

GARANTIA

Este produto possui 2 anos de garantia para defeitos de fabricação. O prazo de garantia será contado a partir da data de aquisição do produto, conforme nota fiscal de compra. **A garantia do produto atende exclusivamente defeitos de fabricação, não estão cobertos defeitos decorrentes de uso indevido, tais como queda, transporte inadequado, ligação na rede elétrica em desacordo com a voltagem especificada nesse manual, inserção de objetos estranhos e desgaste natural de partes e peças do produto tais como peças plásticas (tampas, botões, alças, travas de tampas, cabo de força etc.) e metálicas (fios, motores etc.).** Também não estão cobertos danos decorrentes de agentes da natureza, queda de raios, inundações, maresia, oxidação, umidade etc.). O produto perderá sua garantia se apresentar defeitos, que após análise de nossos técnicos, forem caracterizados como utilizados indevidamente, como uso profissional ou para o fim ao qual não se destina (de acordo com o Manual do Proprietário). Os termos desta garantia também perderão o valor, caso seja constatado que o aparelho sofreu violação, foi reparado por pessoa ou serviço técnico não autorizado pela Ford. A garantia só terá valor com apresentação da Nota/Cupom fiscal de compra sem rasuras ou emendas.

A Ford obriga-se a prestar os serviços acima referidos, no período de garantia, somente nos locais onde mantiver posto autorizado. O consumidor que não se encontra em local próximo a um posto autorizado deverá ser responsável pelas despesas e riscos de transporte ao posto autorizado de sua escolha.

**Desgaste natural de uso não está coberto pela garantia.
Os produtos Ford são exclusivamente de uso doméstico.**

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Obrigado por ter lido este manual.

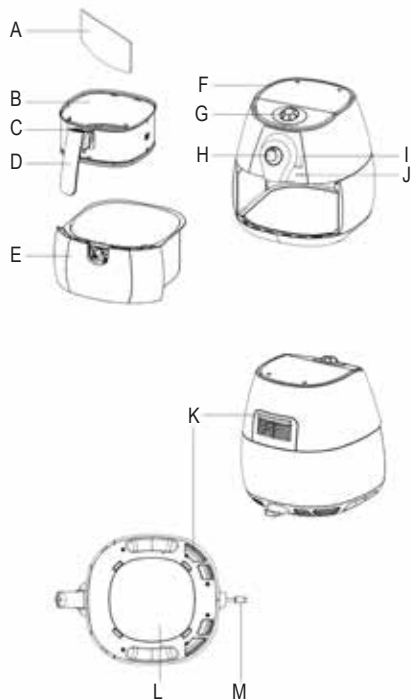
MODELO F-400 FRITADEIRA AIRFRYER

Ford



Para prevenir ferimentos ou danos, antes de usar o aparelho leia e siga atentamente a todas as instruções contidas neste manual.

MANUAL DE INSTRUÇÕES



INTRODUÇÃO

A Fritadeira Airfryer F-400 da Ford permite que você prepare seus pratos e petiscos favoritos de um modo mais saudável. A Airfryer Ford usa ar quente em combinação com a alta tecnologia de circulação rápida de ar (Rapid Air) para preparar uma variedade de pratos saborosos de um modo rápido, fácil e mais saudável. Os alimentos são aquecidos por todos os lados ao mesmo tempo e não há necessidade de adicionar óleo para a maioria dos alimentos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Tensão.....127V
 Frequência..... 60Hz
 Potência.....1400W

Tensão.....220V
 Frequência..... 60Hz
 Potência.....1400W

FIGURAS



14

DESCRIÇÃO GERAL

- A - Separador
- B - Cesto
- C - Botão para soltar o cesto
- D - Alça do cesto
- E - Cuba
- F - Entrada de ar
- G - Botão de controle de temperatura (80°-200°C)
- H - Timer (0 - 30 min.) / Botão Liga
- I - Luz de alimentação
- J - Luzes indicadoras de aquecimento
- K - Aberturas de saída de ar
- L - Compartimento de arrumação do cabo
- M - Cabo de alimentação

IMPORTANTE

Leia este manual atentamente antes de usar a Airfryer e guarde-o para futuras consultas.

Perigo

- Nunca mergulhe na água a estrutura da fritadeira, que contém componentes elétricos e resistências, nem a enxague em água corrente.
- Não deixe que água ou qualquer outro líquido entre no aparelho para evitar o perigo de choques elétricos.
- Sempre coloque os alimentos que serão fritos dentro do cesto para prevenir que entrem em contato com os componentes de aquecimento.
- Não obstrua as entradas e saídas de ar durante o uso da Fritadeira.
- Não encha a cuba de óleo, pois isso pode causar um incêndio.
- Nunca toque o interior da Fritadeira enquanto ela estiver em funcionamento.

3

Aviso

- Certifique-se de que a voltagem indicada do aparelho corresponde a voltagem elétrica do local a ser usado antes de conectá-lo a uma tomada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser trocado pelo fabricante ou serviço técnico autorizado para evitar algum perigo.
- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade se for dada supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho de forma segura e se eles compreenderem os perigos envolvidos. Limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças a menos que tenham mais do que 8 anos e sejam supervisionados. Mantenha o aparelho e seus cabos de alimentação fora do alcance de menores de 8 anos de idade. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Mantenha o aparelho longe de crianças menores de 8 anos quando a Fritadeira estiver em uso ou quente.
- Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes.
- Não plugue na tomada ou opere o aparelho com as mãos molhadas.
- Só conecte o aparelho em uma tomada elétrica aterrada. Sempre certifique se o plugue está inserido na tomada corretamente.
- Nunca conecte este aparelho a uma tomada externa para evitar uma situação perigosa.
- Nunca coloque a Fritadeira sobre ou próximo a materiais inflamáveis como toalhas de banho e cortinas.
- Não coloque a Fritadeira contra a parede ou outros aparelhos. Deixe ao menos 10 cm de espaço ao redor e acima da Fritadeira. Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não use a Fritadeira para qualquer outra finalidade do que a descrita neste Manual.
- Não deixe o aparelho operar sem supervisão.
- Durante a fritura é liberado vapor quente pelas saídas de ar. Mantenha suas mãos e rosto em uma distância segura deste vapor e da saída de ar. Também tenha cuidado com o ar e o vapor quente ao retirar a cuba da Fritadeira.
- As superfícies acessíveis podem se tornar quente durante o uso. (fig.2).
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou controle remoto separado.

4

Problema	Possível causa	Solução
As batatas são fritas irregularmente	Não mergulhou as batatas em água antes de fritar	Mergulhe os palitos de batata em água por 30 minutos, retire-os e seque-os com papel de cozinha
As batatas fritas não ficam crocantes	Quantidade de óleo e água nas batatas fritas influencia no resultado	Certifique-se de que as batatas estão secas antes de adicionar azeite
Não consigo empurrar a cuba para dentro da fritadeira	Há muitos alimentos no cesto O cesto não está encaixado corretamente na cuba	Não coloque alimentos no cesto acima da capacidade máxima indicada Empurre o cesto para baixo na cuba até encaixá-lo
Fumaça branca está saindo da Fritadeira	Alimento gorduroso sendo preparado A cuba ainda contém resíduos de gordura da última utilização	Fique atento para que a temperatura fique controlada sob 180°C quando preparar alimentos gordurosos A fumaça branca é causada pelo aquecimento da gordura na cuba. Assegure-se de que a cuba esteja sempre limpa a cada nova utilização

13

ARMAZENAMENTO

- 1 - Desconecte a Fritadeira da tomada e deixe-a esfriar.
- 2 - Tenha certeza de que todas as partes da Fritadeira estão limpas e secas.
- 3 - Empurre o cabo e fixe-o dentro do compartimento de armazenamento.

MEIO AMBIENTE

Ao fim da vida útil da Fritadeira não descarte-a como lixo comum doméstico. Leve-a até um posto de coleta para reciclagem. Fazendo isso, você ajuda a preservar o meio ambiente.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
A Airfryer não funciona	A Fritadeira não está plugada na tomada O timer não foi configurado	Conecte o plugue da Fritadeira na tomada Gire o botão do timer no tempo de preparação necessário para iniciar a Fritadeira
Os alimentos com a Airfryer não estão bem fritos	A quantidade de alimentos no cesto é muito grande A temperatura ajustada está muito baixa O tempo de preparação foi muito curto	Coloque uma quantidade menor de alimentos no cesto. Menores quantidades são fritas uniformemente Gire o botão de controle de temperatura para a configuração de temperatura necessária (veja a seção "Configurações") Gire o botão do timer para o tempo de preparação desejado (veja a seção "Configurações")
Os alimentos são fritos desigualmente	Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do tempo de preparação	Alimentos que ficam por cima dos outros precisam ser agitados na metade do tempo de preparação

12

- Desligue da tomada imediatamente ao ver uma fumaça escura sair do aparelho. Espere a emissão da fumaça parar para retirar a cuba da Fritadeira.

Cuidado

- Apoie a Fritadeira em uma superfície horizontal e estável.
- Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico. Não é destinado para uso em ambientes como cozinha de funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho. E também por clientes de hotéis, pousadas, albergues e outros ambientes.
- Se a Fritadeira for usada de forma imprópria, com finalidade profissional ou semi-profissional e ou em desacordo com as instruções do manual, a garantia torna-se inválida.
- Não tente consertar o aparelho sozinho ou a garantia será invalidada. Para reparos, sempre leve o aparelho ao serviço técnico autorizado.
- Sempre retire o aparelho da tomada após o uso.
- Deixe a Fritadeira esfriar por aproximadamente 30 minutos antes de manusear ou limpá-la.
- Certifique-se de que os alimentos preparados na Fritadeira saiam em cores vibrantes, como amarelo-dourado, ao invés de escuros ou marrons. Remova restos queimados. Não frite batatas em uma temperatura maior que 180°C (para reduzir a produção de acrilamida).

Desligamento automático

Esta Fritadeira é equipada com um timer. Quando o timer atinge o número zero o aparelho emite um som e a Fritadeira desliga automaticamente. Para desligá-la manualmente gire o botão do timer em sentido anti horário até o zero.

Campos eletromagnéticos

Este aparelho cumpre todas as normas de campos eletromagnéticos. Se manuseado corretamente e de acordo com as instruções deste manual, o aparelho é seguro para uso com base na evidência científica atual.

5

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

- 1 - Remova toda a embalagem.
- 2 - Remova adesivos e etiquetas do aparelho.
- 3 - Cuidadosamente limpe o cesto e a cuba com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.

Nota: Você também pode lavar estas partes na máquina de lavar louças.

- 4 - Limpe o interior e o exterior da Fritadeira com um pano úmido.

Esta é uma Fritadeira que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura na cuba para fritar.

PREPARAÇÃO PARA O USO

- 1 - Apoie o aparelho em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque a Fritadeira em uma superfície não resistente ao calor.
- 2 - Coloque o cesto na cuba. (fig.2)
- 3 - Puxe o cabo de alimentação para fora do compartimento de armazenamento na parte inferior do aparelho. Não encha a cuba com óleo ou qualquer outro líquido. Não coloque nada em cima da Fritadeira. Isso interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura com ar quente.

USANDO A FRITADEIRA

- 1 - Plugue o aparelho em uma tomada elétrica.
2. - Cuidadosamente puxe a cuba para fora da Fritadeira. (fig.3)
- 3 - Coloque os alimentos no cesto.(fig.4)

Nota: Nunca encha o cesto além da indicação máxima ou exceda a quantidade indicada (veja a seção "Configurações" deste manual). Isto pode afetar a qualidade final do resultado.

Dica: Use o separador para separar e preparar diferentes alimentos ao mesmo tempo. Coloque o separador no cesto e encha cada lado do cesto com os alimentos. Cheque o tempo de preparação e a temperatura necessária para os diferentes alimentos que requerem a mesma configuração antes de prepará-los simultaneamente. Note que a quantidade máxima para cada um dos alimentos é a metade da quantidade normal. (fig.5)

6

Preparando batatas fritas caseiras

Para um melhor resultado, recomendamos o uso de batatas fritas pré-cozidas (ex.: congeladas). Se você preferir prepará-las, siga os passos abaixo:

- 1 - Descasque as batatas e corte-as em palitos.
- 2 - Mergulhe as batatas cortadas em uma tigela por pelo menos 30 minutos, retire e seque-as com papel de cozinha.
- 3 - Coloque meia colher de sopa de azeite na tigela, coloque as batatas por cima, misture-as até que fiquem cobertas de azeite.
- 4 - Remova as batatas da tigela e deixe que o excesso de azeite fique na tigela. Coloque as batatas no cesto.

Nota: Não vire a tigela para colocar as batatas no cesto de uma só vez para evitar que o excesso de azeite caia no fundo da cuba.

- 5 - Frite as batatas de acordo com as instruções neste manual.

LIMPEZA

Limpe a Fritadeira após cada uso. A cuba, o cesto e o interior da Fritadeira têm um revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha de metal ou materiais abrasivos de limpeza para não danificar este revestimento antiaderente.

- 1 - Remova o plugue da tomada da parede e deixe o aparelho esfriar.

Nota: Retire a cuba da Fritadeira para que ela esfrie mais rapidamente.

- 2 - Limpe a parte exterior da Fritadeira com um pano úmido.
- 3 - Limpe a cuba, o separador e o cesto com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva. Você pode usar um líquido desengordurante para remover as sujeiras que restarem.

Nota: A cuba, o separador e o cesto são laváveis em máquinas de lavar louça.

Dica: Se a sujeira estiver presa no cesto ou no fundo da cuba encha a cuba com água quente e um pouco de detergente líquido. Coloque o cesto na cuba e deixe-os mergulhados por aproximadamente dez minutos.

- 4 - Limpe o interior da Fritadeira com água quente e uma esponja não abrasiva.

11

	Quantidade Min. - Máx. (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Informação Extra
Batata rosti	250	15-18	180		
Batata gratinada	500	18-22	180		
Carnes & Aves					
Bife (Steak)	100-500	8-12	180		
Carne de porco	100-500	10-14	180		
Hamburguer	100-500	7-14	180		
Enroladinho de salsicha	100-500	13-15	200		
Coxas de frango	100-500	18-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		
Lanches					
Rolinho primavera	100-400	8-10	200	Agitar	Use forno pronto
Nuggets congelados	100-500	6-10	200	Agitar	Use forno pronto
Empanados de peixe congelados	100-400	6-10	200		Use forno pronto
Salgadinhos de queijo congelados	100-400	8-10	180		Use forno pronto
Legumes recheados	100-400	10	160		
Pão de queijo		5-8	180		

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando você começar o preparo e a Fritadeira ainda estiver fria.

4 - Deslize a cuba para dentro da Fritadeira. (fig.6)

Nunca use a cuba sem o cesto dentro.

Cuidado: Não toque a cuba durante e algum tempo após o uso. Ela deverá estar muito quente. Segure a cuba apenas pela alça.

5 - Gire o botão de temperatura até a temperatura necessária. Leia a seção "Configurações" deste manual para saber a temperatura correta. (fig.7)

6 - Determine o tempo de preparação necessário para os alimentos. (Veja a seção "Configurações")

7 - Para iniciar a Fritadeira, gire o botão até o tempo de preparação necessário. (fig.8)

Adicione 3 minutos de preparação quando o alimento estiver frio

Nota: Se desejar, você pode deixar a Fritadeira pré-aquecida sem alimentos dentro dela. Gire o timer para aproximadamente 3 minutos e espere até que as luzes de aquecimento se apaguem. Então, coloque os alimentos no cesto e gire o timer até o tempo de preparação necessário.

- As luzes de alimentação e a de aquecimento acendem. (fig.9)

- O timer começa a contagem regressiva. Durante o processo, as luzes de aquecimento acendem e apagam de tempo em tempo. Isto indica que o aquecimento liga e desliga para manter a temperatura ajustada.

- O excesso de óleo dos alimentos é coletado no fundo da cuba.

8 - Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do tempo de preparação (veja em "Configurações"). Para isso, puxe a cuba pela alça e agite os alimentos. Deslize a cuba para dentro da Fritadeira ao terminar. (fig.10)

Atenção: Não pressione o botão para retirar o cesto ao agitar. (fig.11)

Dica: Para reduzir o peso, você pode remover o cesto da cuba e agitá-lo. Para isso, puxe a cuba do aparelho, coloque-a em um superfície resistente ao calor e pressione o botão para retirar o cesto.

Dica: Se ajustar para a metade o tempo de preparação, você ouvirá um sinal de quando deverá agitar os alimentos. Entretanto, isso significa que você terá que ajustar o timer novamente para o tempo restante de preparação após a agitação.

9 - Quando o alarme do timer tocar o tempo de preparação terá decorrido. Puxe a cuba para fora da Fritadeira e coloque-a em uma superfície resistente ao calor.

Nota: Você também pode desligar a Fritadeira manualmente. Para isso, gire o controle de temperatura até o zero. (fig.12)

10 - Certifique-se de que os alimentos estão prontos. Se não estiverem prontos ainda, empurre a cuba para dentro da Fritadeira novamente e ajuste mais alguns minutos no timer.

11 - Para remover pequenos ingredientes (por exemplo, batatas fritas) pressione o botão para soltar o cesto (1) e levante o cesto para fora da cuba (2). (fig.13)

Não vire o cesto de cabeça pra baixo com a cuba ainda acoplada já que o excesso de óleo coletado no fundo da cuba pode cair nos alimentos. Após a fritura, a cuba e os alimentos ficam quentes. Dependendo dos tipos de alimentos na fritadeira, algum vapor pode sair da cuba.

12 - Esvazie o cesto dentro de um recipiente ou prato. (fig.14)

Dica: Para remover alimentos grandes ou frágeis do cesto use um par de pinças.

13 - Quando uma porção de alimentos está pronta, a Airfryer instantaneamente fica pronta para preparar outra porção.

CONFIGURAÇÕES

A tabela a seguir ajuda você a selecionar as configurações básicas para os alimentos que quiser preparar.

Nota: Tenha em mente que essas configurações são indicações. Como os alimentos se diferem por origem, tamanho, forma, assim como pela marca, não podemos garantir a melhor configuração para o seu alimento.

Por conta da tecnologia Rapid Air que reaquece o ar instantaneamente dentro da Fritadeira, puxar a cuba do aparelho durante a operação do produto não prejudica o processo.

Dicas

- Pequenos alimentos geralmente necessitam de um tempo de preparação ligeiramente menor do que o de alimentos maiores.
- Uma quantidade maior requer um pouco mais de tempo de preparação. Uma menor quantidade requer apenas um tempo de preparação ligeiramente menor.
- Agitar os alimentos na metade do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a prevenir alimentos fritos de forma desigual.
- Adicione óleo nas batatas para obter um resultado crocante. Frite seus alimentos alguns minutos depois de ter colocado óleo.
- Não prepare alimentos extremamente gordurosos como salsichas.
- Lanches que podem ser preparados em um forno, também podem ser preparados na Fritadeira.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Use massa pré-pronta para preparar lanches fáceis e rapidamente. Massas pré-prontas também necessitam de um tempo de preparação menor do que massas caseiras.
- Você também pode usar a Fritadeira para reaquecer os alimentos. Para isso, configure a temperatura para 150°C por até 10 minutos.

	Quantidade Mín. - Máx. (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Informação Extra
Batatas					
Batatas fritas finas congeladas	300-700	12-16	200	Agitar	
Batatas fritas grossas congeladas	300-700	12-20	200	Agitar	
Batatas fritas caseiras	300-800	18-25	180	Agitar	Adicione meia colher de azeite
Fatias de batata	300-800	18-22	180	Agitar	Adicione meia colher de azeite
Cubos de batata	300-750	12-18	180	Agitar	Adicione meia colher de azeite