

MONDIAL

AFD-01-BI

Manual de Instruções

Dual Air Fryer



 **RECEITAS
MONDIAL**

Accesse aqui o
conteúdo completo:
receitasmondial.com.br



AIR FRYER DUAL MONDIAL

Parabéns, agora você possui uma **AIR FRYER DUAL MONDIAL** com alto padrão de eficiência e qualidade. Através de um sistema integrado (turbina e resistência), a fritadeira movimenta 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 qualquer 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 fritadeira contra a parede ou outros aparelhos. Mantenha, pelo menos, 15 cm de distância entre as partes traseira, laterais e a parte de cima. Não coloque qualquer objeto sobre a fritadeira.
- Mantenha o aparelho distante de superfícies quentes, de brasas ou fogo.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em áreas externas.
- Não utilize extensões elétricas para aumentar o comprimento do cabo plugue.
- Nunca permita que o cabo plugue encoste em superfícies quentes.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando o cabo plugue.
- A fim de evitar riscos, nunca utilize o produto com o cabo plugue ou plugue danificados, caso apresentem mau funcionamento, leve a uma Assistência Técnica Autorizada Mondial.

ADVERTÊNCIA: Não utilizar qualquer tipo de plugue para tomada de 20A, como por exemplo: “T, benjamins e extensões”, pois como os aparelhos de 20A possuem maior potência, ao ligá-lo em um ponto não projetado especialmente para esta carga, há risco de superaquecimento e curto-circuito, acarretando perda da garantia.

- Sempre que interromper 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 fritar com ar, 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 com o calor e o ar quente ao remover a cuba do aparelho.
- Utilize apenas peças ou acessórios do fabricante.
- Para evitar acidentes, não deixe o cabo plugue 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 este manual para referência futura.
- Não encha a cuba com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque qualquer objeto em cima do aparelho, porque isso pode obstruir o fluxo de ar e afetar o resultado do ar quente.
- Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
- Para evitar acidentes, nunca utilize o aparelho sobre superfícies molhadas.
- Deixe o aparelho esfriar totalmente antes de manuseá-lo para qualquer finalidade.

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.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU PRODUTO

**Painel
Digital Touch**



**Puxador
Direito**

**Puxador
Esquerdo**

**Cuba mais
Cesto Removível**

PAINEL DIGITAL



Pressione para LIGAR / DESLIGAR o produto.



Preparo predefinido de BATATAS congeladas.



Preparo predefinido de CARNES.



Preparo predefinido de PEIXES.



Preparo predefinido de CAMARÃO.



Preparo predefinido de COXAS DE FRANGO.



Preparo predefinido de PÃO DE QUEIJO.



Preparo predefinido de VEGETAIS.



Preparo predefinido de BOLO.



Pressione o ícone para ter controle do lado esquerdo do produto.

HOLD: (AGUARDE) - mensagem informa que o preparo sincronizado está ativo



Pressione para INICIAR ou PAUSAR o preparo de alimento.



TEMP

Pressione para AUMENTAR / DIMINUIR a temperatura de preparo de um alimento.



TEMP





Pressione ou segure  para aumentar e  para diminuir a temperatura de preparo de um alimento.



TIMER



Pressione ou segure  para aumentar e  para diminuir o tempo de preparo de um alimento.



Pressione o ícone enquanto estiver piscando para ativar o lembrete para MEXER.



Pressione para sincronizar término de produtos, assim fazendo com que ambos os preparos terminem ao mesmo tempo.



Pressione para iniciar preparo duplo de alimentos utilizando os dois lados da **Air Fryer Mondial** com o mesmo programa.



Pressione o ícone para ter controle do lado direito do produto.

END: (FIM DE PROGRAMA) - mensagem informa que o preparo foi finalizado.

ANTES DO PRIMEIRO USO









1. Remova toda embalagem, incluindo todos os adesivos temporários do produto.
2. Coloque o produto em um ambiente plano, resistente à temperatura. Mantenha-o longe de áreas que podem ser danificadas pelo vapor por exemplo: paredes e prateleiras.
3. Lave todos os acessórios de sua **Air Fryer Mondial** com detergente líquido, utilizando uma esponja não abrasiva.
4. Limpe a parte interna e externa do produto com um pano úmido e seque com papel toalha.
5. Guarde os acessórios para a próxima utilização da **Air Fryer Mondial**.

FUNCIONAMENTO

As dicas abaixo vão ajudar você a se familiarizar com sua **Air Fryer Mondial** e ter a certeza de que tudo está funcionando corretamente, além de aumentar a durabilidade do antiaderente do cesto com a realização da cura utilizando óleo vegetal.

NOTA: A realização da cura do antiaderente deve ser realizada antes do primeiro uso, apenas uma vez.










Realizando a cura do antiaderente

1. Conecte o plugue em uma tomada. (Sempre verifique a voltagem antes de ligar o produto).
2. Retire o cesto, untando-o bem com óleo vegetal. (Não coloque alimentos nessa etapa).
3. Pressione  no painel para ligar sua **Air Fryer Mondial**.
4. Selecione uma função  **DUPLO PREPARO** no painel.
5. Escolha um parâmetro de ALIMENTO predefinido no painel.
6. Altere a temperatura pressionando o botão **TEMP**   até 200°C.
7. Altere o tempo pressionando o botão **TIMER**   até 10 minutos.
8. Pressione  para começar a cozinhar. Durante o processo o painel permanecerá ligado mostrando o tempo e a temperatura restantes.
9. Após o término de preparo, pressione  para desligar sua **Air Fryer Mondial**.
10. Retire o cesto e deixe resfriar de 10 a 20 minutos.
11. Limpe os acessórios por completo com água quente, pouco detergente e uma esponja não abrasiva.

NOTA: Após o término de cozimento ou desligamento do produto, automaticamente a Air Fryer entrará em modo de resfriamento de 20 segundos.









UTILIZANDO DUPLO PREPARO

Para utilizar ambos os lados, dobrando a capacidade de preparo de sua **Air Fryer Mondial**:

1. Pressione  no painel para ligar sua **Air Fryer Mondial**.
2. Selecione a função  **DUPLO PREPARO** no painel.
3. Escolha um parâmetro de ALIMENTO predefinido no painel.
4. Caso seja necessário altere a temperatura pressionando o botão **TEMP**  .
5. Caso seja necessário altere o tempo pressionando o botão **TIMER**  .
6. Após definir o tempo e a temperatura, você pode ativar a função  **VIRAR**, que piscará no painel, caso queira ativar a função pressione-a.
7. Pressione  para começar a cozinhar. Durante o processo o painel permanecerá ligado mostrando o tempo e a temperatura restantes.
8. Após o término de preparo, pressione  para desligar sua **Air Fryer Mondial**.

Você pode utilizar as funções predefinidas no painel para preparo de alimentos:



TABELA DE ALIMENTOS PREDEFINIDOS

ALIMENTOS	SÍMBOLO	TEMPERATURA PADRÃO (°C)	TEMPO PADRÃO (mín.)	QUANTIDADE POR CESTO (g)
Batatas Congeladas		200°C	15	350
Frango		200°C	20	350
Picanha		200°C	15	300
Peixe		160°C	15	300
Camarão		180°C	15	300
Pão de Queijo		180°C	15	250
Bolo		160°C	30	2 unidades
Vegetais		180°C	10	300




A quantidade de alimentos descrito na tabela é utilizado apenas para referência.

UTILIZANDO SUA AIR FRYER: PREPARO DUPLO INDEPENDENTE

1. Pressione  no painel para ligar sua **Air Fryer Mondial**.
2. Pressione  **DIREITO** e escolha um alimento clicando no ícone.
3. Selecione a temperatura com o botão **TEMP**   e o tempo com o botão **TIMER**  .

Repita o processo para o lado esquerdo, clicando no botão  **ESQUERDO** e selecionando o alimento de seu gosto, sendo possível alterar tempo e temperatura de maneira independente para o lado  **DIREITO** também.

FUNÇÃO SINCRONIZAR

Após escolher um modo de preparo independente, ou seja, com dois tempos e temperaturas diferentes, caso queira que os alimentos terminem o preparo ao mesmo tempo, você deve ativar a função  **SINCRONIZAR**, o ícone deve estar piscando para que possa ativar essa função. Assim que selecionada a função  **SINCRONIZAR**, pressione  para iniciar o processo.

NOTA: O produto possui um sistema de desligamento automático caso o cesto seja removido do produto durante o processo de cozimento

TABELA DE ALIMENTOS

ALIMENTOS	QUANTIDADE MÍN. / MÁX. (g)	TEMPO (mín.)	TEMPERATURA (°C)
Batatas Palitos Congeladas	200 a 500	12 - 20	200°C
Batatas Palito Caseiras	200 a 500	18 - 30	180°C
Pão de Queijo Coquetel	200 a 300	8 - 15	180°C
Nuggets de Frango	100 a 500	10 - 15	200°C
Coxas de Frango	100 a 500	18 - 30	200°C
Filé de Frango	100 a 500	10 - 18	180°C
Picanha Fatiada	100 a 500	15 - 25	200°C
Costela de Porco	100 a 500	15 - 30	180°C
Hambúrguer	2 unidades	7 - 14	180°C
Peixe	100 a 500	6 - 15	160°C
Bolo	2 unidades	30	160°C
Linguiça	200 a 500	10 - 20	200°C
Camarão	100 a 500	10 - 20	180°C
Vegetais	100 a 500	6 - 15	180°C

Obs.: Os tempos sugeridos não consideram o período necessário para aquecimento do aparelho (5 minutos).

DICAS DE PREPARO

- É recomendável que todos os alimentos congelados sejam secos com papel toalha para que os possíveis cristais de gelo, que se formam durante o congelamento, não interfiram na textura do alimento.
- Alimentos com pedaços ou porções menores demoram menos tempo para serem preparados em relação a alimentos maiores.
- Os alimentos com pedaços ou porções maiores demoram mais tempo para serem preparados em relação a alimentos menores.
- Para melhores resultados, coloque porções de ingredientes menores no cesto. Cubra o fundo do cesto com apenas uma camada de alimentos.
- Para obter melhores resultados, use produtos congelados 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 com o cesto 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 no cesto, 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 fritadeira.
- Use massa pré-cozida para preparar rapidamente petiscos recheados com mais facilidade.
- Além disso, a massa pré-cozida demora menos tempo para ser preparada do que a massa feita em casa.
- Também é possível utilizá-la para preparar pratos mais complexos empregando uma forma ou refratário que caiba no cesto, ou forminhas de empadas ou muffins de alumínio ou silicone. Mesmo os alimentos com molhos ou caldos e pequenos refogados podem ser preparados na fritadeira.
- Com a utilização de revestimentos, como papel alumínio ou papel manteiga, no fundo do cesto, é possível o preparo de biscoitos, cookies, muffins etc. Considere que ao cobrir o fundo do cesto, 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 fritadeira: berinjelas, pimentões, cebolas, abobrinhas, 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 fritadeira. Carnes e aves empanadas também são preparadas com excelentes resultados.
- É possível pincelar um pouco de óleo ou azeite sobre os alimentos se desejar que fiquem mais crocantes.
- Ao fritar pastéis, coloque só uma camada no fundo do cesto 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 no final do preparo para que os alimentos fiquem com a consistência mais macia.
- Os tempos são apenas sugeridos e podem sofrer interferência da temperatura externa, temperatura do alimento, tamanho dos pedaços, partes dos alimentos e quantidade de água que o alimento possui.

SEGURANÇA NO MANUSEIO DO PRODUTO

- É recomendável o uso de luvas de proteção térmica para o manuseio seguro durante o preparo de alimentos.
- Não permita o contato das mãos com a parte interna do aparelho, enquanto o eletroportátil estiver ligado.
- Nunca ajuste os alimentos no interior do aparelho com as mãos, garfos, ou colheres comuns.
- Utilize acessórios adequados, com o cabo comprido e, de preferência, de madeira.
- Cuidado ao abrir o produto durante o preparo ou após o término, pois o calor armazenado durante a fritura poderá ser liberado.



Não transporte ou mova a fritadeira durante seu funcionamento ou ainda quente. A temperatura das superfícies acessíveis do aparelho pode estar alta enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Evite contato direto e atente-se para as indicações com esse símbolo.

- Não utilize utensílios de metal ou buchas abrasivas para a limpeza, esse tipo de material pode danificar o antiaderente dos cestos. Enxágue e seque bem antes de guardar.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO PRODUTO

- Tenha certeza de limpar o produto sempre após o uso.
- Sempre desligue o produto antes de limpá-lo e aguarde esfriar por completo.
- Lave o cesto e cuba utilizando detergente e bucha não abrasiva, também podem ser levados para a lava-louças. Seque-os com papel toalha ou pano de prato.

Nota: Qualquer outro tipo de serviço na parte interna do produto deve ser performedo por uma Assistência Autorizada Mondial.



ATENÇÃO: NÃO IMERGIR A AIR FRYER MONDIAL EM ÁGUA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.

TERMO DE GARANTIA

1. ESPECIFICAÇÃO DO PRAZO DE GARANTIA:

- a. Este produto, devidamente lacrado, possui garantia de **1 (um) ano**, exclusivamente contra vício de qualidade que torne o eletrodoméstico impróprio ou inadequado para o seu uso regular, contado a partir da data de sua aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.
- b. No prazo de garantia, acima descrito, estão incluídas a garantia legal de 90 (noventa) dias, devidamente estabelecida na Norma de Aplicação à Defesa do Consumidor, mais a garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante. A garantia contratual compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados por um posto autorizado que conste nesta relação de postos de Assistência Técnica, exceto as sujeitas a desgaste natural com o uso, envelhecimento de pintura ou peças plásticas sujeitas à quebra.
- c. Para comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1ª via da Nota Fiscal de compra ou outro documento equivalente, desde que identifique o produto.

2. EXCLUSÃO DA GARANTIA LEGAL E/OU CONTRATUAL:

A garantia não abrangerá os seguintes itens:

- a. Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado.
- b. Peças e acessórios sujeitos à quebra ou desgaste com o uso, como os fabricados em materiais plásticos e/ou acrílicos, peças revestidas com superfície antiaderente e fabricados de vidro.
- c. O cabo de alimentação não está incluso na garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
- d. A instalação do produto em rede elétrica diferente da indicada no produto.

3. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCIDA:

- a. Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados pela Assistência Técnica do fabricante, devidamente nomeada pelo mesmo, que se utilizará de técnicos especializados e peças originais, garantindo o serviço executado.
- b. O produto, quando necessitar de conserto em garantia, deverá ser levado à Assistência Técnica do fabricante, dentre as constantes na relação de postos de Assistência Técnica.
- c. Nas localidades onde não existam assistências técnicas autorizadas, as despesas de transporte do produto correm por conta do consumidor.

4. CESSAÇÃO DA GARANTIA:

- a. Não confie o conserto do produto a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo fabricante.
- b. Caso isso ocorra, a garantia cessará de imediato.
- c. Este aparelho foi projetado para funcionamento em uso doméstico, única e exclusivamente. A sua utilização para uso não doméstico, industrial ou comercial acarretará a cessação imediata da garantia.

5. RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES:

- a. Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar este produto.
- b. Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma de sua rede elétrica local.
- c. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica, quando o eletrodoméstico for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.
- d. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica se o mesmo não estiver em uso ou quando for submetido à limpeza.
- e. Não utilize o produto se o cabo com o plugue ou o próprio plugue estiverem danificados. Neste caso, procure um posto de Assistência Técnica Autorizada do fabricante.
- f. Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento.
- g. Nunca deixe o produto ligado sem vigilância.
- h. Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzidas, que desconheçam as instruções de uso ou as suas características, utilizem o produto.
- i. Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares etc.).

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor



Para obter a localização de Postos de Assistência Técnica mais próximos de sua residência, acesse:

www.emondial.com.br/atendimento/autorizadas

Para obter respostas às perguntas frequentes:

www.emondial.com.br/faq



SAC: 0800 55 03 93

Segunda à sexta, das 07h às 20h;

Sábado, das 07h às 13h.

Ligue para o 0800. Ao ouvir as opções faladas pelo atendimento eletrônico, escolha: "**Assistência Técnica**".

Para obter o manual em formato digital, consulte nosso site:

www.emondial.com.br

1 ANO DE GARANTIA

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

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

Imagens meramente ilustrativas.