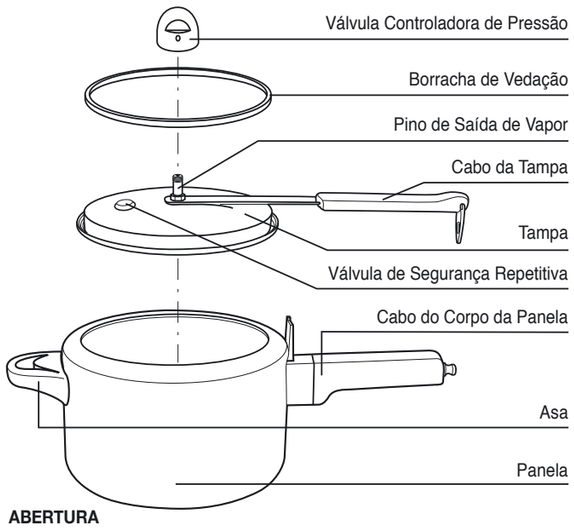
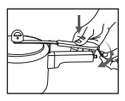
LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES APRESENTADAS NESTE MANUAL

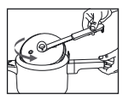
ESQUEMA DESCRITIVO



ABERTURA

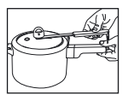


- Aperte o cabo da panela de pressão contra o cabo da tampa e solte a presilha metálica.

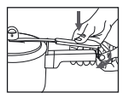


- Abaixe e gire a tampa para a lateral esquerda ou direita e retire-a.

FECHAMENTO

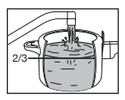


- Encaixe a tampa pela lateral e gire o cabo da tampa até que fique na mesma posição do cabo da panela.



- Trave o cabo da tampa ao corpo, usando a presilha metálica.

PREENCHIMENTO MÍNIMO E MÁXIMO



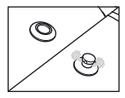
- Sempre coloque água em quantidade equivalente a, no mínimo, 250 ml (2 copos).
- Nunca coloque água acima do nível de 2/3 da altura do corpo da panela.
- Para alimentos que se dilatam durante o cozimento, como arroz, legumes desidratados ou compotas, não encha a panela acima do nível médio da altura do corpo da panela.
- Para alimentos líquidos ou sopas, utilize metade do volume interno da panela.

ATENÇÃO: A PANELA DE PRESSÃO NUNCA DEVE SER LEVADA AO FOGO SEM ÁGUA!

- Retire todas as etiquetas do produto antes do primeiro uso.
- Caso a panela tenha ido ao fogo sem água, verifique se a válvula de segurança ou a borracha de vedação não estejam queimados. Caso positivo, providencie a substituição imediata.

SISTEMAS DE SEGURANÇA

Válvula Controladora de Pressão
Controla e mantém estável a pressão interna durante o funcionamento normal (com a válvula desobstruída).
Pino de saída de vapor: permite a liberação da pressão que é controlada pela Válvula Controladora de Pressão.



Válvula de Segurança Repetitiva
No caso de bloqueio do pino de saída de vapor da válvula controladora de pressão, a válvula de segurança repetitiva será acionada, liberando a pressão excedente de maneira progressiva. Para recomeçar o processamento:

- Aguarde a completa saída da pressão;
- Abra a panela e limpe o pino de saída de vapor;
- Insira o pino colorido da válvula na parte de borracha, apertando o mesmo;
- Feche a panela e recomece o cozimento.

Borracha de Vedação
Veda totalmente o fechamento da panela, para que não escape a pressão entre o encaixe da tampa e o corpo da panela.

A borracha de vedação deve estar corretamente posicionada na concavidade da borda da tampa, permitindo assim o perfeito da tampa.

Caso a Válvula de Segurança Repetitiva entrar em funcionamento:
Desligue a fonte de calor. Deixe a panela esfriar. Verifique o pino de saída de vapor, a válvula controladora de pressão e a válvula de segurança repetitiva, como previamente explicado. Verifique visualmente o estado de conservação da borracha de vedação.

PARA PANELAS COM REVESTIMENTO NEW RESIST E THERMO-SPOT
New Resist: O revestimento antiaderente New Resist possui uma camada adicional reforçada que pode ser identificada através dos pontos em cinza localizados no fundo interno do produto. Esta camada torna o revestimento mais resistente a riscos, aumentando sua durabilidade.
Além da praticidade, o New Resist permite um preparo mais saudável dos alimentos. Uma pitada de manteiga ou óleo pode ser usada a seu critério para dar um sabor a seu gosto.
Thermo-Spot: Exclusivo indicador de temperatura, que mostra quando a panela está pronta para começar o preparo do seu prato. Chega de grelhados mal cozidos ou batatas não crocantes, porque você estava cozinhando em uma panela que não foi pré-aquecida devidamente. O Thermo-Spot indica exatamente quando sua panela atingiu a temperatura ideal de cozimento.

Aguarde! Quando o Thermo-Spot ficar totalmente vermelho, sua panela está na temperatura ideal. Você pode começar a cozinhar.

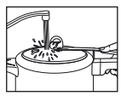
PRIMEIRO USO

- Faça uma limpeza total e cuidadosa em sua panela de pressão, utilizando somente água, sabão ou detergente e esponja macia.
- **Caso sua panela tenha revestimento antiaderente ou revestimento New Resist:** passe um pano ou papel macio levemente embebido em óleo no interior do corpo da panela. Leve ao fogo baixo, sem a tampa, durante 2 minutos. Retire o produto do fogo e lave-o novamente com água, sabão ou detergente e esponja macia.

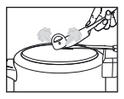
DURANTE O COZIMENTO

- Assim que a válvula controladora de pressão começar a eliminar vapor, reduza a potência da fonte de calor, começando daí a contar o tempo de cozimento.
- Se a válvula controladora de pressão não eliminar vapor após um certo tempo, verifique o posicionamento da borracha de vedação e a limpeza da válvula e do pino central, é normal que apareçam gotículas de água na válvula de segurança ou na borda da tampa da panela. Aguarde até que a pressão se inicie.

FIM DO COZIMENTO
Para liberar o vapor
Depois de desligar a fonte de calor, você poderá proceder de duas formas:



- **Descompressão rápida:** coloque a panela de pressão embaixo de um jato de água fria ou em um recipiente que contenha água fria. Certifique-se de que o jato de água não cubra totalmente a válvula controladora de pressão. Nunca submerja completamente a panela de pressão em um recepiente com água.

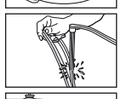


- **Descompressão lenta:** levante a válvula controladora de pressão com o auxílio de um utensílio de nylon ou madeira e mantenha-a suspensa, para deixar escapar todo o vapor. **Jamais levante a válvula com a mão, pois o jato de vapor poderá causar queimaduras.**

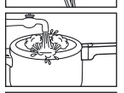
Se, depois de liberar o botão de fechamento, não conseguir abrir a tampa: Não force. Certifique-se que sua panela de pressão está devidamente resfriada. Caso contrário, volte a passá-la sob um jato de água fria. Verifique, levantando a válvula, se não há, ainda, um pouco de pressão no interior da panela.

LIMPEZA

- Lave a panela depois de cada uso com água, sabão ou detergente e esponja macia.

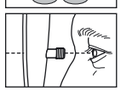


- Retire a Borracha de Vedação e lave-a separadamente.



- Caso grude algum resíduo de alimento no produto, lave-o com água quente e detergente.

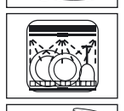
- Nunca utilize água sanitária ou produtos à base de cloro para a limpeza.



- Certifique-se de que os furos do pino e da válvula controladora de pressão (peso) estejam desobstruídos. **ATENÇÃO:** a falta de limpeza pode causar o acionamento das válvulas de segurança.

Caso sua panela tenha revestimento antiaderente ou revestimento New Resist

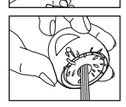
- Lave a panela somente com água, sabão ou detergente e esponja não abrasivos.



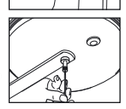
- Apenas o corpo da panela pode ser levado à lava-louças. Depois de várias lavagens na lava-louças, recomendamos que se passe, novamente, um pano ou papel macio umedecido em óleo no interior do corpo da panela.

- **A tampa da panela não pode ser levada à lava-louças.** Lave-a embaixo de um jato de água com esponja e detergente. Verifique a limpeza da borracha de vedação e das válvulas de segurança.

Válvula Controladora de Pressão



- Desrosqueie a válvula e limpe-a com água corrente ou com auxílio de uma agulha.



- Limpe o pino de saída de vapor com um forte jato de água, ou com o auxílio de uma agulha.

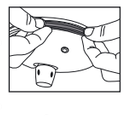
- Olhe, em ambiente bem iluminado, dentro do pino e certifique-se de que a abertura está bem arredondada e limpa.

Válvula de Segurança Repetitiva

- Desobstrua todos os furos do pino de saída de vapor.

- Recoloque o pino central na posição correta de funcionamento pressionando o pino colorido para baixo. Obs: Caso não vede, deve-se trocá-la por outra original.
- Se a borracha estiver ressecada ou o pino quebrado, providencie a substituição imediatamente. Utilize sempre acessórios originais.

Substituição da Borracha de Vedação



- Introduza a borracha, posicionando-a na concavidade da borda da tampa e certificando-se de que a parte mais fina esteja devidamente adaptada ao encaixe da tampa.
- **Recomendamos substituir a borracha de vedação a cada ano de uso, ou se a mesma estiver ressecada ou danificada.**

CUIDADOS E ADVERTÊNCIAS

1. **Nunca efetue modificações ou adaptações nas válvulas de segurança e demais componentes e sempre utilize peças de reposição originais correspondentes ao modelo de sua panela. O uso de peças não originais poderá ocasionar mau funcionamento do produto, além de acarretar a perda da garantia contratual. Esta orientação é extremamente importante para que acidentes sejam evitados.**
2. Nunca use a panela sem líquido em seu interior. Tal procedimento acarretará danos irreparáveis à panela, além de provocar riscos de acidentes.
3. Este produto não deve ser usado por crianças. Tenha cuidado com crianças próximas à panela durante o cozimento, e posicione o produto sempre com os cabos para o lado de trás do fogão.
4. Obedeça sempre os níveis máximos de sólidos e líquidos na colocação dos alimentos.
5. Para maior segurança e durabilidade de sua panela, centralize-a sempre com o queimador (boca) do fogão.
6. Tenha cuidado ao transportar sua panela quando esta estiver sob pressão. Nunca toque em superfícies aquecidas. Utilize sempre os cabos e alça e, se necessário, luvas térmicas.
7. Antes de cada uso é necessário verificar se as válvulas estão devidamente desobstruídas.
8. Não coloque sua panela de pressão dentro de um forno aquecido ou microondas.
9. Esta panela foi projetada e fabricada exclusivamente para uso doméstico.
10. Mantenha a panela, válvulas e pinos de saída de vapor sempre limpos e desobstruídos.

Substitua a válvula controladora de pressão (peso), a válvula de segurança repetitiva e a borracha de vedação por peças originais em caso de mau funcionamento, ressecamento, quebra ou após cada ano de uso.

PANEX®
Fabricado por/Produzido en Brasil por:
GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA.
Av. Álvaro Guimarães, 1100 - 09890-003 - São Bernardo do Campo, SP - Brasil
CNPJ 61.077.830/0001-01 - Indústria Brasileira
www.panex.com.br
SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
Grande São Paulo: (11) 2915-4400
Demais Localidades: 0800 195444
Caixa Postal: 080 - CEP 09910-970

920194007-OP 133/08-JUN

PANEX®

PANELA DE PRESSÃO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Caso sua panela tenha revestimento antiaderente ou revestimento New Resist

- Utilize somente utensílios de plástico, nylon ou madeira para mexer os alimentos.
- Nunca corte os alimentos diretamente sobre o revestimento.
- As diferenças de coloração e riscos que possam, porventura, surgir ao longo do uso não representam nenhum risco à saúde. O revestimento antiaderente desta panela atende às regras que norteiam os materiais em contato com os alimentos.

GARANTIA

A panela de pressão Panex é garantida por 2 (dois) anos, contados a partir da data da compra evidenciada na nota fiscal. Recomenda-se, para sua garantia, guardar a nota fiscal de compra do seu produto juntamente com o manual de instruções.

Responsabilidade do Fabricante

O fabricante garante ao consumidor conserta o produto, durante o prazo de garantia, em caso de defeito de fabricação, sempre que o defeito não tenha sido ocasionado por uso inadequado ou má conservação do produto e, desde que, **os acessórios sejam originais Panex.** Terminado o prazo de garantia, cessa a responsabilidade do fabricante citada acima.

Exclusão da Garantia Contratual

- Peças consideradas com defeito por uso inadequado ou má conservação do produto.
- Problemas decorrentes da substituição de peças por outras não originais.
- As despesas de manutenção e custos de envio de produtos e peças nos dois casos acima.
- Peças sujeitas a substituição, em decorrência do uso normal do produto, como: borracha de vedação, cabos, alça e conjunto de válvulas.
- Desgaste natural do produto e do revestimento antiaderente (no caso de panelas revestidas), em decorrência do seu uso irregular, contínuo e prolongado.
- Danos ao revestimento antiaderente (no caso de panelas revestidas) por contato de objetos metálicos, agressivos e/ou abrasivos.
- Manchas ou diferenças de coloração do revestimento externo do produto.
- Danos provocados por acidente, batida ou queda do produto.
- Danos decorrentes da utilização em estabelecimento comercial, posto que o produto foi projetado e fabricado exclusivamente para uso doméstico.
- Embalagem avariada.
- Danos ocasionados ao produto, provocados pela embalagem danificada ou armazenamento irregular. Problemas ocorridos durante o transporte.
- **USE SOMENTE ACESSÓRIOS ORIGINAIS PANEX. AS PEÇAS NÃO ORIGINAIS PODERÃO AFETAR O FUNCIONAMENTO DO PRODUTO E PROVOCAR ACIDENTES GRAVES.**
- **EM CASO DE PROBLEMAS COM O SEU PRODUTO, MANTENHA TODAS AS PEÇAS PARA POSTERIOR ANÁLISE DA EMPRESA.**