


Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação de Arquivo	Grasi	13-03-2019
1	Alteração da tampografia	Grasi	29-04-2019

This page should not be printed.

This document is property of Britannia
AND CAN NOT BE USED BY A THIRD PARTY

DES.	Grasi	PRODUTO	CÓD. COMERCIAL	TAMANHO	
VERIF.	Alexandre	Manual Unificado PANELAS DE PRESSÃO MULTIFUNCIONAL INOX PPP02	056401069	115*150MM	
APRO.	Themys		ESTRUTURA 769583	COR IMPRESSÃO Preto / Black	
MARCA			TÍTULO	CÓD. DESENHO	REV.
			Folheto de instruções - User Manual	3315-09-05	1

Philco



MANUAL DE INSTRUÇÕES *Unificado*

PANELAS DE PRESSÃO
MULTIFUNCIONAL INOX
PPP02

INTRODUÇÃO

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.

NOTA: 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.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



Antes de ligar o aparelho é preciso verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do aparelho.

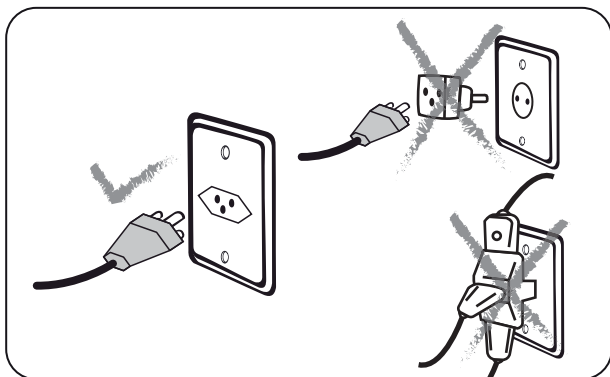
CUIDADOS

- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, o usuário deverá procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado.
- Para evitar acidentes, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aparelho.
- Manter o aparelho longe do alcance de crianças.
- Nunca deixar o aparelho sem supervisão se estiver conectado a uma tomada elétrica.
- Para se proteger contra choques elétricos, o usuário não poderá mergulhar o cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
- Para desligar o produto, retirar o plugue da tomada elétrica. Sempre desconectar segurando pelo plugue, o usuário nunca deve puxar pelo cordão elétrico.
- Retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e também antes de limpá-lo.
- A utilização de acessórios não recomendados para uso com este aparelho poderá causar acidentes.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.

- Evitar movimentar a panela quando estiver em uso, pois caso ocorra o choque da mesma com a mesa, a válvula de pressão pode liberar partículas de água em alta temperatura.
- Não deformar o prato de alumínio que está localizado no interior da tampa, caso isso ocorra, a panela funcionará de modo anormal, não cozinhando o alimento e liberando vapor pela lateral da tampa.
- Não deixar que o cordão elétrico fique pendurado na beirada de mesas, nos balcões, sobre outras superfícies e nem tocar superfícies quentes.
- Usar sempre a tigela com revestimento antiaderente original e não deixá-la vulnerável a choques nem a batidas.
- Não usar este aparelho para cozinhar alimentos ácidos ou alcalinos. Também não utilizá-la para fins diferentes daqueles a que se destina.
- Não usar a panela ao ar livre.
- Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso.
- Antes do uso verificar se a válvula de pressão não está bloqueada.
- O aparelho deve ser verificado regularmente para garantir que os dutos no regulador de pressão que permitem a fuga de vapor, não estejam bloqueados.
- Assegurar-se de manter sempre livre de fragmentos o espaço entre a tigela com revestimento antiaderente e a placa de aquecimento (resistência). Caso contrário o aparelho não irá funcionar corretamente e, em casos mais graves, seus componentes poderão queimar.
- Não inclinar a tigela com revestimento antiaderente. Se isso acontecer, o fundo não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências irão se queimar.
- Não utilizar o aparelho para fins diferentes dos previstos neste Manual de Instruções.
- O aparelho deve ser conectado à uma tomada com um contato de aterramento.
- Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricitista habilitado.
- Este produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- O produto não deve ser imerso em água.

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.

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

1. Dispositivo de segurança para o controle do limite da pressão: Durante o funcionamento, se a pressão de cozimento ultrapassar o limite pré-determinado, a válvula de controle da pressão atuará liberando o excesso de vapor, mantendo a pressão dentro dos limites desejados.

2. Dispositivo que impede pressurização indevida: Se a tampa não concluir o curso completo de fechamento, este dispositivo impedirá a pressurização da mesma.

3. Dispositivos de segurança para a abertura e fechamento da tampa: Se a tampa não estiver hermeticamente fechada não haverá formação de pressão. Assim como a tampa não poderá ser aberta enquanto houver pressão dentro da panela.

4. Dispositivo de segurança para a temperatura: A panela desligará automaticamente se a temperatura de cozimento atingir o seu limite ou se não houver alimentos dentro do recipiente da panela

5. Dispositivo de segurança contra o entupimento da válvula. Este dispositivo mantém a válvula livre de bloqueios, evitando o acúmulo de alimentos.

6. Alívio para excesso de Pressão: Se algum dispositivo de controle de pressão falhar, a pressão é liberada com o deslocamento da borracha de vedação neste ponto de alívio.

7. Dispositivo de segurança contra o excesso de pressão: Quando os controles de temperatura e de pressão não funcionarem corretamente ou se a pressão atingir o seu limite máximo, este dispositivo será automaticamente ativado e a válvula soltará automaticamente a pressão.

8. Dispositivo de segurança contra superaquecimento: A panela se desligará automaticamente em caso de superaquecimento do aparelho.

1. Dispositivo de segurança para o controle do limite da pressão

2. Dispositivo que impede pressurização indevida.

3. Dispositivo de segurança para a abertura e o fechamento da tampa

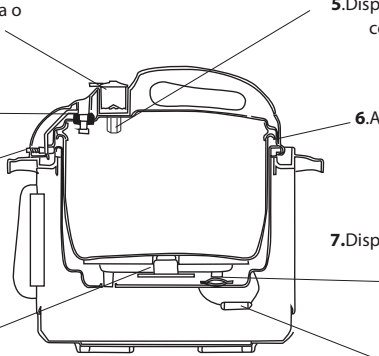
4. Dispositivo de segurança para a temperatura

5. Dispositivo de segurança contra o entupimento da válvula.

6. Alívio para excesso de Pressão.

7. Dispositivo de segurança contra o excesso de pressão

8. Dispositivo de segurança contra superaquecimento



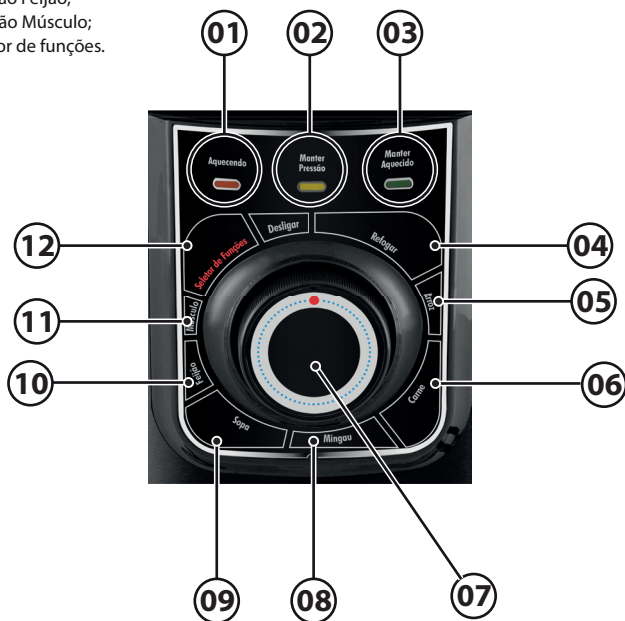
COMPONENTES

- 01. Alça da tampa;
- 02. Válvula de pressão;
- 03. Anel de vedação;
- 04. Contra tampa (prato de alumínio);
- 05. Recipiente interno;
- 06. Alça lateral;
- 07. Coletor de umidade (gotículas);
- 08. Painel de funções;
- 09. Corpo do aparelho;
- 10. Copo dosador;
- 11. Espátula;
- 12. Cordão elétrico;
- 13. Plugue;
- 14. Trava da tampa;



PAINEL DE FUNÇÕES

- 01. Luz indicadora Aquecendo;
- 02. Luz indicadora Manter Pressão;
- 03. Luz indicadora Manter Aquecido;
- 04. Função Refogar;
- 05. Função Arroz;
- 06. Função Carne;
- 07. Seletor de Funções;
- 08. Função Mingau;
- 09. Função Sopa;
- 10 Função Feijão;
- 11. Função Músculo;
- 12. Seletor de funções.



FUNCIONAMENTO

ABERTURA DA TAMPA

Segurar a tampa pelo seu cabo, girá-la no sentido horário até o fim e levantá-la.

- Observar que o símbolo "■" deve estar alinhado com o "▲".



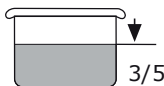
Imagens meramente ilustrativas

•Retirar o recipiente interno do aparelho e colocar o alimento dentro do mesmo. Manter o alimento e a água abaixo de 4/5 do nível máximo e acima de 1/5. Para alimentos que crescem durante o cozimento, não se pode ultrapassar 3/5 do nível máximo do recipiente.

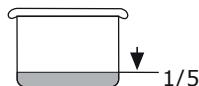
Nota: nunca lavar arroz no recipiente interno da panela. Evitar arranhar ou riscar o revestimento do recipiente interno.



4/5 ou 4,5L



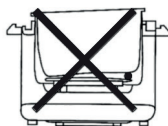
3/5 ou 3,5L



1/5 ou 1,5L

•Enxugar e limpar bem o recipiente e a placa de aquecimento. Não deverá haver resíduos de alimentos ou líquidos na parte exterior do recipiente ou sobre a placa de aquecimento. Depois de introduzir o recipiente, ajustá-lo bem para garantir um contato perfeito com a placa de aquecimento.

Nota: Não ligar o aparelho sem alimentos dentro do recipiente da panela.



FUNCIONAMENTO

FECHAMENTO DA TAMPA

1. Para fechar a tampa, primeiramente monte o anel de vedação na contra tampa (Figura 01). Encaixe o contra tampa na tampa superior do produto assegurando que estejam bem encaixados, o anel deve tocar simetricamente na borda da tampa (Figura 02).



Figura 01: encaixando o anel de vedação



Figura 02: encaixando a contra tampa

2. Coloque a tampa de maneira que o símbolo "■" existente na tampa panela esteja alinhado com o "▲" estampado na na panela.

Após a tampa estar encaixada, gire-a no sentido anti-horário para travar. Note que o símbolo "🔒" existente na tampa da panela estará alinhado com a marcação "▲" estampada na panela. Este movimento é suave. A tampa estará bem fechada quando o painel "Philco" existente na tampa alinhar com o painel de funções.



Nota: Existem marcações na tampa e na alça do produto, a tampa só estará devidamente encaixada quando as duas marcações estiverem alinhadas.

imagens meramente ilustrativas

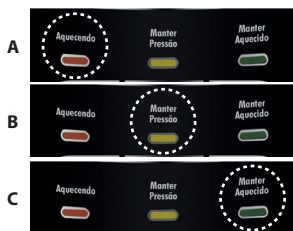
imagens meramente ilustrativas

FUNCIONAMENTO

- Alinhar a válvula de pressão com a marca pressurizar (Figura 03).
- Certificar que o seletor de funções esteja na posição desligar e em seguida, conectar o cabo de alimentação na panela e logo em seguida na rede elétrica conforme tensão declarada na etiqueta de tensão. A lâmpada vermelha acenderá e a panela começará a aquecer.
- Escolher o tempo de cozimento em função do tipo de alimento que deseja preparar. Girar a chave para programar o tempo de cozimento no sentido horário. Depois de algum tempo, haverá pressão dentro do recipiente interno e a trava de segurança levantará. A partir desse momento a tampa não poderá mais ser aberta.

Nota: durante o funcionamento, a válvula de pressão não poderá estar alinhada com a marcação para liberar vapor. Caso contrário, a válvula deixará escapar vapor, fazendo com que a panela não atinja a pressão desejada.

- Ao atingir a temperatura e a pressão previamente programada, a lâmpada de aquecendo (vermelha) irá apagar **imagem A** e a lâmpada indicadora de pressão (amarela) irá automaticamente acender **imagem B**. Neste momento o timer iniciará a contagem do tempo até atingir a posição inicial encerrando o tempo de cozimento. Após finalizado o preparo, a lâmpada indicadora de Manter Aquecido (verde) **imagem C** acenderá, indicando que a panela está mantendo a temperatura.



imagens meramente ilustrativas

Importante: o timer só realiza a contagem de tempo quando a luz amarela está acesa.

- Durante o funcionamento, a placa de aquecimento irá desligar e ligar automaticamente para manter constante a pressão dentro do recipiente.
- Nos intervalos que a panela volta ao modo de aquecimento (lâmpada vermelha) o timer é interrompido e retornará a contagem quando a panela atingir novamente a temperatura ideal (lâmpada amarela).

NOTA: durante o funcionamento, o produto não libera vapor como acontece nas panelas de pressão convencionais.

- Após o preparo e antes de remover o alimento, retirar o cordão elétrico da tomada elétrica. Em seguida girar a válvula de pressão para a marcação de liberar vapor (**figura 4**) para reduzir a pressão interna até que a trava da tampa seja liberada.

NOTA: durante o funcionamento, a válvula de pressão deverá estar posicionada conforme Figura 03. Caso contrário, a válvula deixará escapar vapor, fazendo com que a panela não atinja a pressão desejada.

FUNCIONAMENTO

NOTA 1: ao liberar a pressão da panela (Figura 04), tomar cuidado com o vapor liberado pela válvula de controle da pressão. O vapor pode causar queimaduras em contato direto com a mão.

NOTA 2: a panela só poderá ser aberta após toda a pressão ter sido liberada, notar que a trava da tampa deverá estar na posição liberado (abaixado).



Figura 03: válvula pressurizada



Figura 04: válvula liberada

•Para alimentos muito viscosos como por exemplo, mingau a pressão deverá ser liberada depois que a panela tenha esfriado normalmente. Caso contrário, o alimento poderá espirrar pelo orifício da válvula.

•Logo após o preparo do alimento, ao retirar a tampa, não virá-la, pois água quente pode escorrer e causar queimaduras.

NOTA: este produto controla a pressão com seus dispositivos elétricos internos, ou seja, o produto é mantido sob pressão de forma silenciosa e sem liberar vapor.

MODO DE PREPARO DE ARROZ

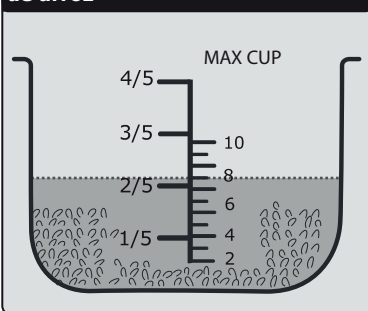
•Usar as marcas da parte interna do produto para ajustar o nível de água. Por exemplo, para cozinhar 8 xícaras de arroz, adicionar água até o nível 8.

• Se o nível de água está incorreto, a água poderá transbordar.

•Certifique-se de que nenhum grão de arroz ou gotículas de água fiquem do lado de fora da tigela antiaderente ou da parede interior do corpo principal.

•A água remanescente nestas áreas podem causar defeitos ao aparelho.

Exemplo: Para cozinhar 8 copos de arroz



FUNÇÃO REFOGAR

Importante:

Durante o uso da função Refogar, nunca feche a tampa da panela.

Utilize somente utensílios que não sejam de metal para não riscar ou danificar a película antiaderente do recipiente.

- Para refogar alimentos, coloque um fio de óleo no recipiente;
- Selecione a opção Refogar;
- Aguarde o aparelho aquecer e adicione os alimentos com cuidado;
- Mexa os alimentos até ficarem dourados ou conforme a gosto.
- Para cancelar a operação, basta retornar o seletor de funções para a posição desligar.

DICA: Caso deseje refogar ou dourar alimentos antes de cozinhá-los na pressão, siga os passos a seguir

1. Refogue os alimentos utilizando a função Refogar conforme descrito acima.
2. Quando os alimentos estiverem dourados a gosto, retorne o seletor para a posição desligar.
3. Coloque no recipiente o restante dos alimentos e a quantidade de água necessária para o cozimento do alimento.
4. Feche a tampa e selecione a operação de cozimento desejada.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar a panela.

- Depois de preparar o alimento, retirar o recipiente interno. Usar um detergente neutro e uma esponja macia para lavar o recipiente. Depois de lavar, secá-lo bem.

- Limpar a superfície interna da tampa e enxugá-la. A parte interna da tampa compreende: o anel de vedação, válvula para controle da pressão, trava da tampa e a contra tampa (**Figura 5**).

- Limpeza do anel de vedação: retirar a tampa interna de alumínio e retirar o anel de vedação da tampa, puxando-o para cima. Depois de limpar, instalá-lo de novo na tampa, verificando se o espaço entre o anel e a tampa está simétrico (**Figura 6**).

- Limpeza da trava da tampa:** mover a trava para cima e para baixo com a mão e limpar os resíduos acumulados sobre o anel de silicone com água.

- Limpeza da válvula para o controle da pressão:**

- Puxar para cima esta válvula, limpá-la e colocá-la novamente sobre sua base. (**Figura 7**)

- Retirar o coletor de umidade, lavá-lo com água e enxugá-lo bem com um tecido seco antes de colocá-lo de volta na panela.

- Não respingar água ou outros líquidos no corpo do aparelho.

- Para proteger o revestimento do recipiente interno, não usar objetos metálicos ou ásperos na sua limpeza.

- Enxugar bem a panela e retorná-la à sua embalagem. Guardá-la num local seco se não for usá-la.

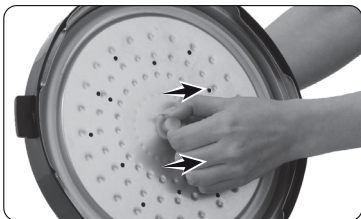


Figura 5



Figura 6



Figura 7

CUIDADOS ESPECIAIS

- Para se evitar que a tampa fique frouxa, sempre transportar a panela segurando pelos seus pegadores laterais. Nunca carregá-la segurando pelo cabo da tampa.

- Usar a panela observando as instruções contidas neste manual. É estritamente proibido limpar a panela com solventes, substâncias inflamáveis. Evitar que água ou líquidos penetrem no interior do aparelho.

- Usar esta panela com cuidado. Não usar um anel plástico de vedação para substituir o anel original. Não usar um anel de tensão para aumentar a pressão.

- A tampa deverá ser limpa com frequência. Manter em bom estado a válvula para o controle da pressão e a trava da tampa.

- Não tentar abrir a tampa, forçando-a, antes do desbloqueio. Esperar que a trava caia.

- Nunca colocar objetos sobre a válvula para o controle da pressão.

- É proibido usar tecidos para preencher o espaço entre o recipiente interno e a tampa.

- O recipiente é revestido por uma película antiaderente. Para não arranhar esta camada protetora, só usar utensílios de madeira ou de plástico. O recipiente interno não deverá ser utilizado com outras panelas elétricas. Também não usar outros recipientes com esta panela.

- Não aproximar o rosto ou as mãos da panela quando a válvula de proteção estiver soltando vapor. Para se evitarem queimaduras, não tocar na tampa durante o funcionamento da panela.

- Esta panela não deverá ser utilizada por crianças ou por portadores de deficiências. Manter sempre este equipamento longe do alcance de crianças.

- Se a panela não funcionar corretamente, retirar imediatamente o plugue da tomada e entrar em contato com o SAC (sistema de atendimento ao consumidor). Nunca tentar desmontar a panela. Além disso, nunca tentar instalar outros componentes elétricos ou eletrônicos na panela. Isto isentará o fabricante de qualquer responsabilidade.

- Se o cordão elétrico estiver danificado, o usuário deve mandá-lo substituir em um posto de Assistência Técnica Autorizada.

Receita de Feijão

Ingredientes:

- 300g de feijão de sua preferência;
- 1/2 Cebola;
- 50g de bacon;
- Sal, alho e pimenta a gosto.

Modo de preparo:

- Lave o feijão de sua preferência e reseve;
- Refogue a cebola, o bacon e o alho, utilizando a função refogar;
- Adicione o feijão e 600ml de água;
- Selecionar a função feijão e tampe a panela;
- Assim que a panela de pressão concluir o processo de preparo, desligar o produto e servir.

Costela Especial

Ingredientes

- 1 Kg de costela bovina;
- 2 Cebolas grandes;
- 2 Tabletes de caldo de carne;
- 250g de bacon em tiras.

Modo de preparo

- Cubra totalmente o fundo da panela de pressão com o bacon em tiras.
- Coloque a costela cotada em pedaços com o osso para baixo. Por cima, espalhe as cebolas cortadas em anéis e por último o caldo de carne.
- Tampe a panela e selecione função músculo.
- Após finalizar o tempo selecionado, aguarde a redução da pressão e sirva a seguir.

Receita de Feijoada

Ingredientes:

- 500g de feijão preto;
- 200g de bacon;
- 200g de lombo;
- 200g de carne seca;
- 200g de costelinha defumada;
- 150g de linguiça calabresa;
- 150g de paio;
- Tempero: Salsinha, Cebolinha, cebola e sal à gosto.

Modo de preparo:

- Cortar a carne seca em cubos, colocar na panela de pressão e adicionar água, e cozinhar na função arroz.
- Retirar a água e colocar o feijão junto dos demais ingredientes, exceto o tempero, acrescentar água até o nível máximo.
- Tampar a panela de pressão e travar, fechar a válvula de saída de vapor, selecionar a função feijão.
- Após concluir o processo de preparo, retirar a pressão e a tampa, adicionar o tempero e selecionar a função arroz.
- Concluído o processo desligar o produto e servir.

Lombo à Brasileira

Ingredientes

- 1 Kg de lombo de porco;
- 1 Cebola cortada em anéis;
- 2 Dentes de alho picados;
- Suco de 1 limão;
- 1 Colher (chá) de colorau;
- 1 Colher (chá) de sal;
- Pimenta-do-reino a gosto;
- 120 ml de óleo;
- 150g de bacon.

Modo de preparo

- Tempere o lombo com cebola, alho, suco de limão, colorau, sal e a pimenta-do-reino.
- Deixe pegar gosto por 1 hora. Aqueça bem o óleo na panela de pressão e refogue o lombo até ficar corado com os temperos, acrescentando o bacon e 1 copo de água quente para formar vapor.
- Feche a panela de pressão e ajuste o tempo para função carne. Após o término do tempo, aguardar até que a panela perca a pressão.
- Retirar o lombo e colocar sobre uma travessa com o molho.

Bifes à rolê

Ingredientes

- 6 Bifes de alcatra (aproximadamente 150g cada);
- Sal e pimenta-do-reino a gosto;
- 12 Pedacos de vagem (aproximadamente 8 cm cada);
- 12 Palitos de cenoura (aproximadamente 8 cm cada);
- 2 Colheres (sopa) de óleo;
- 1 Cebola pequena picada;

- 2 Tabletes de caldo de carne;
- 120ml de molho inglês;
- 1 Colher (sopa) de farinha de trigo;
- 120ml de água;
- 1 Vidro pequeno de champignons em conserva, cortados em lâminas.

Modo de preparo

- Tempere os bifes com sal e pimenta-do-reino. Recheie cada bife com 2 pedaços de vagem e 2 palitos de cenoura.
- Enrole e espete com um palito.
- Na panela de pressão, aqueça o óleo, refogue a cebola, junte os bifes e frite por igual.
- Acrescente o caldo de carne e o molho inglês, feche a panela e deixe cozinhar sob pressão na função arroz.
- Abra a panela de pressão, junte a farinha de trigo dissolvida em 120ml de água e mexa até engrossar (cerca de 4 minutos).
- Adicione os champignons. Mexa bem e deixe ferver por 1 minuto. (Função refogar)
- Sirva com arroz branco.

Sugestão:

Pode-se trocar o recheio de vagem com cenoura por linguiça ou pedaços de bacon.

Estrogonofe

Ingredientes

- 1/2 Kg de alcatra cortada em bifes;
- 1 Pacote de sopa de cebola;
- 1 Xicara (chá) de purê de tomates;
- 2 Colheres (sopa) de conhaque ou uísque;
- 3 Colheres (sopa) de ketchup;
- 1 Colher de sopa de mostarda;
- 3 Copos de água.

RECEITAS

Modo de Preparo:

- Coloque todos os ingredientes na panela de pressão.
 - Acrescente os 3 copos de água.
 - Tampe a panela de pressão.
 - Selecione a função arroz.
- Após o término do tempo, desligue a panela de pressão e aguarde a pressão diminuir.

Sugestão:

Se preferir, coloque, depois de cozido, 1/2 lata de creme de leite.

Pode usar também champignons, mas acrescente depois de cozido.

Sirva com um purê de batatas e/ou arroz.

Carne de panela

Ingredientes

- 40ml de óleo;
- 1 Dente de alho picado;
- 1 Cebola média picada;
- 700g de coxão duro cortado em bifes;
- 2 Colheres (chá) de sal;
- 1 Tomate;
- ½ Pimentão verde;
- 1 Colher (sopa) de extrato de tomate;
- 3 Copos de água quente;
- 1 Colher (sopa) de salsa picada.

Modo de preparo:

- Na panela de pressão, coloque o óleo e selecione a função “refogar” para aquecer.
- Junte o alho e a cebola, e refogue por 3 minutos, ou até dourarem.
- Acrescente a carne e refogue por 10 minutos, ou até mudar de cor.

•Adicione sal, tomate, pimentão, extrato de tomate e água, tampe a panela selecione a função carne.

•Desligue a panela de pressão e espere a pressão diminuir.

•Junte a salsa, misture e sirva em seguida.

Macarrão de Panela de Pressão

Ingredientes

- 2 cubos de caldo de galinha;
- 4 colheres de sopa de margarina;
- 1 lata de creme de leite;
- 1 lata de molho de tomates pronto;
- 1 lata de atum;
- 1 pacote de macarrão tipo penne.

Modo de preparo:

•Coloque todos os ingredientes (dissolva o caldo de galinha em 1 copo de água quente antes) na panela de pressão e misture bem. Tampe e selecione a função arroz.

Sugestão:

•Arrume em um refratário: a primeira camada de macarrão, mussarela, outra de macarrão, polvilhe parmesão o ou ricota defumada. Sirva em seguida.

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, tanto 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.

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

