

# Philco

MANUAL DE INSTRUÇÕES UNIFICADO

PANELA DE PRESSÃO DIGITAL INOX PPP01P

PANELA DE PRESSÃO DIGITAL INOX PPP01S

PANELA DE PRESSÃO DIGITAL INOX RED PPP01





# Philco

**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.

**O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**



**LEIA O MANUAL**

## **⚠️ ATENÇÃO**

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.



Para ter acesso ao manual digital (em PDF) acesse o QR Code ou entre em contato com o SAC em horário comercial  
**SAC PHILCO: (47) 3431-0499**



## RECOMENDAÇÕES

Os símbolos no Manual de Instruções, estão interpretados como descritos à seguir:



**Nota:** Recomendações sobre o funcionamento, para melhor utilização.



**Importante / Aviso:** Recomendações que garantem a segurança do usuário



**Dica:** Conselhos para utilização e melhor funcionamento.



**Atenção / Cuidado / Aviso :** Práticas que podem resultar em acidentes ou riscos.

## CUIDADOS COM O PRODUTO DIARIAMENTE

- 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, 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.
- 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

## CUIDADOS COM O PRODUTO DIARIAMENTE

---

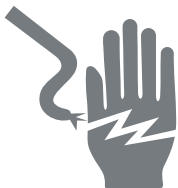
utilizá-la para fins diferentes daqueles a que se destina.

- 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 ABNT NBR 5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um electricista habilitado.
- Este produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- O produto não deve ser imerso em água.
- **Atenção:** Evite derramamento de líquidos sobre o conector do aparelho.

## ATERRAMENTO

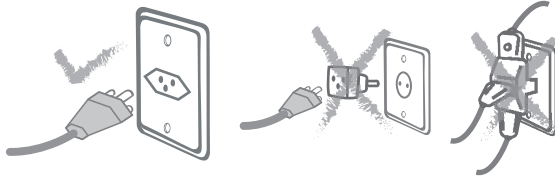
Este aparelho deverá ser conectado a uma tomada aterrada; o aterramento diminuirá o risco de choque elétrico. O plugue deverá ser inserido em uma tomada elétrica que tenha sido aterrada conforme as normas e padrões vigentes. Verificar com um eletricista qualificado ou com o serviço de Assistência Técnica Autorizada se houver dúvidas quanto ao aterramento do aparelho. Não modificar o plugue fornecido com o aparelho se não conseguir encaixá-lo na tomada elétrica. Se necessário solicitar instalação de uma tomada elétrica apropriada por um eletricista qualificado.

### ⚠️ 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 ABNT NBR 5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

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

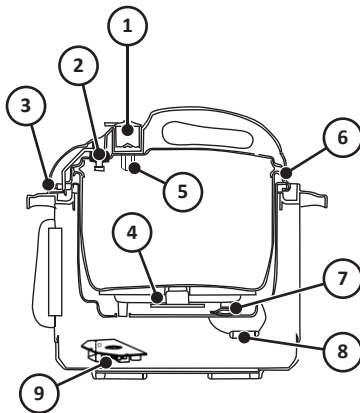


### ⚠️ AVISO

Qualquer serviço de manutenção ou de reparos só deverá ser efetuado por um técnico credenciado. Não tentar consertar o produto por conta própria.

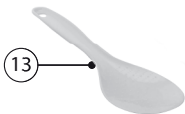
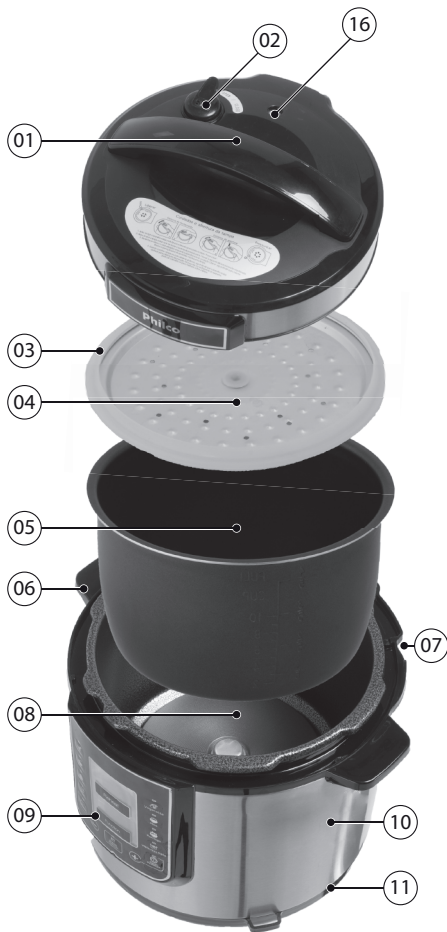
## DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

- 1. Dispositivo de segurança para o controle do limite 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. Dispositivo que impede pressurização indevida:** Se a tampa não concluir o curso completo de fechamento, este dispositivo impedirá a pressurização da mesma.
- 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 ou se não houver alimentos dentro do recipiente da panela.
- 5. Dispositivo de segurança contra o entupimento da válvula.** Este dispositivo mantém a válvula livre de bloqueios, evitando o acúmulo de alimentos.
- 6. Alívio para excesso de Pressão:** Se algum dispositivo de controle de pressão falhar, a pressão é liberada com o deslocamento da borracha de vedação neste ponto de alívio.
- 7. 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.
- 8. Dispositivo de segurança contra superaquecimento:** A panela se desligará automaticamente em caso de superaquecimento do aparelho.
- 9. Dispositivo de proteção contra excesso de corrente:** Se a corrente ultrapassar os limites de segurança, este dispositivo desliga a alimentação do produto antes do produto queimar.



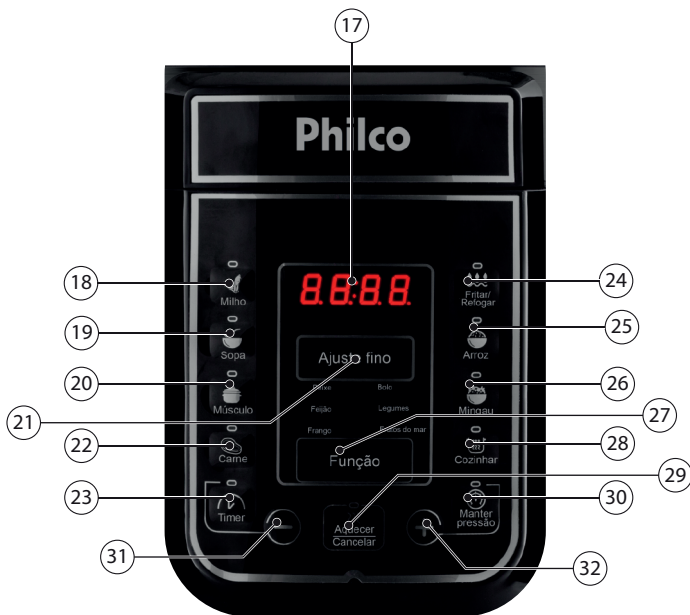
## COMPONENTES

- 01. Alça da tampa
- 02. Válvula de controle de pressão
- 03. Anel de vedação
- 04. Contra tampa (prato de alumínio)
- 05. Recipiente interno
- 06. Alça
- 07. Coletor de umidade (gotículas)
- 08. Placa de aquecimento
- 09. Painel digital
- 10. Corpo do aparelho
- 11. Entrada para cordão elétrico
- 12. Copo dosador
- 13. Espátula
- 14. Cordão elétrico
- 15. Plugue
- 16. Trava da tampa



## PAINEL DIGITAL



- 17. Display digital
- 18. Tecla Milho
- 19. Tecla Sopa
- 20. Tecla Músculo
- 21. Tecla Ajuste fino
- 22. Tecla Carne
- 23. Tecla Timer
- 24. Tecla Fritar/Refogar
- 25. Tecla Arroz
- 26. Tecla Mingau
- 27. Tecla Função
- 28. Tecla Cozinhar
- 29. Tecla Aquecer/Cancelar
- 30. Tecla Manter Pressão (-)
- 31. Tecla Ajuste de tempo (-)
- 32. Tecla Ajuste de tempo (+)



## FUNCIONAMENTO

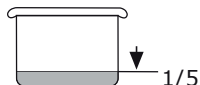
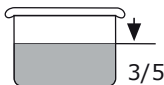
### Abertura

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

- Observar que o símbolo “” deve estar alinhado com a “”.



- Retirar o recipiente interno do aparelho e colocar o alimento dentro do mesmo. Manter o alimento e a água abaixo de 4/5 do nível máximo e acima de 1/5. Para alimentos que crescem durante o cozimento, não se pode ultrapassar 3/5 do nível máximo do recipiente.



- Enxugar e limpar bem 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 introduzir 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.



## FUNCIONAMENTO

### Fechamento

1. Para fechar a tampa, primeiramente monte o anel de vedação na contra tampa (Figura 04). Encaixe o contra tampa na tampa superior do produto assegurando que estejam bem encaixados, o anel deve tocar simetricamente na borda da tampa (Figura 05).

Figura 04



Encaixando  
o anel e vedação

Figura 05



Encaixando  
a contra tampa

2. Coloque a tampa de maneira que o símbolo "☰" existente na tampa da panela esteja alinhado com o "▲" estampado na panela. (Figura 06)

Após a tampa estar encaixada, gire-a no sentido anti-horário para travar. Note que o símbolo "▲" existente na tampa da panela estará alinhado com a marcação "☰" estampada na panela. (Figura 07)

Este movimento é suave. A tampa estará bem fechada quando o painel "Philco" existente na tampa alinhar com o display digital.

Figura 06



Figura 07



### NOTA

Existem marcações na tampa e no corpo do produto, a tampa só estará devidamente encaixada quando as duas marcações estiverem alinhadas.

## FUNCIONAMENTO

### NOTA

- Neste primeiro momento a tampa não estará travada. O travamento da tampa ocorrerá quando a panela estiver em funcionamento e com pressão interna.
- Inicialmente, a válvula de segurança localizada na tampa estará na posição abaixado.
- Quando a panela estiver com pressão, a válvula de segurança levantará, impedindo que a tampa seja aberta.



Figura 08



Trava da tampa ativada  
(com pressão)



Figura 09

Trava da tampa desativada  
(sem pressão)

- Colocar a válvula de pressão na posição pressurizar. (Figura 10)
- 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 e o visor irá mostrar "0000".
- Escolha um tipo de preparo em função do tipo de alimento. Consulte a tabela "TEMPO DE PREPARO" para maiores informações. Note que ao escolher uma função de cozimento, o tempo de preparo previsto é mostrado no display". Após alguns instantes a panela começará a aquecer e dentro de alguns minutos haverá pressão no recipiente. Observe que a letra P será mostrada no display e só então o tempo mostrado no visor entrará em contagem regressiva. A partir deste momento a tampa não poderá ser mais aberta. Notar que o pino de trava estará na posição de travado (levantado).
- Após finalizado o preparo o aparelho emitirá 3 sinais sonoros e o aparelho entrará no modo aquecimento. Mostrando no visor digital a sigla bb.
- Antes de remover o alimento, retirar o cordão elétrico da tomada elétrica. Em seguida, alinhar a válvula de pressão com a marcação liberar (Figura 11) para reduzir a pressão interna até que a trava da tampa seja liberada.

### NOTA

Durante o funcionamento, a válvula de pressão deverá estar na posição pressurizar conforme Figura 10. Caso contrário, a válvula deixará escapar vapor, fazendo com que a panela não atinja a pressão desejada.

## FUNCIONAMENTO

### NOTA

Ao liberar a pressão da panela (Figura 11), tomar cuidado com o vapor liberado pela válvula de controle da pressão. O vapor pode causar queimaduras em contato direto com a mão. A válvula deixará escapar vapor, fazendo com que a panela não atinja a pressão desejada.

Figura 10



Válvula pressurizada

Figura 11



Válvula liberada

### NOTA

A panela só poderá ser aberta após toda a pressão ter sido liberada, notar que a trava da tampa deverá estar na posição liberado (abaixado conforme Figura 09).

### NOTA

Este produto controla a pressão com seus dispositivos elétricos internos, ou seja, o produto é mantido sob pressão de forma silenciosa e sem liberar vapor.

- Para alimentos muito viscosos como por exemplo, mingau a pressão deverá ser liberada depois que a panela tenha esfriado normalmente. Caso contrário, o alimento poderá espirrar pelo orifício da válvula.
- Logo após o preparo do alimento, retire a tampa devagar e com cuidado deixando a água acumulada na tampa escorrer para dentro da tigela, pois a água quente pode causar queimaduras.

## TEMPOS DE PREPARO

As funções da tabela abaixo podem ser acessadas pressionando-se a tecla do respectivo alimento:

TABELA 1

Função	Tempo pré-definido	Ajuste Fino
MILHO	25 min.	20-25-32 min.
SOPA	15 min.	10-15-18 min.
MÚSCULO	40 min.	35-40-60 min.
CARNE	20 min.	12-20-28 min.
FRITAR	30 min.	25-30-35 min.
ARROZ	10 min.	05-10-18 min.
MINGAU	15 min.	10-15-20 min.
COZINHAR	28 min.	26-28-32 min.

TABELA 2

Função	Tempo pré-definido	Ajuste Fino
FEIJÃO	30 min.	25-30-40 min.
FRANGO	15 min.	12-15-20 min.
PEIXE	10 min.	08-10-16 min.
LEGUMES	18 min.	13-18-25 min.
FRUTOS DO MAR	13 min.	11-13-17 min.
BOLO	32 min.	25-32-40 min.
FRITAR/REFOGAR	30 min.	25-30-35 min.

## TEMPOS DE PREPARO

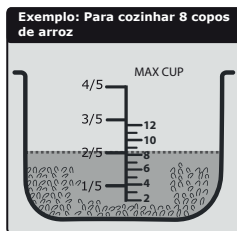
As funções da Tabela 1 podem ser acessadas pressionando a tecla do respectivo alimento. As funções descritas na Tabela 2 devem ser acessadas pressionando o botão “Função” repetidamente até que a luz indicadora esteja sobre o alimento desejado. Caso tenha sido escolhida uma função por engano, pode-se cancelar a operação pressionando a tecla Aquecer/ Cancelar. Após isso, selecionar a função desejada.

### 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, utilize a tecla AJUSTE FINO para alterar entre os tempos pré-definidos ou utilize as teclas “+” ou “-” para escolher um tempo conforme desejado. Ao pressiona as teclas “+” ou “-” note que o tempo limite das funções ficará entre 1min. e 99min..

## MODO DE PREPARO DE ARROZ

- Usar as marcas da parte interna do produto para ajustar o nível de água. Por exemplo, para cozinhar 8 xícaras de arroz, adicionar água até o nível 8.
- 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.



### NOTA

Nunca lavar arroz no recipiente interno da panela. Evitar arranhar ou riscar o revestimento do recipiente interno.

## FUNÇÃO FRITAR / REFOGAR

Esta função serve para preparar alimentos fritos como batata frita, coxinha da asa de frango frita entre outros alimentos. Pode ser utilizada também para refogar temperos ou dourar a carne levemente antes de cozinhar na pressão.

- Para fritar alimentos coloque o óleo no recipiente interno, atentar para a quantidade mínima de 900ml e máxima de 2,5l de óleo;
- Selecione a opção Fritar/Refogar, o visor mostrará P30. O tempo poderá ser ajustado pressionando as teclas "+" e "-";
- Em alguns instantes o aparelho começará a aquecer;
- Quando o óleo estiver aquecido, coloque o alimento com cuidado;
- Recomenda-se fritar porções não maiores que 400g;
- Retire os alimentos com cuidado e com o auxílio de uma escumadeira.
- Para cancelar a operação, pressione a tecla Aquecer/Cancelar, o visor mostrará "0000"



### IMPORTANTE

Durante o uso da função Fritar/Refogar, nunca feche a tampa da panela, pois o óleo quente poderá danificar componentes de segurança localizados na tampa.

Utilize somente utensílios que não sejam de metal para não riscar ou danificar a película antiaderente do recipiente.

- Para refogar alimentos, coloque um fio de óleo no recipiente;
- Selecione a opção Fritar/Refogar, o visor mostrará P30. O tempo poderá ser ajustado pressionando as teclas "+" e "-";
- Aguarde o aparelho aquecer e adicione os alimentos com cuidado;
- Mexa os alimentos até ficarem dourados ou conforme a gosto.
- Para cancelar a operação, pressione a tecla Aquecer/Cancelar, o visor mostrará "0000".



### DICA

Caso deseje refogar ou dourar alimentos antes de cozinhá-los na pressão, siga os passos a seguir.

1. Refogue os alimentos utilizando a função Fritar/Refogar conforme descrito acima.
2. Quando os alimentos estiverem dourados a gosto, pressione a tecla Aquecer/Cancelar para interromper a função, o visor mostrará "0000".
3. Coloque no recipiente o restante dos alimentos e a quantidade de água necessária para o cozimento do alimento.
4. Feche a tampa e selecione a operação de cozimento desejada.

## AJUSTANDO O TIMER

O aparelho conta com um sistema de Timer que permite agendar o horário de preparo dos alimentos com até 24 horas de antecedência. Para configurar esta função siga os passos a seguir:

- Coloque o alimento desejado na panela e feche a tampa.
- Pressione a tecla timer, note que o display mostrará inicialmente 00:10.
- Utilize as teclas “+” ou “-” para selecionar o tempo desejado, note que o tempo é incrementado /decrementado de 10 em 10 minutos.
- Ainda com o visor piscando, escolha uma função de cozimento a ser utilizada.
- Após alguns segundos o Timer começará a operação, o tempo mostrado no visor iniciará a contagem regressiva. Quando o tempo for finalizado, a panela começará a aquecer e preparar o alimento.

### NOTA

Caso nenhuma função de preparo seja selecionada durante a programação do timer, a programação será anulada.

Ao selecionar uma função de preparo, pode-se alterar o tempo de cozimento, efetue o ajuste do tempo enquanto o visor estiver piscando.

Pode-se cancelar a função Timer pressionando a tecla “Aquecer/Cancelar”, o visor mostrará “0000”.

## TECLA AQUECER/CANCELAR

- A tecla “Aquecer/Cancelar” pode ser utilizada para cancelar a operação ou manter o alimento aquecido após o seu preparo.
- Pressione a tecla uma vez para cancelar a operação selecionada. O visor digital irá mostrar “0000”.
- Pressione outra vez, para passar para o processo de aquecimento. O visor digital irá mostrar a sigla bb.

### NOTA

A panela manterá o alimento aquecido a uma temperatura aproximada de 70°C e permanecerá neste modo em no máximo 24h.

### NOTA

A tampa da panela poderá ficar aberta no modo manter aquecido.

Alguns alimentos, se deixados nesta função por muito tempo, podem ressecar, recomenda-se de vez em quando, mexer os alimentos e adicionar líquidos quando necessário.

## TECLA MANTER PRESSÃO

A tecla “Manter pressão” pode ser utilizada para cozinhar alimentos utilizando tempos definidos pelo usuário.

Pressione a tela “Manter pressão” uma vez. O visor digital irá mostrar “P02”.

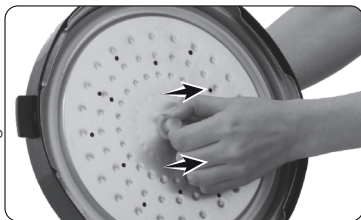
Utilizar as Tecla (+) e (-) para selecionar o tempo desejado.

Após alguns instantes, o aparelho começará a aquecer.

## 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 a contra tampa.
- **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.
- A parte interna da tampa pode ser lavada com detergente neutro e uma esponja macia, seque bem depois de lavar. A parte de cima da tampa e o exterior do produto devem ser limpos com um pano ligeiramente umedecido.

Figura 12



Utilize um pano umedecido com água morna e um pouco de detergente neutro para retirar respingos de gordura na tampa e no corpo do produto.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### Limpeza do dispositivo antibloqueio (Figura 13)

- Limpe em água corrente eliminando possíveis resíduos de alimentos contido no componente, evitando o entupimento.

### Limpeza da trava da tampa (válvula de segurança / Figura 14)

- Mover a válvula de segurança (trava da tampa), para cima e para baixo com a mão e limpar os resíduos acumulados sobre a vedação existente no dispositivo.

### Limpeza da válvula de controle da pressão (Figura 15)

- Remova a válvula de controle pressão puxando-a para cima.
- Limpe em água corrente eliminando possíveis resíduos de alimentos contidos no componente.
- Seque e encaixe na tampa novamente.



Figura 13



Figura 14



Figura 15

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### Coletor de umidade (Figura 16)

- 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.

### Limpeza do interior da panela.

- O elemento de aquecimento e interior da panela estão sujeitos ao calor residual, aguarde a panela esfriar antes de proceder com a limpeza
- O interior da panela e área do elemento de aquecimento devem ser limpos apenas com um pano umedecido. Jamais derramar água no interior da panela sem o recipiente instalado.



Figura 16

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

---

- Não deixe resíduos de água e alimentos nas partes metálicas por muito tempo, efetue a limpeza do produto após cada utilização;
- Monte todos os componentes da tampa após a limpeza, não utilize a tampa sem um dos componentes devidamente instalado;
- Não respingar água ou outros líquidos no corpo do aparelho;
- Guardar o produto em um local seco se não for usá-lo;

## CUIDADOS ESPECIAIS

---

- Para se evitar que a tampa fique frouxa, sempre transportar a panela segurando pelos seus pegadores laterais. Nunca carregá-la segurando pelo alça da tampa.
- Usar a panela observando as instruções contidas neste manual. É estritamente proibido limpar a panela com solventes e 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 solicitar a troca em um posto de Assistência Técnica Autorizada.

## TABELA DE PROBLEMA X CAUSAS X SOLUÇÕES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Aparelho não liga/ Demora para aquecer	Plugue fora da tomada.	Conectar o plugue na rede elétrica conforme tensão da etiqueta do produto
	Cordão não está corretamente encaixado no produto	Certifique-se de que o cordão esteja devidamente conectado ao aparelho.
	Nenhuma função de preparo foi acionada.	Escolha uma função de preparo e aguarde a panela iniciar o aquecimento.
Tempo de cozimento sem contagem regressiva/sem pressão	A panela não atingiu pressão/ temperatura suficiente	Ajuste a válvula de controle de pressão para a posição de pressurizar.
	Tampa não foi montada corretamente	Certifique-se de que a tampa foi fechada corretamente obedecendo os sinais de fechamento localizados na tampa e no produto.
Alimentos não ficaram cozidos suficientemente	Função selecionada (tempo) não é compatível com o tipo de alimento.	Quando for programar o preparo, leve em consideração o alimento que precisar mais tempo para cozinhar. Exemplo: caso for preparar músculo com legumes, escolha a função músculo para garantir que a carne fique macia.
	Qualidade dos alimentos/diferença na variedade dos alimentos/ alimentos fora do prazo de validade	Alguns alimentos quando estão com sua qualidade alterada ou próximo do prazo da validade, podem exigir um pouco mais de tempo para o cozimento. O tempo também poderá variar conforme variedades existente em um tipo de alimento, como por exemplo, o feijão carioca, que tende a cozinhar mais rápido que o feijão preto. Dê preferência para alimentos mais frescos e reajuste o tempo de preparo no seletor conforme necessidade.
E3 sendo exibido no display.	Alta temperatura na tigela ou a panela foi ligada sem alimento na tigela.	Desligue o aparelho da tomada e aguarde esfriar por alguns instantes. Após isso coloque o alimento na tigela e utilize o aparelho normalmente.

# Receitas

## 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, adicionar 600ml de água e sal a gosto.
- Selecionar a função feijão com o tempo de 40 minutos.
- Em uma panela refogar a cebola, o bacon e o alho.
- Misturar ao feijão assim que a panela de pressão digital 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 digital com o bacon em tiras.
- Coloque a costela cortada 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 a função Feijão.
- Após finalizar o tempo selecionado, aguarde a redução da pressão e sirva.

## Receita de Feijoada

Ingredientes:

- 500g de feijão preto;
- 200g de bacon;
- 200g de lombo;
- 200g de carne seca;
- 200g de costelinha defumada;
- 150g de linguiça calabresa;
- 150g de paio;
- Tempero: Salsinha, Cebolinha, cebola e sal a gosto.

Modo de preparo:

- Cortar a carne seca em cubos, colocar na panela de pressão digital 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 de pressão digital e travar, fechar a válvula de saída de vapor, selecionar a função Feijão.
- 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.

# Receitas

## Lombo à Brasileira

Ingredientes:

- 1 Kg de lombo de porco;
- 1 Cebola cortada em anéis;
- 2 Dentes de alho picados;
- Suco de 1 limão;
- 1 Colher (chá) de colorau;
- 1 Colher (chá) de sal;
- Pimenta-do-reino a gosto;
- 120 ml de óleo;
- 150g de bacon.

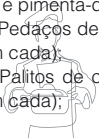
Modo de preparo:

- 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 digital 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 de pressão digital e ajuste o tempo para cozinhar 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

- 6 Bifes de alcatra (aproximadamente 150g cada);
- Sal e pimenta-do-reino a gosto;
- 12 Pedacos de vagem (aproximadamente 8 cm cada);
- 12 Palitos de cenoura (aproximadamente 8 cm cada);



- 2 Colheres (sopa) de óleo;
- 1 Cebola pequena picada;
- 2 Tabletes de caldo de carne;
- 120ml de molho inglês;
- 1 Colher (sopa) de farinha de trigo;
- 120ml de água;
- 1 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 digital, 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 de pressão digital, junte a farinha de trigo dissolvida em 120ml 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.

# Receitas

## Estrogonofe

Ingredientes:

- 1/2 Kg de alcatra cortada em bifes;
- 1 Pacote de sopa de cebola;
- 1 Xícara (chá) de purê de tomates;
- 2 Colheres (sopa) de conhaque ou uísque;
- 3 Colheres (sopa) de ketchup;
- 1 Colher de sopa de mostarda;
- 3 Copos de água.

Modo de Preparo:

- Coloque todos os ingredientes na panela de pressão digital.
- Acrescente os 3 copos de água.
- Tampe a panela de pressão digital.
- Cozinhe por 10 minutos.
- Após o término do tempo, desligue a panela de pressão digital e aguarde a pressão diminuir.

Sugestão:

Se preferir, coloque, depois de cozido, 1/2 lata de creme de leite.  
Pode usar também champinhons, mas acrescente depois de cozido.  
Sirva com um purê de batatas e/ou arroz.

## Carne de panela

Ingredientes

- 40ml de óleo;
- 1 Dente de alho picado;
- 1 Cebola média picada;
- 700g de coxão duro cortado em bifes;
- 2 Colheres (chá) de sal;
- 1 Tomate;
- 1/2 Pimentão verde;
- 1 Colher (sopa) de extrato de tomate;
- 3 Copos de água quente;
- 1 Colher (sopa) de salsa picada.

Modo de preparo:

- Na panela de pressão digital, coloque o óleo e selecione a função "refogar" para aquecer.
- Junte o alho e a cebola, e refogue por 3 minutos, ou até dourarem.
- Acrescente a carne e refogue por 10 minutos, ou até mudar de cor.
- Adicione sal, tomate, pimentão, extrato de tomate e água, tampe a panela e deixe cozinhar por 30 minutos.
- Desligue a panela de pressão digital e espere a pressão diminuir.
- Junte a salsa, misture e sirva em seguida.



# Receitas

---

## Macarrão de Panela de Pressão

Ingredientes:

- 2 cubos de caldo de galinha;
- 4 colheres de sopa de margarina;
- 1 lata de creme de leite;
- 1 lata de molho de tomates pronto;
- 1 lata de atum;
- 1 pacote de macarrão tipo penne.

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes;
- Dissolva o caldo de galinha em 1 copo de água quente (antes) na panela de pressão digital e misture bem.
- Tampe e selecione a função cozinhar (5 minutos).

Sugestão:

- Arrume em um refratário: a primeira camada de macarrão, mussarela, outra de macarrão, polvilhe parmesão o ou ricota defumada. Sirva em seguida.



# 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:

- Os controles remotos terão garantia legal de 3 meses, mais 3 meses de garantia adicional, totalizando 6 meses.
- Os acessórios terão somente garantia legal de 3 meses.
- A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tanto os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados.

Para que você exerça a garantia constante neste certificado, será necessário informar alguns de seus dados pessoais, como por exemplo: nome, CPF, endereço e telefone às nossas Assistências Técnicas, a fim de que seja aberta ordem de serviço. Em cumprimento à Lei Geral de Proteção de Dados, a fabricante informa que estes dados poderão ser compartilhados com nossos prestadores de serviço, somente quando necessário para a conclusão do atendimento em garantia.

• 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.

ELETROPORTÁTEIS	
<b>Garantia legal*</b>	3 Meses
<b>Garantia adicional</b>	9 Meses
<b>Garantia total**</b>	12 Meses

\*A garantia legal é de 3 meses e tem seu início na data de aquisição do produto.  
\*\*A garantia total é a soma da garantia legal mais a garantia adicional.

## BRITÂNIA ELETRODOMÉSTICOS S.A.

Rua Hans Dieter Schmidt, 3303 Bloco 3 - Zona Industrial Norte - Joinville/SC - CEP 89219-504

Insc. Est. 24.784.565-8 - CNPJ 76.492.701/0014-71

FABRICADO NA CHINA





(47) 3431-0499

[www.philco.com.br](http://www.philco.com.br)



**Philco**

ATENDIMENTO AO  
CONSUMIDOR