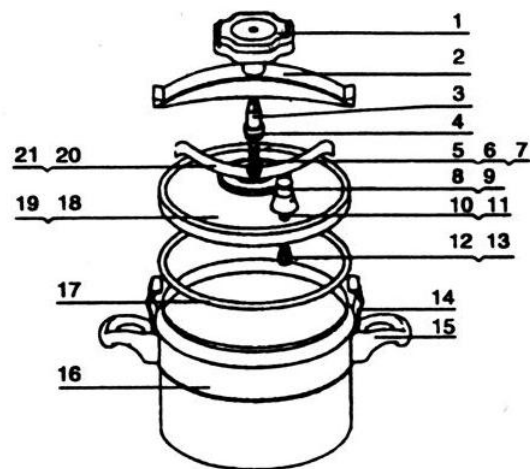


MANUAL DE INSTRUÇÃO PARA PANELA DE PRESSÃO

COMPONENTES DA PANELA DE PRESSÃO



- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1 – Botão de aperto | 12 – Parafuso anti-bloqueio |
| 2 – Travessão | 13 – Espaçador |
| 3 – Rosca de fixação | 14 – Encaixes do travessão |
| 4 – Rolamento de esfera | 15 – Asas |
| 5 - Parafuso central | 16 – Corpo da panela |
| 6 – Separador central | 17 – Junta de vedação de borracha |
| 7 – Rosca central | 18 – Tampa |
| 8 – Válvula rotativa | 19 – Separador |
| 9 – Mola de fecho | 20 – Mola |
| 10 – Suporte da válvula rotativa | 21 – Separador |
| 11 – Anilha | |

MANUSEAMENTO

1. Fechar a panela de pressão

1º Passo - Rode o botão de aperto no sentido contrário aos ponteiros do relógio, fazendo com que o travessão desça até junto da tampa.

2º Passo – Encaixe a tampa sobre o corpo da panela entre os encaixes de fixação. Certifique-se que a tampa ficou correctamente centrada em relação ao corpo da panela. O travessão e os encaixes de fixação devem estar perfeitamente alinhados.

3º Passo – Rode o botão de aperto no sentido dos ponteiros do relógio até que o travessão fique encostado aos encaixes nas suas duas extremidades, certifique-se de que não há a sensação da tampa estar solta. A partir desta posição continue a rodar o botão de aperto, no mesmo sentido, uma volta e meia ou 2 voltas (uma volta é igual a 360°).

Para o modelo CS20 dê uma volta mais.

Para os modelos C22-C24 dê uma volta e meia.

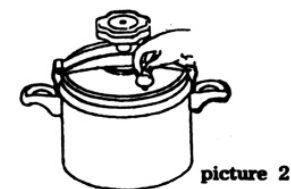
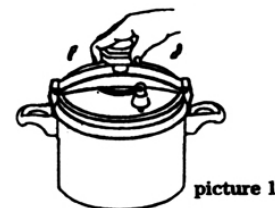
Para os modelos C26-C28 dê duas voltas

Se verificar que há vapor a sair por baixo da tampa enquanto estiver a cozinhar, deverá libertar todo o vapor rodando o botão de aperto no sentido contrário aos ponteiros do relógio, depois aperte a tampa enquanto pressiona firmemente, certifique-se que o vapor não volta a sair por debaixo da tampa.

(veja figura/picture 1)

2. Colocar a válvula rotativa.

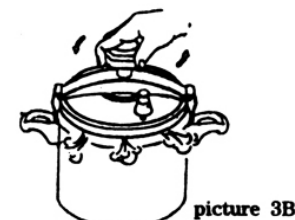
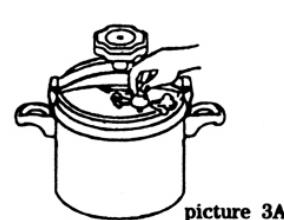
A válvula deverá ser colocada verticalmente sobre o suporte da válvula (verificar na figura/picture 2)



3. Reduza a pressão e abra a tampa

Para reduzir a pressão dentro da panela em segurança, levante ligeiramente a válvula rotativa fazendo sair o vapor que está dentro da panela lentamente (veja figura/picture 3A).

Poderá também reduzir a pressão da panela, rodando o botão de aperto aos pouquinhos para permitir que o vapor saia muito lentamente e com pouca intensidade por debaixo da tampa (veja figura/picture 3B). Quando todo o vapor tiver sido libertado poderá retirar totalmente a tampa da panela.



PRECAUÇÕES E MANUTENÇÃO

1 – Enquanto estiver a cozinhar sopa, se verificar que o vapor está a sair continuamente e com intensidade, deverá baixar a intensidade do calor para evitar que o líquido saia pelos orifícios da válvula.

2 - A quantidade de comida a cozinhar de cada vez é limitada.

O tipo de comida que é expansível quando cozinhada, como o arroz ou os grãos (feijão, ervilha, fava...) não deve exceder 2/3 (dois terços) da capacidade total da panela. Outros tipos de comida, como as carnes e os peixes, não devem exceder ¾ (três quartos) da capacidade total da panela.

3 – A pressão que as panelas atingem é de 80Kpa. A válvula NÃO pode ser trocada de uma panela para outra. Cada válvula aplica-se a um determinado tipo de panela. Nunca utilize a válvula se esta estiver entupida. Mantenha a válvula (canais e orifícios) sempre limpos.

4 – O rosca de fixação e o parafuso central foram oleados aquando da produção na fábrica. Lave a tampa cuidadosamente com um tecido suave e, quando necessário, sob água corrente. Não deixe a tampa mergulhada em água por longos períodos de tempo.

5 – No caso de não utilizar a panela de pressão durante um longo período de tempo, certifique-se que está bem lavada e bem limpa, para evitar que resíduos de comida corroam o material.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Problemas	Causas prováveis	Soluções
O vapor sai pelos rebordos por baixo da tampa	O rebordo da panela e a tampa não estão devidamente encaixados ou não estão devidamente apertados um contra o outro.	Liberte todo o vapor da panela e volte a tentar fechá-la correctamente até que o problema não volte a aparecer.
	A base da válvula está entupida.	Abra a tampa e verifique.
	Existe algum resíduo ou partículas na junta de vedação de borracha.	Abra a tampa e lave a borracha
	A junta de vedação de borracha está danificada	Substitua por uma junta de vedação nova.
	A pressão dentro da panela é demasiado elevada.	Baixe a intensidade do calor.
A válvula rotativa não funciona	Não há água suficiente na panela para criar vapor na quantidade necessária.	Acrescente água na panela de pressão.
	A pressão é demasiadamente baixa.	Aumente a intensidade do calor
	O suporte da válvula rotativa está obstruído.	Limpe os orifícios e canais do suporte da válvula e da própria válvula
Não consegue abrir a panela	A panela arrefeceu. A pressão dentro da panela é negativa.	Retire a válvula e deixe o ar entrar dentro da panela.

TEMPOS DE COZEDURA

Tipo de alimento	Peso (kg)	Água (kg)	Tempo (minutos)	Estado da comida
Perna de porco	1,0	0,5	16-18	Cozido
Galinha	1,5	1,0	8-10	Desossada
Bife (3cm a peça)	1,00	0,5	12-15	Cozido
Arroz	0,5	Necessária	3-4	Cozido
Legumes	0,25	Necessária	2-3	Cozido

NOTAS

- O tempo de cozedura começa a contar quando é atingido o ponto de pressão necessária (quando começar a ver o vapor a sair de forma constante pela válvula rotativa). Nesse momento, pode baixar um pouco a intensidade do calor.
- O estado da comida (indicado na última coluna) é aquele que se obtém depois do tempo de cozedura e depois da panela ter arrefecido e baixado a pressão normalmente. Deve ter em conta que a cozedura se mantém durante algum tempo mesmo depois de ter apagado a fonte de calor.
- Cada pessoa tem um gosto pessoal e particular. O que está indicado neste quadro são apenas pontos de referência que podem ajudar nas primeiras utilizações da panela de pressão.

COMPONENTES VENDIDOS COM A PANELA:

- 1 – Válvula rotativa
- 2 – Panela e acessórios
- 3 – Tampa e acessórios
- 4 – Manual de instruções

ADQUIRIU UMA PANELA

- Segura e de total confiança
- Cientificamente desenhada, com formas e design agradáveis
- A junta de vedação de borracha tem um tempo de duração de cerca de 5 anos.

CUIDADO: AS ASAS DEVERÃO SER SUBSTITUIDAS REGULARMENTE E SEMPRE QUE SE MOSTRE SER NECESSÁRIO.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

- Leia todo o manual de instruções antes da primeira utilização
- Não deixe que as crianças de aproximem da panela de pressão enquanto estiver a cozinhar.
- Não coloque a panela de pressão dentro do forno
- Seja prudente ao trabalhar com a panela sob pressão. Não toque nas superfícies quentes. Pegue pelas asas e se necessário use protecção (luvas, ...)
- Não utilize a panela de pressão para qualquer outro fim diferente daquele para que foi concebida.
- Esta panela funciona sob pressão. Uma utilização inapropriada poderá levar a acidentes e danos pessoais e/ou materiais. Certifique-se que a panela está bem fechada antes de a colocar sobre a fonte de calor. Veja as instruções de utilização.
- Nunca force a abertura da panela. Não abra a panela sem que a pressão não tenha totalmente baixado no seu interior. Veja as instruções de utilização.
- Não utilize a panela de pressão sem água no seu interior, sob pena de danificar seriamente a panela.
- Coloque sempre água em pelo menos 2/3 da panela. Nos alimentos que expandem, tal como o arroz, não exceda metade da capacidade da panela.
- Utilize a panela de pressão numa fonte de calor adequada consoante as instruções de utilização.
- Ao cozinhar carnes com pele (por exemplo língua de vaca) a pele poderá inchar sob o efeito da pressão. Não pique a carne enquanto estiver inchada sob pena de se poder queimar.
- Ao cozinhar alimentos pastosos, “agite” **suavemente** a panela antes de a abrir para evitar a ejeção da comida.
- Verifique as condições em que a válvula se encontra antes de cada utilização e certifique-se que não está obstruída. Veja as instruções de utilização
- Nunca utilize a panela de pressão para fritar alimentos.
- Não interfira nos sistemas de segurança da panela.
- Utilize apenas acessórios do mesmo fabricante e em função do modelo da sua panela de pressão. Utilize sempre a tampa compatível com o corpo da panela.
- Guarde sempre estas instruções para esclarecimento de quaisquer dúvidas no futuro.