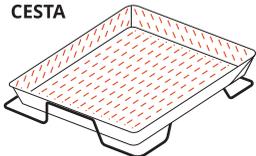
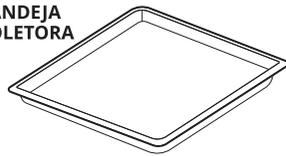


KIT AIR FRYER

CESTA



BANDEJA COLETORA

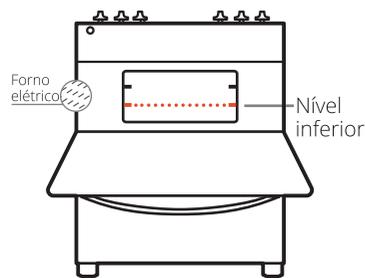


Accesse e conheça mais o seu fogão Brastemp com Air Fryer Pro

UTILIZANDO O FORNO SUPERIOR FUNÇÃO AIR FRYER PRO

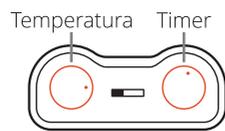
1 Posicione as prateleiras

- Posicione a prateleira no nível inferior do forno elétrico.



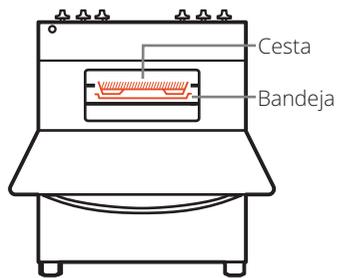
2 Preequeça o forno

- Ajuste o botão esquerdo na temperatura indicada pelas receitas contidas no verso.
- Gire o botão do Timer até a posição de 10 min e observe o sinal luminoso.
- Após o término do timer, o forno desliga automaticamente.



3 Insira o kit Air Fryer

- Depois de preaquecido, insira o kit Air Fryer com o alimento de preparo, de forma centralizada.



4 Usando seu kit Air Fryer

- Gire o botão direito (Timer) no sentido horário até o tempo desejado para que haja o desligamento automático, ou no sentido anti-horário, para tempo indeterminado (manter ligado).
- A luz acenderá indicando que a função Air Fryer Pro está ligada.
- Aguarde a indicação do final do processo. A luz se apagará e um sinal sonoro será emitido.

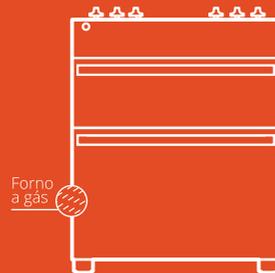
IMPORTANTE

- Utilize a função Air Fryer Pro com apenas um preparo por vez.
- Não esqueça de desligar seu forno caso tenha utilizado a função "Manter ligado".

AIR FRYER PRO

W11750491 | SM: W11750514 Rev. B 02/2025

ACENDIMENTO DO FORNO A GÁS



Pressione e gire por 10 segundos



- Com a porta do forno aberta, **pressione e gire o botão do forno** até a temperatura máxima e, **ao mesmo tempo, acione a tecla faísca.**

- Mantenha o **botão do forno** pressionado por **10 segundos** nessa temperatura para que a chama permaneça acesa.

PREPAROS BÁSICOS PARA AIR FRYER PRO

Antes de cada preparo, preaqueça por 10 minutos.

PREPARO	QUANT.	TEMPO	TEMP.
Batata frita congelada (palito tradicional)	400 g 700 g	17-20 min 20-25 min	200 °C 210 °C
Nuggets congelados	600 g (aprox. 32 un.)	18-23 min	200 °C
Anéis de cebola congelados	400 g (aprox. 24 un.)	18-23 min	180 °C
Asinha de frango descongelada	800 g (aprox. 18 un.)	28-33 min	200 °C

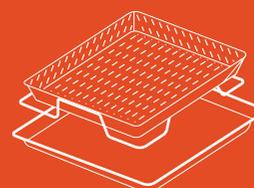
- Distribua bem a comida na cesta Air Fryer.

MANUSEIOS E CUIDADOS

Utilize **luvas térmicas** para remover seu kit Air Fryer com segurança



Faça a limpeza do kit Air Fryer após cada uso.



Utilize sempre a **bandeja junto com a cesta** pois, durante o preparo, alguns alimentos podem soltar excesso de gordura e migalhas.

Dica: Use água morna e uma escova com detergente neutro para remover a gordura nas grades. Recomenda-se também produtos restauradores para inox nas bandejas do kit Air Fryer.



Cuidado ao manusear a bandeja e a cesta após o preparo. A bandeja pode conter gordura quente.

BRASTEMP

AIR FRYER PRO