

# Philco

MANUAL DE INSTRUÇÕES  
Fritadeira Air Fryer PAF16C



## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto e não invalidar a garantia, o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

Devido aos avanços tecnológicos e ao sistema de produção por lotes, poderão existir pequenas divergências entre o aparelho e alguma ilustração ou descrição de funcionamento de algum recurso deste Manual. Tal fato, porém, não prejudica o entendimento por parte do usuário.

## CUIDADOS

A Fabricante garante o bom funcionamento deste aparelho. Porém, é necessário que sua utilização seja adequada para que o usuário desfrute do máximo que o aparelho pode proporcionar sem prejudicar a saúde do usuário. Os cuidados descritos a seguir e devem ser obedecidos.

## INSTRUÇÕES AO USUÁRIO

Muitos dos “problemas” que acometem os produtos eletrônicos têm como causa, não somente a desinformação em relação ao aparelho, mas uma conexão equivocada por parte do usuário. Existe uma grande probabilidade de o usuário resolver eventuais contratemplos de operação ou funcionamento insatisfatório do aparelho apenas consultando o Manual de Instruções. Antes de submeter o aparelho a um posto de Assistência Técnica Autorizada, o usuário deve ler atentamente o Manual de Instrução.



O sinal em forma de raio é destinado a alertar o usuário para a presença de tensões perigosas no interior do aparelho. Tocar componentes internos poderá resultar em choque elétrico.



O ponto de exclamação é destinado a alertar o usuário para a existência de instruções importantes de uso. Para reduzir o risco de choque elétrico ou incêndio, não abrir o aparelho.



“Cuidado, superfície quente”.



**Aviso:** situações que podem prejudicar você ou terceiros.



**Atenção:** situações que podem danificar seu aparelho ou outro equipamento.



**Nota:** notas, dicas de uso ou informações adicionais.



**Dica:** Conselhos para utilização e melhor funcionamento.

## LOCAL DE INSTALAÇÃO

A ventilação normal do produto não deve ser bloqueada. Os orifícios de ventilação devem estar sempre desobstruídos. Não envolver o aparelho todo em espuma.

O produto não foi desenvolvido para ser embutido em moveis ou nichos.

Não deixar o aparelho exposto à luz solar direta. O produto não deve ser exposto a gotejamentos nem a respingos. Objetos com líquidos, como vasos, não devem ser colocados sobre o produto.

Deve-se manter uma distância de 10 cm ao redor do produto para evitar sobreaquecimento e/ou obstrução da saída de ar.

Instalar o aparelho de modo que o cabo de alimentação possa ser desconectado imediatamente da tomada da rede elétrica em caso de alguma anormalidade.

## PRECAUÇÕES QUANTO À SEGURANÇA

- Não utilizar o aparelho quando apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica

Autorizada, a fim de evitar riscos.

- Para evitar o perigo de choque elétrico, não colocar o aparelho ou seu cordão elétrico em contato com água ou outros líquidos.
- Não tocar qualquer superfície quente. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer parte quente. Sempre colocar o aparelho sobre superfície resistente ao calor.
- Sempre supervisionar a operação do aparelho e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.
- Deixar um espaço livre de, aproximadamente, 10 cm, ao redor do produto. Colocar o aparelho sobre superfície seca e horizontal.
- Desconectar o plugue da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de sua limpeza. Deixar sempre o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas com relação ao uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.

- Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Utilize os acessórios recomendados pelo fabricante.
- Não utilize acessórios duvidosos ou incompatíveis com o produto, o uso de acessórios e utensílios inadequados podem causar danos ao produto e riscos ao usuário.
- Retirar sempre o plugue da tomada elétrica. Nunca puxar o cordão elétrico.
- Não deixar o cordão elétrico pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão e nunca tocar nas superfícies ainda quentes.
- Não colocar o aparelho perto de uma chama ou queimador elétrico.
- Não usar em locais descobertos.
- Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o aparelho pode não funcionar apropriadamente. O aparelho deve ser conectado a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta enquanto o aparelho estiver ligado.
- Pode ocorrer um incêndio se o aparelho for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, pa-

redes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o aparelho durante sua operação.

- Não colocar papelão, papel ou plástico dentro do aparelho.
- Para desligar o aparelho, girar o botão TIMER até a posição 0 e remova o cordão elétrico da tomada elétrica.
- Não colocar pedaços maiores que a capacidade do produto, pedaços muito grandes demoram mais tempo para cozinhar, podem ficar cru por dentro e queimados por fora.
- Não cobrir o aparelho. Isso pode causar o superaquecimento.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
- Este produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não utilizar adaptadores ou benjamins, ligar sempre o produto direto a uma tomada com o

padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um electricista habilitado.

- Nunca colocar produtos inflamáveis e combustíveis dentro da fritadeira(ex: Carvão, madeira, álcool, papel, papelão , etc)
- Não realizar preparos submersos em óleo, o produto realiza os preparos através do ar quente.



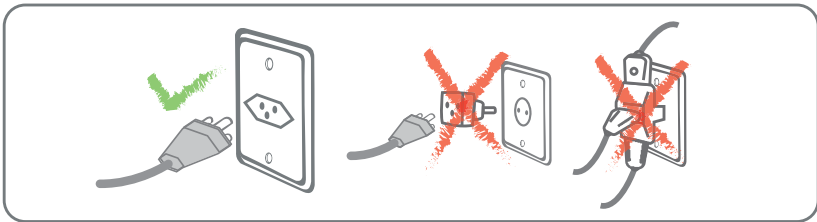
Perigo de incêndio: Não armazene itens nas superfícies de cozimento.  
**CUIDADO:** O processo de cozimento deve ser supervisionado.  
 O elemento de aquecimento permanece quente após o uso, não toque!



Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.  
 Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.  
 Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.  
 Não usar adaptadores, benjamins ou T's.  
 Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

## ATERRAMENTO

Este aparelho deverá ser conectado a uma tomada aterrada; o aterramento diminuirá o risco de choque elétrico. O plugue deverá ser inserido em uma tomada elétrica que tenha sido aterrada conforme as normas e padrões vigentes. Verificar com um eletricista qualificado ou com o serviço de Assistência Técnica Autorizada se houver dúvidas quanto ao aterramento do aparelho. Não modificar o plugue fornecido com o aparelho se não conseguir encaixá-lo na tomada elétrica. Mandar instalar uma tomada elétrica apropriada por um eletricista qualificado.



## ⚠ ADVERTÊNCIA

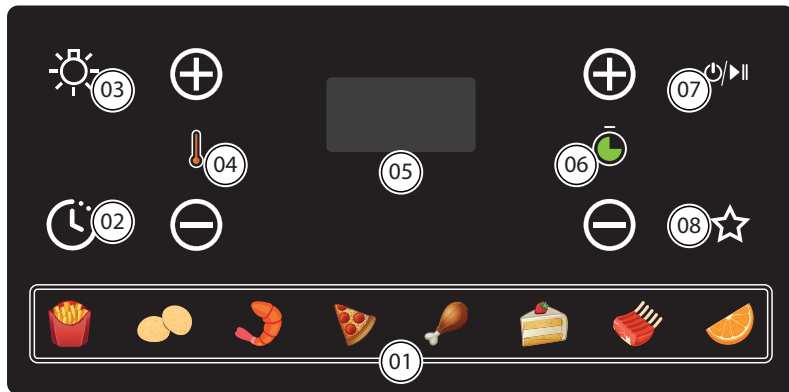


- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

**•Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.**

**COMPONENTES**

## PAINEL DIGITAL



- 01.** Alimentos pré-definidos
- 02.** Botão programar
- 03.** Botão de acionamento da luz
- 04.** Botões para aumentar e para diminuir a temperatura

- 05.** Visor digital do tempo e temperatura
- 06.** Botões para aumentar e para diminuir o tempo de preparo
- 07.** Botão Iniciar/pausar
- 08.** Botão menu favorito

## PROTEÇÃO CONTRA SUPERAQUECIMENTO

O aparelho conta com um sistema de segurança que desliga o aparelho em caso de superaquecimento. Caso o sistema de segurança seja ativado, desligue o aparelho, retire o plugue da tomada elétrica e encaminhe o produto a uma assistência técnica autorizada.

## DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

O aparelho é equipado com um "TIMER" de 60 minutos com contagem regressiva que desliga o aparelho ao atingir a marcação 0. Quando o "TIMER" atingir a marcação 0 será emitido um sinal sonoro e o aparelho desligará automaticamente.

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova toda a embalagem, rótulos ou etiquetas do aparelho.
2. Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal, nivelada e resistente ao calor.

3. Limpe o coletor de resíduos e as assadeiras por completo com água morna, um pouco de detergente neutro e uma esponja não abrasiva e enxugue com um pano seco.

Antes do primeiro uso, faça a cura do antiaderente para aumentar sua durabilidade.

1. Unte o interior do coletor de resíduos e as assadeiras com óleo vegetal e encaixe-o sem alimentos no aparelho.
2. Conecte o plugue na tomada elétrica.
3. Ajuste a temperatura para 200°C e o tempo para 10 minutos para iniciar o aquecimento.
4. Ao concluir a operação, desligue o aparelho, puxe o coletor de resíduos e as assadeiras e espere esfriar completamente antes de lavar todas as peças untadas com esponja não abrasiva, detergente neutro e água morna.



A cura do antiaderente só deve ser realizada uma vez, antes do primeiro uso.



Ao usar o aparelho pela primeira vez, é normal a liberação de vapores e odores resultantes da queima de resíduos de fabricação. Caso isto aconteça, desligue o aparelho, desconecte o plugue da tomada e aguarde esfriar antes de limpar o aparelho e seus acessórios.



Não ligue o aparelho vazio por muito tempo para evitar danos ao antiaderente.



Não encha o coletor de resíduos com óleo ou qualquer outro líquido.



Não coloque o aparelho próximo a materiais não resistentes ao calor. Mantenha 10cm de distância ao redor do aparelho para evitar sobreaquecimento. Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho nem obstrua a saída de ar. Deixe espaço suficiente para abrir a porta e remover os acessórios.




## USANDO AS ASSADEIRAS PERFURADAS

- Pode-se usar uma assadeira uma por vez ou duas ao mesmo tempo para preparar dois tipos de alimentos, ou também distribuir o mesmo tipo de alimento em duas partes.
- Sempre que for usar o aparelho desta forma, utilize o coletor de resíduos em baixo para que toda gordura e resíduos não caia na fritadeira e facilite a limpeza.
- Distribua os alimentos de forma uniforme em cada bandeja
- Encaixe as assadeiras nas frestas laterais e deslize para dentro do produto (como se estivesse encaixando uma gaveta).
- Alterne as bandejas durante o preparo pois os alimentos da bandeja de cima vão dourar mais rápido.







Sempre coloque o alimento mais gorduroso na assadeira de baixo para evitar que a gordura pingue no alimento menos gorduroso. Exemplo: ao preparar coxinhas da asa de frango e batata frita ao mesmo tempo, coloque as coxinhas da asa de frango na assadeira perfurada de baixo e a batata frita na assadeira perfurada superior.

## Como usar


1. Conecte o aparelho na tomada elétrica e o botão de energia  acenderá.
2. Certifique-se de que as assadeiras estejam instaladas de maneira correta.
3. Coloque os alimentos sobre a assadeira e deslize de volta ao interior do produto.





Não toque nas assadeiras durante ou logo após o uso, pois elas podem ficar muito quente. Utilize sempre uma luva térmica.

4. Pressione o botão , o display de controle, o botão de energia, o botão de iniciar e o botão de menu acenderão em branco. O display mostra 15 minutos e 200°C como configuração padrão. Ajuste o tempo ou a temperatura pressionando os botões  e  para definir de acordo com os ingredientes. (Consulte as “Configurações” para determinar a temperatura e o tempo de cozimento corretos).
5. Pressione o botão de iniciar  para iniciar o

preparo. Durante o processo de funcionamento, quando o LED [*turn*] aparecer e o alarme soar, você pode agitar e virar os alimentos para que aqueçam de maneira mais uniforme.

6. Guia de Operação do Menu Favorito: se você quiser manter esse menu, após selecionar o tempo e a temperatura, pressione  por 3 segundos e após o alarme. O menu favorito será configurado com sucesso.

7. Guia de Operação da Função de Programar: Após definir a temperatura e o tempo desejados, pressione o [PROGRAMAR]  para entrar na configuração, pressione os botões de mais ou menos tempo para definir o tempo de espera e pressione o botão de iniciar  para confirmar. Após o término do tempo programado, o produto iniciará automaticamente.



O intervalo de ajuste de tempo é de 5 em 5 minutos para intervalos menores que 1 hora e de 30 em 30 minutos (0,5h) para intervalos superiores a 1 hora.

Se o aparelho não for iniciado em 5 minutos, ele entrará no modo de espera. Pressione o botão de energia para acender o display novamente.

8. O símbolo "MIN" atrás do cronômetro se apagará quando faltar apenas um minuto, e o tempo de cozimento contará de 60 segundos para 0.

9. Durante a operação de cozimento, você pode pressionar o botão de pausa para parar o aparelho; o cronômetro parará e mostrará o tempo restante. Pressione esse botão novamente para continuar a operação de cozimento.

10. Este item permite escolher diretamente o menu de alimentos com um toque. Pressione o botão de alimentos para selecionar os programas padrão para operação conveniente. O visor mostrará os programas com símbolos brilhantes.

Esses valores podem ser alterados pressionando os botões ajustáveis de tempo e temperatura. Confirme o programa pressionando o botão de iniciar.

 Batatas Fritas: 200°C 15 Min	 Pão de Queijo: 180°C 20 Min
 Desidratador: 50°C 120 Min	 Camarão: 160°C 12 Min
 Frango: 185°C 40 Min	 Bolo: 160°C 30 Min
 Bife: 175°C 20 Min	 Menu Favorito
 Pizza: 180°C 8 Min	

**11.** Seus ingredientes podem precisar ser agitados durante o tempo de cozimento. Para fazer isso, pressionar o botão de pausa para parar o aparelho primeiro, puxe a assadeira, agite os ingredientes e, em seguida, deslize a assadeira de volta para a fritadeira. Pressione o botão de iniciar novamente para continuar o cozimento.

Ao final do cozimento, o alarme soará 3 vezes, o display LED mostrará "OFF" e a panela poderá ser extraída.



Se não houver operação dentro de 2 minutos após o término do cozimento, o aparelho mostrará as configurações padrão no display.

**12.** Verifique se os ingredientes estão prontos. Se não estiverem, deslize a assadeira de volta para a fritadeira e ajuste o temporizador para alguns minutos extras na mesma configuração de temperatura.

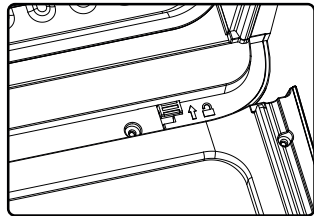
**13.** Para remover ingredientes pequenos, como batatas fritas, retire a assadeira e despeje o conteúdo em uma tigela ou prato.

Para remover ingredientes grandes ou delicados, use uma pinça para retirar os alimentos da assadeira e colocá-los em uma tigela ou prato.

## REMOVENDO A PORTA

Certifique-se que o aparelho esteja desligado e frio.









**1.** Pressione e mantenha pressionado o botão para remoção da porta. O botão está localizado na borda inferior direita de dentro da porta.



**2.** Desencaixe a porta puxando-a para cima.

Para encaixar a porta novamente, encaixe primeiramente a extremidade inferior esquerda e depois encaixe a parte direita pressionando-a para baixo.

## TABELA DE ALIMENTOS PREDEFINIDOS






ALIMENTOS	SÍMBOLO	TEMPERATURA PADRÃO (°C)	TEMPO PADRÃO (min)	QUANTIDADE POR CESTO (g)
Coxas de Frango		185° C	40	350
Pão de Queijo		180° C	20	350
Camarão		160° C	12	300
Pizza		180° C	8	300
Batatas Congeladas		200° C	15	300
Bolo		160° C	30	250
Churrasco		175° C	20	350
Desidratar		50° C	120	350





A tabela de alimentos predefinidos é considerada pela quantidade média de alimentos.

## TABELA DE AJUSTES












A tabela abaixo serve de ajuda para você selecionar os ajustes básicos de acordo com os alimentos que deseja preparar.

Adicione 3 minutos ao tempo de preparo ao começar fritar com o aparelho ainda frio.

ALIMENTO	QUANTIDADE (g)	TEMPO (MIN.)	TEMPERATURA	SACUDIR	DICAS
 Batatas Batatas fritas finas e grossas congeladas	200 a 800	12 a 50	200		Adicione ½ colher de sopa de óleo
Batatas fritas caseiras (8 x 8mm)	300 a 800	22 a 50	200		Adicione ½ colher de sopa de óleo
Batatas wedge feitas em casa	300 a 800	20 a 28	200		Adicione ½ colher de sopa de óleo
Cubos de batata feitos em casa	300 a 750	20 a 28	160		
Rosti	250	18 a 22	160		
Batata gratinada	500	20 a 25	160		

ALIMENTO	QUANTIDADE (G)	TEMPO (MIN.)	TEMPERATURA	SACUDIR	DICAS
 Carnes e aves					
Fileé	100 a 500	12 a 18	160		
Costelas de porco	100 a 500	15 a 20	160		
Hambúrguer	100 a 500	9 a 18	160		
Enroladinho de salsicha	100 a 500	18 a 20	200		
Coxas de frango	100 a 500	22 a 28	160		
Peito de frango	100 a 500	18 a 22	160		
 Petiscos					
Rolinho primavera	100 a 400	12 a 18	200		
Nuggets de frango congelados	100 a 500	10 a 15	200		Use do tipo "pronto para assar"
Isclas de peixe congeladas	100 a 400	10 a 15	200		Use do tipo "pronto para assar"
Petiscos de queijo empanado congelados	100 a 400	10 a 15	160		Use do tipo "pronto para assar"

## OUTROS PREPAROS

ALIMENTO	QUANT. (g)	(MINUTOS)	TEMPERATURA (°C)	SACUDIR	DICAS
Mini Pizza 	100	4 a 5	200		Retirar do refrigerador 20 minutos antes do preparo.
Pão de Queijo 	200	15	200		Retirar do refrigerador 20 minutos antes do preparo. (O tempo pode variar de acordo com a marca do pão de queijo.
Anéis de Cebola 	200	5 a 8	200		Retirar do refrigerador 20 minutos antes do preparo.
Coxinha 	300	15 a 18	200		Retirar do refrigerador 20 minutos antes do preparo.
Vegetais Mistos 	400	10 a 16	160		Cortar os vegetais temperar e pincelar óleo vegetal. Mexer a cada 5 minutos. Vegetais: Brócolis, cenoura e Couve-flor.
Misto Quente 	80	4 a 5	200		Fazer 1 sanduíche por vez e virar após 2 Minutos. Pão de sanduíche, queijo e presunto.
Brusqueta 	100	2 a 3	200		Pão Frances cortados em fatias, tomates picados, alho, manjericão, queijo mozzarella ralado e sal a Gosto.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO



A limpeza do aparelho só poderá ser executada quando este estiver desligado, com o plugue desconectado da tomada elétrica e totalmente frio.

1. Abrir e remover o coletor de resíduos.
2. Retirar a grade inferior, colocá-la em água morna com detergente neutro. Secá-la com um pano ou uma toalha.
3. Evite choques térmicos bruscos, colocando o cesto ou coletor quente em água fria, com o tempo pode danificar o antiaderente.



Para conservar a camada antiaderente, deve-se evitar esponjas de aço, que podem riscá-la e até removê-la. Não utilizar produtos abrasivos como saponáceos, esfriar o antiaderente na água.

4. Retirar a assadeira e o coletor de resíduos. Passar uma toalha úmida quente na superfície de todos os componentes e no lado externo do aparelho e em seguida secá-los com uma toalha seca. Não utilizar materiais abrasivos, pois eles podem danificar a superfície antiaderente do recipiente de cozimento ou o acabamento exterior.

Se algum alimento grudar no antiaderente, recomenda-se deixá-lo de molho em água morna por alguns minutos e lavá-lo normalmente.



Não se deve raspar os resíduos com facas, espátulas ou outro objeto de metal porque também podem prejudicar a película antiaderente.



Nunca mergulhar o corpo plástico do aparelho em água ou outros líquidos.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Não aquece.	Produto não está ligado na tomada elétrica.	Inserir o plugue na tomada elétrica.
	A tomada está sem energia.	Verificar se há energia, testando outro produto.
	A fritadeira está desligada.	Selecionar a temperatura desejada no seletor de temperatura e o tempo desejado no "TIMER" e observar se a luz acende.
Alimento fica crú por dentro e queimado por fora.	Temperatura muito alta, resultando em uma fritura rápida na superfície do alimento.	Regular o seletor de temperatura para uma temperatura mais baixa.

## CERTIFICADO DE GARANTIA

A Fabricante solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A Fabricante garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contados a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. Conforme modelo a seguir:

ELETROPORTÁTEIS	
<b>Garantia legal*</b>	3 Meses
<b>Garantia adicional</b>	9 Meses
<b>Garantia total**</b>	12 Meses

\*A garantia legal é de 3 meses e tem seu início na data de aquisição do produto.  
\*\*A garantia total é a soma da garantia legal mais a garantia adicional.

- Os controles remotos terão garantia legal de 3 meses, mais 3 meses de garantia adicional, totalizando 6 meses.
- Os acessórios terão somente garantia legal de 3 meses.
- A Fabricante prestará serviços de Assistência

Técnica, tantos os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados.

Para que você exerça a garantia constante neste certificado, será necessário informar alguns de seus dados pessoais, como por exemplo: nome, CPF, endereço e telefone às nossas Assistências Técnicas, a fim de que seja aberta ordem de serviço. Em cumprimento à Lei Geral de Proteção de Dados, a fabricante informa que estes dados poderão ser compartilhados com nossos prestadores de serviço, somente quando necessário para a conclusão do atendimento em garantia.

- Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do consumidor. A relação de Postos Autorizados está disponível através do site [www.philco.com.br](http://www.philco.com.br) ou através do SAC (47) 3431-0499. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição. Produtos que necessitam de serviço de instalação terão despesas e responsabilidades por conta do consumidor. O compromisso de garantia cessará caso:

- O produto seja examinado, adulterado ou consertado fora de Assistência Técnica Autorizada.
- Ocorra a utilização de peça ou componente não original.
- O produto seja ligado em tensão diferente daquela para qual foi projetado.
- O defeito seja decorrente de uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual.
- Danos sejam causados por ação de agentes da natureza (enchentes, maresia, raios, etc.).
- O produto seja utilizado para fins não domésticos.
- Não sejam seguidas as recomendações de conservação, conforme manual.
- Ausência ou adulteração do número de série.

### BRITÂNIA ELETRODOMÉSTICOS S.A.

Rua Hans Dieter Schmidt, 3303 Bloco 3  
Zona Industrial Norte - Joinville/SC - CEP 89219-504  
Inscr. Est. 24.784.565-8 - CNPJ 76.492.701/0014-71  
FABRICADO NA CHINA

Para ter acesso ao manual digital (em PDF),  
acesse o QR Code, ou entre em contato  
com o nosso SAC em horário comercial.



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR (47) 3431-0499

**[www.philco.com.br](http://www.philco.com.br)**

02/26 25317-00-05 053801102 70001873 Rev.1