

# Philco



MANUAL DE INSTRUÇÕES

PANELA DE FONDUE PPE031

## 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 o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma voltagem. Retirar o plugue da tomada elétrica depois de usar o aparelho. Nunca ligar, usando tomadas múltiplas ("Ts" ou benjamins), com outros aparelhos ao mesmo tempo que a panela elétrica.
- Não tocar nas superfícies aquecidas.
- Para se proteger contra o risco de choques elétricos, não mergulhar o plugue, o cordão elétrico ou o corpo do aparelho em água ou em outros líquidos.
- 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.
- Sempre retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixar a panela esfriar antes de retirar ou instalar a tigela e antes de limpá-la.
- Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.
- Usar sempre a tigela original e não submetê-la a choques ou batidas.
- Não usar esta panela elétrica 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.
- 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.
- Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.
- Assegurar-se de manter sempre limpo e sem gotas de água, poeira ou outras sujeiras o espaço entre a tigela e a placa de aquecimento (resistência). Caso contrário a panela não irá funcionar corretamente e, em casos mais graves, seus componentes poderão queimar.
- Não inclinar a tigela. Se isto acontecer, o fundo não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências irão se queimar.
- Guardar estas instruções para futuras consultas.
- 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.
- 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.

- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial ou um conjunto fornecido pela Assistência Técnica autorizada.
- Não toque em superfícies quentes, utilize sempre um pano ou luvas resistentes ao calor quando for mover a panela ou algum recipiente ainda quente.
- Não toque no produtos logo após o uso, algumas partes podem conter calor residual.



## 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. Garfos;
- 02. Recipientes para molhos;
- 03. Suporte para recipientes;
- 04. Seletor de temperatura;
- 05. Elemento de aquecimento;
- 06. Panela;
- 07. Aro de apoio para garfos.



## FUNCIONAMENTO

### Antes da primeira utilização

1. Ler todas as instruções e as medidas de segurança.
2. Retirar todo o material da embalagem e certificar-se de que todos os componentes foram recebidos em perfeito estado.
3. Lavar os acessórios com detergente neutro e água morna. Enxaguar bem e secar completamente.
4. Retirar o recipiente interno da panela e lavá-lo com água morna e detergente neutro. Enxaguar e secar completamente antes de instalá-lo na panela.
5. Limpar o corpo do aparelho com um tecido macio umedecido.
  - Nunca usar substâncias abrasivas, palha de aço ou esponjas ásperas.
  - Nunca mergulhar o corpo do aparelho, seu cordão de alimentação ou o seu plugue em água ou outros líquidos.
6. Montar o aparelho, na seguinte ordem, elemento de aquecimento, suporte para recipientes, panela e aro de apoio para garfos.

**NOTA:** atenção ao montar o suporte para recipientes, pois ele tem um lado correto de encaixe os grampos de inox devem encaixar na borda do elemento de aquecimento e os discos de encaixe dos recipientes devem ficar voltados para baixo. (Figura 01 e 02)

7. Conectar o plugue a uma tomada elétrica.

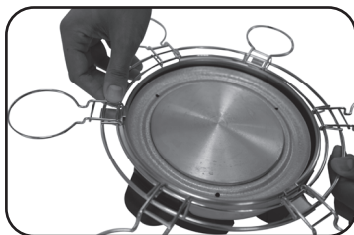


Figura 01

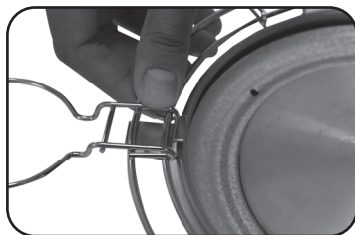


Figura 02



### PASSOS BÁSICOS

1. Coloque a panela em uma superfície, plana, seca e resistente ao calor.
2. Ligue o plugue na tomada elétrica e escolha a temperatura desejada de acordo com a receita que irá preparar.

**NOTA:** é normal que a luz indicadora de funcionamento desligue e ligue durante o processo, isso acontece para que tenha um controle da temperatura, até que o alimento esteja cozido.

3. Coloque o óleo/creme na panela. Pré-aqueça a panela se for necessário, siga as instruções da receita que você está fazendo.

**NOTA:** para o fondue de carne, aguarde pelo menos 5 min o óleo aquecer por completo.

4. Use os garfos para espetar os alimentos e fritar no óleo ou para mergulhar no molho ou creme.
5. Após servir desligue a panela girando o seletor de temperatura para a posição ( 0 ).

### FONDUE DE CARNE / FRANGO

1. Corte a carne/frango em cubos de mais ou menos 2,5cm x 2,5cm.

**ATENÇÃO:** após lavar a panela seque bem pois resquícios de água podem fazer o óleo espirrar.

2. Encha a panela com óleo vegetal de sua preferência, aproximadamente 1L de óleo (ou até atingir a marcação de mín. na panela), não é aconselhável substituir por manteiga, margarina, banha ou azeite, use sempre o óleo vegetal.

3. Coloque o aro de apoio para garfos.

4. Selecione a temperatura desejada.

**NOTA:** para o fondue de carne/frango o ideal é utilizar o seletor de temperatura no máximo. Aguarde o óleo aquecer por aproximadamente 5 min antes de iniciar a fritura.

**CUIDADO:** tenha muito cuidado ao manusear a panela elétrica com óleo vegetal ou outros líquidos quentes. Não é recomendável cozinhar com óleo vegetal quente com crianças por perto.

5. Utilize os garfos que acompanham a panela para espetar os pedaços de carne e fritá-los.

**CUIDADO:** o óleo pode respingar durante o cozimento, principalmente no momento que se coloca a carne em contato com o óleo. Procure secar os alimentos com um papel toalha antes de fritar.

6. Após servir, volte o seletor de temperatura para a posição (0).

### FONDUE DE QUEIJO / CHOCOLATE

1. Ligue a panela e selecione a temperatura desejada.

2. Corte o queijo ou o chocolate em pedaços bem pequenos.

4. Coloque creme de leite ou uma base de molho branco na panela e coloque os pedaços de queijo ou chocolate aos poucos derretendo e incorporando a base.

5. Coloque o aro de apoio para garfos, e sirva-se com o auxílio dos garfos.

6. Após servir, volte o seletor de temperatura para a posição (0).

**Atenção:** Sempre retirar o plugue da tomada elétrica e deixar a panela esfriar totalmente antes de limpá-la. Não mergulhar o elemento de aquecimento em água ou outros líquidos.

Nunca usar solventes ou benzeno, esponjas metálicas, escovas de plástico, detergentes fortes, alvejantes ou tecidos contendo substâncias químicas para limpar a sua panela.

**2.** Usar um tecido umedecido para retirar partículas de alimento que estejam coladas no elemento de aquecimento.

**3.** Limpar a panela, os garfos, o suporte para recipientes, o aro para garfos e os recipientes com uma esponja macia, detergente e água. Enxugar em seguida, removendo toda a água.

**4.** Manter o cordão elétrico, o plugue, o seletor de temperatura e o elemento de aquecimento sempre secos e limpos. Caso contrário, poderão ocorrer acidentes.

**5.** Resíduos na panela e nos acessórios laváveis podem ser removidos com o auxílio de água morna.

### ATENÇÃO

•Ao limpar a panela, tomar muito cuidado para não amassar o fundo da mesma, isso pode gerar problemas no aquecimento fazendo com que o elemento de aquecimento queime. Não aplicar força no fundo da panela ao limpá-la.

•Caso a panela sofra quedas, certificar-se que a mesma não sofreu avarias (amassados). Se notar que a panela está danificada, entrar em contato com uma Assistência Técnica Autorizada.

### Fondue de Carne

#### Ingredientes:

250g de filé mignon por pessoa;  
Sal e pimenta para temperar;  
1 litro de óleo vegetal.

#### Modo de preparo:

- Limpe a carne retirando toda a gordura excedente.
- Corte a carne em cubos de mais ou menos 2,5 cm. (tempere com sal e pimenta se desejar)
- Coloque o óleo na panela e deixe na temperatura máxima até esquentar por mais ou menos 5 min.
- Espete os cubos de carnes com os garfos e frite no óleo quente.

**Sugestão:** sirva o fondue de carne com molho tártaro, pesto, rose, molho de alho, barbecue e demais molhos da sua preferência.

### Fondue de Chocolate

#### Ingredientes:

1 barra de chocolate meio amargo 100g;  
1 barra de chocolate ao leite 100g;  
1 caixinha de creme de leite 200g;  
1 dose de conhaque ou whisky;

#### Modo de preparo:

- Pique o chocolate em pedaços pequenos.
- Coloque o creme de leite na panela, e deixe esquentar um pouco.
- Adicione o chocolate aos poucos mexendo até que tudo derreta e vire um creme homogêneo.
- Se preferir para finalizar acrescente uma dose de conhaque ou whisky e mexa.

**Sugestão:** sirva com morangos, uvas, bananas, abacaxi e demais frutas da sua preferência.

### Fondue de Queijo - Fácil

#### Ingredientes

1 Caixinha de creme de leite 200g;  
1 Copo de requeijão 200g;  
200g de queijo muzzarella ralado;  
200g de queijo provolone ralado;  
200g de queijo gorgonzola picado;  
(pode substituir pelos queijos da sua preferência)  
Noz moscada à gosto.

#### Modo de preparo

- Coloque o creme de leite e o requeijão na panela, aqueça até começar a borbulhar.
- Acrescente os queijos aos poucos deixando derreter e incorporando na mistura, mexa até formar uma mistura homogênea.
- Finalize com noz moscada ralada à gosto.

**Sugestão:** sirva com pão italiano, legumes no vapor e mini batatinhas cozidas com casca.

## 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:

<b>ELETROPORTÁTEIS</b>	
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](http://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