



Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

**Panela de Pressão
Digital 3L**

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.



Antes de ligar o aparelho é preciso verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do aparelho.

CUIDADOS

- 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.
- 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.
- 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 cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
- O aparelho não deve ser imerso em água;
- 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.
- A utilização 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 mesma 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.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso.
- Antes do uso verificar se a válvula de pressão não está bloqueada.
- O aparelho deve ser verificado regularmente para garantir que os dutos no regulador de pressão que permitem a fuga de vapor, não estejam bloqueados.
- 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.
- O aparelho deve ser conectado à uma tomada com um contato de aterramento.
- 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.
- Este produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Se o aparelho sofrer alguma queda ou sofrer alguma eventual quebra, o mesmo não deverá ser utilizado, caso isso ocorra, o produto deve ser encaminhado a uma assistência técnica autorizada.



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.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

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. Válvula de segurança: Permite que o aparelho pegue pressão apenas quando a tampa estiver corretamente fechada. Abre em caso de falha dos demais itens de segurança.

3. 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.

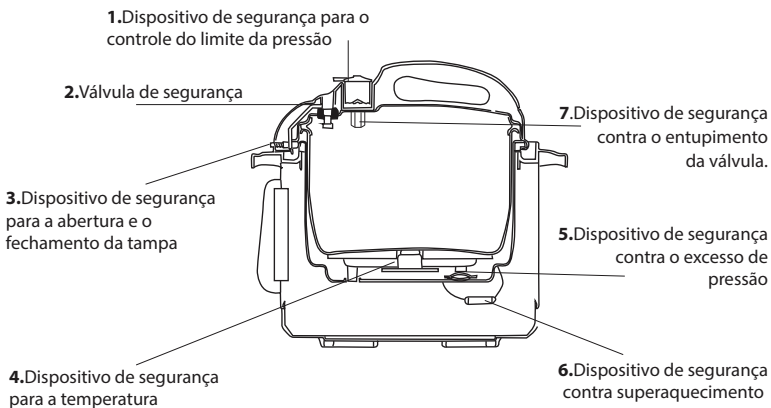
4. Dispositivo de segurança para a temperatura: A panela desligará automaticamente se a temperatura de cozimento atingir o seu limite. Neste caso, após algum tempo, o aparelho voltará a funcionar automaticamente.

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

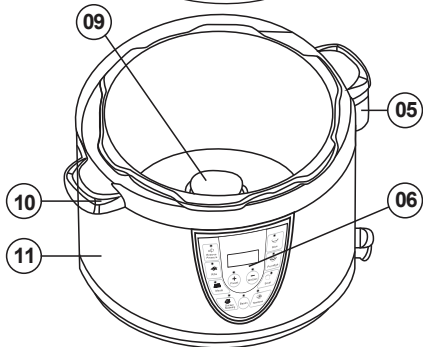
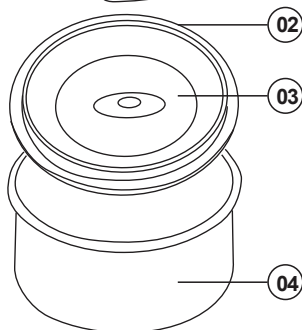
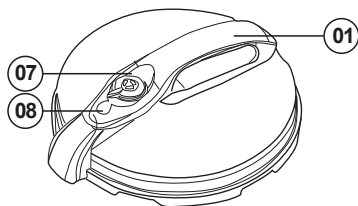
7. Dispositivo de segurança contra o entupimento da válvula. Este dispositivo mantém a válvula livre de bloqueios, evitando o acúmulo de alimentos.

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



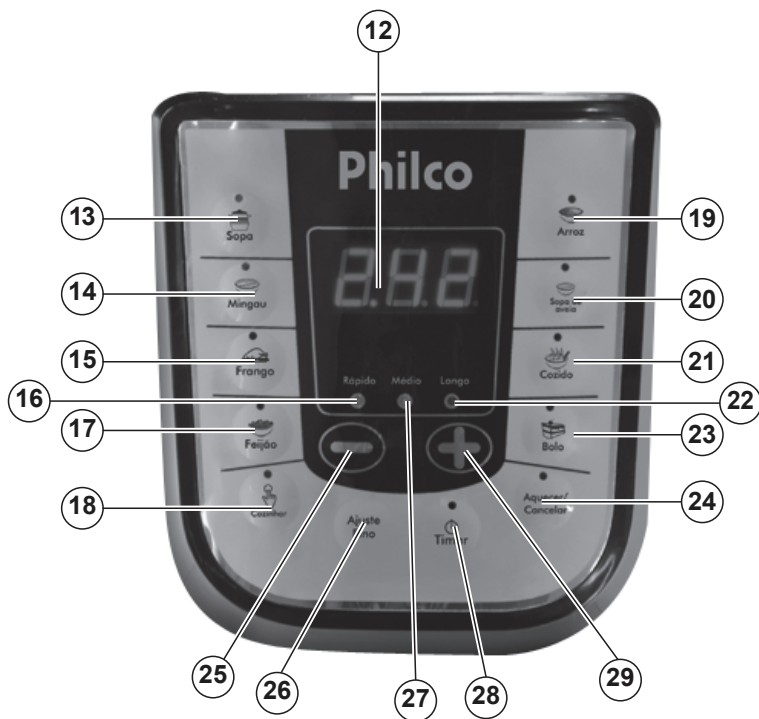
COMPONENTES

- 01. Alça da tampa
- 02. Anel de vedação
- 03. Contra tampa
- 04. Recipiente interno
- 05. Coletor de umidade (gotículas)
- 06. Painel de controle
- 07. Válvula de pressão
- 08. Válvula de segurança
- 09. Placa de aquecimento
- 10. Alça
- 11. Corpo do aparelho



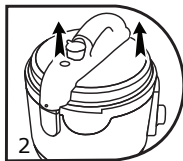
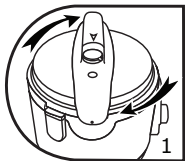
PAINEL DIGITAL

- 12. Visor
- 13. Sopa
- 14. Mingau
- 15. Frango
- 16. Luz indicadora de preparo rápido
- 17. Feijão
- 18. Cozinhar
- 19. Arroz
- 20. Sopa/Arroz
- 21. Cozido
- 22. Luz indicadora de preparo longo
- 23. Bolo
- 24. Aquecer/Cancelar
- 25. Ajuste de tempo (-)
- 26. Ajuste Fino
- 27. Luz indicadora de preparo normal
- 28. Timer
- 29. Ajuste de tempo (+)



FUNCIONAMENTO

1. Abertura: Segurar a tampa pelo seu cabo, girá-la no sentido horário até o fim e levantá-la.

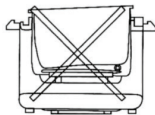


2. Retirar o recipiente interno do aparelho e colocar o alimento dentro do mesmo: Manter o alimento e a água abaixo de 6 do nível máximo. Para alimentos que crescem durante o cozimento, não se pode ultrapassar 4 do nível máximo do recipiente.

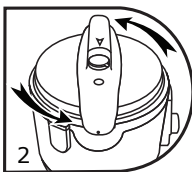
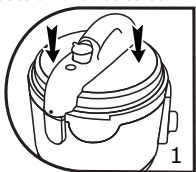
Nota: nunca lavar arroz no recipiente interno da panela. Evitar arranhar ou riscar o revestimento do recipiente interno.

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. Conectar o cabo de alimentação na panela e logo em seguida na rede elétrica conforme tensão declarada na etiqueta de tensão. O aparelho emitirá um sinal sonoro.

7. Escolher o tipo de cozimento em função do tipo de alimento que desejar preparar. Veja a tabela de “TEMPOS DE PREPARO” para referência. Após alguns instantes, o aparelho emitirá 3 sinais sonoros e irá começar a aquecer. Linhas verticais “|||” aparecerão no visor indicando que o produto está pressurizando. Somente quando houver pressão dentro do recipiente interno o visor entrará em contagem regressiva. A partir desse momento a tampa não poderá mais ser aberta.

8. Para abrir a tampa é necessário desligar o aparelho, liberar o vapor e aguardar até que a pressão interna seja liberada totalmente e o pino de segurança volte a sua posição inicial.

Nota: Durante o funcionamento, a válvula de pressão deverá estar desalinhada com a marcação existente na alça da tampa. Caso contrário, a válvula deixará escapar vapor, fazendo com que a panela não atinja a pressão desejada.

9. Após finalizado o preparo o aparelho emitirá 5 sinais sonoros e o aparelho entrará no modo aquecimento.

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 da 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.

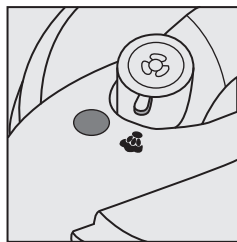


Figura 3

•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. 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.

TEMPOS DE PREPARO

Função	Tempo pré-definido	Tempo ajustável
Arroz	10 min	-
Mingau	20 min	15-20-30 min
Sopa	30 min	20-30-40 min
Feijão	30 min	25-30-40 min
Frango	20 min	15-20-30 min
Cozido	30 min	-
Bolo	30 min	-
Cozinhar	30 min	0~120 min
Sopa de Aveia	5 min	-

Nota: Os tempos pré-definidos são mostrados no visor após o usuário apertar a respectiva função no painel de funções. Para selecionar um tempo diferente do pré-definido, utilizar a tecla "Ajuste Fino" no painel de funções (para funções que permitem tempo ajustável).

MODO DE PREPARO DE ARROZ

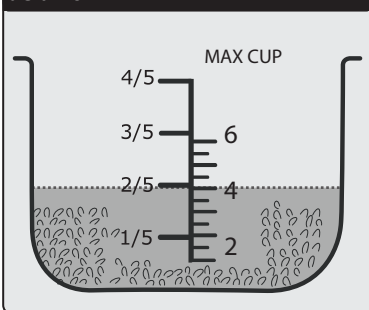
• Usar as marcas da parte interna do produto para ajustar o nível de água. Por exemplo, para cozinhar 4 xícaras de arroz, adicionar água até o nível 4.

• Se o nível de 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.

Exemplo: Para cozinhar 4 copos de arroz



AJUSTANDO O TIMER

O aparelho conta com um sistema de Timer que permite agendar para até 24 horas o cozimento do alimento desejado.

- Após realizar os 6 (seis) primeiros tópicos do Funcionamento, pressionar a tecla Timer.
- Utilizar as teclas + e - para selecionar a quantidade de horas desejada. O número selecionado irá ficar fixo.

Nota: O Timer pode ser ajustado em intervalos de 30 minutos.

Ao setar um timer de 3 horas e 30 minutos, o visor mostrará 3.5H.

O visor digital não mostrará a contagem regressiva.

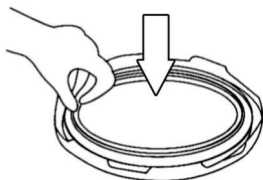
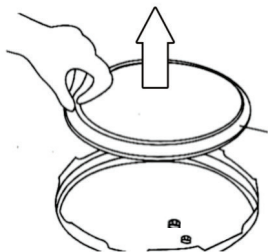
- Após selecionar o tempo desejado, pressione a tecla da função de cozimento desejada.
- Após alguns instantes, o aparelho emitirá 3 sinais sonoros e começará a contagem do tempo.

TECLA AQUECER/CANCELAR

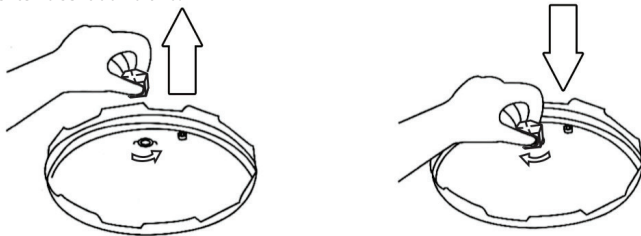
A tecla “Aquecer/Cancelar” pode ser utilizada para cancelar a operação ou manter o alimento aquecido após o seu preparo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

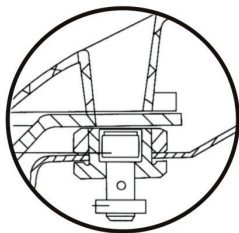
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar a panela.
- Depois de preparar o alimento, retirar o recipiente interno. Usar um detergente neutro e uma esponja macia para lavar o recipiente. Depois de lavar, secá-lo bem.
- Limpar a superfície interna da tampa e enxugá-la. A parte interna da tampa 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.



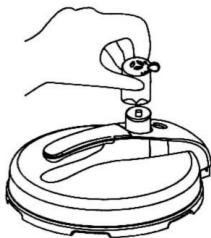
•**Limpeza da válvula para evitar o entupimento por alimentos:** retirar a válvula rosqueando-a no sentido anti-horário. Coloque-a em água corrente para limpeza, verificando se não há algum resíduo de alimento ou sujeira na válvula. Após efetuar a limpeza, a mesma deve ser rosqueada firmemente no sentido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

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 Digital 3L, 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 e 40 minutos.
- 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.

Lombo à Brasileira

Ingredientes

- 1/2 Kg de lombo de porco,
- 1/2 cebola cortada em anéis
- 1 dente de alho picado
- Suco de 1 limão
- 1 colher (chá) de colorau
- 1 colher (chá) de sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- 60 ml de óleo
- 80g 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, acrescentando o bacon e 1 copo de água quente para formar vapor.
- Feche a panela e ajuste o tempo 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.

Bifes à rolê

Ingredientes

- 3 bifes de alcatra (aproximadamente 150g cada)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 6 pedaços de vagem (aproximadamente 8 cm cada)
- 6 palitos de cenoura (aproximadamente 8 cm cada)
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1/2 cebola pequena picada
- 1 tablete de caldo de carne
- 60ml de molho inglês
- 1/2 colher (sopa) de farinha de trigo
- 60ml de água
- 1/2 vidro pequeno de champignons em conserva, cortados em lâminas

Modo de preparo

- Tempere os bifes com sal e pimenta-do-reino. Recheie cada bife com 2 pedaços de vagem e 2 palitos de cenoura.
- Enrole e espete com um palito.
- Na panela de pressão, aqueça o óleo, frite a cebola, junte os bifes e frite por igual.
- Acrescente o caldo de carne e o molho inglês, feche a panela e deixe cozinhar sob pressão por 7 minutos.
- Abra a panela, junte a farinha de trigo dissolvida em 60ml de água e mexa até engrossar (cerca de 4 minutos).
- Adicione os champignons. Mexa bem e deixe ferver por 1 minuto.
- Sirva com arroz branco.

Sugestão:

Pode-se trocar o recheio de vagem com cenoura por linguiça ou pedaços de bacon.

Strogonoff

Ingredientes

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

Modo de Preparo:

- Coloque todos os ingredientes na panela de pressão.
 - Acrescente os 1 1/2 copos de água.
 - Tampe a panela.
 - Cozinhe por 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 bifés
- 1 colher (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 selecione a função “cozinhar” 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.

Bolo de chocolate

Ingredientes

- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 5 colheres (chá) de achocolatado
- 1 ovo
- 1/3 xícara (chá) de óleo
- ¾ xícara (chá) de açúcar
- ¾ xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de fermento químico

Modo de Preparo:

- Untar a cuba com manteiga ou margarina e farinha de trigo.
- Bater num liquidificador por 1 minuto o ovo, o leite, o açúcar, o achocolatado e o óleo, acrescentando a farinha de trigo aos poucos.
- Colocar o fermento, misturando devagar, despejando em seguida na cuba untada.
- Levar para a panela de pressão e selecionar a função BOLO.

Bolo de banana

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 ovos
- 3 bananas médias
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de fermento químico

Modo de preparo:

- Untar a cuba com manteiga ou margarina e farinha de trigo.
- Bater num liquidificador os ovos, as bananas, o óleo e o açúcar.
- Despeje em uma tigela e misture a farinha de trigo e o fermento.
- Depois, despejar na panela untada e leve para a panela de pressão e selecionar a função BOLO.

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

