

Facilima



GUIA RÁPIDO

GUIA DE RECEITAS



Comida deliciosa num instante

Aproveite o melhor dos alimentos e facilite sua vida



Resultados rápidos sem esforço

Ajuste automático para alimentos, bocal de vapor e muito mais economia de energia.

A nova Panela de Pressão Elétrica Facilima possui tecnologia avançada, novos acessórios e economiza tempo e energia. Novas funções e design arrojado garantem modernidade em sua cozinha.

Potência e rapidez

Maior segurança que as panelas de pressão convencionais.

Controle interno de temperatura.

Mantém os alimentos aquecidos após o cozimento.

O timer entra em funcionamento apenas quando a panela atinge a temperatura ideal de cozimento.

Tampa com travamento de segurança: Impede a abertura da tampa quando a pressão interna for elevada.

Corpo em aço escovado e recipiente de cozimento removível com revestimento antiaderente.



Cuidados especiais

Dicas e instruções para manter sua segurança e o uso correto do produto.

Para evitar acidentes, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar a Panela de Pressão Elétrica Facilima

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.

Não colocar o aparelho perto de bocas de gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.

O uso de acessórios não recomendados para uso com este aparelho poderá causar acidentes.

Não deixar que o cordão elétrico fique pendurado na beirada de mesas, nos balcões, sobre outras superfícies e nem tocar superfícies quentes.

Não utilizar a Panela de Pressão Elétrica para fins diferentes dos previstos neste Manual de Instruções.

Após o término do preparo aguardar a saída do vapor antes da abertura da tampa.

Tomar cuidado com a liberação do vapor pois o mesmo em altas temperaturas pode provocar queimaduras.

Sempre conectar o plugue do cordão elétrico a uma tomada aterrada.

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.



Limpando a Panela de Pressão Elétrica

Dicas e instruções para manter a Panela limpa e aumentar sua vida útil.

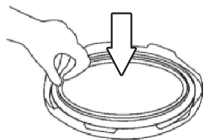
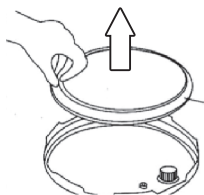
Retirar o plugue do cordão elétrico da tomada elétrica antes de limpar a panela.

Depois de preparar o alimento, retirar o recipiente interno. Usar um detergente neutro e uma esponja macia para lavar o recipiente.

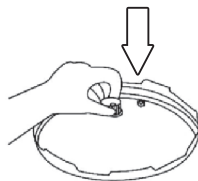
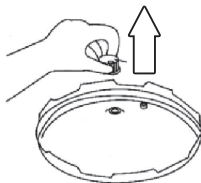
Depois de lavar, secá-lo bem.

Limpar a superfície interna da tampa e enxugá-la. A parte interna da tampa compreende: o anel de vedação, a válvula para controle da pressão, a válvula para evitar entupimento por alimentos e a trava da tampa.

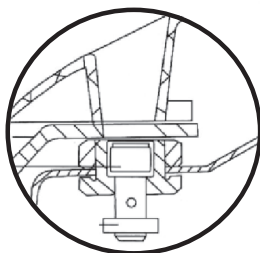
Limpeza do anel de vedação: retirar o anel de vedação da tampa de alumínio, puxando-o para cima. Depois de limpar, instalá-lo de novo na tampa, verificando se o espaço entre o anel e a tampa está bem simétrico.



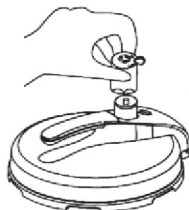
Limpeza da válvula para evitar o entupimento por alimentos: levantar esta válvula, limpá-la e pressioná-la para baixo.



Limpeza da trava da tampa: mover a trava para cima e para baixo com a mão e limpar os resíduos acumulados sobre o anel de silicone com água.



Limpeza da válvula para o controle da pressão: puxar para cima esta válvula, limpá-la e colocá-la novamente sobre sua base.



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.

Não respingar água ou outros líquidos no corpo do aparelho.

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

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

Depois de preparar os alimentos, empurrar a válvula para controle da pressão para baixo, retirar o excesso de água e secar bem.

Nota: O interior da panela (placa de aquecimento) deve ser limpo apenas com um pano umedecido. Jamais derramar água no interior da panela sem o recipiente instalado.



Dispositivos de segurança

Instruções de uso dos dispositivos disponíveis para segurança.

Dispositivo de segurança para o controle da pressão.

Durante o funcionamento, se a pressão de cozimento ultrapassar o limite pré-determinado, a válvula de controle da pressão atuará liberando o excesso de vapor, mantendo a pressão dentro dos limites desejados.

Dispositivos de segurança para a abertura e fechamento da tampa.

Se atampa não estiver hermeticamente fechada não haverá formação de pressão. A tampa não poderá ser aberta enquanto houver pressão dentro da panela.

Dispositivo de segurança contra super aquecimento.

A panela se desligará automaticamente em caso de superaquecimento do aparelho ou se não houver alimentos dentro do recipiente da panela.

Dispositivo de segurança contra o entupimento da válvula.

Este dispositivo mantém a válvula livre de bloqueios, evitando o acúmulo de alimentos.

Dispositivo de segurança para a temperatura.

A panela se desligará automaticamente se a temperatura de cozimento atingir o seu limite. Neste caso, após algum tempo, o aparelho voltará a funcionar automaticamente.

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.



Componentes

Principais componentes e acessórios que acompanham a Panela de Pressão Elétrica.

- Alça da tampa
- Anel de vedação
- Recipiente interno
- Coletor de umidade (gotículas)
- Alça
- Corpo do aparelho
- Plugue
- Cordão elétrico
- Chave para programar o tempo de funcionamento (timer)
- Painel de controle
- Anel superior
- Recipiente externo
- Colher
- Tampa
- Válvula para controle da pressão
- Trava de segurança
- Copo medida
- Espátula





Funcionamento

Dicas de uso para o dia-a-dia, como preparar alimentos de modo rápido e fácil.

Abertura.

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

Colocar o alimento no recipiente interno.

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

Colocar o recipiente dentro da panela.

Enxugar e limpar bem o recipiente e a placa de aquecimento. Não deverá haver resíduos de alimentos ou líquidos na parte exterior do recipiente ou sobre a placa de aquecimento. Depois de colocar o recipiente, ajustá-lo bem para garantir um contato perfeito com a placa de aquecimento.

Nota: Não ligar o aparelho sem alimentos dentro do recipiente da panela.

Fechar a tampa.

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

Válvula.

Colocar a válvula para o controle do limite da pressão na posição "O" e verificar se está liberado.

Plugue.

Conectar o plugue na tomada elétrica e a outra extremidade do cordão elétrico no aparelho. A lâmpada vermelha acenderá.

Funções.

Escolher o a função do tipo de alimento que desejar preparar. Girar a chave para programar o tempo de cozimento (timer). Depois de algum tempo, haverá pressão dentro do recipiente interno. A trava de segurança levantará, bloqueando a tampa. A partir desse momento a tampa não poderá mais ser aberta. Não forçar a tampa, para abri-la é necessário desligar o aparelho, liberar o vapor e aguardar até que a pressão interna diminua.

Temperatura.

Ao atingir a temperatura e a pressão previamente programada, a lâmpada de funcionamento (vermelha) irá apagar e a lâmpada de aquecimento (amarela) irá automaticamente acender. Neste momento o timer iniciará a contagem do tempo até atingir a posição zero encerrando o tempo de cozimento.

Após finalizado o preparo a lâmpada de aquecimento permanecerá acesa, indicando que a panela está em modo de aquecimento.

Importante: O timer só inicia a contagem do tempo após a panela atingir a temperatura de cozimento. Este intervalo de tempo demora em média 30 minutos.

- Durante o funcionamento, a placa de aquecimento irá desligar e ligar automaticamente para manter constante a pressão dentro do recipiente.

- Nos intervalos que a panela volta ao modo de funcionamento (lâmpada vermelha) o timer é interrompido e retornará a contagem quando a panela atingir novamente a temperatura ideal (lâmpada amarela.)