



Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

Manual de Instruções

Panela de Pressão Digital 6L

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.



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.
 - 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 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 total da pressão e do vapor antes de abrir a tampa do produto.
- Tomar cuidado com a liberação do vapor pois o mesmo em alta temperatura pode provocar

queimaduras.

•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.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

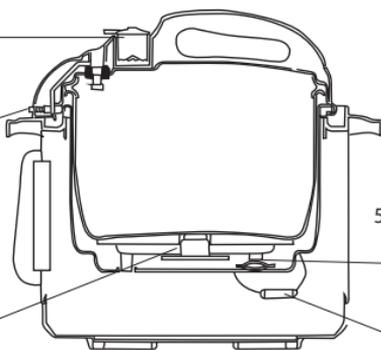
1. Dispositivo de segurança para o controle da pressão. Durante o funcionamento, se a pressão de cozimento ultrapassar o limite pré-determinado, a válvula de controle da pressão atuará liberando o excesso de vapor, mantendo a pressão dentro dos limites desejados.
2. Dispositivos de segurança para a abertura 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.

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

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

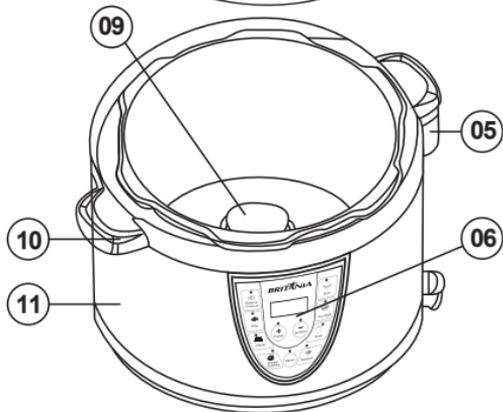
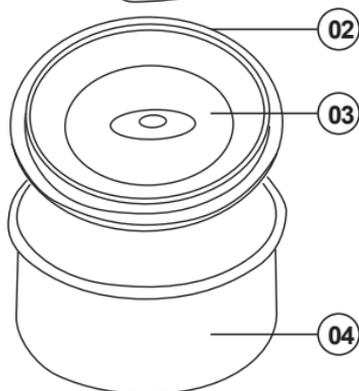
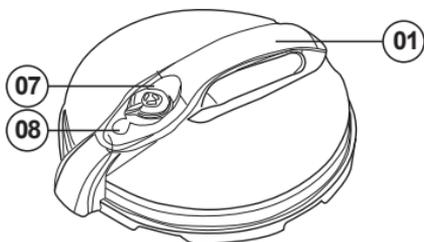


5. Dispositivo de segurança contra o excesso de pressão

3. Dispositivo de segurança contra superaquecimento

COMPONENTES

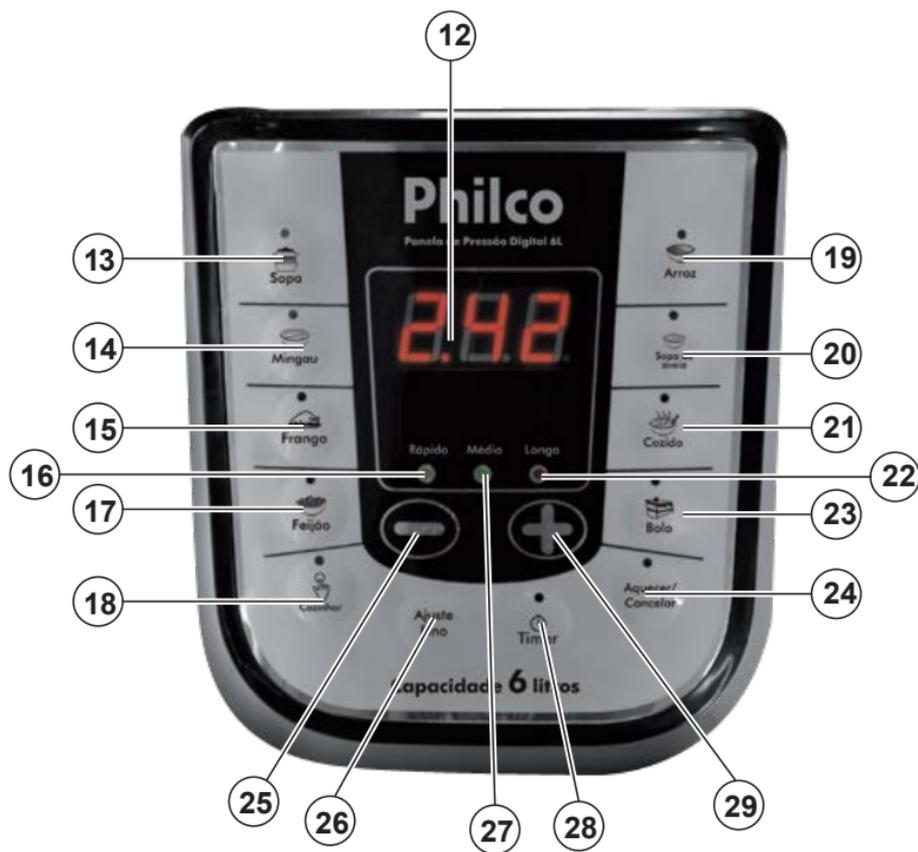
- 01.Alça da tampa
- 02.Anel de vedação
- 03.Contra tampa
- 04.Recipiente interno
- 05.Coletor de umidade (gotículas)
- 06.Painel de controle
- 07.Válvula de pressão
- 08.Válvula de segurança
- 09.Placa de aquecimento
- 10. Alça
- 11.Corpo do aparelho



PAINEL DIGITAL

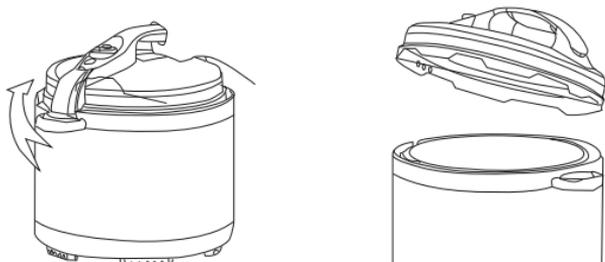
- 12. Visor
- 13. Sopa
- 14. Mingau
- 15. Frango
- 16. Luz indicadora de preparo rápido
- 17. Feijão
- 18. Cozinhar
- 19. Arroz
- 20. Sopa de Aveia

- 21. Cozido
- 22. Luz indicadora de preparo longo
- 23. Bolo
- 24. Aquecer/Cancelar
- 25. Ajuste de tempo -
- 26. Ajuste Fino
- 27. Luz indicadora de preparo normal
- 28. Timer
- 29. Ajuste de tempo +

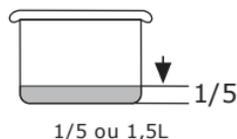
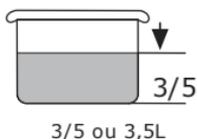
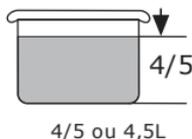


FUNCIÓNAMENTO

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

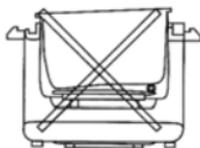


2. Retirar o recipiente interno do aparelho e colocar o alimento dentro do mesmo. Manter o alimento e a água abaixo de 4/5 do nível máximo e acima de 1/5. Para alimentos que crescem durante o cozimento, não se pode ultrapassar 3/5 do nível máximo do recipiente. Nota: nunca lavar arroz no recipiente interno da panela. Evitar arranhar ou riscar o revestimento do recipiente interno.



3. 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 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.

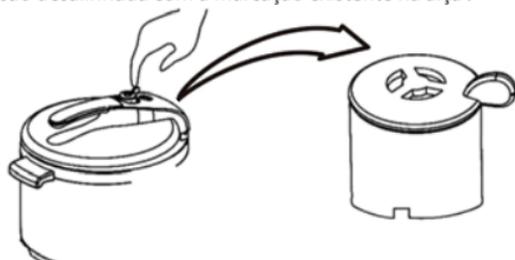


4. Para fechar a tampa. Certificar-se de que o anel de vedação esteja bem instalado na tampa. Se necessário, ajustar o anel de vedação, fazendo-o tocar simetricamente na borda da tampa. Segurando a tampa pelo seu cabo, girá-la no sentido anti-horário até fixá-la completamente no corpo do aparelho.

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

5. Colocar a válvula para o controle de pressão desalinhada com a marcação existente na alça .

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.



6. Conectar o cabo de alimentação na panela e logo em seguida na rede elétrica conforme tensão declarada na etiqueta de tensão. O aparelho emitirá um sinal sonoro e o visor irá piscar.

7. Escolher o tipo de cozimento em função do tipo de alimento que desejar preparar. Veja a tabela de “TEMPO DE PREPARO” para referência. Após alguns instantes, o aparelho emitirá 3 sinais sonoros e irá começar a aquecer, haverá pressão dentro do recipiente interno, só então o tempo mostrado no visor entrará em contagem regressiva . A partir desde momento a tampa não poderá mais ser aberta.

8. Para abrir a tampa é necessário desligar o aparelho, liberar o vapor e aguardar até que a pressão interna seja liberada totalmente e o pino de segurança volte a sua posição inicial.

Nota: Durante o funcionamento, a válvula de pressão deverá estar alinhada com a marcação “OOOO” existente na alça da tampa. Caso contrário, a válvula deixará escapar vapor, fazendo com que a panela não atinja a pressão desejada.

9. Após finalizado o preparo o aparelho emitirá 5 sinais sonoros e o aparelho entrará no modo aquecimento.

10. Antes de remover o alimento, retirar o cordão elétrico da tomada elétrica. Em seguida alinhar a válvula de pressão com a marcação existente na alça da “” tampa para reduzir a pressão interna até que a trava da tampa seja 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.

• 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.

TEMPOS DE PREPARO

Função	Tempo pré-definido	Tempo ajustável
Arroz	10 min	-
Mingau	20 min	10-20-30 min
Sopa	30 min	20-30-40 min
Músculo	30 min	25-30-40 min
Feijão	30 min	25-30-40 min
Frango	20 min	15-20-30 min
Cozido	30 min	-
Bolo	30 min	-
Cozinhar	30 min	0~120 min
Sopa de Aveia	5 min	-

Nota: Os tempos pré-definidos são mostrados no visor após o usuário apertar a respectiva função no painel de funções. Para selecionar um tempo diferente do pré-definido, utilizar a tecla "Ajuste Fino" no painel de funções (para funções que permitem tempo ajustável).

AJUSTANDO O TIMER

O aparelho conta com um sistema de Timer que permite agendar para até 24 horas o cozimento do alimento desejado.

1. Após realizar os 6 (seis) primeiros tópicos do Funcionamento, pressionar a tecla Timer.
2. Utilizar as teclas + e - para selecionar a quantidade de horas desejada. O número selecionado irá ficar fixo.

Nota: O Timer pode ser ajustado em intervalos de 30 minutos.
Ao setar um timer de 3 horas e 30 minutos, o visor mostrará 3.5H.
O visor digital não mostrará a contagem regressiva.

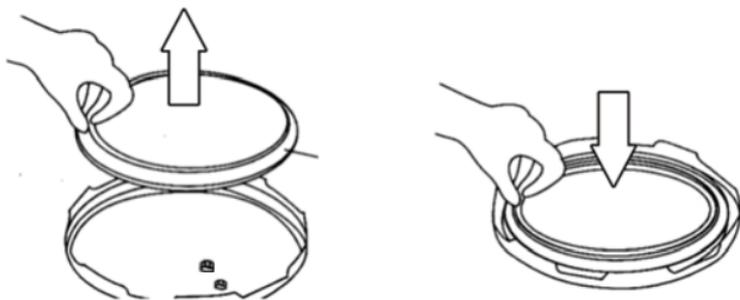
3. Após selecionar o tempo desejado, pressione a tecla da função de cozimento desejada. Após alguns instantes, o aparelho emitirá 3 sinais sonoros e começará a contagem do tempo.

TECLA AQUECER/CANCELAR

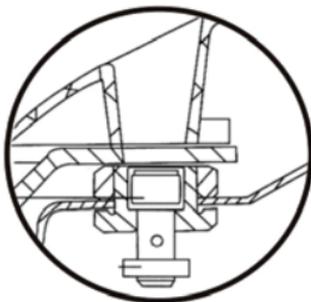
A tecla "Aquecer/Cancelar" pode ser utilizada para cancelar a operação ou manter o alimento aquecido após o seu preparo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- 1.Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar a panela.
- 2.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.
- 3.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.



- 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.



4.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.

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

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

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

8.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

1. Para se evitar que a tampa fique frouxa, sempre transportar a panela segurando pelos seus pegas laterais. Nunca carregá-la segurando pelo cabo da tampa.
2. 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.
3. 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.
4. A tampa deverá ser limpa com frequência. Manter em bom estado a válvula para o controle da pressão e a trava da tampa.
5. Não tentar abrir a tampa, forçando-a, antes do desbloqueio. Esperar que a trava caia.
6. Nunca colocar objetos sobre a válvula para o controle da pressão.
7. É proibido usar tecidos para preencher o espaço entre o recipiente interno e a tampa.
8. 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.
9. 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.
10. Esta panela não deverá ser utilizada por crianças ou por portadores de deficiências. Manter sempre este equipamento longe do alcance de crianças.
11. 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.
12. Se o cordão elétrico estiver danificado, o usuário deve mandá-lo substituir em um posto de Assistência Técnica Autorizada.

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 Digital 6L, 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 lingüiça 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 e 40 minutos. 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.

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 bem o óleo na panela de pressão elétrica 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 e ajuste o tempo para 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 pedaços de vagem (aproximadamente 8 cm cada)
12 palitos de cenoura (aproximadamente 8 cm cada)
2 colheres (sopa) de óleo
1 cebola pequena picada
2 tabletes de caldo de carne
120ml de molho inglês
1 colher (sopa) de farinha de trigo
120ml de água
1 vidro pequeno de 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, frite 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 por 7 minutos. Abra a panela, 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.

Sirva com arroz branco.

Sugestão:

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

RECEITAS

Strogonoff

Ingredientes

- 1/2 quilo 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. Coloque os 3 copos de água. Tampe a panela. Cozinhe por 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.

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 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.

www.philco.com.br



www.philco.com.br/FaleConosco.aspx

08/13 1055-09-05 789975 REV.0