

Como limpar

COMO LIMPAR

- Limpe o aparelho após o uso.
- 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.
- Com uma esponja macia lave a cuba removível com água e detergente.
- Recomenda-se utilizar água morna e um pouco de desengordurante de cozinha para facilitar a limpeza.

Certificado de garantia

TERMO DE GARANTIA

1. A Color Visão do Brasil Indústria Acrílica Ltda. vende este produto com o objetivo de atender da melhor maneira possível as necessidades do consumidor. Desta forma, para orientação e garantia do produto, é indispensável que seja lido o Manual de Instruções de Uso do Produto. A seguir, ficam expressas as condições de garantia que entram em vigor a partir da data de aquisição na loja, ou da entrega efetiva do produto ao consumidor, de acordo com o que segue abaixo.

2. Prazo de Garantia Legal

2.1. - Garantia de 3 (três) meses, a contar da data de emissão na Nota Fiscal, sendo que esta garantia refere-se à garantia legal, conforme art. 24 e 26, II, da Lei nº 8.078/90.

3. - Prazo de Garantia Contratual

3.1. - Por mera liberalidade, a Color Visão poderá oferecer mais 9 (nove) meses de garantia contratual, nos termos do art. 50, § único, da Lei nº 8.078/90, caso o consumidor atenda as seguintes condições:

3.1.1. - Dentro do prazo de garantia contratual, a Color Visão assume o compromisso de reparar ou substituir gratuitamente qualquer peça que apresentar defeito de fabricação, desde que o aparelho seja enviado para o Posto Autorizado mais próximo da residência do consumidor.

3.1.2. - Para o atendimento, é imprescindível que o consumidor comprove que o produto encontra-se dentro do prazo de garantia, entregando uma cópia da Nota Fiscal ou segunda via para a assistência técnica autorizada, pois do contrário, não será atendido. Portanto, o consumidor deverá guardar a Nota Fiscal cuidadosamente.

3.1.3. - Decorrido o prazo de garantia, todos os custos de reparo, peças e mão de obra relativas ao produto, correrão exclusivamente por conta do consumidor.

3.2. - A garantia não cobre:

3.2.1. - Devido a sua simplicidade de funcionamento e instalação, a garantia não cobre despesas com mão de obra, materiais de instalação elétrica, hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc.

3.2.2. - Produto ou peças que tenham sido danificadas em consequência de transporte, carga, descarga, resultantes de acidentes, maus tratos, descuidos, uso indevido, incêndios ou catástrofes de qualquer natureza.

3.2.3. - Falha de funcionamento ou queima do produto decorrente de instalação em rede elétrica imprópria ou voltagem incorreta.

3.2.4. - Quando o defeito apresentado for causado pelo desgaste natural do produto, incluindo-se amarelamentos, riscos, manchas das partes externas ou internas, decorrentes da aplicação de produtos químicos abrasivos e/ou similares que provoquem resultados danosos à integridade da matéria prima do produto.

3.2.5. - Utilização de acessórios ou componentes na instalação não aprovados pela Colormaq ou em desacordo com as normas técnicas brasileiras.

3.2.6. - Chamadas relacionadas a informações que estejam no manual de instrução do consumidor que acompanha o produto ou que constem no próprio produto (estes atendimentos, caso efetuados, serão cobrados do consumidor).

3.3. - A garantia fica automaticamente nula se:

3.3.1. - Utilizar o produto como fonte de renda, ou seja, para fins comerciais, industriais ou outros, visto que o produto foi projetado único e exclusivamente para uso doméstico.

3.3.2. - Na instalação ou no uso, não forem cumpridas as especificações constantes no Manual do Produto.

3.3.3. - O aparelho tiver recebido maus tratos, alterações ou consertos feitos por técnicos ou pessoas não credenciadas pela Color Visão do Brasil, ou, esteja agregado com quaisquer peças ou componentes não originais.

3.3.4. - Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou alteração da etiqueta de identificação do mesmo.

A Color Visão do Brasil Indústria Acrílica Ltda., se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso ao consumidor.

ADVERTÊNCIA: ESTE APARELHO NÃO DEVE SER UTILIZADO POR PESSOAS (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS OU POR USUÁRIOS COM FALTA DE EXPERIÊNCIA E CONHECIMENTO, A MENOS QUE TENHAM RECEBIDO INSTRUÇÕES REFERENTES À UTILIZAÇÃO DO APARELHO OU ESTEJAM SOB A SUPERVISÃO DE UM RESPONSÁVEL.



Ao adquirir um produto Colormaq, você garante também o programa de assistência técnica #Muito Mais. O programa permite um atendimento muito mais personalizado e muito mais rápido aos produtos que necessitam de algum atendimento técnico. Comprove você também!

Central de atendimento técnico
0800 770 8517

Atendimento de Segunda à Sexta-Feira das 08h às 12h e das 13h às 17h.



Colormaq
Facilitando sua vida.

Manual do Produto

Air Fryer

Parabéns, agora você possui a Air Fryer com alto padrão de eficiência e qualidade. Através de um sistema integrado (turbina e resistência), a Air Fryer 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.



Instruções Importantes de Segurança
Atenção: antes de utilizá-la, leia atentamente as instruções a seguir, pois o bom funcionamento do aparelho e sua segurança dependem delas.

- Este aparelho foi produzido para fins DOMÉSTICOS, sua utilização comercial acarretará perda da garantia.
- Não use este aparelho para nenhum outro fim a não ser o descrito neste manual de instruções.
- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzida, ou que desconheçam as instruções de uso ou suas características, utilizem o produto.
- Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.
- Sempre posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
- Não coloque a Air Fryer contra a parede ou outros aparelhos. Mantenha, pelo menos, 10 cm de distância entre a parte de trás, laterais e a parte de cima. Não coloque nenhum objeto sobre a Air Fryer.
- Mantenha o aparelho distante de superfícies quentes, de brasas ou fogo.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em áreas externas.
- Não utilize extensões elétricas para aumentar o comprimento do cabo-plugue.
- Nunca permita que o cabo-plugue encoste em superfícies quentes.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo cabo-plugue.
- A fim de evitar riscos, nunca utilize o produto com o cabo-plugue ou o plugue danificado, ou se apresentar mau funcionamento. Leve-o a uma Assistência Técnica Autorizada Colormaq.
- Sempre que descartar a utilização imediata do aparelho, mesmo que por breves instantes, desligue-o da tomada.
- Retire o plugue da tomada sempre que não estiver utilizando o aparelho.
- Guarde sempre o cabo-plugue para evitar acidentes, tropeções e quedas.
- Ao fritar com ar quente, o calor é liberado pelas aberturas para saída de ar. 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.

- Utilize apenas peças ou acessórios do fabricante.
- Para evitar acidentes, não deixe o cordão elétrico pender da borda da mesa ou balcão.
- Para evitar choques elétricos, não manipule o aparelho com as mãos molhadas e nunca o mergulhe em água ou outros líquidos.
- As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo a materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
- Este aparelho não é destinado para ser usado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não encha a cuba com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque objetos em cima do aparelho, porque isso pode obstruir o fluxo de ar e afetar o resultado do ar quente.
- Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
- Deixe o aparelho esfriar totalmente antes de limpá-lo ou tocar nele.
- Guarde este manual para referência futura.



ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável. Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.

Características e Especificações de seu aparelho

- (1) Lâmpada piloto de funcionamento
- (2) Lâmpada piloto de aquecimento
- (3) Time de 60 minutos
- (4) Controle de temperatura
- (5) Botão para liberar a cesta com tampa de proteção
- (6) Cesta removível
- (7) Cuba

DICAS DE SEGURANÇA

- 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 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 Air Fryer durante seu funcionamento ou ainda quente.



ANTES DE UTILIZAR A AIR FRYER: (1) Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido. Seque bem com um pano macio ou toalha de papel. (2) Limpe os acessórios por completo com água quente, pouco detergente e uma esponja não abrasiva.

Utilização do Aparelho

1. Conecte o plugue a uma tomada elétrica.
2. É recomendado fazer o pré-aquecimento da Air Fryer antes de iniciar o preparo dos alimentos.
3. Para fazer o pré-aquecimento, gire o botão “Timer” (Item 3) para 5 minutos e o botão de temperatura (Item 4) a 200°C. As lâmpadas piloto (vermelha e verde - Itens 1 e 2) irão se acender, indicando o funcionamento do produto. A luz verde (Item 2) ficará acesa durante o pré-aquecimento. Quando a Air Fryer atingir a temperatura ideal para receber os alimentos a luz verde irá se apagar. O pré-aquecimento leva em torno de 4 a 6 minutos. Caso a luz verde desligue antes, significa que sua Air Fryer já está preaquecida e você pode iniciar o preparo.
4. Em uma superfície plana abra a cuba (Item 7) retire a cesta removível (Item 6) pressionando o botão de liberação da cesta (Item 5) e coloque os alimentos na cesta. **ATENÇÃO:** As partes metálicas da Air Fryer estarão quentes, utilize luvas térmicas para evitar acidentes.
5. Encaixe a cesta removível na cuba corretamente (Item 7).
6. Gire o botão de controle de temperatura (Item A) até a temperatura desejada. Consulte a tabela de “Tempo e Temperatura” na página 4.
7. Para ligar o aparelho, gire o botão “Timer” (Item 3) até o tempo desejado.

DICA: Recomenda-se verificar o cozimento dos alimentos na metade do tempo do preparo, retirar a cesta e sacudi-la para desgrudar alimentos que possam estar colados. É indicado virá-los para um cozimento mais uniforme. Recoloque a cesta novamente na Air Fryer para continuar o preparo.

ATENÇÃO: A tampa de proteção na alça da Air Fryer evita que o usuário aperte o botão de liberação da cesta ao retirara cuba do aparelho.

ATENÇÃO: Não aperte o botão de liberação da cesta ao sacudi-la.

8. Quando o timer emitir o sinal sonoro, o tempo de preparo estará finalizado. Retire o compartimento da Air Fryer, colocando-o em uma superfície resistente ao calor.

Atenção: Para desligar o aparelho manualmente, basta girar o botão Timer até o (Item 3).

9. Verifique se os alimentos estão prontos. Caso não estejam, ajuste o timer com alguns minutos extras.
10. Para remover os alimentos, pressione o botão de liberação de cesta (Item 5) e retire a cesta do aparelho.

Tabela de Tempos e temperatura

Alimentos	Quantidade mín./máx. (g)	Tempo (mín)	Temperatura (°C)
Batatas Palito Congeladas	200 a 500	12 - 20	200
Batatas Palito Caseiras	200 a 500	18 - 30	180
Pão de Queijo Coquetel	200 a 300	08 - 15	190
Nuggets de Frango	100 a 500	10 - 15	200
Coxas de Frango	100 a 500	18 - 30	200
Filé de Frango	100 a 500	10 - 18	180
Medalhões de Carne	100 a 500	08 - 15	190
Costela de Porco	100 a 500	15 - 30	180
Hambúrguer	100 a 300	07 - 14	180
Peixe	100 a 300	06 - 15	180
Cupcake	5 unidades	15 - 18	200

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

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

Observações importantes

- As sugestões de tempo do painel são para porções de 100 a 200g.
- 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 obter os 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.

Recomendações

- 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 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 Air Fryer.
- Use massa pré-cozida para preparar petiscos recheados rapidamente 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 com a utilização de 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 Air Fryer.
- 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 Air Fryer: 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 Air Fryer. 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 e podem sofrer interferência da temperatura externa, temperatura do alimento, do tamanho dos pedaços / partes dos alimentos e quantidade de água que o alimento possui.