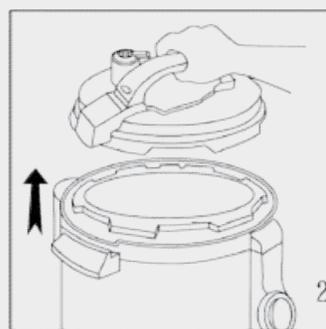
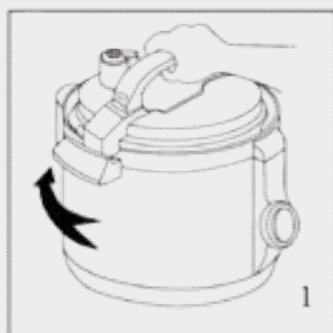




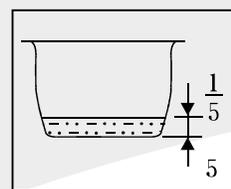
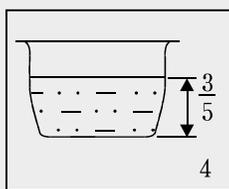
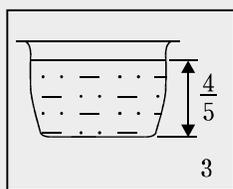
► Utilizando sua panela elétrica de pressão

1. Para remover a tampa, segura na alça, gire no sentido horário e levante-a (fig.1 e fig.2).

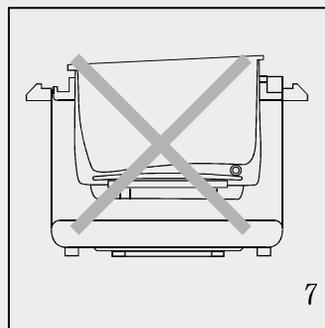
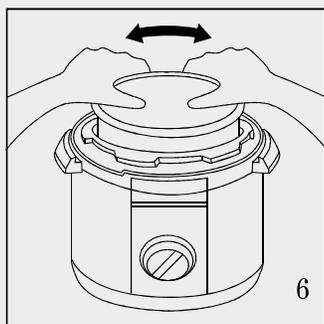


2. Se necessário, remova o recipiente de cozimento da panela de pressão e adicione os alimentos e os líquidos. Use somente utensílios de plástico ou de madeira para não danificar o revestimento antiaderente do recipiente de cozimento.

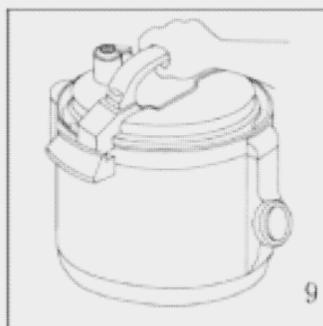
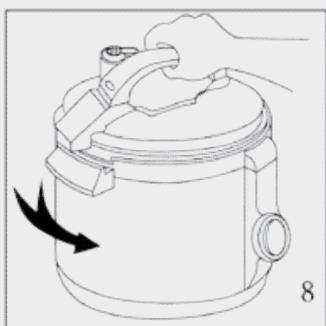
Observação: O volume total de alimentos e líquidos na panela não deve exceder 80% da capacidade do recipiente de cozimento (fig.3). Para alimentos como vegetais secos e feijão, ou arroz e grãos, o volume total não deve exceder 60% da capacidade (fig.4). Sempre use pelo menos o 20% de líquidos quando cozinhar sob pressão (fig.5).



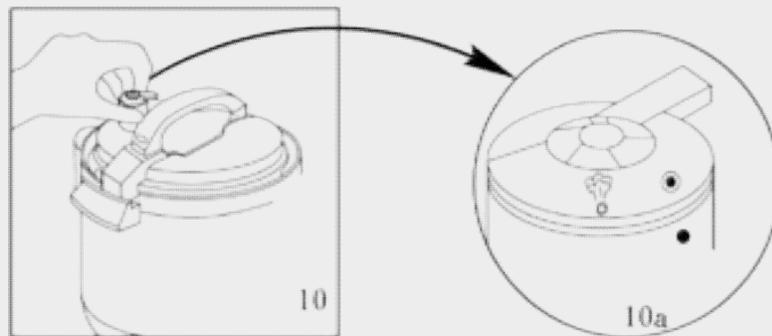
3. Limpe o recipiente interior e a placa aquecedora com cuidado, verificando que não há nenhum resíduo na parte externa do corpo ou sobre a placa. Em seguida, coloque o recipiente interno dentro do recipiente externo (fig.6).



4. Antes de travar a tampa, remova quaisquer resíduos de alimento do anel superior e das vedações para assegurar a vedação adequada. Certifique-se de que o anel de vedação encontra-se seguramente localizado na cobertura de suporte. Segure o pino de borracha do suporte do anel de vedação e pressione firmemente no centro do interior da tampa para prendê-lo. Coloque a tampa na panela de pressão e gire no sentido anti-horário até travar (fig.8 e fig.9).

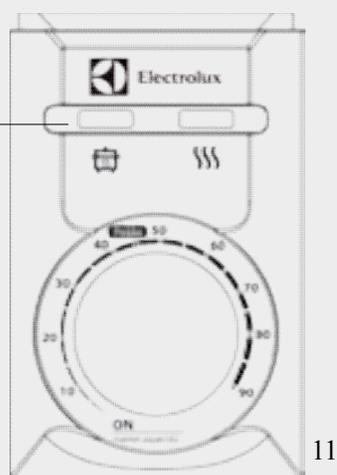


5. Coloque a válvula limitadora de pressão na tampa, assegurando que ela esteja na posição • Pressão (fig.10). Se a válvula limitadora de pressão não encaixar ou travar, a segurança é garantida. A válvula deve estar completamente para baixo, para vedação adequada da panela, antes do cozimento.



6. Conecte o cabo de alimentação no produto e então na tomada.
7. Ajuste o tempo de cozimento de acordo com o tipo de alimento que você está preparando. Por favor, defina o tempo de cozimento de acordo com o guia de preparação **(pág. 16)**.
8. Gire o botão do temporizador para o tempo desejado. (fig.11). A luz indicadora se acenderá e a panela de pressão iniciará o processo de cozimento. O temporizador começará a girar no sentido anti-horário automaticamente para iniciar a contagem regressiva.

Luz indicadora do modo de cozimento



- a. Uma vez que a panela comece a ganhar pressão, a válvula irá bloquear a tampa. Por favor, não tente forçar a abertura da tampa.
- b. **Nota:** Se a válvula limitadora de pressão não estiver posicionada corretamente durante o cozimento, este irá liberar o ar imediatamente. Por favor, coloque a válvula na posição • Pressão (fig.10). **Assim que a panela iniciar a pressão, a válvula limitadora de pressão não deve liberar vapor.**

c. Quando a pressão dentro da panela atingir o seu nível de trabalho, a luz indicadora da função de manter aquecido acende enquanto a luz indicadora de cozimento se apaga. A panela de pressão irá manter a função de pressão automaticamente. Quando o processo de cozimento estiver terminado a luz indicadora do modo de manter aquecido permanecerá acesa (fig.12).



d. **Nota:** durante o processo de contenção da pressão, a placa irá se acender a apagar alternadamente, assim como as luzes indicadoras das funções de cozimento e manter aquecido, respectivamente. A panela de pressão se desliga automaticamente se a pressão interna excede o nível de pressão de trabalho adequado.

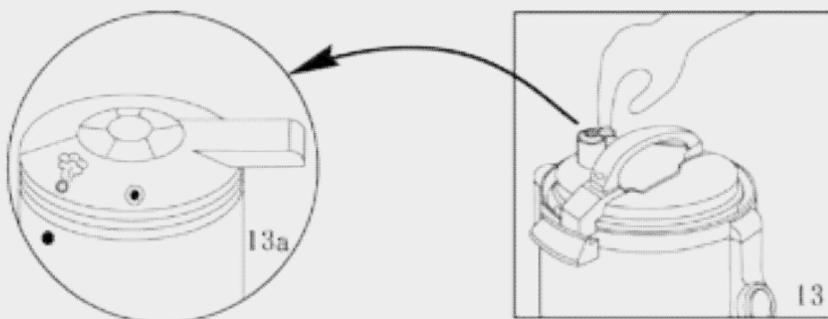
► Removendo a tampa

Somente quando o tempo de cozimento tiver terminado a panela automaticamente mudará para a função **Manter aquecido**. Você pode escolher liberar a pressão de três maneiras – Liberação Natural de Pressão, Liberação Rápida de Pressão ou a combinação de ambos. A escolha será determinada pelo tipo de alimento que se está cozinhando e pelas instruções da receita. Se optar por adaptar sua própria receita para cozimento sob pressão, procure uma receita similar em nosso folheto e use-a como guia.



• **Liberação Natural de Pressão:** após o cozimento, deixe a panela de pressão na função Manter aquecido. A pressão começará a diminuir – o tempo para o alívio da pressão depende da quantidade de líquido na panela e do período de tempo que a pressão for mantida. A liberação natural de pressão levará de 10 a 30 minutos. Durante este tempo o cozimento continua. Este método é recomendado para certos cortes de carne e para algumas sobremesas.

• **Liberação Rápida de Pressão:** após o cozimento você ouvirá um toque indicando que o processo de cozimento terminou. Desligue a panela elétrica, e gire a válvula de alívio de pressão no sentido horário até a posição  Liberar (fig.13).



NÃO USE AS MÃOS DIRETAMENTE. Use luvas apropriadas ou algum objeto tal como um talher. O vapor começará a ser liberado através da válvula. DEIXE SEU ROSTO, BRAÇOS E MÃOS LONGE DO VAPOR ENQUANTO ESTIVER SENDO LIBERADO. Não libere a pressão embaixo de armários suspensos que podem ser danificados pelo vapor. Quando a pressão estiver completamente liberada, a válvula de liberação da tampa descerá e a tampa destravará, permitindo sua abertura. A Liberação Rápida de Pressão interrompe imediatamente o cozimento

- Tire o cabo de alimentação da tomada.
- Para remover a tampa, segura na alça, gire no sentido horário e levante-a (fig.1 y fig.2).

Observação: quando se está cozinhando sob pressão, a tampa é travada automaticamente e não pode ser aberta. NUNCA TENHA A TAMPABRIDA DURANTE O COZIMENTO.

▶ Dispositivos de segurança

Há nove dispositivos de segurança criados na panela de pressão para assegurar sua segurança e confiabilidade:

1. **Dispositivo de travamento automático da tampa** – a válvula flutuante de liberação da tampa impede que a tampa seja aberta se a panela de pressão estiver pressurizada.
2. **Dispositivo de travamento mecânico da tampa** - a panela de pressão não iniciará a pressurização até que sua tampa tenha sido fechada e travada adequadamente.
3. **Pino de verificação na tampa** – dispositivo para verificar se a tampa foi devidamente colocada.
4. **Dispositivo de controle de pressão** – o nível correto de pressão é automaticamente mantido durante o ciclo de cozimento.
5. **Dispositivo de alívio de pressão** – quando a panela elétrica atinge a pressão e temperatura máximas permitidas, o suporte do recipiente de cozimento cede, fazendo com que este desça e se afaste do anel de vedação da tampa, liberando a pressão.
6. **Válvula de alívio de pressão** – a válvula limitadora de pressão liberará ar automaticamente quando a pressão interior exceder o valor pré-definido.
7. **Cobertura anti-bloqueio da válvula limitadora de pressão** – Evita que resíduos de alimento bloqueiem a válvula de alívio de pressão.
8. **Termostato** – a energia desligará automaticamente quando a temperatura do recipiente de cozimento atingir o valor pré-definido, ou quando a panela de pressão for aquecida sem alimento ou água no seu interior.
9. **Fusível térmico** – o circuito será aberto quando a panela de pressão alcançar a temperatura máxima.