

MONDIAL

AFO-12L-FB

Manual de Instruções

*Fritadeira a Ar
+ Forno 12L*



Receitas
Mondial

Accesse aqui o
conteúdo completo:
receitasmondial.com.br



FRITADEIRA A AR + FORNO 12L MONDIAL

Parabéns, agora você possui uma **FRITADEIRA A AR + FORNO 12L 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:
 1. Áreas de cozinha pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 2. Casas de fazenda.
 3. Por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais.
 4. 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 as assadeiras 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 o interior do produto, assadeiras e bandeja coletora 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.



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.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU PRODUTO

**Painel
Digital Touch**

**Assadeiras Rasas
Antiaderentes**

**Bandeja Coletora
de Resíduos**

Puxador

Visor



Bandeja



Assadeiras Antiaderentes



PAINEL DIGITAL



TEMP

Pressione para aumentar/diminuir a temperatura de preparo de um alimento.



Pressione para LIGAR/DESLIGAR o produto.



Preparo predefinido de BATATAS congeladas.



Preparo predefinido de COXAS DE FRANGO.



Preparo predefinido de CARNES.



Preparo predefinido de PEIXE.



Preparo predefinido de CAMARÃO.



TIMER

Pressione para escolher um preparo predefinido.



Preparo predefinido de PIZZA.



Preparo predefinido de PÃO DE QUEIJO.



Preparo predefinido de BOLO.



Preparo predefinido de VEGETAIS.



Use para pré-aquecer/reaquecer.



Ligar / Desligar, luz interna do produto.



Pressione para INICIAR e PAUSAR um preparo de alimento.

ANTES DO PRIMEIRO USO







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. Limpe a parte interna e externa do produto com um pano úmido e seque com um papel toalha.
3. 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 das assadeiras 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. Conecte o plug em uma tomada (sempre verifique a voltagem antes de ligar produto).
2. Retire as assadeiras, untando-o bem com óleo vegetal.
3. Verifique se sua **FRITADEIRA A AR** está vazia e insira as assadeiras do aparelho.
4. Pressione o botão  para ligar o produto.
5. Pressione o botão . O Display irá mostrar “200°C” a “5MIN”.
6. Pressione o botão  para iniciar o Preaquecimento, assim que finalizar a **FRITADEIRA A AR** irá apitar.
7. Pressione o botão . O Display irá mostrar “200°C” a “15MIN”.
8. Pressione o botão  com identificação TIMER para alterar o tempo para 5 minutos.
9. Pressione o botão  para ligar a **FRITADEIRA A AR**, assim que finalizar a **FRITADEIRA A AR** irá apitar.
10. Retire as assadeiras e deixe esfriar de 10 a 20 minutos.
11. Limpe os acessórios por completo com água quente, pouco detergente e uma esponja não abrasiva.

NOTA: Durante o processo pode ocorrer saída de fumaça e “mal cheiro” referente à cura do antiaderente.

NOTA: Você também pode utilizar a bandeja para preparar alimentos grelhados ou com molhos, a fim de obter um resultado ainda melhor.

TABELA DE ESPECIFICAÇÕES PREDEFINIDAS DO PAINEL

ALIMENTOS	SÍMBOLO	TEMPERATURA PADRÃO (°C)	TEMPO PADRÃO (mín.)	QUANTIDADE EM (g)
Batatas Congeladas		200°C	15	400
Frango		200°C	20	400
Picanha		180°C	15	400
Peixe		180°C	15	400
Camarão		180°C	15	300
Pão de Queijo		180°C	10	400
Pizza		160°C	5	200
Bolo		180°C	30	1 receita
Vegetais		180°C	10	400
Pré-aquecer/ Reaquecer		200°C	5	-

NOTA: Os tempos predefinidos são referentes à quantidade mínima por assadeira.

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

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.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- Alterar as posições das assadeiras na metade do preparo dos alimentos pode otimizar o processo e evitar que cozinhem de forma uniforme.
- 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 assadeira. Cubra o fundo da assadeira 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 na assadeira para que o resultado seja ainda melhor e para que cozinhem por completo.
- Ao assar batatas frescas, recomenda-se secá-las bem com papel absorvente. Antes de colocá-las na assadeira, 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 A AR**.
- 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 assadeira, 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 A AR**.
- Com a utilização de revestimentos, como papel alumínio ou papel manteiga, no fundo da assadeira, é possível o preparo de bolos, biscoitos, cookies, muffins etc. Considere que ao cobrir o fundo da assadeira, 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 A AR**: 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.
- Frangos, bifês, peixes e muitas outras carnes, que geralmente são fritas, grelhadas e assadas, podem ser preparadas na **FRITADEIRA A AR**. 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 assadeira 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 indicados 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 DE ALIMENTOS

Obs.: 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.

ALIMENTOS	QUANTIDADE MÍN. / MÁX. (g)	TEMPO (mín.)	TEMPERATURA (°C)	DICAS
CARNES				
Picanha (Fatiada)	100 a 600	15 - 22	200°C	Virar na metade do tempo.
Bacon (Fatiado)	100 a 300	5 - 15	200°C	Virar na metade do tempo.
Medalhões de Carne	100 a 500	8 - 15	200°C	Virar na metade do tempo.
Hambúrguer	4 unidades	10 - 15	180°C	Virar na metade do tempo.
Coxas de Frango	100 a 500	23 - 35	200°C	Virar na metade do tempo.
Filé de Frango	100 a 500	14 - 22	200°C	Virar na metade do tempo.
Costela de Porco	100 a 500	15 - 35	180°C	Virar na metade do tempo.
Linguiça	100 a 500	10 - 20	200°C	Virar na metade do tempo.
Camarão (Com Casca)	300 a 500	10 - 15	180°C	Agitar na metade do tempo.
Peixe	100 a 500	9 - 15	180°C	Virar na metade do tempo.
BATATAS E PETISCOS				
Batatas Palitos Congeladas	200 a 400	15 - 35	200°C	Agitar na metade do tempo.
Pão de Queijo Coquetel	200 a 400	10 - 15	180°C	Agitar na metade do tempo.
Nuggets de Frango	100 a 400	10 - 15	200°C	Agitar na metade do tempo.

ALIMENTOS	QUANTIDADE MÍN. / MÁX. (g)	TEMPO (mín.)	TEMPERATURA (°C)	DICAS
DOCES E SOBREMESAS				
Pudim de Leite	1 Receita	30 - 45	180°C	Deve ser coberto com papel alumínio.
Bolo	1 Receita Média	30 - 40	180°C	A massa só deve ocupar 1/3 da assadeira para evitar vazamentos.
Cupcake	6 unidades	20	200°C	-
Cokies	6 unidades	10	180°C	-
OUTROS				
Ovo Frito	1 a 2 unidades	7 a 10	160°C	Usar um recipiente refratário para o preparo.
Pizza	200 a 400	4 a 7	200°C	-

Obs.: Os tempos sugeridos não consideram o tempo necessário para aquecimento do aparelho.

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 ou, 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 A AR** 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.

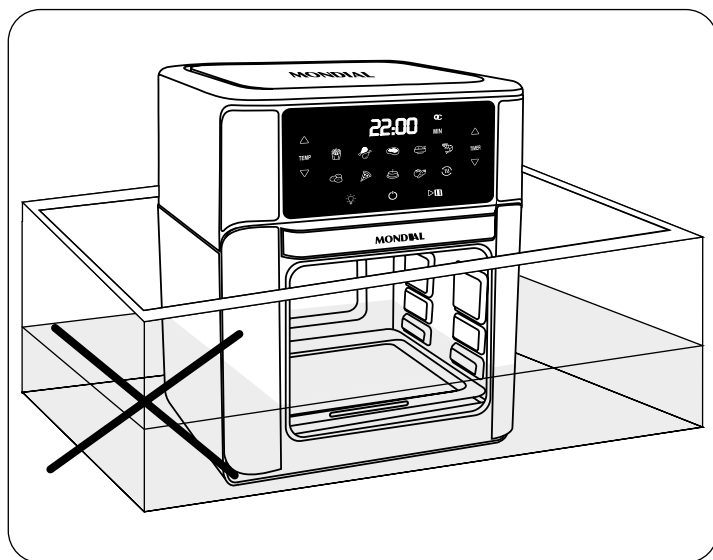
COMO LIMPAR SUA FRITADEIRA A AR

É recomendável limpar o aparelho após cada utilização.

1. Aguarde as peças revestidas de material antiaderente esfriarem totalmente antes de limpar para não danificar o revestimento.
2. Desconecte o plugue da tomada da parede e deixe o aparelho esfriar totalmente.
3. Limpe a parte externa do aparelho com pano úmido.
4. Nunca utilize utensílios de metal para tentar remover crostas ou sobras de alimento grudado no interior do produto, bandeja coletora e assadeiras, pois isso poderá danificar o produto.
5. Lave as assadeiras e bandeja coletora de óleo utilizando uma esponja macia com água e detergente.
6. 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 com utensílios de metal, para limpar as assadeiras removível, a fim de evitar danos no revestimento antiaderente.



Não imergir a FRITADEIRA A AR MONDIAL em água ou qualquer outro líquido.

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

ARMAZENAMENTO

- Antes de armazenar, tenha certeza de que o produto esteja limpo e seco.
- É recomendado armazenar o produto em um ambiente seco.

TABELA PROBLEMAS / CAUSAS / SOLUÇÕES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
PRODUTO NÃO LIGA / AQUECE	Produto está desligado.	Verificar se o cabo pague 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.
ALIMENTO CRU POR DENTROE QUEIMADO POR FORA	Temperatura ajustada está excessiva.	Regular a temperatura para uma temperatura mais baixa.
OS ALIMENTOS FEITOS COM A AIR FRYER NÃO ESTÃO FICANDO PRONTOS NO TEMPO ESTIPULADO	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 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 incluído 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 braille 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.