

BLACK+DECKER[®]

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia antes de usar o produto

AFMDV360

AirFryer digital com visor frontal e tecnologia 360°



★ 1 ★
★ ANO DE GARANTIA ★

SUMÁRIO

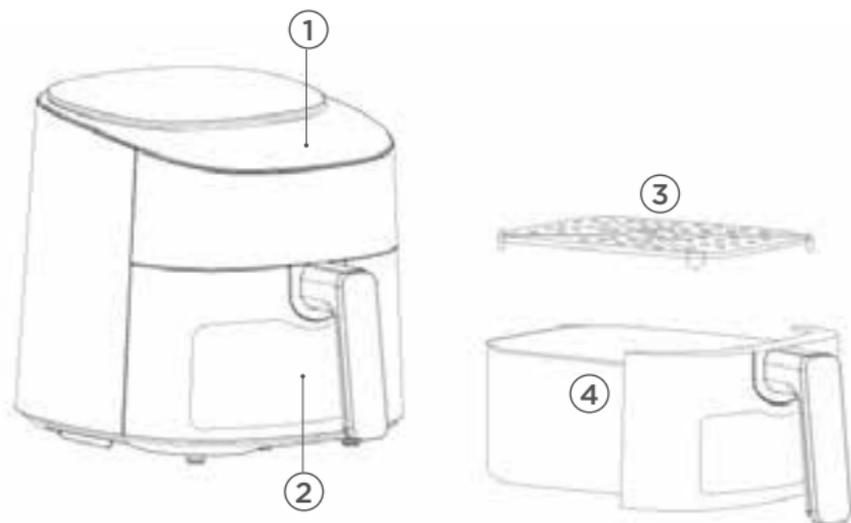
Introdução	2
Conhecendo o produto	3
Precauções importantes	4
Antes do primeiro uso	7
Usando o produto	9
Dicas de uso	11
Cuidados e limpeza	12
Receitas	13
Garantia	17

INTRODUÇÃO

Preparar receitas saudáveis, com sabores e crocância preservados é possível com a AirFryer **AFMDV360** da **BLACK+DECKER!** Extremamente versátil, permite o preparo de receitas doces e salgadas como carnes, petiscos e bolos. Com sua tecnologia 360° o ar quente circula em seu interior garantindo o cozimento dos alimentos de forma rápida e muito prática. Seu cesto possui visor frontal e iluminação interna para que você possa acompanhar os preparos sem precisar abrir o cesto. Com a **BLACK+DECKER**, preparar alimentos mais saudáveis fica fácil!

CONHECENDO O PRODUTO

- ① Painel digital touch
- ② Visor frontal
- ③ Grelha removível*
- ④ Cesto coletor de resíduos* com tecnologia 360°



* Com revestimento antiaderente certificado por FDA. Não faz mal à saúde.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO! Antes de usar a AirFryer AFMDV360, leia atentamente todas as instruções. Mantenha este manual guardado para referências futuras ou acesse nosso site www.blackanddecker.com.br para consultá-lo.

1. Leia atentamente todas as instruções de uso.
2. Este produto não se destina à utilização de pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.
3. Não permita em hipótese alguma que o produto seja manuseado por usuários ou qualquer pessoa que não tenha lido esse manual de instruções e que não tenha sido orientada sobre o modo correto e seguro de utilização do produto.
4. Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que não brinquem com o produto.
5. Antes de utilizar o produto, verifique a existência de possíveis danos ou defeitos nas peças. Verifique se existem peças partidas, interruptores danificados ou quaisquer outros problemas que afetem o funcionamento ideal do produto.
6. Não utilize o produto em hipótese alguma se houver alguma peça danificada, nem se o produto tiver sido derrubado. Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pela Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**, a fim de evitar riscos.
7. Antes de ligar o produto à rede elétrica, certifique-se que a tensão elétrica seja compatível com as especificações do produto.
8. Mantenha o produto elétrico em local seguro e fora do alcance das crianças.
9. Utilizar o produto apenas conforme descrito neste manual.

A utilização de acessórios que não acompanham o produto, ou não sejam recomendados pela Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**, pode causar incêndios, choque elétricos ou ferimentos.

10. A fim de se proteger de choques elétricos, não submergir o cabo, o plugue ou o corpo do produto em água ou qualquer tipo de líquido.

11. Não deixe o cabo elétrico pendurado sobre mesas ou bancadas, nem permita que ele toque superfícies quentes, incluindo fornos. Mantenha o cabo elétrico longe das partes do produto que aquecem durante o uso.

12. Não movimente o produto nem mude-o de lugar enquanto estiver em funcionamento.

13. Sempre deixe o produto em superfícies planas, estáveis e resistentes ao calor. Não o coloque perto de botijões de gás, queimadores elétricos ou fornos aquecidos. Não o utilize na presença de gases inflamáveis ou explosivos. Não o utilize próximo de outras superfícies que emitem calor.



ATENÇÃO! Produto com superfícies quentes, com risco de queimaduras. Não toque a grelha, cesto coletor de resíduos ou qualquer outra parte interna enquanto estiver em operação ou quando estes estiverem resfriando. Manipule-o pela alça.

14. É aconselhável utilizar o produto em ambiente com boa circulação de ar e sempre mantendo uma distância de paredes, móveis e outros objetos para um bom fluxo de ar.

15. Posicione o produto sobre mesas ou bancadas onde a altura para manuseio seja confortável para o usuário.

16. Mantenha mãos, dedos, cabelo e roupas folgadas longe dos botões giratórios do produto.

17. Para desligar o produto, pressione o botão “  ” no painel digital por 3 segundos. Após 30 segundos, remova o plugue da tomada.

18. Desconecte o produto da tomada quando não estiver em uso e antes de limpá-lo. Deixe-o esfriar antes de iniciar a limpeza.

19. Para limpar, utilize um pano macio e úmido. Nunca submerja o produto, cabo elétrico ou plugue em água ou outros líquidos.
20. Não torça, gire ou enrole o cabo elétrico ao redor do produto, pois isso pode fazer com que o isolamento se enfraqueça e se parta, em especial na entrada do produto.
21. Não utilize este produto para outras funções exceto aquelas para as quais ele foi destinado.
22. Use utensílios específicos para superfícies antiaderentes, para evitar arranhões. Nunca retire os alimentos do produto com utensílios de corte ou feitos de metal.
23. Certifique-se de estar com as mãos secas antes de manusear o produto, ou antes de tocar no plugue ou cabo elétrico. Nunca manuseie o produto com as mãos molhadas.
24. Cuidado para não molhar o elemento de aquecimento localizado acima da posição do cesto.
25. Para desconectar o produto da tomada, segure o plugue e puxe-o. Nunca puxe o cordão elétrico para desconectar o produto da tomada.
26. Não utilize o produto em ambientes externos, nem o deixe exposto ao clima. Não movimente o produto enquanto estiver em uso.
27. Nunca guarde o produto em locais úmidos ou expostos ao sol.
28. Se uma extensão for necessária, certifique-se de que esta seja apropriada ao produto, a fim de evitar riscos. Fios limitados a correntes menores podem superarquecer. Se as extensões utilizadas não forem apropriadas, podem causar anomalias no funcionamento do produto e acidentes.
29. Uso exclusivo doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.

ANTES DO PRIMEIRO USO

 **ATENÇÃO!** Durante o primeiro uso, uma pequena quantidade de fumaça e/ou odor pode ser liberada. Isto é normal e ocorre devido ao aquecimento de alguns componentes, e não representa riscos ao produto. Após um tempo isso não vai mais ocorrer. Sempre deixe espaço ao redor da AirFryer para ventilar.

É recomendável deixar o aparelho ligado na temperatura máxima sem alimentos por 10 minutos antes do primeiro uso; isso evita que a fumaça ou odor possa afetar o sabor dos alimentos.

1. Remova o produto da embalagem. Retire todo e qualquer plástico e adesivo colados no produto.
2. Com o produto desconectado da tomada, limpe o corpo da AirFryer com um pano úmido e seque-o completamente antes de ligá-lo.

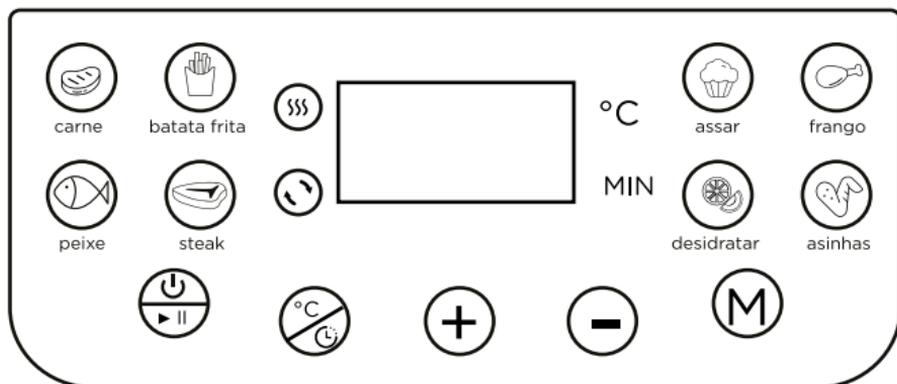
ATENÇÃO! Nunca submerja o corpo da AirFryer em água ou qualquer líquido. RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO.

3. Retire a grelha e o cesto coletor. Lave ambos separadamente, com água morna e sabão neutro, enxágue e seque-os completamente antes de recolocá-los na AirFryer.

Nunca utilize produtos abrasivos ou esponjas de aço para limpar o corpo do produto ou o cesto e a grelha. Isso irá danificar o produto e remover o antiaderente.

4. Coloque a AirFryer sobre uma superfície estável e resistente ao calor, em uma altura que seja confortável para o usuário. A AirFryer deve estar ao alcance das mãos e deve ser possível visualizar o conteúdo ao abrir o compartimento.

PAINEL DIGITAL



Indica que a Airfryer está aquecendo.

Indica que o ar está circulando no interior da Airfryer.

Para ligar/desligar a Airfryer e pausar o preparo.

Alternar entre temperatura e tempo no display.

Ajustar a temperatura e o tempo de preparo.

Selecionar os programas de preparo.

USANDO O PRODUTO

1. Insira o plugue na tomada (verifique se a tensão da tomada é a mesma do aparelho).
2. Preaqueça a AirFryer por aproximadamente 5 minutos utilizando o timer e ajustando a temperatura de acordo com o tipo de alimento a ser preparado.
NOTA: Alguns alimentos não necessitam de preaquecimento.
3. Ao ligar a AirFryer na tomada, ela emitirá um bipe e o botão “” acenderá no painel digital.
4. Remova o cesto coletor puxando-o para fora do aparelho pela alça. Apoie o cesto em um local plano e estável, resistente ao calor.

5. Adicione os alimentos no cesto. Distribua-os bem para um bom desempenho no cozimento e o coloque novamente na AirFryer.

6. Pressione o botão de liga “” por meio segundo para que o painel acenda. Você pode escolher entre usar uma função de preparo pré-programada ou ajustar manualmente o tempo e a temperatura desejados.

7. Para programar o tempo manualmente, pressione o botão “” e use os botões de “+” e “-” para fazer os ajustes.

NOTA. O tempo máximo de preparo que pode ser programado é de 60 minutos.

8. Para programar a temperatura manualmente, pressione novamente o botão “” e use os botões de “+” e “-” para fazer os ajustes.

NOTA. A temperatura varia de 80°C a 200°C e pode ser ajustada com intervalos de 5°C.

DICA. Para usar os botões “+” e “-” de maneira mais prática, pressione e segure. Os números irão alternar rapidamente.

9. Ao selecionar o programa pré-programado, ou ajustar o tempo e a temperatura manualmente, aperte “” e a AirFryer dará início ao processo.

10. Ao retirar o cesto para virar ou mexer os alimentos, use utensílios de madeira ou plásticos. Nunca use utensílios de metal, pois riscam e danificam o antiaderente do cesto e da grelha. Certifique-se que os alimentos ficaram bem distribuídos no cesto, e que não ultrapassem o limite máximo. Insira novamente o cesto na AirFryer para continuar o cozimento.

11. Ao término do preparo, a AirFryer irá emitir emitirá 5 bipes e desligará. Confira se os alimentos estão bem cozidos no ponto desejado, caso contrário, mexa ou vire-os novamente, e deixe cozinhar por mais alguns minutos até atingir o ponto desejado. Se estiver pronto, retire o cesto do aparelho e apoie-o sobre uma superfície

plana e segura, resistente ao calor.

ATENÇÃO! A gordura e líquidos dos alimentos caem no cesto coletor durante o preparo. Nunca vire o cesto, pois os líquidos e/ou gordura cairão sobre os alimentos.

12. A AirFryer desliga automaticamente ao término do tempo de preparo selecionado. Se necessitar desligá-la antes do término, pressione o botão “” no painel digital por 3 segundos.

13. Ao término do uso, pressione o botão “” no painel digital por 3 segundos. Após 30 segundos, retire o plugue da tomada.

DICAS DE USO

1. Verifique se a grelha está firmemente encaixada no cesto coletor antes do uso. Ao inserir o cesto na AirFryer, encaixe-o sempre até o final.
2. Somente manuseie o cesto pela alça.
3. Cuidado ao remover o cesto com alimentos quentes, pois eles podem liberar vapor, principalmente se tiver embrulhado os alimentos em papel alumínio.
4. Nunca vire o cesto, pois os líquidos e/ou gordura irão cair sobre os alimentos, causando um efeito indesejado.
5. Nunca cubra os furos da grelha por completo, pois eles são essenciais para que o ar circule adequadamente pelos alimentos e o cozimento ocorra de forma eficaz.
6. Nunca cubra as saídas e entradas de ventilação do corpo da AirFryer, senão o ar não irá circular e pode danificar a AirFryer.
7. Não insira óleo ou outros líquidos no cesto coletor. Ele é destinado apenas para acumular os líquidos provenientes do cozimento do alimento.
8. Nunca utilize o produto como fritadeira a óleo.
9. Não toque as partes quentes do produto, mesmo após o término do preparo. Manuseie o cesto sempre pela alça.

10. Se desejar, você pode acrescentar uma pequena quantidade de óleo ou azeite no alimento, mas nunca no cesto da AirFryer.

11. Para melhores resultados, evite encher o cesto com alimento até a capacidade máxima. É recomendado colocar alimentos apenas até a metade da capacidade do cesto.

12. Para evitar produção de fumaça excessiva, ao cozinhar alimentos naturalmente gordurosos, pode ser necessário retirar a gordura coletada no cesto durante o preparo.

13. A AirFryer pode ser usada para reaquecer alimentos. Selecione a temperatura 160°C por 10 min.

14. Algumas dicas de preparo na tabela a seguir:

ALIMENTO	TEMP. °C	TEMPO	VIRAR/ AGITAR?
 Assar	160	15min	Não
 Fritas	200	16min	Sim
 Peixe	180	20min	Não
 Frango	200	20min	Não
 Carne	200	15min	Não
 Steak	200	10min	Não
 Asinhas	200	13min	Não
 Desidratar	40-80	4horas	Não

NOTA

As informações apresentadas na tabela são apenas indicações. O tempo de preparo e temperatura variam de acordo com as receitas, quantidade e tamanho dos alimentos, podendo ser ajustados conforme a sua necessidade ou preferência.

CUIDADOS E LIMPEZA



ATENÇÃO! Antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza, desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar.

1. Para limpar o corpo da AirFryer, utilize um pano úmido e em seguida seque-o completamente.
2. Lave a grelha e o cesto em água morna, utilizando sabão neutro e uma esponja macia. Enxágue e seque-os completamente antes recolocá-los na AirFryer.
3. Não submerja em hipótese alguma o corpo da AirFryer em água ou outros líquidos.
4. Nunca utilize produtos abrasivos nem esponjas de aço para limpar o corpo ou os acessórios da AirFryer, pois isso irá danificar o produto.

NOTA: Recomendamos higienizar a AirFryer após cada uso.

ARMAZENAMENTO

Verifique se a AirFryer já está completamente fria e limpa antes de guardar em um local seco e fresco. Nunca enrole o cordão de alimentação muito apertado/esticado em volta da AirFryer; enrole-o sem apertar para evitar danos.



PUDIM DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 1 Lata de leite condensado
- 4 Ovos
- 320 ml de leite
- 3 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Calda

Despeje o açúcar sob a forma a ser utilizada, e leve ao fogão em fogo baixo para caramelizar.

Massa

1. No liquidificador **L7000G** misture o leite, os ovos e o leite condensado.
2. Despeje a mistura na forma já caramelizada.

🕒 35 minutos

🍽️ 6 porções

Nível: Fácil

3. Cubra a forma com papel alumínio com a parte brilhante para o lado de dentro. Posicione a forma no interior do cesto da Airfryer **AFMDV360**.
4. Asse na temperatura de 200° C por aproximadamente 20 minutos.
5. Após assado, espere esfriar e desenforme.



BOLO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 3 Ovos
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de óleo
- 1+1/2 xícaras de açúcar
- 2+1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara chocolate em pó
- 1 colher sopa fermento em pó
- * xícara de 240ml

MODO DE PREPARO

1. Preaqueça a Airfryer 5 minutos em 200°C.
2. Em uma tigela misture todos os ingredientes usando o batedor de claras do mixer **MK600**, até obter uma massa homogênea.
3. Despeje a mistura em uma forma untada.
4. Posicione a forma no

🕒 40 minutos

🍷 8 porções

Nível: Fácil

interior do cesto da Airfryer **AFMDV360**.

5. Asse na temperatura de 180° C por aproximadamente 25 minutos.
6. Após assado, espere esfriar e desenforme.
7. Prepare uma calda deliciosa de sua preferência, e chame a família para saborear com você!



COSTELA BOVINA

INGREDIENTES

500g costela
Sal e pimenta

🕒 60 minutos

🍽️ 6 porções

Nível: Fácil

MODO DE PREPARO

1. Preequeça a Airfryer 5 minutos em 180°C.
2. Tempere a costela com sal e pimenta a gosto.
3. Embrulhe a costela em papel alumínio. Deixe a parte com gordura virada para cima.
4. Coloque a costela na Airfryer por 20 minutos a 180°C. Depois, 40 minutos a 200°C.
5. Ao término do tempo de preparo, abra o papel alumínio com o auxílio de uma espátula plástica ou de madeira, para conferir o ponto da carne. Se necessário, retorne na Airfryer por mais alguns minutos.
6. Retire as costelas com cuidado da Airfryer e sirva.



PIMENTÃO RECHEADO

INGREDIENTES

5 pimentões médios
500g carne moída
1 tomate médio
2 colheres sopa azeite
3 dentes de alho
1/2 cebola
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

1. Retire os talos dos pimentões e remova as sementes.
2. Pique o tomate, cebola e alho. Em uma tigela misture a carne com os temperos e azeite.
3. Recheie os pimentões com a carne temperada. Você pode finalizar dando uma pincelada de azeite na parte superior dos pimentões.

🕒 35 minutos

🍴 5 porções

Nível: Fácil

4. Coloque os pimentões na Airfryer por cerca de 25 minutos a uma temperatura de 180°C. Acompanhe a cocção através do visor frontal da **AFMDV360**, e interrompa o processo quando achar necessário.
5. Ao término do preparo, os pimentões devem estar dourados.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

1. Desde que observadas rigorosamente as instruções deste manual e respeitadas as disposições legais aplicáveis, a Black&Decker do Brasil Ltda. assegura ao proprietário consumidor deste aparelho garantia contra defeito de peças ou de fabricação que nele se apresentar no período de **um ano**, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra.

2. A BLACK+DECKER restringe sua responsabilidade unicamente na substituição gratuita de peças que apresentarem defeito de fabricação, exceto as que estiverem com desgaste natural durante a vigência da garantia.

2.1 - Para eletrodomésticos são considerados acessórios os batedores, tampas, trava da tampa, tigelas, coletores de gordura, espátulas, grelhas, pegador, filtros, jarras, lâminas, mangueiras, escovas, bocais de cantos e frestas, alça, botões, rodas. Esses itens possuem garantia reduzida de 03 (três) meses.

2.2 - Peças de desgaste natural: filtro hepa, botões, alça, cestas. Esses itens possuem garantia reduzida de 03 (três) meses.

2.3 - Para produtos a bateria (Lithium) é desejável que a bateria seja carregada ao menos uma vez a cada 06 meses.

2.4 - Para os produtos que utilizam pilha: item não incluso na embalagem.

3. A BLACK+DECKER obriga-se a prestar os serviços acima referidos, tanto os gratuitos como os remunerados, somente nas localidades onde mantiver postos de assistências técnicas autorizadas **BLACK+DECKER**.

3.1 Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela **BLACK+DECKER** e indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 703 46 44). Os profissionais que atendem o consumidor nesses postos são treinados periodicamente pela própria **BLACK+DECKER** e estão obrigados a utilizar apenas peças originais e a recomendar somente materiais e acessórios aprovados pela própria **BLACK+DECKER**.

3.2 Postos de Serviços não autorizados são os que não estão credenciados pela Black&Decker do Brasil e, portanto, não são indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor.

Os profissionais destes postos não são treinados, nem fiscalizados pela **BLACK+DECKER**, que sobre eles não tem nenhuma responsabilidade.

4. O comprador/consumidor, residente em outra localidade, que não tenha posto autorizado **BLACK+DECKER** terá que entrar em contato com a Central de Atendimento através do

telefone gratuito 0800 7034644 para as devidas orientações quanto ao envio do produto para um posto autorizado da marca. Através deste contato se for determinado o envio do produto via correios, ou transportadora, a **BLACK+DECKER** não se responsabiliza pelos riscos de transporte.

5. A Black&Decker do Brasil reserva-se o direito de alterar as especificações técnicas e as características do produto por desenvolvimento técnico, sem prévio aviso.

6. Produto exclusivo para uso doméstico.

7. Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

NOTA: Para efeito da prestação de serviço em garantia, deverá ser apresentada a cópia legível da nota fiscal de compra do aparelho a assistência técnica autorizada, pois a mesma será recolhida. Acessórios substituíveis pelo consumidor podem ser encontrados nas Assistências Técnicas Autorizadas **BLACK+DECKER**.

HIPÓTESES QUE ACARRETAM A PERDA DA GARANTIA

O consumidor perderá totalmente a garantia prevista neste certificado nas seguintes hipóteses:

1. Utilizar o produto em desacordo, sem estrita observância das especificações técnicas constantes deste manual ou fornecida por escrito pela **BLACK+DECKER**.

2. Mau uso.

3. Se ficar constatado que foram incorporados ao produto peças e componentes não originais, ou acessórios inadequados não recomendados pela **BLACK+DECKER**.

4. Peças com desgaste natural conforme item 2.2.

5. Reparos efetuados por postos não autorizados da **BLACK+DECKER**.

6. A **BLACK+DECKER** declara a garantia nula e sem efeito se este aparelho sofrer dano resultante de acidente, de uso abusivo e também se utilizado em tensão elétrica imprópria ou sujeita a flutuações excessivas.

7. Utilizar o produto para uma finalidade a qual ele não foi projetado.

8. Uso excessivo constatado pelos postos de assistência técnica autorizada ou ainda se apresentar sinais de violação, ajuste ou conserto por pessoa não autorizada pela **BLACK+DECKER**.

9. Baterias possuem garantia somente para defeitos de fabricação. A garantia não será válida para problemas de desgaste natural de uso, ou seja, a bateria a cada carga perde um ciclo de vida e com o uso e cargas frequentes esses ciclos se esgotam, isso caracteriza um desgaste natural. O posto autorizado também analisará a situação geral da bateria, se existe quebra, mau uso, disposição prolongada ao meio ambiente, exposição a alta temperatura e armazenamento inadequado. Vide item 2.3 de condições gerais de garantia.

10. Nos demais casos que, de acordo com a lei e com este manual caracterizam desobediência do consumidor ou usuário às regras de segurança e conservação do produto

11. A garantia estendida, se houver, é uma forma de seguro, paga pelo consumidor, regulamentada pela SUSEP (Superintendência de Seguros Privados). Consiste na manutenção do produto após o vencimento da garantia legal (90 dias) ou garantia contratual (prazo estipulado pelo fabricante). O consumidor deve ficar atento, pois o fabricante não responde por esta garantia estendida.

12. Esta garantia é de responsabilidade da empresa que contrata o seguro.

Serviços e reparos

devem ser executados por uma assistência técnica autorizada. A **BLACK+DECKER** possui uma das maiores redes de serviços do país, com técnicos treinados para manter e reparar toda a linha de produtos **BLACK+DECKER**.

Ligue **0800 7034644** ou consulte nosso site:

www.blackanddecker.com.br,

para saber qual é a assistência mais próxima da sua localidade.



PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE - COLETA SELETIVA

Produtos marcados com este símbolo não devem ser descartados com o lixo doméstico normal.



Estes produtos contêm materiais que podem ser recuperados ou reciclados, reduzindo a demanda por matérias-primas. Recicle os produtos elétricos de acordo com as legislações locais.

Importado por:

Black & Decker do Brasil Ltda.

Rod. BR 050-KM 167, Lo 05, Parte Q1, Distrito Industrial II - Uberaba -MG-38064-750 / 53.296.273/0001-91 -IE 70.1948711.00-98

Black & Decker do Brasil Ltda

Rod. BR 050-KM 167, Lo 05, Bloco B - Distrito Industrial II - Uberaba -MG-38064-750 / 53.296.273/0032-98 -IE 70.1948711.03-30

Fabricado na China

Conheça toda
a linha de produtos
da **BLACK+DECKER.**

Visite nosso site:



www.blackanddecker.com.br
0800 703 46 44