

# MANUAL DE INSTRUÇÕES



**BRITANIA**

PANELA DE PRESSÃO 5L  
DIGITAL EASYCOOK  
BPP10PI



## 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 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

## 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 NBR5410 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.
- Este aparelho não foi projetado, para ser usado em locais fechados ou embutidos em armários ou gabinetes.

## ATERRAMENTO

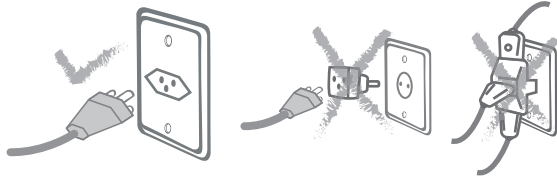
Este aparelho deverá ser conectado a uma tomada aterrada; o aterramento diminuirá o risco de choque elétrico. O plugue deverá ser inserido em uma tomada elétrica que tenha sido aterrada conforme as normas e padrões vigentes. Verificar com um eletricista qualificado ou com o serviço de Assistência Técnica 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 NBR5410.
- 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.

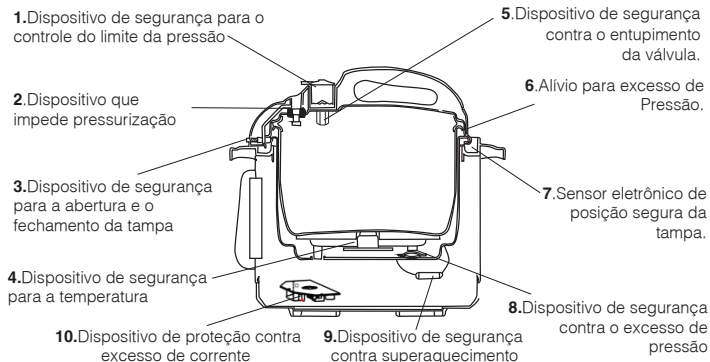
**6. Alívio para excesso de Pressão:** Se algum dispositivo de controle de pressão falhar, a pressão é liberada com o deslocamento da borracha de vedação neste ponto de alívio.

**7. Sensor eletrônico de posição segura da tampa:** A panela só funciona quando a tampa estiver em uma posição segura para operação.

**8. 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.

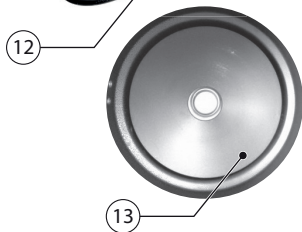
**9. Dispositivo de segurança contra superaquecimento:** A panela se desligará automaticamente em caso de superaquecimento do aparelho.

**10. 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.



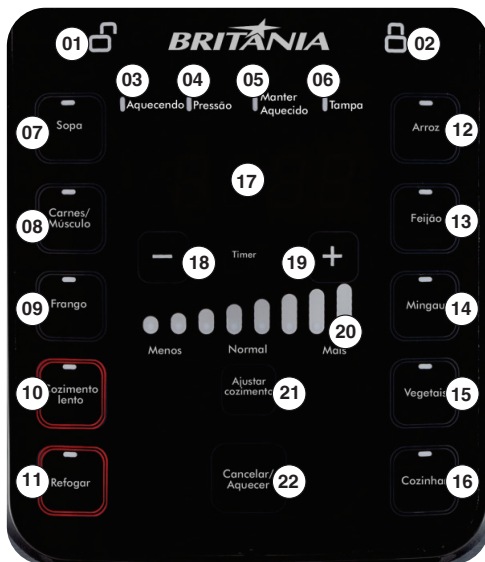
## COMPONENTES

01. Trava da Tapa (válvula de segurança);
02. Válvula para alívio da pressão;
03. Alça da tapa;
04. Tapa;
05. Recipiente interno antiaderente;
06. Alças laterais;
07. Abas de fechamento da tapa;
08. Painel digital;
09. Colher;
10. Copo dosador;
11. Concha;
12. Plugue e cordão elétrico;
13. Elemento de aquecimento;
14. Suporte de apoio da tapa;
15. Conector de entrada do cordão elétrico;
16. Botão de liberação do vapor;
17. Anel de vedação da tapa (anel de silicone).



## PAINEL DIGITAL

01. Indicação da tampa aberta;
02. Indicação da tampa fechada;
03. Luz de indicação Aquecendo;
04. Luz de indicação Pressão;
05. Luz de indicação Manter Aquecido;
06. Luz de indicação Tampa em posição segura;
07. Função Sopa;
08. Função Carnes / Músculo;
09. Função Frango;
10. Função Cozimento lento;
11. Função Refogar;
12. Função Arroz;
13. Função Feijão;
14. Função Mingau;
15. Função Vegetais;
16. Função Cozinhar;
17. Display digital;
18. Reduzir Tempo;
19. Aumentar Tempo;
20. Luz indicadora de Modo de cozimento;
21. Ajustar Cozimento;
22. Cancelar Aquecer;



## **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**

1- Verifique se a tampa possui os seguintes itens de proteção



Figura 01

2- O anel de vedação deve estar devidamente encaixado e envolvido no anel metálico localizado na tampa. Ver figuras a seguir.



Figura 01

**TAMPA SEM O ANEL DE SILICONE**



Figura 02

**ENCAIXANDO O ANEL DE SILICONE NO ANEL METÁLICO**

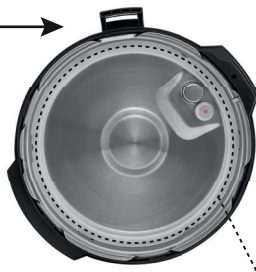


Figura 03

**ANEL DEVIDAMENTE ENCAIXADO**

## FUNCIONAMENTO

**3-** A válvula de segurança deve estar com a vedação e devidamente montada para não ocorrer vazamento de pressão (Figura 04).

**4-** Observe se o dispositivo antibloqueio está devidamente encaixado, conforme Figura 05.



Figura 04

### ⚠ ATENÇÃO

Nunca utilize a panela de pressão sem os dispositivos mencionados, caso contrário ocorrerá mal funcionamento do produto 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 05

## FUNCIONAMENTO

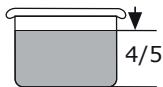
### COLOCANDO OS ALIMENTOS NO RECIPIENTE

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

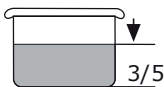
Quando for preparar alimentos na pressão, mantenha os alimentos e a água abaixo da marcação MAX (10) e acima da marcação mínima (2) localizadas no recipiente. Para alimentos que crescem durante o cozimento, utilize no máximo até o nível 6 localizado no recipiente.

### ⚠ ATENÇÃO

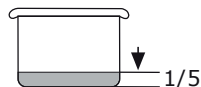
Nunca ultrapasse a marca máxima indicada no recipiente, caso contrário poderá ocorrer danos ao produto.



MÁX 10 XÍCARAS  
APROX. 4/5



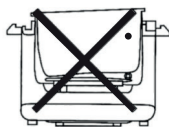
MÉD 6 XÍCARAS  
APROX. 3/5



MÍN 2 XÍCARAS  
APROX. 1/5

Antes de encaixar o recipiente no aparelho, assegurar que não haja 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

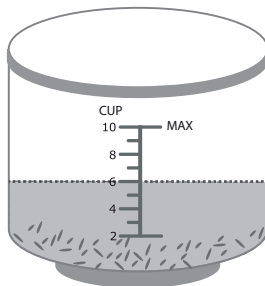
Não ligar o aparelho sem alimentos dentro do recipiente da panela

Figura 06

## FUNCIONAMENTO

### MODOS DO PREPARO DO ARROZ

- Utilize as marcas da parte interna do recipiente para ajustar o nível de água. Por exemplo, para cozinhar 6 xícaras de arroz, adicionar água até o nível 6 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 pode 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 a ▼ localizada na tampa fique alinhada com o símbolo ■ no painel.

**2** - Gire a tampa no sentido anti-horário até os símbolos ▼ e ■ ficarem alinhados. Observe que a alça da tampa ficará centralizada com o painel.

### NOTA

A tampa possui um sensor que identifica a posição segura de funcionamento. Caso a tampa não esteja corretamente posicionada, o aparelho não irá aquecer.

Um som será emitido ao fechar e abrir a tampa. A Luz "Tampa" acenderá quando a tampa estiver em uma posição segura de operação.



Figura 07

GIRAR PARA  
FECHAR



Figura 08



Figura 09

Alça e logo Britânia  
centralizadas.



TAMPA CORRETAMENTE FECHADA

## FECHAMENTO DA TAMPA

### 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)



Trava da tampa desativada  
(sem pressão)

Figura 11

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

### 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

## LIGANDO A PANELA DE PRESSÃO

- Com a tampa devidamente fechada e a válvula de alívio de pressão posicionada corretamente sobre a tampa, 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 a informação “----” será mostrada 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 15 para maiores informações.
- Após ativar a função de cozimento desejada, em alguns instantes o produto começará a aquecer, note que a luz aquecendo acenderá no painel.
- Quando o recipiente interno atingir a pressão e temperatura de cozimento a luz de pressão acenderá no painel e o tempo mostrado no visor entrará em contagem regressiva.



**05.** Quando o recipiente atingir alta pressão, o tempo mostrado no visor entrará em contagem regressiva;

**06.** Após terminar o cozimento o aparelho entrará automaticamente no modo aquecimento, notar que o valor 00:00 e a luz indicadora manter aquecido serão mostradas no painel. A panela permanecerá neste modo por 10 horas. Notar que na função manter aquecido a panela contará as horas e desligará automaticamente assim que completar 10 horas.

## FUNCCIONAMENTO

Para abrir a tampa e retirar o alimento da panela seguindo os passos abaixo:

- Retirar o cordão elétrico da tomada.
- Pressione o botão de liberação de vapor localizada na alça da tampa e aguarde todo o vapor ser liberado.



Figura 17

Mantenha o botão pressionado para liberar a pressão

### ⚠ 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 (abaixando). Isso indica que a tampa está liberada e que pode ser aberta normalmente.

Trava da tampa ativada  
(com pressão)



Figura 18

Trava da tampa desativada  
(sem pressão)



Figura 19

## ⚠ 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 horário até o encontro do símbolo ▼ com o ◡ e então puxe a tampa para cima cuidadosamente



Figura 20

GIRAR PARA  
ABRIR



Figura 21

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

## ⚠ ATENÇÃO

A superfície da tampa poderá conter acúmulo de água. Por isso, abra a tampa com cuidado e deixe o líquido escorrer para dentro da panela.



Figura 22

## 💡 DICA

Ao abrir a tampa, utilize o encaixe da alça para encaixar a tampa aberta, conforme Figura 22.

## FUNÇÕES E TEMPOS DE PREPARO

Escolha uma função de cozimento pressionando o botão de preparo diretamente no painel, por exemplo feijão, arroz etc. Observe que a luz correspondente da função selecionada irá acender no painel. Note que o tempo de preparo também é mostrado no display. Em alguns instantes a panela começará o aquecimento e o preparo automaticamente;

A tabela abaixo contém informações das funções de preparo e seus respectivos tempos.

TEMPOS DE PREPARO						
FUNÇÃO	DISPLAY	TEMPO PADRÃO	FUNÇÃO AJUSTAR COZIMENTO			LIMITE DE AJUSTE DE TEMPO (TECLA "-" E "+")
			MENOS	NORMAL	MAIS	
SOPA	P:15	15 min.	10	15	18	1 min. - 4 horas
CARNES/MÚSCULO	P:35	35 min.	20	35	45	1 min. - 4 horas
FEIJÃO	P:30	30 min.	25	30	40	1 min. - 4 horas
FRANGO	P:15	15 min.	5	15	30	1 min. - 4 horas
ARROZ	P:12	12 min.	8	12	16	8 min. - 16 min.
MINGAU	P:20	20 min.	5	20	30	1 min. - 4 horas
VEGETAIS	P:10	10 min.	3	10	15	1 min. - 4 horas
COZINHAR	P:35	35 min.	20	35	45	1 min. - 4 horas
COZIMENTO LENTO	04:00	4 horas/81°C	75°C	81°C	86°C	30 min. - 20 horas
REFOGAR	00:30	30 min./150°C	110°C	150°C	160°C	1 min. - 30 min.

### NOTA

Os tempos predefinidos são mostrados no visor após o usuário escolher a respectiva função no painel. Para selecionar um tempo diferente do predefinido, utilize as teclas "Ajustar Cozimento" ou as teclas "+" ou "-". Este ajuste só poderá ser feito enquanto o visor estiver piscando.

Caso seja necessário refazer a programação, pressione a tecla "Aquecer/Cancelar" e então efetue a programação novamente.

### NOTA

Ao pressionar "Ajustar Cozimento" observe que as luzes no painel do modo de cozimento se alternarão indicando o nível de cozimento ajustado "Menos", "Normal" ou "Mais". Como padrão o cozimento é definido inicialmente como "Normal".

## FUNÇÕES E TEMPOS DE PREPARO



### NOTA

As funções “Cozimento Lento” e “Refogar” podem operar com temperaturas diferentes, basta pressionar a tecla “Ajustar Cozimento” para escolher entre “Menos”, “Normal” e “Mais”. Já o tempo destas funções é ajustado pressionando-se as teclas “-” ou “+”.

A tabela a seguir contém mais alguns tempos de referência de acordo com o tipo de alimento.

### TEMPOS DE PREPARO

ALIMENTO	TEMPO APROXIMADO DE COZIMENTO (FUNÇÃO COZINHAR)	OBSERVAÇÕES
MILHO	25min a 35min	
CANJICA	30min a 40 min	
LENTILHA	10 min a 15min	
GRÃO DE BICO	20min a 25 min	Deixar de molho antes entre 8 a 12 horas.
MACARRÃO	6 min a 10 min	
BOLO	30 min a 40 min	
PINHÃO	25 min a 35min	
PUDIM	10min a 15min	
MANDIOCA	20 min a 30 min	Pedaços grandes
CENOURA	3min a 6 min	Pedaços grandes
BETERRABA	15min a 20min	Inteira
BRÓCOLIS	3min a 5 min	Parte da flor
BATATA / BATATA DOCE	5min a 7 min	Inteira
CARNE DE PORCO	20 a 25 min	Pedaços médios

## FUNÇÕES E TEMPOS DE PREPARO

- Os tempos na tabela anterior são apenas referências, podendo ser necessário ajustes de acordo com o gosto e qualidade do alimento.
- Quando for preparar bolo, utilize sempre papel manteiga no fundo da tigela, veja uma receita de bolo de chocolate em Receitas.
- Após o cozimento dos alimentos, recomenda-se aguardar pelo menos 5 minutos antes de remover a pressão;
- Utilize luvas de proteção quando for manipular com a tigela ainda quente;

## 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 escolha a função refogar, o visor mostrará 00:30. O tempo poderá ser ajustado pressionando as teclas "+" ou "-" enquanto o display estiver piscando. A temperatura da função também poderá ser escolhida pressionando a tecla "Ajustar cozimento": Menos (110°C); Normal (150°C) e Mais (160°C).
- Aguarde o aparelho aquecer e adicione os alimentos com cuidado;
- Mexa os alimentos até ficarem dourados ou conforme a gosto.
- Se desejar cancelar a operação, pressione a tecla Aquecer/Cancelar, o visor mostrará "----".



### 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 desejar 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 "Manter aquecido/Cancelar" para interromper a operação, o visor mostrará "----";
- 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 4h de cozimento na pressão.

- Com o alimento devidamente colocado no recipiente e a tampa corretamente fechada, pressione a tecla “Cozinhar”, o visor mostrará “P:35”;
- 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.
- Aguarde alguns instantes, 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 para manter o alimento aquecido.

- Pressione o botão uma vez para cancelar a operação selecionada. O visor digital irá mostrar “----”.
- Pressione outra vez para passar para o modo Aquecer. O visor digital irá mostrar o valor “00:00” e a luz manter aquecido acenderá no painel.

### NOTA

Ao ativar a função Aquecer, o display mostrará inicialmente 10:00 (10 horas). Caso necessário ajuste o tempo pressionando as teclas “+” ou “-” enquanto o display estiver piscando. Note que o tempo mínimo é de 30 minutos e o máximo 24 horas.

Quando a panela entrar no modo Aquecer, o display passará a mostrar 00:00 e começará a contagem, finalizando a função até atingir o tempo previamente programado.

### IMPORTANTE

Após o preparo dos alimentos, a panela entrará automaticamente no modo aquecimento e permanecerá nesta condição por 10h;

Os alimentos serão mantidos aquecidos a uma temperatura aproximada de 70°C;

Pode-se utilizar a função Aquecer para aquecer os alimentos já preparados, além disso é possível ajustar o tempo de operação da função. Para isso, acione a função Aquecer e em seguida ajuste o tempo pressionando as teclas “+” ou “-“. O tempo pode ser ajustado entre 30 min a 24 horas.

## 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 6 horas.
- 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 10 minutos.
- Ainda com o visor piscando, escolha uma função de cozimento a ser utilizada.
- O temporizador começará a operação, e 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 "Manter aquecido/Cancelar", o visor

## FUNÇÃO COZIMENTO LENTO

Esta opção de cozimento permite preparar os alimentos com até 20 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 "4:00", isso indica que o preparo está inicialmente programado para 4 horas;
- Com o visor ainda piscando, utilize as teclas "+" ou "-" para selecionar a quantidade de tempo maior ou menor, note que o tempo é incrementado em intervalos de 30 minutos. Mantenha o botão pressionado para o tempo ser ajustado rapidamente.
- Aguarde alguns instantes, 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 30 min. e o máximo de 20 horas; Pressionando-se a tecla "Ajustar cozimento" pode-se alternar a temperatura de funcionamento da função, neste caso: Menos (75°C), Normal (81°C) e Mais (86°C).

## **IMPORTANTE**

Nesta função a panela funciona com temperaturas mais baixas. Para o correto funcionamento, utilize a panela com a tampa devidamente fechada.

## **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 (opção "mais") e programe o tempo de preparo entre 5 e 8 horas.

## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

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 6, feche a tampa da panela respeitando as marcações no aparelho.
3. Escolha a função sopa e aguarde a panela começar a operar;
4. Após término do tempo, retire a pressão pressionando o botão de liberação de vapor localizado na alça da tampa e aguarde todo o vapor sair.
5. Aguarde o aparelho esfriar, remova o conteúdo do recipiente e seque bem os componentes da panela. Após isso utilize o produto normalmente.

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 o revestimento do recipiente não usar objetos metálicos ou ásperos na sua limpeza.

•Retire as proteções das válvulas e o anel de vedação da tampa. Lave estes componentes com detergente e uma esponja garantindo a remoção de todos os resíduos de alimentos, em seguida seque-os.



Figura 23



Figura 24



Figura 25

•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 da válvula de alívio de pressão:

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



Figura 26

## 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 27

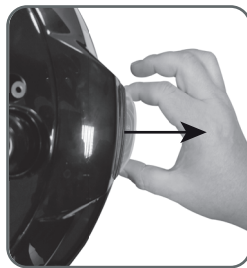


Figura 28

## 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 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 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 mandá-lo substituir 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 aguardar a panela iniciar o aquecimento.
	A tampa está fora da posição segura.	Deixar a tampa em uma posição segura, totalmente aberta ou totalmente fechada. Observe que a luz "tampa" acenderá no painel indicando a posição segura.
Tempo de cozimento sem contagem regressiva/ sem pressão	A panela não atingiu pressão/ temperatura suficiente	Verifique se a válvula de alívio de pressão está encaixada corretamente no aparelho.
	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 precisa 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 variades 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 no seletor 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, adicionar 600ml de água e sal a gosto.
- Selecionar a função feijão com o tempo de 40 minutos.
- Em uma panela refogar a cebola, o bacon e o alho.
- Misturar ao feijão assim que a panela de pressão 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 selecione a função carne 35 minutos.
- 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 à gosto.

Modo de preparo:

- Cortar a carne seca em cubos, colocar na panela de pressão e adicionar água, e cozinhar por 5 minutos utilizando a função cozinhar.
- 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 selecionar a função feijão 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. Selecione a opção refogar e aqueça bem o óleo na panela de pressão 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 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, escolha a função refogar e 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 na pressão por 7 minutos.
- Abra a panela de pressão, 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 com a tampa aberta.
- Sirva com arroz branco.

### Sugestão:

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

# Receitas

## Estrogonofe

Ingredientes

- 1/2 Kg de alcatra cortada em bifês;
- 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.
- Acrescente os 3 copos de água.
- Tampe a panela.
- Escolha a função cozinhar e ajuste o tempo para 10 minutos.

Após o término do tempo, desligue a panela de pressão e remova a pressão pressionando o botão de liberação de vapor.

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 bifês;
- 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 "refogar" 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 e selecione a função carnes 35 minutos
- Desligue a panela de pressão e retire o vapor pressionando o botão de liberação de vapor.
- Junte a salsa, misture e sirva em seguida.



# Receitas

## 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 e misture bem. Tampe e selecione a função cozinhar (5 minutos).

Sugestão:

- Arrume em um refratário: a primeira camada de macarrão, mussarela, outra de macarrão, polvilhe parmesão o ou ricota defumada. Sirva em seguida.

## Bolo de chocolate

Ingredientes:

- 1 xícara de leite;
- 1 xícara açúcar;
- 2 ovos;
- 1 xícara de achocolatado;
- 2 xícaras de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa que fermento químico;
- 3 colheres de margarina;

Modo de preparo

- Bata no liquidificador os ovos, o leite, o açúcar, a margarina e o achocolatado por 3 minutos.
- Coloque a mistura em uma vasilha e

misturar manualmente a farinha e o fermento.

- Colocar no fundo da tigela da panela um pedaço de papel manteiga que cubra todo o fundo.
- Despejar a mistura do bolo sem precisar untar as laterais da tigela. Colocar a tigela na panela de pressão e fechar a tampa;
- Escolha a função cozinhar 35 minutos.

## Pudim de leite

Ingredientes para o pudim

- 1 lata de leite condensado;
- 4 ovos;
- 1 lata de leite integral, use a lata de leite condensado como medida;
- 10 gotas de essência de baunilha.

Ingredientes para calda:

- ½ xícara de açúcar;
- Aproximadamente ¼ de xícara de água.

Modo de preparo Calda:

- Coloque todo o açúcar numa forma para pudim, leve ao fogo baixo e deixe até começar a derreter o açúcar, quando começar a derreter e assim que começar a dourar, adicione um pouco de água e mexa rapidamente sem parar até que forme uma calda caramelada. Reserve.

Modo de preparo Pudim:

- Bata no liquidificador todos os ingredientes por 2 minutos. Despeje a mistura na forma com a calda;
- Em seguida cubra a forma com papel alumínio vedando bem as laterais;
- Coloque 4 copos de água (use o copo

# Receitas

medidor) dentro da tigela da panela de pressão e acomode a forma do pudim já tampada dentro da tigela. O nível de água deve chegar no máximo metade da forma;

- Feche a tampa da panela e escolha a opção cozinhar por 10 minutos;
- Assim que finalizar retire a pressão e deixe esfriar, leve para geladeira e deixe por pelo menos umas 3 horas antes de servir.

# 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](http://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](http://www.britania.com.br)

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

**BRITANIA**

11/21 4530-09-05 066401149 732463 Rev.2