

BLACK+DECKER®

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia antes de
usar o produto

AFO12G

AirFryer Oven
5 em1

*Gourmand
Gris*



★ 1 ★
ANO DE
GARANTIA

SUMÁRIO

Introdução	2
Conhecendo o produto	3
Precauções importantes	4
Antes do primeiro uso	6
Como usar o produto	7
Dicas úteis	12
Limpeza e manutenção	13
Receitas	14
Garantia	16

INTRODUÇÃO

Desperte seu paladar para uma vida mais saudável e saborosa com a Airfryer Oven 5 em 1 **AFO12G Gourmand Gris!** Com a praticidade de um só aparelho, você conta com as funções assar, tostar, desidratar, rotisserie e fritar sem óleo. Prepare deliciosas receitas como fritas, peixes, camarão, pizza e frango assado. Experimente a versatilidade de preparar diferentes alimentos simultaneamente e desfrute de refeições mais saudáveis e saborosas.

Com a **BLACK+DECKER**, preparar seus alimentos com qualidade e sabor fica fácil!

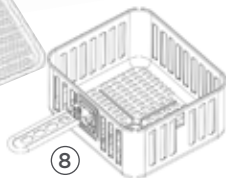
CONHECENDO O PRODUTO

- ① Display digital
- ② Encaixe da rotisserie
- ③ Botão de destravamento rápido da rotisserie



ACESSÓRIOS

- ④ Bandeja coletora
- ⑤ Grelhas
- ⑥ Garfo rotisserie
- ⑦ Pegador rotisserie
- ⑧ Cesto



PRECAUÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO! Antes de usar o aparelho, 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 aparelho 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 aparelho 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 aparelho.
5. Antes de utilizar o aparelho, verifique a existência de possíveis danos ou defeitos nas peças. Verifique se existem peças partidas, danificadas ou quaisquer outros problemas que afetem o funcionamento ideal do aparelho.
6. Não utilize o aparelho caso o cabo ou o plugue estejam danificados, após apresentarem problemas de funcionamento ou acidentes de qualquer tipo. Encaminhe o aparelho para uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**. Nunca desmonte o aparelho.
7. Mantenha todo aparelho elétrico em local seguro e fora do alcance das crianças.
8. Utilizar o aparelho apenas conforme descrito neste manual.
9. Utilizar apenas os acessórios que o acompanham, e caso necessária substituição entrar em contato com a Assistência Técnica **BLACK+DECKER**.

10. Não utilizar em ambientes externos.
11. Não toque nas superfícies quentes. Sempre use puxadores ou botões.
12. Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, plugue ou qualquer parte do forno em água ou qualquer outro líquido.
13. Não coloque o aparelho contra a parede.
14. Desligue da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
15. Tenha extremo cuidado com óleo ou outros líquidos quentes.
16. Não cubra nenhuma parte do aparelho com papel alumínio. Isso pode causar superaquecimento do aparelho.
17. Não limpe o interior do aparelho com esfregões de metal, pois os pedaços podem partir a base e tocar em partes elétricas, criando risco de choque elétrico.
18. Utensílios de metal não devem ser colocados dentro do aparelho, pois podem causar incêndio ou risco de eletricidade.
19. Pode ocorrer um incêndio se o aparelho for coberto ou tocar em material inflamável, incluindo cortinas, paredes e semelhantes, quando em funcionamento. Não guarde nenhum item em cima do aparelho durante o funcionamento.
20. Extremo cuidado deve ser tomado ao usar recipientes para cozinhar ou assar feitos de qualquer coisa que não seja metal ou vidro refratário.
21. Certifique-se de que nada toque nas partes superior ou inferior do interior do aparelho.
22. Não coloque nenhum dos seguintes materiais no aparelho: papelão, plástico, papel ou qualquer coisa semelhante.
23. Não guarde nenhum material diferente dos acessórios recomendados pelo fabricante neste aparelho quando não estiver em uso.

24. Sempre use luvas de proteção com isolamento térmico ao inserir ou remover itens da airfryer quente.

25. A porta ou a superfície externa podem ficar quentes durante o funcionamento do aparelho.

26. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas, a fim de evitar perigos.



“Superfície quente”.

ANTES DO PRIMEIRO USO

CERTIFIQUE-SE DE:

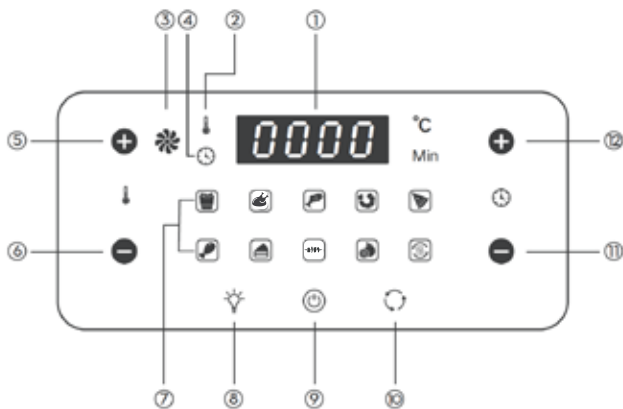
1. Ler todas as instruções incluídas neste manual.
2. Certifique-se de que o aparelho está **DESLIGADO**.
3. Lave todos os acessórios em água quente com sabão.
4. Seque bem todos os acessórios e monte-os novamente no aparelho. Conecte o aparelho na tomada e você está pronto para usar a sua nova **AFO12G**.
5. Depois de remontá-la, recomendamos que você coloque na temperatura mais alta (200°C) por aproximadamente 15 minutos para eliminar qualquer resíduo da embalagem que possa ter permanecido. Isso também removerá todos os vestígios de odor inicialmente presentes.

NOTA: Nos primeiros usos, uma quantidade pequena de fumaça pode ser liberada. Isto é normal e ocorre devido ao aquecimento de alguns componentes e não apresenta risco para o produto.

COMO USAR O PRODUTO

A AirFryer Oven **AFO12G** possui algumas funções e acessórios que você precisa saber como usar antes de começar a preparar suas receitas.

DISPLAY DIGITAL



- | | |
|--|----------------|
| ① Display digital | ⑧ Luz interna |
| ② Temperatura | ⑨ Liga/Desliga |
| ③ Indicador de funcionamento | ⑩ Rotacional |
| ④ Timer | ⑪ Tempo - |
| ⑤ Temperatura + | ⑫ Tempo + |
| ⑥ Temperatura - | |
| ⑦ Funções predefinidas:
Batatas fritas, Tostar, Peixe,
Camarão, Pizza, Frango, Assar,
Rotisserie, Desidratar, Reaquecer. | |

Funções Pré-definidas

A AirFryer Oven **AFO12G** possui 10 funções pré-definidas. Confira abaixo a temperatura e o tempo de cada uma delas.

Função	Temperatura	Tempo
Batatas fritas	200 °C	15 min.
Tostar	180 °C	25 min.
Peixe	165 °C	15 min.
Camarão	160 °C	12 min.
Pizza	180 °C	15 min.
Frango	175 °C	30 min.
Assar	160 °C	30 min.
Rotisserie	190 °C	30 min.
Desidratar	40 °C	120 min.
Reaquecer	115 °C	6 min.

Se for necessário você ainda pode ajustar o tempo e a temperatura de acordo com suas receitas ou encerrar o ciclo da função selecionada.

1. Plugue o aparelho na tomada. Pressione  para ligá-lo. Selecione uma das funções pré-definidas no display tocando levemente sobre o ícone correpondente. A função selecionada começará a piscar. O display digital alterna entre mostrar o tempo de cozimento e a temperatura.
2. Para configurar manualmente o tempo e a temperatura utilize as teclas +/-  para ajustar o tempo de funcionamento e as teclas +/-  para a temperatura.
3. Pressione o botão liga/desliga  para iniciar o preparo. O Indicador de funcionamento  ficará piscando enquanto o aparelho estiver funcionando.
4. Acenda a luz interna para acompanhar o cozimento dos

alimentos sem precisar abrir a porta da AirFryer. Se desejar trocar as posições das bandejas ou virar os alimentos para obter resultados mais uniformes, abra a porta a qualquer momento. Ao fazer isso o aparelho interrompe o funcionamento automaticamente, retomando a função assim que a porta fechar novamente.

NOTA: Você também pode pressionar o botão  a qualquer momento para pausar o funcionamento.

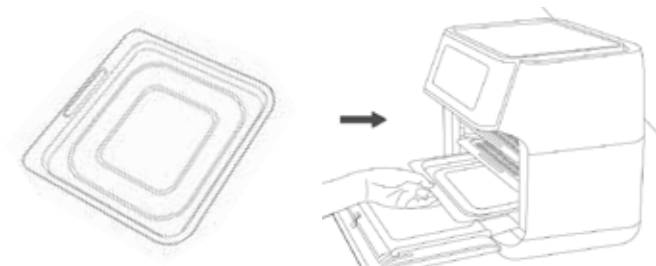
5. Quando o tempo de preparo chegar ao fim, o aparelho emitirá um aviso sonoro. Abra a porta com cuidado, sempre pela alça e retire os alimentos. Utilize uma luva para se proteger de possíveis queimaduras.

ACESSÓRIOS

Bandeja Coletora

Deslize a bandeja coletora no trilho mais baixo da parte interna do aparelho. Ela serve para que respingos de óleo e outros resíduos não caiam diretamente no aparelho e assim facilitar a limpeza.

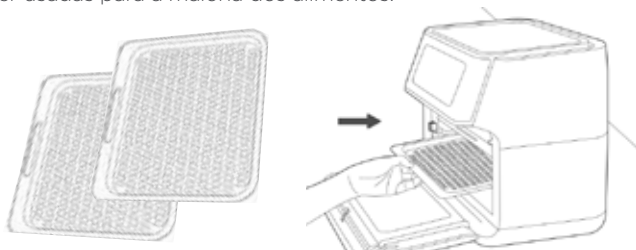
A bandeja coletora também funciona como uma assadeira que pode ser usada para assar biscoitos, carnes ou alimentos mais frágeis.



Grelhas

Deslize as grelhas pelos trilhos superiores.

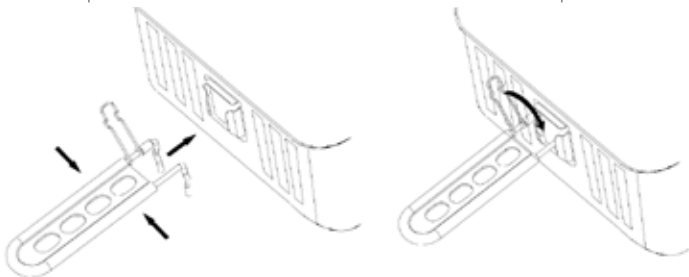
As grelhas são perfuradas para otimizar o fluxo de ar e devem ser usadas para a maioria dos alimentos.



Nota: Você pode colocar os alimentos diretamente nas grelhas ou na bandeja. Se preferir pode utilizar qualquer outro recipiente que possa ir ao forno.

Cesto

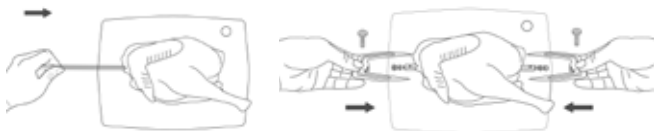
Coloque os alimentos dentro do cesto e encaixe o puxador.



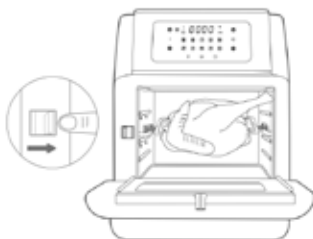
Leve o cesto até a AirFryer, posicionando-o na prateleira desejada e retire o puxador do cesto.

Rotisserie

1. Passe a haste pelo comprimento do frango inteiro.
2. Monte os garfos nas extremidades da haste espetando-os na carne.
3. Fixe os garfos na haste com os parafusos.



4. Posicione o conjunto de rotisserie sobre os trilhos.
5. Para liberar a trava de encaixe, puxe o botão de destravamento rápido, na lateral esquerda do aparelho.
6. Ainda segurando o botão de destravamento, empurre o conjunto da rotisserie até o fim dos trilhos e então solte o botão de destravamento.
7. Ao término do preparo, use o puxador para remover a rotisserie da AirFryer. Encaixe as laterais do puxador nas extremidades da haste da rotisserie e puxe o conjunto para fora do aparelho.

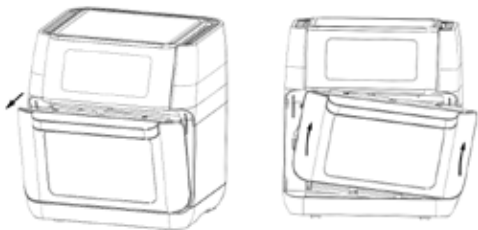


DICAS ÚTEIS

1. A condensação do vapor poderá aparecer na porta do aparelho e depois desaparecerá. Isto é normal.
2. Prepare os alimentos imediatamente após descongelar.
3. Alimentos congelados e carnes mais espessas demoram mais para cozinhar.
4. Ao descongelar, não coloque os alimentos empilhados em camadas - coloque como uma única camada distribuídos de maneira uniforme na assadeira.
5. Evite abrir a porta do aparelho com muita frequência para evitar a perda de calor.
6. Preparar alimentos pequenos ou em pouca quantidade, requiere um tempo menor de preparo.
7. Mexer ou virar os alimentos no meio do tempo de preparo pode ajudar a garantir uma cocção homogênea.
8. Os alimentos liberam gordura durante o preparo que podem pingar no interior do aparelho, por isso use sempre a bandeja coletora de resíduos. Para evitar excesso de fumaça, sempre esvazie a bandeja coletora quando estiver cheia de gordura.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Antes de usar a sua AirFryer Oven, lave todos os acessórios em água quente com detergente ou sabão.
 2. O primeiro uso pode resultar em cheiro de queimado e fumaça leve por cerca de 15 minutos. Isto é normal.
 3. Sempre certifique-se de que o aparelho está desligado e deixe esfriar antes de limpar.
 4. Para limpar a parte externa, use um pano úmido e macio.
 5. Para limpar a parte inferior, use um pano úmido ou uma bucha macia. Use sabão neutro ou desengordurantes apropriados. Nunca use produtos que possam causar a corrosão dos materiais. Não use objetos metálicos ou abrasivos que possam causar danos aos materiais.
 6. Todos os acessórios podem ser lavados em máquina de lavar louças. De maneira alternativa, também podem ser lavados com água quente, sabão neutro e esponja macia.
 7. A porta do aparelho pode ser removida para facilitar a limpeza. Basta abrir a porta e puxá-la para cima e para o lado.
- Atenção! A porta não pode ser lavada em lava louças.**





CHURRASCO DE AIRFRYER

INGREDIENTES

- 1,5kg de carne (coxão de dentro, picanha ou maminha)
- 1/2 kg de sal grosso
- 1 colher de sopa de manteiga



Tempo de
preparo:
1 h e 10 min

MODO DE PREPARO

1. Em uma assadeira faça uma cama com o sal grosso, acomode a carne, e coloque mais sal grosso por cima dela. Depois cubra com papel alumínio (lado brilhante do papel em contato com o alimento).
2. Coloque a assadeira a na **AFO12G** a 200°C por 1h.
3. Retire o papel alumínio e coloque uma colher generosa de manteiga sobre a carne. Leve à **AFO12G** novamente para dourar durante 10 minutos. Depois é só servir!



ANÉIS DE CEBOLA EMPANADOS

INGREDIENTES

2 Cebolas grandes;
200 g de farinha de trigo;
200 g de farinha de rosca;
200 ml de Leite;



Tempo de
preparo:
30 a 40min

1 vasilha com água e gelo;
Pimenta-do-reino
(uma colher de chá);
Sal (uma colher de chá).

MODO DE PREPARO

1. Descasque e corte a cebola em anéis.
2. Encha uma vasilha com água e gelo, coloque as cebolas e deixe descansar por 20 minutos. Em seguida, escorra toda a água e coloque as cebolas sobre papel-toalha, para ficarem bem sequinhas.
3. Em outra tigela, misture a farinha de trigo, 1 colher de chá de sal e 1 colher de chá pimenta-do-reino (tempere a gosto).
4. Separe um recipiente para o leite, outro para a farinha de rosca e siga a ordem certa dos ingredientes para empanar: leite, farinha de trigo e por último, farinha de rosca.
5. Coloque as cebolas já empanadas no freezer e deixe descansando por 5 minutos. Enquanto isso, pré-aqueça a **AFO12G** a 180°C.
6. Retire as cebolas do freezer e coloque na **AFO12G** por 15 minutos a 180°C. Após este período, é só servir!

GARANTIA TOTAL DE UM ANO

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

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 703 46 44** 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 dispositivo 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 ela não foi projetada.

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.

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

SERVIÇOS OU REPAROS

Serviço quando necessário, deve ser executado por uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**.

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