

PREMIUM

B/R/K

PANELA DE PRESSÃO

Instruções de uso





Informação rápida

O nosso agradecimento por ter optado pelo nosso produto.

Agradecemos-lhe que leia atentamente todo este manual de instruções de uso, antes de utilizar a sua nova panela de pressão.

Informamos que, a utilização incorrecta, poderá provocar danos.

Antes de usar o produto pela primeira vez, leia atentamente as indicações contidas neste manual de instruções e guarde-o para consultas futuras.

1. As pessoas que não estiverem familiarizadas com a utilização desta panela de pressão, não a devem utilizar.
2. A panela de pressão deverá ser vigiada quando estiver sob pressão (pressurizada).
3. Durante a utilização da panela de pressão, não deixe que as crianças se aproximem dela.
4. Utilize a panela de pressão unicamente para a finalidade prevista de cozinhar com rapidez.
5. Antes de utilizar a panela de pressão, verifique sempre a limpeza e a função da válvula de segurança, da válvula reguladora da pressão bem como da junta de vedação.
6. Durante a cozedura, forma-se pressão. Por isso, é importante fechar a panela correctamente antes de a utilizar e ler atentamente todas as indicações de segurança e instruções contidas neste manual e respeitá-las, uma vez que a utilização incorrecta pode provocar lesões físicas ou danos na panela.
7. Preste atenção à emissão do vapor pela válvula reguladora da pressão – isso é sinal de que a pressurização do interior da panela foi bem sucedida.
8. Nunca encha a panela abaixo do volume de enchimento mínimo indicado (= Líquido + alimentos)
9. Nunca encha a panela acima do volume de enchimento máximo indicado. (= Líquido + alimentos)
10. Utilize unicamente as fontes de calor indicadas no manual de instruções.
11. A panela nunca deverá ser utilizada para assar nem para fritar com óleo sob pressão.





Informação rápida

12. A panela de pressão não deve ser utilizada no forno; isso poderia danificá-la.

13. Observe as indicações especiais relativas à preparação de alimentos específicos contidas no manual de instruções no capítulo „instruções de segurança“.

14. Quando a panela estiver quente, toque-lhe unicamente nas asas.

15. A panela de pressão nunca deverá ser aberta à força. Certifique-se de que a panela está completamente despressurizada, antes de a abrir. (Informações adicionais sobre este tema, encontram-se neste manual de instruções).

16. Ao despressurizar a panela de pressão, mantenha as mãos, a cabeça e o corpo fora da zona de emanção do vapor.

17. Não coloque a tampa da panela de pressão (nem partes da mesma) na máquina de lavar louça.

18. Utilize unicamente peças de reposição originais.

19. No caso de uma reparação, dirija-se ao nosso serviço de atendimento ao cliente. (ver no verso)

20. Manchas no fundo da panela podem ser removidas facilmente com limão ou vinagre.

21. Nunca utilize detergentes abrasivos nem esponjas / esfregões de aço para lavar a panela.

22. Guarde este manual de instruções cuidadosamente.

23. A panela não deve ser utilizada para fritar com óleos nem gorduras de fritar.



24. Não deixar a gordura sem vigilância. Observe que a gordura quente pode inflamar-se.

Não extinguir a gordura a arder com água, mas com um cobertor adequado ou um extintor de incêndio da classe F.

Desejamos-lhe bons momentos e resultados culinários saborosos com a sua panela de pressão



Informação rápida

1.) Abrir

Abrir o bloqueio da tampa – separar a asa da tampa da asa da panela - retirar a tampa.



2.) Fechar

Os símbolos em forma de círculo que se encontram na tampa e na asa da panela devem estar frente a frente. Encaixar a tampa na asa da panela - a panela está fechada.



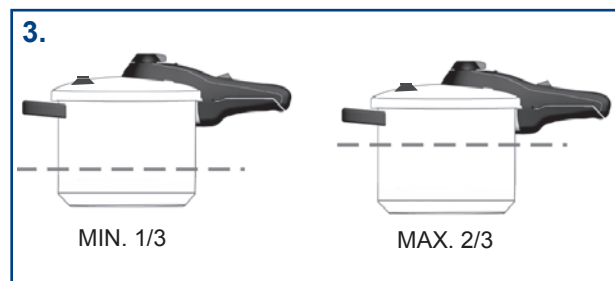
3.) Colocação dos alimentos na panela

Prestar atenção ao volume mínimo de líquido de aprox. 3/8 litros!

(ver páginas 12+ 14)

O volume de enchimento mínimo da panela com líquido e alimentos devia ser de pelo menos 1/3 da capacidade total da panela.

Agora, adicione os alimentos. Até o máx. de 1/2 da capacidade total da panela para alimentos que incham ou espumam. Até o máx. de 2/3 da capacidade total da panela para todos os outros alimentos. (Ver página 12)





Informação rápida

4.) Ajuste do nível de pressão

1 = nível de cozedura lenta
2 = nível de cozedura rápida

5.) Ligar o bico

do fogão no máximo

6.) A cozedura rápida começa quando o vapor começar a sair pela válvula; agora coloque o bico do fogão no mínimo. O período de cozedura começa. (ver tabela nas páginas 20/21)

7.) Terminar o tempo de cozedura

Desligar o fogão!

8.) Deixar sair o vapor gradualmente...

... ou, de acordo com a receita, aguardar até a panela estar despressurizada. Não girar a válvula logo da pos.1 ou 2 para 0, mas sim girá-la progressivamente até se atingir a pos. 0.

Cuidado: o vapor é muito quente (ver página 17)!

9.) Abrir a panela.

Quando já não sair vapor pode abrir a panela. A tampa pode ser retirada.





Índice

Informação rápida	páginas 2 - 5
Índice	página 6
Cozinhar a vapor com a panela de pressão	página 7
Descrição	páginas 8 - 10
Instruções de segurança	páginas 11 - 13
Cozinhar com a panela de pressão	páginas 14 - 16
Fim do tempo de cozedura	página 17
Limpeza e conservação	páginas 18
Perguntas e respostas	páginas 19 - 20
Indicações de cozedura	páginas 20 - 22
Declaração de Conformidade CE	página 23
Peças de reposição	página 24



Volume nominal	Volume de enchimento máx 2/3	Ø da panela
6,0 litros	4,0 litros	22 cm





Cozinhar a vapor com a panela de pressão

Para garantir a segurança e a longevidade desta panela de pressão, o seu fabrico está sujeito a altos padrões de qualidade e os materiais empregues são os melhores. Desejamos-lhe bons momentos durante o uso.

Esta panela de pressão oferece-lhe muitas vantagens:

Válvula de regulação progressiva da pressão.

As dicas indicadas nas receitas e nas tabelas do tempo de cozedura devem ser entendidas a título informativo. Por isso desenvolvemos uma válvula reguladora de pressão que poderá ajustar progressivamente entre as posições 1 e 2. Esta válvula tem a vantagem de permitir a adaptação individual da pressão da panela à quantidade e ao tamanho dos alimentos a cozer.

Consulte os ajustes básicos na tabela do tempo de cozedura no fim deste manual.

Cozinhar saudavelmente.

Com a cozedura a vapor, sem oxigénio, e os tempos de cozedura mais curtos, os alimentos conservam as suas propriedades nutritivas. Cada minuto poupado durante a cozedura significa mais vitaminas, mais substâncias nutritivas e minerais importantes.

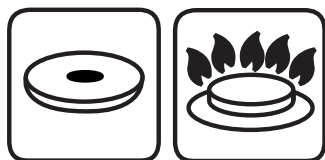
Os alimentos têm mais sabor. A cozedura sem oxigénio mantém o aroma e as cores naturais dos seus legumes.

Cozinhar mais depressa, poupa tempo e energia.

Com esta panela de pressão, você poupa até 70% do tempo que dispense para cozinhar até agora. E poupa energia: até 60% para os pratos que requerem cozedura prolongada e entre 30 e 40% para os pratos que requerem menos tempo de cozedura.

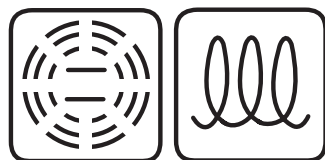
Você cozinha sem cheiros nem vapores.

Quando bem cuidada, a sua panela de pressão dar-lhe-á prazer na sua cozinha por muito tempo.



eléctrico

gás



vitrocerâmica

indução



Por isso, leia atentamente todas as instruções contidas neste manual.



Descrição



1 Válvula de regulação da pressão

2 Válvula de segurança vermelha

3 Indicador do nível de pressão

4 Patilha de fecho

5 Janela de segurança

6 Marcações de fecho

7 Tampa com anel de vedação

8 Pega de panela com protecção contra inflamação

9 Panela

10 Base térmica de sandwich



Válvula reguladora de pressão para ajuste progressivo dos níveis de cozedura. A válvula conserva automaticamente a pressão e a temperatura no ajuste desejado:

Posição 1 „Nível de cozedura lenta“ (60 kPa)
aprox. 113° C

Posição 2 „Nível de cozedura rápida“ (100kPa)
aprox. 120° C

Posição  para despressurização lenta

Posição  para limpeza da válvula

Pressão máxima admissível para esta panela de pressão: 3.0 bar / 300 kPa



2

Válvula de segurança:

á com uma formação de pressão reduzida na panela, a válvula de segurança vermelha torna-se visível e a panela está trancada.



2

Se a válvula de segurança não estiver visivelmente baixada na pega, a panela já não está sob pressão e pode ser aberta.

Se, por uma razão qualquer imprevisível, a válvula de regulação da pressão não evaporar correctamente, a válvula de segurança abre-se de acordo com os valores indicados.



1. Anel verde (1 = nível de protecção) 3



2. Anel verde (2 = nível rápido)



3. Anel vermelho (sobrepessão)

O indicador de pressão

O indicador de pressão mostra-lhe os níveis de pressão alcançados na panela.



4

O indicador de pressão mostra-lhe os níveis de pressão alcançados na panela.

Em função do nível de cozedura seleccionado, durante o processo de cozedura deve estar permanentemente **visível o primeiro anel verde (1 = nível de protecção)** ou também **o segundo anel verde (2 = nível rápido)**. Pode então reduzir a entrada de energia de forma correspondente. Se não retroceder atempadamente, a panela esvazia permanentemente vapor através da válvula de regulação da pressão.

Em caso de sobrepessão, um anel vermelho torna-se visível e a panela evapora. Deve então reduzir imediatamente a entrada de calor da zona de cozedura, até o anel vermelho já não estar visível.

Atenção: deixar a panela despressurizar-se antes de abrir – nunca abrir a panela à força!



5

Janela de segurança:

Um elemento de segurança adicional, é a janela de segurança integrada na tampa. No caso de pressão demasiado alta no interior da panela, a junta de vedação aperta contra esta janela e o vapor pode sair.

Descrição



6

Sistema de fecho:

Coloque a tampa de forma a que as marcas de fecho estejam uma em frente à outra e sobreponha as asas da tampa e da panela. O manípulo de fecho encaixa acusticamente.

Dado que numa panela de pressão se produzem pressões muito altas e vapor quente, observe necessariamente o tema ABRIR e as respectivas instruções, na página 16 deste manual.



7

Tampa com junta de vedação:

As juntas de vedação são peças de desgaste e devem ser substituídas se for necessário.

Importante: utilize unicamente juntas de vedação originais da nossa marca.



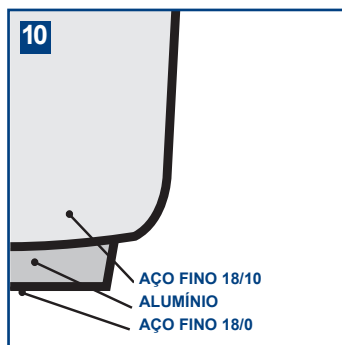
8 9

Panela de pressão:

Esta panela de pressão - de design intemporal - é fabricada de aço fino inoxidável 18/10 de alta qualidade e - SEM A TAMPa - também pode ser lavada à máquina. Sem a tampa, a panela também pode ser utilizada como uma panela normal.

Fundo térmico tipo sanduíche

Um fundo superforte para todos os tipos de fogões. Absolutamente estável, garante excelentes propriedades térmicas e poupa energia.



10



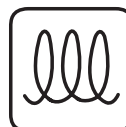
electricid.



gás



cerâmica



indução

Apropriado para todos os tipos de fogões.



Instruções de segurança

Antes de utilizar o produto pela primeira vez, leia estas instruções atentamente.

Lavar a panela com água quente e detergente lava-loiça corrente no mercado e enxugá-la bem.

Se depois de se cozinhar com a panela pela primeira vez, aparecerem manchas brancas no fundo, estas devem-se ao alto teor de calcário da água.

Esta manchas são fáceis de limpar com vinagre e detergente anti-calcário. Não utilizar de maneira nenhuma produtos abrasivos nem esfregões metálicos.

O mesmo aplica-se também para a limpeza das superfícies exteriores de aço fino da panela.

Verifique a liberdade de movimento da válvula reguladora de pressão e do pino da válvula de segurança.

As pessoas que não estiverem familiarizadas com a utilização desta panela de pressão, não a devem utilizar.

Se utilizar a panela de pressão na proximidade de crianças, tenha cuidado especial.

Esta panela de pressão deve ser utilizada unicamente para cozinhar. Sem a tampa, a panela pode ser utilizada como uma panela normal.

Nunca utilizar a panela de pressão no forno nem no microondas.

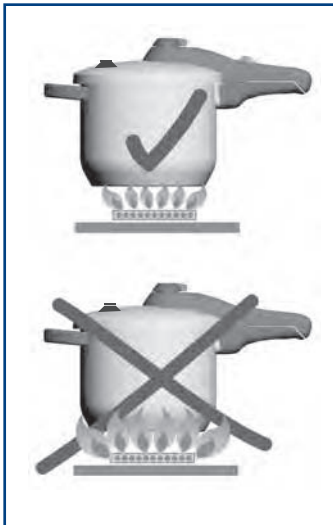
A panela de pressão deve ser utilizada apenas num bico de tamanho adequado ao diâmetro do fundo. Durante a fase de aquecimento com o bico no máximo, manter a panela sob vigilância.

Se a panela for utilizada num fogão eléctrico, o bico do fogão deverá ser de diâmetro menor ou igual ao diâmetro do fundo da panela.

Se a panela for utilizada num fogão a gás, a coroa da chama não deverá exceder o diâmetro do fundo da panela. Uma chama demasiado grande poderia danificar as asas.

Se a panela for utilizada num fogão de placa vitrocerâmica, o fundo da panela deve estar limpo e seco.

Nunca toque na superfície exterior da panela de pressão enquanto estiver a cozinhar porque poderia queimar-se.



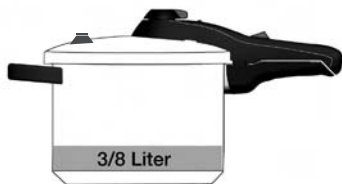


Instruções de segurança

Se a panela de pressão ainda estiver quente, só é permitido pegar-lhe ou mudá-la de sítio com muito cuidado e pegando-lhe pelas asas (nunca pela tampa).

Esta panela de pressão nunca deverá ser utilizada sem líquido porque poderia danificar-se.

Antes de utilizar o produto pela primeira vez, leia estas instruções atentamente.



O volume mínimo de líquido - independentemente da quantidade de alimentos a cozinhar - deveria ser de aprox. 3/8 litros! Incl. alimentos, a panela deve ser enchida até o mín. de 1/3 sua capacidade total.

A panela de pressão nunca deve ser enchida mais que 2/3 da capacidade total da mesma e com alimentos que incham e produzem espuma (tais como arroz, leguminosas) nunca deve ser enchida mais de metade. Estes alimentos devem ser cozidos primeiro na panela de pressão sem a tampa, até engrossarem, a espuma deve ser removida e só depois é que se deve fechar a panela de pressão com a tampa.

A panela nunca deverá ser utilizada, sob pressão, para assar nem para fritar com óleo.

Ao cozinhar enchidos com tripa artificial, dever-se-á espetar a tripa primeiro. Se a tripa não for espetada, o enchido incha devido à pressão e pode rebentar. Os esguichos produzidos pelo rebentamento podem provocar queimaduras.

Se tiver cozido carne com pele e ela tiver inchado durante a cozedura, não a espete, aguarde até ela desinchar. Senão você poderia queimar-se.

Não coza alimentos que tendem a espumar tais como puré de maçã, ruibarbo, esparguete, flocos de aveia nem outros tipos de cereais. Dado que estes alimentos voam durante a cozedura, corre-se perigo de entupirem a válvula reguladora da pressão.

No caso de conteúdo empapado, dever-se-á agitar ligeiramente a panela de pressão antes de abri-la (despressurizada). Quando se atingir a temperatura de cozedura, a válvula reguladora de pressão ejecta jactos verticais de vapor. Tenha cuidado para não entrar em contacto com este vapor.





Instruções de segurança

Durante o processo de cozedura, não é permitido tocar nos sistemas de segurança.

A panela de pressão nunca deverá ser aberta à força quando estiver sob pressão (pressurizada).

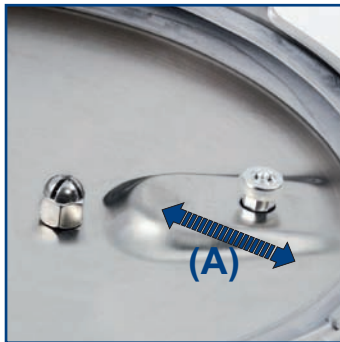
A panela de pressão deverá arrefecer antes de ser aberta. Terá de estar completamente despressurizada, senão a tampa não se deixa abrir. Observe as instruções para abrir a panela de pressão (página 16).

Não efectuar nenhuma alteração nos dispositivos de segurança porque se corre perigo de queimaduras. Ao despressurizar a panela de pressão, manter as mãos, a cabeça e o corpo fora da zona de emanção do vapor.

Utilize unicamente acessórios ou tampas e panelas originais previstos para estas panelas de pressão.

Nunca utilize panelas de pressão nem acessórios deformados ou danificados.

No caso de uma reparação, dirija-se ao nosso serviço de atendimento ao cliente.



Antes de cozinhar

Sempre que utilizar a panela de pressão, verifique primeiro se a válvula de segurança, a válvula reguladora da pressão e a junta de vedação estão funcionais e limpas.

Certifique-se sobretudo de que a válvula que se encontra no lado inferior da tampa (A) se move („abana“).



Antes do processo de cozedura, verifique, com um objecto pontiagudo, se o pino (B) se move (contra pressão de uma mola).





Cozinhar com a panela de pressão

Deite na panela de pressão o líquido necessário para a formação do vapor (água, molho, caldo).

ATENÇÃO:

Encher sempre com líquido suficiente. A panela não deverá „cozer a seco“.

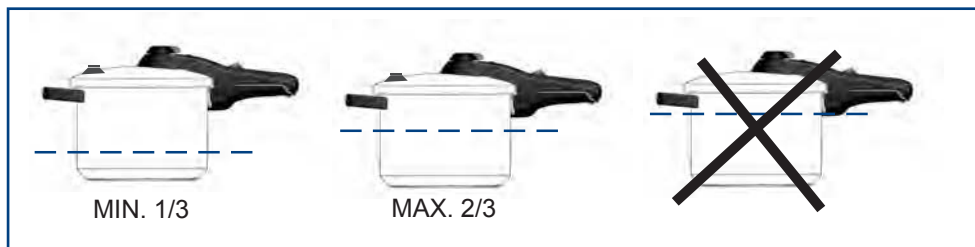


Agora, adicione os alimentos. O líquido e os alimentos deviam ocupar pelo menos um 1/3 da capacidade total da panela.

Até o máx. de 1/2 da capacidade total da panela para alimentos que incham ou espumam.

Até o máx. de 2/3 da capacidade total da panela para todos os outros alimentos.

Observe a escala integrada na panela de pressão.



Verifique se há uma distância suficiente entre os alimentos a cozinhar e a tampa com as válvulas de segurança

Nota:

Para o sal não afectar o fundo da panela, adicione-o e agite-o só em água já a ferver.

Agora, pode colocar a tampa na panela e fechá-la. Para a fechar, coloque a tampa de forma a que as marcas de fecho estejam uma em frente à outra e sobreponha as asas da tampa. O manípulo de fecho encaixa acusticamente.

Fundo falso crivado:

Coloque a trempe de arame dentro da panela, assentando-a no fundo e coloque o fundo falso crivado sobre essa trempe. Deite água na panela por forma ao fundo falso crivado ficar fora da água. Os alimentos a cozinhar podem ser colocados agora no fundo falso crivado para cozerem com o vapor gerado pela água a ferver.

Com este modo de preparação dos alimentos, eles ficam tenros e suculentos. A utilização do fundo falso crivado contribui sensivelmente para uma alimentação saudável, uma vez que permite conservar as vitaminas solúveis em água e as substâncias nutritivas; a utilização deste método de cozedura a vapor é recomendada no âmbito de uma alimentação pobre em calorias, devido à não-utilização de óleos e gorduras.





Cozinhar com a panela de pressão



Escolha o nível de cozedura desejado com a ajuda da válvula reguladora de pressão:

Posição 1:

Nível de cozedura lenta aprox. 113° C para vaporizar e abafar alimentos sensíveis tais como legumes, peixe,...

Pos 1: 1 anel verde visível



Posição 2:

Nível de cozedura rápida aprox. 120° C para cozer e estufar por exemplo carne, sopas, cozidos,...

Pos. 2: 2 anéis verdes visíveis



Tabela do tempo de cozedura nas páginas 21-22

É tão fácil cozinhar com rapidez...



Escolha o nível de cozedura desejado com a ajuda da válvula reguladora de pressão:

Ajuste do nível de pressão

1 = nível de protecção (1 anel verde visível)

2 = nível rápido (2 anéis verdes visíveis)



Ligar o bico / placa do fogão no máximo

Coloque a panela de pressão com o nível de cozedura pré-ajustado sobre o respectivo bico do fogão e ligue este último para o máximo.



Com o aumento da pressão, a válvula de segurança vermelha torna-se visível. A partir de agora, não se deve abrir a panela de pressão.



Cozinhar a vapor com a panela de pressão



Em função do volume de enchimento, demora alguns minutos até se atingir o nível de cozedura pré-ajustado. Este nível atinge-se logo que sair permanentemente vapor da válvula de regulação de pressão e os anéis verdes estiverem visíveis

Em caso de sobrepressão, fica visível um anel vermelho e a panela evapora. Deve então reduzir imediatamente a entrada de calor da zona de cozedura, até o anel vermelho já não estar visível.

Só a partir deste momento é que começa o período de cozedura.

Agora, ligue o bico do fogão para menos lume/ temperatura

Assim você evita o consumo de energia desnecessária e o perigo de cozer a seco.



O tempo de cozedura acabou...

Desligar o fogão!

Deixar sair o vapor progressivamente ...

ou, de acordo com a receita, aguardar até a panela estar despressurizada.

Não girar a válvula logo da pos. 1 ou 2 para 0, mas sim girá-la progressivamente até se atingir a pos. 0.

Cuidado: o vapor é muito quente (ver páginas 12/13)!!

Abrir a panela.

Quando já não sair vapor, você pode abrir a panela. A tampa pode ser retirada.

ATENÇÃO: nunca abra a tampa à força.





Fim do tempo de cozedura / Limpeza e manutenção

Depois do período de cozedura ter decorrido, desliga-se o bico do fogão e a panela de pressão tem que se despressurizar. Para isso, retire a panela de pressão do fogão e coloque-a sobre uma superfície adequada. Para a despressurização da panela, há 3 possibilidades:



Girar para a posição de modo lento e progressivo!

1.) Deixar arrefecer a panela de pressão:

Aguarde até a válvula de segurança vermelha se retrair completamente. Recomendável para comidas empapadas e comidas que espumam.

2.) Despressurização lenta da panela de pressão:

Gire a válvula reguladora da pressão de modo lento e progressivo para a posição:



ATENÇÃO: o vapor emanado é quentíssimo. O vapor sai por cima, por isso não deite as mãos por cima da válvula; aguarde até não sair vapor e até o indicador da pressão já não estar visível. Este método não se apropria para alimentos empapados nem para alimentos que espumam.



3.) Despressurização rápida da panela de pressão:

Coloque a panela de pressão debaixo de uma torneira e molhe a tampa com um fio de água fria a correr – não molhe as peças de plástico – até a válvula de segurança vermelha se retrair completamente. Não deite a panela em água. Quando a válvula se tiver retraído completamente, a panela está despressurizada. Agora coloque a válvula reguladora da pressão na posição „0“. Quando já não sair vapor, você pode abrir a panela. A tampa pode ser retirada.

ATENÇÃO: nunca retire a tampa à força nem efectue alterações nos sistemas de segurança. A panela só se deixa abrir quando estiver despressurizada.

Limpeza e manutenção:

Sempre que utilizar a sua panela de pressão, lave-a com água quente e detergente lava-loiça líquido. Nunca utilize detergentes que risquem, detergentes abrasivos nem detergentes que contenham alvejantes. A panela pode ser lavada à máquina mas – SEM A TAMPA. A tampa deve lavar-se sempre à mão.



Limpeza e manutenção:



Limpeza e substituição da junta de vedação:

Limpar a junta de vedação, lavá-la debaixo de água morna corrente e enxugá-la. As juntas de vedação da panela de pressão estão sujeitas a desgaste pelo que devem ser substituídas regularmente.

No caso de utilização normal da panela de pressão, a junta de vedação devia ser substituída cada 1-2 anos em função da frequência com que a panela é utilizada. A junta de vedação tem de ser substituída o mais tardar quando estiver dura ou escura.



A válvula de segurança

só precisa ser enxaguada debaixo de água corrente aquando da limpeza da tampa. O funcionamento da válvula pode ser controlado com um objecto pontiagudo.

Limpeza da válvula reguladora da pressão:

Retire a cápsula da válvula. Para isso, pressione e gire a válvula o máximo para a esquerda, para a posição:



Com um pouco de força, é possível puxar a válvula para fora do encaixe. Limpá-la debaixo de água corrente e voltar a colocá-la no sítio.

Preste atenção para que as ranhuras da válvula encaixem nos respectivos suportes.



A panela de pressão devidamente limpa e seca devia ser arrumada num sítio limpo, seco e protegido. Não feche a panela com a tampa; deite a tampa invertida sobre a panela.

Não lave a tampa da panela de pressão na máquina de lavar louça!





Perguntas e respostas

Quando o período de cozedura até à formação de vapor demorar muito tempo

- A energia é demasiado baixa (pouco lume/pouca temperatura)
- Colocar a fonte de aquecimento no máximo

Quando a válvula de segurança vermelha não se protraina e não sair vapor pela válvula durante a cozedura:

- Nos primeiros minutos, isto é normal (formação da pressão)
- Caso contrário verifique se:
 - a fonte de aquecimento é suficientemente forte; se não for aumente-a
 - o volume de líquido contido na panela é suficiente
 - a válvula reguladora da pressão não está em „0“
 - a panela está bem fechada
 - a junta de vedação ou a beira da panela estão danificadas

Quando a válvula de segurança se protraina e não sair vapor pela válvula reguladora da pressão durante a cozedura:

- Coloque a sua panela de pressão debaixo de água fria para a despressurizar
- Abra a panela
- Limpe a válvula reguladora da pressão e a válvula de segurança

Quando o vapor sair à volta da tampa, verifique se:

- a tampa está fechada
- a junta de vedação está bem colocada
- o estado da junta de vedação está bom (substituí-la se for necessário)
- a tampa, a válvula de segurança e a válvula reguladora de pressão estão limpas
- a beira da panela de pressão está em perfeitas condições

Quando não for possível retirar a tampa:

- Verifique se a válvula de segurança se retraiu completamente; não sendo o caso, despressurize a panela
- Se for necessário, despressurize a panela debaixo de água fria

Quando os alimentos não estiverem cozidos ou estiverem queimados, verifique:

- O tempo de cozedura (demasiado curto ou demasiado longo)
- A potência da fonte de aquecimento
- A regulação perfeita da válvula reguladora da pressão
- O volume do líquido

Quando a comida esturar na panela:

- Deixe a sua panela "amolecer" durante algum tempo antes de a lavar
- Nunca utilize detergentes que contenham alvejantes.



Instruções para cozinhar com a panela de pressão

Quando um dos sistemas de segurança se activar:

- Desligar a fonte de aquecimento
- Deixar a panela arrefecer
- Abrir a panela
- Verificar a válvula reguladora da pressão, a válvula de segurança e a junta de vedação e limpá-las

Quando as asas da panela estiverem mal apertadas:

- reaperte os parafusos com uma chave de fendas.

Quando a cápsula da válvula reguladora da pressão estiver solta:

- Verifique se as ranhuras de fixação no interior da cápsula estão presentes.
Se não estiverem, contacte o serviço de atendimento ao cliente.



Tenha o cuidado de adicionar sempre a respectiva quantidade de líquido necessária para a comida que confecciona - tenha em consideração que nunca deve cozinhar a seco. Tenha também o cuidado de nunca encher a panela acima de 2/3 da capacidade total da mesma.

Leia as instruções contidas neste manual pertinentes a este tema.

Os diferentes tempos de cozedura dependem da qualidade e do tamanho dos alimentos a cozer pelo que os períodos indicados abaixo devem ser considerados como valores aproximativos.

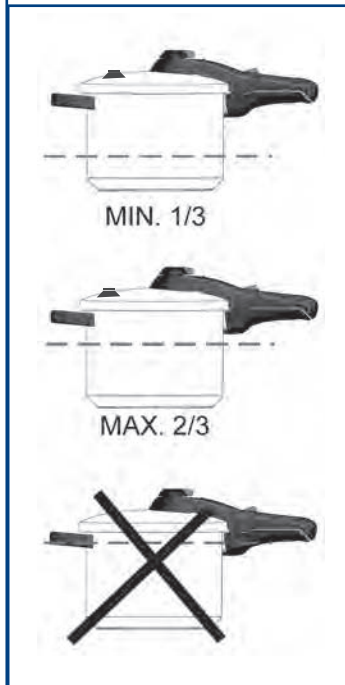
Depois de cozinhar algum tempo com a sua panela de pressão, você disporá de experiência suficiente para saber quanto tempo é que a sua comida precisa de cozer.

Alimentos congelados não precisam ser descongelados primeiro. Basta prolongar um pouco os períodos de cozedura.

Sopas e cozidos com carne refogada:

No caso dos ingredientes requererem tempos de cozedura pouco diferentes (por exemplo carne e legumes), refoga-se a carne, e os legumes adicionam-se quando se regar a carne. No caso de tempos de cozedura muito diferentes, interrompe-se o processo de cozedura da carne e adiciona-se os legumes no „último momento“. Desta forma, a carne e os legumes ficam prontos ao mesmo tempo.

No caso de sopas e de cozidos devia ter em consideração que as comidas que fazem espuma deviam ser cozidas um pouco com a panela por tapar e que a espuma devia ser removida antes de se tapar a panela. Por fim, despressurize a panela lentamente ou espere que ela arrefeça.





Instruções para cozinhar com a panela de pressão

SOPAS

	TEMPO DE COZEDURA	NÍVEL DE COZEDURA RÁPIDA
Sopa de feijão	20 min.	2
Sopa de ervilhas (por amolecer)	20-25 min.	2
Sopa de legumes	4-8 min.	2
Sopa de sêmola	3-5 min.	2
Gulache	10-15 min.	2
Sopa de batata	5-6 min.	2
Canja	20-25 min.	2
Minestrone	8-10 min.	2
Sopa de arroz	6-8 min.	2
Canja de vitela	35-40 min.	2
Frango para desfiar	25-35 min.	2
Sopa de tomate com arroz	6-8 min.	2

COZIDOS

	TEMPO DE COZEDURA	NÍVEL DE COZEDURA RÁPIDA
Cozidos de couve	15 min.	2
Lentilhas (amolecidas)	13-15 min.	2
Cozido à portuguesa	20 min.	2
Carne de vaca à moda sérvia	8-10 min.	2

LEGUMES

	TEMPO DE COZEDURA	NÍVEL DE COZEDURA LENTA
Couve-flor	3-7 min.	1
Ervilhas verdes	3-5 min.	1
Cenouras	3-7 min.	1
Pimentos recheados	6-8 min.	1
Cogumelos	6-8 min.	1
Nabos vermelhos	15-25 min.	1
Couves variadas	5-15 min.	1
Espinafre	3-4 min.	1

		NÍVEL DE COZEDURA RÁPIDA
Feijão	6-10 min.	2
Batatas	6-8 min.	2
Batatas para pelar	6-12 min.	2
Aipo	12-15 min.	2

Legumes:

Quanto mais finos os legumes forem cortados, menor é o tempo de cozedura requerido. Se os desejar „durinhos“ o tempo de cozedura ainda é mais curto. Quanto maior for a quantidade, maior é o tempo de cozedura requerido.

Sugestão: é sempre melhor cozer pouco que muito, se não estiver bem cozido, pode cozer-se um pouco mais.



Instruções para cozinhar com a panela de pressão

CARNE	TEMPO DE COZEDURA	NÍVEL DE COZEDURA RÁPIDA
Mão de porco	30-40 min.	2
Gulache	15-20 min.	2
Carne picada	5-10 min.	2
Frango	20-25 min.	2
Carne de vitela trinchada	6 min.	2
Carne de vitela assada	15-20 min.	2
Fricassê de vitela	5 min.	2
Cocha de peru	25-35 min.	2
Carne de vaca assada	40-50 min.	2
Costelas	10-12 min.	2
Carne enrolada com recheio	15-20 min.	2
Carne assada em molho de vinagre e vinho	30-35 min.	2
Carne de porco assada	25-30 min.	2
Chispe	25-35 min.	2
Perna de corço estufada	25-30 min.	2

Carne:

A carne é alourada na panela por tapar, para fechar os poros. O líquido necessário adiciona-se quando se regar a carne. Cortar os pedaços de carne que forem grandes demais, alourar cada um deles e depois colocá-los uns sobre os outros para os cozer.

PEIXE	TEMPO DE COZEDURA	NÍVEL DE COZEDURA LENTA
Peixe estufado com batatas	6-8 min.	1
Peixe em molho de vinho branco com batatas	6-8 min.	1
Bacalhau fresco	4-6 min.	1

Peixe (fresco):

Cozer com o líquido adequado em função da quantidade do peixe. Dado que o molho de peixe adere fortemente, a tampa devia ser retirada logo que o indicador da pressão tenha chegado ao mínimo.

Alimentos ultracongelados:

Os longos tempos de descongelação reduzem-se a minutos. No entanto, dependem do tipo e do tamanho do alimento a descongelar. A descongelação na panela de pressão conserva as vitaminas, os minerais e o aroma dos seus alimentos.



Declaração de Conformidade CE

B/R/K

Wuppertal, 24.02.2011

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE para painelas de pressão

Verificação CE do modelo, módulo B
(controlo de protótipos)

Declaramos por este meio que, as painelas de pressão abaixo mencionadas, devido à sua concepção e tipo e nas versões que colocamos no mercado, se encontram em conformidade com os requisitos de segurança e sanidade harmonizados nos termos das directivas CE.

Alterações efectuadas nos aparelhos sem a nossa autorização implicam a perda da validade desta declaração.

Tipo do aparelho: Painela de pressão „PREMIUM“

Directivas CE harmonizadas: Directiva 97/23/CE

Norma aplicável: DIN EN 12778 / 09.05
ZEK 01.1-08 / 06.08

B/R/K Vertriebs-GmbH

Peter Rommerskirchen, Gerente

PREMIUM

B/R/K

IMPORTANTE!

Se for necessário substituir peças, só devem ser aplicadas peças de reposição ORIGINALS previstas para esta panela de pressão.

No caso de uma reparação, dirija-se ao nosso serviço de atendimento ao cliente. As reparações só devem ser efectuadas por pessoal devidamente autorizado.

Quando encomendar peças, indique:

MODELO: PREMIUM 6 LITROS

B/R/K 06/2012

www.schnellkochtopf24.de

No nosso site, encontrará as peças de reposição adequadas para o seu produto.

Sendo necessário, poderá encomendá-las facilmente online.

Junta de vedação Art. n.º: 507048000

Fundo falso crivado Art. n.º: 507010000

Válvula reguladora da pressão Art. n.º: 507026000



Serviço de Atendimento ao Cliente

LINHA DIRECTA GRATUITA
DO SERVIÇO TÉCNICO
00800 275 0000

www.schnellkochtopf24.de

Morada do Serviço Técnico

B / R / K Vertriebs-GmbH
Westring 340
42329 Wuppertal / Germany
Fax: +49 (0)202 283 77-91

E-Mail: info@brk-germany.com

