

MONDIAL

AFN-40-DI

Manual de Instruções

Fritadeira a Ar Digital



 **RECEITAS
MONDIAL**

Acesse aqui o
conteúdo completo:
receitasmondial.com.br



FRITADEIRA A AR MONDIAL DIGITAL

Parabéns, agora você possui uma **FRITADEIRA A AR MONDIAL DIGITAL** 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 adaptadores 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 electricista habilitado.



ADVERTÊNCIA: NÃO CORTE O PLUGUE OU CABO ORIGINAL DE SUA AIR FRYER.

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

Painel
Digital Touch



Cuba

Botão para
liberar a cesta com
a tampa de proteção

Cesta
removível

PAINEL DIGITAL



Pressione para LIGAR / DESLIGAR o produto.



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



Pressione ou segure (ícone +) para aumentar e (ícone -) para diminuir o tempo de preparo de um alimento.



Pressione (ícone) para INICIAR ou PAUSAR o preparo de alimento.

MENU

Pressione para selecionar os alimentos predefinidos.



Preparo predefinido de BATATAS congeladas.



Preparo predefinido de COXAS DE FRANGO.



Preparo predefinido de PEIXES.



Preparo predefinido de PIZZA.



Preparo predefinido de CAMARÃO.



Preparo predefinido de VEGETAIS.



Preparo predefinido de PÃO DE QUEIJO.



Preparo predefinido de BOLO.



Preparo predefinido de CARNES.



Utilize para pré-aquecer / reaquecer.



Pressione para programar o preparo automático de alimentos.

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. 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. Verifique se sua **Fritadeira a Ar Mondial** está vazia e insira o cesto de alimentos no aparelho.
4. Pressione  no painel para ligar sua Mondial.
5. Pressione o botão MENU até selecionar a função . O display irá mostrar “200°C” a “5MIN”.
6. Pressione o botão  para iniciar o Preaquecimento, assim que finalizar a **Fritadeira a Ar Mondial** irá apitar.
7. Retire o cesto e deixe esfriar por 5 minutos e, então, coloque o cesto vazio dentro da **Fritadeira a Ar Mondial**.
8. Pressione o botão MENU até selecionar a função . O display irá mostrar “200°C” a “15MIN”.
9. Pressione o botão  com identificação **TIMER** para alterar o tempo para 5 minutos.
10. Pressione o botão  para ligar, assim que finalizar irá apitar.
11. Retire o cesto e deixe esfriar de 10 a 20 minutos.
12. 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.

UTILIZANDO CONTAGEM REGRESSIVA

O modo **Contagem Regressiva** ajudará a realizar preparos programados, como por exemplo: programar o temporizador para iniciar o preparo de uma função predefinida em 5 minutos.

Para programar o temporizador siga as instruções abaixo:

1. Com sua **Fritadeira a Ar Mondial** já ligada, escolha uma função predefinida utilizando o botão **MENU** ou ajuste manualmente para a temperatura e tempo de sua preferência.
2. Após a seleção, pressione o botão  no canto superior direito do produto.
3. Assim que pressionado, o painel irá mostrar a temperatura e o tempo padrão "5MIN", caso queira alterar o tempo pressione **▲ ▼**.
4. Pressione **▶ ||** para iniciar o temporizador, após o término o produto começará o preparo conforme parâmetros definidos.

TABELA DE ESPECIFICAÇÕES PREDEFINIDAS DO PAINEL

ALIMENTOS	SÍMBOLO	TEMPERATURA PADRÃO (°C)	TEMPO PADRÃO (mín.)	QUANTIDADE CESTO (g)
Batatas Palitos Caseiras		200°C	15	400
Picanha Fatiada		180°C	15	400
Coxa de Frango		200°C	25	500
Peixe (filé)		180°C	15	500
Pizza		160°C	7	200
Hambúrguer		190°C	15	4 unidades
Pão de Queijo Coquetel		170°C	15	400
Bolo		180°C	30	1 Receita Média
Vegetais		180°C	10	1 Receita Média

As funções predefinidas do painel possuem aviso sonoro para virar ou agitar os produtos na metade do tempo de preparo.



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.

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
CARNES				
Picanha (Fatiada)	400 a 600	15 - 20	200°C	Virar na metade do tempo.
Bacon (Fatiado)	100 a 300	12 - 15	200°C	Virar na metade do tempo.
Medalhões de Carne	100 a 500	8 - 15	190°C	Virar na metade do tempo.
Hambúrguer	4 unidades	7 - 15	180°C	Virar na metade do tempo.
Coxas de Frango	100 a 900	18 - 45	200°C	Virar na metade do tempo.
Filé de Frango	100 a 500	15 - 28	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 - 30	180°C	Virar na metade do tempo.
Linguiça	200 a 500	15 - 25	200°C	Virar na metade do tempo.
Camarão (Com Casca)	300 a 500	10 - 15	180°C	Agitar na metade do tempo.
Peixe (Filé)	100 a 500	6 - 15	190°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	200	18	200°C	Agitar na metade do tempo.
Batatas Palitos Congeladas	450	25	200°C	Agitar na metade do tempo.
Batatas Palitos Congeladas	700	35	200°C	Agitar na metade do tempo.
Batatas Caseiras	200	18	200°C	Agitar na metade do tempo.
Batatas Caseiras	450	25	200°C	Agitar na metade do tempo.
Batatas Caseiras	700	35	200°C	Agitar na metade do tempo.
Pão de Queijo Coquetel	200 a 400	8 - 15	180°C	Agitar na metade do tempo.
Nuggets de Frango	100 a 400	12 - 20	200°C	Agitar na metade do tempo.

DOCES E SOBREMESAS

Pudim de Leite	1 Receita	30	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	8 unidades	20	200°C	-
Cokies	6 unidades	10	180°C	-

OUTROS

Ovo Frito	1 a 2 unidades	7 - 10	200°C	Usar um recipiente refratário para o preparo.
Ovo Mexido	1 unidade	10	200°C	Usar um recipiente refratário para o preparo.
Pizza Brotinho	1 unidade	10 - 15	190°C	-
Pizza Fatiada	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
PRODUTO NÃO LIGA / AQUECE	Produto está desligado.	Verificar se o cabo pugue está na tomada, ajustar tempo e temperatura.
	Falha na alimentação elétrica.	Verificar se há tensão na tomada utilizada.
A GAVETA DO CESTO NÃO ENCAIXA	Obstrução no encaixe.	Verificar se a quantidade de alimento utilizado está de acordo com a capacidade máxima.
ALIMENTO CRU POR DENTRO E 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 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

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**".

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.