

Philco



MANUAL DE INSTRUÇÕES

MULTI COOK

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

**Para ter acesso ao manual digital (em PDF),
entre em contato com o nosso SAC em horário comercial
SAC PHILCO: (47) 3431-0499**

CUIDADOS

- Não utilizar aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada procurar uma Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.
- Nunca desligar o aparelho puxando pelo cordão elétrico. Segurar firmemente o plugue e então puxar para desconectar.
- Não ligar o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
- Não deixar o aparelho ligado sem ninguém por perto.
- Para proteção contra choques ou outros acidentes não imergir o cordão elétrico, o plugue, o próprio aparelho na água ou em outro líquido.
- Não tocar em superfícies quentes. Segurar pelas alças para abrir ou mover o aparelho.
- 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.
- Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.
- Nunca deixar o cordão elétrico encostar em superfícies quentes.
- Não utilizar o aparelho próximo a produtos inflamáveis, a forno, a fogão ligados.
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar ou mesmo quando não estiver em uso.
- O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
- 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 electricista habilitado.
- O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além de provocar a perda da garantia.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos não tentar consertar o aparelho em casa. Quando precisar, levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser mantidos por causa da garantia.

-  “Superfície quente”.

ATERRAMENTO

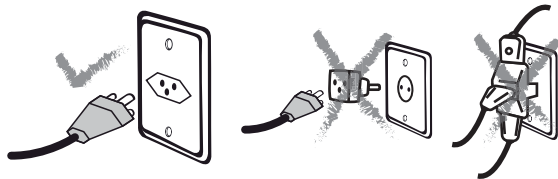
Este aparelho deverá ser conectado a uma tomada aterrada; o aterramento diminuirá o risco de choque elétrico. O plugue deverá ser inserido em uma tomada elétrica que tenha sido aterrada conforme as normas e padrões vigentes. Verificar com um eletricista qualificado ou com o serviço de Assistência Técnica 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. Alça;
- 02. Tampa;
- 03. Luz de Funcionamento;
- 04. Luz de Aquecimento;
- 05. Cordão e Plugue;
- 06. Forma antiaderente tampa;
- 07. Espatula meia lua;
- 08. Forma antiaderente inferior.



*imagens meramente ilustrativas

UTILIZAÇÃO

- Passar um pano umedecido em água nas formas antiaderentes (superior e inferior).
- Untar as formas antiaderentes antes da utilização.
- Conectar o plugue do cordão elétrico a uma tomada.
- Fechar a tampa do aparelho e esperar aproximadamente 3 minutos.
- A temperatura correta terá sido atingida quando a luz indicadora de funcionamento apagar.
- Opcionalmente pode-se pincelar as placas com manteiga, margarina ou óleo vegetal.
- Colocar os alimentos no aparelho e fechar com cuidado a tampa.
- Embora estejam cobertas com um revestimento antiaderente, alguns tipos de recheios e massas poderão grudar nas placas. Para retirar os alimentos ou raspar os que ficaram grudados sempre utilizar uma espátula de plástico, evitando danificar o antiaderente.



ATENÇÃO

Nunca usar objetos cortantes, como, por exemplo, facas, pois poderão danificar o revestimento antiaderente.

NOTA

Durante o funcionamento, as placas ficarão muito aquecidas e deverão ser manipuladas com extremo cuidado.

PARA OBTER MELHORES RESULTADOS

- Preequeça o Multi Cook antes de cada utilização.
- Não utilizar utensílios pontiagudos como facas, garfos e espátulas de inox que possam riscar ou danificar a superfície antiaderente do produto.
- Quando fizer omeletes, os ovos devem estar à temperatura ambiente (e não na geladeira).
- Bater bem os ovos com um batedor próprio, em uma tigela grande, para obter uma mistura bem homogênea.



MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de limpar o aparelho:

Retirar o plugue da tomada e deixar o produto esfriar.

Parte interna: Limpar as formas e suas bordas com um papel absorvente, pano ou esponja macia.

Parte externa: Esfregar com um pano macio embebido numa solução de água quente e sabão torça até ficar levemente úmido. Enxugar com um tecido seco e macio.

Não utilizar lâ de aço, objetos abrasivos ou metálicos na limpeza das superfícies internas ou externas.



ABRASIVOS

TABELA DE PROBLEMAS X CAUSA X SOLUÇÃO

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Não aquece	O produto não está ligado na tomada elétrica.	Inserir o plugue na tomada elétrica.
	A tomada está sem energia.	Verificar se há energia, testando com outro produto.
O aparelho está emitindo alguns estalos/ruídos durante o funcionamento.	Produto novo. Primeira utilização.	Característica do produto. É normal aparelhos novos apresentarem certa quantidade de fumaça e cheiro durante as primeiras utilizações.
	Produto em aquecimento, gerando aumento rápido de temperatura e esta variação brusca pode resultar em estalos.	Esta é uma característica funcional do produto. Ocorre devido ao fato da temperatura aumentar rapidamente, causando dilatação de componentes internos e como consequência estalos/ruídos.
	Termostato atuando.	Esta é uma característica funcional do produto. Ocorre devido ao acionamento do componente.
Antiaderente descascando e/ou soltando.	Utilização de materiais abrasivos para efetuar a limpeza.	Não usar utensílios metálicos ou materiais abrasivos na limpeza das chapas antiaderentes, pois danificam a superfície antiaderente. Utilizar esponja macia ou pano úmido com água e detergente neutro. Tomar cuidado para não entrar água nas partes elétricas.

TABELA DE SUGESTÃO DE PREPARO

ALIMENTO	TEMPO DE PREPARO (CHAPA PEAQUECIDA*)
OVO FRITO	1 à 2 MIN.
PANQUECA	1 à 2 MIN.
TAPIOCA	1 à 2 MIN.
CREPIOCA	2 à 3 MIN.
OMELETE	2 à 3 MIN.
BOLO	5 à 8 MIN.
HAMBÚRGUER	6 à 8 MIN.

Tempos para a chapa já preaquecida.
O tempo irá variar de acordo com a quantidade colocada na cavidade e gosto pessoal.

*** Preaquecida: deixar o aparelho ligado por aproximadamente 5 min antes de usar.**



RECEITAS

1 - Bolinha de banana e canela

Ingredientes

- 1 banana pequena amassada;
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de farinha de aveia;
- 1 colher de sobremesa de óleo de cozinha;
- 1 colher de açúcar demerara ou mascavo;
- 1 colher de chá de fermento químico em pó;
- 1 colher de chá de canela em pó;
- Uma pitada de sal

Preparo

Amasse a banana, reserve em um recipiente. Em seguida adicione o ovo, a farinha de aveia, o óleo e o açúcar, misture bem com um garfo, por fim adicione a pitada de sal, a canela e o fermento, misture tudo novamente.

Com o Multi Cook preaquecido, reparta a mistura entre as duas cavidades, aguarde em torno de 5 à 8 minutos. Ao término retire o bolo com a espátula do Multi Cook para não arranhar o antiaderente.

2 - Hambúrguer de costela

Ingredientes

- 1kg de costela moída;
 - 1 cebola;
 - Salsinha, cebolinha, orégano e manjerição a gosto;
 - 1 pacote de creme de cebola;
- Sal, pimenta-do-reino e páprica a gosto;

Preparo

Retire a carne moída da geladeira pelo menos 30 minutos antes de começar o preparo.

Em seguida, pique bem a cebola e os temperos, deixando-os bem pequenos.

Em uma tigela grande, coloque a carne moída e acrescente os temperos. Com as mãos, misture bem até que eles tenham sido completamente incorporados.

Por último, acrescente o creme de cebola, o sal e a pimenta-do-reino. Novamente, misture bem até que estejam bem distribuídos pela carne. O creme de cebola serve para dar liga à carne, além de dar um toque no sabor!

Modele os hambúrgueres formando uma bolinha do tamanho da palma de sua mão. Se for congelar, conserve em saquinhos de plástico transparentes.

Antes de preparar, deixe o alimento pelo menos 30 minutos fora do congelador.

Ligue o aparelho, coloque a carne e espalhe com o auxílio do acessório (espátula) formando o hambúrguer.

Para montar os sanduíches, você pode utilizar fatias de queijo ou queijo cremoso, salada de cebola, alface e tomate.

Rendimento

10 hambúrgueres de 110g.



RECEITAS

3- Panqueca americana com calda de chocolate

Ingredientes

- 1 e 1/4 xícara de chá de farinha de trigo com fermento;
- 1 colher de sopa de açúcar;
- 2 ovos levemente batidos;
- 1 xícara de chá de leite;
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida;
- Pitada de sal;
- Óleo para untar.

Calda

- 4 colheres de chocolate em pó;
- 2 colheres de margarina.

Preparo

Misture em um recipiente a farinha, o açúcar e o sal.

Em outro recipiente misture os ovos, o leite e a manteiga.

Acrescente os líquidos aos secos, não misture muito.

O ponto da massa, não deve ser muito líquido, deve escorrer lentamente.

Aqueça a Multi Cook coloque a massa no centro, cuidado para não deixa muito grosso.

Calda

Leve os ingredientes ao fogo e mexa.

Acrescente água aos poucos.

Com muita água, a calda não endurece.

Rendimento

10 panquecas.

4- Tapioca

Ingredientes

- 1 xícara (chá) farinha para tapioca;
- 1 colher (sopa) bem cheia de coco ralado;
- 1 colher (sopa) de leite de coco.

Recheio

Leite condensado;

Fatia de queijo minas ou coalho.

Preparo

Misture a farinha, o coco ralado e o leite de coco em uma tigela. Aqueça a Multi Cook utilizando uma peneira coloque uma camada fina (como panqueca) da mistura na cavidade e deixe aquecer. Com a massinha ainda na cavidade coloque o queijo até ficar molinho e cubra com leite condensado, enrole e sirva.

Rendimento

6 tapiocas.



RECEITAS - OMELETES

Omelete suflê

Em uma tigela, misture uma xícara (chá) de bacon frito em cubinhos, 4 gemas, 4 claras batidas em neve, 1/2 xícara (chá) de requeijão, uma colher (café) de sal e duas colheres (sopa) de cheiro verde picado. Despeje a mistura na Multi Cook e deixe cozinhar por alguns minutos.

Omelete de banana

Misture dois ovos, duas colheres (sopa) de leite e sal a gosto em um prato fundo. Coloque a mistura na omeleteira.

Após alguns minutos, coloque aveia na omelete quando ela já tiver desgrudado da omeleteira. Deixe a omelete cozinhar por mais alguns minutinhos.

Coloque 2 fatias de queijo mussarela, uma banana nanica ou prata fatiada e canela a gosto em uma metade da omelete. Dobre a omelete ao meio. Tire-a da omeleteira e coloque mel por cima quando for servir.

Omelete vegetariana

Bata dois ovos em um prato fundo até dar espuma. Acrescente sal e pimenta do reino a gosto, duas colheres (sopa) de cebola picada, duas colheres (sopa) de cenoura ralada e duas colheres (sopa) de tomate picado, sem sementes. Misture os ingredientes. Despeje a mistura na Multi Cook e espere alguns minutos. Sirva a omelete acompanhada de duas torradas, mais uma salada feita com folhas variadas com um pouco de azeite e tomate cereja fatiado.

Omelete de espanhola

Lave duas batatas médias, corte-as em pedaços, mas sem descascá-las e cozinhe-as em água fervente. Em um prato, bata 4 ovos. Adicione uma cebola fatiada, 50 gramas de queijo de sua preferência, uma xícara de salsinha picada e as batatas.

Despeje a mistura na Multi Cook e aguarde. Depois de pronta, corte a omelete em pequenos pedaços para servir.

Omelete à florentina

Lave 25 folhas frescas de espinafre, coloque-as em uma panela com fogo baixo e espere até que elas murchem. Enquanto isso, separe as claras das gemas de dois ovos.

Coloque as duas gemas em uma tigela e acrescente uma colher (sobremesa) de creme de leite fresco, duas pitadas de sal e pimenta do reino a gosto. Misture os ingredientes.

Bata as duas claras em neve e adicione uma pitada de sal. Adicione as duas gemas e misture até que fiquem homogêneas.

Quando o espinafre ficar pronto, esprema-o e corte-o em pequenos pedaços. Na Multi Cook, despeje a mistura das claras em neve, coloque três fatias de queijo muçarela em sua superfície e o espinafre apenas na metade para você poder dobrar a omelete depois.

Espere alguns minutos. Polvilhe a omelete com queijo parmesão ralado e sirva.

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

