



Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PANELA DE PRESSÃO 4L VM

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.

CUIDADOS

- 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.
- Sempre conectar o plugue do cordão elétrico a uma tomada aterrada.
- 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 aparelho, 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
- O uso 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 panela 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.
- 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.
- Após o término do preparo aguardar a saída do vapor antes da abertura da tampa.
- Tomar cuidado com a liberação do vapor pois o mesmo em alta temperatura pode provocar queimaduras.
- O duto do regulador de pressão que permite o escape do vapor de água deve ser verificado regularmente para garantir que eles não são bloqueados.
- Cuidado para não derramar água no conector.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita ao calor residual após o uso.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, jamais tentar consertar o produto em casa. Caso necessário, o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- O aparelho não deve ser imerso em água.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

ADVERTÊNCIA



- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Fechar a tampa conforme instruções do item **FUNCIONAMENTO**.

• Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

1. Dispositivo de segurança para o controle 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. 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.

3. Dispositivo de segurança contra superaquecimento: A panela se desligará automaticamente em caso de superaquecimento do aparelho ou se não houver alimentos dentro do recipiente da panela.

4. Dispositivo de segurança para a temperatura: A panela desligará automaticamente se a temperatura de cozimento atingir o seu limite. Neste caso, após algum tempo, o aparelho voltará a funcionar automaticamente.

5. 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.

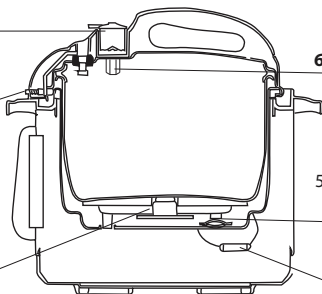
6. Dispositivo de segurança contra o entupimento da válvula. Este dispositivo mantém a válvula livre de bloqueios, evitando o acúmulo de alimentos.

Depois de cada utilização, a panela desligará automaticamente e entrará no modo de aquecimento (luz verde).

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

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

4. Dispositivo de segurança para a temperatura



6. Dispositivo de segurança contra o entupimento da válvula.

5. Dispositivo de segurança contra o excesso de pressão

3. Dispositivo de segurança contra superaquecimento

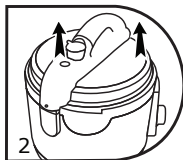
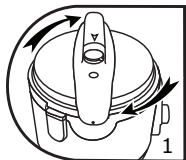
COMPONENTES

01. Alça da tampa
02. Anel de vedação
03. Recipiente interno
04. Coletor de água
05. Alça
06. Corpo do aparelho
07. Placa de aquecimento (parte interna)
08. Base do aparelho
09. Plugue
10. Cordão elétrico
11. Chave para programar o tempo de funcionamento (TIMER)
12. Anel superior
13. Recipiente externo
14. Tampa
15. Trava de segurança
16. Válvula para controle da pressão
17. Copo medida
18. Colher (espátula)
19. Tampa de alumínio
20. Borracha central



FUNCIÓNAMENTO

1. Abertura: Segurar a tampa pelo seu cabo, girá-la no sentido horário até o fim (alinhada com o coletor de água) e levantá-la.

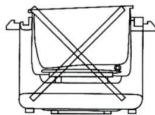


2. Retirar o recipiente interno do aparelho e colocar o alimento dentro do mesmo: Manter o alimento e a água abaixo de 8 do nível máximo. Para alimentos que crescem durante o cozimento, não se pode ultrapassar 6 do nível máximo do recipiente.

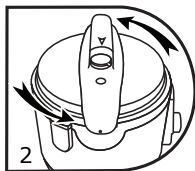
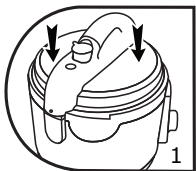
Nota: nunca lavar arroz no recipiente interno da panela. Evitar arranhar ou riscar o revestimento do recipiente interno.

3. Enxugar e limpar 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 colocar 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.



4. Fechamento da tampa: Certificar-se de que o anel de vedação esteja bem instalado na tampa. Se necessário, ajustar o anel de vedação, fazendo-o tocar simetricamente na borda da tampa. Colocar a tampa alinhando a alça com o coletor de água (Figura 1). Girar a tampa no sentido anti-horário (Figura 2) até o fim do seu curso.



NOTA: O movimento de fechamento é suave.

5. Não deixar a válvula para o controle do limite da pressão alinhada com a marcação para liberar vapor.

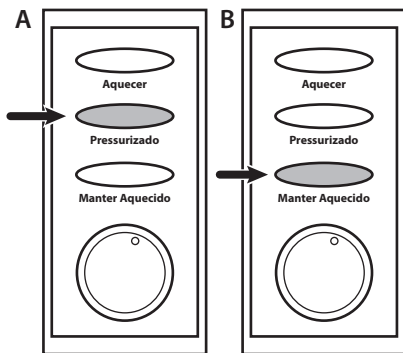
6. Certificar que o seletor de funções esteja na posição inicial e em seguida, conectar o cabo de alimentação na panela e logo em seguida na rede elétrica conforme tensão declarada na etiqueta de tensão. A lâmpada vermelha acenderá e a panela começará a aquecer.

7. 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 o pino de segurança levantará. A partir desse momento a tampa não poderá mais ser aberta.

Nota: Durante o funcionamento, a válvula para o controle 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.

8. Ao atingir a temperatura e a pressão previamente programada, a lâmpada de aquecer (vermelha) irá apagar e a lâmpada indicadora de pressão (amarela) irá automaticamente acender (Fig. A) 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) acenderá (Fig. B), indicando que a panela está mantendo a temperatura.

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.

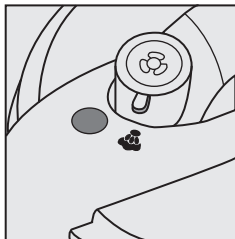
•Nos intervalos que a panela volta ao modo de aquecimento (lâmpada vermelha) o timer é interrompido e retornará a contagem quando a panela atingir novamente a temperatura ideal (lâmpada amarela).

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

10. Após o preparo e antes de remover o alimento, retirar o cordão elétrico da tomada elétrica. Em seguida girar a válvula de controle do limite da pressão para a marcação de liberar vapor (figura 3) para reduzir a pressão interna até que a trava da tampa seja liberada.

Para liberar o Vapor do aparelho, posicionar o Pino de válvula de controle do limite da pressão na posição  , conforme figura ao lado.

Ao liberar a pressão da panela, tomar cuidado com o vapor liberado pela válvula de controle da pressão. O vapor pode causar queimaduras em contato direto com a mão.



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

•O tempo de cozimento deverá ser programado em função do tipo de alimento e da sua experiência pessoal. Os indicadores de tempo de acordo com o alimento presente no TIMER serve apenas como referência. Caso o alimento não esteja suficientemente cozido após o preparo, recolocar o aparelho em funcionamento até atingir o ponto desejado.

•Depois do preparo e após a liberação da trava de segurança da tampa, será necessário deixar sopas e mingau dentro da panela por mais 3-5 minutos para obter um sabor mais acentuado.

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

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

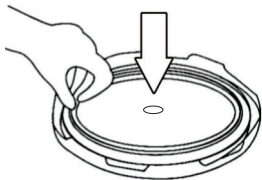
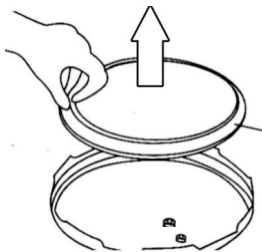
LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

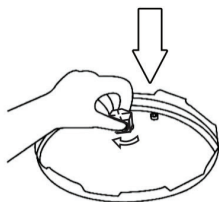
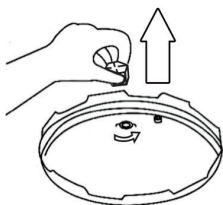
•Depois de preparar o alimento, retirar o recipiente interno. Usar um detergente neutro e uma esponja macia para lavar o recipiente. Depois de lavar, secá-lo bem.

•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 prato de alumínio.

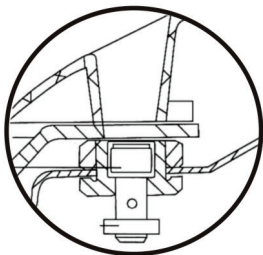
•Limpeza do anel de vedação: retirar a tampa interna de alumínio e retirar o anel de vedação da tampa, puxando-o para cima. Depois de limpar, instalá-lo de novo na tampa, verificando se o espaço entre o anel e a tampa está simétrico. Se a tampa de alumínio não estiver simetricamente instalada, significa que a **Borracha Central da Tampa** de alumínio está invertida.



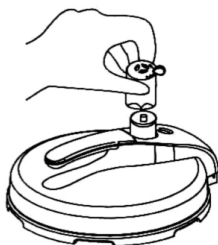
•**Limpeza do dispositivo para evitar o entupimento por alimentos:** retirar o dispositivo rosqueando-o no sentido anti-horário. Coloque-o em água corrente para limpeza, verificando se não há algum resíduo de alimento ou sujeira na válvula. Após efetuar a limpeza, o mesmo deve ser rosqueado firmemente no sentido horário.



•**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.



- Retirar o coletor de água 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.
- Depois de preparar os alimentos, empurrar a válvula para controle da pressão para baixo, retirar o excesso de água e secar bem.

Nota: O interior da panela (placa de aquecimento) deve ser limpo apenas com um pano umedecido. Jamais derramar água no interior da panela sem o recipiente instalado.

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.

PREPARANDO O ARROZ

1 Medir corretamente e lavar o arroz.

- Medir o arroz utilizando o copo fornecido com o aparelho.

Certo



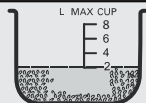
Errado



2 Adicionar a quantidade correta de água e colocar a tigela antiaderente na unidade principal.

- Usar as marcas da parte interna da tigela para ajustar o nível de água. Por exemplo, para cozinhar 2 xícaras de arroz, colocar o arroz lavado na tigela e adicionar água até o nível 2.

EXEMPLO: Para cozinhar 2 xícaras de arroz



L = litros
CUP = xícara

NOTAS:

• Se o nível da 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.

• Girar o TIMER para a posição ARROZ.

RECEITAS

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:

Escolher o feijão de sua preferência e colocar na panela de Pressão 4L, adicionar 600ml de água e sal a gosto. Selecionar a função feijão com o tempo de 30 minutos. Em uma panela refogar a cebola, o bacon e o alho. Misturar ao feijão assim que a panela 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 elétrica 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 30 minutos.

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 lingüiça calabresa;

• 150g de paio.

• Tempero: Salsinha, Cebolinha, cebola e sal à gosto.

Modo de preparo:

Cortar a carne seca em cubos, colocar na panela e adicionar água, e cozinhar por 5 minutos. Retirar a água e colocar o feijão junto dos demais ingredientes, exceto o tempero, acrescentar água até o nível máximo, tampar a panela 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 cozinhar por mais 10 minutos. Concluído o processo desligar o produto e servir.

Costela Especial

Ingredientes

- 1/2 Kg de costela bovina
- 1 cebolas grandes
- 1 tabletes de caldo de carne
- 175g de bacon em tiras

Modo de preparo

Cubra totalmente o fundo da panela de pressão elétrica 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 30 minutos no timer.

Após finalizar o tempo selecionado, aguarde a redução da pressão e sirva a seguir.

Lombo à Brasileira

Ingredientes

- 1/2 Kg de lombo de porco,
- 1/2 cebola cortada em anéis
- 1 dentes de alho picados
- Suco de 1/2 limão
- 1 colher (chá) de colorau
- 1 colher (chá) de sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- 600 ml de óleo
- 75g 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 elétrica e refogue o lombo até ficar corado com os temperos, acrescentan-

do o bacon e 1 copo de água quente para formar vapor. Feche a panela e ajuste o timer para 10 minutos. Após o término do tempo, aguardar até que a panela perca a pressão. Retirar o lombo e colocar sobre uma travessa com o molho.

Stroganoff

Ingredientes

- 250g de alcatra cortada em bifes
- 1/2 pacote de sopa de cebola
- 1/2 xícara (chá) de purê de tomates
- 1 colheres (sopa) de conhaque ou uísque
- 1 1/2 colheres (sopa) de ketchup
- 1/2 colher de sopa de mostarda
- 3 1/2 copos de água

Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes na panela de pressão. Coloque os 3 copos de água. Tampe a panela. Cozinhe 10 minutos.

Após o término do tempo, desligue a panela 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

- 20ml de óleo
- 1 dente de alho picado
- 1 cebola média picada
- 350g de coxão duro cortado em bifes
- 1 colheres (chá) de sal
- 1 tomate
- ½ pimentão verde
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- 1 1/2 copos de água quente
- 1 colher (sopa) de salsa picada

Modo de preparo:

Na panela de pressão elétrica, coloque o óleo e posicione o seletor de temperaturas na posição 5 para aquecer. Junte o alho e a cebola, e refogue por 3 minutos, ou até dourarem. Acrescente a carne e frite por 10 minutos, ou até mudar de cor.

Adicione sal, tomate, pimentão, extrato de tomate e água, tampe a panela deixe cozinhar por 30 minutos. Desligue a panela e espere a pressão diminuir.

Junte a salsa, misture e sirva em seguida.

Maminha na Cebola

Ingredientes

- 1 maminha (aproximadamente 1Kg)
- 2 cebolas médias
- 1 caldos de carne
- 1 1/2 colher de óleo

Creme

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 1/2 lata de milho verde
- Noz moscada (opcional)
- 1 1/2 copos de leite
- Sal à gosto

Modo de fazer

Coloque a maminha na panela de pressão.

Sobre ela, acrescente as cebolas fatiadas em rodelas e os caldos de carne. Tampe a panela e selecione 30 minutos.

Desligue a panela e espere a pressão diminuir. Abra a tampa, retire a carne em um recipiente apropriado, a seguir, fatie e regue com o caldo formado pelo seu cozimento. Decore com creme de milho.

Creme de milho

Derreta a manteiga em uma panela e junte a farinha. Misture para se agregarem. Coloque o leite aos poucos, sempre mexendo. Adicione nos moscada, sal e o milho verde. Cozinhe por aproximadamente 5 minutos.

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 0800 645 8300**. 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



06/16 2074-09-05 757756 Rev.0

www.philco.com.br



0800 645 8300