

Philco



MANUAL DE INSTRUÇÕES

GRILL MASTER PRESS INOX
DESIGN PGR04PI

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

- 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”.



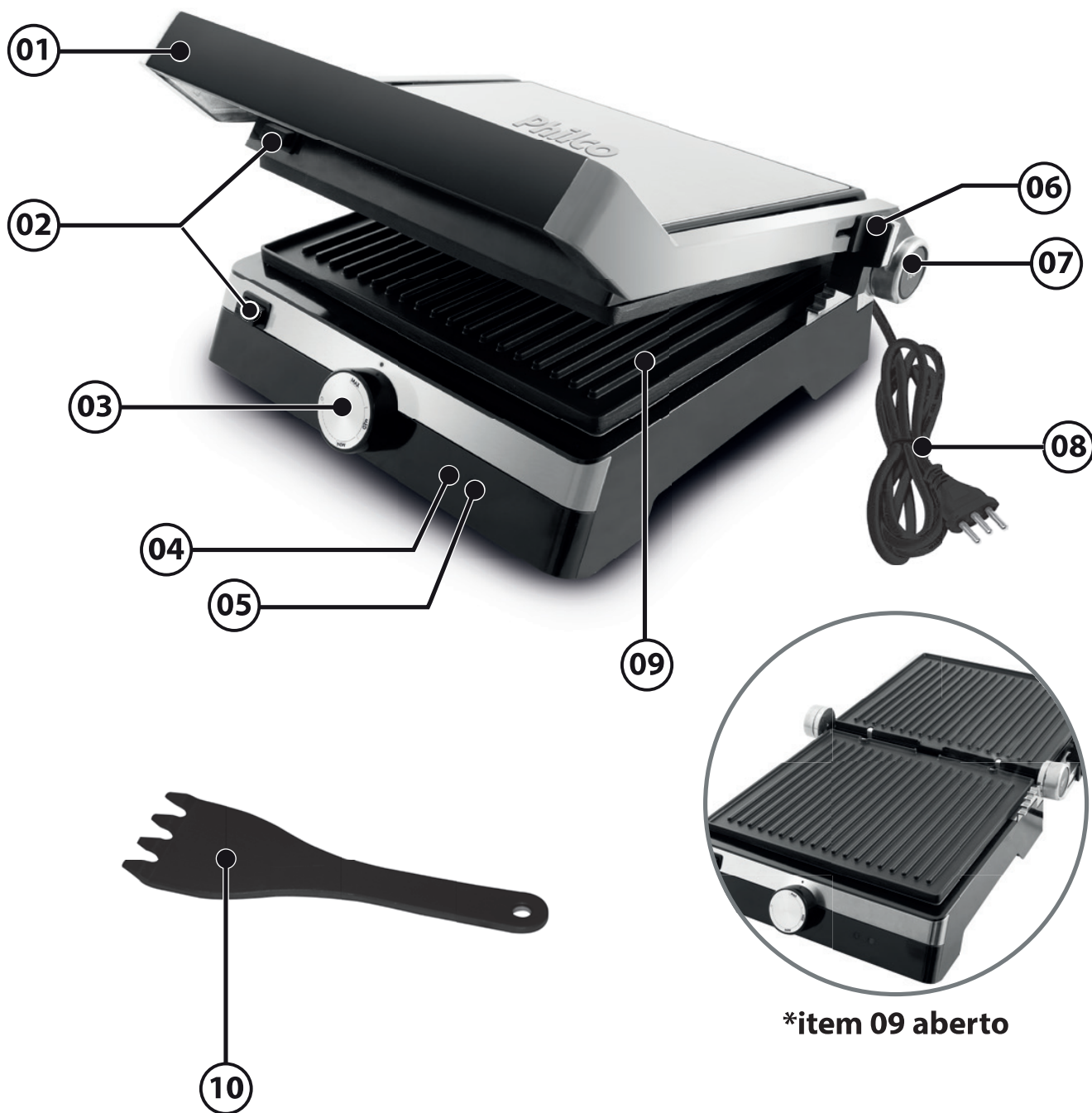
ADVERTÊNCIA



- 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. Botão para remover a chapa;
- 03. Seletor de temperatura;
- 04. Luz;
- 05. Luz;
- 06. Chave reguladora de altura da chapa ;
- 07. Botão 180°;
- 08. Cordão elétrico e plugue;
- 09. Chapa grill antiaderente;
- 10. Espátula.



*imagens meramente ilustrativas

DICAS

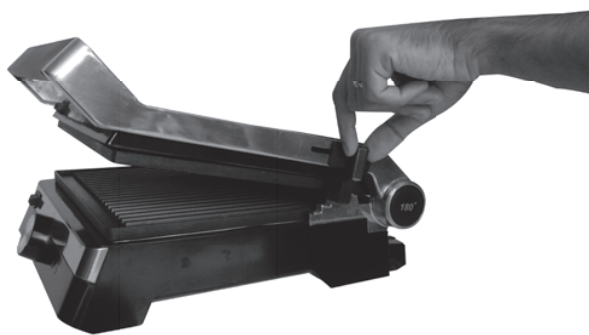
- Primeiro higienize as placas com um pano úmido e sabão;
 - É aconselhável untar as placas antiaderentes antes da utilização.
- Certifique-se que o seletor de temperatura está na posição 0.
- Conecte o plugue em uma tomada;
- Regule a altura das chapas na chave seletora de altura, conforme o tamanho do alimento que será preparado **01**.
- O grill possui ajuste para manter as duas chapas paralelas, tornando possível grelhar e tostar o alimento por igual de ambos os lados **02**.
- Se preferir use o grill aberto em 180°, para isso aperte no botão que fica na lateral do grill onde tem a marcação 180° **03 / 04**.
- As chapas são articuladas podendo ser movimentadas para cima e para baixo.

ATENÇÃO

Nunca toque nas chapas quando o grill estiver ligado, ou logo após ele ser usado. Sempre espere as chapas esfriarem antes.

- Gire o seletor para a posição desejada, posição MAX (alta). MED.(média) MIN. (baixa);
- Espere o grill pré-aquecer de 3 à 5 min., antes de utilizá-lo;

01



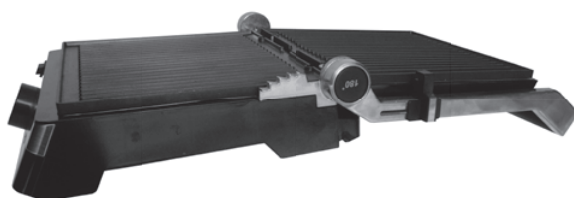
02



03



04



UTILIZAÇÃO

- 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.

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 grelhadas no nível médio ou baixo.
- Sele sempre a carne na chapa pré-aquecida, utilizando o nível MAX. para reter os sucos da carne. Em seguida, ajuste o seletor de temperatura para o nível MED. 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, retirar o plugue da tomada e deixar o produto esfriar.
- A cada uso do grill remova o coletor de resíduos, elimine a gordura acumulada nele e em seguida lave-o com uma esponja macia e detergente **05**.
- Para realizar a limpeza das chapas pressione o botão de remoção das chapas e higienize as mesmas com uma esponja macia e sabão neutro em água corrente **06**.
- Para limpeza externa do produto, retire manchas de gorduras e resíduos de alimentos, com um pano levemente umedecido com água morna e um pouco de sabão ou detergente neutro.

ATENÇÃO

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

- 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.



ABRASIVOS



RECEITA

TEPPANYAKI DE CARNE

Ingredientes

500 g de filé mignon ou alcatra cortadas em tiras;
manteiga ou azeite para dourar a gosto;
50 ml de saquê ou vinho branco seco;
1 cenoura média em rodela;
2 pimentões pequenos: um vermelho e um amarelo cortados em tiras;
1/2 couve flor pequena em pedaços;
1/2 acelga picada em tiras;
1/2 brócolis pequeno em pedaços;
1/4 repolho em pedaços;
1 cebola média cortada em meia lua;
250 ml de molho de soja.

Modo de preparo

- Preaqueça o Grill;
- Grelhe a carne em tiras na manteiga ou azeite;
- Adicione o saquê ou vinho branco seco junto à carne e deixe evaporar;
- Reserve a carne em um recipiente;
- Separe todos os legumes em recipientes separados: cebolas, cenouras, pimentões, couve-flor, brócolis, repolho e acelga.

É POSSIVEL FINALIZAR ESSE PRATO DE DUAS FORMAS:

Finalização I

Refogue todos os vegetais na chapa lisa, misture com a carne e finalize com o molho de soja que já tem sal, porém se preferir adicione sal a gosto.

Finalização II

Deixe que cada convidado escolha os legumes e temperos que quer no seu Teppanyaki, cada pessoa prepara sua porção de legumes conforme seu gosto e junta a carne, finalizando com o molho de soja.

X- CASEIRO

Ingredientes Hambúrguer

800g de carne moída (escolha uma carne magra e macia)
200g de linguiça defumada;
1 cebola picada em cubos pequenos;
2 dentes de alho;
1 colher de café de páprica doce;
30 ml de azeite de oliva;
1 ovo;

Cebolinha verde picada;

Sal e pimenta a gosto;

Ingredientes do X- caseiro

150 gramas de queijo;
8 Pães de hambúrguer;
Alface;
2 tomates;
200 gramas de bacon em fatias;
8 ovos.

Modo de Preparo

- Coloque a carne moída junto com a linguiça defumada desfiada, adicione a cebola, alho, ovo e cebolinha verde, misture bem.
 - Adicione o azeite, sal e pimenta a gosto.
 - Após misturar todos os ingredientes, monte o hambúrguer manualmente (Dica: unte as mãos com um pouco de azeite).
 - Forme bolinhas de carne de aprox. 120g, depois achate até a espessura desejada (sugestão: 1,5 a 2 cm).
 - Deixe por volta de 10 a 15 minutos no freezer para ficar mais consistente na hora de assar no Grill.
 - Coloque o hambúrguer no Grill na parte ondulada para assar, desça a chapa superior para poder grelhar os dois lados. Enquanto isso frite as fatias de bacon e o ovo na chapa lisa.
 - Depois, sele o pão na chapa lisa com manteiga. Por fim, erga a chapa superior, coloque o queijo sobre o hambúrguer para derreter.
- Sugestão:** monte o hambúrguer em camadas, maionese, a carne com queijo derretido, o ovo frito e as tiras de bacon crocante, alface e tomate.

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



Philco
ATENDIMENTO AO
CONSUMIDOR

(47) 3431-0499
www.philco.com.br