



Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação de Arquivo	Julia M.	14-08-2015

This page should not be printed.

This document is property of Britânia
AND CAN NOT BE USED BY A THIRD PARTY

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Julia M.	DATA	14-08-2015	TRATAMENTO	TOL. Æ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Diogo	DATA	14-08-2015			SEM ESCALA
APROV.	Brunno	DATA	14-08-2015	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
				Panela de Pressão 4L	751236	1/1
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Folheto de instruções - <i>User Manual</i>	1543-09-05	



Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES
Panela de Pressão 4L

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.

CUIDADOS

- 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.
- Sempre conectar o plugue do cordão elétrico a uma tomada aterrada.
- 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 aparelho, 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
- O uso 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 panela 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.
- 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.
- Após o término do preparo aguardar a saída do vapor antes da abertura da tampa.
- Tomar cuidado com a liberação do vapor pois o mesmo em alta temperatura pode provocar queimaduras.
- O duto do regulador de pressão que permite o escape do vapor de água deve ser verificado regularmente para garantir que eles não são bloqueados.
- Cuidado para não derramar água no conector.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita ao calor residual após o uso.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, jamais tentar consertar o produto em casa. Caso necessário, o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



ADVERTÊNCIA



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

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

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

1. Dispositivo de segurança para o controle 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. 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.

3. Dispositivo de segurança contra superaquecimento: A panela se desligará automaticamente em caso de superaquecimento do aparelho ou se não houver alimentos dentro do recipiente da panela.

4. Dispositivo de segurança para a temperatura: A panela desligará automaticamente se a temperatura de cozimento atingir o seu limite. Neste caso, após algum tempo, o aparelho voltará a funcionar automaticamente.

5. 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.

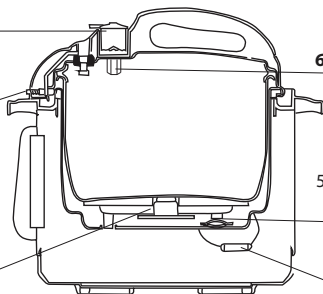
6. Dispositivo de segurança contra o entupimento da válvula. Este dispositivo mantém a válvula livre de bloqueios, evitando o acúmulo de alimentos.

Depois de cada utilização, a panela desligará automaticamente e entrará no modo de aquecimento (luz verde).

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

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

4. Dispositivo de segurança para a temperatura



6. Dispositivo de segurança contra o entupimento da válvula.

5. Dispositivo de segurança contra o excesso de pressão

3. Dispositivo de segurança contra superaquecimento

COMPONENTES

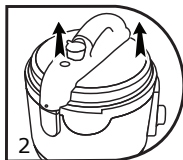
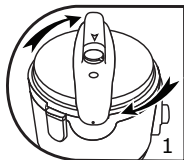
- 01. Alça da tampa
- 02. Anel de vedação
- 03. Recipiente interno
- 04. Coletor de água
- 05. Alça
- 06. Corpo do aparelho
- 07. Placa de aquecimento (parte interna)
- 08. Base do aparelho
- 09. Plugue
- 10. Cordão elétrico

- 11. Chave para programar o tempo de funcionamento (TIMER)
- 12. Anel superior
- 13. Recipiente externo
- 14. Tampa
- 15. Trava de segurança
- 16. Válvula para controle da pressão
- 17. Copo medida
- 18. Colher (espátula)
- 19. Tampa de alumínio
- 20. Borracha central



FUNCIONAMENTO

1.Abertura: Segurar a tampa pelo seu cabo, girá-la no sentido horário até o fim (alinhada com o coletor de água) e levantá-la.

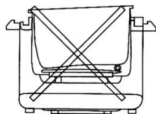


2.Retirar o recipiente interno do aparelho e colocar o alimento dentro do mesmo: Manter o alimento e a água abaixo de 8 do nível máximo. Para alimentos que crescem durante o cozimento, não se pode ultrapassar 6 do nível máximo do recipiente.

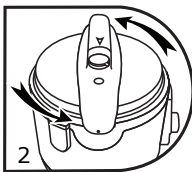
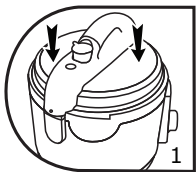
Nota: nunca lavar arroz no recipiente interno da panela. Evitar arranhar ou riscar o revestimento do recipiente interno.

3.Enxugar e limpar 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 colocar 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.



4. Fechamento da tampa: Certificar-se de que o anel de vedação esteja bem instalado na tampa. Se necessário, ajustar o anel de vedação, fazendo-o tocar simetricamente na borda da tampa. Colocar a tampa alinhando a alça com o coletor de água (Figura 1). Girar a tampa no sentido anti-horário (Figura 2) até o fim do se curso.



NOTA: O movimento de fechamento é suave.

5. Não deixar a válvula para o controle do limite da pressão alinhada com a marcação para liberar vapor.

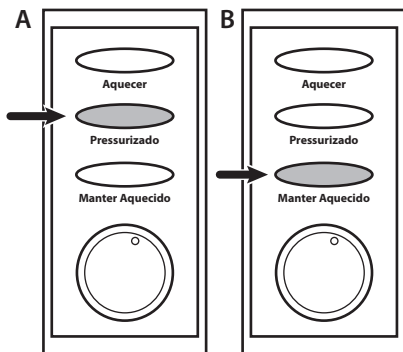
6. Certificar que o seletor de funções esteja na posição inicial e em seguida, conectar o cabo de alimentação na panela e logo em seguida na rede elétrica conforme tensão declarada na etiqueta de tensão. A lâmpada vermelha acenderá e a panela começará a aquecer.

7. Escolher o tempo de cozimento em função do tipo de alimento que deseja preparar. Girar a chave para programar o tempo de cozimento no sentido horário. Depois de algum tempo, haverá pressão dentro do recipiente interno e o pino de segurança levantará. A partir desse momento a tampa não poderá mais ser aberta.

Nota: Durante o funcionamento, a válvula para o controle 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.

8. Ao atingir a temperatura e a pressão previamente programada, a lâmpada de aquecer (vermelha) irá apagar e a lâmpada indicadora de pressão (amarela) irá automaticamente acender (Fig. A) 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 (verde) acenderá (Fig. B), indicando que a panela está mantendo a temperatura.

Importante: O timer só realiza a contagem de tempo quando a luz amarela 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 (lâmpada vermelha) o timer é interrompido e retornará a contagem quando a panela atingir novamente a temperatura ideal (lâmpada amarela).

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

10. Após o preparo e antes de remover o alimento, retirar o cordão elétrico da tomada elétrica. Em seguida girar a válvula de controle do limite da pressão para a marcação de liberar vapor (**figura 3**) para reduzir a pressão interna até que a trava da tampa seja liberada.

Para liberar o Vapor do aparelho, posicionar o Pino da válvula de controle do limite da pressão na posição , conforme figura ao lado.

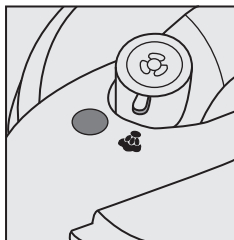
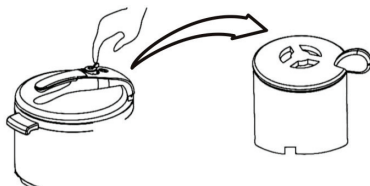


Figura 3

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.



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

•O tempo de cozimento deverá ser programado em função do tipo de alimento e da sua experiência pessoal. Os indicadores de tempo de acordo com o alimento presente no TIMER serve apenas como referência. Caso o alimento não esteja suficientemente cozido após o preparo, recolocar o aparelho em funcionamento até atingir o ponto desejado.

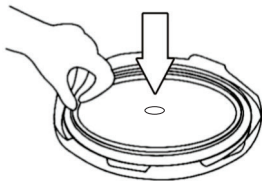
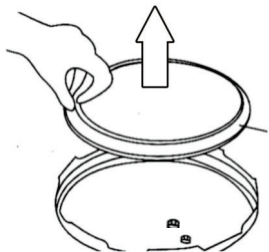
•Depois do preparo e após a liberação da trava de segurança da tampa, será necessário deixar sopas e mingau dentro da panela por mais 3-5 minutos para obter um sabor mais acentuado.

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

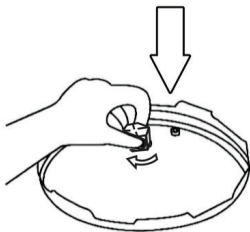
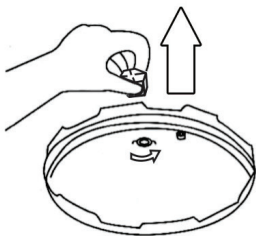
Nota: Não ligar o aparelho sem alimentos dentro do recipiente da panela.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

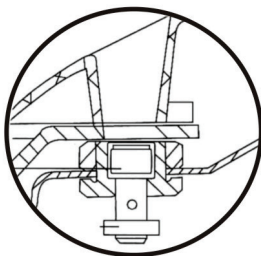
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar a panela.
 - Depois de preparar o alimento, retirar o recipiente interno. Usar um detergente neutro e uma esponja macia para lavar o recipiente. Depois de lavar, secá-lo bem.
 - Limpar a superfície interna da tampa e enxugá-la. A parte interna da tampa compreende: o anel de vedação, válvula para controle da pressão, trava da tampa e prato de alumínio.
 - 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.
- Se a tampa de alumínio não estiver simetricamente instalada, significa que a **Borracha Central** da **Tampa** de alumínio está invertida.



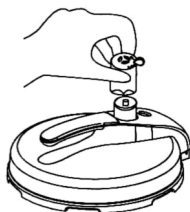
- Limpeza do dispositivo para evitar o entupimento por alimentos:** retirar o dispositivo rosqueando-o no sentido anti-horário. Coloque-o em água corrente para limpeza, verificando se não há algum resíduo de alimento ou sujeira na válvula. Após efetuar a limpeza, o mesmo deve ser rosqueado firmemente no sentido horário.



•**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.



- Retirar o coletor de água 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.
- Depois de preparar os alimentos, empurrar a válvula para controle da pressão para baixo, retirar o excesso de água e secar bem.

Nota: O interior da panela (placa de aquecimento) deve ser limpo apenas com um pano umedecido. Jamais derramar água no interior da panela sem o recipiente instalado.

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 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.

1 Medir corretamente e lavar o arroz.

- Medir o arroz utilizando o copo fornecido com o aparelho.

Certo



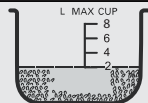
Errado



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 2 xícaras de arroz, colocar o arroz lavado na tigela e adicionar água até o nível 2.

EXEMPLO: Para cozinhar 2 xícaras de arroz



L = litros
CUP = xícara

NOTAS:

- Se o nível da 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.

- Girar o TIMER para a posição ARROZ.

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 4L, adicionar 600ml de água e sal a gosto. Selecionar a função feijão com o tempo de 30 minutos. Em uma panela refogar a cebola, o bacon e o alho. Misturar ao feijão assim que a panela 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 elétrica com o bacon em tiras. Coloque a costela cotada 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 30 minutos. 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 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 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 cozinhar por mais 10 minutos. Concluído o processo desligar o produto e servir.

Costela Especial

Ingredientes

- 1/2 Kg de costela bovina
- 1 cebolas grandes
- 1 tabletes de caldo de carne
- 175g de bacon em tiras

Modo de preparo

Cubra totalmente o fundo da panela de pressão elétrica com o bacon em tiras. Coloque a costela cotada 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 30 minutos no timer.

Após finalizar o tempo selecionado, aguarde a redução da pressão e sirva a seguir.

Lombo à Brasileira

Ingredientes

- 1/2 Kg de lombo de porco,
- 1/2 cebola cortada em anéis
- 1 dentes de alho picados
- Suco de 1/2 limão
- 1 colher (chá) de colorau
- 1 colher (chá) de sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- 600 ml de óleo
- 75g 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 elétrica e refogue o lombo até ficar corado com os temperos, acrescentan-

do o bacon e 1 copo de água quente para formar vapor. Feche a panela e ajuste o timer para 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.

Stroganoff

Ingredientes

- 250g de alcatra cortada em bifes
- 1/2 pacote de sopa de cebola
- 1/2 xícara (chá) de purê de tomates
- 1 colheres (sopa) de conhaque ou uísque
- 1 1/2 colheres (sopa) de ketchup
- 1/2 colher de sopa de mostarda
- 3 1/2 copos de água

Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes na panela de pressão. Coloque os 3 copos de água. Tampe a panela. Cozinhe 10 minutos.

Após o término do tempo, desligue a panela 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.

RECEITAS

Carne de Panela

Ingredientes

- 20ml de óleo
- 1 dente de alho picado
- 1 cebola média picada
- 350g de coxão duro cortado em bifes
- 1 colheres (chá) de sal
- 1 tomate
- ½ pimentão verde
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- 1 1/2 copos de água quente
- 1 colher (sopa) de salsa picada

Modo de preparo:

Na panela de pressão elétrica, coloque o óleo e posicione o seletor de temperaturas na posição 5 para aquecer. Junte o alho e a cebola, e refogue por 3 minutos, ou até dourarem. Acrescente a carne e frite 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 e espere a pressão diminuir.

Junte a salsa, misture e sirva em seguida.

Maminha na Cebola

Ingredientes

- 1 maminha (aproximadamente 1Kg)
- 2 cebolas médias
- 1 caldos de carne
- 1 1/2 colher de óleo

Creme

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 1/2 lata de milho verde
- Noz moscada (opcional)
- 1 1/2 copos de leite
- Sal à gosto

Modo de fazer

Coloque a maminha na panela de pressão.

Sobre ela, acrescente as cebolas fatiadas em rodelas e os caldos de carne. Tampe a panela e selecione 30 minutos.

Desligue a panela e espere a pressão diminuir. Abra a tampa, retire a carne em um recipiente apropriado, a seguir, fatie e regue com o caldo formado pelo seu cozimento. Decore com creme de milho.

Creme de milho

Derreta a manteiga em uma panela e junte a farinha. Misture para se agregarem. Coloque o leite aos poucos, sempre mexendo. Adicione nos moscada, sal e o milho verde. Cozinhe por aproximadamente 5 minutos.



08/15 1543-09-05 751236 Rev.0

www.philco.com.br

