

Philco



MANUAL DE INSTRUÇÕES

GRILL LARGE STONE PGR03P

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 eletricista 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”.



ADVERTÊNCIA

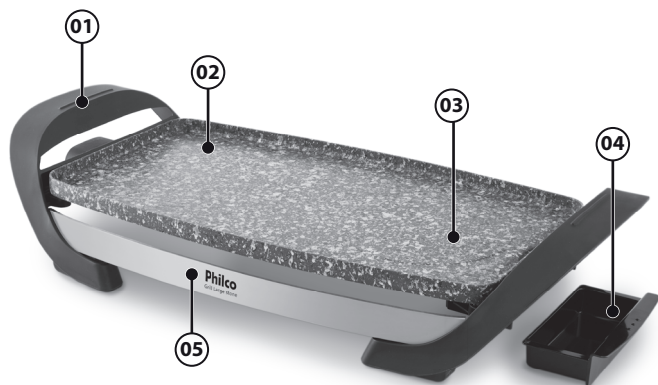


- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

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

COMPONENTES

- 01. Alça;
- 02. Chapa cerâmica antiaderente;
- 03. Zona de alta temperatura;
- 04. Coletor de resíduos;
- 05. Corpo do produto;
- 06. Termostato removível;



*Imagens meramente ilustrativas



DICAS

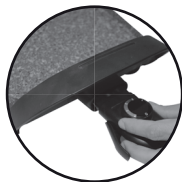
- Primeiro higienize as placas com um pano úmido e sabão;
 - É aconselhável untar as placas antiaderentes antes da utilização.
-
- Insira o termostato removível no alojamento localizado na lateral do grill;
OBS:Para o bom funcionamento assegure que o termostato esteja completamente encaixado no aparelho.
 - Conecte o plugue em uma tomada;
 - Gire o seletor para uma das posições, posições 1 e 2 para temperaturas baixas, posição 3 para média e posições 4 e 5 para altas;
 - Aguarde entre 3 e 5 minutos o pré-aquecimento do grill;
 - Coloque o alimento sobre a chapa.
 - Use uma temperatura baixa para peixes e legumes delicados e temperatura mais alta para carnes e legumes mais tenros.
 - Esse produto possui um termostato removível. Para retirar o termostato do grill, desligue-o da tomada, colocando o seletor na posição 0, retire da tomada e com o auxílio do gatilho remova-o do grill.

NOTA

- Esse grill possui uma área de alta temperatura, onde a chapa aquece mais do que no restante do grill, ideal para selar carnes. (área circulada na foto ao lado).



Insira o termostato no grill.



Gire o termostato para escolher a temperatura.



Aperte o gatilho para remoção do termostato.



PARA OBTER MELHORES RESULTADOS

- Preaqueça o grill 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.
- Se for usar espetos de madeira molhe-os antes na água para evitar que queimem no grill.
- Unte os espetos de metal com óleo para evitar que os ingredientes grudem.
- Se for grelhar alimentos marinados, remova qualquer excesso de marinada e seque os alimentos com papel toalha antes de colocá-los no grill. Algumas marinadas têm um alto teor de açúcar que pode queimar muito rápido durante o cozimento.
- A fim de evitar queimaduras ou espirros, as marinadas que contêm muito açúcar ou mel devem ser grelhados no nível médio ou baixo.
- Sele sempre a carne na chapa pré-aquecida, utilizando a zona de alta temperatura ou o nível 5 do seletor de temperatura para reter os sucos da carne. Em seguida, ajuste o seletor de temperatura para níveis mais amenos (de 1 a 3) e grelhe a carne lentamente.
- Certifique-se de que os alimentos não sejam grelhados por muito tempo. Alguns pratos são mais saborosos quando ficam mais suculentos.
- Não pique ou espete a carne com um garfo ou faca durante o cozimento, pois a carne perderá líquido, resultando em uma carne seca e dura. Use uma pinça ou uma espátula para manuseio.



MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Para a durabilidade e melhor desempenho do produto é importante realizar a limpeza logo após utilização.

- Antes de limpar o aparelho, retire o plugue da tomada e deixar o produto esfriar.

- Retire o termostato, limpe-o apenas com um paninho úmido.

- Para realizar a limpeza nas chapas e suas bordas, utilize um pano umedecido que não solte fiapos ou uma esponja macia com o lado não abrasivo ou ainda um papel toalha.

- Esfregue/ passe sobre o grill eliminando toda a gordura e sujeira presente.

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

- Para sujeiras maiores com o auxílio de uma espátula de plástico ou de silicone, realize a limpeza, retirando os resíduos do Grill.

- Para sujeiras mais difíceis de limpar, ligue o aparelho, aqueça a chapa por alguns instantes, pingue algumas gotas de óleo e com o auxílio de uma espátula de plástico ou de silicone, realize a limpeza do Grill empurrando a gordura ou sujeira para o coletor de resíduos.



DICA

Para sujeiras mais gordurosas despeje um pouco de água quente sobre as chapas sem deixar que a água atinja frestas e aberturas. Utilize um papel toalha auxiliar na limpeza.

DICA

Para alimentos como peixes e frutos do mar que liberam odores mais fortes, pode-se utilizar uma esponja com um pouco de vinagre. Passe a esponja na chapa com o lado não abrasivo removendo o mau cheiro. Repita o procedimento até eliminar todo o cheiro. Por fim, limpe as chapas com um pano ou papel toalha umedecido.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

• Para limpeza externa do produto, retire manchas de gorduras e resíduos de alimentos, com um pano levemente umedecido com água morna e um pouco sabão ou detergente neutro.

ATENÇÃO

Nunca limpe o aparelho debaixo de água corrente. A água pode entrar pelas aberturas ou frestas e danificar a parte elétrica do produto.

Cuidado na limpeza do aparelho, não utilize palha de aço, o lado abrasivo de esponjas e demais produtos abrasivos.

Utilize apenas sabão ou detergente neutro para limpeza do Grill. Demais produtos podem danificar o aparelho.

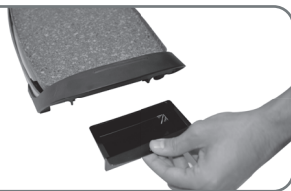
Não utilize objetos pontiagudos, nem corte ou pique os alimentos com uma faca sobre o Grill, pois pode danificar a superfície antiaderente.



ABRASIVOS

OBSERVE

Esse produto, possui um coletor de gordura que pode ser removido a cada uso para limpeza.





RECEITA

Salmão ao molho de maracujá

Ingredientes

- 2 maracujás;
- 2 colheres de sopa de manteiga;
- 1 cebola pequena picada;
- Sal e pimenta a gosto;
- 2 filés de salmão;
- Cebolinha verde picada;

Modo de Preparo Molho

- Corte os maracujás ao meio, passe a polpa em uma peneira e bata no liquidificador por 30 segundos (reserve as sementes);
- Em uma panela derreta a manteiga, junte a cebola e refogue um pouquinho;
- Acrescente o suco de maracujá, misture e deixe ferver;
- Tempere com sal e pimenta;
- Deixe cozinhar por 5 minutos até reduzir um pouco.

Modo de Preparo Salmão

- Tempere o salmão com sal e pimenta;
- Preaqueça o grill;
- Coloque um fio de azeite, frite o salmão dos dois lados por apenas 4 minutos, de cada lado (deixe um pouco mais ou menos dependendo a grossura do filé);
- Coloque o peixe no prato e jogue o molho bem quente em cima, finalize com algumas sementes do maracujá e cebolinha verde para decorar.

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

