Philco

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PANELA DE PRESSÃO MULTIFUNCIONAL PPPE04A



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.



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.

Dica: Conselhos para utilização e melhor funcionamento.

Importante / Aviso: Recomendações que garantem a segurança do usuário

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 especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado.
• Para evitar acidentes, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aparelho.
• Manter o aparelho longe do alcance de crianças.
• Nunca deixar o aparelho sem supervisão se estiver conectado a uma tomada elétrica.
• Para se proteger contra choques elétricos, o usuário não poderá mergulhar o cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
• Para desligar o produto, retirar o plugue da tomada elétrica. Sempre desconectar segurando pelo plugue, o usuário nunca deve puxar pelo cordão elétrico.
• Retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e também antes de limpá-lo.
• A utilização de acessórios não recomendados para uso com este aparelho poderá causar acidentes.
• Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
• As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
• Evitar movimentar a panela quando estiver em uso, pois caso ocorra o choque da mesma com a mesa, a válvula de pressão pode liberar partículas de água em alta temperatura.
• Não deformar o prato de alumínio que está localizado no interior da tampa, caso isso ocorra, a panela funcionará de modo anormal, não cozinhando o alimento e liberando vapor pela lateral da tampa.
• Não deixar que o cordão elétrico fique pendurado na beirada de mesas, nos balcões, sobre outras superfícies e nem tocar superfícies quentes.
• Usar sempre a tigela com revestimento antiaderente original e não deixá-la vulnerável a choques nem a batidas.
• Não usar este aparelho para cozinhar alimentos ácidos ou alcalinos. Também não

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

• Não usar a panela ao ar livre.

• Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.

• A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso.

• Antes do uso verificar se a válvula de pressão não está bloqueada.

• O aparelho deve ser verificado regularmente para garantir que os dutos no regulador de pressão que permitem a fuga de vapor, não estejam bloqueados.

• Assegurar-se de manter sempre livre de fragmentos o espaço entre a tigela com revestimento antiaderente e a placa de aquecimento (resistência). Caso contrário o aparelho não irá funcionar corretamente e, em casos mais graves, seus componentes poderão queimar.

• Não inclinar a tigela com revestimento antiaderente. Se isso acontecer, o fundo não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências irão se queimar.

• Não utilizar o aparelho para fins diferentes dos previstos neste Manual de Instruções.

• O aparelho deve ser conectado à uma tomada com um contato de aterramento.

• Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricista habilitado.

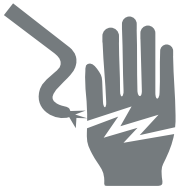
• Este produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

• O produto não deve ser imerso em água.

ATERRAMENTO

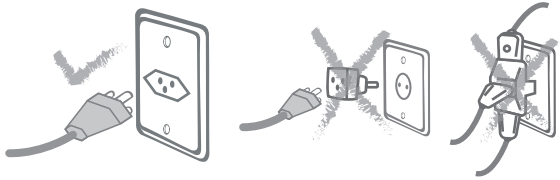
Este aparelho deverá ser conectado a uma tomada aterrada; o aterramento diminuirá o risco de choque elétrico. O plugue deverá ser inserido em uma tomada elétrica que tenha sido aterrada conforme as normas e padrões vigentes. Verificar com um eletricista qualificado ou com o serviço de Assistência Técnica 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. Solicitar a 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 NBR5410.
- 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.

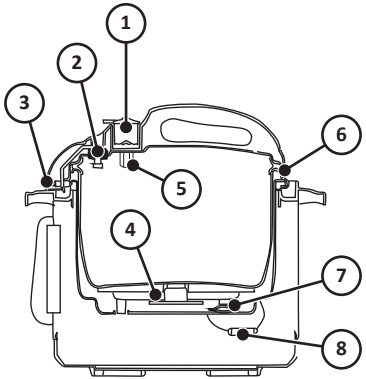
4. Dispositivo de segurança para a temperatura: A panela desligará automaticamente se a temperatura de cozimento atingir o seu limite ou se não houver alimentos dentro do recipiente da panela

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.



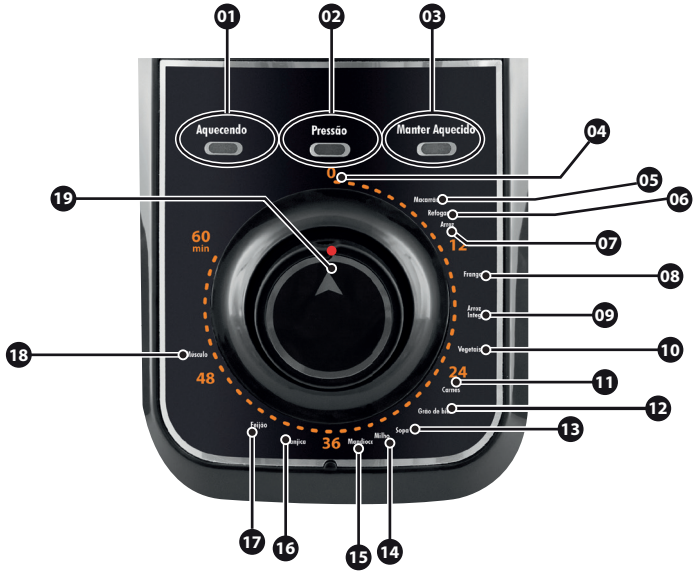
COMPONENTES

01. Anel de vedação sílicone
02. Contra tampa (prato de alumínio)
03. Pino trava da tampa (válvula de segurança)
04. Válvula de controle de pressão
05. Alça da tampa
06. Tampa da panela
07. Recipiente interno antiaderente
08. Alça lateral
09. Painel de funções
10. Corpo do aparelho
11. Elemento de aquecimento
12. Plugue
13. Cordão elétrico
14. Coletor de umidade (gotículas)
15. Espátula
16. Copo dosador
17. Aba de apoio para tampa



PAINEL DE FUNÇÕES

01. Luz indicadora Aquecendo
02. Luz indicadora Pressão
03. Luz indicadora Manter Aquecido
04. Desligado / Manter Aquecido
05. Funções Macarrão
06. Função Refogar
07. Função Arroz
08. Função Frango
09. Função Arroz Integral
10. Função Vegetais
11 Função Carnes
12. Função Grão de Bico
13. Função Sopa
14. Função Milho
15. Função Mandioca
16. Função Canjica
17. Função Feijão
18. Função Músculo
19. Seletor de funções

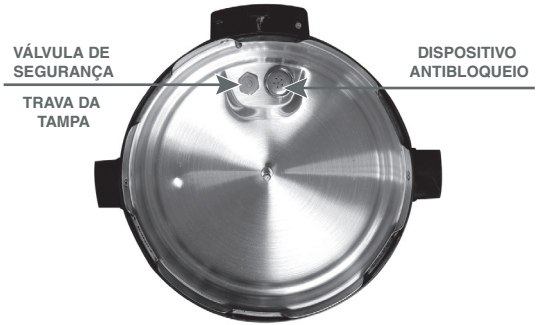


FUNCIONAMENTO

Antes de utilizar sua panela de pressão remova todos os componentes da embalagem e verifique a existência dos componentes a seguir.

VERIFICANDO OS COMPONENTES DA TAMPA

Verifique se a tampa possui os seguintes itens de proteção



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

Figura 01

O anel de vedação deve estar devidamente montado em volta da contra tampa (prato de alumínio) conforme Figura 03.



Figura 02

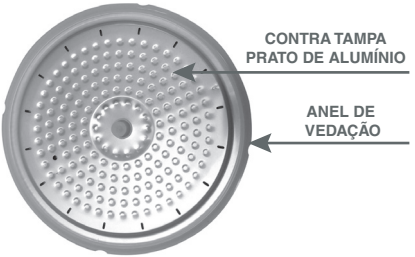


Figura 03

FUNCIONAMENTO

O dispositivo antibloqueio localizado na tampa deve estar encaixado conforme (Figura 04).

A válvula de segurança deve estar com o anel de vedação e devidamente montada para não ocorrer vazamento de pressão (Figura 05).

⚠ ATENÇÃO

Nunca utilize a panela de pressão sem os dispositivos mencionados, caso contrário ocorrerá mal funcionamento do produtos e riscos ao usuário.
Caso a tampa esteja amassada ou se estiver faltando algum componente de segurança, contate a assistência técnica autorizada para reparos.
Mantenha sempre os componentes da tampa limpos e livre de resíduos, consulte o item limpeza na pg. 22 para maiores informações.

Monte a contra tampa (prato de alumínio) na tampa do produto conforme (Figura 06). Encaixe a contra tampa na tampa superior do produto assegurando que esteja bem encaixados, o anel de vedação deve tocar simetricamente na borda da tampa superior .



Figura 04



Figura 05



Figura 06

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

FUNCIONAMENTO

COLOCANDO OS ALIMENTOS NO RECIPIENTE

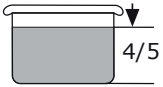
Retire o recipiente interno do aparelho e coloque o alimento dentro do mesmo.

Quando for preparar alimentos na pressão, mantenha os alimentos e a água abaixo da marcação 4/5 e acima de 1/5 localizada no recipiente;

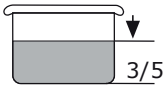
Para alimentos que crescem durante o cozimento, não se pode ultrapassar 3/5 do nível máximo do recipiente;

⚠ ATENÇÃO

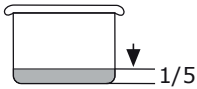
Nunca ultrapasse a marca máxima indicada no recipiente, caso contrário poderá ocorrer danos ao produto.



4/5 ou 4L



3/5 ou 3L

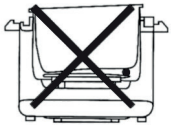


1/5 ou 1L

Antes de encaixar o recipiente no aparelho, assegurar que não haja líquidos ou resíduos no lado externo do recipiente ou no elemento de aquecimento.

Depois de introduzir o recipiente, ajustá-lo bem para garantir um contato perfeito com a placa de aquecimento.





IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

⚠ ATENÇÃO

Não ligar o aparelho sem alimentos dentro do recipiente da panela

FUNCIONAMENTO

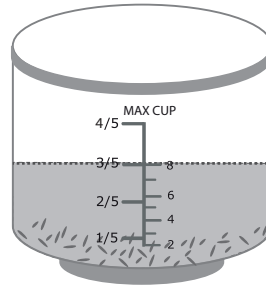
MODOS DO PREPARO DO ARROZ

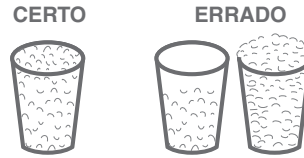
• Utilize as marcas da parte interna do recipiente para ajustar o nível de água. Por exemplo, para cozinhar 8 xícaras de arroz, adicionar água até o nível 8 indicado no recipiente.

• Utilize o copo medidor que acompanha o produto para medir o arroz corretamente.

• Se o nível de água estiver 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.





FECHAMENTO DA TAMPA

O fechamento da tampa deve ocorrer de forma suave, observe a posição inicial de fechamento e siga os passos conforme ilustrações (Figura 07 e Figura 08).

1 - Encaixe a tampa sobre o aparelho de maneira que os que os símbolos ▼ e 🔓 fiquem alinhados.

2 - Gire a tampa no sentido horário até os símbolos ▼e 🔒 ficarem alinhados. Observe que a logo Philco na tampa ficará alinhada com o painel de funções.

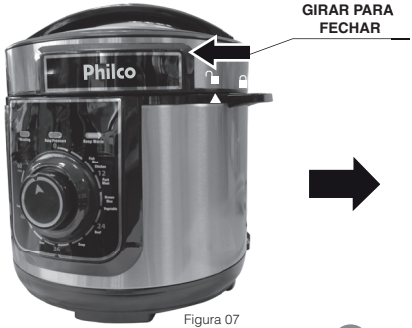


Figura 07



Figura 08

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

FECHAMENTO DA TAMPA



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

Figura 09

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.

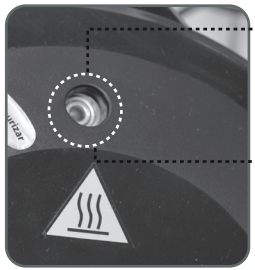




Figura 10

Trava da tampa ativada
(com pressão)



Figura11

Trava da tampa desativada
(sem pressão)

⚠ CUIDADO

O fechamento incorreto da tampa poderá causar graves acidentes.
Jamais deixe a tampa solta em cima do produto ou desalinhada com os símbolos de fechamento.

FECHAMENTO DA TAMPA

Após o fechamento da tampa, ajuste a válvula de controle de pressão para a posição de PRESSURIZAR para que a panela pressurize corretamente, notar que a aba da válvula deve ficar afastado da palavra LIBERAR (liberação do vapor), esta ação permitirá que a tampa seja travada corretamente e que os alimentos cozinhem na pressão.



Figura 12

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

Válvula pressurizada (com pressão)

ATENÇÃO

Obedeça sempre as marcações de fechamento da tampa e do alinhamento da válvula de controle de pressão existentes no produto, caso contrário a panela não funcionará corretamente.

LIGANDO A PANELA DE PRESSÃO

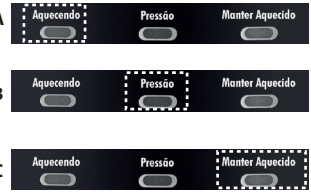
• Com a tampa devidamente fechada e a válvula de controle de pressão alinhada na posição de bloqueio conecte o cabo de alimentação no aparelho e em seguida conecte na rede elétrica conforme tensão declarada na etiqueta, certifique-se que o seletor esteja na posição “0”.

• Ao conectar o aparelho na tomada, a luz de aquecimento acenderá no painel.

• Escolha um tipo de cozimento em função do tipo de alimento que deseja preparar. Consulte o item “FUNÇÕES E TEMPOS DE PREPARO” na página 16 para maiores informações.

• Após ativar a função de cozimento desejada, em alguns instantes o produto começará a aquecer.

• Ao atingir a temperatura e a pressão previamente programada, a lâmpada de aquecendo (A) irá apagar e a lâmpada indicadora de pressão (B) irá automaticamente acender. Neste momento o timer iniciará a contagem do tempo até atingir a posição inicial encerrando o tempo de cozimento. Após finalizado o preparo, a lâmpada indicadora de Manter Aquecido (C) acenderá, indicando que a panela está mantendo a temperatura dos alimentos.



LIGANDO A PANELA DE PRESSÃO

ATENÇÃO

Quando a pressão no recipiente interno começar a aumentar, um pouco de vapor poderá sair pela válvula de segurança, em alguns instantes a válvula de segurança mudará de posição (levantado) travando a tampa definitivamente. Quando a panela atingir a pressão de cozimento a tampa não poderá mais ser aberta Figura 13 e 14.

Figura 13

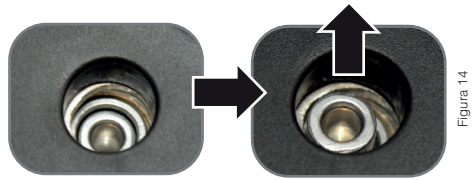


Figura 14

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

ATENÇÃO

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.

IMPORTANTE

- O timer só realiza a contagem de tempo quando a LUZ PRESSÃO está acesa.
- Durante o funcionamento, a placa de aquecimento irá desligar e ligar automaticamente para manter constante a pressão dentro do recipiente.
- Nos intervalos que a panela volta ao modo de aquecimento (LUZ AQUECENDO) o timer é interrompido e retornará a contagem quando a panela atingir novamente a temperatura ideal (LUZ PRESSÃO).

FUNCIONAMENTO

Para abrir a tampa e retirar o alimento da panela siga os passos a seguir:

1- Retirar o cordão elétrico da tomada.

2- Em seguida, alinhe a válvula de pressão com a marcação LIBERAR para reduzir a pressão interna e deixe a panela liberar todo o vapor, utilize a pequena alça da válvula para mudar a posição.

Figura 15



Válvula despressurizada
(soltando a pressão)

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

⚠ CUIDADO

Ao liberar a pressão da panela tomar cuidado com o vapor liberado pela válvula de controle da pressão. O vapor pode causar queimaduras em contato direto com a mão.

3- Quando todo o vapor tiver sido removido, notar que a válvula de segurança (trava da tampa) mudará de posição (abaixado). Isso indica que a tampa está liberada e que pode ser aberta normalmente.

Figura 16



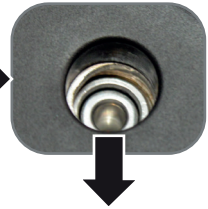


Figura 17

⚠ IMPORTANTE

Quando for preparar alimentos muitos 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.

FUNCIONAMENTO

4- Para remover a tampa gire-a no sentido anti-horário até o encontro do símbolo ▼com o 🔓 e então puxe a tampa para cima cuidadosamente



Figura 18



Figura 19

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

ATENÇÃO

Levante a tampa com cuidado e não virar, pois a água quente contida na superfície interna da tampa poderá escorrer e causar queimaduras;

REFOGAR

- Para refogar alimentos, coloque um fio de óleo no recipiente;
- Selecione a opção Refogar;
- Aguarde o aparelho aquecer e adicione os alimentos com cuidado;
- Mexa os alimentos até ficarem dourados ou conforme a gosto.
- Para cancelar a operação, basta retornar o seletor de funções para a posição desligar.

ATENÇÃO

Durante o uso da função Refogar, nunca feche a tampa da panela.
Utilize somente utensílios que não sejam de metal para não riscar ou danificar a película antiaderente do recipiente.

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 Refogar conforme descrito acima.
2. Quando os alimentos estiverem dourados a gosto, retorne o seletor para a posição “0”.
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.

FUNÇÃO MANTER AQUECIDO

A função manter aquecido poderá ser utilizada para aquecer os alimentos a uma temperatura aproximada de 70ºC. Basta posicionar o seletor de funções (timer) na posição “0”. Ao conectar o plugue na tomada, a panela acenderá inicialmente a luz “Aquecendo”, ao atingir a temperatura programada, a luz “Aquecendo” apagará e a luz “Manter Aquecido” acenderá. Nesta função, as luzes mencionadas se alternarão indicando que a panela está mantendo a temperatura dos alimentos.

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.

FUNÇÕES E TEMPOS DE PREPARO

As funções da tabela abaixo podem ser acessadas ajustando-se o seletor de funções.

TEMPOS DE PREPARO		TEMPOS DE PREPARO	
FUNÇÃO	TEMPO PADRÃO	FUNÇÃO	TEMPO PADRÃO
REFOGAR	6 - 8 min	MILHO	32 - 34 min
ARROZ	8 - 10 min	MANDIOCA	34 - 36 min
FRANGO	14 - 16 min	CANJICA	36 - 40 min
ARROZ INTEGRAL	8 - 20 min	FEIJÃO	40 - 42 min
VEGETAIS	20 - 22 min	MÚSCULO	50 - 54 min
CARNE	26 - 28 min	MACARRÃO	5 - 8 min
SOPA	30 - 32 min	GRÃO DE BICO	28 - 30 min

Os tempos definidos no seletor servem apenas como referência podendo variar conforme gosto e qualidade dos alimentos.

LIMPEZA NO PRIMEIRO USO

Quando for utilizar a panela pela primeira vez, recomenda-se fazer um ciclo de cozimento na pressão utilizando apenas água. Para isso siga as instruções a seguir e verifique as instruções de funcionamento do aparelho.

1. Verifique se todos os componentes da tampa estão montados corretamente;

2. Coloque água no recipiente até a marca 3/5, feche a tampa da panela respeitando as marcações no aparelho.

3. Ajuste a válvula de controle de pressão para a posição de bloqueio.

4. Escolha a função sopa e aguarde a panela começar a operar;

5. Após término do tempo, remova a pressão ajustando a válvula de controle de pressão para a posição liberar e abra a tampa cuidadosamente.

6. Aguarde o produto esfriar, remova o conteúdo do recipiente e seque bem os componentes da panela. Após isso utilize o produto normalmente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para garantir sempre o bom funcionamento de sua panela, efetue os procedimentos de limpeza a seguir.

• Antes de efetuar a limpeza no produto, desligar a panela retirando o plugue da tomada e aguarde o produto esfriar.

• Remova o recipiente antiaderente e utilize um detergente neutro com uma esponja macia para lavá-lo. Depois de lavar, secá-lo bem antes de guardar a panela.

ATENÇÃO

Para proteger o revestimento do recipiente não usar objetos metálicos ou ásperos na sua limpeza.

• Retire o prato de alumínio localizado na tampa puxando para cima e retire o anel de vedação. Lave estes componentes com detergente e uma espoja garantindo a remoção de todos os resíduos de alimentos, em seguida seque-os.

Figura 20



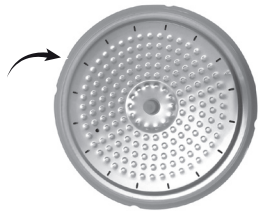


Figura 21

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

• 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.

DICA

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 do dispositivo antibloqueio

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



Figura 22

Limpeza da trava da tampa (válvula de segurança)

• 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



Figura 23

Limpeza da válvula de controle da pressão

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



Figura 24

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Coletor de umidade

• 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.



Figura 24

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.

• 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 cabo da tampa.

• Usar a panela observando as instruções contidas neste manual. É estritamente proibido limpar a panela com solventes, substâncias inflamáveis. Evitar que água ou líquidos penetrem no interior do aparelho.

• Usar esta panela com cuidado. Não usar um anel plástico de vedação para substituir o anel original. Não usar um anel de tensão para aumentar a pressão.

• A tampa deverá ser limpa com frequência. Manter em bom estado a válvula para o controle da pressão e a trava da tampa.

• Não tentar abrir a tampa, forçando-a, antes do desbloqueio. Esperar que a trava caia.

• Nunca colocar objetos sobre a válvula para o controle da pressão.

• É proibido usar tecidos para preencher o espaço entre o recipiente interno e a tampa.

• O recipiente é revestido por uma película antiaderente. Para não arranhar esta camada protetora, só usar utensílios de madeira ou de plástico. O recipiente interno não deverá ser utilizado com outras panelas elétricas. Também não usar outros recipientes com esta panela.

• Não aproximar o rosto ou as mãos da panela quando a válvula de pressão estiver soltando

vapor. Para se evitarem queimaduras, não tocar na tampa durante o funcionamento da panela.

• Esta panela não deverá ser utilizada por crianças ou por portadores de deficiências. Manter sempre este equipamento longe do alcance de crianças.

• Se a panela não funcionar corretamente, retirar imediatamente o plugue da tomada e entrar em contato com o SAC (sistema de atendimento ao consumidor). Nunca tentar desmontar a panela. Além disso, nunca tentar instalar outros componentes elétricos ou eletrônicos na panela. Isto isentará o fabricante de qualquer responsabilidade.

• Se o cordão elétrico estiver danificado, o usuário deve mandá-lo substituir em um posto de Assistência Técnica Autorizada.

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.	Encaixe o cordão corretamente no aparelho.
	Seletor de funções na posição "0".	Ajuste o seletor de funções (timer) para uma função de preparo.
Seletor não gira/sem pressão	A panela não atingiu pressão/ temperatura suficiente.	Ajuste a válvula de controle de pressão para a posição de bloqueio.
	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 ajustar o seletor de funções, 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 variades 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.

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, adicionar 600ml de água e sal a gosto.
•Selecionar a função feijão.
•Em uma panela refogar a cebola, o bacon e o alho.
• Misturar ao feijão assim que a panela de pressão concluir o processo de preparo, desligar o produto e servir.

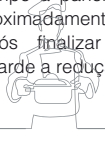
Costela Especial

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 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 ajuste o seletor para aproximadamente 30 minutos.
•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 à gosto.

Modo de preparo:

•Cortar a carne seca em cubos, colocar na panela de pressão 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 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 deixe 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 óleo na panela de pressão 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 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 Pedaços 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 champignon em conserva, cortados em lâminas.

Modo de preparo

•Tempere os bifes com sal e pimenta-do--reino. Recheie cada bife com 2 pedaços de vagem e 2 palitos de cenoura.
•Enrole e espete com um palito.
•Na panela de pressão, aqueça o óleo, refogue a cebola, junte os bifes e refogue 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, junte a farinha de trigo dissolvida em 120ml de água e mexa até engrossar (cerca de 4 minutos).
•Adicione os champignon. 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.
- Acrescente os 3 copos de água.
- Tampe a panela de pressão.
- Cozinhe por 10 minutos na pressão.

Após o término do tempo, desligue a panela de pressão e aguarde a pressão diminuir.

Sugestão:

Se preferir, coloque, depois de cozido, 1/2 lata de creme de leite.

Pode usar também champignon, 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;
- ½ 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, 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 deixe cozinhar por 30 minutos.
- Desligue a panela de pressão 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 e misture bem. Tampe e selecione um tempo aproximadamente de 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:

ELETROPORTÁTEIS	
Garantia legal*	3 Meses
Garantia adicional	9 Meses
Garantia total**	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.

• 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, tantos 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** 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.

Philco

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

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



08/26 11111-00-05 744724 Rev.2