

# **BELLA CUCCINA**



**BELLA  
CUCCINA**

Air Fryer BCAF40  
1500W

**MANUAL DE INSTRUÇÕES**  
FRITADEIRA AIR FRYER BCAF40

## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto e não invalidar a garantia, o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

Devido aos avanços tecnológicos e ao sistema de produção por lotes, poderão existir pequenas divergências entre o aparelho e alguma ilustração ou descrição de funcionamento de algum recurso deste Manual. Tal fato, porém, não prejudica o entendimento por parte do usuário.

## CUIDADOS

A Fabricante garante o bom funcionamento deste aparelho. Porém, é necessário que sua utilização seja adequada para que o usuário desfrute do máximo que o aparelho pode proporcionar sem prejudicar a saúde do usuário.

Os cuidados descritos a seguir e devem ser obedecidos.

## INSTRUÇÕES AO USUÁRIO

Muitos dos “problemas” que acometem os produtos eletrônicos têm como causa, não somente a desinformação em relação ao aparelho, mas uma conexão equivocada por parte do usuário. Existe uma grande probabilidade de o usuário resolver eventuais contratemplos de operação ou funcionamento insatisfatório do aparelho apenas consultando o Manual de Instruções. Antes de submeter o aparelho a um posto de Assistência Técnica Autorizada, o usuário deve ler atentamente o Manual de Instrução.



O sinal em forma de raio é destinado a alertar o usuário para a presença de tensões perigosas no interior do aparelho. Tocar componentes internos poderá resultar em choque elétrico.



O ponto de exclamação é destinado a alertar o usuário para a existência de instruções importantes de uso. Para reduzir o risco de choque elétrico ou incêndio, não abrir o gabinete do aparelho.



“Cuidado, superfície quente”.



Aviso: situações que podem prejudicar você ou terceiros.



Atenção: situações que podem danificar seu aparelho ou outro equipamento.



Nota: notas, dicas de uso ou informações adicionais.

### O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Para ter acesso ao manual digital (em PDF), acesse o QR Code, ou entre em contato com o nosso SAC em horário comercial SAC BRITÂNIA: (47) 3431-0300.



## LOCAL DE INSTALAÇÃO

A ventilação normal do produto não deve ser bloqueada. Os orifícios de ventilação devem estar sempre desobstruídos. Não envolver o aparelho todo em espuma.

O produto não foi desenvolvido para ser embutido em moveis ou nichos.

Não deixar o aparelho exposto à luz solar direta.

O produto não deve ser exposto a gotejamentos nem a respingos. Objetos com líquidos, como vasos, não devem ser colocados sobre o produto.

Deve-se manter uma distância de 10 cm ao redor do produto para evitar sobreaquecimento e/ou obstrução da saída de ar.

Instalar o aparelho de modo que o cabo de alimentação possa ser desconectado imediatamente da tomada da rede elétrica em caso de alguma anormalidade.

## PRECAUÇÕES QUANTO À SEGURANÇA

- Não utilizar o aparelho quando apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Para evitar o perigo de choque elétrico, não colocar o aparelho ou seu cordão elétrico em contato com água ou outros líquidos.
- Não tocar qualquer superfície quente. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer parte quente. Sempre colocar o aparelho sobre superfície resistente ao calor.
- Sempre supervisionar a operação do aparelho e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.
- Deixar um espaço livre de, aproximadamente, 10 cm, ao redor do produto. Co-

locar o aparelho sobre superfície seca e horizontal.

- Desconectar o plugue da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de sua limpeza. Deixar sempre o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas com relação ao uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Utilize os acessórios recomendados pelo fabricante.
- Não utilize acessórios duvidosos ou incompatíveis com o produto, o uso de acessórios e utensílios inadequados podem causar danos ao produto e riscos ao usuário.
- Retirar sempre o plugue da tomada elétrica. Nunca puxar o cordão elétrico.
- Não deixar o cordão elétrico pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão e nunca tocar nas superfícies ainda quentes.
- Não colocar o aparelho perto de uma chama ou queimador elétrico.
- Não usar em locais descobertos.
- Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o aparelho pode não funcionar apropriadamente. O aparelho deve ser conectado a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta enquanto o aparelho estiver ligado.
- Pode ocorrer um incêndio se o aparelho for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o aparelho durante sua operação.
- Não colocar papelão, papel ou plástico dentro do aparelho.
- Para desligar o aparelho, girar o botão TIMER até a posição 0 e remova o cordão elétrico da tomada elétrica.
- Não colocar pedaços maiores que a capacidade do produto, pedaços muito grandes demoram mais tempo para cozinhar, podem ficar cru por dentro e queimados por fora.
- Não cobrir o aparelho. Isso pode causar o superaquecimento.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.

- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
- Este produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não utilizar adaptadores ou benjamins, ligar sempre o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricista habilitado.
- Nunca colocar produtos inflamáveis e combustíveis dentro da fritadeira(ex: Carvão, madeira, álcool, papel, papelão , etc)
- Não realizar preparos submersos em óleo, o produto realiza os preparos através do ar quente



Perigo de incêndio: Não armazene itens nas superfícies de cozimento.  
CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado.  
O elemento de aquecimento permanece quente após o uso, não toque!



Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.

Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.

Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.

Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

## ATERRAMENTO

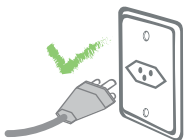
•Este aparelho deverá ser conectado a uma tomada aterrada; o aterramento diminuirá o risco de choque elétrico. O plugue deverá ser inserido em uma tomada elétrica que tenha sido aterrada conforme as normas e padrões vigentes. Verificar com um eletricista qualificado ou com o serviço de Assistência Técnica Autorizada se houver dúvidas quanto ao aterramento do aparelho. Não modificar o plugue fornecido com o aparelho se não conseguir encaixá-lo na tomada elétrica. Mandar instalar uma tomada elétrica apropriada por um eletricista qualificado.

### ⚠ ADVERTÊNCIA



- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

**•Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.**



## COMPONENTES

- 01. ENTRADA DE AR ;
- 02. SELETOR DE TEMPERATURA ;
- 03. LUZ DE AQUECIMENTO;
- 04. LUZ DE FUNCIONAMENTO;
- 05. TIMER ;
- 06. GRADE INTERNA;
- 07. ALÇA DO COLETOR;
- 08. COLETOR DE RESÍDUOS;
- 09. CORPO DO APARELHO.



## PROTEÇÃO CONTRA SUPERAQUECIMENTO

O aparelho conta com um sistema de segurança que desliga o aparelho em caso de superaquecimento. Caso o sistema de segurança seja ativado, desligue o aparelho, retire o plugue da tomada elétrica e encaminhe o produto a uma assistência técnica autorizada.

## DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

O aparelho é equipado com um "TIMER" de 60 minutos com contagem regressiva que desliga o aparelho ao atingir a marcação 0. Quando o "TIMER" atingir a marcação 0 será emitido um sinal sonoro e o aparelho desligará automaticamente.

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova toda a embalagem.
2. Remova rótulos ou etiquetas do aparelho.
3. Limpe o coletor de resíduos por completo com água morna, um pouco de detergente neutro e uma esponja não abrasiva e enxugue com um pano seco.



Para manter a qualidade do antiaderente do seu produto é necessário prepará-lo antes da primeira utilização.

Na primeira utilização o antiaderente deve ser untado com óleo e o produto deve ser ligado na temperatura mínima por aproximadamente dois minutos, quando esfriar, lavar e enxugar novamente.

Após esse processo, o produto poderá ser usado, nas próximas utilizações não é preciso realizar o processo de "cura" do antiaderente..

## PREPARAÇÃO PARA O USO

Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor.

Não ligue o produto por muito tempo quando estiver vazio, isso pode danificar o antiaderente.



Não encha o coletor de resíduos com óleo ou qualquer outro líquido. Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho, porque isso obstrui o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura com ar quente.

Ao utilizar o aparelho não obstrua a saída de ar, nem coloque próximo a materiais não resistentes ao calor.

## UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. Conecte o plugue a uma tomada elétrica.
2. Retire o coletor de resíduos, pela alça (figura 01).
3. Coloque os alimentos sobre a grade dentro do coletor.

Para melhor desempenho, sugerimos consultar a tabela de tempos de preparo. O preparo pode variar de acordo com a procedência do alimento, tempo de preparo e temperatura.



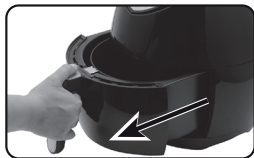
Não encha o coletor nem o cesto além da indicação MÁX, nem exceda a quantidade indicada na tabela de configurações, pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.

4. Deslize o coletor de resíduos para dentro do aparelho (figura 02);  
Não use o coletor de resíduos sem a grade ou cesto de alimento.



Não toque no coletor de resíduos durante e depois do uso, porque ele fica quente. Só segure o coletor de resíduos pela alça.

5. Gire o botão até a temperatura desejada (80°C- 200°C) (figura 03). Consulte a tabela para determinar a temperatura ideal para o seu preparo.
6. Para ligar o aparelho, gire o botão do timer até o tempo de preparo necessário (0min- 60min) (figura 04).



Adicione 3 minutos ao tempo de preparo se iniciar o preparo com o aparelho ainda frio.



Se desejar, você também poderá preaquecer o aparelho sem colocar nenhum alimento dentro por aproximadamente 3min- 5min.

Em seguida, introduza o alimento no coletor e gire o botão do timer para o tempo de preparo necessário.

- O timer começa a contagem regressiva do tempo de preparo definido (timer mecânico, funciona mesmo com o aparelho desconectado da tomada elétrica).

- O excesso de óleo dos alimentos escorre para o fundo do coletor de resíduos.

**7.** Para alguns alimentos, é necessário virar/mexer no coletor. Esse processo pode ser realizado utilizando uma pinça de silicone.

Em seguida, deslize o coletor de resíduos para dentro do aparelho.



O produto continua ligado após a retirada do coletor de resíduos.



Se você ajustar o timer para a metade do tempo de preparo, ouvirá o alarme quando tiver que sacudir os alimentos. No entanto, isto significa que o timer deve ser ajustado novamente para o tempo de preparo restante.

**8.** Ao ouvir o alarme do timer, você saberá que o tempo de preparo definido acabou. Retire o coletor de resíduos do aparelho, colocando-o em uma superfície resistente ao calor.

Não retire o coletor de resíduos com o timer acionado, pois o produto continua aquecendo.



Também é possível desligar o aparelho manualmente. Para fazer isso, gire o TIMER até a posição 0.

**9.** Verifique se os alimentos estão prontos.

Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta deslizar o coletor de resíduos para dentro do aparelho e ajustar o timer com alguns minutos extras.

**10.** Não vire o coletor de ponta cabeça pois o excesso de óleo no fundo do coletor de resíduos cairá nos alimentos.



Após a fritura com ar quente, o coletor de resíduos, o cesto e os alimentos estarão quentes. Dependendo do tipo de alimento, pode sair vapor do coletor de resíduos.

11. Esvazie o coletor removendo os alimentos.

12. Quando uma porção de alimentos estiver pronta, o aparelho estará automaticamente pronto para preparar outra porção.

## TABELA DE AJUSTES

A tabela abaixo serve de ajuda para você selecionar os ajustes básicos de acordo com os alimentos que deseja preparar.














Adicione 3 minutos ao tempo de preparo ao começar fritar com o aparelho ainda frio.

ALIMENTO	QUANTIDADE (G)	TEMPO (MIN.)	TEMPERATURA	SACUDIR	DICAS
 <b>Batatas</b>					
Batatas fritas finas e grossas congeladas	200 a 800	12 a 50	200		Adicione ½ colher de sopa de óleo
Batatas fritas caseiras (8 x 8mm)	300 a 800	22 a 50	200		Adicione ½ colher de sopa de óleo
Batatas wedge feitas em casa	300 a 800	20 a 28	200		Adicione ½ colher de sopa de óleo
Cubos de batata feitos em casa	300 a 750	20 a 28	160		
Rosti	250	18 a 22	160		
Batata gratinada	500	20 a 25	160		
 <b>Carnes e aves</b>					
Filé	100 a 500	12 a 18	160		
Costelas de porco	100 a 500	15 a 20	160		
Hambúguer	100 a 500	9 a 18	160		
Enroladinho de salsicha	100 a 500	18 a 20	200		
Coxas de frango	100 a 500	22 a 28	160		
Peito de frango	100 a 500	18 a 22	160		
 <b>Petiscos</b>					
Rolinho primavera	100 a 400	12 a 18	200		
Nuggets de frango congelados	100 a 500	10 a 15	200		Use do tipo "pronto para assar"
Isca de peixe congeladas	100 a 400	10 a 15	200		Use do tipo "pronto para assar"
Petiscos de queijo empanado congelados	100 a 400	10 a 15	160		Use do tipo "pronto para assar"



Esses ajustes são apenas indicações. Como os alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não é possível garantir o melhor ajuste para os seus alimentos.

## OUTROS PREPAROS

ALIMENTO	QUANT. (g)	(MINUTOS)	TEMPERATURA (°C)	SACUDIR	DICAS
Mini Pizza 	100	4 a 5	200		Retirar do refrigerador 20 minutos antes do preparo.
Pão de Queijo 	200	10 a 15	200		Retirar do refrigerador 20 minutos antes do preparo. (o tempo pode variar de acordo com a marca do pão de queijo).
Anéis de Cebola 	200	5 a 8	200		Retirar do refrigerador 20 minutos antes do preparo.
Coxinha 	300	15 a 18	200		Retirar do refrigerador 20 minutos antes do preparo.
Vegetais Mistos 	400	10 a 16	160		Cortar os vegetais temperar e pincelar óleo vegetal. Mexer a cada 5 minutos. Vegetais: Brócolis, cenoura e Couve-flor.
Misto Quente 	80	4 a 5	200		Fazer 1 sanduiche por vez e virar após 2 minutos. Pão de sanduiche, queijo e presunto.
Brusqueta 	100	2 a 3	200		Pão Frances cortados em fatias, tomates picados, alho, manjericão, queijo mozzarella ralado e sal a gosto.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A limpeza do aparelho só poderá ser executada quando este estiver desligado, com o plugue desconectado da tomada elétrica e totalmente frio.

1. Abrir e remover o coletor de resíduos.
2. Retirar a grade, colocá-la em água morna com detergente neutro. Secá-la com um pano ou uma toalha.
3. Evite choques térmicos bruscos, colocando a cesta ou coletor quente em água fria, com o tempo pode danificar o antiaderente.



Para conservar a camada antiaderente, deve-se evitar esponjas de aço, que podem riscá-la e até removê-la. Não utilizar produtos abrasivos como saponáceos ou esfriar o antiaderente na água.

4. Retirar o coletor de resíduos. Passar uma toalha úmida quente na superfície de todos os componentes e no lado externo do aparelho e em seguida secá-los com uma toalha seca. Não utilizar materiais abrasivos, pois eles podem danificar a superfície antiaderente do recipiente de cozimento ou o acabamento exterior. Se algum alimento grudar no antiaderente, recomenda-se deixá-lo de molho em água morna por alguns minutos e lavá-lo normalmente.



Não se deve raspar os resíduos com facas, espátulas ou outro objeto de metal porque também podem prejudicar a película antiaderente.

Nunca mergulhar o corpo plástico do aparelho em água ou outros líquidos.

## CERTIFICADO DE GARANTIA

O Fabricante garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contados a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. Conforme modelo a seguir:

TEMPOS DE GARANTIA	
<b>Garantia legal*</b>	90 Dias
<b>Garantia adicional</b>	270 Dias
<b>Garantia total**</b>	360 Dias

\*A garantia legal é de 90 dias e tem seu início na data de aquisição do produto.  
\*\*A garantia total é a soma da garantia legal mais a garantia adicional.

Os acessórios terão somente garantia legal de 90 dias incluindo a bateria.

A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tanto os gratuitos quanto os remunerados somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados.

• Para que você exerça a garantia constante neste certificado, será necessário informar alguns de seus dados pessoais, como por exemplo: nome, CPF, endereço e telefone às nossas Assistsências Técnicas, a fim de que seja aberta ordem de serviço. Em cumprimento à Lei Geral de Proteção de Dados, a fabricante informa que estes dados poderão ser compartilhados com nossos prestadores de serviço, somente quando necessário para a conclusão do atendimento em garantia.

• Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do consumidor. A relação de Postos Autorizados está disponível através do site [www.britania.com.br](http://www.britania.com.br) ou através do SAC (47) 3431-0300. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição. Produtos que necessitam de serviço de instalação terão despesas e responsabilidades por conta do consumidor. O compromisso de garantia cessará caso:

- O produto seja examinado, adulterado ou consertado fora de Assistência Técnica Autorizada.
- Ocorra a utilização de peça ou componente não original.
- O produto seja ligado em tensão diferente daquela para qual foi projetado.
- O defeito seja decorrente de uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual.
- Danos sejam causados por ação de agentes naturais (enchentes, maresia, raios, etc.)
- O produto seja utilizado para fins não domésticos.
- Não sejam seguidas as recomendações de conservação, conforme manual.
- Ausência ou adulteração do número de série.

Rua Hans Dieter Schmidt, 3303- Bloco 3- Zona Industrial Norte- Joinville- SC- CEP 89219-504  
Inscr. Est 24.784.565-8 CNPJ 76.492.701/0014-71  
FABRICADO NA CHINA



**ATENDIMENTO  
AO CONSUMIDOR**

**(47) 3431-0300**  
[www.britania.com.br](http://www.britania.com.br)