Philco

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Fritadeira Air Fryer PAF11D



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.

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 recomentados 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 eletricista habilitado.

• Nunca colocar produtos inflamáveis e combusteis 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.

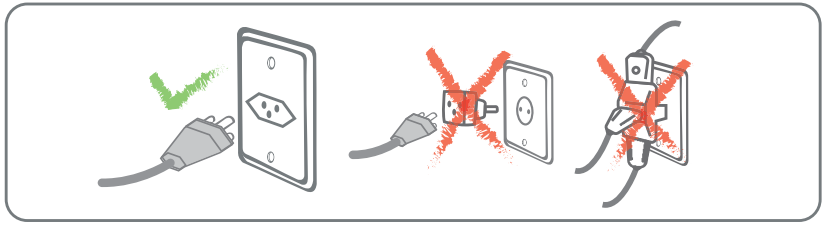
⚠

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.

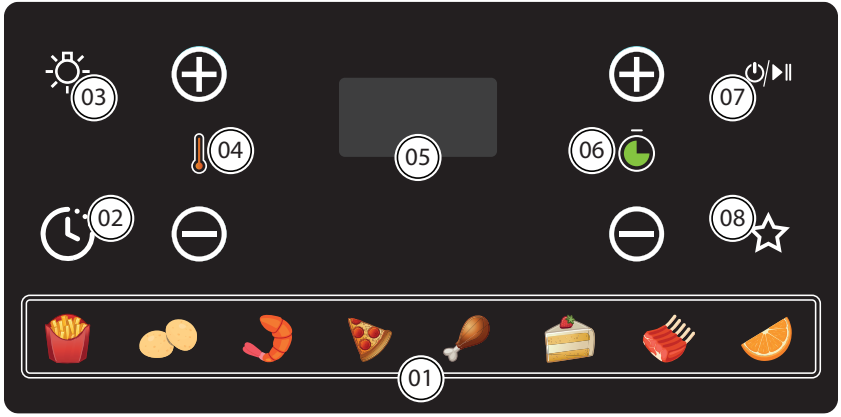
•Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

COMPONENTES



Imagens meramente ilustrativas

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.



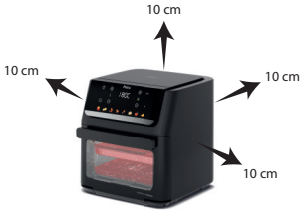
Ao usar o aparelho pela primeira vez, é normal a liberação de vapores e odores resultantes da queima de resíduos de fabricação. Caso isto aconteça, desligue o aparelho, desconecte o plugue da tomada e aguarde esfriar antes de limpar o aparelho e seus acessórios.



Não ligar 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 200ºC 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 configuraçã, 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
Desidratar: 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 poserá ser extraída.

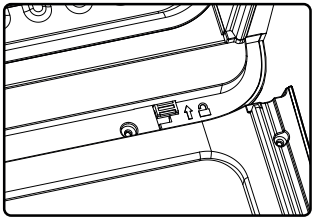
Se não houver operação dentro de 2 minutos após o término do cozimento, o aparelho mostrará as configurações padrão no display.

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 (ºC)	TEMPO PADRÃO (min)	QUANTIDADE POR CESTO (g)
Coxas de Frango		185º C	40	350
Pão de Queijo		180º C	20	350
Camarão		160º C	12	300
Pizza		180º C	8	300
Batatas Congeladas		200º C	15	300
Bolo		160º C	30	250
Churrasco		175º C	20	350
Desidratar		50º 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					
Filé	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"
Iscas 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

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 mozarela 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 esta ligado na tomada elétrica. A tomada está sem energia. A fritadeira está desligada.	Inserir o plugue na tomada elétrica. Verificar se há energia, testando outro produto. 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	
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

02/26 23513-00-05 053801099 729656 Rev.1