

Preocupação Ambiental



Meio Ambiente: Você também deve cuidar!

Siga as dicas abaixo e colabore com o meio ambiente:



Manuais e Embalagens:

Os materiais utilizados nas embalagens (manuais em geral, caixas de papelão, plásticos, sacos e calços de EPS (isopor) são 100% recicláveis. Procure fazer esse descarte preferencialmente destinando a recicladores especializados.



Produto:

Para obter o máximo de aproveitamento dos materiais recicláveis, no fim de sua vida útil, **encaminhe-os às companhias especializadas em reciclagens.**

Não queime-os e nem jogue-os em lixo doméstico!



IN BRASIL
FRITADEIRASEMÓLEO
AIR FRYER



IN BRASIL

IMPORTADO E DISTRIBUÍDO POR IN BRASIL IMP. E EXP. LTDA CNPJ 07.812.268/0001-77 FABRICADO NA CHINA

IN BRASIL
FRITADEIRASEMÓLEO
AIR FRYER



1300W
Manual

É muito importante que você leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o produto, pois elas garantirão sua segurança.

127V

IN BRASIL

CONHEÇA A SUA FRITADEIRA



02

IN BRASIL

CERTIFICADO DE GARANTIA

A sua fritadeira sem óleo, modelo INBFR01, tem uma garantia contra defeitos de fabricação pela In Brasil, por um período superior ao estabelecido por lei. Para que a garantia tenha validade, é imprescindível a apresentação da nota fiscal de compra e a conformidade com as condições abaixo enumeradas:

- 1 - A In Brasil assegura ao proprietário/consumidor deste aparelho a garantia de 1 ano contra defeitos de fabricação.
- 2 - A garantia de 1 ano é contada a partir da data de compra (conforme MF).
- 3 - Esta garantia perderá a sua validade se:
 - 3.1 O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos na rede elétrica e raios.
 - 3.2 O produto for alterado, violado ou consertado por pessoa não autorizada pela In Brasil.
 - 3.3 O produto for ligado à fonte de energia diferente daquela recomendada na caixa.
 - 3.4 O defeito for decorrente do uso do produto em situações não domésticas ou em desacordo com o uso recomendado.
- 4 - A In Brasil não efetuará a troca caso haja condições de sanar os defeitos do produto reclamado em garantia.
- 5 - A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.
- 6 - A garantia não abrange peças e acessórios sujeitos a quebra, como fabricados em material plástico ou vidro.
- 7 - Esta é uma garantia de balcão e, portanto, não cobre atendimentos domiciliares.
- 8 - Esta garantia não cobre danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratados pelo reclamante da garantia.
- 9 - Se o aparelho apresentar problemas de funcionamento, o consumidor deverá levar o produto até o posto autorizado mais próximo.

Para encontrar a relação dos postos autorizados de assistência técnica você pode ligar para (27) 3434-6262, em horário comercial, entrar no site www.produtosinbrasil.com.br ou pelo email sac@produtosinbrasil.com.br

Através do site você também pode tirar dúvidas, elogiar, sugerir ou reclamar.

Para isso, basta acessar "Contato", preencher o formulário com seus dados e deixar seu comentário.

07

IN BRASIL

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- 1 - Antes de usar o produto, verifique a se a voltagem (tensão) é compatível com a tomada em que irá ligar o aparelho.
- 2 - Mantenha o produto longe de crianças e pessoas não preparadas, principalmente quando estiver em uso.
- 3 - Use apenas o produto para uso doméstico, seguindo as instruções desse manual.
- 4 - Nunca imergir o aparelho na água ou qualquer outro líquido. Não use lava-louças para a limpeza do produto.
- 5 - Antes de limpar o produto, desligue-o da tomada e deixe-o esfriar por alguns minutos.
- 6 - Coloque o produto somente em superfícies adequadas, planas, limpas e seguras.
- 7 - Nunca deixe o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa tropeçar.
- 8 - Retire o plugue da tomada após o uso, caso contrário o produto irá continuar ligado.
- 9 - Não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois pode causar queimaduras. Sempre segure pela alça para mover o produto.
- 10 - Não toque no produto enquanto o mesmo estiver quente. Isso pode causar queimaduras.
- 11 - Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.
- 12 - Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.
- 13 - A sua Fritadeira sem Óleo, tem garantia de 1 ano. Guarde sempre a nota fiscal para efeito de garantia.
- 14 - Não permita que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.
- 15 - Sempre desconecte o aparelho da tomada se ele é deixado sem acompanhamento e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

ATENÇÃO

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.

Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado, a fim de evitar riscos.

Não coloque o aparelho próximo a objetos quentes, como microondas ou queimadores a gás.

Este aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador (timer) externo ou sistema de controle remoto separado.

Este aparelho é destinado para uso interno.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: INBFR01
Potência Máxima: 1300W
Consumo: 1,3kWh
Voltagem: 127V
Frequência: 60Hz

06

IN BRASIL

INSTRUÇÕES DE USO

Siga as instruções abaixo para um melhor uso da sua Fritadeira sem Óleo Air Fryer:

- 1 - Insira o plugue do cabo de força em uma tomada com aterramento.
- 2 - Cuidadosamente, puxe a cuba de fritura para fora do aparelho.
- 3 - Coloque os ingredientes dentro da cesta de fritura não ultrapassando a indicação MAX dentro da cesta.
- 4 - Insira a cuba de fritura de volta no aparelho.
- 5 - Posicione o seletor de temperatura até a temperatura necessária para o alimento.
- 6 - Para ligar o aparelho, gire o temporizador até o tempo de cozimento desejado. Obs. Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando o aparelho estiver frio.
- 7 - Alguns alimentos precisam ser agitados durante o preparo. Para isso, puxe a alça e agite-a. Obs. Ao agitar a cuba, nunca pressione o botão de liberação da cesta removível.
- 8 - Ao final do tempo de preparo, uma campainha irá soar. Caso os alimentos não estiverem prontos, adicione alguns minutos de preparo.
- 9 - Após o preparo de um lote de alimentos, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar outro lote.

COMO LIMPAR A SUA FRITADEIRA

- 1 - Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que o mesmo esteja desligado e em temperatura ambiente. Obs. Retire a cuba de fritura para que a fritadeira resfrie mais rapidamente.
- 2 - Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.
- 3 - Lave a cuba de alimentos e a cesta removível em água quente e se necessário com um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
- 4 - A cuba de alimentos e a cesta removível também podem ser lavadas em uma lava louças.
- 5 - Limpe o interior com água quente e uma esponja não abrasiva.
- 6 - Limpe a resistência elétrica com uma escova de limpeza para remover os resíduos de alimentos.

03

IN BRASIL

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Quando usar aparelhos elétricos, precauções como as descritas abaixo devem ser seguidas:

1. Leia todas as instruções deste manual antes de usar o aparelho.
2. Para evitar acidentes, o aparelho não deverá ser usado por crianças ou pessoas que desconheçam suas instruções de uso.
3. Não exponha o aparelho, o cabo de energia ou o plugue à água ou outros líquidos, pois há risco de choque elétrico.
4. Não permita que o cabo de energia faça contato com superfícies quentes ou cortantes.
5. Não utilize o aparelho em caso de cabo rompido, descascado ou se o aparelho encontrar-se danificado. Nestes casos, leve-o a um dos postos autorizados de assistência técnica.
6. Não coloque o aparelho próximo a objetos quentes, como microondas ou queimadores a gás.
7. Mantenha o aparelho a uma distância de pelo menos quatro centímetros da parede.
8. Desconecte sempre o plugue quando o aparelho não estiver em uso, mas nunca puxando pelo cabo de energia.
09. Nunca utilize utensílios de metal, esponjas de aço ou materiais abrasivos para a limpeza.
10. Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver em uso.
11. Antes de conectar o plugue na tomada, certifique-se de que a voltagem é compatível com a requerida pelo aparelho.
12. Não use o produto para qualquer outra finalidade que não seja a recomendada pelo fabricante.
13. Este aparelho é exclusivamente para uso doméstico.

ALGUMAS DICAS

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana e horizontal.
- Nunca coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.
- Este produto funciona com ar quente. Nunca encha a cuba com óleo ou gordura.
- Não coloque nada sobre o aparelho. Isso prejudica o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura.
- Ingredientes menores geralmente exigem tempo de preparo mais curto.
- Pincele um pouco de óleo ou azeite a batatas frescas para obter um resultado mais crocante.
- A quantidade ideal para preparo de batatas fritas são de 500 gramas.

04

IN BRASIL

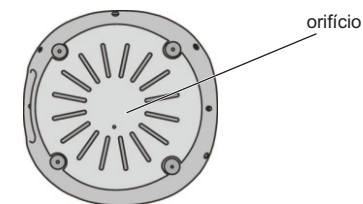
SUGESTÕES DE PREPARO

	Quantidades máxima e mínima (g)	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Observações
Batatas				
Batatas palito congeladas	300-700	12-16	200	Agite na metade do preparo.
Batatas fritas congeladas	300-700	12-20	200	Agite na metade do preparo.
Batatas fritas caseiras (fatias de 8mm)	300-800	18-25	180	Acrescente ½ colher de sopa de óleo ou azeite e agite na metade do preparo.
Lascas de batatas	300-800	18-22	180	Acrescente ½ colher de sopa de óleo ou azeite e agite na metade do preparo
Cubos de batatas	300-750	12-18	200	Acrescente ½ colher de sopa de óleo ou azeite e agite na metade do preparo
Rosti	250	15-18	180	
Batata gratinadas	500	18-22	180	
Carnes e aves				
Filé	100-500	8-22	180	
Costeletas de porco	100-500	10-14	180	
Hambúrgueres	100-500	7-14	180	
Coxas de frango	100-500	18-22	180	
Peito de frango	100-500	10-15	180	
Lanches				
Rolinho primavera	100-400	8-10	200	Use produtos congelados prontos para assar e agite na metade do preparo.
Nuggets de frango ou peixe	100-400	6-10	200	Use produtos congelados prontos para assar e agite na metade do preparo.
Legumes recheados	100-400	10	160	Use produtos congelados prontos para assar.
Pão de queijo coquetel	200-300	8-15	190	Use produtos congelados prontos para assar.

Interruptor térmico

No caso do superaquecimento, o interruptor térmico desligará automaticamente a sua Fritadeira.

Para o aparelho voltar a funcionar normalmente, retire o plugue da tomada e insira um palito de madeira no orifício localizado na parte inferior, conforme figura ao lado, reativando o interruptor térmico. Em seguida ligue o aparelho normalmente outra vez.



05

IN BRASIL