

# ARNO

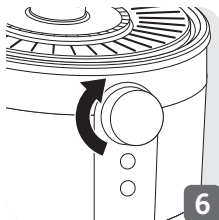
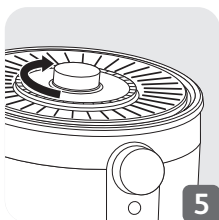
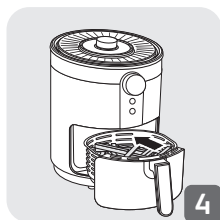
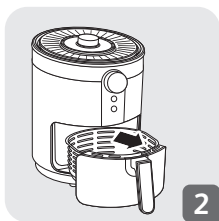
PT

ES

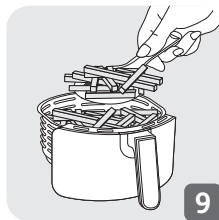
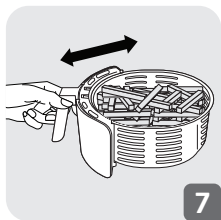


Arno AirFry Moderna

[www.arno.com.br](http://www.arno.com.br)




- \* 1. **PT:** Insira o plugue na tomada corresponde a tensão indicada na placa do aparelho.  
 Tenha cuidado com o ar quente ao utilizar o aparelho.  
**ES:** Inserte el enchufe en la toma correspondiente a la tensión indicada en la placa de características. Tenga cuidado al utilizar el aparato.
2. **PT:** Retire a cuba da AirFry Moderna.  
**ES:** Retire la canasta de la AirFry Moderna.
3. **PT:** Coloque os alimentos na cuba.  
**ES:** Añada el alimento a la canasta
4. **PT:** Retorne a cuba para a AirFry Moderna.  
**ES:** Reincorpore la canasta a la AirFry Moderna.
5. **PT:** Gire o timer para o tempo necessário. Consulte a seção “Configurações” para determinar o tempo correto.  
**ES:** Gire el temporizador al tiempo requerido. Consulte la sección Configuración para determinar el tiempo correcto.
6. **PT:** Gire o botão de controle de temperatura para definir o tempo necessário. Consulte a seção “Configurações” para determinar a temperatura certa.  
**ES:** Gire la perilla de control de temperatura para ajustar a la temperatura requerida. Consulte la sección ‘Configuración’ para determinar la temperatura correcta.



- \* 7. **PT:** Quando ouvir o apito do timer, o tempo de preparação definido se esgotou. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície plana e resistente ao calor.
- ES:** Cuando oiga el silbido del temporizador, el tiempo de preparación definido se ha agotado. Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie plana y resistente al calor.
8. **PT** Não vire a cuba para retirar o alimento pois qualquer excesso de óleo coletado na parte inferior da cuba pode vazar para a comida e a grade pode cair.
- ES:** No gire la canasta para retirar el alimento, ya que cualquier exceso de aceite recogido en la parte inferior de la canasta puede vaciarse a la comida y la rejilla puede caerse.
9. **PT** Use um par de pinças para retirar os alimentos da cuba.
- ES:** Utilice un par de pinzas para retirar los alimentos de la sartén

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Este produto foi projetado, fabricado e é recomendado apenas para uso doméstico, o que não inclui ambientes, tais como: reservados de cozinha para os funcionários de lojas, escritórios e outros locais de trabalho; casas em propriedades rurais; utilização pelos clientes em hotéis, outros locais de tipo residencial e ambiente tipo pousada.  
Portanto, não se destina aos usos comercial e/ou profissional, que acarretam uma sobrecarga de trabalho contínuo, o que poderá provocar danos e acidentes pessoais. Bem como perda da garantia.
- Este aparelho não foi projetado para ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
- Se o cabo de alimentação for danificado, sua aquisição ou substituição deve ser feita no serviço de assistência técnica autorizada. Senão, pode ocorrer perda da garantia.
- É importante que se assegure que tanto as crianças quanto as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais que se encontrem reduzidas, não brinquem com o aparelho, não efetuem as tarefas de limpeza e manutenção, não tenham acesso ao respectivo cabo de energia, sob o risco de causar acidentes graves que podem comprometer a segurança daquele que está manuseando a Airfry e dos demais que estejam próximos. As pessoas com falta de experiência e conhecimento apenas devem utilizar o produto se tiverem recebido instruções referentes à utilização do produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Deve-se estar atento para não deixar as crianças brincarem com o aparelho.
-  A temperatura das superfícies acessíveis pode estar alta quando o aparelho estiver em funcionamento, podendo causar queimadura, nunca toque-as e tenha o cuidado de deixar esfriar antes de guardar.
- Limpe as partes removíveis com uma esponja não abrasiva e detergente ou em uma máquina de lavar louça.
- Limpe o interior e exterior do equipamento com uma esponja ou pano úmido. Consulte a seção «Limpeza» das instruções de uso.
- O equipamento pode ser usado em uma altitude de até 2.000 m.

## Fazer

- Leia e siga as instruções de uso. Guarde-as com segurança.
- Remova todos os materiais de embalagem e quaisquer rótulos promocionais ou adesivos do seu equipamento antes de usar. Certifique-se de remover quaisquer materiais de baixo da tigela removível (dependendo do modelo).
- Verifique se a tensão da sua rede elétrica corresponde a tensão indicada na placa do aparelho.
- Dados os padrões diversos em uso, se o equipamento for usado em um país que não aquele onde foi comprado, leve-o para ser verificado por um posto autorizado.

- Use o equipamento em uma superfície lisa, estável e resistente ao calor, longe de respingos d'água.
- Sempre desconecte seu equipamento: depois do uso, para movê-lo ou para limpá-lo.
- Coloque o dispositivo a pelo menos 20 cm de distância de uma parede.
- Em caso de incêndio, desconecte o equipamento e apague as chamas usando um pano de prato úmido.
- Para evitar danificar o seu equipamento, certifique-se de seguir as receitas nas instruções e em [www.arno.com.br](http://www.arno.com.br) certifique-se que está usando as quantidades corretas de alimentos.

## **Não fazer**

- No caso de danos no cabo de alimentação, queda do produto ou funcionamento diferente ao descrito neste manual é necessário encaminhar o produto ao serviço de assistência técnica autorizada, não utilizar o aparelhos nestas condições.
- Não se deve utilizar extensões ou adaptadores, pois poderão ocasionar problemas elétricos no produto ou em sua rede elétrica. Ocorrência não coberta em garantia.
- Não deixe que o cabo de alimentação se enrole.
- Não desligue o equipamento puxando pelo cabo de alimentação.
- Nunca mova o equipamento quando ele ainda contém alimentos quentes.
- Nunca utilize o aparelho vazio.
- Não ligue o equipamento perto de materiais inflamáveis (persianas, cortinas...) ou perto de uma fonte de calor externa (fogão a gás, placa quente etc.).
- Não armazene produtos inflamáveis perto ou por baixo do mobiliário onde o aparelho está localizado.
- Não desmonte o equipamento sozinho
- Não mergulhe o produto na água ou em outro líquido.
- Não use produtos de limpeza poderosos (principalmente removedores a base de sódio), esponjas de aço ou esfregões.
- Não armazene seu equipamento em ambientes externos. Armazene-o em uma área seca e bem ventilada.
- Não toque no interior do aparelho enquanto este estiver em funcionamento.
- Não cubra a entrada de ar e a saída de ar quando o aparelho estiver a funcionar.
- Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outro aparelho. Deixe pelo menos.
- 10 cm de espaço livre nas costas e nas laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho.
- Não use o aparelho para qualquer outra finalidade que não esteja descrita neste manual.

## **Conselho/Informações**

- Ao usar o produto pela primeira vez, ele pode liberar um odor não tóxico. Isto não afetará o uso e desaparecerá rapidamente.
- Este aparelho destina-se somente ao uso doméstico e não pode ser utilizado em ambientes externos. O uso profissional, inadequado ou o

descumprimento das instruções de uso acarretará na perda da garantia.

- Para sua segurança, use apenas os acessórios e peças sobressalentes vindas no produto ou originais projetadas para seu equipamento.
- Durante a fritura com ar quente, o vapor quente é liberado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha suas mãos e rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar.
- Tenha cuidado com o vapor e o ar quente quando retirar a bandeja do aparelho.
- Desligue imediatamente se vir fumaça escura saindo do aparelho. Aguarde a emissão de fumaça parar antes de remover a bandeja.
- Quaisquer superfícies acessíveis podem aquecer durante o uso.

## Ambiente

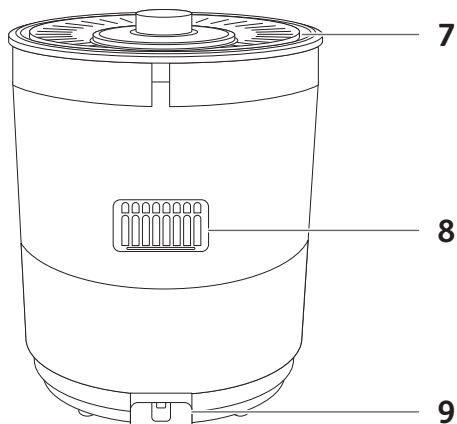
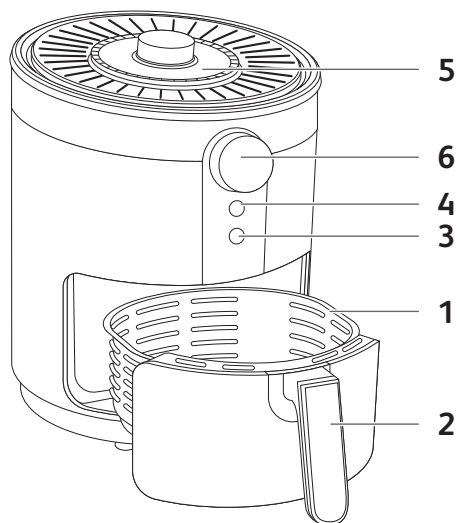


### Proteção ambiental em primeiro lugar!

① O seu equipamento contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.

➔ Deixe-o em um ponto de coleta de resíduos local comunitário.

## Apresentação do produto / Presentación del producto



## DESCRIÇÃO

1. Cuba
2. Alça da cuba
3. Luz indicadora – AirFry aquecida (Pronta para uso)
4. Luz indicadora - AirFry Ligada
5. Timer (0-60 min) / Botão liga e desliga
6. Botão de controle de temperatura (80-200 °C)
7. Cobertura Superior
8. Saída de ar
9. Cabo de alimentação principal

## ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todos os materiais da embalagem.
2. Remova qualquer adesivo ou rótulo do equipamento.
3. Limpe bem a cuba e a grade removível com água quente e um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

**Observação: Você também pode limpar estas peças na máquina de lavar louça.**

4. Limpe o interior e exterior do equipamento com um pano molhado. O aparelho funciona produzindo ar quente, não preencha a cuba com óleo ou gordura para fritura.

## PREPARANDO PARA USO

1. Coloque o equipamento em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.
2. **Não preencha cuba com óleo ou qualquer outro líquido.**  
**Não coloque nada em cima do equipamento. Isso interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura em ar quente.**

## USANDO O EQUIPAMENTO

AirFry Moderna pode preparar uma grande variedade de alimentos. O tempo de cozimento para os principais alimentos é dado na seção “Configurações”.

1. Em seguida acenderá uma luz indicadora vermelha que indicará que o aparelho está ligado.
2. Com cuidado, puxe cuba para fora da AirFry Moderna.
3. Coloque o alimento na cuba.

**Observação: Nunca preencha a cuba além da indicação MÁX ou exceda a quantidade indicada na tabela (consulte a seção “Configurações”), pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.**

4. Deslize a cuba de volta para o AirFry Moderna.  
**Cuidado: Não toque na panela durante e algum tempo após o uso, pois ela fica muito quente. Só segure a panela pela alça.**
5. Mova o botão de controle de temperatura para a temperatura necessária. Consulte a seção “Configurações” para determinar a temperatura certa
6. Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente (consulte a seção “Configurações”).
7. Para ligar o aparelho, gire o botão do timer para o tempo de preparação necessário.



Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando o aparelho estiver frio. Para definir um tempo curto, gire o botão do temporizador até 10 minutos e depois volte ao tempo desejado.

**Observação:** Se quiser, você também pode deixar o aparelho pré-aquecer sem ingredientes dentro. Nesse caso, gire o botão do timer para mais de 3 minutos e aguarde até que a luz de aquecimento se apague (após aproximadamente 3 minutos). Em seguida, encha a cuba e gire o botão do timer para o tempo de preparação necessário.

- A luz de aquecimento na cor verde acenderá sinalizando que o aparelho está aquecido.
  - O timer começa a contar o tempo de preparação ajustado.
8. O excesso de óleo dos alimentos é coletado no fundo da cuba.
  9. Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do tempo de cozimento (ver seção “Configurações”). Para sacudir a comida, retire a cuba do aparelho pelo punho e agite-a. Em seguida, deslize a cuba de volta para o AirFry Moderna.  
Dica: Você pode ajustar o timer para metade do tempo de cozimento e quando o temporizador avisar, agite o alimento. Em seguida, defina o timer novamente para o tempo restante de cozimento.
  10. **Quando ouvir o apito do timer, o tempo de preparação definido se esgotou. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.**  
**Observação:** Você também pode desligar o equipamento manualmente. Para fazer isso, gire o botão de controle do timer para 0.
  11. Verifique se o alimento está pronto.  
Se o alimento ainda não estiver pronto, basta deslizar a cuba de volta para o aparelho e ajustar o timer para alguns minutos extras.
  12. Quando a comida estiver cozida, retire a cuba. Para remover alimentos, use um par de pinças para retirar a comida da cuba.  
Cuidado: Ao virar a cuba, tome cuidado com qualquer excesso de óleo coletado na parte inferior da cuba que pode vazar para a comida e com a grade, que pode cair.  
Depois de fritar em ar quente, a cuba, a grelha e a comida ficam muito quentes. Dependendo do tipo dos alimentos cozidos na AirFry Moderna, tenha cuidado, pois pode escapar vapor da cuba..
  13. Quando uma receita está pronta, a AirFry Moderna está instantaneamente pronta para preparar outra receita.
  14. Nota: Você também pode desligar o aparelho manualmente girando o botão do temporizador para zero no sentido anti-horário,

## CONFIGURAÇÕES

A tabela abaixo ajuda você a selecionar as configurações básicas para os alimentos que deseja preparar. **Observação: Tenha em mente que esse guia de cozimento são indicações. Como alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus alimentos.**

	Quantidade min-máx (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Chacoalhar*	Informações extras
<b>Batatas e batatas fritas</b>					
Batata frita congelada (espessura padrão 10mmx10mm)	300-700	15-20	200°C	Sim	
Batata frita in natura (8x8mm)	300-800	22-32	180°C	Sim	Adicionar 1 colher de sopa de óleo
Fatias de batata congeladas	300-800	22-27	180°C	Sim	
<b>Carnes e aves</b>					
Bife congelado	100-400	9-17	180°C		
Almôndegas congeladas	400	8-12	180°C		
filés de peito de frango (sem osso)	100-500	12-19	180°C		
<b>Peixes</b>					
Salmon fillet	350	15-17	140°C		
<b>Petiscos</b>					
Frango congelado	100-600	7-12	200°C		
nuggets	300	16-20	200°C		
Asas de frango congeladas	125 (5 pedaços)	8	180°C		
Palitos de queijo congelados	200 (10 pedaços)	8-10	200°C	Sim	
<b>Doces</b>					
Muffins	4 x 100	18-22	180°C		Use uma forma que pode ser levada ao forno**

\*Agite na metade do cozimento.

\*\*coloque a forma de bolo/forno na cuba

Quando você usa misturas que sobem (como bolo, quiche ou muffins), a assadeira não deve ser preenchida mais do que até a metade.

## DICAS

PT

- Uma quantidade maior de alimentos requer um tempo de preparação um pouco maior, uma quantidade menor de alimentos requer um tempo de preparação um pouco menor.
- Agitar alimentos menores no meio da preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar alimentos fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco de óleo as batatas in natura para um resultado mais crocante. As batatas irão começar a fritar alguns minutos após colocar o óleo.
- Não prepare alimentos muito gordurosos, como salsichas, na AirFry Moderna.
- Os alimentos que podem ser preparados em um forno também podem ser preparados na AirFry Moderna.
- A quantidade ideal para a preparação de batatas fritas crocantes é de 700 gramas.
- Use uma massa pré-fabricada para preparar lanches com recheio de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque em uma forma que pode ser levada ao forno na cuba da AirFry Moderna se quiser assar um bolo ou quiche, ou caso queira fritar alimentos frágeis ou alimentos com recheio.
- Você também pode usar a AirFry Moderna para reaquecer os alimentos. Para reaquecer os alimentos, ajuste a temperatura para 160 °C por até 10 minutos.

## FAZENDO BATATA FRITA CASEIRA

Para melhores resultados, recomendamos usar batatas fritas pré-cozidas (por exemplo, congeladas). Se deseja fazer batatas fritas caseiras, siga as etapas abaixo.

1. Descasque as batatas e corte-as em palitos.
2. Mergulhe os palitos de batata em uma tigela com água por pelo menos 30 minutos, tire-os e seque-os com papel toalha.
3. Despeje 1 colher de sopa de azeite em uma tigela, coloque os palitos na parte superior e misture até os palitos serem revestidos com óleo.
4. Remova os palitos da tigela com os dedos ou um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo permaneça na tigela. Coloque os palitos na cuba.

**Observação:** Não incline a tigela para colocar todos os palitos na cuba de uma só vez, para evitar que o excesso de óleo acabe na parte inferior da panela.

5. Frite os palitos de batata de acordo com as instruções na seção “Configurações”.

## LIMPEZA

Limpe o equipamento após cada uso.

**A panela e a cuba possuem um revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.**

1. Remova o plugue da tomada da parede e deixe o aparelho esfriar. Observação: Retire a panela para deixar a AirFry Moderna esfriar mais rapidamente.
2. Limpe o exterior do equipamento com um pano úmido.
3. Limpe a panela e a cuba com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

Você pode usar um líquido tira gordura para remover a sujeira restante.

**Observação: A cuba e grade são laváveis na máquina de lavar louça.**

**Dica: Se a sujeira estiver grudada no fundo da cuba e na grade, encha-as com água quente e um pouco de detergente. Deixe a cuba e a grade de molho por aproximadamente 10 minutos. Em seguida, enxague e seque.**

4. Limpe o interior do equipamento com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.
6. Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

## ARMAZENAMENTO

1. Desconecte o aparelho e deixe esfriar.
2. Verifique se todas as peças estão limpas e secas.

## AMBIENTE

Não jogue o equipamento fora com lixo doméstico normal no final de sua vida útil, descarte-o em um ponto de coleta oficial para reciclagem. Ao fazer isso, você ajuda a preservar o meio ambiente

## GARANTIA E SERVIÇO

Se precisar de serviços ou informações ou caso tenha um problema, visite o site da Arno em **[www.arno.com.br](http://www.arno.com.br)** ou entre em contato com o Centro de atendimento ao cliente da Arno em seu país. Você encontra seu número de telefone no folheto de garantia mundial.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se encontrar problemas no aparelho, visite **[www.arno.com.br](http://www.arno.com.br)** para obter uma lista de perguntas frequentes ou entre em contato com o Centro de atendimento ao cliente pelo telefone (11) 2060-9777.

Problema	Possível causa	Solução
A AirFry não funciona	A AirFry não está conectada na tomada.	Insira o plugue do aparelho na tomada elétrica de acordo com a tensão elétrica (voltagem) correspondente do aparelho.
	Você não ajustou o temporizador	Rode o botão do temporizador para o tempo de execução necessário para ligar o aparelho.
	A temperatura definida é muito baixa	Gire o botão de controle de temperatura para o desejado. Consulte a informação de temperatura dos preparos na seção “Configurações”).
Os alimentos são fritos desigualmente na AirFry	Certos tipos de alimentos precisam ser agitados na metade do tempo de preparação.	Alimentos que ficam em cima uns dos outros (por exemplo, batatas fritas) precisam ser agitados na metade do tempo de preparação. Consulte a seção “Configurações”.
Snacks não são crocantes quando saem da AirFry	Você usou um tipo de snack para ser preparado em uma fritadeira tradicional.	Escove levemente um pouco de óleo nos snacks para obter um resultado melhor.
Não consigo deslizar a cuba para o aparelho corretamente	Existem muitos alimentos na cuba.	Não encha a cuba além da indicação máxima.
Fumaça branca está saindo do aparelho	Você está preparando alimentos gordurosos.	Quando você fritar alimentos gordurosos na AirFry, uma grande quantidade de óleo vazará para a própria cuba. O óleo produz a fumaça e a tigela pode aquecer, isso não afeta o resultado final ou o aparelho.
Batatas fritas frescas são fritadas desigualmente na AirFry	Você não usou o tipo certo de batata.	Use batatas frescas e certifique-se de que elas permaneçam firmes durante a fritura.
Batatas fritas não são crocantes quando saem da AirFry	O crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.	Certifique-se de secar os palitos de batata adequadamente antes de adicionar o óleo.
		Corte os palitos de batata menores para um resultado mais crocante
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

# ARNO GARANTIA LIMITADA



**www.arno.com.br**

*Este aparelho é reparável pela ARNO, durante e após o período de garantia.*

Acessórios, consumíveis e peças de substituição podem ser adquiridos diretamente pelo consumidor final, caso estejam disponíveis localmente, tal como indicado no site da ARNO [www.arno.com.br](http://www.arno.com.br)

## **Garantia**

Este aparelho é garantido pela ARNO, nos países mencionados na lista de Garantia ARNO anexa, contra qualquer defeito de fabricação ou nos materiais, durante o período **12 meses a partir da data de compra em Brasil (legal de 3 meses e contratual de 9 meses)**. A Garantia dada pela ARNO enquanto fabricante, é um benefício adicional que não afeta os direitos legais do consumidor. A Garantia do fabricante cobre todos os custos inerentes à restituição do artigo defeituoso de forma a ficar em conformidade com as suas especificações de origem, mediante reparação ou substituição de qualquer peça defeituosa, e à mão-de-obra necessária. Sendo opção da ARNO proceder à troca dum aparelho defeituoso por um equivalente ou superior em vez da sua reparação. A única obrigação da ARNO limita-se à substituição ou reparação do aparelho.

## **Condições e exclusões**

A garantia ARNO apenas se aplica durante o período de 12 meses (legal de 3 meses e 9 meses contratual), e é válida apenas mediante apresentação da prova de compra. O aparelho pode ser entregue diretamente num Serviço de Assistência Técnica autorizada ou ser devidamente embalado e enviado por correio registrado para um Serviço de Assistência Técnica autorizado. A lista completa dos Serviços de Assistência Técnica autorizados em cada país, encontra-se disponível no site da ARNO ([www.arno.com.br](http://www.arno.com.br)) ou pode também ser obtida ligando para o número do Clube do Consumidor indicado na Lista de Países.

A ARNO não tem obrigação de proceder à reparação ou substituição do aparelho caso não seja acompanhado por uma prova de compra válida.

Esta garantia não abrange danos que sejam resultantes de má utilização, negligência, não cumprimento das instruções ARNO, utilização com corrente ou voltagem diferente da indicada na placa de dados do aparelho, modificação ou reparação não autorizada do aparelho.

Também não cobre o desgaste natural do aparelho, nem manutenção ou substituição de consumíveis, nem:

- Utilização de certos tipos de água ou produtos não adequados
- Calcular (a descalcificação do aparelho deve ser feita de acordo com as instruções mencionadas no manual)
- Entrada de água, pó ou insetos no interior do aparelho (exceto nos aparelhos concebidos com características especificamente concebidas para os insetos)
- Danos mecânicos, sobrecarga
- Danos ou avarias devido à utilização duma voltagem não adequada
- Acidentes incluindo fogo, inundação, raios, trovada ...
- Utilização profissional ou comercial
- Danos das partes de vidro ou porcelana do aparelho
- Substituição dos consumíveis

Esta garantia não se aplica a aparelhos que tenham sido modificados, nem a danos derivados da utilização ou manutenção incorreta, embalagem defeituosa ou danos durante o transporte.

A garantia ARNO apenas se aplica a aparelhos adquiridos num dos países constantes da Lista de Países, e utilizados apenas para uso doméstico. Em caso de utilização do aparelho num país diferente daquele em que foi comprado:

- a) A garantia ARNO não se aplica em caso de não conformidade do produto adquirido com as normas do país, tais como voltagem, frequência, potência de corrente ou outras especificações técnicas
- b) O processo de reparação dos produtos adquiridos fora do país de utilização pode ser mais demorado caso o artigo em questão não seja comercializado pela ARNO localmente
- c) No caso de o aparelho não ter reparação no país em que está a ser utilizado, a garantia ARNO limita-se à substituição por um aparelho equivalente ou por um aparelho com valor semelhante, sempre que possível.

## **Direitos dos Consumidores**

A garantia ARNO não afeta os direitos legais dos consumidores, e os seus direitos não podem ser excluídos nem limitados, nem o direito de reclamar junto da loja onde adquiriu o aparelho. Esta garantia confere aos consumidores direitos legais específicos, e o consumidor pode também ter outros direitos legais que podem variar consoante a região ou país. Fica ao critério do consumidor poder reivindicar estes direitos.

Data da compra:..... Carimbo do revendedor:.....

Nome do Produto:.....


Nome e endereço do revendedor:.....

.....

## INSTRUCCIÓN DE SEGURIDAD

- Este aparato solo está previsto para uso doméstico. No está diseñado para los siguientes usos y la garantía no se aplicará para:
  - áreas de cocina con personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
  - granjas;
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - entornos del tipo hospedería.
- Por tanto, no está hecho para usos comerciales y/o profesionales que conlleven una sobrecarga continua de trabajo y pueden causar daños y lesiones personales.
- Este artefacto no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.
- Si el cable de alimentación está dañado, su adquisición o sustitución deben efectuarse en el servicio de asistencia técnica autorizada. De lo contrario existe la posibilidad de pérdida de la.
- Es importante asegurarse de que tanto los niños como las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, no jueguen con el aparato, no realicen tareas de limpieza y mantenimiento, no tengan acceso al respectivo cable de energía, bajo el riesgo de causar accidentes graves que puedan comprometer la seguridad de quien está manejando el Airfry y los otros que están cerca. Las personas con falta de experiencia y conocimiento sólo deben utilizar el producto si han recibido instrucciones sobre el uso del producto o están bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años y de personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimiento, que no estén bajo supervisión.

-  La temperatura de las superficies accesibles pueden elevarse cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento. Puede causar quemaduras, nunca toque las superficies calientes del aparato y tenga cuidado, dejar enfriar antes de guardar.
- Limpie las partes desmontables con una esponja no abrasiva y líquido de lavavajillas o en un lavavajillas.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con una esponja o un paño húmedo. Consulte la sección «Limpieza» de las instrucciones de uso.
- El aparato se puede usar hasta una altitud máxima de 2000 m

## Qué debe hacer

- Lea y siga las instrucciones de uso. Guárdelas en un lugar seguro.
- Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas o calcomanías promocionales de su aparato antes de usarlo. Asegúrese de retirar todos los materiales que estén debajo del tazón extraíble.

- Verifique que el voltaje de su red de corriente corresponde al voltaje indicado en la placa de características que está en el aparato (corriente alterna).
- Dados los diversos estándares en vigencia, si el aparato se usa en un país que no sea en el cual se compró, haga que un Centro de servicio aprobado lo verifique.
- Use el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de lugares donde pueda recibir salpicaduras de agua.
- Coloque el aparato a un mínimo de 20 cm de una pared.
- Siempre desenchufe su aparato: después de usarlo, para moverlo o para limpiarlo.
- En caso de incendio, desenchufe el aparato y apague las llamas con un paño de cocina húmedo.
- Para evitar daños en su aparato, asegúrese de seguir las recetas en las instrucciones y en **www.arno.com.br**; asegúrese de usar las cantidades correctas de los alimentos.

## Qué no debe hacer

- No use el aparato si este o su cable de alimentación está dañado o si se ha caído y tiene daños visibles o parece estar funcionando de forma anormal. Si esto ocurre, se debe enviar el aparato a un Centro de servicio aprobado.
- No use con un cable de extensión. Si, no obstante lo anterior, decide hacerlo, bajo su propia responsabilidad, use un cable de extensión que esté en buenas condiciones y que sea acorde a la potencia de su aparato.
- No deje el cable de alimentación colgando.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación.
- Nunca mueva el aparato cuando todavía contiene comida caliente.
- Nunca utilice su aparato cuando esté vacío.
- No encienda el aparato si está cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas...) o cerca de una fuente de calor externa (estufa de gas, hornillo, etc.).
- No guarde productos inflamables cerca o debajo del mueble en el cual se encuentra el aparato.
- Nunca desarme el aparato usted mismo.
- No sumerja el producto en agua.
- No use productos de limpieza (en particular, limpiador a base de bicarbonato), ni almohadillas de brillo ni estropajos.
- No guarde su aparato en el exterior. Guárdelo en un área bien ventilada y seca
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No cubra la entrada de aire y la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.



- No coloque el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la espalda y en los laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no esté descrito en este manual.

## Consejo o información

- Al usar el producto por primera vez podría liberar un olor tóxico. Esto no afectará el uso y desaparecerá rápidamente.
- Este aparato fue diseñado solo para uso doméstico y no para exteriores. En caso de uso profesional, uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y no se aplica la garantía.
- Para su seguridad, solo use los accesorios y las piezas de repuesto que están diseñadas para su aparato.
- Durante la fritura con aire caliente, el vapor caliente es liberado por las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la bandeja del aparato.
- Apague inmediatamente si sale humo oscuro del aparato. Espere a que salga el humo antes de retirar la bandeja.
- Cualquier superficie accesible se puede calentar durante el uso.

## Medio ambiente



### ¡Primero la protección del ambiente!

- ① Su electrodoméstico contiene valiosos materiales que se pueden recuperar o reciclar.
- ➡ Déjelo en un centro local de recolección cívica de basura.

## DESCRIPCIÓN

1. Canasta
2. Asa de la canasta
3. Indicador luminoso– AirFry calentada (lista para usar)
4. Indicador luminoso- Conectado
5. Temporizador (0-60 min)/perilla de encendido
6. Perilla de control de temperatura (80 a 200 °C)
7. Cobertura Superior
8. Salida de aire
9. Cable de alimentación principal

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

10. Retire todo el material de embalaje.
11. Retire todas las calcomanías o etiquetas del aparato.
12. Limpie minuciosamente la sartén y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

**Nota: También puede limpiar estas partes en el lavavajillas.**

13. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. El aparato funciona produciendo aire caliente, no llene la canasta con aceite o grasa para freír.

## PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Ubique el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.

**No llene la sartén con aceite ni otro líquido.**

**No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente.**

## USO DEL APARATO

AIRFRY MODERNA puede cocer una gran variedad de alimentos. Los tiempos de cocción para los principales alimentos se proporcionan en la sección «Configuración».

1. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
2. Se iluminará una luz indicadora roja que indica que el aparato está encendido
3. Retire cuidadosamente la canasta del AirFry Moderna.
4. Coloque los alimentos en la canasta.

**Nota: Nunca llene la canasta más allá de la indicación MÁX. ni exceda la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Configuración»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.**

4. Vuelva a deslizar la canasta dentro del AirFry Moderna.  
**Precaución: No toque la canasta durante el uso y cierto tiempo después de usarla ya que se calienta mucho. Solo sostenga la canasta por la asa.**
5. Mueva la perilla de control de la temperatura hasta la temperatura requerida. Vea la sección «Configuración» para determinar la temperatura correcta

6. Determine el tiempo de preparación requerido para el alimento (vea la sección «Configuración»).
7. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

**Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.**

**Para ajustar un tiempo corto, gire la perilla del temporizador a 10 minutos y regrese al tiempo deseado.**

**Nota:** Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin alimentos en el interior. En ese caso, gire la perilla del temporizador hasta más de 3 minutos y espere hasta que la luz de calentamiento se apague (después de aprox. 3 minutos). Luego llene la canasta y gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

- La luz verde se encenderá indicando que el aparato está caliente.
  - El temporizador comienza a descontar el tiempo de preparación establecido.
  - 8. El exceso de aceite de los alimentos se recolecta en la parte inferior de la canasta.
  - 9. Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (vea la sección «Configuración»). Para agitar los alimentos, retire la canasta del aparato por la asa y agítela. Luego vuelva a deslizar la sartén dentro de la freidora de aire
- Consejo:** Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará la campanilla del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. No obstante, esto significa que tiene que configurar el temporizador nuevamente con el tiempo de preparación restante después de agitar.

10. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado.

**Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.**

**Nota:** También puede apagar el aparato de forma manual. Para hacerlo, gire la perilla de control del temporizador hasta 0.

11. Verifique que la comida este lista.

Si la comida aún no está lista simplemente deslice la sartén nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.

12. Vacíe la canasta dentro de un tazón o una bandeja.

Para retirar los alimentos, use un par de pinzas para levantar los alimentos y retirarlos de la canasta.

**Precaución:** Cuando gire la canasta, preste atención al exceso de aceite recogido en la parte inferior y a la rejilla extraíble que puede caerse.

No volteé la canasta porque cualquier exceso de aceite que se haya juntado en la parte inferior de la canasta se derramará sobre los alimentos.

Después de freír con aire caliente, la canasta y los alimentos están calientes. Según el tipo de alimentos que haya en el AirFry Moderna podría salir vapor de la canasta.

13. Cuando haya una tanda de alimentos listos, AirFry Moderna está listo al instante para preparar otra tanda.
14. **Nota:** también puede apagar la unidad manualmente girando la perilla del temporizador a cero en sentido antihorario.

## CONFIGURACIÓN

Este cuadro a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los alimentos que desea preparar.

**Nota:** Recuerde que estos guía de cocción son indicaciones. Dado que los alimentos difieren en su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus alimentos.

	Cantidad mín. y máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar*	Información adicional
<b>Papas y papas fritas</b>					
Papas fritas finas congeladas	300-700	15-20 min	200°C	Si	
Rodajas de papa congeladas	300 - 800	22-27 min	180°C	Si	Agregar 1 cucharada de aceite
<b>Carne de res y carne de ave</b>					
Bistec	100-400	9-17 min	180°C		
Albóndigas	400	8-12 min	180°C		
Pechuga de pollo	100-500	12-19 min	180°C		
Pollo (entero)	1200	60 min	180°C		
<b>Pescado</b>					
Filete de salmón	350	15-17 min	140°C		Use la sartén sin la rejilla.
<b>Bocadillos</b>					
Trocitos de pollo empanizados congelados	100-600	7-12 min	200°C		
Alitas de pollo congeladas	300	16-20 min	200°C		
Palitos de queso empanizados congelados	125 g (5 piezas)	8 min	180°C		
Aros de cebolla congelados	200 g (10 piezas)	8-10 min	200°C	Si	
<b>Baking</b>					
Panqués	4 x 100	18-22 min	180°C		Use fuente para horno**

\* Agitar a mitad de camino.

\*\* Coloque la fuente para horno en la sartén.

## CONSEJOS

- Una cantidad grande de alimentos solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad más pequeña de alimentos solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los alimentos más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar alimentos fritos de forma dispareja.
- Agregue un poco de aceite a las papas fritas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en AirFry Moderna pocos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare alimentos extremadamente grasosos como salchichas en AirFry Moderna.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en AirFry Moderna.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es 700 gramos.
- Use una masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que el de la masa casera.
- Coloque una fuente para horno en la cesta del AirFry Moderna si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír alimentos frágiles o alimentos rellenos.
- Para recalentar alimentos puede usar AirFry Moderna ajustando la temperatura a 160 C por hasta 10 minutos.

**Nota:** Cuando use alimentos que se eleven (**como un pastel, quiche o panqués**) la fuente para horno no debería estar llena más de la mitad.

## PREPARACIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

Para obtener el mejor resultado, le aconsejamos que use papas fritas (**por ej., congeladas**) precocidas. Si desea hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

1. Pele las papas y córtelas en forma de bastones.
2. Remoje los bastones de papa en un tazón con agua durante al menos 30 minutos, retírelas y séquelas con papel de cocina.
3. Vierta 1 cucharada de aceite de oliva en un tazón, coloque los bastones arriba y mezcle hasta que los bastones estén recubiertos con aceite.
4. Retire los bastones del tazón con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el tazón. Coloque los bastones en la canasta.

**Nota:** No incline el tazón para poner todos los bastones en la cesta de una vez, para evitar que el exceso de aceite termine en la parte inferior de la canasta.

5. Fría los bastones de papas según las instrucciones en la sección «Configuración».

## LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

**La sartén y la rejilla extraíble tienen un recubrimiento antiadherente. No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente.**

1. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.

**Nota: Retire la sartén para permitir que la freidora de aire se enfríe con mayor rapidez.**

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la sartén y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Puede usar un líquido desengrasante para retirar la suciedad que reste

**Nota: La sartén y la rejilla extraíble son aptas para lavavajillas.**

**Consejo: Si hay suciedad pegada en la rejilla extraíble o en la parte inferior de la sartén, llene la sartén con agua caliente y algo de líquido lavavajillas. Coloque la rejilla extraíble en la sartén y déjela en remojo por aproximadamente 10 minutos.**

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para retirar los residuos de comida.

## ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

## MEDIO AMBIENTE

No arroje el aparato con la basura normal del hogar cuando termine su vida útil, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclado. Al hacer esto ayudará a conservar el medio ambiente.

## GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de Arno, **[www.arno.com.br](http://www.arno.com.br)**, o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de Arno en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de garantía mundial. Si no hay Centro de atención al cliente en su país, vaya al distribuidor local de Arno.

## DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el aparato, visite **[www.arno.com.br](http://www.arno.com.br)** para ver una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el Centro de atención al cliente.

Problema	Causa Posible	Solución
La Air Fryer no funciona	El aparato no está conectado	Coloque el enchufe principal en un enchufe de pared.
	No ha configurado el temporizador	Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los alimentos fritos con la Air Fryer no están bien cocidos.	La cantidad de alimentos en la canasta es demasiado grande.	Coloque porciones pequeñas de ingredientes en la canasta. Las porciones pequeñas se fríen uniformemente.
	La temperatura configurada es baja.	Gire la perilla de control de temperatura al ajuste de temperatura requerida (ver sección de “Configuración” en el capítulo “Usando el aparato”).
Los ingredientes no están fritos uniformemente en la Air Fryer.	Ciertos tipos de ingredientes necesitan agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que quedan uno encima de otro o a través de otro (ej. papas fritas) necesitan agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Ver la sección de “Configuración” en el capítulo “Usando el aparato”.
Las botanas fritas no están crujientes cuando salen de la Air Fryer.	Se cocinaron alimentos de una freidora tradicional	Cocine botanas para horno o aplique un poco de aceite en las botanas para obtener un resultado crujiente.
No puedo deslizar correctamente la canasta dentro del aparato	Hay muchos ingredientes en la canasta.	No llene la canasta más allá de la indicación máxima.
Sale humo blanco de la canasta	Estás cocinando ingredientes grasosos.	Cuando frías alimentos grasosos en la Air Fryer, una gran cantidad de aceite se filtrará a la canasta. El aceite produce humo blanco y la canasta puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato o al resultado final.
	La canasta todavía tiene residuos de grasa de usos previos.	El humo blanco es causado por la grasa caliente dentro de la canasta. Asegúrese de limpiar propiamente la canasta antes de cada uso.
Las papas fritas no se fríen uniformemente en la Air Fryer.	No se usó el tipo correcto de papa.	Use papas frescas y asegúrese que permanezcan firmes durante la cocción

Problema	Causa Posible	Solución
	No se enjuagaron propiamente las papas cortadas antes de freirlas.	Enjuagar las papas cortadas para remover el exceso de almidón.
Las papas fritas no están crujientes cuando salen de la Air Fryer.	Lo crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas.	Asegurarse de secar propiamente las papas cortadas antes de añadir el aceite.
		Cortar las papas en un tamaño más pequeño para obtener un resultado más crujiente.
		Añadir un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente



# ARNO GARANTÍA LIMITADA



**www.arno.com.br**

Este producto **es reparable** por ARNO durante y después del periodo de garantía.

Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en la página web de ARNO [www.arno.com.br](http://www.arno.com.br)

## La garantía

Este es un producto garantizado por ARNO en los países mencionados en la lista de Garantía ARNO adjunta, contra defectos de fabricación o en los materiales durante **1 año** a partir de la fecha de compra.

La garantía que ARNO emite como fabricante es una ventaja adicional que no afecta a los derechos legales del consumidor.

La garantía del fabricante cubre todos los costes de restitución del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de ARNO, se podrá sustituir el producto defectuoso por un equivalente o superior en lugar de repararlo podrá sustituir el producto

defectuoso, en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de ARNO y la única y exclusiva solución facilitada al cliente en virtud de la presente garantía.

## Condiciones y exclusiones

La garantía ARNO únicamente será de aplicación durante 1 año, y será válida solamente cuando vaya acompañada de una prueba de compra. Se puede llevar el producto en persona directamente a un Servicio Post-venta autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un Servicio Post-venta autorizado de ARNO. La dirección completa de los Servicios Post-venta autorizados en cada país puede obtenerse en la página web de ARNO ([www.arno.com.br](http://www.arno.com.br)) o llamando al número de teléfono del país en cuestión indicado en la Lista de Países, en el que le proporcionarán la dirección de correo.

ARNO no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida.

Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de ARNO, conexión a corrientes o voltajes distintos de los impresos en el producto, o una modificación o reparación no autorizada del producto. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- La utilización de un tipo de agua o cualquier otro producto inadecuado
- La calificación (las descalfificaciones deberán realizarse con arreglo a las instrucciones de uso)
- El acceso de agua, polvo o insectos dentro del producto (excluyendo los aparatos con características específicamente diseñadas para insectos)
- Daños mecánicos, sobrecarga
- Uso profesional o comercial
- Daños o malos resultados debidos a un voltaje o frecuencia equivocados
- Accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- Daños en los materiales de vidrio o porcelana del producto

Esta garantía no se aplica a productos que hayan sido manipulados, ni en el caso de daños ocasionados por un uso o mantenimiento indebidos, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista. La garantía ARNO se aplica únicamente a productos adquiridos en uno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista:

- La garantía ARNO no se aplica en caso de no conformidad del producto adquirido con las especificidades locales, tales como el voltaje, la frecuencia, las tomas de corriente u otras especificaciones técnicas locales.
- El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede precisar de un plazo mayor si ARNO no comercializa localmente el producto.
- En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de utilización, la garantía ARNO se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, siempre que sea posible.

## Derechos legales de los consumidores

La garantía ARNO no afecta a los derechos legales de los consumidores ni a derechos que no puedan ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor también podrá tener otros derechos legales que varían de una región a otra o de un país a otro. El consumidor ejercerá esos derechos a su criterio.

Fecha de compra:..... Sello del Distribuidor:.....

Referencia del Producto:.....

Nombre y dirección de almacén:.....

