

Philco

MANUAL DE INSTRUÇÕES
Fritadeira Air Fryer PAF11D



Philco

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

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.



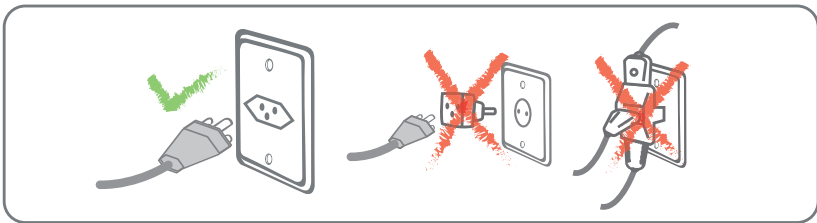
Perigo de incêndio: Não armazene itens nas superfícies de cozimento.
CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado.
 O elemento de aquecimento permanece quente após o uso, não toque!



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



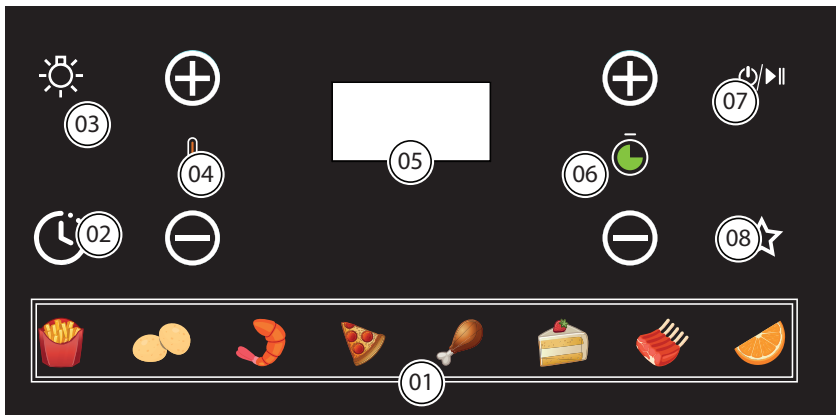
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

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

LISTA DE 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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova toda a embalagem.
2. Abra o aparelho pela alça da porta.
3. Remova e desembale os acessórios.
4. Remova rótulos ou etiquetas do aparelho.
6. Limpe 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 seu produto é necessário prepará-lo na primeira utilização.

Na primeira utilização as superfícies das formas devem ser untadas 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 realizar o processo de "cura" do material.

PREPARAÇÃO PARA O USO

Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor. Não ligar 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 obstruir a saída de ar, nem colocar próximo a materiais não resistentes ao calor.

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 DO PRIMEIRO USO

1. Remova toda embalagem, incluindo todos os adesivos temporários do produto.
2. Coloque o produto em um ambiente plano, resistente à temperatura. Mantenha-o longe de áreas que podem ser danificadas pelo vapor por exemplo: paredes e prateleiras.
3. Lave todos os acessórios com detergente líquido, utilizando uma esponja não abrasiva.

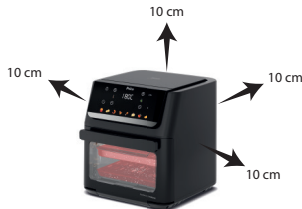


Não imerja o corpo da fritadeira na água.

4. Limpe a parte interna e externa do produto com um pano úmido e seque com papel toalha.
5. Guarde os acessórios para a próxima utilização.



Mantenha 10cm de distância ao redor do produto para evitar sobreaquecimento. Deixe espaço suficiente para abrir a porta e remover os acessórios.









FUNCIONAMENTO

As dicas a seguir vão ajudar você a se familiarizar com sua Air Fryer e ter a certeza de que tudo está funcionando corretamente, além de aumentar a durabilidade do antiaderente do cesto com a realização da cura utilizando óleo vegetal.



A realização da cura do antiaderente deve ser realizada antes do primeiro uso, apenas uma vez.

Realizando a cura do antiaderente.

1. Retire o cesto/assadeira e unte-os bem com óleo vegetal. (Não coloque alimentos nessa etapa). Instale o cesto/assadeira novamente e o empurre para o corpo principal do produto.
2. Conecte o plugue em uma tomada. (Sempre verifique a tensão antes de ligar o produto) O aparelho emitirá alguns sinais sonoros e a luz do painel de digital se acenderá.
3. Pressione , para ativar sua Air Fryer.
4. Altere a temperatura pressionando o botão  ou  até 200°C. ser mostrado no visor.
7. Altere o tempo pressionando o botão  ou  até 10 minutos ser mostrado no visor digital.
8. Pressione  para começar o processo. Durante o processo o painel permanecerá ligado mostrando o tempo e a temperatura restantes.
9. Após o término de preparo, pressione para desligar sua Air Fryer.
10. Retire os acessórios e deixe resfriar de 10 a 20 minutos.
11. Limpe os acessórios por completo com água morna, pouco detergente e uma esponja não abrasiva.

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.

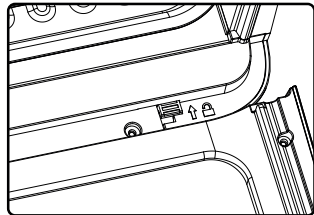


Sempre coloque o alimento mais gorduroso na assadeira de baixo para evitar que a gordura pingue no alimento menos gorduroso. Exemplo: ao preparar coxinhas da asa de frango e batata frita ao mesmo tempo, coloque as coxinhas da asa de frango na assadeira perfurada de baixo e a batata frita na assadeira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

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.

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.



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 posará 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.

TABELA DE ALIMENTOS PREDEFINIDOS






ALIMENTOS	SÍMBOLO	TEMPERATURA PADRÃO (°C)	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
Desidratat		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 frias finas e grossas congeladas	200 a 800	12 a 50	200		Adicione ½ colher de sopa de óleo
Batatas frias 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"
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	
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

09/25 23513-00-05 053801099 729656 Rev.0