

Philco

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FRITADEIRA AIR FRY
CHROME PFR02PC



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 danos ao produto e acidentes domésticos.
- Não utilizar acessórios além dos recomendados;
- Sempre desconectar o produto puxando pelo plugue, nunca desconecte o produto puxando pelo 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

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 preencher o coletor com óleo ou qualquer outro líquido para preparar os alimentos;
- Não utilizar carvão ou qualquer outra substância inflamável ou combustível para preparar os alimentos;
- Este produto não foi projetado para operar em nichos ou moveis embutidos.

SÍMBOLOS



Superfície quente

⚠ 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

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 01. Alça do cesto; | 08. Luz indicadora de funcionamento |
| 02. Proteção do botão de liberação do | 09. Luz indicadora de aquecimento |
| 03. Botão de liberação do | 10. Cesto; |
| 04. Timer; | 11. Coletor de |
| 05. Seletor de temperatura; | 12. Cordão elétrico; |
| 06. Entrada de ar; | 13. Plugue. |
| 07. Saída de ar (parte traseira); | |



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.



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.

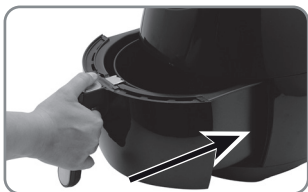


3. Coloque os alimentos na cesta. Consulte tabela de configurações na pg. 09.

📝 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 - 60min).



UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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

NOTA

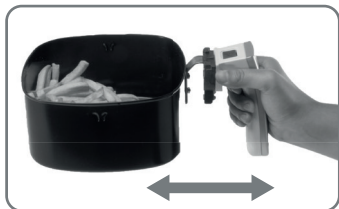
Se desejar, você também poderá preaquecer o aparelho sem colocar nenhum alimento dentro por aproximadamente 3min - 5min.

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.

CUIDADO

Não toque no Coletor de resíduos durante e algum tempo depois de uso, porque ele fica muito quente. Só segure o Coletor de resíduos pela alça.



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.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO



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.



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	300 a 800	20 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		
Hambúrger	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 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 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.

⚠️ 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.



ABRASIVOS

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 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 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

