

Philco

H O M E

MANUAL DE INSTRUÇÕES UNIFICADO
PANELA DE PRESSÃO PPN04A 4,5L
PANELA DE PRESSÃO PPN07A 7L



Philco

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto e não invalidar a garantia, 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.

Devido aos avanços tecnológicos e ao sistema de produção por lotes, poderão existir pequenas divergências entre o produto e alguma ilustração ou descrição de funcionamento de algum recurso deste Manual. Tal fato, porém, não prejudica o entendimento por parte do usuário.

CUIDADOS

A Fabricante garante o bom funcionamento deste produto. Porém, é necessário que sua utilização seja adequada para que o usuário desfrute do máximo que o produto pode proporcionar sem prejudicar a saúde do usuário. Os cuidados descritos a seguir e devem ser obedecidos.

INSTRUÇÕES AO USUÁRIO

Muitos dos “problemas” que acometem os produtos têm como causa, não somente a desinformação em relação ao produto, mas uma conexão equivocada por parte do usuário. Existe uma grande probabilidade de o usuário resolver eventuais contratempos de operação ou funcionamento insatisfatório do produto apenas consultando o Manual de Instruções. Antes de submeter o produto a um posto de Assistência Técnica Autorizada, o usuário deve ler atentamente o Manual de Instrução.



O ponto de exclamação é destinado a alertar o usuário para a existência de instruções importantes de uso. Para reduzir o risco de choque elétrico ou incêndio, não abrir o produto.



Aviso: situações que podem prejudicar você ou terceiros.



Atenção: situações que podem danificar seu produto ou outro equipamento.



Nota: notas, dicas de uso ou informações adicionais.



Dica: Conselhos para utilização e melhor funcionamento.

COMPONENTES

- 01. Corpo da panela.
- 02. Cabo do corpo da panela.
- 03. Cabo do tampa.
- 04. Válvula interna de fechamento.
- 05. Válvula de trabalho (alívio da pressão).
- 06. Tampa da panela.
- 07. Válvula de Segurança.
- 08. Sistema de segurança lateral.
- 09. Alça do corpo da panela.
- 10. Anel de vedação.
- 11. Sistema de segurança da alça.



PRIMEIRO USO OU PRECAUÇÕES INICIAIS:

- Remova todo o conteúdo do interior da panela (assegure-se de que a válvula de trabalho não ficou na caixa ou dentro da panela).
- Leia todas as instruções cuidadosamente antes de usar a panela, especialmente “Informações básicas”.
- Retire cuidadosamente os adesivos do corpo e tampa e lave-a antes de usar.
- Verifique se a válvula de segurança e a válvula de trabalho estão limpas.
- Aplique uma fina camada de óleo comestível no anel de vedação e na borda do corpo da panela. Isso facilitará a abertura e o fechamento da tampa. Esse procedimento pode ser repetido a cada uso.
- Seu produto não pode ir à máquina de lavar louças.

FOGÕES INDICADOS:



GÁS



ELÉTRICO

VITROCERÂMICO
(Resistência elétrica)

INDUÇÃO



RADIANTE

INFORMAÇÕES BÁSICAS

- Quando utilizar a panela de pressão, algumas precauções básicas de segurança deverão ser seguidas. O uso incorreto pode causar acidentes!
- Esteja sempre atento para o fechamento correto da sua panela de pressão antes de usá-la, sobrepondo os cabos da tampa e do corpo da panela. O fechamento inadequado poderá resultar em acidente com queimaduras graves.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize sempre os cabos e alças de baquelite antitérmico para manuseio.
- Mantenha afastadas da panela crianças e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Não utilize a panela de pressão em nenhum tipo de forno e micro-ondas.
- Muito cuidado quando manusear a panela de pressão contendo líquidos quentes.

- Nunca utilize a panela de pressão para outros usos senão o destinado.
- Nunca utilize recipientes dentro da panela de pressão.
- Esta panela trabalha sob pressão de 80 kPa, seu uso impróprio pode ocasionar acidentes. Portanto, feche a panela corretamente ao utilizá-la. Siga as orientações deste manual de instruções.
- Nunca utilize sua panela de pressão sem líquidos.
- A panela de pressão é absolutamente segura, desde que sejam seguidas as orientações deste manual.
- O volume de água mais alimento não deve ultrapassar o nível máximo indicado no interior da panela.



- Quando são processados alimentos que se expandem durante o cozimento, como o arroz e vegetais secos, não encha a panela acima da

metade da capacidade. O enchimento superior pode causar entupimento da válvula de trabalho e ocasionar excesso de pressão e acidentes.

- Determinados alimentos não devem ser cozidos em panela de pressão, tais como: molho de maça, frutas, cevadinha, mingau de aveia, cereais diversos ou massas, pois podem fazer espuma ou estalar, podendo obstruir a liberação da pressão (saída de vapor).

- Ao manusear utensílios quentes tenha cuidado dobrado e se necessário utilize proteção para as mãos.

- Sempre verifique as condições da Válvula de Trabalho (alívio de pressão) antes do uso para assegurar que não esteja obstruída e garanta um bom funcionamento.

- Sempre que remover o Anel de Silicone e as Válvulas de Trabalho e de Segurança, tenha cuidado para que os mesmos sejam montados em suas posições corretas.

- Se houver dificuldades para abrir a tampa, isso indica que ainda há pressão interna na panela. Nesse caso, não force os cabos e alça. Mantenha a Válvula de Trabalho na posição correta, conforme indicado no manual de instruções e derrame água em temperatura ambiente sobre

a borda da tampa e da panela, nunca sobre as válvulas. Após isso, levante a Válvula de Trabalho com auxílio de um garfo para verificar se o vapor interno foi completamente eliminado. Caso, ainda haja pressão, repita o procedimento até que não tenha mais nenhuma saída de vapor.

- Nunca use a panela de pressão para frituras.

- Quando desejar apenas manter o calor dos alimentos já cozidos em sua panela de pressão, utilize a tampa de uma panela convencional para isso. Nunca coloque a tampa da panela de pressão em posições diferentes do orientado.

- Esta panela não deve ser manuseada por crianças. Durante e após o cozimento, mantenha os cabos voltados para a área interna do fogão. Crianças não devem circular próximas ao fogão quando estiver em uso.

- Sua panela abrirá facilmente quando a pressão interna estiver reduzida. Jamais force a abertura.

- Durante o uso, os parafusos poderão se afrouxar devido à variação da temperatura. Quando isso ocorrer reaperte-os com uma chave apropriada (não fornecida com o aparelho).

CUIDADOS

- Não coloque em aquecimento a panela de pressão vazia, nem permita que toda a água evapore durante o cozimento.

- Observe a panela regularmente enquanto estiver em uso.

- Tenha extremo cuidado quando manusear a panela, especialmente quando estiver com pressão.

- Evite acidentes utilizando peças originais quando necessitar repor válvulas e demais componentes de sua panela. A reposição com peças de outro modelo ou não originais, além de perda da garantia, comprometerá o funcionamento e poderá resultar em acidentes.

- Não é recomendado o uso em fogareiro.

- Após adquirir pressão interna é indicado usar o produto em chama média.

- Observe sempre as condições de uso das diversas peças da sua panela de pressão. Em caso de reposição, contate a fabricante em um dos endereços que constam no site (www.philco.com.br) ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Consumidor.

- Esta panela trabalha sob pressão de 80 kPa,

seu uso impróprio pode ocasionar acidentes. Portanto, feche a panela corretamente ao utilizá-la.

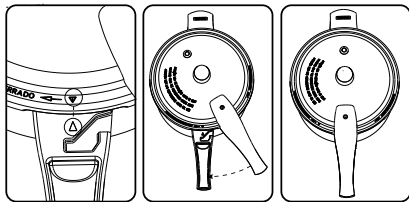
- Mantenha a válvula de controle de pressão da panela sempre limpa e, verifique se não está deformada. Essa válvula deve ser substituída a cada 5 anos.
- Troque o anel de silicone sempre que apresentar danos. Se estiver rachado, deformado ou com sinais de envelhecimento, deve ser substituído imediatamente.
- Nunca modifique as válvulas de segurança e demais componentes. Para garantir seu funcionamento, troque as peças da panela regularmente somente em postos autorizados. Não utilize a panela se estiver danificada, rachada ou com o fundo abaulado.

Para fechar a panela:

- Para fechar a panela, certifique-se de que a seta localizada na tampa esteja apontando para a seta localizada no cabo. Ajuste a tampa no corpo, e gire-a no sentido horário até que os cabos estejam fechados até o limite. Isso indicará que a panela está totalmente fechada.

- Caso a tampa não esteja completamente fechada, a Válvula Interna de fechamento não será acionada, fazendo com que a panela não atinja pressão. Portanto, certifique-se de que a tampa esteja adequadamente fechada.

- Quando usar fogões a gás, a panela deverá estar bem centralizada sobre o queimador para que a chama não incida sobre a parede lateral e nos cabos. No caso de uso em fogões elétricos ou vitrocerâmicos (resistência elétrica), certifique-se de que a panela esteja centralizada na região de aquecimento para que ocorra transferência e distribuição de calor uniforme.



Para abrir a panela:

- Remova a panela de pressão da fonte de calor, deixe a pressão reduzir antes de abrir a tampa.

Não jogue água fria sobre a panela para poder resfriar rapidamente, isso pode causar uma redução brusca na pressão interna, levando a uma liberação repentina de vapor e pressão, gerando riscos. Apenas derrame um pouco de água em temperatura ambiente pelas bordas da panela e da tampa (nunca sobre as válvulas), e novamente levante a válvula de trabalho para verificar se o vapor interno foi completamente eliminado.

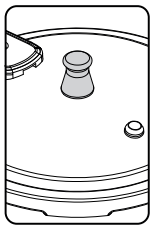
- A válvula de trabalho nunca deve ser retirada enquanto a panela estiver aquecida. Após o resfriamento é possível retirar a válvula com segurança.
- Abra a panela somente após estar seguro de que não há mais pressão interna. Para abri-la, gire a tampa no sentido anti-horário até que a seta da tampa esteja alinhada com a seta do cabo.

Válvulas e Sistemas de Segurança.

• Para sua maior proteção, a Panela de Pressão está equipada com as seguintes válvulas e sistemas de segurança:

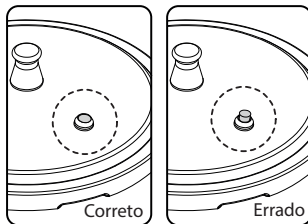
1. Válvula de Trabalho (alívio de pressão):

Entrará em operação quando a panela atingir a pressão de trabalho (80 kPa - Kilo Pascal). Esta válvula deve ser sempre conectada na posição correta de trabalho.



2. Válvula de Segurança: entrará em operação aliviando a pressão quando a Válvula de Trabalho estiver bloqueada. Neste caso, o pino da Válvula desloca-se para cima, diminuindo

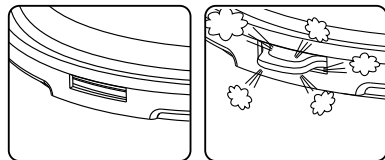
a pressão interna. Quando ocorrer, desligue o fogo, esfrie e antes de abrir a panela, certifique-se de que não há pressão interna. Retire a Válvula de Trabalho, desobstrua todos os orifícios do Pino de Saída de Vapor e recoloque-o novamente. Retorne o Pino da Válvula de Segurança na posição correta (posição original), pressionando-o para baixo. Somente reinicie o processo quando o pino estiver na posição original. Repetindo-se frequentemente a saída de vapor pela Válvula de Segurança, sem que haja obstrução na Válvula de Trabalho, troque-a por outra nova e original.



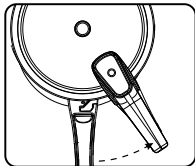
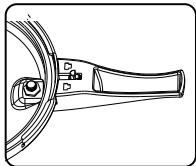
Caso a válvula de segurança entre

em funcionamento, ocorrerá a saída de líquido e alimento do interior da panela.

Sistema de Segurança lateral: será ativada quando ocorrer obstrução simultânea da Válvula de Trabalho e da Válvula de Segurança, gerando excesso de pressão interna. Quando ocorrer, a pressão será liberada pela janela lateral da tampa, que terá o Anel de Vedação parcialmente deslocado. Neste caso, desligue o fogo e, após a pressão estar totalmente liberada, abra a tampa e limpe as válvulas de Trabalho e de Segurança. Caso ocorra o acionamento do sistema de segurança lateral, indica-se a substituição do anel de vedação. Para substituição, consulte uma assistência técnica.



Válvula interna de fechamento: Caso a panela não estiver adequadamente fechada, essa válvula não permitirá que a pressão interna eleve-se. No entanto, quando fechada adequadamente, esta válvula evitará a abertura da tampa com pressão interna. Abra a panela somente após estar seguro de que não há mais pressão interna. Para abri-la, gire a tampa no sentido anti-horário até que a seta da tampa esteja alinhada com a seta do cabo.



COMO USAR A PAINELA DE PRESSÃO COM SEGURANÇA

Após cada uso, retire a válvula de trabalho e verifique se os orifícios estão desobstruídos.

Caso eles não estejam desobstruídos, faça a limpeza conforme tópico abaixo:

- Pegue a tampa da sua panela de pressão, retire a Válvula de Trabalho e posicione a tampa contra a luz, para verificar se o Pino de Saída de Vapor está desobstruído. Caso não esteja, limpe-o; certifique-se, olhando novamente contra a luz. Estando todos limpos, monte a Válvula de Trabalho.

Panela com revestimento interno e externo de antiaderente

Os utensílios com antiaderente Redstone terão maior durabilidade se as instruções abaixo forem seguidas:

- A capacidade volumétrica máxima para cozimento é de $\frac{2}{3}$ da capacidade total da peça e está indicado na parte interna da panela.
- Posicione os cabos dos utensílios voltados ao centro do fogão.

- Em fogões com grade, centralize a peça e alinhe o cabo com a grade.
- Utensílios quentes devem estar fora do alcance das crianças.
- Este produto não pode sofrer modificações.

Antes de usar:

Antes do primeiro uso, lave com esponja macia, sabão neutro ou detergente líquido.

- Depois de secar, unte a área interna com óleo ou gordura e leve ao fogo por um ou dois minutos. Deixe esfriar e lave novamente. Seu produto está pronto para uso com ou sem gordura, sempre em fogo baixo ou médio (nunca superior a 350°C).
- Para mexer os alimentos use somente utensílios de silicone, nylon ou madeira.
- Com o uso, os cabos e alças podem afrouxar devido à dilatação normal dos materiais.
- Reaperte apenas o suficiente, sem forçar.

Limpeza:

- Evite a imersão do utensílio quente em água fria.
- Nunca utilize produtos abrasivos na lavagem.



Nunca force a abertura da sua panela, a mesma deve ser aberta com o mínimo de esforço. O contrário indica que ainda pode haver pressão interna.

- Se deixar queimar alimentos, umedeça a área e reserve até que possa remover os resíduos grudados com esponja e sabão.
- Para descarte dos produtos e embalagens siga as orientações de reciclagem vigentes.

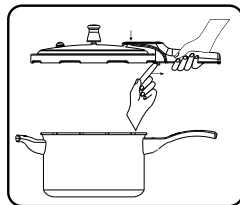
Anel de vedação (silicone):

- Remova o anel de vedação (silicone).
- Lave-o com água quente e detergente neutro.
- Recoloque-o na tampa.
- Verifique regularmente as condições do anel de vedação de silicone quanto ao desgaste e substitua-o quando necessário.
- Para maior durabilidade do Anel de Vedação, recomendamos guardar a sua panela de pressão com a tampa desconectada do produto.

DICAS DE SEGURANÇA

- 1.** Atenção: Nunca abra a sua Panela de Pressão sem antes liberar toda a pressão armazenada na panela a fim de evitar acidentes.
- 2.** Primeiramente coloque o alimento e nunca ultrapasse os níveis de água indicados internamente na panela.
- 3.** Devido a condensação do excesso de vapor, poderão aparecer gotas de água sobre a tampa e o cabo.
- 4.** No início do funcionamento da Panela de Pressão é normal a saída de vapor pela Válvula interna de fechamento do cabo superior. Após alguns instantes a válvula de trabalho entrará em operação.
- 5.** Não bata com utensílios de cozinha na borda da sua panela de pressão, pois isto danificará o antiaderente e poderá prejudicar a perfeita vedação da mesma.
- 6.** A panela nunca deve funcionar sem água, pois poderá danificar o anel de silicone e as válvulas de segurança poderão romper.
- 7.** Ao retirar a panela do fogo, não force a tampa para abrir. Verifique a pressão interna, levantando a válvula de trabalho (alívio de pressão) com o auxílio de um garfo.

- 8.** Ao utilizar sua panela de pressão para frituras, não use a tampa de pressão.
- 9.** Ao guardá-la, coloque a tampa invertida sobre a panela de pressão, não guarde sua panela de pressão com a tampa fechada.
- 10.** Evite arear em excesso as garras da sua panela, evitando assim seu desgaste.
- 11.** Após o uso, os parafusos poderão se afrouxar devido à variação de temperatura. Quando isso ocorrer reaperte-os com uma chave apropriada (não fornecida com o aparelho).
- 12.** Com a tampa na posição de uso, pressionar o gatilho do cabo (parte inferior) para trás, fazendo com que o pino da válvula interna do cabo esteja para baixo na posição de repouso. Isso garantirá que a tampa não tranque no fechamento da panela.



TEMPOS DE COZIMENTO

PANELA DE PRESSÃO PPN04A 4,5L

Os tempos de cozimento sugeridos estão na tabela abaixo. Alimentos cozidos acima do tempo necessário podem perder a coloração e consistência. O tempo de cozimento dependerá também do tamanho, quantidade, qualidade do alimento e da fonte de calor utilizada.

Sugestões de tempos de cozimento para diferentes tipos de alimentos



Tempo de cozimento a partir do momento em que a válvula de trabalho entrar em funcionamento.

Alimento a ser cozido	Quantidade de alimento (Kg)	Quantidade de água (litros)	Tempo de cozimento após o início da liberação do vapor
Feijão preto	0,5	2,0	24/28 min.
Feijão branco	0,5	2,0	24/28min.
Arroz branco	0,4	0,7	Assim que a válvula entrar em operação, desligue o fogão. Aguardar por 15 minutos.
Lentilha	0,5	2,5	18/22min.
Batata sem casca cortada	1,0	1,0	13/17 min.
Aipim	1,0	1,0	21/25 min.
Beterraba (média) cortada	1,0	1,0	21/25 min.
Milho verde	4 Espigas quebradas ao meio.	0,8	6/10 min.
Costela de porco	1,0	2,0	10/15 min.
Carne de porco	1,0	1,0	22/27 min.
Carne de gado	1,0	1,0	20/25 min.
Carne de frango	1,0	1,0	20/26 min.
Carne de carneiro	1,0	1,0	17/20 min.

TEMPOS DE COZIMENTO

PANELA DE PRESSÃO PPN07A 7,0L

Os tempos de cozimento sugeridos estão na tabela abaixo. Alimentos cozidos acima do tempo necessário podem perder a coloração e consistência. O tempo de cozimento dependerá também do tamanho, quantidade, qualidade do alimento e da fonte de calor utilizada.

Sugestões de tempos de cozimento para diferentes tipos de alimentos

Tempo de cozimento a partir do momento em que a válvula de trabalho entrar em funcionamento.

Alimento a ser cozido	Quantidade de alimento (Kg)	Quantidade de água (litros)	Tempo de cozimento após o início da liberação do vapor
Feijão preto	0,8	3,0	25 min.
Feijão branco	0,8	3,0	25min.
Arroz branco	0,6	0,8	Assim que a válvula entrar em operação, desligue o fogão. Aguardar por 15 minutos.
Lentilha	0,5	3,0	25min.
Batata sem casca cortada	1,5	2,0	15 min.
Aipim	1,5	2,0	22 min.
Beterraba (média) cortada	1,5	2,0	20 min.
Milho verde	6 Espigas quebradas ao meio.	2,0	15 min.
Costela de porco	1,3	2,0	15/20 min.
Carne de porco	1,3	1,3	27/30 min.
Carne de gado	1,3	1,3	25/30 min.
Carne de frango	1,3	1,3	25/30 min.
Carne de carneiro	1,3	1,3	20/25 min.

TABELA DE RESOLUÇÃO DE POSSÍVEIS PROBLEMAS

PROBLEMA	PROVÁVEIS CAUSA	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
Saída de vapor pela tampa.	Fechamento inadequado da tampa.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Ao fechar novamente verificar o posicionamento adequado da tampa conforme descrito no manual de instruções.
	Anel de vedação danificado por estar rasgado, endurecido, etc.	Substituir o anel de vedação por outro anel de vedação original.
	Cabos e/ou alças frouxos.	Realizar o reaperto dos cabos e/ou alças.
Válvula de trabalho não funciona.	Entupimento do pino da válvula de trabalho.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Ocorrendo o bloqueio, remover o resíduo com água quente.
	Falta de líquido no interior da panela.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Repor o líquido no interior da panela e fechar novamente.
Cabos e/ou alças frouxos	O afrouxamento dos cabos e/ou alças é ocasionado devido à dilatação térmica diferenciada dos componentes do sistema de fixação.	O afrouxamento dos cabos e/ou alças é ocasionado devido à dilatação térmica diferenciada dos componentes do sistema de fixação.
Não pega pressão	Verificar o anel de vedação no pino de travamento.	Encaminhar a uma assistência técnica autorizada.
	Válvula de segurança danificada.	Encaminhar a uma assistência técnica autorizada.
	Anel de vedação danificado.	Substituir o anel de vedação por outro anel de vedação original.
Não consegue fechar a panela	As setas para fechamento da tampa e panela não estão alinhadas.	Alinhar as setas indicativas da tampa com a panela.
	Gatilho acionado.	Colocar na posição inicial.
	Deformação na tampa ou panela.	Encaminhar a uma assistência técnica autorizada.

CERTIFICADO DE GARANTIA

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:

ELETRODOMÉSTICOS	
Garantia legal*	3 Meses
Garantia adicional	9 Meses
Garantia total**	12 Meses

*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 remune-

rados, 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 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 con-

sertado 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 ELETRODOMÉSTICOS S.A

Rua Hans Dieter Schmidt, 3303- Bloco 3- Zona Industrial Norte Joinville- SC- CEP 89219-504 Inscr. Est 24.784.565-8 CNPJ 76.492.701/0014-71 FABRICADO NA CHINA

Para ter acesso ao manual digital (em PDF),
acesse o QR Code, ou entre em contato
com o nosso SAC em horário comercial.



L I N H A
Definitive
Philco



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR BRITÂNIA (47) 3431-0499

www.philco.com.br

04/25 16284-00-05 747865 Rev.0