

Configurações do painel de controle

Esta tabela abaixo ajudará você a selecionar as configurações básicas para o preparo de alguns alimentos.

ÍCONE	RECEITA	TEMPERATURA	TEMPO	AVISO MEXER
	Batata Frita	200°C	22 min	Sim
	Pão de Queijo	180°C	10 min	Sim
	Bife	180°C	15 min	Sim
	Peixe	180°C	20 min	Sim
	Frango	200°C	15 min	Sim
	Pizza	175°C	12 min	Não
	Nugget de Frango	180°C	18 min	Sim
	Torrada	180°C	8 min	Sim

Obs.: Esta tabela sugere o tempo para cada tipo de alimento, porém não foi incluído o tempo necessário para o aquecimento do aparelho.

NOTA: Tenha em mente que essas configurações são indicações. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus ingredientes. A tecnologia Rapid Air reaquece o ar dentro do aparelho instantaneamente, por isso retirar brevemente a cuba do aparelho durante o processo não irá atrapalhar no preparo dos alimentos.

DICA: Para remover ingredientes grandes ou frágeis, levante os ingredientes para fora do cesto com um par de pinças.

IMPORTANTE:

- Não encha a cuba com óleo ou qualquer outro líquido;
- Não coloque nada em cima do aparelho, pois isso pode interferir no fluxo de ar;
- Não toque na cuba durante e logo após o uso, pois ela fica muito quente. Segure a cuba apenas pela alça.

⚠ ADVERTÊNCIA

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

Dicas para preparar os alimentos

- Os alimentos menores geralmente requerem um tempo de preparo menor do que ingredientes maiores;
- A quantidade dos ingredientes dentro da cuba interferem no tempo de preparo dos alimentos. Assim, uma quantidade maior de ingredientes requer um tempo de preparo maior e uma quantidade menor de ingredientes requer um tempo de preparo menor;
- Agitar os alimentos na metade do tempo de preparo otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de maneira desigual;
- Não prepare alimentos extremamente gordurosos, como salsichas, na Air Fryer;
- Petiscos que são preparados no forno também podem ser preparados na Air Fryer;
- Use massa pronta para preparar lanches recheados de forma rápida e fácil. A massa pronta também requer um tempo de preparo menor do que a massa caseira;
- Coloque uma assadeira na cesta da Air Fryer se quiser assar um bolo ou quiche, e também para fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Obs.: A assadeira não faz parte do conjunto da Air Fryer Colormaq.
- Você também pode usar a Air Fryer para reaquecer ingredientes. Assim, ajuste a temperatura para 150°C por até 10 minutos.

Dica para preparar a perfeita batata frita caseira

Os brasileiros adoram batata frita, e ela é um dos ingredientes mais queridos para se preparar na Air Fryer. Confira como fazer a batata frita caseira em sua nova Air Fryer:

1. Descasque e corte as batatas em tiras;
2. Lave bem as tiras de batata e seque-as com papel toalha;
3. Despeje 1/2 colher de sopa de azeite em uma tigela, coloque as tiras por cima e misture até que fiquem cobertas de óleo;
4. Retire as batatas da tigela com um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo fique no recipiente e não no alimento. Coloque as batatas no cesto da Air Fryer;

Limpeza e manutenção

- Use regularmente para manter o bom funcionamento. Se não for usar por um tempo, guarde em local seco e ventilado.
- Evite diluentes, palha de aço, alvejantes, espátulas de metal ou produtos corrosivos.
- Evite esfregar excessivamente.

Limpando a unidade principal

- Certifique-se de que o produto esteja completamente frio antes de manuseá-lo.
- Limpe o aparelho após cada uso. Veja o passo a passo de como limpar:
- Limpe a parte externa com pano úmido com detergente diluído. Enxágue com pano seco.
- Certifique-se que o produto está fora da tomada quando limpar o interior do produto. Limpe o interior com papel toalha ou pano seco, com o aparelho frio e fora da tomada.
- Não coloque a unidade principal na lava-louças.
- Não limpe a resistência de qualquer jeito. Se for guardar por muito tempo, passe um pouco de óleo de cozinha na resistência para protegê-la.

Limpando as peças

- Deixe a cuba de molho em água morna para remover resíduos difíceis.
- Lave com esponja, detergente ou água morna.
- Enxágue e seque bem com pano seco.
- A grelha de cozimento pode ser lavada com água quente ou na lava-louças.

Descarte consciente



Não descarte o aparelho no lixo doméstico comum quando estiver fora de uso. Entregue a Air Fryer em um ponto oficial de coleta para reciclagem. Ao fazer isso, você contribui para a proteção do meio ambiente.

Solucionando problemas

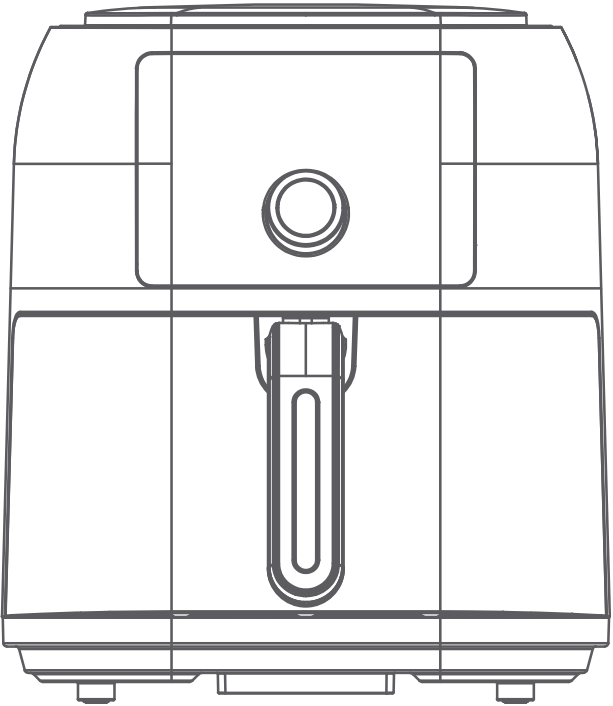
Problema	Possível solução
Fumaça oleosa ao fritar	• Despeje o óleo da bandeja e continue o uso.
Alimento não completamente frito	• Reduza a quantidade de comida. • Aumente a temperatura e/ou o tempo.
Alimento cozido de forma desigual	• Mexa ou separe os alimentos grudados.
Alimento não fica crocante	• Pincele ou borrif e um pouco de óleo.
A air fryer não liga	• Verifique se a tensão elétrica da tomada é igual a tensão indicada na etiqueta localizada próximo ao plugue do cabo elétrico (127V ou 220V). • Verifique a conexão na tomada. • Verifique se a cuba está corretamente inserida.
Cheiro de plástico durante o uso	• É normal no primeiro uso. • Faça um ciclo vazio a 200°C por 15 minutos.
Código E2 ao ligar	• Desconecte e ligue novamente. Se persistir, contate o suporte.
Código E2 em modo standby	• Desconecte e ligue novamente. Se persistir, contate o suporte.
Código E1 durante o funcionamento	• Desconecte e ligue novamente. Se persistir, contate o suporte.

TERMO DE GARANTIA

1. A Color Visão do Brasil Indústria Acrílica Ltda. vende este produto com o objetivo de atender da melhor maneira possível as necessidades do consumidor. Desta forma, para orientação e garantia do produto, é indispensável que seja lido o Manual de Instruções de Uso do Produto. A seguir, ficam expressas as condições de garantia que entram em vigor a partir da data de aquisição na loja, ou da entrega efetiva do produto ao consumidor, de acordo com o que segue abaixo.
- 2. Prazo de Garantia Legal**
- 2.1. - Garantia de 3 (três) meses, a contar da data de emissão na Nota Fiscal, sendo que esta garantia se refere à garantia legal, conforme art. 24 e 26, II, da Lei nº 8.078/90.
- 3. - Prazo de Garantia Contratual**
- 3.1. - Por mera liberalidade, a Color Visão poderá oferecer mais 9 (nove) meses de garantia contratual, nos termos do art. 50, § único, da Lei nº 8.078/90, caso o consumidor atenda as seguintes condições:
- 3.1.1. - Dentro do prazo de garantia contratual, a Color Visão assume o compromisso de reparar ou substituir gratuitamente qualquer peça que apresentar defeito de fabricação, desde que o aparelho seja enviado para o Posto Autorizado mais próximo da residência do consumidor.
- 3.1.2. - Para o atendimento, é imprescindível que o consumidor comprove que o produto se encontra dentro do prazo de garantia, entregando uma cópia da Nota Fiscal ou segunda via para a assistência técnica autorizada, pois do contrário, não será atendida. Portanto, o consumidor deverá guardar a Nota Fiscal cuidadosamente.
- 3.1.3. - Decorrido o prazo de garantia, todos os custos de reparo, peças e mão de obra relativas ao produto, correrão exclusivamente por conta do consumidor.
- 3.2. - A garantia não cobre:
- 3.2.1. - Devido a sua simplicidade de funcionamento e instalação, a garantia não cobre despesas com mão de obra, materiais de instalação elétrica, hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc.
- 3.2.2. - Produto ou peças que tenham sido danificadas em consequência de transporte, carga, descarga, resultantes de acidentes, maus tratos, descuidos, uso indevido, incêndios ou catástrofes de qualquer natureza.
- 3.2.3. - Falha de funcionamento ou queima do produto decorrente de instalação em rede elétrica imprópria ou voltagem incorreta.
- 3.2.4. - Quando o defeito apresentado for causado pelo desgaste natural do produto, incluindo-se amarelamentos, riscos, manchas das partes externas ou internas, decorrentes da aplicação de produtos químicos abrasivos e/ou similares que provoquem resultados danosos à integridade da matéria prima do produto.
- 3.2.5. - Utilização de acessórios ou componentes na instalação não aprovados pela Colormaq ou em desacordo com as normas técnicas brasileiras.
- 3.2.6. - Chamadas relacionadas a informações que estejam no manual de instrução do consumidor que acompanha o produto ou que constem no próprio produto (estes atendimentos, caso efetuados, serão cobrados do consumidor).
- 3.3. - A garantia fica automaticamente nula se:
- 3.3.1. - Utilizar o produto como fonte de renda, ou seja, para fins comerciais, industriais ou outros, visto que o produto foi projetado único e exclusivamente para uso doméstico.
- 3.3.2. - Na instalação ou no uso, não forem cumpridas as especificações constantes no Manual do Produto.
- 3.3.3. - O aparelho tiver recebido maus tratos, alterações ou consertos feitos por técnicos ou pessoas não credenciadas pela Color Visão do Brasil, ou, esteja agregado com quaisquer peças ou componentes não originais.
- 3.3.4. - Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou alteração da etiqueta de identificação do mesmo.
- A Color Visão do Brasil Indústria Acrílica Ltda., se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso ao consumidor.

Colormaq
facilitando sua vida

Manual do Produto
Fritadeira Air Fryer Colormaq 8L



Escanee o QRCode para conferir **como instalar** o seu novo produto Colormaq e ter acesso aos **canais de atendimento**:



CANAL DE ATENDIMENTO FALE COM A COLORMAQ

 **0800 770 8517**

CANAL DE ATENDIMENTO EXCLUSIVO PARA O BRASIL
CANAL DE ATENCIÓN EXCLUSIVO PARA BRASIL
EXCLUSIVE SERVICE CHANNEL FOR BRAZIL

COLOR VISÃO DO BRASIL IND. ACRÍLICA LTDA.
Estrada Municipal Araçatuba/Prata, Km 09
Cx. Postal 171 CEP 16026-940 Araçatuba/SP
CNPJ: 47.747.969/0001-94 IE: 177.030.216.113

Filial 01
CNPJ: 47 747 969/0003-56 IE: 133.502.042
Av. Deputado Luis Eduardo Magalhães, s/n - Galpão A
CEP 44096-486 Feira de Santana/BA

Fritadeira Air Fryer Colormaq

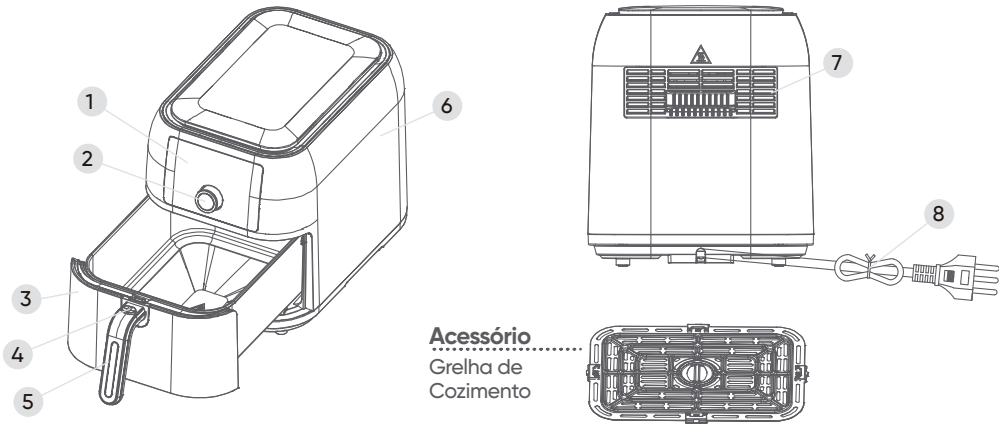
Parabéns, você acaba de adquirir a Fritadeira Air Fryer Colormaq! O seu novo produto tem tecnologia Rapid Air, o ar quente circula por todo o interior do produto deixando os alimentos crocantes por fora e macios por dentro.

A Fritadeira Air Fryer Colormaq leva mais facilidade para você na hora de cozinhar. Além de realizar preparos mais saudáveis, sem óleo e menos 80% de gordura. O seu novo produto é silencioso, mas ele te indicará que os alimentos estão prontos com o sinal sonoro ao fim do preparo.

Características e especificações da Fritadeira Air Fryer Colormaq

Descrição geral (Fig. 1)

- | | |
|---|----------------------------|
| 1. Painel | 5. Alça/puxador |
| 2. Manipulo de controle de temperatura (80-200°C) | 6. Unidade principal |
| 3. Cuba | 7. Abertura de saída de ar |
| 4. Botão de liberação da alça do cesto | 8. Cabo de alimentação |



INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Leia atentamente este manual antes de utilizar o seu produto para obter o melhor desempenho da Fritadeira Air Fryer Colormaq e evitar acidentes. Aconselhamos a não descartar o manual e guardar para futuras consultas.

⚠ AVISOS

- Antes de operar o aparelho, leia todas as instruções, avisos de segurança e precauções. O não cumprimento dessas medidas pode resultar em ferimentos pessoais e danos materiais.
- Para evitar choque elétrico, verifique se a voltagem da sua casa corresponde à do aparelho.
- Sempre utilize uma tomada aterrada. Não use adaptadores ou extensões.
- Para evitar risco de incêndio, remova todas as embalagens da air fryer, incluindo rótulos ou adesivos temporários.

Instalação

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local de instalação;
- Não use o aparelho se houver algum dano na tomada, cabo de energia ou outras peças;
- Conecte o aparelho sempre a uma tomada de parede aterrada. Certifique-se sempre de que o plugue está corretamente inserido na tomada;



Não utilize adaptadores, como "T", benjamins e extensões, em tomadas de 20A. Os dispositivos com essa potência são mais robustos, e ao conectá-los em pontos não projetados para essa carga, há o risco de superaquecimento e curto-circuito, **resultando na perda de garantia.**

Segurança e precauções

Coloque a air fryer em ambiente seco. Este produto é para uso interno.

- Posicione a air fryer sobre uma superfície plana e resistente ao calor. Mantenha ao menos 10 cm de distância de paredes, armários, móveis e outros objetos para garantir circulação de ar e evitar superaquecimento.
- Não coloque a air fryer próxima a materiais inflamáveis ou fontes de calor.
- Não mergulhe o cabo, plugue ou unidade principal em água ou outros líquidos.
- Evite que o cabo se enrosque ou entre em contato com superfícies quentes.
- Nunca puxe o cabo de força. Mova a air fryer antes de conectá-la, segurando com as duas mãos.
- Não mova a air fryer com óleo ou líquidos quentes em seu interior.
- Não cubra a air fryer com tecidos, papel ou plástico durante o uso. Não armazene esses itens nela.
- Recomenda-se o uso de materiais como vidro temperado, silicone e metal próprios para altas temperaturas. O uso de materiais inadequados, como plásticos comuns ou vidros não temperados, pode causar acidentes e danos ao produto, não cobertos pela garantia.
- Use luvas térmicas ao inserir ou retirar alimentos.
- Não toque na parte externa da air fryer durante ou após o uso; use a alça.
- Desconecte da tomada e aguarde esfriar antes de limpar.
- Use pano macio e úmido. Não utilize objetos pontiagudos.
- Mantenha fora do alcance de crianças. Nunca permita que operem o aparelho.
- Use apenas para cozinhar, aquecer ou descongelar alimentos.
- Não coloque objetos sobre a air fryer em funcionamento.
- Nunca aqueça recipientes fechados na air fryer.
- Desligue e desconecte após o uso ou em longos períodos de inatividade.
- Este aparelho não deve ser operado com temporizador externo ou controle remoto.
- Não use a air fryer em circuito sobrecarregado. Idealmente, use tomada dedicada.
- Se o cabo de força estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou técnico autorizado.

Cuidados

- Garanta que a Air Fryer esteja colocada em uma superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho foi projetado exclusivamente para uso doméstico. Não é recomendado o uso em contextos comerciais/industriais.
- Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- A garantia é invalidada se o aparelho for usado para fins profissionais, semiprofissionais ou se não for utilizado conforme as instruções deste manual.
- Sempre desconecte o aparelho quando não estiver em uso.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas para evitar perigo.

A Air Fryer leva aproximadamente 30 minutos para esfriar, assim por segurança aguarde esse tempo antes de manusear ou limpar.

Desligamento automático

O aparelho possui um temporizador embutido que desligará automaticamente quando chegar a zero. Embora o aparelho possua desligamento automático, recomenda-se supervisão durante o uso. Em caso de falha no desligamento automático, retire-o da tomada imediatamente e entre em contato com o suporte técnico. Você também pode desligar manualmente o produto, basta girar o botão do temporizador para zero no sentido anti-horário.

Cuidados antes do primeiro uso

- Remova todos os materiais de embalagem.
- Retire adesivos temporários.
- Lave a cuba com água quente, detergente e esponja não abrasiva.

Preparando para o uso

Com a Air Fryer Colormaq você terá mais facilidade na hora de preparar diferentes alimentos.

- Coloque a air fryer sobre uma superfície estável e nivelada, resistente ao calor.
- Encaixe corretamente a cuba na air fryer. Caso contrário, não funcionará.
- Cheque a potência do produto, da tomada e conecte o cabo de energia à tomada.
- Não coloque nada sobre o aparelho.
- A air fryer utiliza circulação de ar quente. Não adicione óleo.
- Não obstrua entradas ou saídas de ar.

Usando a Fritadeira Air fryer Colormaq



AVISO: ALTAS TEMPERATURAS

A air fryer aquece durante o funcionamento e a resistência interna atinge temperaturas elevadas. As peças e acessórios podem ficar muito quentes. Após o uso, a superfície externa também pode permanecer quente por um tempo. Não toque ou tente remover os acessórios imediatamente.

Uso pela primeira vez

Programe a temperatura máxima por pelo menos 15 minutos com a cuba vazia. Isso elimina odores iniciais. Um leve cheiro ou fumaça é normal, causado pela camada protetora contra corrosão da resistência.

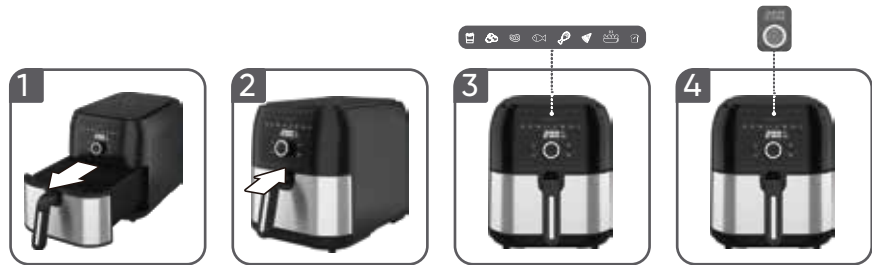
1. Retire a cuba e coloque os ingredientes. Nunca encha demais ou exceda a recomendação de quantidade ou isso pode afetar o desempenho de cocção.
 2. Insira a cuba corretamente ou o produto não funcionará. Use sempre a alça/puxador.
 3. Toque o símbolo da receita pré-programada no painel.
 4. Ajuste tempo e temperatura com o botão giratório, se necessário.
- Ingredientes em grandes quantidades podem precisar ser mexidos na metade do tempo. Retire e sacuda a cuba com cuidado.
 - O aviso sonoro indicará o fim do tempo. Retire a cuba e coloque-a sobre superfície resistente ao calor.

NOTA: O preparo pode ser interrompido manualmente com o botão Power, ajustando o tempo para 0 ou retirando a cuba.

- Verifique se o alimento está pronto. Caso contrário, retorne e ajuste o tempo.

NOTA: Use um pegador, se necessário, pois pode haver vapor quente logo após a finalização da cocção.

- Transfira o alimento com cuidado.
- Após o preparo, a air fryer estará pronta para novo uso imediatamente.



Painel de controle Air Fryer com frente em aço inox



Painel de controle Air Fryer com frente em vidro



NOTA: Se desejar, você também pode pré-aquecer o aparelho sem nenhum ingrediente dentro. Nesse caso, gire o botão do temporizador por mais de 3 minutos e aguarde até que a luz de aquecimento se apague. Em seguida, encha o cesto e gire o botão do temporizador para o tempo de preparo necessário.

- A luz indicadora de funcionamento acende quando a Air Fryer começar a pré-aquecer. A luz indicadora de pré-aquecimento apaga quando a temperatura selecionada for atingida;
- O temporizador inicia a contagem regressiva do tempo de preparo definido;
- Durante o processo de fritura com ar quente, a luz de aquecimento acende e apaga de tempos em tempos. Isso indica que o elemento de aquecimento está ligado e desligado para manter a temperatura definida;
- O excesso de óleo dos ingredientes é coletado no fundo da cuba.