

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)
entre em contato com o nosso 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 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

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 NBR5410 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.

ATERRAMENTO

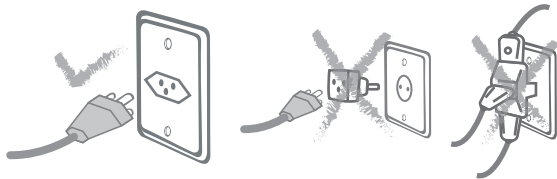
Este aparelho deverá ser conectado a uma tomada aterrada; o aterramento diminuirá o risco de choque elétrico. O plugue deverá ser inserido em uma tomada elétrica que tenha sido aterrada conforme as normas e padrões vigentes. Verificar com um eletricista qualificado ou com o serviço de Assistência Técnica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

DISPOSITIVO 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.

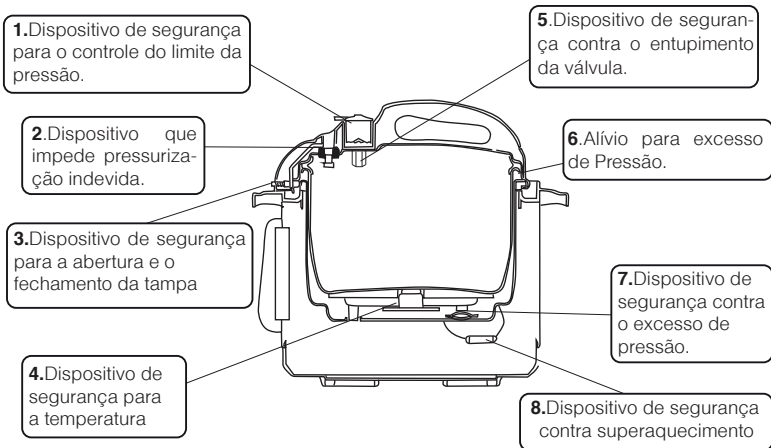
4. Dispositivo de segurança para a temperatura: A panela desligará automaticamente se a temperatura de cozimento atingir o seu limite ou se não houver alimentos dentro do recipiente da panela

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.

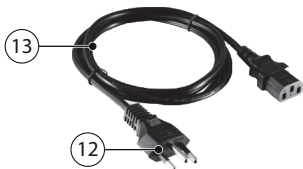
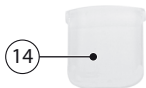
7. Dispositivo de segurança contra o excesso de pressão: Quando os controles de temperatura e de pressão não funcionarem corretamente ou se a pressão atingir o seu limite máximo, este dispositivo será automaticamente ativado e a válvula soltará automaticamente a pressão.

8. Dispositivo de segurança contra superaquecimento: A panela se desligará automaticamente em caso de superaquecimento do aparelho.



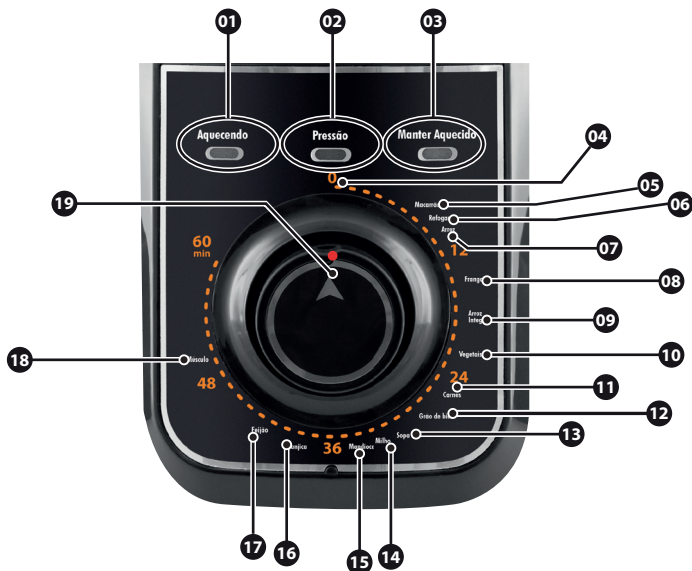
COMPONENTES

01. Anel de vedação silicone;
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.



FUNCIÓNAMENTO

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



Figura 01

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



Figura 02

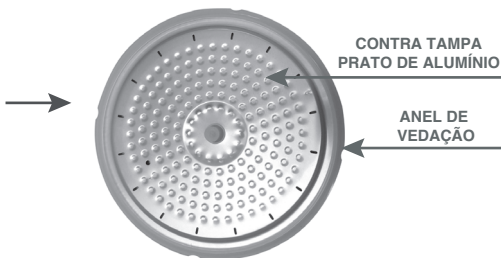


Figura 03

FUNIONAMENTO

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 produto 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.



Figura 04



Figura 05

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 06

FUNCIONAMENTO

COLOCANDO OS ALIMENTOS NO RECIPIENTE

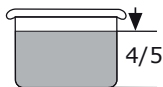
Retire o recipiente interno do aparelho e coloque o alimento dentro do mesmo.

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;

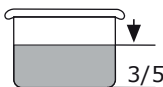
Para alimentos que crescem durante o cozimento, não se pode ultrapassar 3/5 do nível máximo do recipiente;

⚠ ATENÇÃO

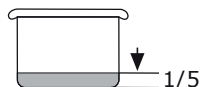
Nunca ultrapasse a marca máxima indicada no recipiente, caso contrário poderá ocorrer danos ao produto.



4/5 ou 4L



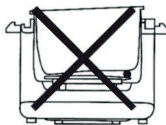
3/5 ou 3L



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.



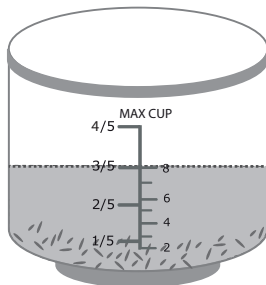
⚠ ATENÇÃO

Não ligar o aparelho sem alimentos dentro do recipiente da panela

FUNÇÃOAMENTO

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.



CERTO



ERRADO



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

GIRAR PARA
FECHAR



Figura 08

FECHAMENTO DA TAMPA

LOGO E PAINEL CENTRALIZADOS



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.

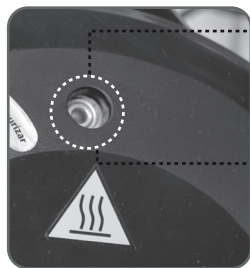


Figura 10



Trava da tampa ativada
(com pressão)



Trava da tampa desativada
(sem pressão)

Figura 11

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

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 PAINELA 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 PAINELA 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.

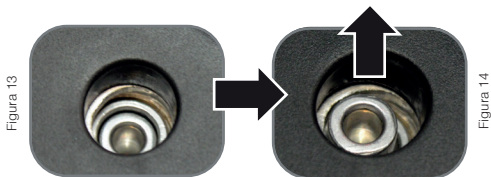


Figura 13

Figura 14

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)

⚠ 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 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.

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



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 70°C. 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 esponja garantindo a remoção de todos os resíduos de alimentos, em seguida seque-os.



Figura 20

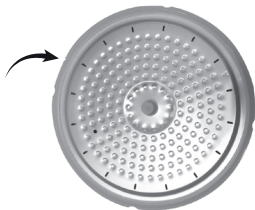


Figura 21

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

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

CUIDADOS ESPECIAIS

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 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.

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.

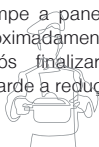
Receita de Feijoada

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, aguarde até que a panela perca a pressão.
- Retire o lombo e coloque 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 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 bifês;
- 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 bifês;
- 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, 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 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:

- 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 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.

ELETROPORTÁTEIS	
Garantia legal*	90 Dias
Garantia adicional	270 Dias
Garantia total**	360 Dias

*A garantia legal é de 90 dias e tem seu início na data de aquisição do produto.
**A garantia total é a soma da garantia legal mais a garantia adicional.

BRITÂNIA ELETRÔNICOS S.A

Rua Dona Francisca, 12.340 - Pirabeiraba - Joinville - SC - CEP 89.239-270

Insc. Est. 254.861.660 CNPJ 07.019.308/0001-28

FABRICADO NA CHINA

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



Philco
ATENDIMENTO AO
CONSUMIDOR