

# MONDIAL

AFN-60-BI  
AFN-60-RI

## Manual de Instruções

*Fritadeira a Ar*



Accesse aqui o  
conteúdo completo:  
[receitasmondial.com.br](https://receitasmondial.com.br)



## FRITADEIRA A AR MONDIAL

**Parabéns**, agora você possui uma **FRITADEIRA A AR 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.



**Para assegurar um melhor desempenho do seu produto, é recomendável que você leia atentamente as instruções a seguir. É aconselhável que você não descarte este manual de instruções e o guarde para futuras consultas.**

### RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Este produto destina-se apenas a 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.
- Ambientes do tipo *bed and breakfast* (leito e café da manhã).
- Certifique-se de que a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local antes de ligá-lo.
- Crianças devem ser supervisionadas quando estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.
- Mantenha o aparelho longe de superfícies quentes, brasas ou fogo. Não o utilize em áreas externas, próximas a torneiras, chuveiros ou piscinas.
- Não utilize extensões elétricas para aumentar o comprimento do cabo de alimentação. Nunca deixe o cabo plugue encostar em superfícies quentes e nunca transporte ou desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Se o cabo plugue ou plugue estiverem danificados, não utilize o aparelho. Leve-o a uma **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.
- Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância, sempre desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso, mesmo que por um curto período.
- Guarde sempre o cabo plugue para evitar acidentes, tropeções e quedas.
- Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzidas, ou que desconheçam as instruções de uso ou suas características, utilizem o produto.
- 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.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo a materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas.

- 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. As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso.
- 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.
- Para evitar choques elétricos, não manipule o aparelho com as mãos molhadas e nunca o mergulhe em água ou outros líquidos, evite utilizá-lo sobre superfícies molhadas.
- Deixe o aparelho esfriar totalmente antes de manuseá-lo para qualquer finalidade.
- Utilize apenas peças ou acessórios do fabricante.
- Não encha a cuba com óleo ou qualquer outro líquido.
- Caso o circuito elétrico esteja sobrecarregado com outros aparelhos, este aparelho pode não funcionar apropriadamente. O mesmo deve ser conectado a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.

**ATENÇÃO: É importante não utilizar nenhum tipo de plugue de tomada de 20A, tais como “T”, benjamins e extensões. Isso ocorre porque os aparelhos de 20A possuem maior potência, e, ao conectá-los em uma tomada que não foi projetada especialmente para suportar essa carga, há risco de superaquecimento e curto-circuito, resultando em perda da garantia. Sempre o conecte diretamente em uma tomada com o padrão NBR5410, que seja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico) e instalada por um eletricista habilitado.**

## **DICAS DE SEGURANÇA**

Aqui estão algumas dicas de segurança importantes a serem seguidas ao utilizar sua fritadeira:

- Para manusear alimentos com segurança durante o preparo, é recomendável usar luvas de proteção térmica.
- Enquanto a fritadeira estiver ligada evite o contato das mãos com a parte interna do aparelho.
- Sempre utilize acessórios adequados, como utensílios com cabo comprido ou feitos de madeira e silicone. Nunca utilize as mãos, garfos ou colheres comuns para ajustar os alimentos dentro da fritadeira.
- Tenha cuidado ao abrir a fritadeira durante ou após o término do preparo, pois o calor armazenado durante a fritura pode ser liberado.
- Não transporte ou mova a fritadeira enquanto ela estiver em funcionamento ou ainda quente.

## CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU PRODUTO

Lâmpada-piloto de funcionamento

Lâmpada-piloto de aquecimento

Timer de 60 minutos

Controle de temperatura

Cuba

Botão para liberar a cesta com a tampa de proteção

Cesta removível



## ANTES DE UTILIZAR

Seguindo esses passos simples, você poderá usar a sua **Fritadeira a Ar Mondial** com segurança e obter ótimos resultados em suas receitas:

1. Antes de usar a sua **Fritadeira a Ar Mondial** pela primeira vez, remova todos os materiais de embalagem e lave as peças removíveis com água morna e sabão. Seque bem as peças antes de usá-las.
2. Certifique-se de que a sua **Fritadeira a Ar Mondial** esteja limpa e seca antes de ligá-la na tomada.

## APRENDENDO A UTILIZAR E REALIZANDO A CURA DO ANTIADERENTE

O passo a passo abaixo vai ajudar você a se tornar familiar com sua **Fritadeira a Ar 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**

1. Unte bem o cesto com óleo ou azeite ligue o produto por 15 minutos a uma temperatura de 200°C.
2. Após o finalizar, tire o produto da tomada, limpe os acessórios por completo com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. (Durante o processo pode ocorrer saída de fumaça e “mal cheiro” referente a cura do aderente).

## UTILIZANDO SUA FRITADEIRA

1. Conecte o produto na tomada elétrica.
2. Realize o preaquecimento da fritadeira antes de iniciar o preparo dos alimentos, gire o botão timer para 5 minutos e o controle de temperatura a 200°C.
3. Enquanto isso, prepare os alimentos que deseja cozinhar na Fritadeira a ar. Corte os alimentos em pedaços pequenos e uniformes para que eles cozinhem de maneira uniforme.
4. Coloque os alimentos na cesta da Fritadeira a ar e encaixe-a no aparelho. Certifique-se de que a cesta esteja bem encaixada antes de ligar a Fritadeira a ar.
5. Selecione a temperatura e o tempo de cozimento de acordo com as instruções da receita ou do manual da sua Fritadeira a ar.
6. Verifique os alimentos periodicamente para garantir que não estejam queimando ou cozinhando demais. É recomendável virar ou mexer os alimentos durante a metade do preparo, retire a cesta e sacuda para desgrudar alimentos que possam estar colados. Recoloque a cesta novamente na fritadeira para continuar o preparo.
7. Para desligar o aparelho manualmente, basta girar o botão timer até a posição “0”.
8. Quando o tempo de cozimento terminar, desligue a Fritadeira a ar abra a cuba, retire a cesta removível pressionando o botão de liberação da cesta. Use um pegador ou uma pinça para evitar queimaduras.

9. Deixe a cesta esfriar antes de limpá-la. Lave-a com água morna e sabão, e seque bem antes de armazenar.
10. Para manter o antiaderente da sua Fritadeira a ar em boas condições, evite usar utensílios de metal para mexer ou retirar os alimentos da cesta. Use utensílios de silicone ou madeira para evitar arranhar o antiaderente.



**ATENÇÃO: A tampa de proteção na alça da fritadeira evita que o usuário aperte o botão para liberação da cesta ao retirar a cuba do aparelho. Não aperte o botão para liberação da cesta ao sacudi-la.**

**NOTA: As partes metálicas da fritadeira estarão quentes. Utilize luvas térmicas para evitar acidentes.**

A luz verde ficará acesa durante o preaquecimento. Quando a fritadeira atingir a temperatura ideal para receber os alimentos, a luz verde irá apagar. O preaquecimento dura em torno de 4 a 6 minutos. Caso a luz verde desligue antes, significa que sua fritadeira já está preaquecida e você pode iniciar o preparo.

**NOTA: Durante o processo de cozimento com ar quente, a luz indicadora de aquecimento acenderá e apagará de tempos em tempos. Isso indica que o elemento de aquecimento é ligado e desligado para manter a temperatura predefinida.**

## **COMO LIMPAR SUA FRITADEIRA A AR**

- Aguarde as peças revestidas de material antiaderente esfriarem totalmente antes de limpar para não danificar o revestimento.
- É recomendável limpar o aparelho após cada utilização.
- Desconecte o plugue da tomada da parede e deixe o aparelho esfriar totalmente.
- Limpe a parte externa do aparelho com pano úmido.
- 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.
- Lave a cuba removível utilizando uma esponja macia com água e detergente.
- Recomenda-se utilizar água morna e um pouco de desengordurante de cozinha para facilitar a limpeza.



**ATENÇÃO: NÃO USE PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS, INCLUSIVE A PARTE VERDE DA BUCHA DE LIMPEZA, ESCOVAS OU UTENSÍLIOS DE METAL, PARA LIMPAR O CESTO REMOVÍVEL, A FIM DE EVITAR DANOS NO REVESTIMENTO ANTIADERENTE.**



**ATENÇÃO: NÃO IMERGIR O PRODUTO EM ÁGUA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.**

Os tempos da tabela abaixo são sugeridos e podem variar de acordo com as condições da tensão elétrica local e dos alimentos a serem utilizados.

## TABELA DE ALIMENTOS

ALIMENTOS	QUANTIDADE MÍN. / MÁX. (g)	TEMPO (mín.)	TEMPERATURA (°C)	DICAS
<b>CARNES</b>				
Picanha (Fatiada)	400 a 750	15 - 20	200°C	Virar na metade do tempo.
Bacon (Fatiado)	100 a 450	5 - 10	200°C	Virar na metade do tempo.
Medalhões de Carne	200 a 750	8 - 15	190°C	Virar na metade do tempo.
Hambúrguer	5 unidades	7 - 15	180°C	Virar na metade do tempo.
Coxas de Frango	100 a 1350	18 - 45	200°C	Virar na metade do tempo.
Filé de Frango	100 a 650	10 - 18	180°C	Virar na metade do tempo.
Costela de Porco (Inteira)	300 a 700	20 - 40	180°C	Virar na metade do tempo.
Costela de Porco (Fatiado)	100 a 700	15 - 35	180°C	Virar na metade do tempo.
Linguiça	400 a 650	10 - 20	200°C	Virar na metade do tempo.
Camarão (Com Casca)	300 a 550	10 - 15	180°C	Agitar na metade do tempo.
Peixe (Filé)	200 a 650	6 - 15	180°C	Virar na metade do tempo.

**Obs.: Os tempos sugeridos não consideram o tempo necessário para aquecimento do aparelho (quando a luz verde se apaga).**

ALIMENTOS	QUANTIDADE MÍN. / MÁX. (g)	TEMPO (mín.)	TEMPERATURA (°C)	DICAS
-----------	-------------------------------	-----------------	---------------------	-------

### BATATAS E PETISCOS

Batatas Palitos Congeladas	300	15	200°C	Agitar a cada 5 minutos.
Batatas Palitos Congeladas	550	20	200°C	Agitar a cada 5 minutos.
Batatas Palitos Congeladas	850	25	200°C	Agitar a cada 5 minutos.
Batatas Caseiras	300	15	200°C	Agitar a cada 5 minutos.
Batatas Caseiras	550	25	200°C	Agitar a cada 5 minutos.
Batatas Caseiras	850	30	200°C	Agitar a cada 5 minutos.
Pão de Queijo Coquetel	300 a 550	8 - 15	180°C	Agitar na metade do tempo.
Nuggets de Frango	400 a 850	10 - 15	200°C	Agitar na metade do tempo.

### DOCES E SOBREMESAS

Pudim de Leite	1 Receita	30 - 40	180°C	Deve ser coberto com papel alumínio.
Bolo	1 Receita Média	30 - 40	160°C	A massa só deve ocupar 1/3 da assadeira para evitar vazamentos. Deve ser coberto com papel alumínio.
Cupcake	8 unidade	20	200°C	-
Cokies	6 unidades	10	180°C	-

### OUTROS

Ovo Frito	1 a 2 unidades	5 - 10	200°C	Usar um recipiente refratário para o preparo.
Ovo Mexido	1 a 2 unidades	5 - 10	200°C	Usar um recipiente refratário para o preparo.
Pizza Brotinho	1 unidade	10 - 15	190°C	-
Pizza Fatiada	1 a 2 unidades	7 - 12	190°C	-



## OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- 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 na cesta. Cubra o fundo da cesta com apenas uma camada de alimentos.
- Para maior facilidade, 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 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, pincele 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 e 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 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 fritadeira.
- 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 fritadeira: 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 fritadeira. 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 fritar 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 no final do preparo para que os alimentos fiquem com a consistência mais macia.
- Os tempos são apenas sugeridos podendo sofrer interferência da temperatura externa, temperatura do alimento, tamanho dos pedaços, partes dos alimentos e quantidade de água que o alimento possui.

## TABELA PROBLEMAS / CAUSAS / SOLUÇÕES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
<b>PRODUTO NÃO LIGA / AQUECE</b>	Produto está desligado.	Verificar se o cabo plugue está na tomada, ajustar tempo e temperatura e observar se a luz indicadora irá acender.
	Falha na alimentação elétrica.	Verificar se há tensão na tomada utilizada.
<b>A GAVETA DO CESTO NÃO ENCAIXA</b>	Obstrução no encaixe.	Verificar se a quantidade de alimento utilizado está de acordo com a capacidade máxima.
<b>ALIMENTO CRU POR DENTROE QUEIMADO POR FORA</b>	Temperatura ajustada está excessiva.	Regular a temperatura para uma temperatura mais baixa.
<b>OS ALIMENTOS FEITOS COM A AIR FRYER NÃO ESTÃO FICANDO PRONTOS NO TEMPO ESTIPULADO</b>	A temperatura definida está muito baixa.	Coloque uma quantidade menor de ingredientes, regular a temperatura para uma temperatura mais alta (verificar tabela de sugestões).
	A quantidade de alimento está acima do recomendado.	

**Caso os problemas persistam, entre em contato com nosso SAC: 0800 55 03 93, Segunda à Sexta, das 07h às 20h; Sábado, das 07h às 13h. E escolha a opção: "Assistência Técnica".**

## 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 o 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 inclusas 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 estiver danificado. 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 reduzida, 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](http://www.emondial.com.br/atendimento/autorizadas)**

Para obter respostas às perguntas frequentes:

**[www.emondial.com.br/faq](http://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**".

**[www.emondial.com.br](http://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.