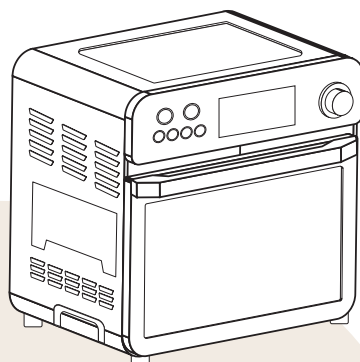


# Manual do Consumidor

## Forno de Bancada Invita Air Fryer 24 Litros



i-FA-FS-24L-XX-1LBA



Parabéns! Você acaba de adquirir um produto **Invita**, obrigado pela sua escolha!

Parabéns pela aquisição de um produto INVITA! Nosso compromisso é oferecer produtos elegantes, com design diferenciado e de excelente qualidade.

Este produto decora e embeleza qualquer ambiente em que for colocado.

Conheça os demais produtos INVITA como Fornos Elétricos, Cooktops a Gás e uma grande variedade de Coifas.

Este manual contém informações importantes para a sua segurança, apresentação do produto, como realizar a instalação e utilização. Conheça melhor o seu produto através deste manual e esteja pronto para aproveitá-lo da melhor maneira.

**Importante:** Sugerimos também que guarde este manual de instruções após a leitura para futuras consultas.

## ÍNDICE

ÍNDICE	
INFORMAÇÕES GERAIS	05
SEGURANÇA	06
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	08
INSTALAÇÃO	10
INSTRUÇÕES DE USO	12
LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	15
PROBLEMAS E SOLUÇÕES	16
PROTEÇÃO AMBIENTAL	17
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	18
GARANTIA	19

# 1

## INFORMAÇÕES GERAIS

Obrigado por escolher a Invita. Estamos certos de que será um grande prazer usar seu novo Forno Air Flyer.

Antes de usar o produto, recomendamos que leia atentamente as instruções, pois elas contêm detalhes sobre seu uso e suas funções.

Certifique-se de que todas as pessoas que usarão o produto estejam familiarizadas com sua operação e medidas de segurança. É importante fazer a instalação correta do equipamento e ficar atento às instruções de segurança.

Recomendamos manter este manual de utilização junto ao produto, para referência futura, e também disponibilizá-lo para futuros usuários.

Este produto é destinado ao uso doméstico.

Caso o produto não esteja operando corretamente, verifique a página **PROBLEMAS E SOLUÇÕES** para obter informações. Caso a dúvida ainda persista, entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor INVITA através do e-mail [sac@invitacasa.com.br](mailto:sac@invitacasa.com.br) ou telefone 08007231202.



### **ⓘ IMPORTANTE**

#### **Itens de Segurança**

- Desligue o disjuntor antes de efetuar a instalação ou qualquer limpeza e manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o fio de aterramento do cabo de alimentação do produto, que deverá ser ligado a um fio terra efetivo, conforme norma NBR5410. Para cabos de alimentação com plugue certificado não remova o pino terra do plugue, pois ele deverá ser ligado ao terra efetivo existente na tomada elétrica.
- Não utilize adaptadores ou T's, benjamins e extensões elétricas.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o produto.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o forno, leia atentamente as recomendações a seguir.

#### **Recomendações**

- Instale e posicione o forno estritamente de acordo com as instruções contidas no capítulo "4 INSTALAÇÃO".
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Siga as especificações de acordo como descritas neste manual para instalação do produto.
- Em caso de dano ou se não estiver funcionando corretamente, não utilize o forno, desligue-o da alimentação elétrica e entre em contato com serviço de atendimento ao consumidor INVITA.
- Este produto é destinado para uso doméstico, devendo ser instalado e utilizado em locais com permanente ventilação.
- Não utilize o produto se o cabo de alimentação estiver danificado, a fim de evitar riscos, neste caso entre em contato com suporte ao cliente, ou serviço autorizado Elettromec, para que seja efetuado a troca do cabo de alimentação.

- Certifique-se de que os cabos de alimentação elétrica de outros produtos, próximos não entrem em contato com peças quentes, nem fiquem na porta do forno.
- Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto.
- Não utilize o forno para aquecer o ambiente.
- Não utilize artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver utilizando o forno, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os utensílios, pois eles podem se incendiar.
- Não obstrua as laterais do forno, pois há fendas de ventilação ou dissipação de calor e sua obstrução pode causar danos ao produto.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Utilize utensílios de cozinha somente aprovados para uso em forno. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver utilizando utensílios de vidro ou plástico.
- Durante o uso, o produto fica quente, não toque nas superfícies internas do forno, evite também o contato de tecidos ou outros materiais inflamáveis, até que se tenha tido tempo suficiente para esfriar.
- Não utilize temporizador externo ou sistema de controle remoto separado, para operar o forno.
- As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. Mantenha as crianças em uma distância segura.
- Utilize luvas térmicas para manusear assadeiras e acessórios quando o forno estiver quente. Não utilize luvas úmidas ou molhadas a risco de queimaduras devido ao vapor liberado pelo contato com as superfícies quentes do forno.
- Nunca guarde materiais inflamáveis no forno ou nas suas proximidades.

** ADVERTÊNCIA**

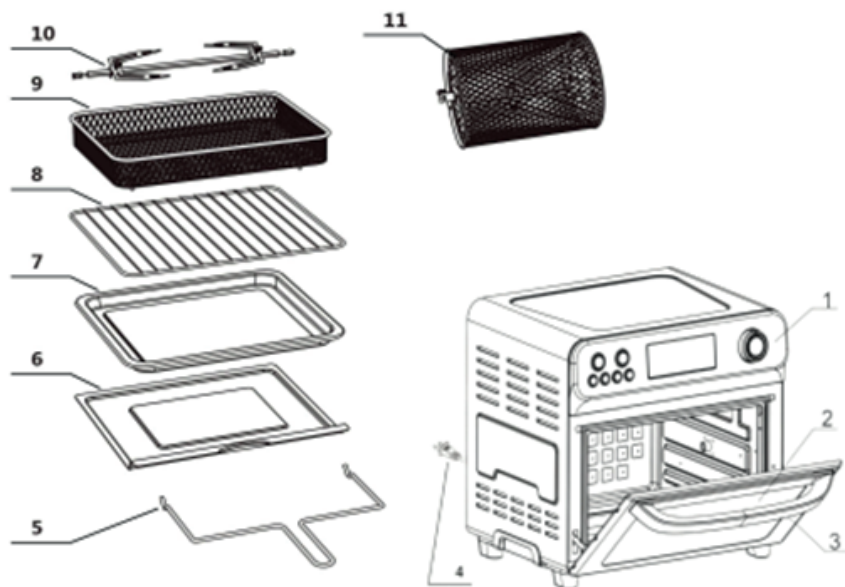
- Não utilize equipamentos a vapor para a limpeza do produto, pode haver contato do vapor com os componentes elétricos, gerando riscos de curto-circuitos e choques elétricos.

# 3

## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

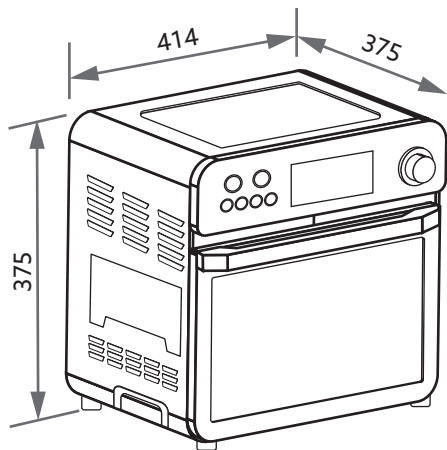
### Conheça seu Refrigerador

- |   |                        |    |                     |
|---|------------------------|----|---------------------|
| 1 | Painel de Controle     | 7  | Bandeja             |
| 2 | Porta de Vidro         | 8  | Prateleira do Forno |
| 3 | Puxador da Porta       | 9  | Cesto Retangular    |
| 4 | Cabo de Alimentação    | 10 | Espeto Rotativo     |
| 5 | Pegador de Prateleira  | 11 | Cesto Redondo       |
| 6 | Bandeja de Gotejamento |    |                     |





## Dimensões do Produto



# 4

## INSTALAÇÃO

### **i** IMPORTANTE:

Durante a instalação, mantenha o produto desligado da alimentação elétrica.

### **!** AVISOS:

- Nunca deixe a embalagem (isopor, plásticos, etc.) ao alcance de crianças, pode ser perigoso.
- Não retire o produto da embalagem e nem mova-o, puxando pelas partes móveis (Ex.: puxadores, portas).

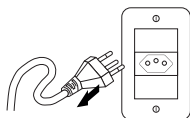
### **Requisitos Elétricos**

Antes de efetuar a conexão elétrica, verifique se a tensão indicada na etiqueta do produto é compatível com a rede elétrica de alimentação.

- Utilize uma tomada dedicada, que deve estar aterrada de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR 5410 - sessão aterramento, com fios na bitola mínima de 2,5 mm<sup>2</sup>, bitolas inferiores podem afetar o desempenho do produto.
- A desconexão do produto da alimentação elétrica deve ser permitida após a instalação ser realizada, para isso instale um disjuntor térmico dedicado dimensionado para a carga correspondente, com uma abertura para o contato de pelo menos 3 mm, localizado fora do nicho de instalação, depois que o produto for instalado, não deverá ser possível entrar em contato com partes elétricas. Todas as peças que precisam de proteção, não poderão ser tocadas sem o uso de ferramentas.

### **!** ADVERTÊNCIA:

Risco de Choque Elétrico: Para garantir a proteção do usuário contra choques elétricos, utilizar uma tomada devidamente aterrada; não remova o pino do fio terra do plugue; não utilize adaptadores, extensões ou T's na tomada. Para efetuar qualquer manutenção no produto retire o plugue da tomada. Siga devidamente estas instruções para evitar riscos, que podem resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.



### **!** ATENÇÃO:

O plugue deve ser facilmente acessível, mesmo após a instalação.

## Requisitos de Espaço e Localização

Verifique que o local de instalação do produto não haja a incidência direta dos raios solares e esteja distante de fontes de calor (fogão, forno, aquecedor, etc.), evite colocar o produto em lugares úmidos e exposto ao sol.

Este produto foi desenvolvido para instalação freestanding (piso livre).

### ⚠ ATENÇÃO:

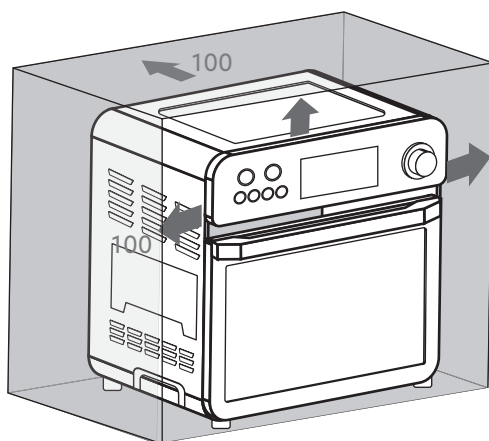
A instalação desse produto é recomendada apenas para ambientes com ventilação permanentemente conforme especificado. O ambiente deve ser mantido ventilado para dispersar o calor corretamente e a umidade produzida nos processos de cozimento.

## Requisitos de Espaço e Localização

A superfície de instalação deve ser plana. Não posicione em superfícies inclinadas. Recomendamos uma distância mínima livre de 100 mm no perímetro do forno.

### ⚠ ATENÇÃO:

Ao posicionar o aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não esteja preso ou danificado. Não coloque várias fontes de alimentação portáteis na parte traseira do aparelho.



# 5

## INSTRUÇÕES DE USO

### Primeiro Uso

- Remova todos os adesivos e etiquetas de embalagem do aparelho. Lave o Cesto da Fritadeira, a Prateleira do Forno, as Bandejas (Retangular e de Gotejamento) com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva. Seque bem antes de recolocá-las no Forno de Air Fryer. Reinstale a Bandeja de Gotejamento na parte inferior do Forno de Air Fryer.

### **i** IMPORTANTE:

Não use detergentes ou produtos abrasivos pois eles poderão danificar o acabamento do produto.

### Painel de Controle



Teclas de Operação:

1	Funções	2	Menu Programas
	Ligar/Desligar; Iniciar/Parar Programa; Ajuste de Tempo; Ajuste de Temperatura ; Lâmpada; Ventilador de convecção.		AIR FRY; ROTISSERIE; GRELHAR; CARNES; PEIXES ; PIZZA; ASSAR; TOSTAR; DESCONGELAR; DESIDRATAR.
3	Display de Tempo e Temperatura	4	Botão de ajuste

### Instruções de Operação

- O botão de controle pode ser girado no sentido horário ou anti-horário para alternar rapidamente entre os modos, ajustar o tempo e temperatura.
- Display de LED, operação, exibição em tempo real da temperatura e do tempo restante.
- O forno possui ventilador de duas velocidades de funcionamento: baixa ou alta. Uma luz de velocidade acende quando o ventilador funciona em baixa velocidade, enquanto duas luzes de velocidade acendem em alta velocidade do ventilador.
- **Tecla Liga/Desliga** - Use para iniciar ou parar o forno depois de configurar.
- **Tecla Lâmpada** - Pressione a tecla lâmpada durante todo o processo para supervisionar o cozimento se desejar, pressione-a novamente para desligar. A lâmpada se apagará após um minuto.

- **Ligar/Inicialização (standby):** O painel de controle é conectado ao modo de espera um sinal sonoro é emitido. O Display de LED de Temperatura mostra "OFF". Pressione brevemente a tecla **Lig/Desl** o visor de LED se acenderá. O modo padrão é o modo de pão. Na tela de inicialização todos os ícones acendem e do pão pisca (imagem abaixo).



- **Botão de Ajuste:** girando no sentido horário, o ícone piscante se move para a esquerda, e no sentido anti-horário, se move para a direita. Pressione Iniciar (▶) quando o modo for selecionado e pressione novamente para entrar no processo de pausa.
- **Display de Temperatura:** temperatura definida, exibição de tempo do timer. Retorna à tela de inicialização quando chegar a zero.
- **Tecla de Velocidade:** pressione (⚙️) para alternar a velocidade de funcionamento. O programa predefinido de alta velocidade não permite ser ajustado para a velocidade baixa.
- **Tecla Lâmpada:** pressione (💡) para ligar ou desligar. Após 1 minuto, se desligará automaticamente, caso não seja pressionado a tecla.
- **Tecla Tempo:** pressione (🕒) para ajustar a duração no programa predefinido, girando no sentido horário +5 min, no máximo 60 min, no sentido anti-horário -5 min, no mínimo 0 min. A cada ajuste, um sinal sonoro é emitido.
- **Tecla de Temperatura:** pressione (🌡️) para ajustar a temperatura no programa predefinido, ajuste girando no sentido horário +5 °C, no máximo 230 °C, no sentido anti-horário -5 °C, no mínimo 60 °C. A cada ajuste, um sinal sonoro é emitido. Modo Bolo, Secagem, Descongelamento, só é permitido no programa definido a diminuição da temperatura.
- **Processo de Execução e Pausa:** após pressionar o modo, o display de tempo pisca e um sinal sonoro é emitido três vezes a cada 1 minuto.

### Utilizando o Forno Air Fryer

- **Programas Inteligentes:** Como mostrado na tabela abaixo, o forno possui dez opções de funções, bem como tempo padrão, temperatura, velocidade do ventilador e status síncrono do motor para cada função. Selecione um programa, a tela mostrará o tempo e a temperatura, e o ícone se acenderá. Pressione o ícone de início e o forno funcionará de acordo com o programa inteligente de sua escolha.

Função	Temperatura padrão (°C)	Tempo padrão (min.)	Velocidade padrão	Motor
Tostar	230	5	alto	desligado
Assar	140	40	baixo	desligado
Peixe	230	25	alto	ligado
Desidratar	70	240	alto	ligado

Grelhar	230	20	alto	ligado
Air flyer	190	20	alto	ligado
Descongelar	50	60	alto	desligado
Carne	230	12	alto	desligado
Pizza	230	7	alto	desligado
Rotisserie	180	45	alto	ligado

**NOTA:** Os parâmetros acima são apenas para referência. Para melhorar o efeito de cozimento, os parâmetros podem ser ajustados.

### Dicas Úteis

O uso da configuração de convecção no forno air flyer oferece várias vantagens para cozinhar as refeições:

- **Cozimento mais Rápido:** A convecção cozinha os alimentos mais rapidamente, pois circula ar quente ao redor dos alimentos, reduzindo o tempo de cozimento. Como resultado, pode-se reduzir a temperatura de cozimento em cerca de 25 °F em comparação com os métodos de cozimento convencionais.
- **Cozimento Uniforme:** O cozimento por convecção oferece uma distribuição uniforme de calor, resultando em um cozimento mais uniforme. Pode-se usar mais de uma prateleira ao mesmo tempo e não precisa virar ou girar os alimentos ou as bandejas de cozimento.
- **Dourado e Suculento:** A circulação de ar em alta temperatura da convecção produz alimentos assados que ficam dourados por fora e suculentos por dentro.
- **Compatibilidade de Alimentos:** Certos alimentos se beneficiam da configuração de convecção, como assados, legumes e peixes inteiros quando se deseja que cozinhem uniformemente. Além disso, o cozimento por convecção é ótimo para tortas, bolos, biscoitos e biscoitos. A função de grelhar por convecção é ideal para carnes e peixes, derreter queijo e dourar a parte superior de assados. Ao fazer pizza, use a posição inferior da prateleira e verifique-a com frequência para evitar que o queijo queime. Pode-se começar sem convecção e depois ativá-la nos últimos minutos para dourar o queijo. O cozimento por convecção não é recomendado para pudins, suflês, bolos, pães rápidos ou pães.
- **Dicas adicionais:** Certifique-se de que o ar possa circular em torno dos alimentos e das panelas. Use bandejas, assadeiras e formas de cozimento com laterais mais baixas. Não cubra as prateleiras do forno com papel alumínio.

# 6

## LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

### Limpeza

Por questões de higiene, o interior do produto e seus acessórios devem ser higienizados regularmente.

#### **ADVERTÊNCIA:**

- O produto não deve ser imerso em água para limpeza.
- A cavidade do forno está sujeita a calor residual após o uso, aguarde o resfriamento antes de efetuar a limpeza ou movimentar o produto.

#### **Para melhor conservação do produto**

- Nunca use utensílios abrasivos ou produtos corrosivos para limpar o aparelho.
- Aplique um agente de limpeza em um pano e limpe a parte externa.
- Aplique uma solução de detergente líquido neutro em um pano ou esponja úmida e limpe a cavidade interna do forno. Remova qualquer resíduo com um pano úmido.
- Limpe os acessórios na lava-louças ou lave à mão com uma esponja de nylon ou escova em água morna e detergente.

#### **Armazenamento**

- Desligue o aparelho e deixe-o esfriar.
- Certifique-se de que todas as peças estejam limpas e secas.
- Armazene o aparelho em um local limpo e seco.

#### **Substituição da lâmpada**

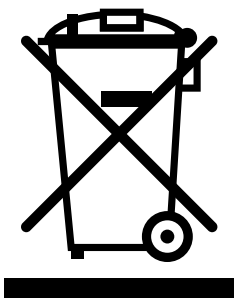
Para substituir a lâmpada, entre em contato com um posto de assistência técnica INVITA.

<b>Problema</b>	<b>Possível causa</b>	<b>Solução</b>
O forno da Air Fryer não funciona.	Plugue desconectado ou interrupção de alimentação elétrica.	Certifique-se de que a unidade esteja conectada a uma tomada elétrica dedicada.
O alimento não está cozido.	Porções grande de alimentos.	Use porções menores para um cozimento mais uniforme.
	Temperatura baixa ou insuficiente.	Aumente a temperatura e continue cozinhando.
	Falta de virar o alimento no processo de cozimento.	Vire os alimentos na metade do processo de cozimento.
O alimento não é frito uniformemente.	Alimentos com varias tamanhos na porção.	Cozinhe juntos alimentos de tamanhos semelhantes.
Fumaça branca está saindo do forno da Air Fryer.	Resíduos de gorduras.	Limpe o forno Air Fryer e os acessórios após cada uso para remover resíduos de gordura.
As batatas fritas não estão cozinhando uniformemente.	Quantidade alta de batatas na porção.	Frite menos batatas de cada vez.
	Batatas não escaldadas.	Escalde as batatas antes de fritar
	Tipo de batatas.	Use batatas firmes e frescas cortadas em palitos.
	Batatas com excesso de água.	Retire o excesso de água das batatas.
	Tiras das batatas grossas.	Corte as batatas em tiras mais estreitas.
Batatas fritas não são crocantes.	Pouco óleo.	Misture com um pouco mais de óleo.

Caso os problemas persistam, após realizar as verificações sugeridas, entre em contato com a posto de assistência técnica autorizado INVITA.

Anote as informações que se encontram na etiqueta de especificações. Esses dados são importantes quando necessitar de assistência rápida e adequada.





- Este produto não deve ser descartado no lixo comum.
- Os materiais utilizados neste produto podem ser reciclados e/ou reutilizados.
- O correto descarte deste produto, no final de sua vida útil, contribui de maneira sustentável em relação ao meio ambiente.
- Deve-se sempre observar a legislação local existente e vigente em sua região, para que desta forma, seja feito o descarte da forma mais correta possível.
- Este produto não pode ser tratado como lixo doméstico, como indica o símbolo mostrado no produto e em sua embalagem.
- Recomendamos que o descarte seja feito em ecopontos para o devido tratamento de resíduos.
- Recomendamos contatar um posto de serviço autorizado se surgir alguma dúvida e antes de realizar qualquer um dos procedimentos descritos acima. A unidade deve sempre estar desligada da tomada elétrica antes de ser aberta.

**Características Técnicas**

<b>Modelo</b>	<b>i-FA-FS-24L-XX-1LBA</b>
Instalação	Piso livre
Dimensões (L x A x P)	414 × 375 × 375 mm
Dimensões internas (L x A x P)	330 × 320 × 290 mm
Volume	24 L
Peso líquido	9 kg
Potência	1.800 W
Tensão	127 V~
Frequência	60 Hz
Corrente elétrica	15 A
Cabo de alimentação	80 cm

NOTA: Alguns informações técnicas podem sofrer alterações sem prévio aviso, em caso de dúvidas não utilize o produto e entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor INVITA ou acesse [www.invitacasa.com.br](http://www.invitacasa.com.br) e consulte a versão online do Manual do Consumidor do produto.

Caso seja necessário contatar um posto autorizado, acesse o site da INVITA: [www.invitacasa.com.br](http://www.invitacasa.com.br) e procure por nosso parceiro mais próximo.

Você também pode entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente da INVITA através do e-mail [sac@invitacasa.com.br](mailto:sac@invitacasa.com.br) ou telefone 08007231202.

# 10 GARANTIA

Garantimos este produto contra qualquer defeito de fabricação que venha a se apresentar no período de 9 meses, contados a partir do término da garantia legal de 90 dias, prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

## SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

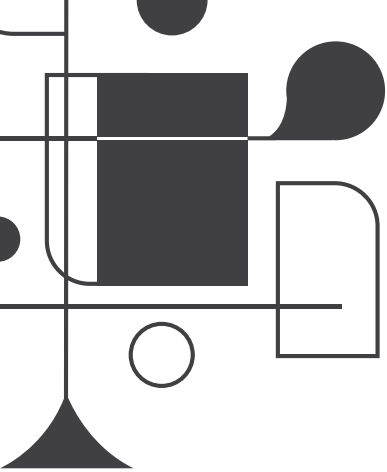
1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser comunicado em até 48 (quarenta e oito) horas ao Serviço Autorizado INVITA mais próximo de sua residência.
2. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

## A GARANTIA NÃO COBRE:

- Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza (raios, inundação, desmoronamento etc.), má armazenagem.
- Defeitos decorrentes da instalação inadequada realizada por pessoal não autorizado pela "INVITA".
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde produto está instalado. A substituição de Lâmpadas, vidros e plásticos.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparar o local aonde for instalado o produto (ex. Rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento).
- Chamadas relacionadas à orientação de uso constantes no Manual do Consumidor ou no próprio produto, sendo passíveis de cobranças aos Consumidores.
- Despesas relativas à instalação do produto e ou de ajuste do local as condições necessárias à instalação do mesmo.
- Caso haja a remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual do Consumidor.
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- O produto foi alvo de mau uso, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela INVITA.
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado INVITA. As lâmpadas e vidros não são cobertos pela garantia.
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, sendo estas de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- Para sua comodidade, preserve o MANUAL DO CONSUMIDOR, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO.

Quando necessário, consulte a nossa Rede de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

A INVITA, buscando a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reserva-se o direito de alterar seus produtos e suas características, técnicas ou estéticas sem prévio aviso.



# invita

Acesse: [invitacasa.com.br](http://invitacasa.com.br)

