13,25 cm

FRONT

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.

- Antes de iniciar a limpeza, desconecte o aparelho da tomada e aguarde esfriar, isso é fundamental para garantir a segurança e evitar acidentes.
- Limpe os acessórios com esponja, água morna e detergente. As bandejas podem ser limpas na lava-louças, caso desejar.
- Limpe as partes interna e externa do produto utilizando um pano úmido. Cuidado para não permitir que água ou qualquer outro líquido penetre no interior do aparelho.
- Nunca utilize utensílios abrasivos ou metálicos, pois isso poderá danificar o produto.
- Armazenar em local seco, ventilado, e protegido de poeira e umidade.

INSTRUÇÕES PARA SEGURANÇA

- Retire da tomada após o uso.
- Antes de plugar o produto na tomada, verificar se a tensão da rede elétrica é compatível com a tensão indicada no produto (127 V ou 220 V).
- Este produto não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que recebam instruções adequadas ou estejam sob supervisão.
- Após desembalar, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Manter o aparelho fora do alcance de crianças ou pessoas não capacitadas, especialmente quando estiver em funcionamento.
- Não deixar o aparelho ligado sem supervisão, principalmente na presença de crianças, para evitar queimaduras ou acidentes.
- Colocar o aparelho apenas em superfícies planas, firmes, limpas, secas e resistentes ao calor. Não utilizar em locais úmidos ou próximos ao forno.
- Manter ao menos 10 cm de distância entre o aparelho e objetos ao redor, evitando superaquecimento, fumaça e risco de incêndio.
- Durante o uso, manter o aparelho afastado de cortinas, roupas, toalhas e outros materiais inflamáveis.
- Não submergir a base, o plugue ou o cabo em água ou qualquer outro líquido.
- Não tocar no cabo de alimentação com as mãos molhadas.
- Nunca deixar o cabo em locais onde alguém possa tropeçar. Para desconectar, segurar sempre pelo plugue, nunca puxar pelo cabo.
- Não ligar o produto em extensões ou tomadas múltiplas sobrecarregadas.
- Não tocar nas partes quentes do aparelho durante o uso, risco de queimadura.
- Ao retirar a bandeja, ter cuidado com o vapor quente, que pode causar queimaduras.

- Não aquecer alimentos ou objetos que toquem diretamente a resistência de aquecimento.
- Não colocar alimentos ou peças de tamanho excessivo que possam gerar fumaça ou risco de incêndio.
- Não aquecer materiais inflamáveis (como papel, plástico, algodão ou gaze) dentro do aparelho.
- Não aquecer vidros, garrafas, latas ou recipientes herméticos, risco de explosão.
- Em caso de fumaça excessiva ou cheiro de queimado, desligar imediatamente e desconectar da tomada.
- Não cobrir o aparelho ou bloquear a saída de ar durante o funcionamento.
- Não operar o produto com temporizadores ou controles remotos externos (somente pelo painel próprio).
- Não utilizar o produto se houver danos no cabo, plugue, vidro ou qualquer componente. Nestes casos, procurar a assistência técnica autorizada ou o SAC.
- A porta é de vidro: não utilizar o aparelho em caso de rachaduras ou danos, pois há risco de quebra durante o uso.
- Não usar o aparelho continuamente por mais de 2 horas sem interrupções, para evitar superaquecimento.
- Após o uso, sempre realizar a limpeza conforme instruções, removendo resíduos de óleo, gordura ou restos de alimentos que possam gerar fumaça ou risco de incêndio em usos futuros.

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.

CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE!
Durante o uso e operação este aparelho torna-se quente. Tenha cuidado e evite o contato com as partes quentes (cesto, grelha e fritadeira). Manuseie o aparelho segurando-o pela alça.
Este símbolo indica que a superfície pode aquecer durante o funcionamento do produto.

REGRAS GERAIS

A Unitermi Industria e Comercio LTDA solicita ao consumidor a leitura previa do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A Unitermi garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o periodo estabelecido, contando a partir da data de entrega do produto expressa na nota fiscal de compra, a garantia abrange defeitos de fabricação em peças e 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 usuário.

Importante: guarde sua nota fiscal, pois ela é parte integrante desde termo de garantia.

PRAZO DE GARANTIA

A Unitermi, assegura aos seus comsumidores 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 caracteristicas 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.

unitermi
*Preserva o que é **bom.***

UNITERMI INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
RUA JUVÊNCIO 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-forno-cairo-10,0l-preta

MANUAL DO USUÁRIO

AIR FRYER FORNO CAIRO 10,0 L PRETA

MODELOS
AF-UNI-P-P-10L-127
AF-UNI-P-P-10L-220

unitermi
*Preserva o que é **bom.***

18,50 cm

66,25 cm

BACK

AIR FRYER CAIRO 10,0 L PRETA

Obrigado por escolher a nossa Air Fryer Forno Cairo 10,0 L Preta Unitermi.

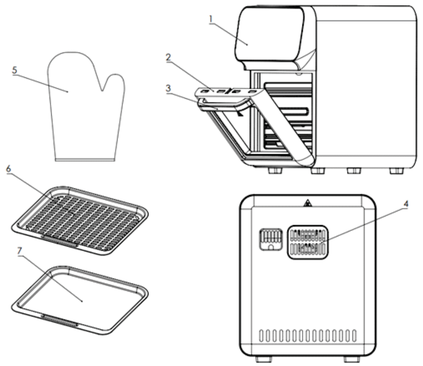
Este manual do usuário fornece informações valiosas e necessárias para o cuidado e manutenção adequados do seu novo produto.

Por favor, reserve alguns momentos para ler atentamente as instruções e familiarizar-se com todos os aspectos operacionais da sua nova Air Fryer Forno Cairo 10,0 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:



1 - Painel digital
2 - Porta frontal
3 - Alça frontal
4 - Saída de ar traseira
5 - Luva térmica
6 - Bandeja de grelha
7 - Bandeja coletora

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Modelo	Capacidade	Tensão	Potência	Frequência
AF-UNI-P-P-10L-127	10,0 L	127 V	1.350 W	50/60 Hz
AF-UNI-P-P-10L-220	10,0 L	220 V	1.350 W	50/60 Hz

ANTES DO PRIMEIRO USO:

Remova todas as embalagens, limpe a air fryer e todas as suas partes antes de ligá-la: acessórios e corpo do produto com água quente, sabão/detergente de louça e esponja não abrasiva.

Cheiro de queimado no primeiro uso é normal: aqueça o produto por 15 minutos a 200°C para remover resíduos da fabricação.

INSTRUÇÕES DE USO:

1. Conecte o cabo de força na tomada.
2. Abra a porta frontal (2) puxando pela alça (3).
3. Insira os alimentos na bandeja de grelha (6) ou na bandeja coletora (7), conforme o tipo de preparo desejado.
4. Feche a porta cuidadosamente, certificando-se de que esteja bem encaixada.
5. Toque e segure o ícone de ligar/desligar no painel digital (1) para ligar o aparelho.
6. Toque no ícone localizado no canto inferior direito do painel digital (1) para alternar entre o ajuste de tempo e o ajuste de temperatura.Utilize os ícones de "+" e "–" para aumentar ou diminuir o valor selecionado. Também é possível tocar no ícone do canto inferior esquerdo do painel para escolher um modo pré-programado.

DICAS: Mesmo após selecionar uma função pré-programada, é possível ajustar o tempo ou a temperatura manualmente — selecione o alimento desejado e ajuste da mesma forma que faria ao definir do zero.

7. Toque novamente no ícone de ligar/desligar no painel digital (1) para iniciar o processo de cocção.

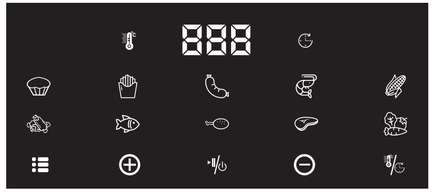
8. Ao término do tempo programado, um sinal sonoro será emitido e o aquecimento será desligado automaticamente.
9. Utilizando uma luva térmica (5), abra a porta puxando pela alça (3) e remova cuidadosamente a bandeja desejada.
10. Apoie a bandeja sobre uma superfície plana e resistente ao calor.
11. Retire os alimentos com o auxílio de pinças ou utensílios apropriados.

DICAS

- Durante o preparo, evite abrir a porta frontal (2) com frequência, pois isso pode afetar o resultado final.
- Quando o aparelho estiver frio, adicione 3 minutos ao tempo de preparo ou faça um pré-aquecimento de aproximadamente 4 minutos sem nenhum ingrediente no interior.
- Alguns alimentos podem precisar ser virados durante o preparo. Para isso, retire cuidadosamente a bandeja utilizando a luva térmica (5), vire os alimentos com um garfo ou pinça e recoloque a bandeja no interior do aparelho.
- Não exceda a capacidade máxima indicada para cada bandeja, evitando o acúmulo de óleo ou alimentos sobrepostos.
- Após o uso, aguarde o resfriamento completo antes de remover as bandejas e iniciar a limpeza.

OPÇÕES PRÉ-DEFINIDAS:

OBS.: mantenha em mente que são definições pré-programadas, 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	TEMPO (min)	TEMP. (°C)	DICAS
BOLO	30 min	160° C	-
BATATA FRITA	20 min	160° C	Sacudir
LINGUIÇA	30 min	200° C	Sacudir
CAMARÃO	20 min	200° C	Sacudir
MILHO	20 min	180° C	Deixe na água antes de assar
PORCO	20 min	180° C	Frite a gordura
PEIXE	20 min	160° C	Adicionar 1/2 colher de óleo
FRANGO	15 min	180° C	Vire se necessário
CARNE	20 min	200° C	Vire se necessário
VEGETAIS	15 min	200° C	Adicionar 1/2 colher de óleo

As dicas a seguir vão te ajudar a aproveitar ao máximo sua nova Air fryer:

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

unitermi
*Preserva o que é **bom.***

/unitermi /unitermioficial /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!