

MANUAL DE INSTRUÇÕES - UNIFICADO



BRITÂNIA
DESDE 1956

Painel de Pressão
Multifuncional Digital
BPP02PI

Painel de Pressão
Supreme Gold BPP02G



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.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



LEIA O MANUAL



ATENÇÃO

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.



Para ter acesso ao manual digital (em PDF)
entre em contato com o nosso SAC
em horário comercial **SAC BRITÂNIA: (47) 3431-0300**

RECOMENDAÇÕES

Os símbolos no Manual de Instruções, estão interpretados como descritos à seguir:



Nota: Recomendações sobre o funcionamento para melhor utilização.



Importante / Aviso: Recomendações que garantem a segurança do usuário.



Dica: Conselhos para utilização e melhor funcionamento.



Atenção / Cuidado / Aviso : Práticas que podem resultar em acidentes ou riscos.

CUIDADOS COM O PRODUTO DIARIAMENTE

- 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

CUIDADOS COM O PRODUTO DIARIAMENTE

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 ABNT NBR 5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricitista 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

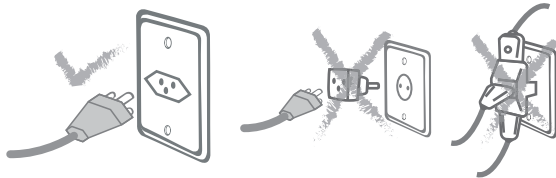
Este aparelho deverá ser conectado a uma tomada aterrada; o aterramento diminuirá o risco de choque elétrico. O plugue deverá ser inserido em uma tomada elétrica que tenha sido aterrada conforme as normas e padrões vigentes. Verificar com um eletricista qualificado ou com o serviço de Assistência Técnica 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. Solicitar a instalação de 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 ABNT NBR 5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

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



⚠ AVISO

Qualquer serviço de manutenção ou de reparos só deverá ser efetuado por um técnico credenciado. Não tentar consertar o produto por conta própria.

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.

9. Dispositivo de proteção contra excesso de corrente: Se a corrente ultrapassar os limites de segurança, este dispositivo desliga a alimentação do produto antes do produto queimar.

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

2. Dispositivo que impede pressurização

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

4. Dispositivo de segurança para a temperatura

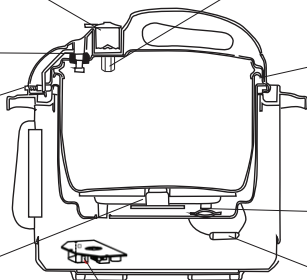
5. Dispositivo de segurança contra o entupimento da válvula.

6. Alívio para excesso de Pressão.

7. Dispositivo de segurança contra o excesso de pressão

9. Dispositivo de proteção contra excesso de corrente

8. Dispositivo de segurança contra superaquecimento

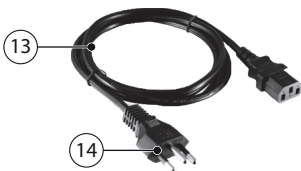


COMPONENTES

- 01. Trava da Tampa;
- 02. Válvula de controle de pressão;
- 03. Alça da tampa;
- 04. Aba de apoio da tampa;
- 05. Tampa;
- 06. Recipiente interno antiaderente;
- 07. Alças laterais com apoio da tampa;
- 08. Abas de fechamento da tampa;
- 09. Pannel digital;
- 10. Suporte para espátula;
- 11. Copo dosador;
- 12. Espátula ;
- 13. Cordão elétrico;
- 14. Plugue;
- 15. Elemento de aquecimento.



15



13

14



11



12

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

PAINEL DIGITAL

- 01. Display digital;
- 02. Luzes indicadoras de ajuste de pressão;
- 03. Luzes indicadoras de ajuste de cozimento;
- 04. Tecla diminuir tempo;
- 05. Tecla aumentar tempo;
- 06. Tecla Sopa;
- 07. Tecla Carne/ Músculo;
- 08. Tecla Feijão;
- 09. Tecla Frango;
- 10. Tecla Cozimento Lento;
- 11. Tecla Refogar;
- 12. Tecla Pressão;
- 13. Tecla Cozinhar;
- 14. Tecla Ajustar Cozimento;
- 15. Tecla Timer;
- 16. Tecla Arroz;
- 17. Tecla Milho;
- 18. Tecla Mingau;
- 19. Tecla Legumes;
- 20. Tecla Iogurte;
- 21. Tecla Manter aquecido/cancelar função;



FUNCIONAMENTO

Antes de utilizar sua panela de pressão remova todos os componentes da embalagem e verifique a existência dos componentes a seguir.

VERIFICANDO OS COMPONENTES DA TAMPA

Verifique se a tampa possui os seguintes itens de proteção



Figura 01

O anel de vedação deve estar devidamente montado em volta da contra tampa (prato de alumínio) conforme Figura 03.



Figura 02

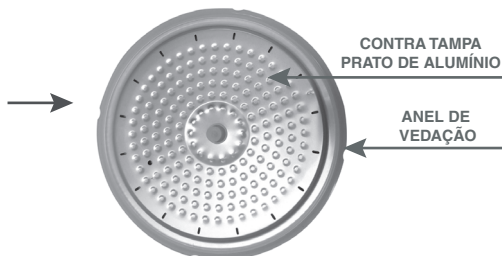


Figura 03

FUNCIONAMENTO

O dispositivo antibloqueio localizado na tampa deve estar encaixado conforme (Figura 04).

A válvula de segurança deve estar com o anel de vedação e devidamente montada para não ocorrer vazamento de pressão (Figura 05).

⚠ ATENÇÃO

Nunca utilize a panela de pressão sem os dispositivos mencionados, caso contrário ocorrerá mal funcionamento do produtos e riscos ao usuário.

Caso a tampa esteja amassada ou se estiver faltando algum componente de segurança, contate a assistência técnica autorizada para reparos.

Mantenha sempre os componentes da tampa limpos e livre de resíduos, consulte o item limpeza na pg. 22 para maiores informações.



Figura 04



Figura 05

Monte a contra tampa (prato de alumínio) na tampa do produto conforme (Figura 06). Encaixe a contra tampa na tampa superior do produto assegurando que esteja bem encaixados, o anel de vedação deve tocar simetricamente na borda da tampa superior .



Figura 06

FUNCIONAMENTO

COLOCANDO OS ALIMENTOS NO RECIPIENTE

Retire o recipiente interno do aparelho e coloque o alimento dentro do mesmo.

Quando for preparar alimentos na pressão, mantenha os alimentos e a água abaixo da marcação 4/5 e acima de 1/5 localizada no recipiente;

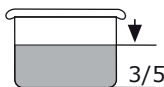
Para alimentos que crescem durante o cozimento, não se pode ultrapassar 3/5 do nível máximo do recipiente;

⚠ ATENÇÃO

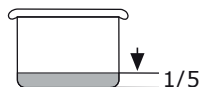
Nunca ultrapasse a marca máxima indicada no recipiente, caso contrário poderá ocorrer danos ao produto.



4/5 ou 4L



3/5 ou 3L



1/5 ou 1L

Antes de encaixar o recipiente no aparelho, assegurar que não exista líquidos ou resíduos no lado externo do recipiente ou no elemento de aquecimento.

Depois de introduzir o recipiente, ajustá-lo bem para garantir um contato perfeito com a placa de aquecimento.



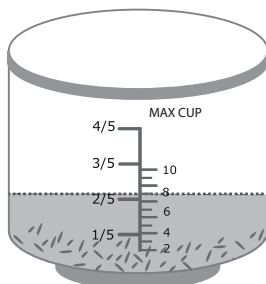
⚠ ATENÇÃO

Não ligar o aparelho sem alimentos dentro do recipiente da panela

FUNCIONAMENTO

MODOS DO PREPARO DO ARROZ

- Utilize as marcas da parte interna do recipiente para ajustar o nível de água. Por exemplo, para cozinhar 8 xícaras de arroz, adicionar água até o nível 8 indicado no recipiente.
- Utilize o copo medidor que acompanha o produto para medir o arroz corretamente.
- Se o nível de 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.



CERTO



ERRADO



FECHAMENTO DA TAMPA

O fechamento da tampa deve ocorrer de forma suave, observe a posição inicial de fechamento e siga os passos conforme ilustrações

1 - Encaixe a tampa sobre o aparelho de maneira que os símbolos ▼ e ■ fiquem alinhados.

2 - Gire a tampa no sentido horário até os símbolos ▼ e ■ ficarem alinhados. Observe que as abas laterais da tampa ficarão alinhadas com as alças da tampa



Figura 07



Figura 08

FECHAMENTO DA TAMPA

TAMPA CORRETAMENTE FECHADA



Figura 09



NOTA

- Neste primeiro momento, a tampa não estará travada. O travamento da tampa ocorrerá quando a panela estiver em funcionamento e com pressão interna.
- Inicialmente, a válvula de segurança localizada na tampa estará na posição abaixado.
- Quando a panela estiver com pressão, a válvula de segurança levantará, impedindo que a tampa seja aberta.



Figura 10



Trava da tampa ativada
(com pressão)



Figura 11

Trava da tampa desativada
(sem pressão)

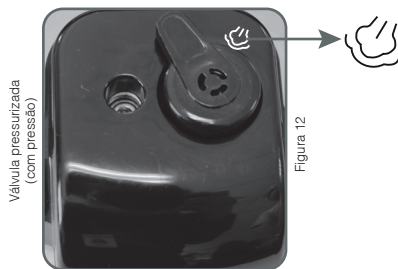


CUIDADO

O fechamento incorreto da tampa poderá causar graves acidentes. Jamais deixe a tampa solta em cima do produto ou desalinhada com os símbolos de fechamento.

FECHAMENTO DA TAMPA

Após o fechamento da tampa, ajuste a válvula de controle de pressão para a posição de bloqueio para que a panela pressurize corretamente, notar que a aba da válvula deve ficar afastado do símbolo  de liberação de vapor, esta ação permitirá que a tampa seja travada corretamente e que os alimentos cozinhem na pressão.



ATENÇÃO

Obedeça sempre as marcações de fechamento da tampa e do alinhamento da válvula de controle de pressão existentes no produto, caso contrário a panela não funcionará corretamente.

LIGANDO A PANELA DE PRESSÃO

- Com a tampa devidamente fechada e a válvula de controle de pressão alinhada na posição de bloqueio conecte o cabo de alimentação no aparelho e em seguida conecte na rede elétrica conforme tensão declarada na etiqueta;
- Ao conectar o aparelho na tomada, um sinal sonoro será emitido e valor "0000" será mostrado no visor;
- Escolha um tipo de cozimento em função do tipo de alimento que deseja preparar. Consulte o item "FUNÇÕES E TEMPOS DE PREPARO" na página 17 para maiores informações.
- Após ativar a função de cozimento desejada, em alguns instantes o produto começará a aquecer.
- Quando o recipiente interno atingir a pressão e temperatura de cozimento a letra "P" deverá aparecer no visor, só então o tempo mostrado no visor entrará em contagem regressiva.



ATENÇÃO

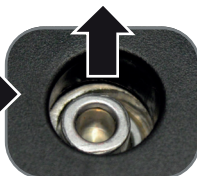
Quando a pressão no recipiente interno começar a aumentar, um pouco de vapor poderá sair pela válvula de segurança, em alguns instantes a válvula de segurança mudará de posição (levantado) travando a tampa definitivamente. Quando a panela atingir a pressão de cozimento a tampa não poderá mais ser aberta Figura 13 e 14.

LIGANDO A PAINELA DE PRESSÃO

Figura 13



Figura 14



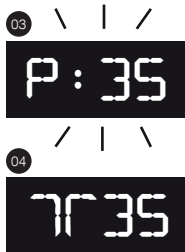
! ATENÇÃO

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.

- Após finalizado o preparo, o aparelho emitirá 3 sinais sonoros e entrará no modo aquecimento, mostrando no visor digital a sigla "bb".
- Observe o funcionamento do display durante a programação e preparo dos alimentos.



Figura 15

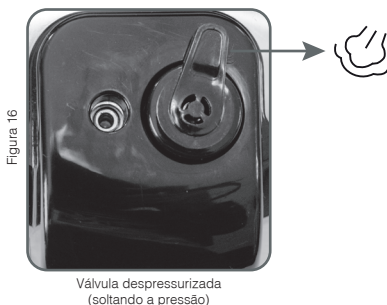


- 01-** O visor indica que nenhuma função está ativada. Será necessário selecionar um função de preparo.
- 02-** Selecione um preparo, exemplo: sopa.
- 03-** O visor mostrará o tempo de cozimento e ficará piscando por alguns segundos. Para a função sopa o tempo é de 35 min.
- 04-** Após 5 seg. o aparelho começará a aquecer.
- 05-** Quando o recipiente atingir alta pressão, o tempo mostrado no visor entrará em contagem regressiva.
- 06-** Após terminar o cozimento o aparelho entrará no modo aquecimento automaticamente.

FUNCIONAMENTO

Para abrir a tampa e retirar o alimento da panela siga os passos a seguir:

- Retirar o cordão elétrico da tomada.
- Em seguida, alinhe a válvula de pressão com a marcação  para reduzir a pressão interna e deixe a panela libera todo o vapor, utilize a pequena alça da válvula para mudar a posição.

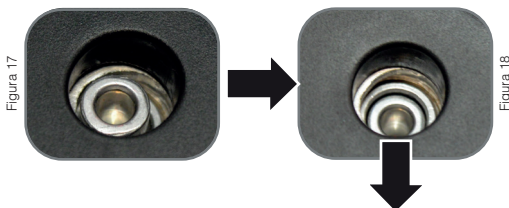


IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

CUIDADO

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.

- Quando todo o vapor tiver sido removido, notar que a válvula de segurança (trava da tampa) mudará de posição (abaixado). Isso indica que a tampa está liberada e que pode ser aberta normalmente



IMPORTANTE

Quando for preparar 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.

FUNCIONAMENTO

- Para remover a tampa gire-a no sentido anti-horário até o encontro do símbolo ▼ com o ■ e então puxe a tampa para cima cuidadosamente



! ATENÇÃO

- Levante a tampa com cuidado e não virar, pois a água quente contida na superfície interna da tampa poderá escorrer e causar queimaduras;
- Após ter escorrido todo o líquido da tampa para o recipiente, pode-se apoiar a tampa na alça utilizando os encaixes nas alças laterais conforme ilustração ao lado.

FUNÇÕES E TEMPOS DE PREPARO

As funções da tabela abaixo podem ser acessadas pressionando-se a tecla do respectivo alimento.

TEMPOS DE PREPARO			
FUNÇÃO	INFORMAÇÃO NO DISPLAY	TEMPO PADRÃO	AJUSTAR COZIMENTO (menos - normal - mais)
SOPA	P:35	35 min	25-35-60min.
CARNES/MÚSCULO	P:25	25 min	15-25-45min.
FEIJÃO	P:40	40 min	20-40-60 min.
FRANGO	P:15	15 min	10-15-30 min.
COZIMENTO LENTO	P2:00	2 horas	1-2-4 Horas
REFOGAR	P:30	30 min	25-30-35 min.
ARROZ	P:12	12 min	08-12-16 min.
MILHO	P:18	18 min	15-18-25 min.
MINGAU	P:25	25 min	15-25-35 min.
LEGUMES	P:10	10 min	05-10-20 min.
IOGURTE	P8:00	8 horas	4-8-12 horas

NOTA

Os tempos pré-definidos são mostrados no visor após o usuário apertar a respectiva função no painel. Para selecionar um tempo diferente do pré-definido, utilize as teclas “Ajustar Cozimento” ou as teclas “+” ou “-”. Este ajuste só poderá ser feito enquanto o visor estiver piscando.

Ao utilizar as teclas “+” ou “-” para efetuar um ajuste fino dos tempos, os limites de tempo inferior e superior serão limitados de acordo com os limites especificados na tabela “Tempos de Preparo”, 5 segundos após ter sido selecionado uma função de cozimento, a panela começará o aquecimento e não será mais possível efetuar o ajuste de tempo. Caso seja necessário refazer a programação, pressione a tecla “Aquecer/Cancelar” e então efetue a programação novamente.

FUNÇÃO REFOGAR

Esta função serve para refogar temperos ou dourar a carne levemente, e pode ser utilizada antes de cozinhar os alimentos na pressão, para utilizar esta função siga os passos a seguir:

- Coloque o recipiente no aparelho adicione um fio de óleo no recipiente;
- Conecte o aparelho na tomada e selecione a opção Refogar, o visor mostrará "P30". O tempo poderá ser ajustado pressionando as teclas "Ajustar Cozimento" ou "+" e "-";
- Aguarde o aparelho aquecer e adicione os alimentos com cuidado;
- Mexa os alimentos até ficarem dourados ou conforme a gosto.
- Para cancelar a operação, pressione a tecla Aquecer/Cancelar, o visor mostrará "0000".



ATENÇÃO

A função refogar deverá ser utilizada com a tampa aberta, nunca deixe a tampa solta sobre o produto pois, há risco de acidentes.



DICA

Caso deseje refogar ou dourar alimentos antes de cozinhá-los na pressão, siga os passos a seguir:

- Refogue os alimentos utilizando a Função Refogar conforme instruções da Função Refogar;
- Quando os alimentos estiverem dourados a gosto, pressione a tecla "Aquecer/Cancelar" para interromper a operação, o visor mostrará "0000";
- Coloque no recipiente o restante dos alimentos e a quantidade de água necessária para o cozimento do alimento.
- Feche a tampa e selecione a operação de cozimento desejada.

FUNÇÃO COZINHAR

A função cozinhar refere-se a uma opção onde o usuário poderá configurar o tempo de preparo do alimento manualmente. Esta função possibilita programar o tempo de preparo de 1min até 99min de cozimento na pressão.

- Com o alimento devidamente colocado no recipiente e a tampa corretamente fechada, pressione a tecla "Cozinhar", o visor mostrará "P02";
- Com o visor ainda piscando utilize as teclas "+" ou "-" para selecionar a quantidade de tempo desejado, note que a panela incrementa e decrementa o tempo em intervalos de 1 minuto. Mantenha o botão pressionado para o tempo ser ajustado rapidamente.
- 5 segundos após ter sido ajustado o tempo de cozimento, a panela começará o aquecimento e não será mais possível efetuar o ajuste de tempo. Caso seja necessário refazer a programação, pressione a tecla "Aquecer/Cancelar" e então efetue a programação novamente.

FUNÇÃO AQUECER / CANCELAR

A tecla “Aquecer/Cancelar” pode ser utilizada para cancelar uma operação ou manter o alimento aquecido.

- Pressione a botão uma vez para cancelar a operação selecionada. O visor digital irá mostrar “0000”.
- Pressione outra vez para passar para o processo de aquecimento. O visor digital irá mostrar a sigla “bb”.



IMPORTANTE

Após o preparo dos alimentos, a panela entrará automaticamente no modo aquecimento e permanecerá nesta condição por até no máximo 24h;
Os alimentos serão mantidos aquecidos a uma temperatura aproximada de 70°C;

FUNÇÃO TIMER

O aparelho conta com um sistema de Timer que permite agendar o horário de preparo dos alimentos com até 24 horas de antecedência. Para configurar esta função siga os passos a seguir:

- Coloque o alimento desejado na Panela e feche a tampa.
- Pressione a tecla “Timer”, o visor mostrará inicialmente o tempo de 30 minutos.
- Em seguida, enquanto o visor estiver piscando, utilize as teclas “+” ou “-” para selecionar a quantidade de tempo desejado, note que a panela incrementa e decrementa o tempo em intervalos de 30 minutos.
- Ainda com o visor piscando, escolha uma função de cozimento a ser utilizada;
- Após alguns segundos o Timer começará a operação, o tempo mostrado no visor iniciará a contagem regressiva. Quando o tempo tiver sido finalizado, a panela começará a aquecer e preparar o alimento.



NOTA

Caso nenhuma função de preparo seja selecionada durante a programação do timer, a programação será anulada.

Ao selecionar uma função de preparo, pode-se alterar o tempo de cozimento, efetue o ajuste do tempo enquanto o visor estiver piscando.

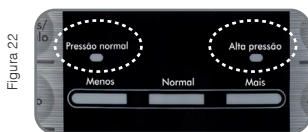
Pode-se cancelar a função Timer pressionando a tecla “Aquecer/Cancelar”, o visor mostrará “0000”.

FUNÇÃO PRESSÃO

A função pressão permite ajustar a pressão de funcionamento do produto. Este ajuste permite fazer com que a panela opere com uma pressão ligeiramente mais alta do que a padrão, isso ajudará no processo de cozimento de alguns alimentos mais duros.

Como padrão, o aparelho está programado para funcionar sempre em pressão normal, para alternar o nível de pressão efetue o procedimento a seguir.

- Coloque os alimentos na panela e feche a tampa corretamente respeitando as marcações na tampa;
- Selecione uma função de cozimento desejado;
- Com o visor ainda piscando, pressione o botão “Pressão”, observe que a luz indicadora de “pressão normal” se apagará e a luz indicadora de “alta pressão” acenderá.



- Aguarde 5 segundos, a panela começará o preparo do alimento normalmente.

FUNÇÃO COZIMENTO LENTO

Esta opção de cozimento permite preparar os alimentos com até 12 horas de preparo sob uma temperatura mais baixa. Para utilizar a função siga os passos a seguir:

- Com o alimento devidamente colocado no recipiente, pressione a tecla Cozimento lento, o visor mostrará inicialmente “2:00”, isso indica que o preparo está inicialmente programado para 2 horas;
- Com o visor ainda piscando, utilize as teclas “+” ou “-” para selecionar a quantidade de tempo maior ou menor, note que a panela incrementa o tempo em intervalos de 30 minutos. Mantenha o botão pressionado para o tempo ser ajustado rapidamente.
- 5 segundos após ter sido ajustado o tempo de cozimento, a panela começará o aquecimento e não será mais possível efetuar o ajuste de tempo. Caso seja necessário refazer a programação, pressione a tecla “Aquecer/Cancelar” e então efetue a programação novamente.

NOTA

O tempo mínimo permitido nesta função é de 1 hora e o máximo de 12 horas;
O tempo pode ser ajustado pressionando-se também a tecla “Ajustar Cozimento” ver tempo mínimo e máximo especificado na tabela “TEMPO DE PREPAROS” pág 16;

FUNÇÃO COZIMENTO LENTO

IMPORTANTE

Nesta função a panela funciona com temperaturas mais baixas. Para o correto funcionamento, utilize a panela com a tampa devidamente fechada e a válvula de vapor na posição de bloqueio.

DICA

Utilize a função cozimento lento para deixar suas carnes mais saborosas e macias, siga os passos a seguir:

- Escolha um pedaço de carne de seu gosto, utilize um pedaço de aproximadamente 800g;
- Utilize primeiramente a função refogar para dourar a carne e os temperos levemente;
- Adicione os líquidos ou molhos na panela e feche a tampa corretamente;
- Escolha a função cozimento lento e programe o tempo de preparo entre 5 e 8 horas.
- Aguarde o preparo, abra a tampa com segurança e sirva a carne.

FUNÇÃO IOGURTE

Nesta função a panela opera em baixas temperaturas permitindo o preparo de iogurtes com tempo de preparo de até 12 horas. Para utilizar a função siga os passos a seguir:

- Com o alimento devidamente colocado no recipiente e tampa devidamente fechada pressione a tecla “Iogurte”, o visor mostrará inicialmente “8:00”, isso indica que o preparo está inicialmente programado para 8 horas;
- Com o visor ainda piscando, utilize as teclas “+” ou “-” para selecionar a quantidade de tempo maior ou menor, note que a panela incrementa o tempo em intervalos de 30 minutos. Mantenha o botão pressionado para o tempo ser ajustado rapidamente;
- 5 segundos após ter sido ajustado o tempo de cozimento, a panela começará o aquecimento e não será mais possível efetuar o ajuste de tempo. Caso seja necessário refazer a programação, pressione a tecla “Aquecer/Cancelar” e então efetue a programação novamente.

NOTA

O tempo mínimo permitido nesta função é de 4 horas e o máximo de 12 horas;
O tempo pode ser ajustado pressionando-se também a tecla “Ajustar Cozimento” ver tempo mínimo e máximo especificado na tabela “TEMPO DE PREPAROS” pág 16;

IMPORTANTE

Nesta função a panela funciona com temperaturas mais baixas. Para o correto funcionamento, utilize a panela com a tampa devidamente fechada e a válvula de vapor na posição de bloqueio

FUNÇÃO IOGURTE

RECEITA PADRÃO DE IOGURTE DE MORANGO

Ingredientes:

- 1 iogurte natural (100 ml);
- 1 litro de leite;
- 300g de morango.

Modo de preparo:

Coloque o leite na cuba, selecione a função iogurte e espere aquecer, coloque o iogurte e mexa bem, coloque a tampa e aguarde o término do tempo em média 8h. Pegue os morangos, limpe-os e corte-os em pedaços pequenos. Após o iogurte ficar pronto, bata no liquidificador com o morango e coloque no refrigerador até esfriar.

LIMPEZA NO PRIMEIRO USO

Quando for utilizar a panela pela primeira vez, recomenda-se fazer um ciclo de cozimento na pressão utilizando apenas água. Para isso siga as instruções a seguir e verifique as instruções de funcionamento do aparelho.

1. Verifique se todos os componentes da tampa estão montados corretamente;
2. Coloque água no recipiente até a marca 3/5, feche a tampa da panela respeitando as marcações no aparelho;
3. Ajuste a válvula de controle de pressão para a posição de bloqueio;
4. Escolha a função sopa e aguarde a panela começar a operar;
5. Após término do tempo, remova a pressão ajustando a válvula de controle de pressão para a posição liberar e abra a tampa cuidadosamente;
6. Aguarde o produto esfriar, remova o conteúdo do recipiente e seque bem os componentes da panela. Após isso utilize o produto normalmente;

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para garantir sempre o bom funcionamento de sua panela, efetue os procedimentos de limpeza a seguir.

- Antes de efetuar a limpeza no produto, desligar a panela retirando o plugue da tomada e aguarde o produto esfriar.
- Remova o recipiente antiaderente e utilize um detergente neutro com uma esponja macia para lavá-lo. Depois de lavar, secá-lo bem antes de guardar a panela.



ATENÇÃO

Para proteger e aumentar a vida útil do revestimento antiaderente da tigela removível não usar objetos metálicos ou ásperos na sua limpeza.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Retire o prato de alumínio localizado na tampa puxando para cima e retire o anel de vedação. Lave estes componentes com detergente e uma esponja garantindo a remoção de todos os resíduos de alimentos, em seguida seque-o.

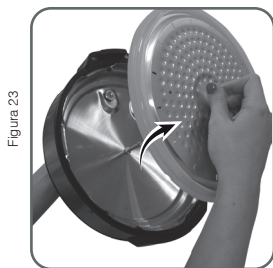


Figura 23

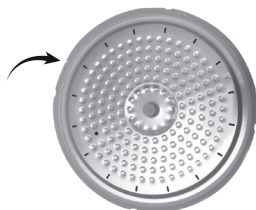


Figura 24

- A parte interna da tampa pode ser lavada com detergente neutro e uma esponja macia, seque bem depois de lavar. A parte de cima da tampa e o exterior do produto devem ser limpos com um pano ligeiramente umedecido.



DICA

Utilize um pano umedecido com água morna e um pouco de detergente neutro para retirar respingos de gordura na tampa e no corpo do produto.

Limpeza do dispositivo antibloqueio

Para evitar o entupimento por alimentos efetue a limpeza conforme passos a seguir:

- Retire o dispositivo puxando-o para cima conforme imagem 25.
- Limpe em água corrente eliminando possíveis resíduos de alimentos contido no componente.
- Após efetuar a limpeza, o mesmo deve ser encaixada normalmente.



Figura 25

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza da trava da tampa

- Mover a válvula de segurança (trava da tampa), para cima e para baixo com a mão e limpar os resíduos acumulados sobre a vedação existente no dispositivo. (Figura 26)



Figura 26

Limpeza da válvula de controle da pressão:

- Remova a válvula de controle pressão puxando-a para cima.
- Limpe em água corrente eliminando possíveis resíduos de alimentos contido no componente.
- Seque e encaixe na tampa novamente. (Figura 27)



Figura 27

Coletor de umidade

- 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. (Figura 28)



Figura 28

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza do interior da panela.

- O elemento de aquecimento e interior da panela estão sujeitos ao calor residual, aguarde a panela esfriar antes de proceder com a limpeza
- O interior da panela e área do elemento de aquecimento devem ser limpos apenas com um pano umedecido. Jamais derramar água no interior da panela sem o recipiente instalado.
- Não deixe resíduos de água e alimentos nas partes metálicas por muito tempo, efetue a limpeza do produto após cada utilização;
- Monte todos os componentes da tampa após a limpeza, não utilize a tampa sem um dos componentes devidamente instalado;
- Não respingar água ou outros líquidos no corpo do aparelho;
- Guardar o produto em um local seco, se não for usá-lo.

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 a válvula em bom estado 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, utilizar somente 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 pressão 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 enviá-lo para substituição 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	Certifique-se de que o cordão esteja devidamente conectado ao aparelho.
	Nenhuma função de preparo foi acionada.	Escolha uma função de preparo e aguarde a panela iniciar o aquecimento.
Tempo de cozimento sem contagem regressiva/sem pressão	A panela não atingiu pressão/temperatura suficiente	Ajuste a válvula de controle de pressão para a posição de pressurizar.
	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 programar o preparo, 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 conforme necessidade.
E3 sendo exibido no display.	Alta temperatura na tigela ou a panela foi ligada sem alimento na tigela.	Desligue o aparelho da tomada e aguarde esfriar por alguns instantes. Após isso coloque o alimento na tigela e utilize o aparelho normalmente.

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, adicionar 600ml de água e sal a gosto.
- Selecionar a função Feijão.
- Em uma panela refogar a cebola, o bacon e o alho.
- Misturar ao feijão assim que a panela de pressão digital 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 digital 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 função Carne/Músculo.
- Após finalizar o tempo selecionado, aguarde a redução da pressão e sirva.

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 a gosto.

Modo de preparo:

- Cortar a carne seca em cubos, colocar na panela de pressão digital 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 de pressão digital 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.



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 digital 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 digital e ajuste o tempo para cozinhar 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.

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 champignon 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 digital, 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 de pressão digital, junte a farinha de trigo dissolvida em 120ml de água e mexa até engrossar (cerca de 4 minutos).
- Adicione os champignon. 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

Estrogonofe

Ingredientes:

- 1/2 Kg de alcatra cortada em bifes;
- 1 Pacote de sopa de cebola;
- 1 Xicara (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 digital.
- Acrescente os 3 copos de água.
- Tampe a panela de pressão digital.
- Cozinhe por 10 minutos.

Ao final dos 10 minutos, desligue a panela de pressão digital e aguarde a pressão diminuir.

Sugestão:

Se preferir, coloque, depois de cozido, 1/2 lata de creme de leite.

Pode usar também champignon, 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;

- 1/2 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 digital, coloque o óleo e selecione a função "cozinhar" 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, deixe cozinhar por 30 minutos.
- Desligue a panela de pressão digital 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 digital e misture bem. Tampe e selecione a função cozinhar (5 minutos).

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, tanto 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.britania.com.br** ou através do SAC **(47) 3431-0300**. 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

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



(47) 3431-0300
www.britania.com.br

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

BRITANIA

12/20 3916-00-05 066401141 066401151 796137 Rev.2