

MULTILASER
SUA VIDA MULTIMELHOR

Acompanhe a gente!
www.multilaser.com.br

REV0 - Nov/2020

MULTILASER Gourmet

Air Fryer 4L Digital
CE168 (127V) / CE169 (220V)



RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

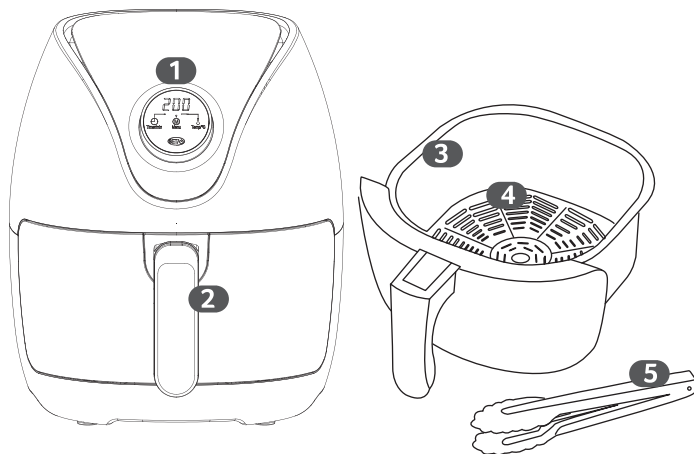
- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará perda da garantia.
- Não use este aparelho para nenhum outro fim a não ser o descrito neste manual de instruções.
- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzida, ou que desconheçam as instruções de uso ou suas características, utilizem o produto.
- Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.
- Sempre posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
- Não coloque a AIR FRYER contra a parede ou outros aparelhos. Mantenha, pelo menos, 10 cm de distância entre a parte de trás, laterais e a parte de cima. Não coloque nenhum objeto sobre a AIR FRYER.
- Mantenha o aparelho distante de superfícies quentes, de brasas ou fogo.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em área externa.
- Não utilize extensões elétricas para aumentar o comprimento do cabo-plugue.
- Nunca permita que o cabo-plugue encoste em superfícies quentes.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo cabo-plugue.
- A fim de evitar riscos, nunca utilize o produto com o cabo-plugue ou o plugue danificado, ou se apresentar mal funcionamento. Leve-o a uma Assistência Técnica Autorizada.
- Sempre que descartar a utilização imediata do aparelho, mesmo que por breves instantes, desligue-o da tomada.
- Retire o plugue da tomada sempre que não estiver utilizando o aparelho.
- Guarde sempre o cabo-plugue para evitar acidentes, tropeções e quedas.
- Ao fritar com ar quente, o calor é liberado pelas aberturas para saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do calor e das aberturas para saída de ar. Também tenha cuidado com o calor e o ar quente ao remover a cuba do aparelho.
- Utilize apenas peças ou acessórios do fabricante.
- Para evitar acidentes, não deixe o cordão elétrico pender da borda da mesa ou balcão.
- Para evitar choques elétricos, não manipule o aparelho com as mãos molhadas e nunca o mergulhe em água ou outros líquidos.
- As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo a materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
- Este aparelho não é destinado para ser usado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Guarde este manual para referência futura.
- Não encha a cuba com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho, porque isso pode obstruir o fluxo de ar e afetar o resultado do ar quente.
- Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
- Deixe o aparelho esfriar totalmente antes de limpá-lo ou tocar nele.

ADVERTÊNCIA

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável. Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO

- 1 – Painel digital com seletor giratório para Tempo (Timer)/ Temperatura (Temp) e funções (SET).
- 2 – Alça da Cuba
- 3 – Cuba
- 4 – Grade removível
- 5 – Pegador



02

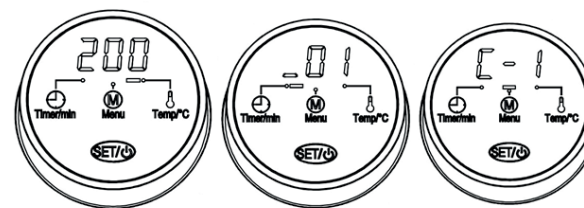
DICAS DE SEGURANÇA

- É recomendável o uso de luvas antitérmicas para o manuseio seguro durante o preparo de alimentos.
- Não permita o contato das mãos com a parte interna do aparelho enquanto estiver ligado.
- Nunca ajuste os alimentos no interior do aparelho com as mãos.
- Cuidado ao abrir o produto durante o preparo ou seu término, pois o calor armazenado durante a fritura poderá ser liberado.
- Não transporte ou mova a AIR FRYER durante seu funcionamento ou ainda quente.

ANTES DE UTILIZAR A AIR FRYER

- Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido. Seque bem com um pano macio ou toalha de papel.
- Limpe os acessórios por completo com água quente, pouco detergente e uma esponja não abrasiva.

UTILIZANDO A AIR FRYER



Após ligar o produto na tensão correta o painel irá se acender. Sua Air fryer vem com funções pré-programadas, ou você pode fazer a configuração manualmente. Para selecionar qual item deseja acessar no painel basta pressionar o botão touch (SET). Ao pressionar o botão um pequeno traço irá ficar posicionado ao lado da operação selecionada como (Temperatura, temporizador ou menu). Após selecionar configurar qualquer uma das 3 operações, basta aguardar 5s que

03

sua air fryer irá começar a funcionar automaticamente após a configuração da operação selecionada.

SELECIONANDO A TEMPERATURA

Pressione o botão touch (SET) para escolher qual operação será utilizada.

Escolha a operação de temperatura.

Após selecionar a operação de temperatura, gire o botão no sentido horário para adicionar uma temperatura maior ou gire o botão no sentido anti-horário para diminuir a temperatura.

A temperatura pode ser selecionada entre 80-200°C.

SELECIONANDO O TEMPO DE PREPARO.

Assim como foi dito anteriormente, para selecionar o tempo de preparo do alimento basta pressionar o botão touch (Set) uma vez, caso outra operação já esteja selecionada pressione o botão (SET) novamente para selecionar a operação de tempo.

Com a operação de tempo selecionado você pode girar o botão giratório no sentido horário para adicionar os minutos ou no sentido anti-horário para remover os minutos.

O tempo pode ser selecionado entre 0 a 60 min

SELECIONANDO AS RECEITAS PRÉ PROGRAMADAS.

Pressione o botão touch (SET) até o indicador ficar sobre o símbolo de Menu.

Sua Air fryer vem com 7 funções pré programadas, para acessá-las basta girar o botão rotativo para escolher a função de sua preferência.

Observação – Após a conclusão do preparo sua air fryer irá emitir um alarme sonoro e desligar o display, o motor continua a funcionar por 15s, para ajudar a reduzir a temperatura antes de abrir a gaveta.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpe o aparelho após o uso.
- Desconecte o plugue da tomada da parede e deixe o aparelho esfriar

04

totalmente.

- Limpe a parte externa do aparelho com pano úmido.
- Nunca utilize utensílios de metal para tentar remover crostas ou sobras de alimento grudado na cuba ou na grade, pois isso poderá danificar o produto.
- Com uma esponja macia lave a cuba removível com água e detergente.
- Recomenda-se utilizar água morna e um pouco de desengordurante de cozinha para facilitar a limpeza

TABELA DE TEMPOS E TEMPERATURAS

Os tempos da tabela abaixo são sugeridos e podem variar de acordo com as condições da tensão elétrica local e dos alimentos a serem utilizados.

Alimentos	Quantidade mín/máx (g)	Tempo	Temperatura (°C)
Batatas Palito Congeladas	200/800g	20minutos	200°C
Batatas Caseiras	200/800g	20minutos	200°C
Nuggets de frango	300g	25minutos	180°C
Coxas de frango	400g	25minutos	180°C
Filé de frango	500g	25minutos	180°C
Carne	500g	20minutos	180°C
Hamburguer	4 unidades	20minutos	180°C
Peixe	400g	12minutos	170°C
Camarão	400g	12minutos	170°C
Cupcake (necessário a compra de acessório)	4 unidades de 60g cada.	12minutos	170°C

O Tempo citados acima podem variar em torno de 5 minutos para mais ou para menos de acordo com as condições do alimento. Recomenda-se verificar o alimento durante o cozimento para checar se está de acordo com o padrão desejado.

05

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

É recomendável que todos os alimentos congelados sejam secos com papel toalha para que os possíveis cristais de gelo que se formam durante o congelamento não interfiram na textura do alimento.

- Alimentos com pedaços ou porções menores demoram menos tempo para serem preparados em relação a alimentos maiores.
- Os alimentos com pedaços ou porções maiores demoram mais tempo para serem preparados em relação a alimentos menores.
- Para melhores resultados, coloque porções de ingredientes menores na cuba. Cubra o fundo da cuba com apenas uma camada de alimentos.
- Para obter os melhores resultados, use produtos congelados prontos para assar. Ao preparar alimentos feitos em casa para cozimento, lembre-se de que eles podem ficar claros e menos crocantes.

Recomenda-se sacudir os alimentos durante o preparo para que o resultado seja ainda melhor e para que os alimentos cozinhem por completo.

- Ao assar batatas frescas, recomenda-se secá-las bem com papel absorvente. Antes de colocá-las na cuba pincelar com um pouco de óleo ou azeite para obter um resultado mais crocante.
- Todos os petiscos preparados no forno também podem ser preparados na AIR FRYER. NÃO É PERMITO O COZIMENTO DE ALIMENTOS EMBUTIDOS, ASSIM COMO LINGUIÇAS E SALAMES. EXCETO QUANDO FATIADO.
- Use massa pré-cozida para preparar petiscos recheados rapidamente e com mais facilidade. • Além disso, a massa pré-cozida demora menos tempo para ser preparada do que a massa feita em casa.
- Também é possível utilizá-la para preparar pratos mais complexos com a utilização de uma forma ou refratário que caiba na cuba, ou forminhas de empadas ou muffins de alumínio ou silicone.

Mesmo os alimentos com molhos ou caldos e pequenos refogados podem ser preparados na AIR FRYER.

- Com a utilização de revestimentos, como papel alumínio ou papel manteiga, no fundo da cuba é possível o preparo de bolos, biscoitos, cookies, muffins, etc. Considere que ao cobrir o fundo da cuba, a circulação do fluxo (de ar) é reduzida, diminuindo o desempenho do cozimento. Para isso, recomenda-se aumentar o tempo de preparo.
- Verduras e legumes que podem ser grelhados na AIR FRYER: berinjela, pimentão, cebolas, abobrinha, espigas de milho e pimentas. Não é recomendável o cozimento de verduras e legumes, como cenouras, brócolis e

vagens, que possuem menor quantidade de água em sua composição.

- Frango, bife, peixes e muitas outras carnes, que geralmente são fritas, grelhadas e assadas, podem ser preparadas na AIR FRYER. Carnes e aves empanadas também são preparadas com excelentes resultados.
- É possível pincelar um pouco de óleo sobre os alimentos se desejar que fiquem mais crocantes.
- Ao fritar pastéis, coloque só uma camada no fundo da cuba e pincelar com óleo ou azeite para um resultado mais crocante. Eles devem ser virados durante o preparo.
- Alimentos congelados demoram um pouco mais para serem preparados, porém o resultado é o mesmo dos demais alimentos.
- Se possível, somente acrescente o sal apenas no final do preparo para que os alimentos fiquem com a consistência mais macia.
- Os tempos são apenas sugeridos e podem sofrer interferência da temperatura externa, temperatura do alimento, do tamanho dos pedaços / partes dos alimentos e quantidade de água que o alimento possui.

ADVERTÊNCIA

Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por usuários com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de um responsável. "Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho".

TERMOS DE GARANTIA

Esta garantia não cobre qualquer defeito do produto decorrente do uso e do desgaste natural ou decorrente da utilização inadequada, incluindo, sem limitações, o uso normal e habitual, de acordo com as instruções da Multilaser para o uso e a manutenção do produto.

Esta garantia não cobre defeitos do produto decorrente de instalações, modificações, reparos ou quando o produto for aberto por um profissional não autorizado pela Multilaser.

Esta garantia também não cobre defeitos no produto decorrentes do uso de acessórios ou outros dispositivos periféricos que não sejam originais da Multilaser projetados para o uso com o produto tais como adaptadores de tomadas, benjamins e outros.

Nota – O uso de adaptadores de tomada ou benjamins, “poderá” gerar o derretimento do plugue ou tomada, e em casos extremos fogo devido a curto circuito. Em caso de defeito de fabricação, desde que comprovado, a Multilaser limita-se a consertar ou substituir o produto defeituoso.

Este produto está garantido pela Multilaser pelo período de 1 ano.

O certificado somente terá validade com a apresentação da NF de compra. Leia com atenção os termos de garantia acima.

NF/Nº _____

Data da Compra ____/____/____

RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

Logística Reversa Multilaser

Descarte seu produto ou acessórios de forma consciente. Não descarte este aparelho e seus acessórios em lixo comum. Através do programa de logística reversa a Multilaser disponibiliza pontos de coleta em todas as capitais do país.

Para maiores informações acesse o link <http://suporte.multilaser.com.br/home/coleta-reciclagem>

Imagens meramente ilustrativas.

