



Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Fritadeira
Air Fry Saúde

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto da linha Philco.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir**. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções, **guardá-lo para eventuais consultas**.

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

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Não utilizar o aparelho quando apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes, afim de evitar riscos. 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 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, pressionar o botão pausar/cancelar, e então, remover o cordão elétrico da tomada elétrica..
- Não colocar pedaços muito grandes de alimentos dentro do aparelho.
- Não cobrir a bandeja de resíduos ou qualquer parte do forno com papel alumínio. Isso pode causar o superaquecimento do forno.
- 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 NBRXXXX que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricitista habilitado.



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

COMPONENTES

01-Coletor de resíduos

02-Cesto

03-Botão de liberação do cesto

04-Alça do cesto

05-Botão seletor de tempo

06-Seletor de temperatura

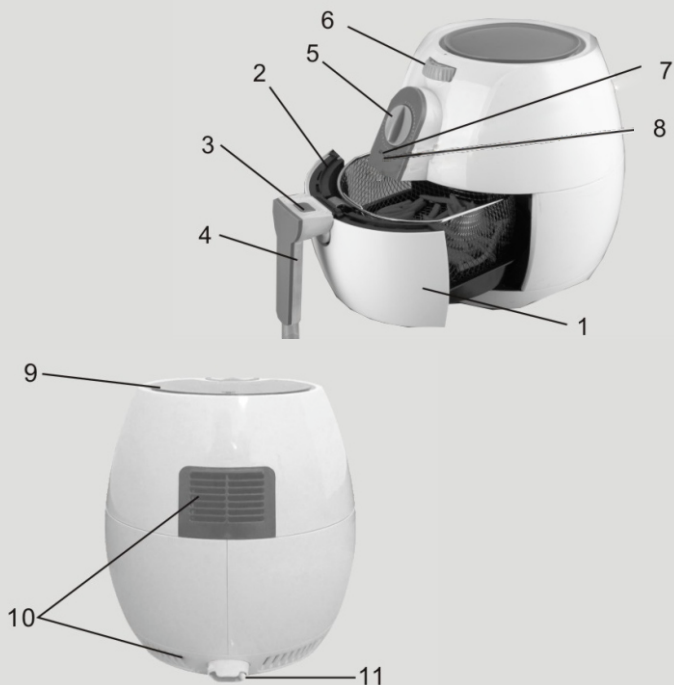
07-Luz indicadora de funcionamento

08-Luz indicadora de aquecimento

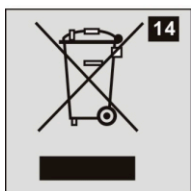
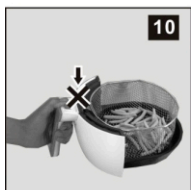
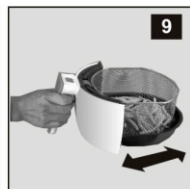
09-Entrada de ar

10-Saídas de ar

11-Saída do cordão elétrico



LISTA DE IMAGENS



PROTEÇÃO CONTRA SUPERAQUECIMENTO

O aparelho conta com um sistema de segurança que desliga o aparelho em caso de superaquecimento. Caso o sistema de segurança for 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.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1- Remova toda a embalagem.
- 2- Remova rótulos ou etiquetas do aparelho.
- 3- Limpe a cesta e a Coletor de resíduos por completo com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não-abrasiva.

Nota: Somente o cesto é possível lavar na lava-louças.

- 4- Remova a sujeira das partes interna e externa do aparelho com um pano úmido
- O aparelho funciona com ar quente. **Não encha a Coletor de resíduos com óleo ou gordura para fritura.**

PREPARAÇÃO PARA O USO

- 1- Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e nivelada.
Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor.
- 2- Encaixe a cesta na Coletor de resíduos adequadamente (fig. 3).
Não encha a 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.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- 1- Conecte o plugue a uma tomada elétrica.
- 2- Retire cuidadosamente o Coletor de resíduos do aparelho (fig. 4).
- 3- Coloque os alimentos na cesta.

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

- 4- Deslize o Coletor de resíduos para dentro do aparelho (fig. 5).

Não use a Coletor de resíduos sem a cesta dentro dela.

Cuidado: Não toque no Coletor de resíduos durante e algum tempo depois de uso, porque ela fica muito quente. Só segure a Coletor de resíduos pela alça (fig. 11).

- 5- Gire o botão de controle até a temperatura necessária. Consulte a Tabela para determinar a temperatura correta (fig. 6).

- 6- Determine o tempo de preparo necessário para o alimento.

- 7- Para ligar o aparelho, gire o botão do timer até o tempo de preparo necessário (fig.7). Adicione 3 minutos ao tempo de preparo se o aparelho estiver frio.

Nota: Se desejar, você também poderá pré-aquecer o aparelho sem colocar nenhum alimento dentro.

Nesse caso, gire o botão do timer para mais de 3 minutos e espere até que a luz indicadora de aquecimento apague (depois de, aproximadamente, 3 minutos). Em seguida, introduza o alimento no cesto e gire o botão do timer para o tempo de preparo necessário.

- As luzes indicadora de funcionamento e de aquecimento acendem.
- O timer começa a contagem regressiva do tempo de preparo definido (timer mecânico, funciona mesmo com o aparelho desconectado da tomada elétrica).
- Durante o processo de fritura com ar quente, a luz indicadora de aquecimento acende e apaga de tempos em tempos. Isso indica que o elemento de aquecimento liga e desliga para manter a temperatura definida.
- O excesso de óleo dos alimentos é absorvido no 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 (fig.9). Em seguida, deslize o Coletor de resíduos para dentro do aparelho.

Cuidado: Não pressione o botão de liberação da cesta ao sacudi-la. (fig. 10)

Dica: Para reduzir o peso, retire a cesta do Coletor de resíduos e o sacuda. Para isso,

retire o Coletor de resíduos do aparelho, coloque-a em uma superfície resistente ao calor e pressione botão de 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 a Coletor de resíduos do aparelho, colocando-a em uma superfície resistente ao calor.

Nota: Também é possível desligar o aparelho manualmente. Para fazer isso, gire o botão de controle da temperatura até 0 (fig. 6).

10- Verifique se os alimentos estão prontos.

Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta deslizar a 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 alimentos, pode sair vapor do Coletor de resíduos.

12- Esvazie a cesta em um recipiente ou um prato. (fig. 13)

Dica: Use uma pinça para retirar da cesta alimentos grandes ou fáceis de despedaçar.

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

Configurações

A tabela abaixo serve de ajuda para você selecionar os ajustes básicos de acordo com os alimentos que deseja preparar.

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.

Como a tecnologia empregada no produto reaquece automaticamente o ar dentro do aparelho, mantendo assim uma alta temperatura, caso o Coletor de resíduos seja retirada durante o funcionamento, poderá prolongar o tempo preparo do alimento.

Dicas

- Alimentos menores geralmente demoram um pouco menos para serem preparados em relação a alimentos maiores.
 - Uma quantidade maior de alimentos demora um pouco mais para ser preparada; uma quantidade menor de alimentos demora um pouco menos para ser preparada.
 - Recomenda-se sacudir os alimentos menores durante o preparo para que o resultado seja ainda melhor e para que os alimentos sejam fritos por completo.
 - Para batatas frescas, após cortar em palito, deixe de molho em água por aproximadamente 30 minutos, retire da água e seque bem. Adicione um pouco de óleo a batatas e misture bem até que fiquem com uma fina camada de óleo. Isso ajudará para que o resultado seja ainda mais crocante.
- Frite seus alimentos no aparelho minutos após adicionar o óleo.
- Não prepare alimentos extremamente gordurosos, como lingüiças, no aparelho.
 - Os petiscos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados no aparelho.
 - A quantidade ideal para preparar frituras crocantes é de 500 gramas.
 - Use massa pré-cozida para preparar petiscos recheados rapidamente e com mais facilidade.
- Além disso, a massa pré-cozida demora menos tempo para ser preparada do que a massa feita em casa.
- Você também pode usar o aparelho para reaquecer alimentos. Para isso, ajuste a temperatura a 150 °C para até 10 minutos.

	Quantidade min.-máx. (g)	Tempo (min).	Temperatura (°C)	Sacudir	Informações adicionais
Batatas e fritas					
Batatas fritas finas congeladas	300 a 1000	20 a 50	200	Sacudir	
Batatas fritas grossas congeladas	300 a 1000	22 a 50	200	Sacudir	
Batatas fritas caseiras (8 x 8 mm)	300 a 1000	22 a 50	200	Sacudir	adicione ½ colher de sopa de óleo
Batatas wedge feitas em casa	300 a 800	20 a 28	200	Sacudir	adicione ½ colher de sopa de óleo
Cubos de batata feitos em casa	300 a 750	20 a 28	180	Sacudir	adicione ½ colher de sopa de óleo
Rosti	250	18 a 22	180		
Batata gratinada	500	20 a 25	180		
Carnes e aves					
Filé	100 a 500	12 a 18	180		
Costelas de porco	100 a 500	15 a 20	180		
Hambúrguer	100 a 500	9 a 18	180		
Enroladinho de salsicha	100 a 500	18 a 20	200		
Coxas de frango	100 a 500	22 a 28	180		
Peito de frango	100 a 500	18 a 22	180		
Petiscos					
Rolinho primavera	100 a 400	12 a 18	200	Sacudir	Use do tipo pronto para assar
Nuggets de frango congelados	100 a 500	10 a 15	200	Sacudir	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 empanados congelados	100 a 400	10 a 15	180		Use do tipo pronto para assar

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparo ao começar fritar com o aparelho ainda frio.

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 o cesto, colocá-lo em água morna com detergente neutro. Secá-lo com um pano ou uma toalha.
3. Retirar coletor de resíduos.
4. 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.
5. Montar todos os componentes e a fritadeira estará pronta para a próxima utilização.



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

MEIO AMBIENTE

Ao descartar o aparelho, não jogue-o no lixo doméstico normal. Entregá-lo no ponto de coleta, reciclagem oficial. Ao fazer isso, você estará contribuindo para a proteção ambiental (fig. 14).

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não aquece.	Produto não esta ligado na tomada elétrica.	Inserir o plugue na tomada elétrica.
	A tomada esta sem energia.	Verificar se há energia, testando outro produto.
	A fritadeira está desligada.	Selecionar a temperatura desejada e observar se a luz acende.
	O Coletor de resíduos não está bem encaixado.	Retirar o Coletor de resíduos e encaixá-lo corretamente ao aparelho
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.

www.philco.com.br



04/13 938-09-05 781343 REV2

www.philco.com.br/FaleConosco.aspx