



Philco
TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Panella Easy Gourmet

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.

ESTE APARELHO DESTINA-SE A USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

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.
- 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 0 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 electricista 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 conservação).

•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.



ADVERTÊNCIA



•Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.

•Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.

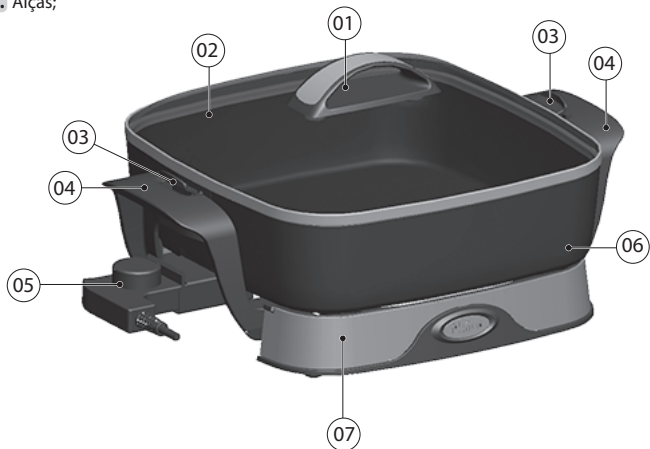
•Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.

•Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

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

COMPONENTES

- 01. Alça da tampa;
- 02. Tampa de vidro;
- 03. Botões de liberação das alças;
- 04. Alças;
- 05. Seletor de temperatura (termostato);
- 06. Painela antiaderente;
- 07. Base destacável.



COMPONENTES DA TAMPA

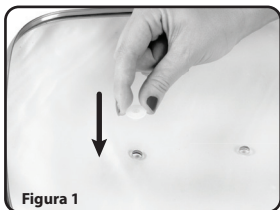
- 01. Alça da tampa;
- 02. Tampa de vidro;
- 03. Anéis de vedação;
- 04. Parafusos;
- 05. Arruelas.



MONTAGEM DA TAMPA

Para montar a tampa do produto, seguir instruções a seguir:

•Posicionar o **Anel de Vedação** no orifício da Tampa de vidro (*fig. 1*).



•Colocar cuidadosamente a **Alça da Tampa** embaixo da Tampa de vidro, atentando-se a deixar os orifícios de ambas alinhados (*fig. 2*).



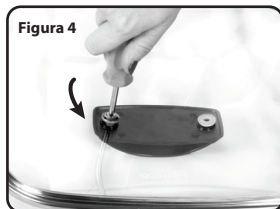
•Encaixar o **Parafuso** dentro da **Arruela** (*fig 3*).



•Inserir o **Parafuso** e a **Arruela** no orifício da **Tampa do Vidro**, atentando-se para mantê-los alinhados com o **Anel de Vedação**.

•Repetir o processo com o outro orifício.

•Com uma chave de fenda, apertar os parafusos até a tampa se mostrar fixada (*fig. 4*).



*Chave de fenda não acompanha o produto.

FUNCIONAMENTO

Antes de ligar o aparelho, certifique-se que o plugue esteja desconectado da tomada elétrica e o seletor de temperatura esteja na posição 0.

- Conectar o **Seletor de temperatura** encaixando o pino guia no orifício localizado no centro da caixa de conexão. Certificar-se de que o mesmo esteja bem encaixado. Caso contrário, poderá ocorrer um aquecimento anormal podendo causar acidente ao usuário e danos ao aparelho.
- Conectar o plugue na tomada elétrica e selecionar a temperatura desejada.

•Após alguns minutos, a temperatura atingirá o nível selecionado e a **Luz indicadora de aquecimento** existente no **Seletor de temperatura** apagará. O usuário pode ajustar o Seletor para aumentar ou diminuir a temperatura da chapa conforme a necessidade do alimento que esteja preparando.

•Durante o preparo, a **Luz indicadora de funcionamento** irá acender e apagar, indicando que a temperatura está sendo mantida.

•Após o preparo estar finalizado, a panela elétrica pode ser levada à mesa. Para isso, girar o **Seletor de temperatura** na posição 0, retirar o plugue da tomada, desconectar o **Seletor** da panela, pressionar os **Botões de liberação das alças** e desencaixá-las puxando-as para fora.

CUIDADO

Cuidado ao manusear a panela com alimentos ainda quentes. Sempre utilizar luvas térmicas para manusear o aparelho ainda quente.

**As luvas térmicas não acompanham o aparelho.*

ATENÇÃO

Cuidado para não encostar-se ao pino guia ao manusear o termostato, pois ele pode ficar muito quente durante sua utilização.

Quando for cozinhar arroz ou qualquer alimento que possua muito líquido dentro da panela, deixe-a semi aberta para que não transborde, pois, assim como no fogão, o fechamento total da panela elétrica faz com que o líquido suba e transborde.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

É importante manter o aparelho limpo e bem armazenado para o mesmo operar adequadamente.

Armazenamento

- O cordão elétrico não deve ser torcido, puxado ou enrolado ao redor do aparelho.
- Se o cordão estiver torcido, distorça-o antes de utilizar o produto.
- Quando não estiver em uso, o produto deve ser armazenado em local seco e seguro, longe do alcance das crianças.

Limpeza

- Sempre desconecte o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza.
- A tampa deve ser limpa com água e detergente neutro (ou sabão).
- O corpo do aparelho deve ser limpo com um pano úmido. Nunca imersa na água.
- Não use palha de aço, produtos abrasivos, saponáceos, álcool ou qualquer tipo de solvente, pois podem danificar o aparelho.

Panela

- Certifique-se de que o seletor de temperatura esteja na posição 0 (desligado), que o cordão elétrico esteja desconectado e que o aparelho esteja frio.
- Desconecte o termostato do aparelho antes de iniciar a limpeza.
- Sempre limpe a panela após o uso. Use papel toalha ou um pano macio seco ou levemente umedecido com água. Tenha cuidado para que a umidade não penetre na resistência.
- Se for necessário, utilize uma esponja macia

com um pouco de água e detergente, tendo muito cuidado para não molhar a caixa de conexão. Depois seque com um pano macio ou papel toalha.

- Nunca utilize utensílio de metal para retirar ou misturar os alimentos, pois eles podem danificar a superfície com revestimento cerâmico. Utilize apenas utensílios de plástico ou madeira.

Tampa de vidro

- Sempre limpe a tampa após o uso. Use papel toalha ou um pano macio seco ou levemente umedecido com água.
- Se for necessário, utilize uma esponja macia com um pouco de água e detergente. Depois seque com um pano macio ou papel toalha.
- Não lave a tampa de vidro na máquina de lavar louça.

Seletor de Temperatura (termostato)

- Limpe o termostato utilizando apenas pano úmido.
 - Jamais coloque o termostato dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Cuidado
- Caso molhe o termostato, procure uma assistência técnica autorizada.

Alças e Base

- As alças e a base devem ser limpas com um pano levemente úmido.

RECEITAS

ARROZ CHINÊS

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 tabletes de caldo de legumes diluídos em
- 200 ml de água morna.
- 1 pimentão vermelho bem picado
- 4 talos de salsão bem picados
- 1 peito de frango cozido e bem picado
- 2 a 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de arroz já cozido, soltinho e sem tempêro
- 2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

Modo de preparo

- Aqueça o óleo, junte o pimentão, o salsão e o peito de frango
- Mexa bem enquanto fritam
- Coloque os ovos sem a casca, mexendo levemente até que esteja bem misturado.
- Junte o arroz e misture, junte o caldo diluído e continue fritando até que todos os ingredientes estejam misturados de forma uniforme.
- Polvilhe cebolinha e sirva a seguir.

Rende 6 a 8 porções.

Tempo de preparo 40 min.

CARNE COM SHOYU

Ingredientes:

- 700g de carne bovina para refogado cortado em tiras
- 2 cenouras grandes cortadas em rodela finas
- 1 pimentão verde grande cortado em quadradinhos
- 1 pimentão vermelho grande cortado em quadradinhos
- 2 colheres de sopa de cebola ralada
- 4 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 xícara de chá de molho de soja (shoyu)
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de chá de amido de milho
- 5 colheres de sopa de vinho branco
- 1 colher de café de molho de pimenta bem picante.
- 4 colheres de sopa de gergelim torrado

Modo de preparo:

- Coloque a metade da manteiga e do óleo na panela, refogue bem a cenoura, o pimentão e reserve. Coloque o restante da manteiga e do óleo, doure a cebola e na sequência coloque a carne e deixe-o cozinhar/grelhar.
- Misture o molho de soja (shoyu), o molho de pimenta, o açúcar, vinho, o amido de milho e reserve.
- Quando a carne já estiver grelhada, acrescente os legumes refogados, a mistura do shoyu, açúcar, amido de milho, vinho, molho de pimenta.
- Mexa até que se forme um molho com consistência cremosa, e jogue o gergelim por cima.

Dica: este prato é um bom acompanhamento para o Arroz Chinês.

RECEITAS

MACARRÃO A BOLONHESA

Ingredientes

- 1 pacote de macarrão 500g
- 2,5 litros de água para o macarrão
- Sal a gosto
- Óleo ou manteiga
- 600g de carne moída
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho
- 2 tomates sem pele picados
- Molho de tomate a gosto
- 3 folhas de manjeriço picadas (opcional)
- 1 lata de creme de leite (opcional)
- 1 pacote de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

- Coloque a água o sal a gosto e um fio de óleo. na panela,
- Deixe ferver e cozinhe o macarrão até ficar no ponto, escorra em um refratário e reserve.
- Limpe a panela e coloque 3 colheres de óleo ou manteiga e refogue o alho e a cebola. Após adicione os tomates e deixe refogar. Coloque a carne e deixe fritar bem.
- Adicione sal a gosto, o molho ou extrato de tomate misture bem, coloque o manjeriço (opcional) e deixe cozinhar por uns 5 minutos, se precisar adicione água para deixar o molho mais líquido. Após coloque o creme de leite (opcional) e deixe cozinhar por mais 2 minutos mexendo sempre para não dessorar. Adicione sal a gosto
- Despeje esse molho sobre o macarrão cobrindo completamente, polvilhe queijo parmesão ralado e leve ao forno pré-aquecido 180°C por 10 minutos. Retire do forno com o auxílio de luvas térmicas e sirva em seguida

Tempo: 60 minutos

Serve de 6 a 8 pessoas.

ENTREVERO

Ingredientes:

- 500g de alcatra em cubos
- 500g de pinhões cozido(s) cortados em 4 pedaços (no comprimento)
- 100 g de bacon em cubos
- 200 g de lombo de porco em cubos
- 200 g de linguiça calabresa
- 4 tomates em cubos pequenos sem sementes
- 1 pimentão vermelho cortado em cubos
- 1 pimentão amarelo cortado em cubos
- 3 cebolas médias cortadas em cubos
- Pimenta-do-reino branca (a gosto)
- Manjeriço (folhas inteiras a gosto)
- Sal a gosto

Modo de preparo:

- Na panela, frite o bacon e reserve.
- Na gordura do bacon, frite aos poucos as carnes e a linguiça, sem deixar dessorar e reserve.
- Enquanto isso cozinhe o pinhão em panela de pressão por aproximadamente 40 minutos.
- Após fritar o bacon e as carnes, frite a cebola até dourar no restante da gordura que sobrou na panela. Acrescente o tomate, os pimentões e deixe formar um molho grosso. Se necessário, acrescente um pouco de água.
- Após o molho estar pronto, retorne a panela o bacon e as carnes. Adicione o pinhão cortado em quatro e os temperos a gosto.

Tempo: 60 minutos

RECEITAS

FRANGO XADREZ

Ingredientes:

- 700g de Filé de Peito de Frango em cubos
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- ½ xícara de chá de Óleo de Soja refinado ou óleo de gergelim
- 1 xícara de chá de amendoim
- 2 Talos de salsão cortados em 12 pedaços
- 2 Cebolas médias cortadas em cubos médios
- 1 Pimentão verde cortado em cubos médios
- 1 Pimentão vermelho cortado em cubos médios
- 1 a 2 colheres de chá de gengibre picado
- 1/2 embalagem de broto de feijão
- 4 ramos de cebolinha picados
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 6 colheres de sopa de molho de soja (shoyu)
- 2 colheres de chá de glutamato monossódico

Modo de preparo:

- Em uma vasilha, disponha os cubos de frango e polvilhe o amido de milho. Misture bem e reserve.
- Na panela, aqueça o óleo e frite o frango aos poucos. Quando os cubos estiverem dourados por igual, escorra sobre papel-toalha.
- No mesmo óleo, frite o amendoim, escorra, e na sequência, frite o salsão, a cebola, o pimentão verde e vermelho e o gengibre.
- Escorra e reserve.

Para o molho:

- Em um recipiente, dissolva o amido de milho em 1 xícara e meia de chá de água fria, acrescente o molho de soja e o glutamato.
- Incorpore essa mistura na panela e mexa até engrossar.
- Acrescente o frango, os legumes, o amendoim e o broto de feijão.

- Deixe cozinhar por 1 minuto e finalize com a cebolinha.
- Misture delicadamente e sirva em seguida acompanhado de arroz branco, ou arroz chinês.

Tempo de preparo: 45 minutos.

PICADINHO DE CARNE E BATATA

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo ou manteiga
- 1 kg de acém ou músculo cortado em cubos
- 1 cebolas de cabeça bem picadas
- 2 dentes de alho bem picados
- 2 tomates sem pele e sem sementes cortado em cubos
- 1,5 litros de água fervente
- 6 batatas cortadas em cubos
- 2 cenouras cortadas em rodela sal e pimenta a gosto
- 4 colheres de sopa de cebolinha verde.

Modo de preparo:

- Aqueça o óleo na panela e doure bem a cebola, adicione a carne e refogue até ficar bem dourado.
- Junte os tomates e refogue bem.
- Adicione a água fervente, tampe a panela e cozinhe por 40 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo.
- Abra a panela, junte a batata, a cenoura e cozinhe por cerca de 10 minutos.
- Sirva a seguir acompanhado de arroz branco ou outro acompanhamento de sua preferência.



www.philco.com.br



08/11 1322-09-05 787221 Rev.1