

Philco



MANUAL DE INSTRUÇÕES

PANELA ELÉTRICA MULTIFUNCIONAL
PPA3V

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

CUIDADOS

- Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma voltagem. Retirar o plugue da tomada elétrica depois de usar o aparelho. Nunca ligar, usando tomadas múltiplas ("Ts" ou benjamins), com outros aparelhos ao mesmo tempo que a panela elétrica.
- Não tocar nas superfícies aquecidas.
- Para se proteger contra o risco de choques elétricos, não mergulhar o plugue, o cordão elétrico ou o corpo do aparelho em água ou em outros líquidos.
- 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.
- Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.
- Sempre retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixar a panela esfriar antes de retirar ou instalar a tigela e antes de limpá-la.
- Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.
- Usar sempre a tigela original e não submetê-la a choques ou batidas.
- Não usar esta panela elétrica 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.
- O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.
- Assegurar-se de manter sempre limpo e sem gotas de água, poeira, grãos de arroz ou outras sujeiras o espaço entre a tigela e a placa de aquecimento (resistência). Caso contrário a panela não irá funcionar corretamente e, em casos mais graves, seus componentes poderão queimar.
- Não inclinar a tigela. Se isto acontecer, o fundo não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências irão se queimar.
- Guardar estas instruções para futuras consultas.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
- 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.

- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial ou um conjunto fornecido pela Assistência Técnica autorizada.
- Não toque em superfícies quentes, utilize sempre um pano ou luvas resistentes ao calor quando for mover a tampa ou algum recipiente ainda quente.
- Utilizar sempre a tampa de vidro e o recipiente de cozimento a vapor original.
- Sempre utilizar a tampa de vidro quando estiver utilizando o produto.
- Nunca obstruir a saída de vapor localizada na tampa de vidro.
- A alavanca de acionamento levantará automaticamente após o cozimento do arroz, nunca segurar ou obstruir a alavanca de acionamento, se isto acontece, causará danos ao produto.



ADVERTÊNCIA

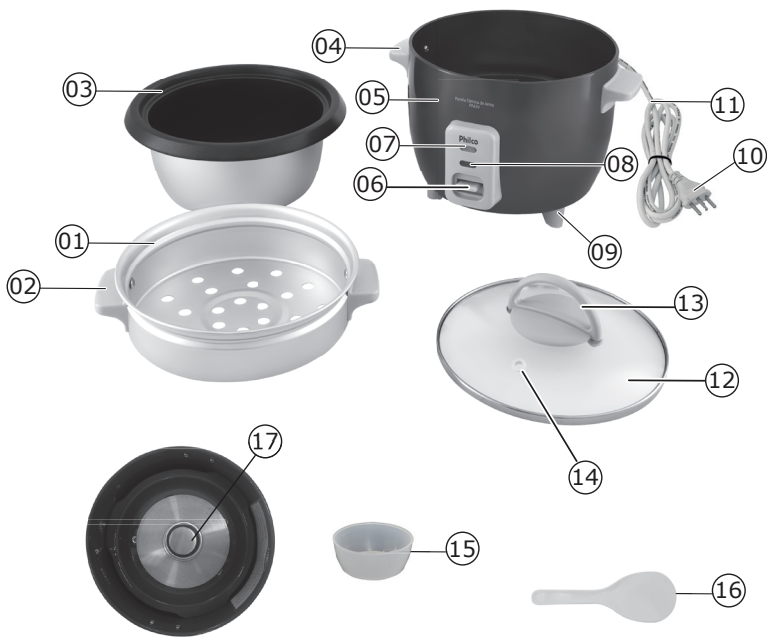


- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

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

COMPONENTES

- 01. Recipiente para cozimento a vapor;
- 02. Alças do recipiente para cozimento a vapor;
- 03. Tigela antiaderente;
- 04. Alças laterais;
- 05. Corpo do produto;
- 06. Alavanca liga /desliga;
- 07. Luz indicadora modo aquecimento;
- 08. Luz indicadora modo cozimento;
- 09. Base;
- 10. Plugue;
- 11. Cordão elétrico;
- 12. Tampa de vidro;
- 13. Alça da tampa;
- 14. Saída de vapor;
- 15. Saída de vapor;
- 16. Copo medidor;
- 17. Colher;
- 18. Elemento de aquecimento.



imagens meramente ilustrativas

FUNCIONAMENTO

Antes da primeira utilização

1. Ler todas as instruções e as medidas de segurança.
2. Retirar todo o material de embalagem e certificar-se de que todos os componentes foram recebidos em perfeito estado.
3. Lavar os acessórios com detergente neutro e água morna. Enxaguar bem e secar completamente.
4. Retirar o recipiente interno da panela e lavá-lo com água morna e detergente neutro. Enxaguar e secar completamente antes de instalá-lo na panela. Fazer este mesmo processo para a tampa de vidro e para bandeja de cozimento a vapor.
5. Limpar o corpo do aparelho com um tecido macio umedecido.
Nunca usar substâncias abrasivas, palha de aço ou esponjas ásperas.
Nunca mergulhar o corpo do aparelho, seu cordão de alimentação ou o seu plugue em água ou outros líquidos.
6. Conectar o plugue a uma tomada elétrica.

NOTA: quando o produto for ligado na tomada, o mesmo entrará no modo aquecimento automaticamente, para iniciar o preparo é necessário o acionamento da alavanca.

Opções de montagem da panela



Opção de utilização com a tigela antiaderente



Opção de utilização com o recipiente de cozimento no vapor

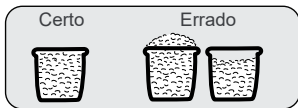
PREPARANDO O ARROZ

Atente-se a capacidade mínima de arroz aceitável, evitar medidas inferiores a uma xícara de arroz e nunca exceder a quantidade de 3 xícaras de arroz.

Cada xícara de arroz cru rende aproximadamente 2 xícaras de arroz cozido, para preparar o arroz siga os passos a seguir.

1 Medir corretamente e lavar o arroz.

- Medir o arroz utilizando o copo fornecido com o aparelho.
- Uma medida do copo corresponde a uma xícara.



2 Adicionar a quantidade correta de água e colocar a tigela antiaderente na unidade principal.

- Usar as marcas da parte interna da tigela para ajustar o nível de água. Por exemplo, para cozinhar 3 xícaras de arroz, colocar o arroz lavado na tigela e adicionar água até o nível 3 ou a quantidade de 6 xícaras de água.
- Se o nível da 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.
- Recomenda-se sempre adicionar um colher de sopa de óleo junto ao arroz, isso fará com que o arroz fique mais solto depois de cozido.
- Posicione a tigela na unidade principal e certifique-se que a mesma esteja corretamente posicionada no elemento de aquecimento.



CUP = Xícara

imagens meramente ilustrativas

3 Fechar a Tampa

- Encaixe a tampa de vidro sobre a tigela e certifique-se de que esteja corretamente posicionada.
- A tampa possui uma saída de vapor, não obstrua.

4 Ligar a Panela

- Empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique.
- A Luz indicadora de cozimento irá acender
- A Alavanca de Acionamento não trava se a tigela antiaderente não estiver colocada corretamente ou se a tampa não for colocada sobre a tigela.
- O tempo de cozimento varia de acordo com o tipo e a quantidade de arroz.
- Após o término do cozimento do arroz a alavanca de acionamento irá subir e a luz indicadora de cozimento irá apagar e a panela entra automaticamente em modo de aquecimento, ficando com a luz indicadora de aquecimento ligada.



5 Misture o arroz antes de servir. O arroz cozido pode ser mantido quente por tempo indeterminado

- Recomenda-se não conservar arroz no modo quecimento por mais de 4 horas, pois o arroz poderá ficar muito seco ou até queimar.
- Certifique-se de desconectar o cabo de alimentação após cada utilização.



DICAS DE UTILIZAÇÃO

- Sempre utilizar a tampa quando for utilizar a panela, pois o aparelho produz vapor durante o seu funcionamento.
- Quando for abrir a tampa para misturar os alimentos abra cuidadosamente e deixe que a água contida na tampa de vidro escorra para dentro da tigela, depois de mexer os alimentos, tampe a panela novamente;
- Utilize a colher que acompanha o produto ou um utensílio de plástico adequando para mexer os alimentos na panela. Jamais utilize utensílios de metal ou qualquer outro material que possa arranhar a tigela antiaderente.
- Lave o arroz em um recipiente separado e depois coloque o na tigela da panela, se desejar.
- Pode-se também aquecer arroz já cozido na panela, basta colocar $\frac{1}{4}$ do copo (aproximadamente 4 colheres de sopa) de água para cada xícara de arroz cozido, misture bem e em seguida empurre a alavanca de acionamento, quando o arroz estiver quente o aparelho entrará no modo aquecimento.
- Utilize um pano ou luvas quando for remover ou manusear algum componente da panela quente.

Para dar mais sabor ao arroz, você pode refogar levemente alguns temperos antes de cozinhar o arroz efetuando os seguintes passos:

1. Adicione os temperos de sua preferência na tigela antiaderente, recomendamos uma colher de chá de alho picado e uma ou duas colheres de sopa de cebola picada.
2. Adicione uma ou duas colheres de sopa de óleo na tigela.
3. Coloque a tigela no aparelho e encaixe a tampa de vidro, é importante que a tampa esteja encaixada no produto para que a alavanca de acionamento funcione corretamente.
4. Acione a alavanca e aguarde a panela começar a aquecer e a refogar. É importante monitorar constantemente este processo.
5. Quando o alimento estiver levemente dourado, desligue a panela, e adicione o arroz, o sal e os misture bem com os temperos.
6. Adicione a água, feche a tampa e ligue a panela novamente e deixe o arroz cozinhar normalmente.

NOTAS: Ao remover a tampa para mexer os temperos o produto poderá desligar, e quando isto acontecer, misture os temperos normalmente, feche a tampa e acione a alavanca novamente. Após um determinado tempo, e quando estiver refogando o alimento, a alavanca poderá levantar automaticamente. Isso quer dizer que a panela atingiu sua temperatura máxima, neste caso, deve-se efetuar o procedimento acima a partir do item 5

PREPARANDO ALIMENTOS NO VAPOR

1. Sua panela contém um recipiente apropriado para cozimento de verduras e legumes no vapor.
2. Escolha os alimentos e os lave bem retire a casca e corte em pedaços não muito grandes, para que o cozimento seja rápido e uniforme.
3. Coloque os legumes no recipiente para cozimento no vapor conforme figura abaixo e siga as instruções a seguir para um melhor aproveitamento do produto.



Suporte para cozimento à vapor



Legumes cortados no recipiente



imagens meramente ilustrativas

- 1** Adicionar a quantidade de água desejada na tigela, consulte a TABELA 01 na página 10 como referência
 - Utilize o copo medidor fornecido com o aparelho
 - Sempre colocar uma quantidade mínima de 1 ½ copo de água na tigela

- 2**
 - Colocar a tigela antiaderente dentro do corpo principal da panela.
 - Colocar o recipiente para cozimento no vapor sobre a tigela antiaderente.
 - Colocar os alimentos sobre o recipiente para cozimento no vapor.
 - Colocar a tampa de vidro sobre o recipiente para cozimento no vapor.
 - Certifique-se de que o recipiente esteja encaixado corretamente sobre a tigela antiaderente.

- 3**
- Empurrar a alavanca de acionamento.
 - A luz indicadora de COZIMENTO irá acender.
 - A alavanca de acionamento não trava se a tigela antiaderente não estiver colocada corretamente.
 - O tempo de cozimento varia de acordo com o tipo e a quantidade de alimentos.
 - Quando toda a água evaporar, a panela entrará em modo de aquecimento.
 - Abrir a tampa da panela e verificar se todos os alimentos estão cozidos.
 - Caso os alimentos ainda não estejam cozidos, colocar mais água e repetir o processo descrito acima.
 - Monitore o cozimento manualmente usando a tabela de referência, TABELA 01 abaixo.

NOTA: durante o processo, verificar constantemente se os alimentos estão cozidos, pois o tempo varia de acordo com o tipo de alimento.

DICAS DE UTILIZAÇÃO

1. O cozimento no vapor pode ser feito junto com o cozimento do arroz, neste caso os tempos de preparo podem variar.
2. Para que o cozimento no vapor seja eficiente, é necessário manter a panela com a tampa corretamente encaixada sobre o recipiente de cozimento a vapor.
3. Quando for fazer alimentos somente no vapor, evite deixar a água secar, pois alguns alimentos podem liberar substâncias que podem ficar no fundo da tigela e queimar, causando mal cheiro, neste caso, monitore o tempo de cozimento manualmente.

TABELA 01 - COZIMENTO DE LEGUMES NO VAPOR

Alimento	Quantidade (g)	Volume de água (ml)	Tempo de preparo (min)
Brócolis	200g	300 (2 copos)	30 a 40
Couve-flor	200g	300 (2 copos)	20 a 40
Batatas	500g	300 (2 copos)	30 a 40
Cenoura	400g	300 (2 copos)	30 a 40
Vagem	400g	300 (2 copos)	30 a 40
Beterraba	380g	300 (2 copos)	35 a 45
Chuchu	450g	300 (2 copos)	20 a 30

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Atenção: Sempre retirar o plugue da tomada elétrica e deixar a panela esfriar totalmente antes de limpá-la. Não mergulhar a panela em água ou outros líquidos.

Nunca usar solventes ou benzeno, esponjas metálicas, escovas de plástico, detergentes fortes, alvejantes ou tecidos contendo substâncias químicas para limpar a sua panela.

1. Colocar a tigela com revestimento antiaderente na água. Usar uma esponja macia para limpá-la e enxugá-la bem.

Nota: Tomar cuidado para limpar totalmente a tigela com revestimento antiaderente depois de ter usado sal de cozinha. Caso contrário poderá haver corrosão. Manusear a tigela com cuidado. Nunca deformá-la.

2. Usar um tecido umedecido para retirar partículas de alimento que estejam coladas ao corpo do aparelho.

3. Limpar o corpo do aparelho com um pano umedecido em detergente. Enxugar em seguida, removendo todo o detergente.

4. Manter o cordão elétrico, o plugue e seu painel de controle sempre secos e limpos. Caso contrário, poderão ocorrer acidentes.

5. Limpar a placa de aquecimento com um pano úmido. O cozimento do arroz poderá ser afetado se houver grãos de arroz ou fragmentos de alimentos sobre a placa.

6. A tampa deverá ser limpa após cada utilização da panela. Limpar a tampa com esponja macia e detergente, e enxugar com tecido macio.

7. Resíduos de gordura na tampa de vidro, na tigela antiaderente e no recipiente para cozimento podem ser removidos lavando estes componentes com água morna.

ATENÇÃO:

•Ao limpar a panela, tomar muito cuidado para não amassar o fundo da mesma, isso pode gerar problemas no aquecimento fazendo com que o elemento de aquecimento queime. Não aplicar força no fundo da panela ao limpá-la.

•Caso a tigela antiaderente sofra quedas, certificar-se que a mesma não sofreu avarias (amassados). Se notar que a tigela está danificada, entrar em contato com uma Assistência Técnica Autorizada.

Arroz Integral

Ingredientes:

3 xícaras de arroz integral lavado;
6 xícaras de água;
1 colher de chá de óleo;
2 colheres de sopa de cebola picada;
1 pitada de sal.

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes na tigela da panela de arroz coloque a tampa de vidro e ligue o produto abaixando a alavanca. Quando o produto desligar (retornar a alavanca ao ponto inicial), o arroz já está pronto, é só saborear.

Arroz Doce

Ingredientes:

1 copo de arroz (cru);
3 copos de leite (usar copo medidor);
1 copo de leite condensado;
Cravo da Índia a gosto;
Canela em pó a gosto.

Modo de preparo:

Cozinhe o arroz na panela. Após cozido coloque o cravo da Índia, o leite e o leite condensado misture bem, abaixe a alavanca e mexa até engrossar. Retira a tigela da panela e leve à geladeira por duas horas, se preferir polvilhe canela e sirva.

Mingau de Aveia

Ingredientes

1 copo de leite (use o copo medidor);
2 colheres de sopa de amido de milho;
3 colheres de sopa de aveia em flocos.

Modo de preparo

Coloque o leite e o amido de milho na tigela da panela e abaixe a alavanca de acionamento, mexa até engrossar adicione a aveia, misture bem e sirva.

Arroz Branco e Parboilizado

Ingredientes:

3 xícaras de arroz lavado;
6 xícaras de água;
1 colher de chá de óleo;
2 colheres de sopa de cebola picada;
1 pitada de sal.

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes na tigela da panela de arroz, coloque a tampa de vidro e ligue o produto abaixando a alavanca. Quando o produto desligar (retornar a alavanca ao ponto inicial), o arroz já está pronto, é só saborear.

Arroz com cozimento de Legumes no vapor.

Ingredientes:

1 ou 2 xícaras de arroz lavado (não exceder a quantia de 2 xícaras)
6 xícaras de água;
1 colher de chá de óleo;
2 colheres de sopa de cebola picada;
1 pitada de sal.
200g de legumes de sua escolha deve estar descascado, picado e lavado.

Modo de preparo:

Coloque o arroz o óleo e a cebola picada na tigela antiaderente e adicione água. Lave bem o legumes, retire as cascas se preferir e coloque os legumes no recipiente para cozimento a vapor, coloque a tampa, e o recipiente sobre a tigela antiaderente e acione a alavanca para ligar a panela, aguarde o termino do cozimento é só saborear.

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.

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

