

FRONT

- Ingredientes menores normalmente possuem menor tempo de preparação que os ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior leva mais tempo de preparação que quantidades menores, do mesmo alimento.
- Sacudir alimentos menores em meio ao preparo otimiza o resultado final e pode prevenir alimentos cozidos desigualmente.
- Snacks que podem ser feitos no forno também podem ser feitos na air fryer.
- Você também pode utilizar a air fryer para reaquecer alimentos.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

A manutenção adequada da sua air fryer é essencial para garantir seu funcionamento eficiente e prolongar sua vida útil. Siga as instruções abaixo para uma limpeza segura e eficaz.

Sempre limpe sua air fryer após o uso; a cesta, separador de óleo e o interior do aparelho possuem revestimento antiaderente, não utilize utensílios de metal ou produtos abrasivos na limpeza, pois poderá danificar.

1. Antes de iniciar a limpeza, **sempre desconecte o aparelho da tomada e aguarde esfriar**. Isso é fundamental para garantir a sua segurança e evitar acidentes. **Nota: remova a cesta do aparelho para esfriar mais rapidamente.**
2. Limpe o exterior do aparelho com um pano macio úmido.
3. Limpe a cesta e o separador de óleo com água quente, sabão/detergente líquidos e uma esponja não-abrasiva. Você pode usar produtos desengordurantes para remover impurezas restantes. **Nota:** A cesta e o separador de óleo podem ir em lava-louças.

DICA: Caso gordura esteja presa ao separador de óleo, ou no fundo da cesta, encha a cesta (com o separador em seu interior) com água e produto para limpeza citados acima, e deixe agir por aproximadamente 10 minutos.

4. Limpe o interior da cesta com água quente e esponja não-abrasiva.
5. Confira se todas as partes estão limpas e secas antes de usar o aparelho novamente.
6. Seguindo estas diretrizes de limpeza, você garante que sua air fryer funcione de maneira ideal e a longo prazo!

INSTRUÇÕES PARA SEGURANÇA

- Retire da tomada após o uso.
- Antes de plugar o produto na tomada, verifique se a tensão da rede elétrica é compatível com a tensão que está marcada no produto: 127 V ou 220 V.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de

6

experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Mantenha o aparelho e seus acessórios fora do alcance de crianças ou pessoas não capacitadas, especialmente quando estiver em uso. O usuário não deve deixar o aparelho ligado sem supervisão, principalmente na presença de crianças, para evitar queimaduras e acidentes.
- Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas. Não a utilize sobre superfícies empoçadas de líquidos ou próximo ao forno.
- Para evitar choques elétricos e outros acidentes, não submerja a base, o plugue ou o cabo de alimentação em água ou outro líquido. Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas.
- Nunca deixe o cabo de alimentação em um local onde alguém possa tropeçar. Evite puxar o aparelho pelo cabo; segure firmemente o plugue para desconectar.
- Não ligue o aparelho em tomadas múltiplas ou extensões sobrecarregadas, pois isso pode danificar o produto e causar acidentes.
- Ao manusear o aparelho, sempre segure pela alça de plástico. Não toque ou encoste em partes quentes do aparelho, pois isso pode causar queimaduras.
- Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho, pois isso pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto.
- Não utilize a air fryer se apresentar qualquer tipo de dano no cabo elétrico, plugue ou outros componentes. A substituição de peças danificadas deve ser feita apenas por um técnico qualificado ou através do SAC.
- Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente ao redor do aparelho.
- Sempre limpe o aparelho após sua utilização, conforme indicado no tópico de limpeza e conservação.

Descarte Correto

Esta marca indica que este produto não deve ser descartado com outros resíduos domésticos. Para evitar danos ao meio ambiente ou à saúde humana, ele deve ser reciclado de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para descartar o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e coleta próprios para esse tipo de produto.

7

REGRAS GERAIS

A Unitermi Indústria e Comércio LTDA solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A UNITERMI garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contado a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. A garantia abrange defeitos de fabricação em peças, partes, componentes ou material. Dentro das condições de prazo estabelecidos, ressalvadas as condições estabelecidas neste termo.

As despesas de retirada, instalação e reinstalação do aparelho, embalagens e transporte até a Assistência Técnica Autorizada UNITERMI, correrão por conta e risco do cliente usuário;

Importante: Guarde sua nota fiscal, pois ela é parte integrante deste Termo de Garantia;

PRAZO DE GARANTIA

A Unitermi, assegura aos seus consumidores a garantia contratual de 270 (duzentos e setenta) dias, mais a garantia legal de 90 (noventa) dias. Totalizando 360 (trezentos e sessenta) dias de garantia do produto.

EXTINÇÃO DE GARANTIA

1. Danos provocados por acidentes tais como: queda, descarga elétrica, inundação, incêndio, umidade, exposição excessiva à luz solar, salinidade ou gordura;
2. Uso em desacordo com as informações contidas no manual de instruções; oscilações de rede elétrica ou ligar o produto em uma tensão diferente para qual o produto foi projetado.
3. Ajuste interno ou conserto feito por pessoa não credenciada pela UNITERMI, ou se for verificado sinal de violação de suas características originais;

ATENÇÃO - Se a Nota Fiscal de compra apresentar rasuras ou adulterações

Para encontrar um Assistente técnico autorizado UNITERMI em sua região, entrar em contato pelo nosso atendimento ao consumidor;

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:

- áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho - casas de fazenda - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;

- ambientes de café da manhã na cama;

CUIDADO - Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de retirá-lo do suporte.

8



UNITERMI INDÚSTRIA E COMERCIO LTDA
RUA JUVÊNIO RODRIGUES, 290
COSTA DO MORRO, PAULO LOPES-SC, BRASIL

Fone: (48) 3286-9093
E-mail: sac@unitermi.com.br

Este manual está disponível no site:
<https://unitermi.com.br/produto/airfryer-cairo-4,8l-preta>

9

MANUAL DO USUÁRIO

AIR FRYER CAIRO
4,8 L PRETA

MODELOS
AF-UNI-P-B-4,8L-127
AF-UNI-P-B-4,8L-220



18,50 cm

BACK

AIR FRYER CAIRO 4,8 L PRETA

Obrigado por escolher a nossa Air fryer Cairo 4,8 L Preta Unitermi.

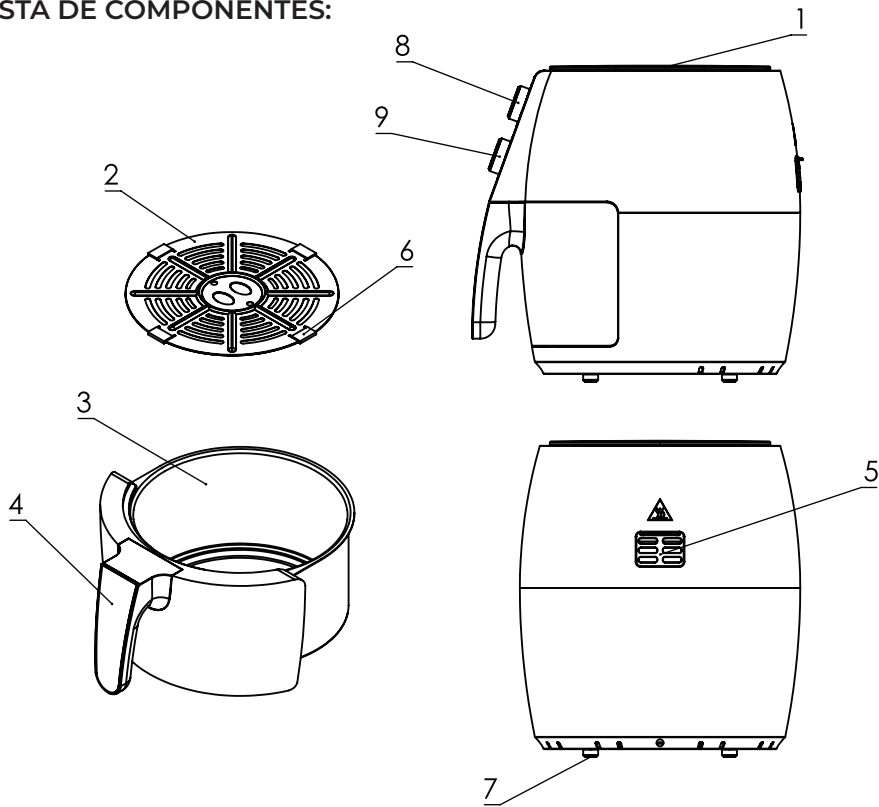
Este manual do usuário fornece informações valiosas e necessárias para o cuidado e manutenção adequados do seu novo produto.

Por favor, reserve alguns momentos para ler atentamente as instruções e familiarizar-se com todos os aspectos operacionais da sua nova Air fryer Cairo 4,8 L Preta Unitermi.

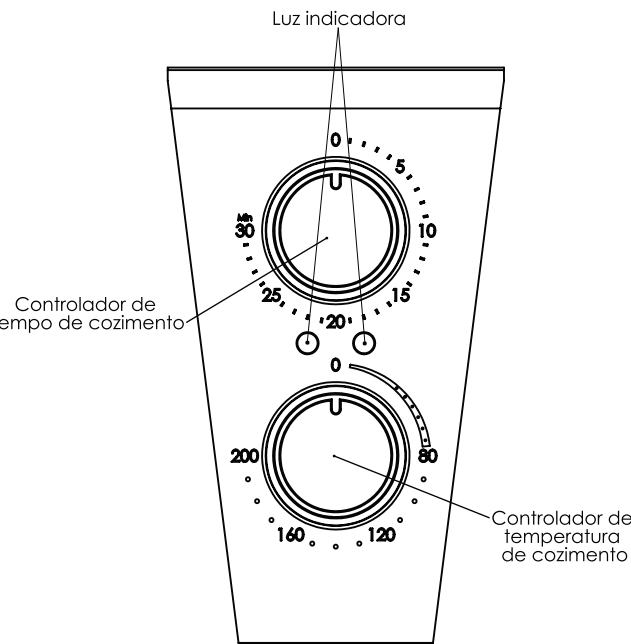
IMPORTANTE: LEIA COM ATENÇÃO ANTES DE USAR O PRODUTO.

ATENÇÃO: Antes de plugar o produto na tomada, verifique se a tensão da rede elétrica é compatível com a tensão que está marcada no produto: 127 V ou 220 V.

LISTA DE COMPONENTES:



2



- 1 - Tampa Superior

2 - Separador de óleo

3 - Cesta

4 - Alça
- 5 - Saída de Ar

6 - Apoios de silicone

7 - Apoios do aparelho

8 - Controlador de tempo de cozimento

9 - Controlador de temperatura de cozimento

3

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Modelo	Capacidade	Tensão	Potência	Frequência
AF-UNI-P-B-4,8L-127	4,8 L	127 V	1.500 W	50/60 Hz
AF-UNI-P-B-4,8L-220	4,8 L	220 V	1.500 W	50/60 Hz

4

ANTES DO PRIMEIRO USO:

Remova todas as embalagens, limpe a air fryer e todas as suas partes antes de ligá-la: lave a cesta e o separador de óleo com água quente, sabão/detergente de louça e esponja não abrasiva. **Dica:** também é possível lavar essas partes em máquina de lavar louça.

Antes de plugar o produto na tomada, verifique se a tensão da rede elétrica é compatível com a tensão que está marcada no produto: 127 V ou 220 V.

INSTRUÇÕES DE USO:

1. Conecte o cabo de força na tomada.
2. Com cuidado, remova a cesta (3) do aparelho puxando pela alça (4) com uma mão, enquanto mantém o corpo da air fryer firme com a outra. Sempre utilize o aparelho sob superfícies planas e secas.
3. Adicione os ingredientes desejados na cesta (3) – nunca exceda a quantidade de 400g em uma fornada, pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.
4. Posicione a cesta (3) de volta na air fryer.

AVISO: **NUNCA** use a cesta (3) sem o separador de óleo (6) posicionado em seu interior; **NÃO TOQUE** a cesta (3) durante e alguns minutos após o uso do aparelho, sob risco de queimaduras. Somente manipule a cesta (3) pela alça (4).

5. Gire o controlador de temperatura de cozimento (9) até a temperatura desejada. Siga a tabela no próximo tópico "**DICAS PARA COZIMENTO**" para indicações.
6. Gire o controlador de tempo de cozimento (8) até o período desejado.
7. Para ligar o aparelho, gire o controlador de tempo para cozimento (8) e temperatura (9) até o período que desejar, e a luz indicadora de funcionamento + de aquecimento irão acender. Quando a temperatura selecionada for atingida, a luz indicadora de aquecimento irá desligar e reaquecer, ligando novamente. Esse processo será repetido algumas vezes durante o uso do aparelho.

DICAS: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando o aparelho está frio, ou pré-aqueça sem nenhum ingrediente em seu interior por aproximadamente 4 minutos. Alguns alimentos necessitam ser sacudidos ao longo da preparação. Para esta ação, retire a cesta do aparelho pela alça e chacoalhe ou vire os alimentos com um garfo/pinça. Posicione a cesta novamente dentro da air fryer.

8. Quando o sinal sonoro for emitido, o tempo de preparo foi finalizado. Retire a cesta do aparelho segurando pela alça e a posicione em uma superfície plana, seca e resistente ao calor. Verifique se o alimento está pronto; caso não, apenas adicione mais tempo de preparo de acordo com sua necessidade.
9. Para remover o alimento, retire a cesta do interior da air fryer (sempre pela alça) – cuidado, pois estará quente! Retire o alimento com o auxílio de garfos, pinças ou outros utensílios próprios para esta função.

DICAS PARA COZIMENTO:

A tabela abaixo irá lhe ajudar a selecionar as configurações básicas para os alimentos desejados.

OBS: mantenha em mente que são indicações. Como os alimentos podem se diferir em: origem, tamanho, forma e também marca, não é possível garantir que será a melhor indicação para todos os alimentos.

ALIMENTO	Min - Máx (g)	TEMPO (min)	TEMP. (°C)	OBSERVAÇÕES
BIFE	100-400 g	15-20 min	180° C	Vire se necessário
CUPCAKES	6 unidades	15-18 min	200° C	-
COXA DE FRANGO	100-400 g	18-22 min	180° C	Vire se necessário
CAMARÃO	100-400 g	15-25 min	160° C	Sacudir
PEIXE	100-400 g	8-14 min	200° C	Adicionar 1/2 colher de óleo
NUGGETS DE FRANGO	100-400 g	10-15 min	200° C	-
BATATAS FRITAS CONGELADAS	200-400 g	15-22 min	200° C	Sacudir
BATATAS FRITAS CASEIRAS	200-400 g	18-30 min	180° C	Adicionar 1/2 colher de óleo, sacudir
HAMBÚRGUER	100-400 g	7-14 min	200° C	Adicionar 1/2 colher de óleo

As dicas a seguir vão te ajudar a aproveitar ao máximo sua nova Air fryer Cairo 4,8L!

5



Preserva o que é bom.

@ /unitermi

f /unitermioficial

in /unitermi

Unitermi Indústria e Comércio LTDA
Rua Juvêncio Rodrigues, 290,
Costa do Morro, Paulo Lopes - SC - Brasil
CEP: 88490-000
CNPJ: 19.398.581/0001-90
www.unitermi.com.br

SAC
48 3286-9093
sac@unitermi.com.br

Fabricado na China



CONFIRA NOSSOS PRODUTOS!

