

10/08 363-05/00 072683 REV.1

BRITANIA



Panela de Pressão Elétrica BP5L

Manual de Instruções

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

www.britania.com.br
sac@britania.com.br



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

PROBLEMAS/CAUSAS/SOLUÇÕES

Problema	Causa	Solução
•A lâmpada de funcionamento não acende.	•Não há alimentação elétrica.	•Verificar se há corrente elétrica na casa. •Verificar se o plugue não está frouxo na tomada elétrica. •Certificar-se de ter ligado a panela.
•A tampa não fecha corretamente.	•O anel de vedação não foi instalado corretamente. •A trava está bloqueada pelo pino de segurança.	•Reinstalar corretamente o anel de vedação. •Empurrar o pino com as mãos.
•A tampa não abre.	•A trava de segurança está bloqueada. •O pino da trava de segurança não desceu depois da liberação da pressão.	•Liberar o vapor para redução da pressão interna da panela. •Pressionar para baixo o pino da trava manualmente.
•A escapamento de ar pela borda da tampa.	•A tampa não foi bem fechada. •O anel de vedação não foi instalado. •Alimentos colados no anel de vedação. •Anel de vedação gasto.	•Fechar novamente a tampa, travando-a bem. •Instalar o anel de vedação. •Limpar o anel de vedação. •Substituir o anel de vedação.
•Ar saindo pela válvula.	•Alimentos colados no anel da válvula. •O anel da válvula está gasto.	•Limpar o anel de vedação da válvula. •Substituir o anel da válvula.
•A válvula para o controle da pressão não sobe.	•A válvula para controle da pressão está na posição "☁". •Quantidade insuficiente de alimento ou de água.	•Colocar na posição "O". •Colocar as quantidades corretas no recipiente interno.
•O timer não inicia a contagem.	•A válvula para controle da pressão está na posição "☁". •A temperatura não atingiu o valor correto.	•Colocar na posição "O". •Ver se o aparelho está ligado corretamente e aguardar que a temperatura atinja o valor ideal. •Ver se a tampa está corretamente fechada.
•Os alimentos ficam crus ou muito duros.	•O tempo de funcionamento programado foi muito curto. •Resíduos entre o recipiente interno e a placa de aquecimento. •Distorção (amassados) do recipiente interno ou da placa de aquecimento.	•Ajustar o tempo de cozimento. •Verificar e limpar os resíduos. •Levar a panela a uma <i>Assistência Técnica Autorizada Britânia</i> .
•A panela não conserva os alimentos quentes. •Choques elétricos ao tocar na panela.	•O termostato está com defeito. •Maus contatos ou falha na isolamento.	•Levar a panela a uma <i>Assistência Técnica Autorizada Britânia</i> . •Levar a panela a uma <i>Assistência Técnica Autorizada Britânia</i> .

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Panela de Pressão **Britânia**.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções;** o usuário deve guardá-lo para eventuais consultas.



Antes de ligar a Panela de Pressão Britânia é preciso verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do aparelho.

CUIDADOS

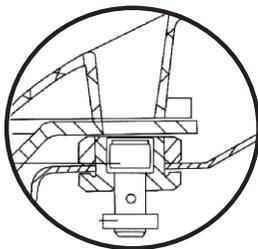
- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, o usuário deverá procurar a **Assistência Técnica Autorizada Britânia**.
- Sempre conectar o plugue do cordão elétrico a uma tomada aterrada.
- Para evitar acidentes, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar a Panela de Pressão **Britânia**.
- 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.
- 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.
- Usar sempre a tigela com revestimento antiaderente original e não deixá-lo 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 de fornos aquecidos.
- 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 a Panela de Pressão **Britânia** 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.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, jamais tentar consertar o produto em casa. Caso necessário, o usuário deverá levá-lo à **Assistência Técnica Autorizada Britânia**.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

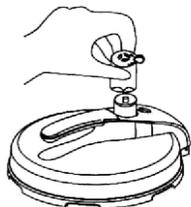
CUIDADOS ESPECIAIS

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. A tampa e o dispositivo para evitar o entupimento deverão ser limpos com frequência. Manter em bom estado a válvula para o controle da pressão e a trava da tampa.
5. Não tentar abrir a tampa, forçando-a, antes do desbloqueio. Esperar que a trava caia.
6. Nunca colocar objetos sobre a válvula para o controle da pressão.
7. É proibido usar tecidos para preencher o espaço entre o recipiente interno e a tampa.
8. 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.
9. Não aproximar o rosto ou as mãos da panela quando a válvula de proteção estiver soltando vapor. Para se evitarem queimaduras, não tocar na tampa durante o funcionamento da panela.
10. Esta panela não deverá ser utilizada por crianças ou por portadores de deficiências. Manter sempre este equipamento longe do alcance de crianças.
11. Se a panela não funcionar corretamente, retirar imediatamente o plugue da tomada e entrar em contato com um posto de assistência técnica autorizado. Nunca tentar desmontar a panela. Além disso, nunca tentar instalar outros componentes elétricos ou eletrônicos na panela. Isto isentará o fabricante de qualquer responsabilidade.
12. Se o cordão elétrico estiver danificado, o usuário deve mandá-lo substituir em um posto de **Assistência Técnica Autorizada Britânia**.

- 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.



- 4.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.

- 5.Não respingar água ou outros líquidos no corpo do aparelho.

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

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

- 8.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

1.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.

2.Dispositivos de segurança para a abertura e fechamento da tampa. Se a tampa não estiver hermeticamente fechada não haverá formação de pressão. A tampa não poderá ser aberta enquanto houver pressão dentro da panela.

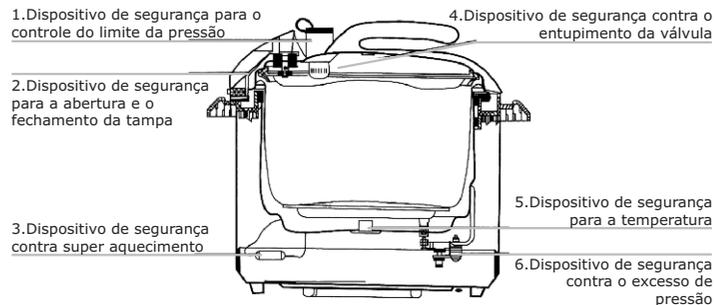
3.Dispositivo de segurança contra super aquecimento. A panela se desligará automaticamente em caso de superaquecimento do aparelho ou se não houver alimentos dentro do recipiente da panela.

4.Dispositivo de segurança contra o entupimento da válvula. Este dispositivo mantém a válvula livre de bloqueios, evitando o acúmulo de alimentos.

5.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.

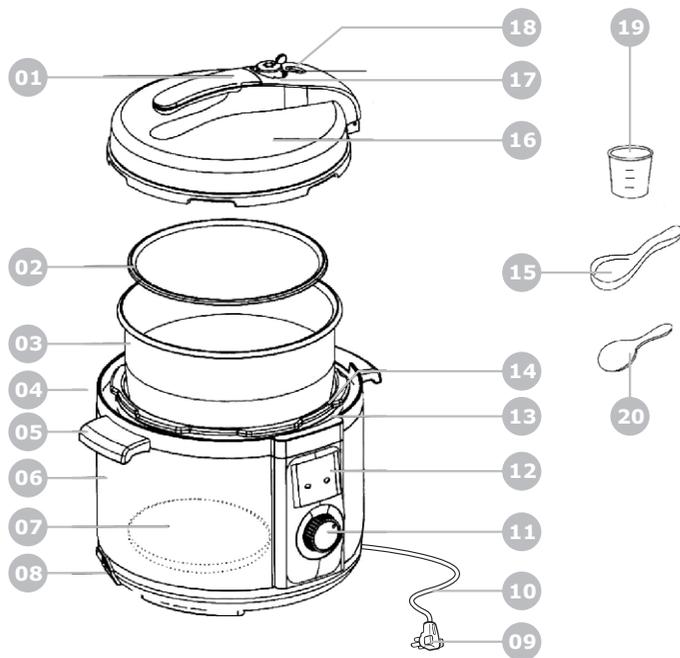
6.Dispositivo de segurança contra o excesso de pressão. Quando os controles de temperatura e de pressão não funcionarem corretamente ou se a pressão atingir o seu limite máximo, este dispositivo será automaticamente ativado e a válvula soltará automaticamente a pressão.

Depois de cada utilização, a panela desligará automaticamente e entrará no modo de aquecimento (luz amarela).



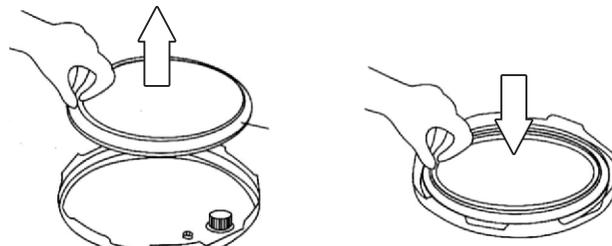
COMPONENTES

- 01. Alça da tampa
- 02. Anel de vedação
- 03. Recipiente interno
- 04. Coletor de umidade (gotículas)
- 05. Alça
- 06. Corpo do aparelho
- 07. Placa de aquecimento
- 08. Base do aparelho
- 09. Plugue
- 10. Cordão elétrico
- 11. Chave para programar o tempo de funcionamento (timer)
- 12. Painel de controle
- 13. Anel superior
- 14. Recipiente externo
- 15. Colher
- 16. Tampa
- 17. Válvula para controle da pressão
- 18. Trava de segurança
- 19. Copo medida
- 20. Colher (espátula)

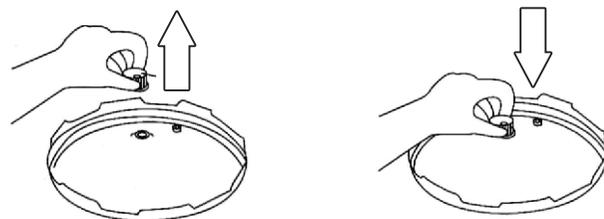


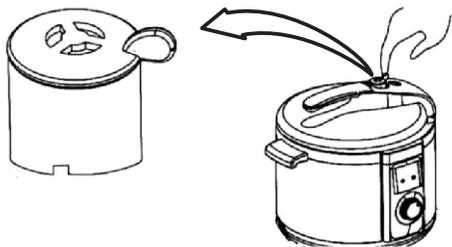
LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Retirar o plugue do cordão elétrico da tomada elétrica antes de limpar a panela.
 2. 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.
 3. 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.





! 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.

• Para alimentos muito viscosos como, por exemplo mingaus, a pressão deverá ser liberada depois de que a panela tenha esfriado normalmente. Caso contrário, o alimento poderá espirrar pelo orifício da válvula.

• O tempo de cozimento deverá ser programado em função do tipo de alimento e da sua experiência pessoal. Caso o alimento não esteja suficientemente cozido após o preparo, recolocar o aparelho em funcionamento até atingir o ponto desejado.

• Depois do preparo e após a liberação da trava de segurança da tampa, será necessário deixar sopas e mingaus dentro da panela por mais 3-5 minutos para obter um sabor mais acentuado.

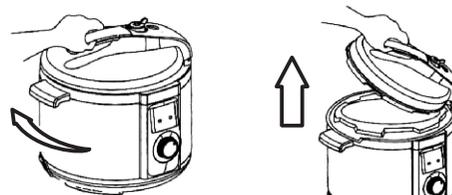
TEMPOS PARA COZIMENTOS

Arroz	10 minutos
Carne	15 minutos
Mingau	20 minutos
Sopa	25 minutos
Feijão e Ensopado	30 minutos

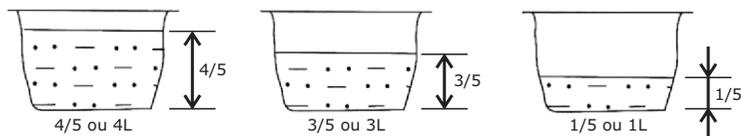
Nota: O timer só realiza a contagem do tempo, no momento que a panela atingir a temperatura e pressão ideal (quando a luz indicadora amarela está acesa). Desta forma, os tempos mostrados na tabela acima referem-se ao período de funcionamento nesta condição.

FUNCIONAMENTO

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



2. 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.

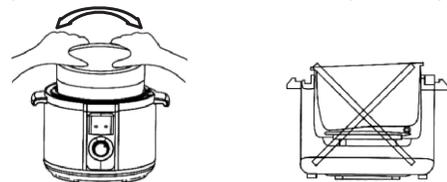


1 CUP = 285 ml
2 CUPs = 570 ml
6 CUPs = 1710 ml

8 CUP = 2280 ml
10 CUPs = 2850 ml
FULL = 4000 ml

3. 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.

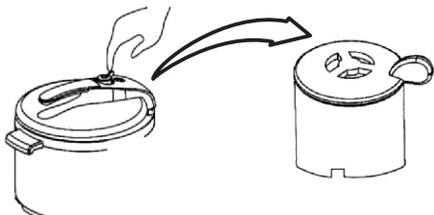
Nota: Não ligar o aparelho sem alimentos dentro do recipiente da panela.



4. 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.

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

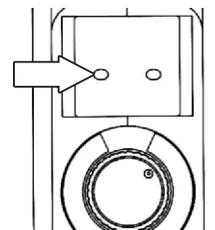
⚠ Ao liberar a pressão da panela, tomar cuidado com o vapor liberado pela válvula de controle da pressão. O vapor pode causar queimaduras em contato direto com a mão.



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

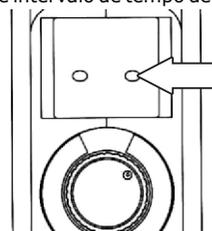
7. Escolher o modo de funcionamento em função do tipo de alimento que desejar preparar. Girar a chave para programar o tempo de cozimento (*timer*) no sentido horário. A panela começará a aquecer. Depois de algum tempo, haverá pressão dentro do recipiente interno. A trava de segurança levantará, bloqueando 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.

Nota: Durante o funcionamento, a válvula para o controle de pressão deverá estar na posição "O". Caso contrário, a válvula deixará escapar vapor, fazendo com que a panela não atinja a pressão desejada.



8. 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.)

9. Antes de remover o alimento, retirar o cordão elétrico da tomada elétrica. Em seguida girar a válvula de controle do limite da pressão para a posição "1" para reduzir a pressão interna até que a trava da tampa seja liberada.