

Philco

MANUAL DE INSTRUÇÕES
Fritadeira Air Fryer PAF11C



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 contratempos 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.

O aparelho é destinado a utilização doméstica.

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.
- 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.



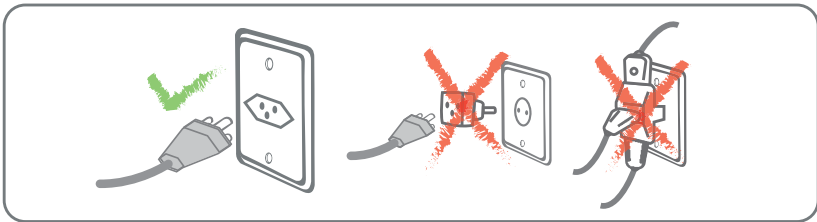
Perigo de incêndio: Não armazene itens nas superfícies de cozimento. CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado. O elemento de aquecimento permanece quente após o uso, não toque!



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.

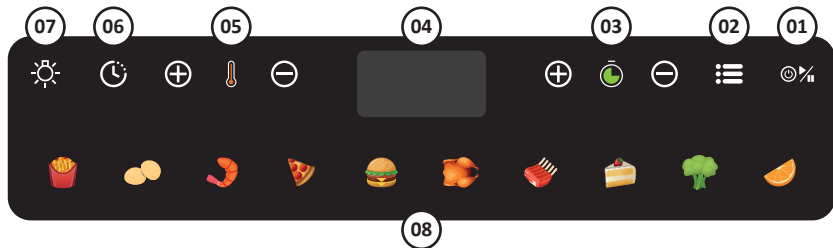
LISTA DE COMPONENTES

- 01.** Corpo do aparelho
- 02.** Tampa
- 03.** Alça da tampa
- 04.** Painel de controle
- 05.** Saída de ar
- 06.** Entrada de ar
- 07.** Aquecimento superior
- 08.** Aquecimento inferior
- 09.** Cuba coletora de resíduos
- 10.** Alça da cuba
- 11.** Visor da cuba
- 12.** Grelha
- 13.** Divisória da cuba
- 14.** Cordão elétrico e plugue



PAINEL DE CONTROLE

01. Botão Ligar/Pausar
02. Botão de Seleção de opções predefinidas
03. Botões de ajuste de Tempo
04. Visor digital
05. Botões de ajuste de Temperatura
06. Botão Programar
07. Botão de acionamento da Lâmpada
08. Indicador da opção selecionada



PREPARAÇÃO PARA O USO

1. Desembale o aparelho e todos os acessórios.
2. Limpe a parte interna e externa do aparelho com pano úmido e seque.



Não mergulhe o corpo do aparelho na água.

3. Lave todos os acessórios com esponja não abrasiva, detergente neutro e água morna. Se-

que tudo antes de montar o aparelho.

4. Posicione o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, mantendo 10cm de distância em seu entorno em todas as direções para facilitar a circulação de ar e evitar sobreaquecimento.

5. Não obstrua a entrada e a saída de ar nem coloque objetos sobre o aparelho.

6. Não adicione óleo ou outros líquidos no cesto coletor de resíduos.

7. Para evitar danos às superfícies antiaderentes, não ligue o aparelho sem alimentos para preparo.



CURA DO ANTIADERENTE

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

1. Unte o interior da cuba, a grelha e a divisória com óleo vegetal. Monte as peças corretamente na cuba e encaixe-o sem alimentos no aparelho.



Antes de conectar o aparelho na tomada, certifique-se que a tensão da rede elétrica seja a mesma indicada na etiqueta do produto.

2. Conecte o plugue na tomada elétrica. O aparelho entrará em modo de espera.

3. Toque no botão Ligar/Pausar para ligar o aparelho. A configuração padrão ao ligar é de 200°C por 15 minutos.

4. Ajuste a temperatura para 200°C e o tempo para 10 minutos e toque em Ligar/Pausar para iniciar a operação.

5. Ao concluir a operação, desligue o aparelho, puxe a cuba e espere esfriar completamente an-

tes 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 do aparelho.



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.

OPERAÇÃO



Antes de conectar o aparelho na tomada, certifique-se que a tensão da rede elétrica seja a mesma indicada na etiqueta do produto.

1. Monte a cuba conforme a necessidade do preparo. Encaixe a grelha no fundo da cuba e adicione os alimentos selecionados. Utilize a divisória da cuba caso precise separar alimentos distintos no mesmo preparo.

2. Conecte o plugue na tomada elétrica. O aparelho entrará em modo de espera.

3. Toque no botão Ligar/Pausar para ligar o aparelho. A configuração padrão ao ligar é de 200°C por 15 minutos.

4. Defina o tempo e a temperatura tocando nos botões de ajuste correspondentes. Você também pode tocar no botão de Seleção de opções predefinidas para selecionar uma das opções. O ícone correspondente piscará no painel de controle. É possível ajustar o tempo e a tempera-

tura predefinidas tocando nos botões de ajuste correspondentes.

5. Toque no botão Ligar/Pausar para iniciar o preparo selecionado. Toque novamente no botão para interromper a operação, caso necessário. Toque novamente no botão para retomar a operação. A contagem de tempo continuará de onde foi pausado.

6. Na metade do tempo das opções predefinidas, o aparelho interrompe o preparo, emite um sinal sonoro, liga a luz interna e no visor digital piscará TURN indicando a necessidade de virar ou agitar os alimentos na cuba para o melhor resultado do preparo.

- Para realizar esta operação, toque no botão Ligar/Pausar e abra o aparelho levantando a tampa pelas suas alças ou puxe a cuba pelas suas alças. Vire ou agite os alimentos, feche a tampa ou encaixe a cuba novamente e toque no botão Ligar/Pausar para retomar o preparo.

- Caso você levante a tampa ou puxe a cuba sem ter tocado antes no botão Ligar/Pausar, o aparelho interrompe automaticamente o preparo. Ao fechar a tampa ou encaixar a cuba novamente, o aparelho retoma a operação automaticamente.



Durante e ao fim da operação, o aparelho e seus acessórios permanecem aquecidos. Para evitar acidentes, use luvas térmicas e manuseie o aparelho apenas pelas alças.

7. Você também pode pausar manualmente o preparo para virar ou agitar os alimentos a qualquer momento. Toque no botão Ligar/Pausar para interromper a operação, abra a tampa ou puxe a cuba, vire ou agite os alimentos, feche a tampa ou encaixe a cuba e toque novamente no botão Ligar/Pausar para retomar a operação.

8. Caso os alimentos ainda não estejam prontos ao fim do preparo, retome a operação por mais tempo até alcançar o resultado desejado.

9. Ao concluir o preparo, retire os alimentos da cuba com utensílios culinários adequados não metálicos. Não vire a cuba para despejar os alimentos para evitar derramar óleo e resíduos do fundo do cesto.

10. Para desligar o aparelho, toque e segure o botão Ligar/Pausar por 3 segundos.

FUNÇÕES ADICIONAIS

- Para ligar a lâmpada interna, toque no botão de acionamento da lâmpada. Ela desligará automaticamente após 2 minutos. Você também pode desligar tocando novamente no botão de acionamento.

- Para programar o início do preparo, selecione a opção predefinida e/ou ajuste o tempo e temperatura conforme desejado. Toque no botão Programar para ativar a função e então ajuste o tempo de espera. Cada toque no botão soma 5 minutos na programação. Caso tenha somado 1 hora, cada toque adicional somará 30 minutos ao tempo de programação até o máximo de 12 horas.

Ao concluir a configuração da programação, toque no botão Ligar/Pausar para iniciar. A contagem regressiva aparecerá no visor digital e o aparelho ligará automaticamente quando concluir o tempo de espera definido.

É possível definir apenas uma programação. Para cancelar a programação, toque no botão Programar novamente.

OPÇÕES PREDEFINIDAS

	200°C	15 min	200 a 400g
	180°C	20 min	600 a 800g
	160°C	12 min	300 a 500g
	180°C	08 min	150 a 400g
	185°C	20 min	100 a 150g
	185°C	40 min	500 a 700g
	175°C	20 min	300 a 500g
	160°C	30 min	300 a 450g
	180°C	15 min	300 a 450g

As indicações acima são quantidades médias. Ajuste proporcionalmente à quantidade real do preparo.



Os tempos indicados não consideram o tempo de preaquecimento do aparelho. Para preaquecer, ligue o aparelho por 3 minutos antes do preparo ou considere mais 3 minutos ao tempo de preparo desejado.

O ponto de preparo varia de acordo com o tempo, temperatura, receita, quantidade e espessura dos alimentos. Caso o ponto de preparo não tenha sido alcançado, ajuste o tempo e a temperatura conforme seu gosto.



OPÇÃO PREDEFINIDA DESIDRATAR

Para utilizar a opção Desidratar, é recomendado utilizar alimentos frescos e em bom estado, higienizados e cortados em pedaços pequenos e uniformes. Quanto menores os pedaços, mais rápido será o processo de desidratação.

Alguns tipos de alimentos necessitam de tratamento antes de serem desidratados, como é o caso de certos vegetais e frutas que contêm enzimas que podem afetar a qualidade, cor, sabor e valor nutricional. Para desativar estas enzimas é necessário **branquear** os vegetais: cozinhe os alimentos em água ou vapor por 1 a 5 minutos e em seguida coloque-os em um recipiente com gelo para receberem choque térmico e esfriarem. Consulte nutricionista para saber quais alimentos necessitam deste tratamento.

Após cortar os alimentos desejados, distribua os pedaços uniformemente sobre a grelha, selecione a opção Desidratar e ajuste o tempo e a temperatura ao seu gosto. Veja ao lado sugestões de preparo:

ALIMENTO	TRATAMENTO	CORTE	TEMPER.	TEMPO
Banana	Descascar	Fatias finas	50 a 60°C	8 a 10 horas
Laranja	Lavar e secar	Fatias médias	40 a 60°C	6 a 10 horas
Maçã	Branquear	Fatias finas	50 a 60°C	6 a 12 horas
Manga	Descascar	Fatias médias	60 a 80°C	8 a 10 horas
Morango	Lavar e secar	Fatias finas	50 a 60°C	7 a 15 horas
Alho	Descascar	Fatias finas	50 a 60°C	6 a 8 horas
Beringela / Abobrinha	Lavar e secar	Fatias finas	50 a 60°C	4 a 14 horas
Cebola	Descascar	Fatias finas	50 a 60°C	3 a 9 horas
Cenoura	Branquear	Fatias finas	30 a 60°C	4 a 12 horas
Folhas	Branquear	Folhas sem talo	40 a 60°C	4 a 10 horas
Brócolis / Couve Flor	Branquear	Pedaços pequenos	30 a 60°C	5 a 15 horas
Ervas e especiarias	Lavar e secar	-	30 a 60°C	2 a 4 horas

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 aparelho para uma assistência técnica autorizada.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

O aparelho possui um temporizador de 60 minutos com contagem regressiva que desliga o aparelho ao encerrar o tempo. Você também pode desligar o aparelho manualmente tocando no botão Ligar/Pausar. Ao desligar, o ventilador interno permanece ligado por 30 segundos para auxiliar no resfriamento do aparelho.

Caso o aparelho seja ligado e não utilizado, ele entrará em modo de espera automaticamente após 5 minutos. Caso o aparelho não seja utilizado após a conclusão do preparo, ele retornará as configurações de tempo e temperatura padrão após 2 minutos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção, retire o plugue da tomada e aguarde o aparelho esfriar completamente.

1. Desconecte o plugue da tomada e aguarde o aparelho esfriar completamente. Não coloque os acessórios quentes em água fria pois o choque térmico pode danificar a superfície antiaderente.
2. Limpe a parte interna e externa do aparelho com pano úmido. Para facilitar a limpeza interna, abra a tampa do aparelho e retire a cuba.



Após o uso do aparelho, todas as suas partes e componentes podem estar aquecidos. Aguarde esfriar completamente antes de limpar.



3. Lave todos os acessórios com esponja não abrasiva, detergente neutro e água morna.
4. Caso haja resíduos grudados nas superfícies antiaderentes, deixe as partes de molho em água quente por 10 minutos e lave novamente. Não utilize esponja de aço, saponáceos ou outros produtos abrasivos nem raspe os resíduos com objetos metálicos para evitar danificar as superfícies antiaderentes.
5. Seque todos componentes do aparelho antes de montar e guardar em local seco e limpo.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O aparelho não liga.	O plugue não está conectado na tomada.	Conecte o plugue na tomada.
	A tampa não está fechada ou a cuba não está encaixada.	Fechre a tampa e encaixe a cuba corretamente.
	A proteção contra superaquecimento foi ativada.	Desconecte o plugue da tomada e entre em contato com a assistência técnica autorizada.
O fusível do quadro de energia elétrica está desarmando.	Muitos equipamentos elétricos ligados na mesma rede.	Reduza a quantidade de equipamentos ligados na mesma rede.
Mensagem de erro E1, E2 ou E3	Problema no sensor de temperatura.	Desconecte o plugue da tomada e entre em contato com a assistência técnica autorizada.
Durante o uso, o aparelho libera cheiro de fumaça.	O aparelho foi ligado pela primeira vez.	É normal no primeiro uso pela queima de resíduos internos de fabricação.
	O aparelho está sujo.	Faça a limpeza do aparelho.
	Muita gordura ou óleo na cuba.	Remova o excesso de gordura ou óleo da cuba.
Os alimentos não estão cozidos de maneira uniforme.	O ajuste de tempo e/ou temperatura está baixa.	Aumente o tempo e/ou a temperatura.
	Diferentes tipos de alimentos estão sendo preparados ao mesmo tempo.	Prepare cada tipo de alimento um por vez ou utilize a divisória da cuba para separar os tipos diferentes, retirando cada tipo de alimento no seu tempo adequado.
	Os alimentos estão empilhados durante o preparo.	Distribua os alimentos de maneira uniforme sobre a grelha.
Os alimentos estão queimados.	A temperatura ou o tempo está alto.	Diminua a temperatura ou o tempo de preparo.
Os alimentos estão crus por dentro e queimados por fora.	A temperatura está muito alta.	Diminua a temperatura do preparo.

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	
Garantia legal*	3 Meses
Garantia adicional	9 Meses
Garantia total**	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 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

11/25 22355-00-05 053801096 728633 Rev.0