



Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Panela Elétrica Stone
PPE01C

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

CUIDADOS

- Se o cordão elétrico ou termostato estiverem danificados, eles devem ser substituídos por um cordão especial ou conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado.
- 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.
- Verificar se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada no aparelho.
- Para evitar acidentes, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aparelho.
- Para se proteger contra o choque elétrico, o usuário não poderá mergulhar o cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
- Para desligar o aparelho, colocar o seletor de temperaturas na posição Desl. e retirar o plugue da tomada elétrica. Sempre desconectar segurando pelo plugue, nunca puxar pelo cordão elétrico, nunca toque no plugue com a mão molhada.
- Utilizar uma tomada elétrica exclusiva. Não utilizar adaptadores tipo "T" ou temporizadores.
- 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 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.
- O uso de acessórios não recomendados para uso com este aparelho poderá causar acidentes.
- Não deixar o cordão elétrico ficar pendurado na beirada de mesas, balcões ou outras superfícies e nem tocar em superfícies quentes.
- Não utilizar o aparelho para fins diferentes dos previstos neste manual de instruções.
- Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.

- Não transporte o produto quando estiver com óleo quente, pois pode causar queimaduras.
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar o aparelho.
- Nunca imergir o termostato (seletor de temperaturas) em água ou outros líquidos para evitar risco de choque elétrico.
- 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.
- Manter o aparelho longe do alcance de crianças.
- 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.
- O aparelho não deve ser deixado sozinho enquanto estiver conectado à tomada elétrica.
- As partes quentes de metal, água quente e vapor podem provocar queimaduras. Ter cuidado ao utilizar o aparelho.
- Não utilizar este aparelho ao ar livre.
- Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.
- Antes de usar pela primeira vez o aparelho, efetuar a limpeza do aparelho (ver item limpeza e manutenção).
- Se o uso de uma extensão elétrica for necessária, deve-se garantir que a especificação do fio da extensão seja igual ou superior ao cordão elétrico original do aparelho, para evitar superaquecimento e acidentes.
- Deve-se tomar cuidado para que ninguém tropece no cordão elétrico.
- 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 utilizado se tiver caído, se há sinais visíveis de danos ou se está vazando.
- Este produto apenas pode ser utilizado com o conector apropriado.



"Superfície Quente".



ADVERTÊNCIA

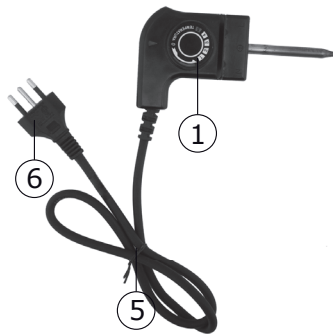


- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

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

CONHECENDO OS COMPONENTES

1. Seletor de Temperatura;
2. Tampa de vidro temperado;
3. Saída de Vapor;
4. Pegador;
5. Cordão Elétrico;
6. Plugue;
7. Entrada do Seletor de Temperatura;
8. Base da panela antiaderente;
9. Alça para transporte.



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Seletor de Temperatura

O Seletor de Temperatura é controlado por termostato e incorpora uma luz indicadora que desliga automaticamente quando a temperatura escolhida tiver sido atingida. Desta maneira, a luz liga e desliga alternadamente para indicar que a temperatura escolhida está sendo mantida.

Nota: As temperaturas de uso são apenas uma orientação e podem precisar de ajustes para os diversos alimentos ou gostos pessoais.

Quando o dial estiver ajustado em nível baixo, é normal que o alimento comece a borbulhar, uma vez que o termostato mantém a temperatura escolhida.



Tampa de vidro temperado

Transforma o produto em um forno compacto. É ideal para grelhados, cozidos, ensopados e outros tipos de cozimento, para os quais os níveis de temperatura e umidade precisam ser controlados.

O aparelho com a tampa permite assar bolos e grandes pedaços de carne ou frango. A tampa também mantém o calor e a umidade no preparo de ensopados.

Montagem do pegador da tampa

a) desatarraxar o conjunto pegador que vem na embalagem.

b) montar o pegador sobre a tampa de vidro temperado obedecendo a seqüência conforme figura 01.

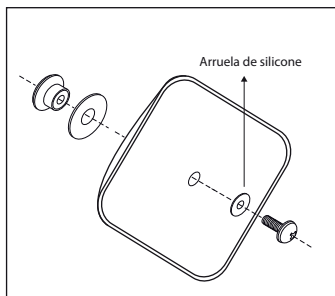


figura 01

CARACTERÍSTICAS

Panela antiaderente

A alta qualidade da superfície antiaderente permite cozimento sem gordura e facilita a limpeza. A panela antiaderente uniformiza o calor.

LIGANDO O PRODUTO

- Lavar a panela antiaderente. (Ver item "Limpeza e Manutenção")
- Untar a superfície antiaderente, aplicando uma fina camada de óleo de cozinha e esfregar com uma toalha de papel.
- Inserir o seletor de temperatura na entrada do produto.
- Conectar o plugue a uma tomada elétrica.
- Ajustar o controle do Seletor de Temperatura para a temperatura desejada.

PREPARANDO ALIMENTOS

ASSAR - O aparelho pode ser utilizado para assar bolos, com ótimos resultados. Para assar, pré-aquecer a panela, com a tampa fechada. Retirar o bolo usando utensílios plásticos para não danificar a superfície antiaderente.

COZINHAR MACARRÃO - Ferver 6 xícaras de água. Acrescentar 1 a 2 colheres de sopa de óleo para evitar que o macarrão grude. Acrescentar 250 g (1 xícara) de macarrão e cozinhar de 8 a 10 minutos. Se a água ferver muito rapidamente, reduzir a temperatura para um ajuste mais baixo. Nota: os tempos de cozimento variam para tipos diferentes de macarrão.

COZINHAR ARROZ - Ferver 6 xícaras de água. Acrescentar 250 g (1 xícara) de arroz e fechar a tampa. Cozinhar por 10 a 12 minutos e escorrer a água excedente. Se a água ferver muito rapidamente, reduzir a temperatura para um ajuste mais baixo. Mexer de vez em quando para que o arroz não grude.

TOSTAR E DOURAR CARNE - Em muitas receitas é necessário tostar e dourar a carne. A carne retém seus sumos e os sabores se acentuam depois que ela é tostada e dourada. Isto também evita que ela grude quando estiver assando. De preferência, usar a carne à temperatura ambiente, pois isto reduz o tempo de cozimento.

Pré-aquecer o aparelho. Tostar a carne em todos os lados, sem a tampa. Após dourar, reduzir a temperatura e colocar a tampa até que a carne esteja cozida como desejado. Os bifes precisam ser virados apenas uma ou duas vezes.

FRITAR - O aparelho é ideal para fritar com um nível médio de óleo. A fritura em grande quantidade de óleo não é adequada, pois resulta em perda de calor e possível transbordamento do óleo.

FRITAR COM POUCA GORDURA - Adequada para ovos, omeletes, bacon, salsichas, bifês e pedaços de frango. Pré-aquecer com um pouco de óleo para dar sabor. As superfícies de cozimento antiaderentes não precisam de uma grande quantidade de óleo.

FRITAR COM NÍVEL MÉDIO DE GORDURA - Adequada para pedaços de legumes e verduras, por exemplo, abóbora e batata, ou alimentos em pedaços. Pré-aquecer com óleo suficiente para que o alimento esteja parcialmente imerso. Cozinhar o alimento sem tampa. Nota: Cuidar para não colocar óleo demais dentro da panela.

COZIMENTO RÁPIDO - O alimento é rapidamente cozido em grande calor e os legumes e verduras mantêm seu sabor e consistência. Para melhores resultados e um cozimento homogêneo, cortar o alimento em pedaços pequenos e de tamanho igual. Pré-aquecer com um pouco de óleo. Acrescentar os legumes e verduras, carne e temperos, mexendo continuamente. Legumes ou verduras como as cenouras, que demoram mais tempo para cozer, devem ser cozidos primeiro; acrescentar os outros ingredientes mais tarde. Cozinhar até que os legumes e verduras estejam ligeiramente crocantes. A tampa pode ser colocada em seu lugar nos últimos minutos do cozimento.

ASSAR CARNES E AVES -Este aparelho é ideal para assar carnes ou aves, uma vez que a carne retém seu sabor e seus sumos. Pré-aquecer o aparelho, utilizar apenas um pouco de óleo para cortes com pouca gordura e não utilizar óleo algum para cortes de carne com mais gordura. Tostar e dourar a carne em todos os lados e colocar a tampa. Depois de tostada, diminuir a temperatura, para cozer a carne como desejado. Virar a carne durante o cozimento.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

•Limpar o seletor de temperatura apenas com um pano úmido.

Nota: O Seletor de Temperatura precisa ser removido antes que o produto seja limpo e a entrada do Seletor de Temperatura precisa estar seca antes que o produto seja novamente usado.

•Nunca colocar o seletor de temperatura dentro de água ou de qualquer outro líquido.

•Não utilizar utensílios de metal para retirar ou misturar alimentos. Estes podem arranhar e danificar a superfície antiaderente. Utilizar apenas utensílios de plástico ou madeira para mexer ou servir os alimentos.

•Para limpar a superfície antiaderente usar água e detergente neutro. Remover resíduos persistentes com uma esponja. Não usar palha de aço ou esponjas abrasivas que danificarão as superfícies de cozimento antiaderentes.



NUNCA MERGULHAR O SELETOR DE TEMPERATURA DENTRO DE ÁGUA OU DENTRO DE OUTRO LÍQUIDO QUALQUER.

RECEITAS

O Molho

É difícil saber precisamente quando o molho apareceu na cozinha mundial e, mais difícil ainda, na cozinha dos brasileiros. O que se sabe é o óbvio: que o homem primitivo, depois de se cansar de comer frutas e folhas, passou a caçar e assar animais que, quando cozidos, geravam um caldinho muito bom.

Depois de algum tempo, as panelas de barro (as primeiras a serem inventadas) trouxeram um gosto ainda mais peculiar ao tal do “caldinho”; ele se concentrava no fundo do recipiente, e se tornou uma matéria-prima essencial no preparo de iguarias.

Os anos se passaram. Atualmente, quase não existe um prato sem um molho bem preparado. A cozinha contemporânea descobriu o prazer e o segredo do molho, que não só dá um sabor único à comida, como também valoriza seu conteúdo.

Cremosos, ralos, com muito ou pouco tempero ... isso não importa! O molho, apesar de jamais poder chegar a ser o prato principal, será sempre o requinte indispensável para quem tem um paladar apurado.

Molho Funghi

Ingredientes:

- 1 colher de sopa (cheia) de manteiga
- 4 colheres de sopa (cheias) de cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres de sopa (cheias) de farinha de trigo
- 50 mL de molho inglês
- 50 mL de vinho tinto seco
- 200 g de funghi
- 1 tablete de caldo de galinha(dissolvido no leite)
- 1 kg de creme de leite fresco

Modo de Preparar

Lavar bem o funghi e logo escorrer.Em seguida, deixar em água quente por 5 minutos.

Derreter a manteiga em temperatura baixa, acrescentar a cebola e o alho, mexendo-os até que fiquem macios. Adicionar o funghi, fritar bem e, depois, acrescentar a farinha. Logo em seguida, colocar o vinho e o molho inglês, deixando dourar mais um pouco. Juntar o creme de leite e o caldo de galinha, deixar ferver por uns 10 minutos. Desligar a panela e adicionar sal a gosto.

Como Servir

Com massas, mignon, peito de frango ou chéster.

Molho Quatro Queijos

Ingredientes:

- 1 colher de sopa (rasa) de manteiga
- 2 colheres de sopa (cheias) de trigo
- 2 colheres de sopa (cheias) de cebola picada
- 100 ml de vinho branco seco
- 100 g de queijo gorgonzola (ralado)
- 100 g de queijo parmesão (ralado)
- 100 g de queijo prato (ralado)
- 100 g de queijo catupiry
- 1 kg de creme de leite (fresco)
- 1 pitada de noz-moscada

Modo de preparar:

Derreter a manteiga em temperatura baixa, acrescentando-lhe a cebola. Em seguida, adicionar os queijos (deixando derreter bem) e a farinha de trigo (peneirada). Incluir o vinho, deixando evaporar o álcool, colocar o creme de leite e temperar com noz-moscada. Deixar ferver por aproximadamente 10 minutos e adicionar sal a gosto.

Dicas úteis

- No lugar do catupiry, pode-se usar queijo provolone
- Os queijos podem ser ralados no liquidificador
- Usar sempre temperatura baixa
- Metade do creme de leite pode ser substituída por leite

Molho de Tomate Seco

Ingredientes:

- 1 e ½ colher de sopa (cheia) de manteiga
- 50 g de cebola ralada
- 200 g de tomate seco picado
- 800 g de creme de leite fresco (aproximadamente 24 colheres de sopa cheias)
- 200 g de molho de tomate
- 1 talo de manjeriço (sem picar)

Modo de Preparar

Derreter a manteiga em temperatura baixa, fritar a cebola e acrescentar o tomate seco cortado e deixar fritar por aproximadamente 5 minutos. Em seguida, adicionar o creme de leite e deixar ferver em temperatura baixa por mais 5 minutos. Em seguida, colocar o molho de tomate aos poucos, deixando ferver por 10 minutos. Depois disso, adicionar o manjeriço e deixar engrossar. Desligar o aparelho e adicionar sal a gosto.

Como servir:

Com massas e salmão.

Molho de Limão

Ingredientes

- 1 kg de creme de leite (fresco)
- 2 limões (raspas)
- suco de 02 limões

Modo de preparar

Colocar o creme de leite, deixar ferver em temperatura média , acrescentando as

raspas de limão e deixar ferver por uns 5 minutos. Colocar o suco de limão e deixar ferver por mais 3 minutos.

Dica útil

•Se desejar um molho mais grosso, acrescentar trigo tostado com manteiga e bater com o batedor.

Dicas

- O sal é colocado sempre no final do preparo de qualquer molho.
- Procurar utilizar sempre a manteiga e nunca margarina.
- A cebola deve ser dourada em temperatura baixa.
- Para nunca errar o cálculo: para cada 1 kg. de massa cozida, ½ kg. de molho.
- Tradicionalmente usa-se servir a massa em uma travessa onde o molho é colocado no meio, assim, cada convidado faz seu prato como preferir, ou seja, com mais ou menos molho.
- O tomate italiano pode ser pelado desta maneira: fura-se o tomate e coloca o mesmo na água quente.
- Para aquecer o molho, adicionar (em temperatura baixa) um pouco de leite e deixar ferver até que adquira a consistência desejada.

Risoto de Funghi

Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 2 tabletes de caldo de frango
- 50 gramas de funghi
- 200 gramas de champignon fresco (cortado em lâminas)
- 1 copo de vinho branco seco
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de parmesão ralado
- salsinha, cebola e alho a gosto
- sal (a gosto)
- pimenta-do-reino

Modo de Preparar:

Inicialmente, hidratar o funghi em partes iguais de água morna e vinho branco. Coar o funghi e reservar o caldo. Colocar uma colher de manteiga, juntando a cebola e deixando-a murchar. Em seguida, colocar o funghi e o champignon fresco, sal, pimenta e refogar uns 10 minutos em temperatura alta. Depois, colocar o arroz (sem lavar), mexendo bem. Acrescentar, em seguida, ½ copo de vinho branco, deixando-o evaporar. Mexer bem até que o arroz absorva todos os temperos. Lentamente, vai se acrescentando o caldo do funghi e o do frango (que já deverão estar diluídos em outro recipiente), até que o arroz esteja cozido. Colocar uma colher de manteiga e duas colheres de parmesão ralado. Desligar o aparelho e manter a tampa fechada por 5 minutos. Servir polvilhado com parmesão e salsinha.

Risoto de Tomate Seco

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 1 copo de vinho branco seco
- 1 cebola
- 3 colheres de manteiga
- 150 gramas de tomate seco (picado)
- 150 gramas de mozzarella de búfala
- 2 colheres de parmesão
- 1 maço de rúcula
- 2 tabletes de caldo de legumes
- 1 litro de água
- sal (a gosto)

Modo de Preparar:

Disolva o caldo de legumes na água, reserve.

Fritar a cebola e deixar refogar com metade da manteiga. Acrescentar o arroz e o copo de vinho, até que este último evapore. Colocar metade dos tomates secos e, em seguida, ir incluindo a água com o caldo de legumes.

Quando o arroz estiver começando a amolecer, acrescentar o resto do tomate seco e, no momento em que estiver quase pronto, colocar a mozzarella de búfala, uma colher de manteiga, queijo ralado e o maço de rúcula. Servir em seguida.

Risoto de Frutos do Mar

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 100 gramas de lulas
- 300 gramas de camarão médio
- 200 gramas de marisco (pré-cozido)
- 1 maço de salsinha

- 1 limão
- coentro (a gosto)
- 1 folha de louro
- 1 colher de manteiga
- 1 copo de vinho branco seco
- óleo extravirgem
- Pimenta-do-reino (a gosto)
- sal (a gosto)
- 2 colheres de queijo parmesão
- ½ xícara de cebola picada

Modo de Preparar

Em uma panela separada, abafar por 3 minutos, o camarão temperado com sal, pimenta, louro, coentro e umas fatias de limão.

Na panela elétrica, fritar a cebola no azeite extravirgem até murchar, acrescentar o arroz e o vinho branco (evaporá-lo aos poucos). Quando estiver quase cozido, colocar as lulas, os mariscos e os camarões com uma colher de manteiga, duas colheres de parmesão e salsinha.

Verificar o sal e servir em seguida (enfeitar com camarões e salsinha).

Risoto de Abóbora

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- ½ kg de abóbora amarela doce
- 3 colheres de manteiga
- 3 colheres de parmesão ralado
- 1 pitada de noz-moscada
- sal (a gosto)
- ½ xícara de cebola picada
- pimenta-do-reino (a gosto)

Modo de Preparar

Limpar a abóbora, tirando a casca e as sementes e cortar em pedaços pequenos. Fritar a cebola e deixar refogar com metade da manteiga, acrescentando, em seguida, a abóbora. Deixar misturar bem em temperatura baixa, mexendo sempre com colher de pau.

Cozinhar por uns 10 minutos, colocando, em seguida, o arroz. Mexer bem e juntar aos poucos o caldo até o arroz cozinhar por completo. Juntar, então, a noz-moscada, o resto da manteiga e duas colheres de parmesão, mexendo bem.

Colocar em um prato e enfeitar com pedaços de abóbora passados na manteiga, polvilhar com 1 colher de parmesão e servir a seguir.

Risoto de Morangos

Ingredientes

- 300 gramas de arroz arbóreo
- 1 cebola
- 1 caixinha de morangos
- 1 copo de vinho branco
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de parmesão ralado
- sal (se necessário)
- pimenta-do-reino

Modo de Preparar

Fritar a cebola e deixar refogar com metade da manteiga. Acrescentar o arroz mexendo bem e acrescentar um copo de vinho, deixando-o evaporar.

Limpar, picar e temperar o morango com pimenta-do-reino. Deixar em uma travessa.

Após a evaporação do vinho, acrescentar, aos poucos, mexendo sempre. Quando o arroz estiver quase cozido colocar o morango, uma colher de manteiga e o queijo parmesão.

Servir em seguida, enfeitando o prato com morangos temperados e inteiros.

Risoto de Calabresa

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 2 linguiças calabresas (cortadas em rodelinhas)
- 1 litro de água
- 2 tabletes de caldo de carne
- 1 colher de manteiga
- 1 copo raso de vinho branco seco
- 1 colher de sobremesa do tempero cúrcuma
- 1 cebola
- óleo extravirgem
- 2 colheres de queijo parmesão

Modo de Preparar

Disolver o caldo de carne na água, reserve.

Fritar a cebola no óleo até murchar, acrescentando o arroz. Em seguida, fritar bem. Depois, coloca-se o vinho, deixando-o evaporar.

Lentamente, acrescentar o caldo de

carne, mexendo sempre. Quando o arroz estiver quase cozido, acrescentar a manteiga, as linguiças (já fritas anteriormente), o tempero cúrcuma e, por último, o parmesão ralado.

Atenção: não é necessário colocar sal. Este prato deve ser feito na hora de ser servido.

Dicas

Para o champignon fresco não ficar tão escuro, acrescentar no seu preparo algumas gotinhas de limão.

Para que se tenha à disposição morangos durante o ano todo, comprá-los na época apropriada e congelá-los da seguinte forma: lavar e secar bem um a um e colocá-los lado a lado em uma assadeira. Levá-los ao congelador. Depois de congelados, podem ser postos em sacos plásticos separados em porções.

Não lavar o arroz importado, assim, ele não irá perder o amido que vai se desligando do grão enquanto cozinha. É este amido que faz o arroz ter liga.

Se for utilizar o arroz nacional que não é acondicionado nos mesmos padrões de higiene e de segurança dos importados, lavá-lo várias vezes.

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, tantos 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

