

Philco

MANUAL DE INSTRUÇÕES PANELA DE PRESSÃO MULTIFUNCIONAL PPP02 INOX



INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir**. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



Antes de ligar o aparelho é preciso verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do aparelho.

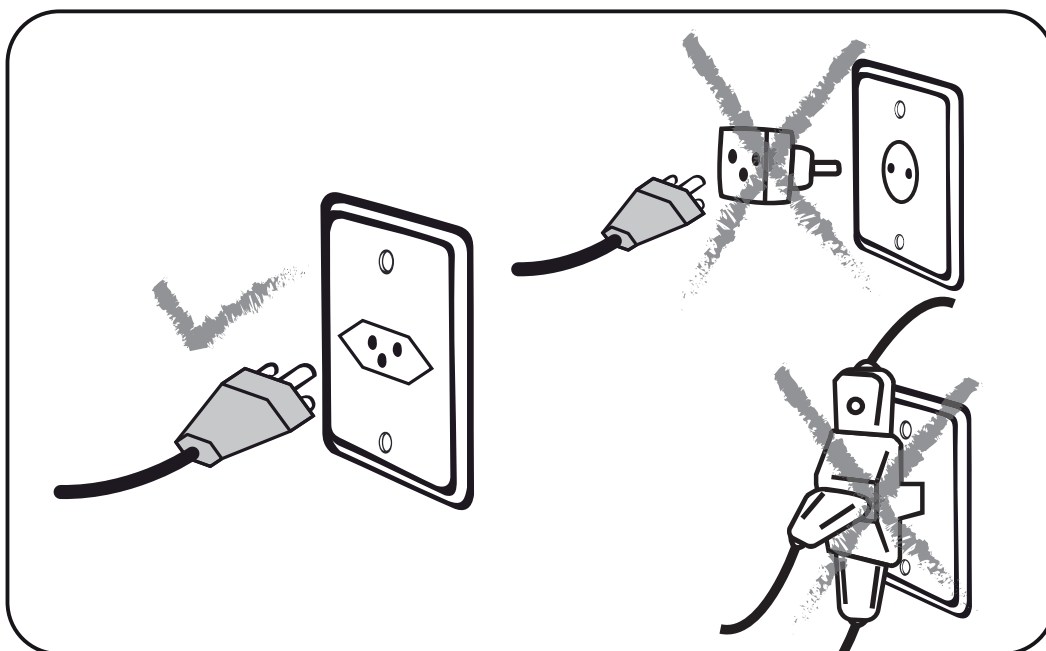
CUIDADOS

- 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 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. Mandar instalar 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.**

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.

1. Dispositivo de segurança para o controle do limite da pressão

2. Dispositivo que impede pressurização indevida.

3. Dispositivo de segurança para a abertura e o fechamento da tampa

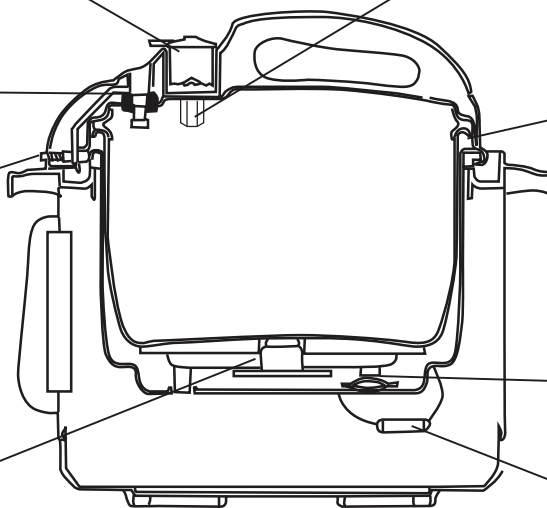
4. Dispositivo de segurança para a temperatura

5. Dispositivo de segurança contra o entupimento da válvula.

6. Alívio para excesso de Pressão.

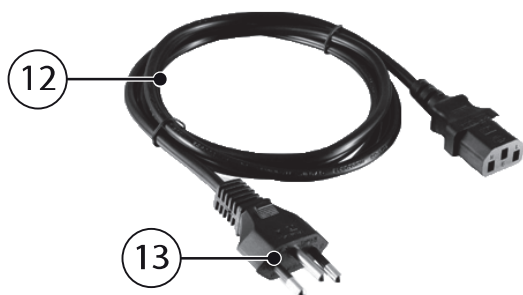
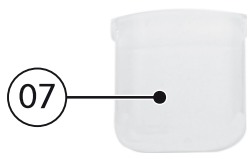
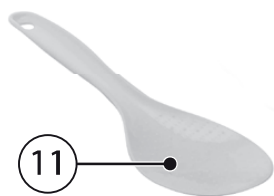
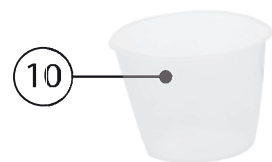
7. Dispositivo de segurança contra o excesso de pressão

8. Dispositivo de segurança contra superaquecimento



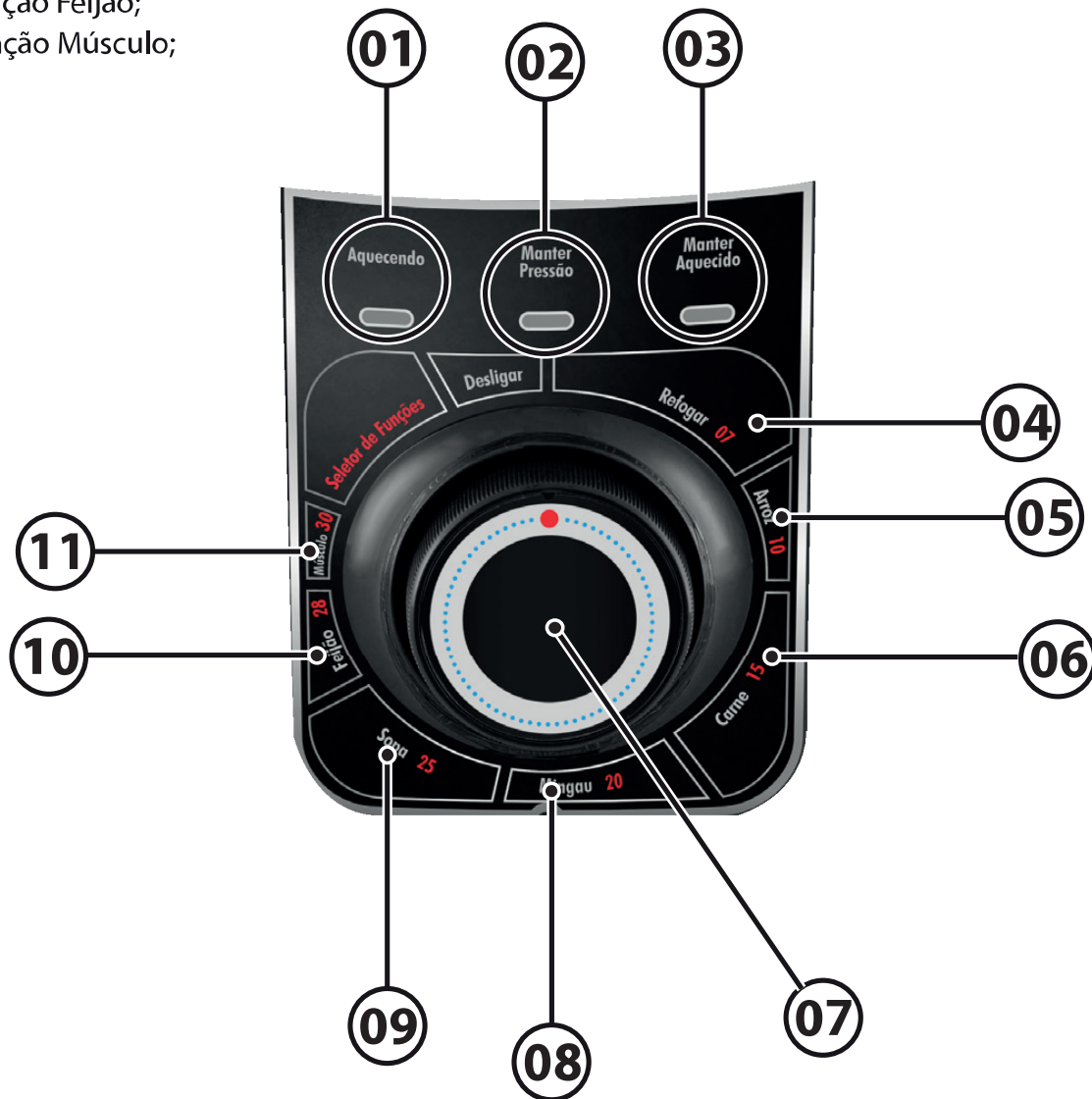
COMPONENTES

- 01. Alça da tampa;
- 02. Válvula de pressão;
- 03. Anel de vedação;
- 04. Contra tampa (prato de alumínio);
- 05. Recipiente interno;
- 06. Alça lateral;
- 07. Coletor de umidade (gotículas);
- 08. Painel de funções;
- 09. Corpo do aparelho;
- 10. Copo dosador;
- 11. Espátula;
- 12. Cordão elétrico;
- 13. Plugue;
- 14. Trava da tampa;



PAINEL DE FUNÇÕES

- 01. Luz indicadora Aquecendo;
- 02. Luz indicadora Manter Pressão;
- 03. Luz indicadora Manter Aquecido;
- 04. Função Refogar;
- 05. Função Arroz;
- 06. Função Carne;
- 07. Seletor de Funções;
- 08. Função Mingau;
- 09. Função Sopa;
- 10. Função Feijão;
- 11. Função Músculo;



FUNCIÓNAMENTO

ABERTURA DA TAMP

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

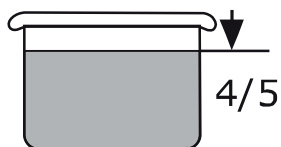
- Observar que o símbolo "☐" deve estar alinhado com a "▲".



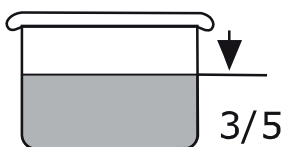
imagens meramente ilustrativas

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

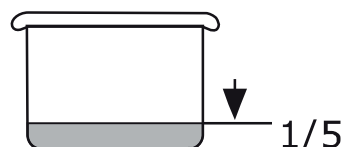
Nota: nunca lavar arroz no recipiente interno da panela. Evitar arranhar ou riscar o revestimento do recipiente interno.



4/5 ou 4,5L



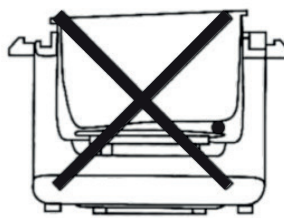
3/5 ou 3,5L



1/5 ou 1,5L

•Enxugar e limpar bem o recipiente e a placa de aquecimento. Não deverá haver resíduos de alimentos ou líquidos na parte exterior do recipiente ou sobre a placa de aquecimento. Depois de introduzir o recipiente, ajustá-lo bem para garantir um contato perfeito com a placa de aquecimento.

Nota: Não ligar o aparelho sem alimentos dentro do recipiente da panela.



FUNCIÓNAMENTO

FECHAMENTO DA TAMPA

1. Para fechar a tampa, primeiramente monte o anel de vedação na contra tampa (Figura 01). Encaixe o contra tampa na tampa superior do produto assegurando que estejam bem encaixados, o anel deve tocar simetricamente na borda da tampa (Figura 02).



Figura 01: encaixando o anel de vedação



Figura 02: encaixando a contra tampa

2. Coloque a tampa de maneira que o símbolo "🔓" existente na tampa panela esteja alinhado com o "▲" estampado na na panela.

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

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



imagens meramente ilustrativas

imagens meramente ilustrativas

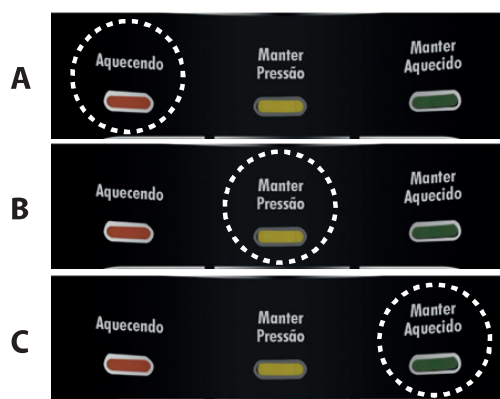
Nota: Existem marcações na tampa e na alça do produto, a tampa só estará devidamente encaixada quando as duas marcações estiverem alinhadas.

FUNCIONAMENTO

- Alinhar a válvula de pressão com a marca pressurizar (Figura 03).
- Certificar que o seletor de funções esteja na posição desligar e em seguida, conectar o cabo de alimentação na panela e logo em seguida na rede elétrica conforme tensão declarada na etiqueta de tensão. A lâmpada AQUECENDO acenderá e a panela começará a aquecer.
- Escolher o tempo de cozimento em função do tipo de alimento que desejar preparar. Girar o seletor de funções (timer) para programar o tempo de cozimento no sentido horário. Depois de algum tempo, haverá pressão dentro do recipiente interno e a trava de segurança levantará. A partir desde momento a tampa não poderá mais ser aberta.

Nota: durante o funcionamento, a válvula de pressão não poderá estar alinhada com a marcação para liberar vapor. Caso contrário, a válvula deixará escapar vapor, fazendo com que a panela não atinja a pressão desejada.

- Ao atingir a temperatura e a pressão previamente programada, a lâmpada de AQUECENDO irá apagar, **imagem A** e a lâmpada indicadora de MANTER PRESSÃO irá automaticamente acender, **imagem B**. 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 **imagem C** acenderá, indicando que a panela está mantendo a temperatura.



imagens meramente ilustrativas

Importante: o timer só realiza a contagem de tempo quando a luz MANTER 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).

NOTA: durante o funcionamento, o produto não libera vapor como acontece nas panelas de pressão convencionais.

- Após o preparo e antes de remover o alimento, retirar o cordão elétrico da tomada elétrica. Em seguida girar a válvula de pressão para a marcação de liberar vapor (**figura 4**) para reduzir a pressão interna até que a trava da tampa seja liberada.

NOTA: durante o funcionamento, a válvula de pressão deverá estar posicionada conforme Figura 03. Caso contrário, a válvula deixará escapar vapor, fazendo com que a panela não atinja a pressão desejada.

FUNCIÓNAMENTO

NOTA 1: ao liberar a pressão da panela (Figura 04), tomar cuidado com o vapor liberado pela válvula de controle da pressão. O vapor pode causar queimaduras em contato direto com a mão.

NOTA 2: a panela só poderá ser aberta após toda a pressão ter sido liberada, notar que a trava da tampa deverá estar na posição liberado (abaixado).



Figura 03: válvula pressurizada



Figura 04: válvula liberada

• Para alimentos muito viscosos como por exemplo, mingau a pressão deverá ser liberada depois que a panela tenha esfriado normalmente. Caso contrário, o alimento poderá espirrar pelo orifício da válvula.

• Logo após o preparo do alimento, ao retirar a tampa, não virá-la, pois água quente pode escorrer e causar queimaduras.

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

MODO DE PREPARO DE ARROZ

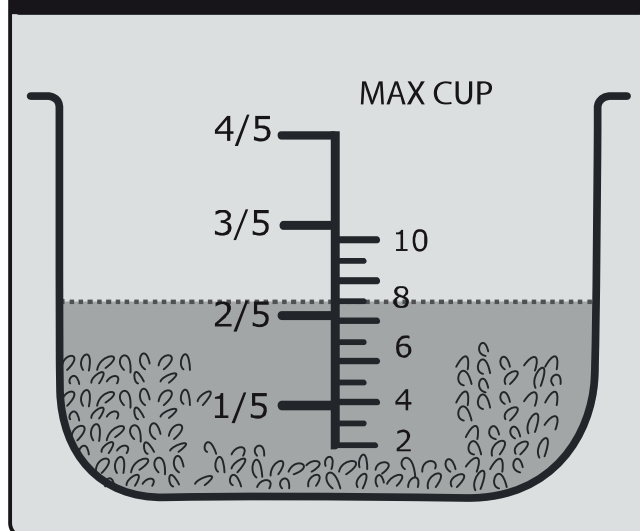
• Usar as marcas da parte interna do produto para ajustar o nível de água. Por exemplo, para cozinhar 8 xícaras de arroz, adicionar água até o nível 8.

• Se o nível de água está incorreto, a água poderá transbordar.

• Certifique-se de que nenhum grão de arroz ou gotículas de água fiquem do lado de fora da tigela antiaderente ou da parede interior do corpo principal.

• A água remanescente nestas áreas podem causar defeitos ao aparelho.

Exemplo: Para cozinhar 8 copos de arroz



FUNÇÃO REFOGAR

Importante:

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.

- 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.

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 desligar.
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 "Desl." 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.

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	
FUNÇÃO	TEMPO PADRÃO
REFOGAR	6 - 8 min
ARROZ	8 - 10 min
CARNE	14 - 18 min
MINGAU	18 - 22 min
SOPA	22 - 26 min
FEIJÃO	26 - 30 min
MÚSCULO	26 - 30 min

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar a panela.
- Depois de preparar o alimento, retirar o recipiente interno. Usar um detergente neutro e uma esponja macia para lavar o recipiente. Depois de lavar, secá-lo bem.
- Limpar a superfície interna da tampa e enxugá-la. A parte interna da tampa compreende: o anel de vedação, válvula para controle da pressão, trava da tampa e a contra tampa (**Figura 5**).

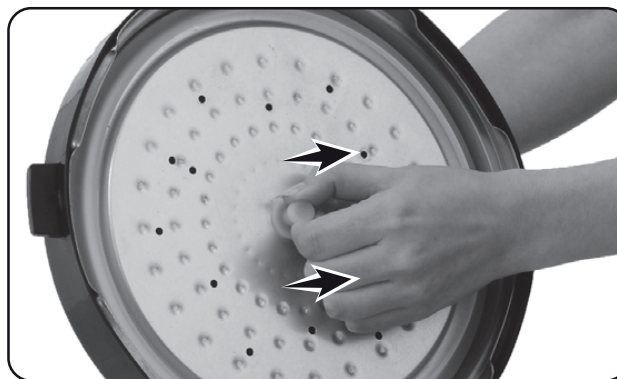


Figura 5

•Limpeza do anel de vedação: retirar a tampa interna de alumínio e retirar o anel de vedação da tampa, puxando-o para cima. Depois de limpar, instalá-lo de novo na tampa, verificando se o espaço entre o anel e a tampa está simétrico (**Figura 6**).

•**Limpeza da trava da tampa:** mover a trava para cima e para baixo com a mão e limpar os resíduos acumulados sobre o anel de silicone com água.

•**Limpeza da válvula para o controle da pressão:**
•Puxar para cima esta válvula, limpá-la e colocá-la novamente sobre sua base. (**Figura 7**)

•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.

•Não respingar água ou outros líquidos no corpo do aparelho.

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

•Enxugar bem a panela e retorná-la à sua embalagem. Guardá-la num local seco se não for usá-la.



Figura 6



Figura 7

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 proteção 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	Ajuste o seletor de funções (timer) para uma função de preparo.
	Seletor de funções na posição "Desl."	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.

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:

- Lave o feijão de sua preferência e reserve;
- Refogue a cebola, o bacon e o alho, utilizando a função refogar;
- Adicione o feijão e 600ml de água;
- Selecionar a função feijão e tampe a panela;
- 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 selecione função músculo.
- Após finalizar o tempo selecionado, aguarde a redução da pressão e sirva a seguir.

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 na função arroz.
- 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 selecionar a função arroz.
- Concluído o processo desligar o produto e servir.

Lombo à Brasileira

Ingredientes

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

Modo de preparo

- Tempere o lombo com cebola, alho, suco de limão, colorau, sal e a pimenta-do-reino.
- Deixe pegar gosto por 1 hora. Aqueça bem o óleo na panela de pressão 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 função carne. Após o término do tempo, aguardar até que a panela perca a pressão.
- Retirar o lombo e colocar sobre uma travessa com o molho.

Bifes à rolê

Ingredientes

- 6 Bifes de alcatra (aproximadamente 150g cada);
- Sal e pimenta-do-reino a gosto;
- 12 Pedacos de vagem (aproximadamente 8 cm cada);
- 12 Palitos de cenoura (aproximadamente 8 cm cada);
- 2 Colheres (sopa) de óleo;
- 1 Cebola pequena picada;

- 2 Tabletes de caldo de carne;
- 120ml de molho inglês;
- 1 Colher (sopa) de farinha de trigo;
- 120ml de água;
- 1 Vidro pequeno de champignons em conserva, cortados em lâminas.

Modo de preparo

- Tempere os bifes com sal e pimenta-do-reino. Recheie cada bife com 2 pedaços de vagem e 2 palitos de cenoura.
- Enrole e espete com um palito.
- Na panela de pressão, aqueça o óleo, refogue a cebola, junte os bifes e frite por igual.
- Acrescente o caldo de carne e o molho inglês, feche a panela e deixe cozinhar sob pressão na função arroz.
- 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 champignons. Mexa bem e deixe ferver por 1 minuto. (Função refogar)
- Sirva com arroz branco.

Sugestão:

Pode-se trocar o recheio de vagem com cenoura por linguiça ou pedaços de bacon.

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.
- Selecione a função arroz.

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 champignons, 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 selecione a função carne.

•Desligue a panela de pressão e espere a pressão diminuir.

•Junte a salsa, misture e sirva em seguida.

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 a função arroz.

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

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

- Os controles remotos terão garantia legal de 90 dias, mais 90 dias de garantia adicional, totalizando 180 dias.
- Os acessórios terão somente garantia legal de 90 dias.
- A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tantos os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados.
- Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do consumidor. A relação de Postos Autorizados está disponível através do site **www.philco.com.br** ou através do SAC **(47) 3431-0499**. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição. Produtos que necessitam de serviço de instalação terão despesas e responsabilidades por conta do consumidor. O compromisso de garantia cessará caso:
 - O produto seja examinado, adulterado ou consertado fora de Assistência Técnica Autorizada.
 - Ocorra a utilização de peça ou componente não original.
 - O produto seja ligado em tensão diferente daquela para qual foi projetado.
 - O defeito seja decorrente de uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual.
 - Danos sejam causados por ação de agentes da natureza (enchentes, maresia, raios, etc.).
 - O produto seja utilizado para fins não domésticos.
 - Não sejam seguidas as recomendações de conservação, conforme manual.
 - Ausência ou adulteração do número de série.

Philco

BRITÂNIA ELETRÔNICOS S.A

Rua Dona Francisca, 12.340 - Bairro Pirabeiraba - Joinville/SC

CEP 89.239-270 - Insc. Est. 254.861.660 - CNPJ 07.019.308/0001-28

FABRICADO NA CHINA

