Philco

MANUAL DE INSTRUÇÕES - UNIFICADO

FRITADEIRAS AIR FRY INOX PFR18

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

RECOMENDAÇÕES

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

Nota: Recomendações sobre o funcionamento, para melhor utilização.

Importante / Aviso: Recomendações que garantem a segurança do usuário

Dica: Conselhos para utilização e melhor funcionamento.

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

CUIDADOS COM O PRODUTO DIARIAMENTE

•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.

•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

RECOMENDAÇÕES

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.

•Para desligar o aparelho, girar o botão TIMER até a posição 0 e remova o cordão elétrico da tomada elétrica.

•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.

•Não colocar dentro do produto carvão ou qualquer outra substância inflamável ou combustível".

•Não preencher o coletor de gordura com óleo.

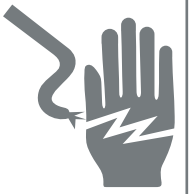
SÍMBOLOS

Superfície quente

ATERRAMENTO

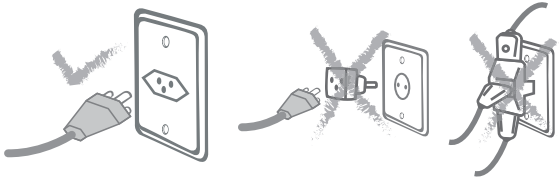
Este aparelho deverá ser conectado a uma tomada aterrada; o aterramento diminuirá o risco de choque elétrico. O plugue deverá ser inserido em uma tomada elétrica que tenha sido aterrada conforme as normas e padrões vigentes. Verificar com um eletricista qualificado ou com o serviço de Assistência Técnica 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.

⚠ 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.



⚠ AVISO

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

COMPONENTES

01. Entrada de ar;
02. Timer;
03. Seletor de temperatura;
04. Luz de funcionamento;
05. Cesto;
06. Proteção de liberação do cesto;
07. Alça do coletor de resíduos;
08. Coletor de resíduos;
09. Cordão elétrico e plugue.

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 30 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.

Imagens meramente ilustrativas.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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.

AVISO

Para manter a qualidade do antiaderente do seu produto é necessário prepará-lo antes da primeira utilização.

AVISO

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.

PREPARAR 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.

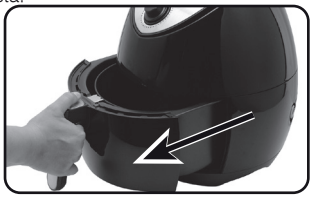
PREPARAÇÃO PARA USO

⚠ ATENÇÃO

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.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1.Conecte o plugue a uma tomada elétrica.
2. Retire o coletor de resíduos, em seguida aperte o botão frontal na alça para liberar a cesta.

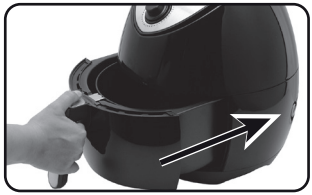


3.Coloque os alimentos na cesta. Consulte tabela de configurações na (pag. 09).

NOTA

Não encha a cesta além da indicação MÁX nem exceda a quantidade indicada na tabela de configurações, pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.

4.Deslize o coletor de resíduos para dentro do aparelho;



Não use o coletor de resíduos sem a cesta dentro dele.

⚠ ATENÇÃO

Não toque no coletor de resíduos durante e depois do uso, porque ele fica quente. Só segure o coletor de resíduos pela alça.

5.Gire o botão até a temperatura necessária (80°C - 200°C). Consulte a tabela (pag. 09) para determinar a temperatura ideal para o seu preparo.

7.Para ligar o aparelho, gire o botão do timer até o tempo de preparo necessário (0min -30min).

Imagens meramente ilustrativas.

Imagens meramente ilustrativas.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Adicione 3 minutos ao tempo de preparo se iniciar o preparo com o aparelho ainda frio.

NOTA

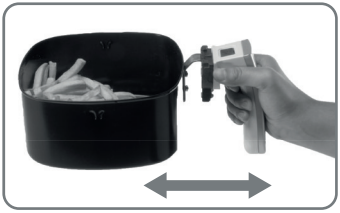
Se desejar, você também poderá preaquecer o aparelho sem colocar nenhum alimento dentro por aproximadamente 3min - 5min.

Em seguida, introduza o alimento no cesto e gire o botão do timer para o tempo de preparo necessário.

•O timer começa a contagem regressiva do tempo de preparo definido (timer mecânico, funciona mesmo com o aparelho desconectado da tomada elétrica).

•O excesso de óleo dos alimentos escorre para o fundo da coletor de resíduos.

8.Para alguns alimentos, é necessário virar/mexer na cesta. Esse processo pode ser realizado utilizando um garfo ou simplesmente sacudindo os alimentos na cesta.



Em seguida, deslize o coletor de resíduos para dentro do aparelho.

Imagens meramente ilustrativas.

⚠ ATENÇÃO

Não pressione o botão de liberação da cesta ao sacudi-la.

Imagens meramente ilustrativas.

NOTA

O produto continua ligado após a retirada do coletor de resíduos.

DICA

Para reduzir o peso, retire a cesta do coletor de resíduos e a sacuda. Para isso, retire o coletor de resíduos do aparelho, coloque-o em uma superfície resistente ao calor, pressione o botão para a liberação da cesta.

DICA

Se você ajustar o timer para a metade do tempo de preparo, ouvirá o alarme quando tiver que sacudir os alimentos. No entanto, isto significa que o timer deve ser ajustado novamente para o tempo de preparo restante.

9.Ao ouvir o alarme do timer, você saberá que o tempo de preparo definido acabou. Retire o coletor de resíduos do aparelho, colocando-o em uma superfície resistente ao calor.
Não retire o coletor de resíduos com o timer acionado, pois o produto continua aquecendo.

NOTA

Também é possível desligar o aparelho manualmente. Para fazer isso, gire o TIMER até 0.

10. Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta deslizar o coletor de resíduos para dentro do aparelho e ajustar o timer com alguns minutos extras.
11. Para remover alimentos pequenos (por exemplo batatas fritas), pressione o botão de liberação da cesta e retire a cesta do coletor de resíduos.
•Não vire a cesta de ponta cabeça com o coletor de resíduos ainda encaixado nela, pois o excesso de óleo no fundo do coletor de resíduos cairá nos alimentos.
Após a fritura com ar quente, o coletor de resíduos e os alimentos estarão quentes. Dependendo do tipo de alimento, pode sair vapor do coletor de resíduos.
12. Esvazie a cesta em um recipiente ou um prato.

Imagens meramente ilustrativas.

13. Quando uma porção de alimentos estiver pronta, o aparelho estará automaticamente pronto para preparar outra porção.

DICA

Use uma pinça de cozinha para retirar do cesto alimentos grandes ou fáceis de despedaçar.

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		
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	100 a 400	10 a 15	160		Use do tipo "pronto para assar"

NOTA

Esses ajustes são apenas indicações. Como os alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não é possível garantir o melhor ajuste para os seus alimentos.

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	4 a 5	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 sanduiche por vez e virar após 2 minutos. Pão de sanduiche, 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 MANUTEÇÃO

⚠ ATENÇÃO

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 cesta, colocá-la em água morna com detergente neutro. Secá-la com um pano ou uma toalha.

3.Evite choques térmicos bruscos, colocando a cesta ou coletor quente em água fria, com o tempo pode danificar o antiaderente.

ABRASIVOS

⚠ ATENÇÃO

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 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.

⚠ ATENÇÃO

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

⚠ ATENÇÃO

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

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Não aquece.	Produto não esta 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 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, tantos 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

(47) 3431-0499
www.philco.com.br

11/20 4249-09-05 053801057 053801060 053801059 730071 Rev.2