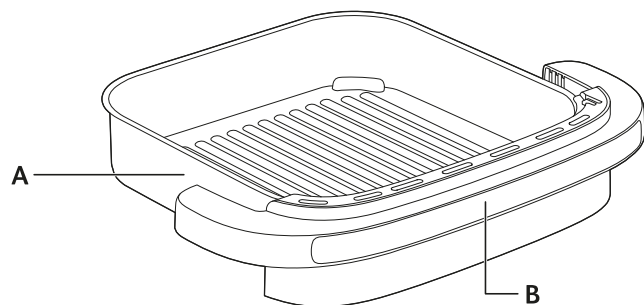
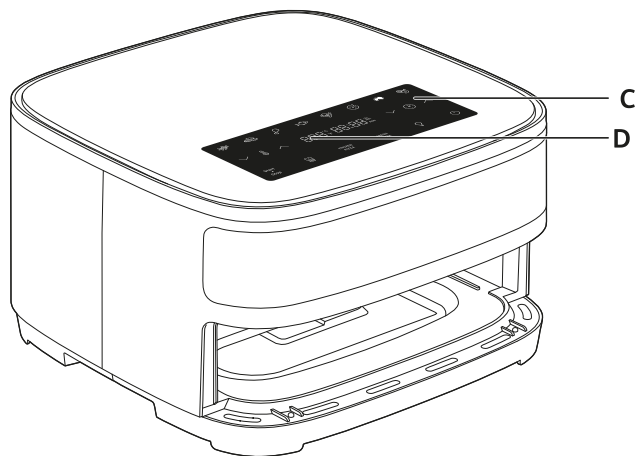
Ambiente



Proteção ambiental em primeiro lugar!

① O seu equipamento contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.

➔ Deixe-o em um ponto de coleta de resíduos local comunitário.



DESCRIÇÃO

A. Cesto

B. Alça do cesto

C. Painel digital touch screen

D. Visor de tempo/temperatura

MODOS DE COZIMENTO AUTOMÁTICO



Fritas



Nuggets frango



Coxinhas de frango



Peixe



Legumes



Biscoitos



Carne



Desidratação



Pizza congelada



Pizza fresca

ANTES DO PRIMEIRO USO

Em primeiro lugar, leia as instruções de segurança e o manual e guarde-os num local seguro.

1. Remova todos os objetos da embalagem e qualquer adesivo do equipamento.

2. Não remova as almofadas de silicone da grade.

3. Limpe bem o cesto e a grade removível com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

Observação: Você também pode limpar o cesto na máquina de lavar louça.

4. Limpe o interior e exterior do equipamento com um pano molhado. O aparelho funciona produzindo ar quente. Não preencha cesto com óleo ou gordura para fritura.

5. Antes do primeiro uso, selecione sua unidade de temperatura. A unidade é definida como °C por padrão, mas você pode alternar para °F pressionando o ícone da lâmpada por 5 segundos. Uma vez feito, memorizado para usos futuros. Se quiser alternar novamente, repita o processo ao ligar o aparelho (não é possível alternar se houver um Programa de Cozimento selecionado ou em execução).

PREPARANDO PARA USO

1. Coloque o equipamento em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.

2. **Não preencha cesto com óleo ou qualquer outro líquido.**

Não coloque nada em cima do equipamento. Isso interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura em ar quente.

IMPORTANTE: para evitar o superaquecimento do aparelho, não o coloque num canto ou encostado a um armário de parede. Deve deixar uma distância de, pelo menos, 15 cm à volta do aparelho para permitir a circulação de ar.

USANDO O EQUIPAMENTO

O equipamento pode preparar um amplo leque de receitas. O tempo de preparo para os principais alimentos é indicado na seção 'Guia de cozinha'. As receitas online ajudam-no a conhecer o aparelho.

1. Insira o plugue em uma tomada de acordo com a voltagem do produto.

2. Coloque os ingredientes no cesto.

Observação: Nunca preencha o cesto além da indicação MÁX ou exceda a quantidade indicada na tabela (consulte a seção 'Configurações'), pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.

3. Coloque o cesto de volta ao aparelho.

4. Para começar a cozinhar, você deve selecionar um modo de cozimento automático:
 - Pressione o botão  para exibir o modo de cozimento.
 - Pressione em seguida o botão  na tela para escolher o modo de cozimento desejado (esses modos são descritos em detalhe na seção “Guia de cozimento”).
 - Você pode alterar o tempo de cozimento, pressionando o botão  e ajustando o tempo com os botões  e . O timer pode ser definido para de 0 a 60 minutos.
 - Ajuste a temperatura  com os botões  e  na tela digital. O termostato varia de 40 a 230°C.
 - Pressione o botão Start para iniciar o cozimento com os dados escolhidos de temperatura e tempo. Inicia-se o cozimento. A temperatura escolhida e o tempo de cozimento restante vão alternar-se na tela do visor.
5. Durante o cozimento, a luz interior permite verificar o processo de cozimento. Pressione  para acender. Pressione novamente para desligar.
6. Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do tempo de cozimento (ver seção “Guia de Cozimento”). Para mexer os alimentos, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e agite-o. Em seguida, deslize o copo de volta no aparelho. O aparelho reinicia automaticamente.
7. Quando ouvir o apito do timer, o tempo de preparação definido se esgotou. Retire o cesto do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
8. Verifique se a comida está pronta.
Se a comida ainda não estiver pronta, basta colocar o cesto de volta no aparelho e ajustar o timer para alguns minutos extras.
9. Quando a comida estiver cozida, retire o cesto. Para remover o alimento, use um par de pinças para retirá-la do cesto.
Cuidado: Depois de fritar em ar quente, o cesto, e a comida ficam muito quentes. Não toque no equipamento durante e algum tempo após o uso, pois ele fica muito quente. Só segure pela alça com as duas mãos.
10. Assim que o alimento estiver pronto, o aparelho fica pronto de imediato para preparar outra receita.

PIZZA

1. Colocar a pizza no cesto e voltar a colocar o cesto no aparelho.
2. Selecione  e, em seguida, selecione FROZEN PIZZA ou FRESH PIZZA.
3. Ajuste o tempo de cozimento selecionando os botões  e . Ajuste a temperatura com os botões  e  na tela digital.
4. Selecione o botão de iniciar para iniciar a cozimento Start . A temperatura e o tempo de cozimento restante serão apresentados alternadamente no painel.
5. Quando ouvir o som do temporizador, o cozimento terá terminado. Retire o cesto do aparelho e coloque-o numa superfície resistente ao calor.
6. Quando os alimentos estiverem cozinhados, retire o cesto.
Cuidado: Depois de fritar em ar quente, o cesto, e a comida ficam muito quentes. Não toque no equipamento durante e algum tempo após o uso, pois ele fica muito quente. Só segure pela alça com as duas mãos.

DESIDRATAÇÃO

1. Coloque os ingredientes no cesto e deslize-o de volta para o aparelho.
2. Selecione  e ajuste a temperatura pressionando os botões  e  para 70°C na tela digital.
3. Em seguida, ajusta o tempo de cozimento  o botão  e . Você pode definir o tempo de 1 a 12 horas.
4. Pressione o botão Iniciar para iniciar o processo de desidratação. A temperatura selecionada e o tempo restante de cozimento alternarão na tela.
5. Quando ouvir o som do temporizador, a processo terminou. Retire o cesto removível do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
6. Verifique se a comida está pronta. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, volte a colocá-los no aparelho e programe o temporizador para mais alguns minutos.
7. Quando os alimentos estiverem prontos, retire o cesto. Para remover os alimentos, use um pegador para retirar os alimentos do cesto.
Cuidado: Depois de fritar em ar quente, o cesto, e a comida ficam muito quentes. Não toque no equipamento durante e algum tempo após o uso, pois ele fica muito quente. Só segure pela alça com as duas mãos.

GUIA DE COZIMENTO

A tabela abaixo ajuda você a selecionar as configurações básicas para preparar a comida que você deseja. **Observação: Tenha em mente que essas configurações são indicações. Como alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus alimentos.**

NOTA para as batatas e as batatas fritas

- Limitar a temperatura de fritura a 180°C.
- Controlar o cozimento. Não comer alimentos queimados.
- Aconselhamos a fritar até obter uma cor ligeiramente dourada em vez de castanha.
- Conservar as batatas frescas num local com temperatura superior a 8°C.
- Antes de cozinhar, deixe as batatas frescas de molho durante 20 minutos para reduzir a quantidade de amido.

						
Batatas e fritas						
Batata frita congelada (espessura 10 mm x 10 mm)	1000 g		35 min	180°C		2 batidos
Batata frita in natura (8 x 8 mm)	1000 g		35 min	180°C		Adicione 1 colher de sopa de óleo + 2 batidos
Batata rústica congelada	1000 g		35 min	180°C		Adicione 1 colher de sopa de óleo + 2 batidos
Carne e aves						
Filés de peito de frango (sem osso)	500 - 900 g		20 - 25 min	180°C		Virar a meio da cozedura
Coxinhas de frango	1500 g (12 pedaços)		25 min	200°C		
Bacon/bacon de vaca	8 fatias		8 min	180°C		
Chouriço	10 pedaços		25 min	200°C		Virar a meio da cozedura
Peixe e frutos do mar						
Filé de salmão	6 peças (150g/peças)		8 min	200°C		
Camarões médios	12 pedaços		7 min	140°C		
Snacks						
Nuggets de frango congelados	700 g		15 min	200°C		
Asas de frango congeladas	800 g		16 min	200°C		
Palitos de queijo congelados	750 g		16 min	200°C		
Pizza congelada		PIZZA CONGELADA	10 min	200°C		
Pizza fresca	26cm diâmetro	PIZZA FRESCA	6 min	220°C		
Pizza caseira		PIZZA FRESCA	10 min	200°C		
Vegetais						
Nêspers	18 peças (900 g)		10 min	200°C		
Couve-flor (topos)	800 g		20 min	180°C		
Abobrinhas	600 g		10 min	200°C		
Cozimento						
Biscoitos	9 pedaços		9 - 11 min	180°C		
Desidratação						
Maças em fatias	1-2 pedaços		4 h	70°C		

14 *Agite na metade do cozimento.

IMPORTANTE: para evitar danificar o aparelho, nunca exceda as quantidades máximas de ingredientes e líquidos indicadas no manual de instruções e nas receitas. Quando utiliza misturas com fermento (como bolos, quiche ou queques), não deve encher o recipiente mais do que metade.

DICAS

- Uma quantidade maior de alimento requer um tempo de preparação um pouco maior, uma quantidade menor de alimento requer um tempo de preparação um pouco menor.
- Se não tiver a certeza, pode abrir o cesto a qualquer momento do cozimento para verificar o progresso.
- Para tornar as suas batatas ainda mais crocantes, tente adicionar uma pequena quantidade de óleo antes de cozinhar e agite para cobrir uniformemente. Recomendamos 14 ml de óleo.
- Agitar alimentos menores no meio da preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritados de forma desigual.
- Não prepare ingredientes muito gordurosos, como salsichas, na aparelho.
- Os alimentos que podem ser preparados em um forno também podem ser preparados na aparelho.
- A quantidade ideal para a preparação de batatas fritas crocantes é de 700 gramas.
- Use uma massa pré-fabricada para preparar lanches com recheio de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque em uma forma que pode ser levada ao forno no cesto se quiser assar um bolo ou quiche, ou caso queira fritar ingredientes frágeis ou ingredientes com recheio.
- Você também pode usar a aparelho para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 160 ° C por até 10 minutos.
- O tempo de cozimento pode ser ajustado dependendo da quantidade para reaquecer completamente os alimentos.

FAZENDO BATATA FRITA IN NATURA

Se deseja fazer batatas fritas in natura, siga as etapas abaixo.

1. Descasque as batatas e corte-as em palitos.
2. Mergulhe os palitos de batata em uma tigela com água por pelo menos 30 minutos, tire-os e seque-os com papel toalha.
3. Despeje 1 colher de sopa de azeite em uma tigela, coloque os palitos na parte superior e misture até os palitos serem revestidos com óleo.
4. Remova os palitos da tigela com os dedos ou um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo permaneça na tigela. Coloque os palitos na cuba.

Observação: Não incline a tigela para colocar todos os palitos no cesto de uma só vez, para evitar que o excesso de óleo acabe na parte inferior da panela.

5. Frite os palitos de batata de acordo com as instruções na seção 'Configurações'.

LIMPEZA

Limpe o equipamento após cada uso.

O cesto possui um revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar. Observação: Retire o cesto para deixar a aparelho esfriar mais rapidamente.
2. Limpe o exterior do equipamento com um pano úmido.

3. Limpe o cesto com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
Você pode usar um líquido tira gordura para remover a sujeira restante.
Observação: O cesto é lavável na máquina de lavar louça.
Dica: Se a sujeira estiver grudada no fundo da cuba, encha-as com água quente e um pouco de detergente. Deixe a cuba de molho por aproximadamente 10 minutos. Em seguida, enxague e seque.
4. Limpe o interior do equipamento com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.
6. Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

ARMAZENAMENTO

1. Desconecte o aparelho e deixe esfriar.
2. Verifique se todas as peças estão limpas e secas.

AMBIENTE

Não jogue o equipamento fora com lixo doméstico normal no final de sua vida útil, descarte-o em um ponto de coleta oficial para reciclagem. Ao fazer isso, você ajuda a preservar o meio ambiente

GARANTIA E SERVIÇO

Se precisar de serviços ou informações ou caso tenha um problema, visite o site da marca (veja a capa destas instruções de uso) ou entre em contato com o Centro de atendimento ao cliente da marca em seu país. Você encontra seu número de telefone no folheto de garantia mundial.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se encontrar problemas no aparelho, visite o site da marca para obter uma lista de perguntas frequentes ou entre em contato com o Centro de atendimento ao cliente em seu país