Hamilton Beach®

Air Fryer Digital

CAPACIDADE DE 3,5 L

Modelo: 35051

As imagens apresentadas neste manual e na embalagem deste produto, são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia atentamente este manual antes de usar o aparelho e guarde-o para referência futura.

35051-BZ127	127 V 60 Hz	AIR FRYER	1400 W
35051-BZ220	220 V 60 Hz		1400 W

Fabricado na China

Hamilton Beach® é uma marca registrada da Hamilton Beach Brands, Inc. usada sob licença pela DaaS Distribuição e Comércio Ltda.

Made in China

Hamilton Beach® is a registered trademark of Hamilton Beach Brands, Inc. used under license by DaaS Distribuição e Comércio Ltda.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

SUPERFÍCIE QUENTE

Ao usar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou lesões a pessoas, incluindo as seguintes:

• NÃO coloque o aparelho perto de fogão a gás, fogão elétrico ou forno aquecido.

• Coloque a unidade em uma superfície plana e estável, mantendo-a longe das beiradas do balcão para evitar acidentes.

• NÃO use o aparelho ao ar livre.

• NÃO toque nas superfícies quentes.

• Este produto é destinado somente para uso doméstico.

• Nunca desconecte o plugue do aparelho da tomada pegando pelo seu cabo. Segure o cabo sempre pelo plugue e, em seguida, retire-o da tomada.

• Desligue o aparelho da tomada antes de qualquer tipo de manutenção ou limpeza.

• NÃO posicione o produto próximo de materiais combustíveis que possam causar incêndio.

• NÃO mergulhe ou deixe o aparelho cair na água ou em outros líquidos.

• NÃO mova o aparelho enquanto estiver em uso.

• Deve-se tomar muito cuidado ao mover um aparelho contendo óleo quente ou outros líquidos quentes. NÃO mova o aparelho enquanto estiver em uso, sempre deixe-o esfriar antes de movê-lo.

• Ao abrir e fechar a tampa, use uma luva térmica de segurança para evitar queimaduras ou outros ferimentos devido ao óleo extremamente quente.

• Este aparelho NÃO possui peças que possam ser reparadas pelo usuário. NÃO tente examinar ou reparar este aparelho você mesmo.

• A manutenção do equipamento deve ser sempre realizada por uma assistência técnica credenciada. O NÃO cumprimento deste aviso pode resultar na perda da garantia do produto.

CUIDADO

• Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, ou agente autorizado, ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

• Este aparelho NÃO se destina à utilização 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 supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

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

• Alimentos muito grandes ou utensílios metálicos NÃO devem ser inseridos na Air Fryer, pois podem provocar um incêndio ou choque elétrico.

• Certifique-se de conectar o produto na tensão correta, indicada na etiqueta lateral do aparelho.

• Nunca cubra a unidade enquanto estiver em operação.

• Mantenha sempre o cabo longe de altas temperaturas e do fogo.

• Pare de usar esta unidade se houver um ruído ou cheiro incomum.

• NÃO opere o aparelho por meio de temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

• Este aparelho é destinado somente para uso doméstico e similares, tais como:

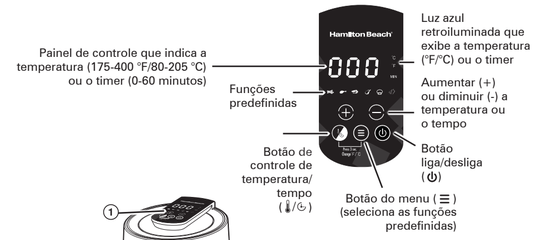
– áreas de cozinha pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
– casas de fazenda;
– por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial.

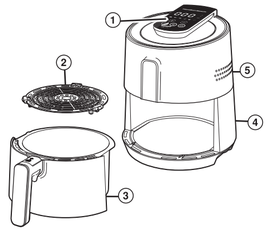
• NÃO use o aparelho ao ar livre. Apenas para uso interno.

Descarte Correto

Esta marca indica que este produto não deve ser descartado com outros resíduos domésticos. Para evitar danos ao meio ambiente ou à saúde humana, ele deve ser reciclado de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos seus recursos materiais. Para descartar o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e coleta próprios para esse tipo de produto.

Peças e Recursos





1. Painel de controle
2. Peneira de fundo removível
3. Cesto de fritura com alça
4. Base
5. Saídas de ar

ATENÇÃO

A temperatura das superfícies do aparelho pode estar elevada durante e após o uso. O ar quente e o vapor saem pelas aberturas de ventilação na parte traseira da unidade durante a sua utilização.

ANTES DO PRIMEIRO USO

Lave o cesto de fritura e a peneira removível com água quente e sabão. Enxágue e seque.

Como Usar

1. Coloque a Air Fryer em um local onde não ocorra o bloqueio das saídas de ar localizadas na parte traseira da unidade. Plugue-a na tomada. O botão liga/desliga (⏻) se acenderá e ficará azul.

2. Segure o cesto de fritura pela alça e puxe-o para fora da base.

3. Para adicionar a peneira de fundo removível, encaixe os dedos nos orifícios centrais da estrutura e use a outra mão para empurrá-la para baixo até posicioná-la no fundo do cesto de fritura. Para remover a peneira, coloque novamente os dedos nos orifícios centrais da peça e puxe-a diretamente para cima.

NOTA: nunca cozinhe os alimentos diretamente no cesto de fritura; certifique-se sempre de que a peneira removível esteja posicionada no fundo da fritadeira antes de iniciar o preparo.

4. Adicione os alimentos por cima da peneira. Confira as "Dicas de Preparo" neste manual.

5. Deslize o cesto de fritura com a peneira removível de volta à base.

6. Pressione e segure o botão liga/desliga (⏻) para ligar a Air Fryer.

7. Pressione o botão do menu (☰) para selecionar a função desejada e, em seguida, aperte o botão liga/desliga (⏻) para iniciar o preparo.

– A temperatura e o tempo de cozimento padrão podem ser ajustados a qualquer momento, basta pressionar o botão de controle (+) ou (-).

8. Segure o cesto pela alça, puxe-o para fora da base e agite-o. Se houver a necessidade de mexer ou virar os ingredientes conforme a receita, coloque o cesto em uma superfície plana e à prova de calor. Use apenas utensílios que são resistentes a altas temperaturas (400 °F/205 °C) e que não danifiquem as superfícies antiaderentes.

9. Deslize o cesto com a peneira removível de volta à base. O cozimento começará automaticamente se ainda restar tempo para o preparo na programação.

10. A Air Fryer emitirá um sinal sonoro e desligará automaticamente quando o timer atingir 0:00.

11. Pressione o botão liga/desliga (⏻).

12. Segure a fritadeira pela alça e retire-a da base com cuidado. Se necessário, despeje os alimentos em um recipiente coberto com papel-toalha antes servi-los ou coloque a fritadeira em uma superfície plana e resistente ao calor. Tome cuidado para que a peneira removível não saia junto com a comida.

13. Desconecte a Air Fryer da tomada.

Cuidado e Limpeza

1. Desconecte a Air Fryer da tomada. Deixe-a esfriar completamente.

2. Lave o cesto e a peneira removível com água quente e sabão. Enxágue e seque.

3. Limpe a base da Air Fryer com um pano macio e úmido. Não use produtos de limpeza abrasivos ou esponjas, isso pode danificar a parte exterior da Air Fryer.

4. Para a limpeza da parte interna, utilize um pano úmido e seque em seguida.

Tabela de Programação

Funções	Temperatura padrão	Tempo padrão
Batata frita e snacks congelados	400 °F (205 °C)	20 minutos
Aves	400 °F (205 °C)	16 minutos
Frutos do mar/peixes	375 °F (190 °C)	12 minutos
Carne de vaca/porco/cordeiro	375 °F (190 °C)	14 minutos
Legumes e verduras	400 °F (205 °C)	10 minutos
Bolos e assados	350 °F (175 °C)	8 minutos

Dicas de Preparo

• A Air Fryer utiliza uma circulação potente de ar quente para preparar os alimentos, deixando-os crocantes e dourados com pouco ou nenhum óleo.

• Durante o preparo de algumas receitas, é necessário agitar, mexer ou virar os ingredientes. Os tempos de preparo especificados são apenas sugestões. Cozinhe os alimentos até que fiquem crocantes e dourados.

• O componente de aquecimento da Air Fryer está localizado na parte superior da fritadeira. Portanto, será necessário agitar, mexer ou virar os ingredientes no preparo de diversas receitas.

• Para obter melhores resultados, disponha os ingredientes em uma única camada e de maneira uniforme na Air Fryer.

– Alimentos delicados, como peixes e receitas caseiras, devem ser dispostos em uma única camada e de maneira uniforme.

– Alimentos mais resistentes, como batatas fritas congeladas, nuggets de frango e tiras de frango empanado, podem ser empilhados dentro da Air Fryer, mas será necessário agitar ou virar os ingredientes durante o preparo.

• Para que os alimentos fiquem mais crocantes, evite colocar os ingredientes até o topo da Air Fryer. Basta preencher o cesto até a metade.

• Para retirar alimentos grandes do cesto, como um frango inteiro, utilize pegadores ou garfos próprios.

• Verifique se a comida está cozida antes do tempo de preparo recomendado na embalagem. Aumente o tempo de cozimento para obter um resultado mais crocante ou até que atinja o ponto desejado.

• Corte os alimentos em pedaços para que cozinhem de maneira uniforme.

• Coloque uma pequena quantidade de óleo para obter resultados mais crocantes e dourados, por exemplo, no preparo de legumes frescos.

• Reaproveite restos e migalhas de pão para utilizá-los em outras receitas. Evite molhos e massas.

• Não alinhe a peneira de fundo removível, isso pode bloquear a circulação de ar.

• Legumes e verduras precisam de pouco óleo para que fiquem dourados e crocantes por fora. Se desejar dourar ainda mais os alimentos, adicione óleo, aumente a temperatura e diminua o tempo de preparo. Para que fiquem mais crocantes, passe os legumes e verduras em um recipiente com ovos batidos, cubra-os com farinha de rosca e cozinhe-os até que atinjam o ponto desejado.

Guia de Preparo

Alimento	Quantidade	Programação	Temperatura	Tempo
Batatas fritas e snacks congelados				
Batatas fritas congeladas	(680 g)/8 porções		205 °C	18-20 minutos
Batatas fritas refrigeradas	(680 g)/2 batatas grandes		205 °C	18-20 minutos
Aves				
Nuggets de frango congelados	(737 g)/8 porções		205 °C	13-15 minutos
Tiras de frango frescas	(454 g)/5 pedaços		205 °C	12-15 minutos
Tiras de frango empanado congeladas	(964 g)/14 pedaços		205 °C	20-22 minutos
Asas de frango inteiras e frescas	5 asas		205 °C	22-24 minutos
Frango inteiro	1 1/2 kg (1.588 g)		175 °C	58-60 minutos
Frutos do mar/peixes				
Filé de salmão	(454 g)/1 filé		175 °C	16-18 minutos
Pedaços de peixe congelados	(283 g)/3 porções		190 °C	10-12 minutos
Carne de vaca/porco/cordeiro				
Hambúrguer (2 cm de espessura)	3 hambúrgueres (170 g cada)		190 °C	18-20 minutos
Bife (2,5 de espessura)	(624 g)/1 bife		205 °C	18-20 minutos
Legumes e verduras				
Aspargos	454 g		205 °C	10-12 minutos
Couve-de-bruxelas, meia porção	454 g		205 °C	13-15 minutos
Couve-flor	454 g		205 °C	11-13 minutos
Bolos e assados				
Biscoitos refrigerados	6 biscoitos		175 °C	10-12 minutos
Bolo (assadeira de 15 cm)	1 bolo		175 °C	20-22 minutos

NOTA: reveja os tempos de preparo sugeridos pelo fabricante para esses e outros ingredientes. Essas são apenas sugestões gerais; ajustes de tempo ou temperatura podem ser necessários para obter o resultado desejado.

Reaquecer Alimentos

1. Pressione o botão liga/desliga (⏻).

2. Pressione o botão de controle de temperatura/tempo (🌡/◷); a temperatura será exibida no painel de controle. Aperte (+) ou (-) para aumentar ou diminuir a temperatura para 300 °F (149 °C).

3. Pressione novamente o botão de controle de temperatura/tempo (🌡/◷); o timer será exibido no painel de controle. Aperte (+) ou (-) para ajustar o tempo de preparo.

4. Coloque os ingredientes no cesto de fritura com a peneira de fundo removível. Pressione o botão liga/desliga (⏻) para iniciar o preparo. Quando a refeição estiver pronta, a Air Fryer emitirá um sinal sonoro e desligará automaticamente. O botão liga/desliga (⏻) com a luz azul indicadora de energia permanecerá aceso até que a Air Fryer seja desplugada.

Solução de Problemas

Problema	Possíveis causas	Solução
A Air Fryer não funciona.	O aparelho não está ligado.	Conecte a Air Fryer à tomada.
	O timer não foi definido.	Siga a seção "Como Usar" para programar o timer.
A comida não cozinha.	Excesso de comida no cesto de fritura.	Aumente o tempo de cozimento e continue o preparo.
	Temperatura selecionada muito baixa.	Aumente a temperatura e continue o preparo.
Alimentos cozidos de forma irregular.	Excesso de comida no cesto de fritura.	Mexa a comida na metade do tempo de preparo.
Os legumes ou verduras não estão suficientemente crocantes.	Pouco tempo de cozimento.	Aumente o tempo e continue o preparo.
	Temperatura muito baixa.	Aumente a temperatura e continue o preparo.
As batatas fritas não estão crocantes.	Temperatura muito baixa.	Aumente a temperatura e continue o preparo.
	Batatas fritas crocantes dependem da quantidade de óleo e água.	Adicione uma pequena quantidade de óleo vegetal, o suficiente para cobrir levemente as batatas.
	Os pedaços são muito grandes.	Corte as batatas em fatias menores ou mais finas da próxima vez.
Fumaça saindo da Air Fryer.	Excesso de óleo que está pingando no cesto ou respingando nas bobinas de aquecimento.	Use somente pequenas quantidades de óleo.
Carne ou frango não cozidos o suficiente.	Excesso de comida no cesto. Carnes e aves devem ser preparadas em uma única camada para que cozinhem uniformemente.	Aumente a temperatura ou o tempo de preparo.

Termo de Garantia

PRAZO DE GARANTIA

O produto neste manual identificado, devidamente lacrado, é garantido pelo seu fabricante e/ou importador pelo prazo de 3 (três) anos, a contar da data da sua aquisição pelo primeiro consumidor, obedecidas as condições e as recomendações especiais aqui discriminadas.

Esta garantia contratual é dada ao produto identificado exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem ou quaisquer outros vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular.

Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar este Termo de Garantia junto com a primeira via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra, legíveis, sem rasuras ou emendas. Por garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação material. Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias de mesma origem, o revendedor/importador poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia do novo aparelho será válida até o fim do contrato inicial.

EXCLUSÃO DE GARANTIA

A garantia não abrangerá, sendo, pois, ônus do consumidor:
– danos sofridos pelo produto ou seus acessórios em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio, uso incorreto, uso inadequado, imperícia e transporte não efetuados pelo revendedor/importador;
– danos sofridos pelo produto em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante e/ou importador ou incompatíveis com a sua destinação.

São também excluídas da garantia intervenções inerentes à instalação e à alimentação do aparelho, ao uso de voltagem indevida assim como às operações de manutenção enunciadas no Manual de Instruções. A garantia não cobre o desgaste proveniente de sua utilização.

LOCAL ONDE A GARANTIA DEVE SER EXERCITADA

Os consertos em garantia somente devem ser efetuados por uma Assistência Técnica Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador, que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e de peças originais.

Durante os 36 (trinta e seis) meses de garantia, caso o aparelho seja reparado em um Centro de Assistência Técnica indicado pelo revendedor/importador, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso o faça diretamente, ou pelo Centro de Assistência Técnica, caso este efetue o transporte. Os técnicos autorizados, que operam na região, intervirão a pedido do cliente nos limites de tempo às exigências operacionais.

CENTRAL TÉCNICA DE ATENDIMENTO AO CLIENTE

www.hamiltonbeach.com.br
SAC: 0800 241 2411

Fabricado na China

Hamilton Beach® é uma marca registrada da Hamilton Beach Brands, Inc. usada sob licença pela DaaS Distribuição e Comércio Ltda.

Made in China

Hamilton Beach® is a registered trademark of Hamilton Beach Brands, Inc. used under license by DaaS Distribuição e Comércio Ltda.