


Nº	MODIFICAÇÃO	POR	SOLICITANTE	DATA
0	Liberção de Arquivo	Grasi	-	28-08-2020

This page should not be printed.

This document is property of Britânia
AND CAN NOT BE USED BY A THIRD PARTY

DES.	Grasi	PRODUTO	CÓD. COMERCIAL	ESTRUTURA	TAMANHO
VERIF.	Gisella	FRITADEIRA AIR FRY OVEN PFR2200P	053801058	731052	210 x 140 mm
APROV.	Marcos				COR IMPRESSÃO
MARCA		TÍTULO	CÓD. DESENHO	REV.	
		Manual de Instruções / <i>User Manual</i>	4369-09-05	0	

Philco



MANUAL DE INSTRUÇÕES
FRITADEIRA AIR FRY OVEN PFR2200P

INTRODUÇÃO

- 01 RECOMENDAÇÕES
- 01 CUIDADOS DIÁRIOS
- 03 SÍMBOLOS
- 03 ATERRAMENTO
- 04 COMPONENTES
- 05 PAINEL DE CONTROLE

INSTALAÇÃO

- 06 PROTEÇÃO CONTRA SUPERAQUECIMENTO
- 06 DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO
- 06 ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

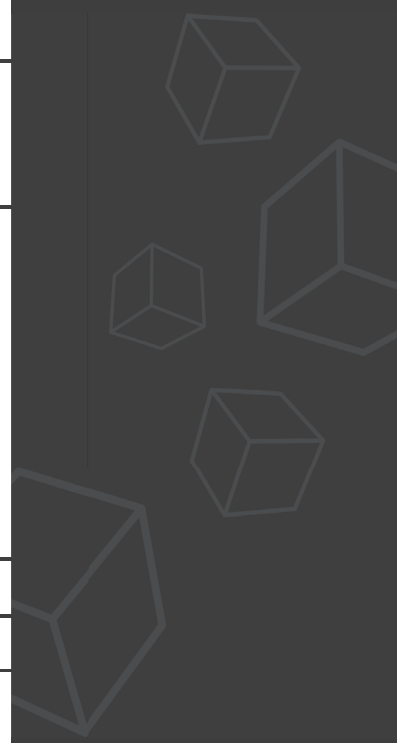
OPERAÇÃO

- 08 USANDO AS ASSADEIRAS PERFURADAS
- 09 USANDO O CESTO
- 10 UTILIZANDO O PRODUTO
- 12 FUNÇÃO PRÉ-PROGRAMADA
- 12 TEMPOS DE PREPARO - TECLAS PRÉ-PROGRAMADAS
- 13 FUNÇÃO REAQUECER
- 14 FUNÇÃO BOLO
- 14 FUNÇÃO PIZZA
- 15 FUNÇÃO DESIDRATAR
- 16 TEMPOS DE PREPARO PARA DESIDRATAR ALIMENTOS

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- 19 **PROBLEMAS X CAUSAS X SOLUÇÕES**

- 22 **RECEITAS**



Philco

PARABÉNS PELA ESCOLHA DE MAIS UM PRODUTO DE NOSSA LINHA!

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **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.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



LEIA O MANUAL

⚠️ ATENÇÃO

É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.



Para ter acesso ao manual digital (em PDF), entre em contato com o nosso SAC em horário comercial. **SAC PHILCO: (47) 3431-0499**



**ASSISTA AO VÍDEO
INSTRUTIVO**

INTRODUÇÃO

RECOMENDAÇÕES

Os símbolos no Manual de Instruções, estão interpretados como descritos à seguir:



Nota: Recomendações sobre o funcionamento, para melhor utilização.



Atenção / Cuidado: Práticas que podem resultar em acidentes ou riscos.



Importante / Aviso: Recomendações que garantem a segurança do usuário



Dica: Conselhos para utilização e melhor funcionamento.

CUIDADOS DIÁRIOS

- 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.

CUIDADOS DIÁRIOS

- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos.
- Não usar qualquer acessório além dos que são fornecidos com o produto.
- 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, paredes 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 muito grandes de alimentos dentro do aparelho.
- 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 eletricista habilitado.

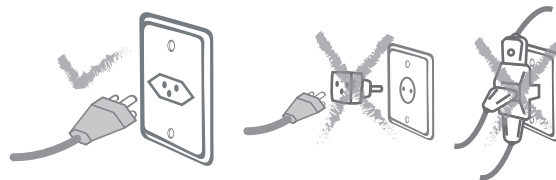
SÍMBOLOS



Superfície quente

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.



Qualquer serviço de manutenção ou de reparos só deverá ser efetuado por um técnico credenciado. Não tentar consertar o produto por conta própria.

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.

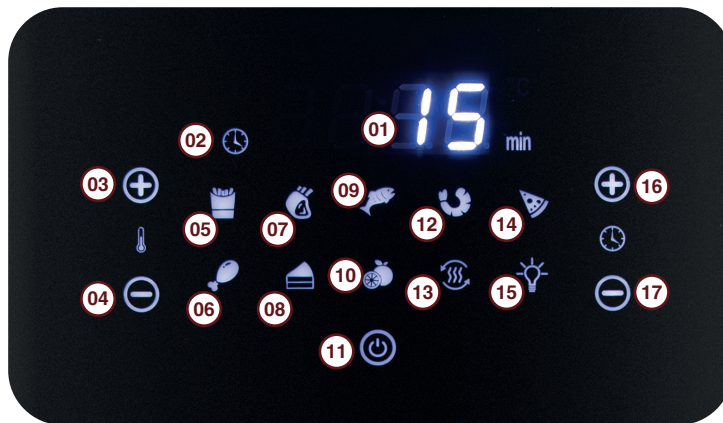
•Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

COMPONENTES



PAINEL DE CONTROLE

- 01 - Visor digital
- 02 - Função Timer ativada
- 03 - Função regular temperatura para mais quente
- 04 - Função regular temperatura para menos quente
- 05 - Função batata frita
- 06 - Função aves
- 07 - Função carne
- 08 - Função bolo
- 09 - Função peixe
- 10 - Função desidratar
- 11 - Botão Liga / Desliga
- 12 - Função frutos do mar
- 13 - Função reaquecer
- 14 - Função pizza
- 15 - Lâmpada interna (Ligar / Desligar)
- 16 - Função regular tempo de preparo para mais
- 17 - Função regular tempo de preparo para menos



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 DIGITAL" 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 DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. Remova toda a embalagem.
2. Remova rótulos ou etiquetas do aparelho.
3. Limpe o **cesto** e o **coletor de resíduos** por completo com água morna, um pouco de detergente neutro e uma esponja não abrasiva e enxugue com um pano seco.



- Para manter a qualidade do antiaderente do seu produto é necessário prepará-lo antes da primeira utilização.
- Na primeira utilização o antiaderente deve ser untado com óleo e o produto deve ser ligado na temperatura mínima por aproximadamente dois minutos, quando esfriar, lavar e enxugar novamente.
- Após esse processo, o produto poderá ser usado, nas próximas utilizações não é preciso untar.

Imagens meramente ilustrativas



ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor. Não ligue o produto por muito tempo quando estiver vazio, isso pode danificar o antiaderente.



Não encha o coletor de resíduos com óleo ou qualquer outro líquido. Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho, porque isso obstrui o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura com ar quente.

Ao utilizar o aparelho não obstrua a saída de ar, nem coloque próximo a materiais não resistentes ao calor.

Manter uma distância de 10 cm em todas as laterais do produto de móveis e paredes.



Este produto não foi desenvolvido para ser embutido em móveis planejados ou ser colocado dentro de nichos. A utilização de aparelho nessas condições pode ocasionar o mal funcionamento e queima do produto.



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;

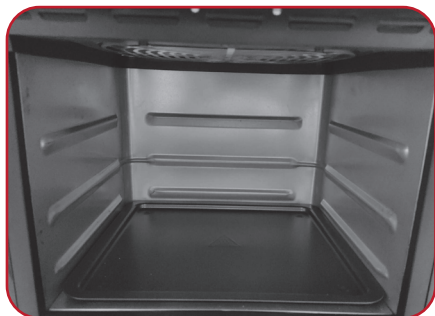


Sempre coloque o alimento mais gorduroso na assadeira de baixo para evitar que a gordura pingue no alimento menos gorduroso. Exemplo: ao preparar coxinhas da asa de frango e batata frita ao mesmo tempo, coloque as coxinhas da asa de frango na assadeira perfurada de baixo e a batata frita na assadeira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



USANDO O CESTO

- Encaixe o coletor de resíduos no fundo do aparelho;
- Encaixe umas das assadeiras perfuradas no centro da fritadeira;
- Coloque o cesto sobre a assadeira perfurada;
- Remova a alça do cesto;
- Feche a porta da fritadeira, ligue o aparelho na tomada e inicie o processo de preparo dos alimentos.



Coletor de Resíduos



Usando o cesto



Para remover a alça do cesto desprenda a presilha da alça, aperte a alça com força e remova a alça.








Removendo o clip que trava a alça



Removendo a alça

UTILIZANDO O PRODUTO

1. Ao ligar o produto na tomada ele fará um sinal sonoro **BIP** indicado que o produto está ligado na energia elétrica;
2. A luz  ficará acessa no painel digital;
3. Clique em  para habilitar o painel e todas as luzes acenderem;
4. Regule a temperatura de 80°C à 200°C, clicando em **+** ou **-** onde aparece a indicação de ;
5. Regule o tempo de funcionamento que pode ser de até 90 minutos em **+** ou **-** onde aparece a indicação de ;
6. Ou escolha uma das funções pré-programadas representadas pelos ícones de alimentos, nessas funções o tempo e a temperatura já estão definidos;
7. Toque no botão ;



Se desejar preaqueça o aparelho por 3 ou 5 minutos antes de iniciar o preparo dos alimentos.

8. Coloque os alimentos espalhados de forma uniforme nas assadeiras perfuradas, ou no cesto.
9. Encaixe as assadeiras na Air Fry. Se estiver usando o cesto encaixe uma assadeira perfurada na Air Fry e coloque o cesto sobre a assadeira e em seguida remova a alça do cesto.
10. Não esqueça de encaixar no fundo da Air Fry o coletor de resíduos pois todo o excesso de óleo dos alimentos escorre para o coletor de resíduos.
11. Para alguns alimentos, é necessário virar/mexer durante o preparo. Esse processo pode ser realizado utilizando uma pinça ou se o preparo for no cesto simplesmente sacudindo os alimentos no cesto.



AAo abrir o aparelho para virar ou sacudir os alimentos a Air Fry continuará ligada, cuidado para não queimar as mãos sempre utilize luvas térmicas. Fique atento se a alça do cesto está travada antes de sacudi-lo.



UTILIZANDO O PRODUTO



As assadeiras perfuradas são ideais para preparar carnes, frango, peixe ou também para porções pequenas de batata frita, são ótimas para preparar pão de queijo, empanados e desidratar frutas.



O cesto tem uma capacidade maior devido sua profundidade, é ideal para o preparo de porções de batata e petiscos tamanho família. E para alimentos que precisam ser chacoalhados durante o tempo preparo.

12. Ao final do preparo, o aparelho iniciará o desligamento tardio, ficará funcionando somente o ventilador (quando o aparelho estiver aquecendo o símbolo  ficará piscando se estiver somente o ventilador ligado sem aquecimento o símbolo  ficará apenas aceso sem piscar), após alguns segundos o ventilador para de funcionar e o aparelho emitirá um som de sinalizando que o produto desligou e a palavra **OFF** aparece no visor digital.




Caso deseje desligar o aparelho imediatamente apenas toque e segure o botão  por 4 segundos no painel digital e ele desligará imediatamente.

13. Quando uma porção de alimentos estiver pronta, aguarde 5 min para iniciar um novo preparo.



FUNÇÃO PRÉ-PROGRAMADA

- Para iniciar uma função pré-programada, clique na função escolhida ela começará a piscar e começará o preparo automaticamente em 4 segundos.
- Caso deseje o início imediato da função clique na função escolhida e em seguida clique em  , o preparo iniciará imediatamente;



Caso escolha uma função pré-programada e quiser mudar para outra função pré-programada, basta tocar na nova função escolhida que a anterior irá cancelar automaticamente e se iniciará a nova função.

TEMPOS DE PREPARO - TECLAS PRÉ-PROGRAMADAS

BOTÃO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO PADRÃO (min.)	QUANTIDADE
	200	15	200 ~400g
	175	20	500g
	165	15	450g
	160	12	500g
	180	8	150 ~400g


TEMPOS DE PREPARO - TECLAS PRÉ-PROGRAMADAS

BOTÃO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO PADRÃO (min.)	QUANTIDADE
	185	40	700g
	160	30	450g
	30	120	2 grades
	115	12	450g




As teclas pré-programadas iniciam com uma temperatura e tempo padrão, porém estes parâmetros podem ser ajustados nas teclas + e - antes do início do preparo, conforme gosto pessoal.

FUNÇÃO REAQUECER

- O produto possui uma função reaquecer alimentos representada no painel digital pelo ícone  ;
- Essa função tem o tempo pré-definido de 12 min e a temperatura de 115°C.
- A função reaquecer é ideal para reaquecer alimentos já preparados na Air Fry antes de servi-los.

FUNÇÃO BOLO

- Para a função bolo representada pelo ícone , é necessário o uso de uma forma ou refratário forneável para assar a massa.
- A forma ideal de assar um bolo na Air Fry é colocar a assadeira perfurada no encaixe do meio da air fry e a forma de bolo sobre a assadeira perfurada.
- Use uma forma de no máximo 20 cm.




Não use formas maiores que 20 cm pois podem danificar o produto.



A Air Fry é ideal para fazer bolos pequenos, cupcakes e muffins, coloque forminhas individuais sobre as assadeiras perfuradas e use a função pré-programada Bolo para assar essas receitas.

FUNÇÃO PIZZA

- Para a função pizza representada pelo ícone , é necessário usar um papel manteiga ou as assadeiras.
- Essa função é ideal para o preparo de mini pizzas.
- Caso queira preparar uma pizza do tamanho da assadeira perfurada o tempo de preparo deverá ser ajustado.



Imagens meramente ilustrativas




FUNÇÃO DESIDRATAR

Preparação: para desidratar os alimentos é indicado que eles estejam frescos e saudáveis e em bom estado de conservação. Antes de colocá-los na FRITADEIRA AIR FRY OVEN é necessário higienizá-los e cortá-los em pedaços pequenos e uniformes. Quanto menor os pedaços, mais rápido será o tempo para desidratar o alimento.

Branqueamento: alguns alimentos necessitam de um pré-preparo antes de iniciar a desidratação. Os vegetais em geral e algumas frutas, contém uma enzima que deve ser desativada antes para não afetar a qualidade, cor, sabor e valor nutricional. Estes alimentos devem ser cozidos por 1-5 min em água quente ou vapor. Em seguida devem ser colocados em um recipiente com gelo para esfriarem. Exemplo: brócolis, couve-flor, cenoura, etc.



Algumas frutas oxidam depois de cortadas por isso devem ser deixadas de molho em uma vasilha com o suco de um limão com um litro de água para evitar que escureçam. Exemplos: maçãs, peras, etc.

Desidratar: selecione a opção no , o painel irá estar configurado para as configurações mínimas da função, portanto é necessário a escolha da opção desejada de acordo com o seu preparo. Pré-aqueça a FRITADEIRA AIR FRY OVEN, em seguida distribua os alimentos de maneira uniforme e devidamente espaçados na grelha, por fim inicie o processo.



Para alimentos em pedaços muito pequenos ou em cubos, utilize um papel manteiga na grelha para que os pedaços não caiam pelos furos da gelha.

Armazenamento: o alimento depois de desidratado pode ser conservado por um longo período de tempo. Armazene-o em potes ou recipientes hermeticamente fechados ou em lugares frescos e secos afim de evitar com que absorvam quaisquer umidade.

TEMPOS DE PREPARO PARA DESIDRATAR ALIMENTOS



A tabela são sugestões de tempo e temperatura estimados, os preparos podem variar de acordo com o tamanho, tipo de alimento utilizado e resultado esperado. Caso ache necessário ajuste o tempo e temperatura para o seu gosto.

FRUTAS	FORMATO	PRÉ TRATAMENTO	TEMPERATURA	TEMPO
Bananas	Fatias Finas	Descascar	50-60°C	8-10h
Laranjas	Fatias Médias	Lavar e Secar	40-60°C	6-10h
Maças	Fatias Finas	Branquear	50-60°C	6-12h
Mangas	Fatias Médias	Descascar	60-80°C	8-10h
Morangos	Fatias Finas	Lavar e Secar	50-60°C	7-15h

TEMPOS DE PREPARO PARA DESIDRATAR ALIMENTOS

VEGETAIS	FORMATO	PRÉ TRATAMENTO	TEMPERATURA	TEMPO
Alho	Fatias Finas	Descascar	50-60°C	6-8h
Beringela / Abobrinha	Fatias Finas	Lavar e Secar	50-60°C	4-14h
Cebola	Fatias Finas	Lavar e Secar	50-60°C	3-9h
Cenoura	Fatias Finas	Branquear	30-60°C	4-12h
Folhas	Folhas sem talo	Branquear	40-60°C	4-10h
Brócolis / Couve-flor	Pedaços Pequenos	Branquear	30-60°C	5-15h

ERVAS E ESPECIARIAS	FORMATO	PRÉ TRATAMENTO	TEMPERATURA	TEMPO
-	-	-	30-60°C	2-4h

LIMPEZA E MANUTEÇÃO



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

1. Abrir o aparelho e retirar as assadeiras e/ou cesto.
2. Remover o coletor de resíduos do fundo do aparelho com cuidado para não derramar a gordura depositada nele.
3. Evite choques térmicos bruscos, colocando a cesta 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 e evitar esfriar o antiaderente na água.

3. 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 do cesto, do coletor ou nas grades das assadeiras perfuradas, recomenda-se deixá-lo de molho em água morna com detergente por alguns minutos e lavá-lo normalmente.



As assadeiras perfuradas podem ser lavadas com a ajuda de uma escova de lavar louça, removerá com maior facilidade todos os resíduos grudados.



PROBLEMAS X CAUSAS X SOLUÇÕES

PROBLEMA	CAUSA	
O Aparelho não funciona	A porta não está fechada corretamente.	Feche a porta
	O plug não está conectado corretamente na tomada.	Retire o Plug e conecte novamente na tomada
	A tomada está com defeito	Conecte em outra tomada
	Sem energia elétrica	Verifique a sua rede elétrica
	O dispositivo de segurança contra superaquecimento foi acionado.	Retire o produto da tomada, aguarde esfriar e ligue novamente. Caso o produto continue apresentando problema leve a uma assistência técnica autorizada
O fusível da rede elétrica de distribuição está desarmado	Muitos equipamentos elétricos conectados no mesma rede elétrica.	Reduza o número de equipamentos ligados na mesma rede elétrica

PROBLEMAS
X CAUSA
X SOLUÇÕES



PROBLEMAS X SOLUÇÕES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A comida não esta cozida uniformemente.	Diferentes tipos de comida com tempos de cozimento/ fritura diferentes sendo preparados ao mesmo tempo.	Prepare um tipo de alimento por vez.
	A programação de temperatura ou tempo baixa	Aumente o tempo ou temperatura
	A comida esta empilhada uma sobre a outra.	Espalhe a comida pelas as assadeiras pefuradas. Caso esteja utilizando o Cesto, agite o cesto para distribuir a comida.
A comida está ligeiramente queimada.	A temperatura selecionada é muito alta ou o tempo selecionado é muito alto.	Diminui a temperatura ou tempo
Durante o uso o produto apresenta um cheiro desagradável de fumaça.	O produto está sujo.	Siga as instruções de limpeza
	O produto foi ligado pela primeira vez.	No primeiro uso é comum ter um cheiro de fumaça , cheiro desaparece depois de alguns usos.
	Muita gordura ou óleo.	Remova o excesso de gordura ou óleo da fritadeira.

PROBLEMAS X SOLUÇÕES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Mensagem de erro: E1 ou E2.	Sensor com defeito.	Entre em contato com a assistência técnica.

SUSPIROS

Ingredientes

6 claras;
400g açúcar de confeiteiro;
2 col. chá de suco de limão;
1 col. sopa de amido de milho;
Raspas de 1 limão.

Modo de preparo:

- Na batedeira, bater as claras até começar criar uma espuma, adicione o suco de limão e o açúcar aos poucos até triplicar de volume e você não sentir os cristais de açúcar.
- Por último misture suavemente o amido de milho e as raspinhas de limão.
- Com ajuda de um saco de confeiteiro e o bico pitanga, faça suspiros no formato que desejar e disponha na assadeira perfurada com papel manteiga. Leve ao forno 110°C por 1h30 e depois desligue e deixe esfriar dentro da air fryer.



TOMATE SECO

Ingredientes

1.5kg (cerca de 10 unidades de tomate italiano maduro);
5 colheres sopa de açúcar;
1 colher de chá de sal;
Orégano ou ervas secas a gosto
Azeite para conserva

Modo de preparo:

- Limpe os tomates, retirando todas sementes.
- Em uma tigela coloque os tomates e adicione o açúcar e o sal e misture.
- Nas assadeiras perfuradas, disponha os tomates lado a lado com a polpa virado para baixo e deixe descansar por 30min.
- Deixe escorrer bem o líquido e coloque dentro da air fryer.
- Programe a Air fryer para 160°C por 30 minutos.
- Depois de frios, coloque os tomates em um pote higienizado de preferência esterilizado, junte as ervas secas de sua preferência e cubra com azeite. Feche bem e mantenha refrigerado.



CHIPS DE BANANA

Ingredientes

Banana da terra verde

Modo de preparo:

- Fatie as bananas perpendicularmente em espessura fina;
- Seque-as com um papel toalha;
- Tempere com sal e pimenta a gosto;
- Distribua as fatias nas assadeiras perfuradas;
- Coloque na Air Fryer e ajuste o tempo para 160°C por 20 minutos.




CHIPS DE MAÇÃ

Ingredientes

Maçãs

Modo de preparo:

- Fatie as maçãs (FUJI ou GALA) em rodela bem fininhas.
- Lave as rodela e seque-as com papel toalha.
- Distribua as fatias uniformemente pela assadeira perfurada.
- Coloque dentro da air fryer.
- Selecione a função desidrata  e ajuste a temperatura para 70°C por 2 horas.



CERTIFICADO DE GARANTIA ELETROPORTÁTEIS

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*	90 Dias
Garantia adicional	270 Dias
Garantia total**	360 Dias

*A garantia legal é de 90 dias 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 90 dias, mais 90 dias de garantia adicional, totalizando 180 dias.
- Os acessórios terão somente garantia legal de 90 dias.
- A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tanto os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados.
- 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.

Philco

BRITÂNIA ELETRÔNICOS S.A

Rua Dona Francisca, 12.340 - Bairro Pirabeiraba - Joinville/SC
CEP 89.239-270 - Insc. Est. 254.861.660 - CNPJ 07.019.308/0001-28
FABRICADO NA CHINA

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR PHILCO (47) 3431-0499

Philco
www.philco.com.br

06/20 3256-09-05 769143 Rev.0

