



Orima[®]

electrodomésticos

Mais qualidade na sua vida!

MANUAL DE INSTRUÇÕES INSTRUCTION MANUAL

Panelas de Pressão *Pressure Cookers*



4,5 L / 6 L / 8 L / 10 L / 12 L



Obrigado por ter adquirido este produto ORIMA.
Por favor leia atentamente este manual
antes de começar a usar este aparelho.

SERVIÇO DE APOIO A CLIENTES



Apoio ao Cliente: (+351) 231 467 436
email: apoiocliente@orima.pt
Assistência Pós-Venda: (+351) 231 467 427
email: assistencia@orima.pt

www.orima.pt

Estimado Consumidor

É com simplicidade e grande satisfação que manifestamos o nosso contentamento pela sua escolha.

Desejamos que a sua nova Panela de Pressão corresponda às suas expectativas e lhe proporcione agradáveis refeições no seu dia-a-dia.

Cada Panela de Pressão é vendida com um Certificado e um Registo de Garantia contra eventuais defeitos de fabrico, pelo que os deverá preencher e carimbar no ponto de venda onde a adquiriu, guardando o Certificado como comprovativo e remetendo o Registo pelo Correio.

Para validar a presente Garantia é necessário que esta Panela de Pressão seja usada de acordo com o presente manual de instruções.

Uma utilização contrária, inadequada ou qualquer alteração feita ao produto pelo consumidor anula-a automaticamente.

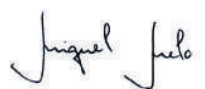
A garantia assegura a substituição das peças defeituosas e respectiva mão-de-obra.

As peças de desgaste natural como o vedante e a válvula rotativa não estão abrangidas pela garantia.

Recomendamos a leitura atenta deste manual antes da primeira utilização, e a sua conservação, de modo a que esteja sempre disponível para consulta.

Obrigado.

A Gerência



Precauções Importantes

a) LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES.

b) Não deixe as crianças perto da panela de pressão quando em utilização.

c) Não introduza a panela de pressão num forno aquecido.

d) Manusear a panela de pressão sob pressão com o máximo de precaução. Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas. Se necessário, use protecção.

e) Não utilize a panela de pressão para um propósito diferente daquele para o qual é destinado.

f) Este utensílio cozinha sob pressão. Da utilização inadequada da panela de pressão podem resultar queimaduras. Certifique-se de que a panela está correctamente fechada antes de a aquecer. Veja “Instruções de utilização”.

g) Nunca force a abertura da panela de pressão. Não abra antes de ter certeza que a sua pressão interna tenha baixado completamente. Veja “Instruções de utilização”.

h) Nunca utilize a panela de pressão sem adicionar água, isso poderia danificá-la gravemente.

i) Não encha a panela além de 2/3 da sua capacidade. Ao cozinhar alimentos que dilatam durante a cozedura, como arroz ou legumes desidratados, não encher a panela para além de metade da sua capacidade.

j) Utilize a(s) fonte(s) de calor de acordo com as instruções de utilização.

k) Depois de cozinhar carne com pele (língua de boi, por exemplo) que pode inchar sob o efeito da pressão, não opique a carne enquanto a pele estiver inchada; corre o risco de se escaldar.

l) Ao cozinhar alimentos pastosos, agite suavemente a panela de pressão antes de abrir a tampa para evitar expulsão de alimentos.

m) Antes de cada utilização, verifique que as válvulas não estão obstruídas, veja “Instruções de utilização”.

n) Nunca utilize a panela de pressão sob pressão para fritar alimentos.

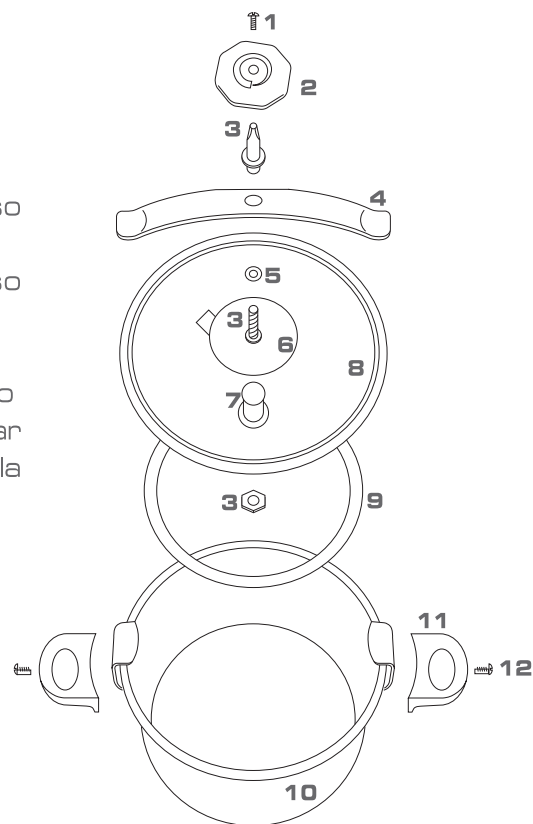
o) Não intervenha sobre os sistemas de segurança para além das instruções de manutenção referidas nas instruções de utilização.

p) Utilize só componentes do fabricante de acordo com o modelo correspondente. Em particular, utilize um corpo e uma tampa do mesmo fabricante, indicados como sendo compatíveis.

q) MANTENHA ESTAS INSTRUÇÕES.

Descrição do Produto - Componentes e Características

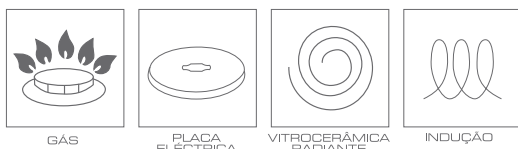
- 1** - Parafuso do manípulo de aperto
- 2** - Manípulo de aperto de baquelite
- 3** - Parafuso central completo
- 4** - Travessão em aço inoxidável
- 5** - Válvula de segurança completa - Esta válvula é activada no caso de um eventual mau funcionamento da válvula rotativa. Caso tal aconteça esta válvula permite a libertação da pressão em excesso garantindo a completa segurança do utilizador.
- 6** - Placa de protecção da tampa
- 7** - Válvula rotativa completa - Esta válvula garante que a pressão máxima de funcionamento não é ultrapassada. Permite ainda efectuar a descompressão da Panela de Pressão (ver "Cozinhar com a Panela de Pressão").
- 8** - Tampa embutida em aço inoxidável
- 9** - Junta da borracha
- 10** - Corpo embutido em aço inoxidável com asas
- 11** - Asa de baquelite
- 12** - Parafuso de fixação das asas



Diâmetro do fundo - 17,5 cm

Fonte de calor - 2000W

Fontes de calor -



Pressão de funcionamento - 45 kPa

Pressão máxima admissível (PS) - 65 kPa

Todas as nossas panelas de pressão são fabricadas em aço inoxidável de 18/10.

! Utilize apenas peças de origem.

**Para a mudança de outras peças e reparações contactar S.A.V: E-mail: sav@evinox.pt
www.evinox.pt . Tel: +351 256 410 274 . Fax: +351 256 410 279
N.º verde: 00 800 800 00 351 (Europa) . 011 800 800 00 351 (USA)**

Acessórios disponíveis no Comércio:

Peça n.º	Descrição	Referência
1 + 2	Manípulo de aperto completo	NS 020101020100
7	Válvula rotativa completa	NS 020102030200
9	Junta de borracha	020102060000
11 + 12	Asa em baquelite completa	NS 020103030100

! Recomendamos a substituição das válvulas de dois em dois anos

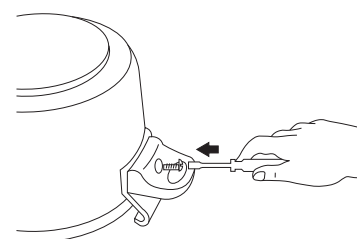
! Recomendamos a substituição do vedante todos os anos

Não devem ser efectuadas quaisquer alterações nos dispositivos de segurança. Em substituição desses dispositivos ou de outras peças relevantes para a segurança, só deverão ser utilizadas peças sobressalentes originais.

Montagem das asas

- Por razões de acomodação e transporte, as pegas são distribuídas soltas pelo que deverá apertá-las aquando da primeira utilização conforme a figura.
- Vire a panela, a montagem será mais fácil. Coloque a parte mais larga das asas para baixo, meta o parafuso e aparafuse até ao fundo.

Depois de alguns dias de utilização da panela aconselhamos-lhe a reapertar novamente os parafusos, para evitar que as asas se soltem.



Instruções de uso - Cozinhar com a Panela de Pressão

! Nunca introduza a panela de pressão num forno aquecido.

! Nunca utilize a panela de pressão sob pressão para fritar alimentos.

1 - Aquando da primeira utilização ferva sob pressão água com um pouco de leite durante 5 minutos para assim evitar que o interior escureça. **Fig. 1**

2 - Antes de fechar a panela, deverá rodar o manípulo no sentido contrário ao da flecha de modo a ajustar o travessão à tampa. De seguida faça deslizar a tampa na posição horizontal ao longo do bordo da panela, de maneira a que o travessão encoste nas asas de inox. Verifique que a tampa se encontra bem colocada. **Fig. 2**

3 - Rode o manípulo de fecho no sentido da flecha até o travessão ficar bem ajustado na parte superior das asas de inox. **Fig. 3**

4 - Verifique a posição da flecha situada no manípulo de aperto. **Fig.4**

5 - Rode o manípulo de fecho uma volta completa de modo que a flecha volte à posição inicial. **Fig.4**

6 - Repita o ponto n.º 5 para mais uma volta completa. **Fig. 4**

“Para cada nova utilização deverá seguir sempre este processo, isto é, dar duas voltas completas de modo a garantir uma correcta vedação da sua panela de pressão”.

! A sua panela cozinha sob pressão. A sua utilização inadequada pode provocar queimaduras.

! Assegure-se que a panela está convenientemente fechada antes de a colocar na fonte de calor.

7 - Coloque a válvula rotativa sobre o pivote e rode--a ligeiramente para se assegurar do seu bom funcionamento. **Fig. 5**

8 - O tempo de cozedura inicia-se a partir do momento em que a válvula rotativa começar a rodar. Deverá então proceder-se à redução da fonte de calor. Basta que a válvula rode progressivamente e liberte um pequeno jacto de vapor para manter a Panela sob pressão. Se rodar mais rapidamente o tempo de cozedura será o mesmo. **Fig. 6**

! Não deixe as crianças perto da panela de pressão quando em utilização.

! Um ligeiro escape de vapor é normal ao nível da válvula de segurança.

9 - Logo que o tempo de cozedura indicado na receita termine, desligar a fonte de calor e descomprimir a Panela, levantando a válvula parcialmente até ao 1.º degrau do pivote ou retirando-a totalmente. **Fig. 7**

! Nunca force a abertura da panela de pressão. Não abra antes de ter certeza que a sua pressão interna tenha baixado completamente.

10 - Antes de retirar a tampa assegure-se que toda a pressão existente no interior da panela foi retirada. Rode o manípulo no sentido contrário ao da flecha. **Fig. 8**. Levante a tampa suavemente e faça-a deslizar horizontalmente ao longo do bordo da panela.

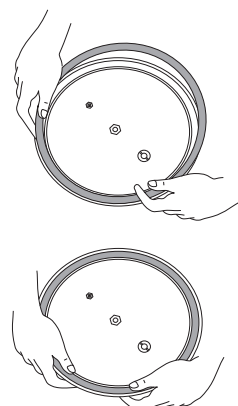
! Manuseie a panela de pressão sob pressão com o máximo de precaução. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas. Se necessário, use protecções.

Como substituir a junta de borracha

Após prolongado tempo de utilização a junta de borracha nitrílica alimentar vai-se deteriorando pelo que será necessário proceder à sua substituição. Para adquirir a junta dirija-se ao seu revendedor ou ao fabricante.

Procedimento:

Utilize uma junta de borracha de dimensão adequada à tampa. Em seguida, limpe bem o encaixe da junta de borracha na tampa e coloque a junta de borracha dentro do encaixe, carregando com os polegares para se certificar de que está bem introduzida.



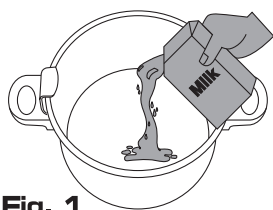


Fig. 1

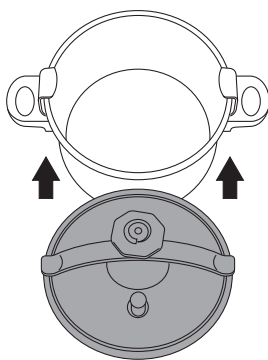


Fig. 2

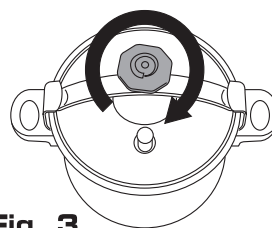


Fig. 3

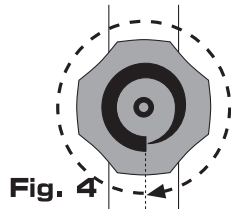


Fig. 4

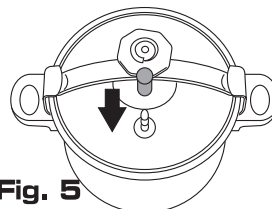


Fig. 5

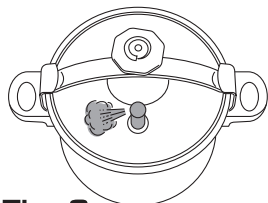


Fig. 6

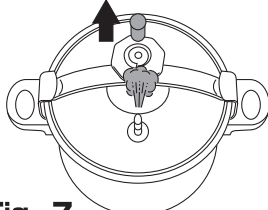


Fig. 7

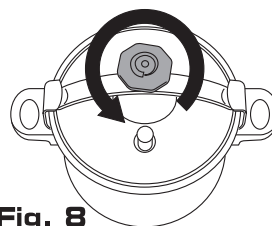


Fig. 8

Precauções a ter na utilização

! Não encha a panela além de 2/3 da sua capacidade. Ao cozinhar alimentos que dilatam durante a cozedura, como arroz ou legumes desidratados, não encher a panela para além de metade da sua capacidade.

! Depois de cozinhar carne com pele (língua de boi, por exemplo) que pode inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto a pele estiver inchada; corre o risco de se escaldar.

! Ao cozinhar alimentos pastosos, agite suavemente a panela de pressão antes de abrir a tampa para evitar expulsão de alimentos.

! Reduzir sistematicamente a fonte de calor logo que a pressão seja atingida; a emissão do vapor deve ser mínima para evitar que os alimentos se queimem.

! Antes de cada utilização, verifique todos os dispositivos de segurança (ver antes de cada uso).

! Nunca utilize a panela de pressão sem líquido pois poderá danificá-la seriamente. Adicione no mínimo 25 cl de água.

! É importante utilizar a fonte de calor mais adequada à sua panela:

• **GÁS** - a chama não deve ultrapassar o diâmetro da panela de pressão.

• **PLACA ELÉCTRICA** - utilizar uma placa do mesmo diâmetro ou inferior ao fundo da panela. Antes de colocar a panela sobre uma superfície sensível, tal como a vitrocerâmica, assegure-se que o fundo exterior da panela está limpo.

! Não intervenha sobre os sistemas de segurança para além das instruções de manutenção referidas nas instruções de utilização.

! A panela cozinha com pressão. O seu uso inadequado pode causar queimaduras.

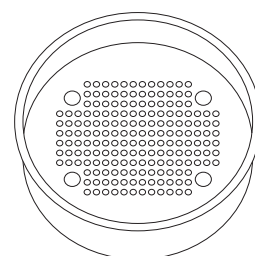
! A nossa panela dispõe de sistemas que garantem toda a segurança:

• **Segurança contra sobrepressão** - em caso de mau funcionamento da válvula rotativa.

- **primeiro dispositivo** - a válvula de segurança liberta o excesso de pressão

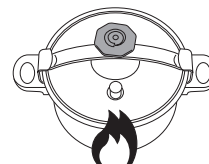
- **segundo dispositivo** - uma fuga de vapor será produzida

Cesto a vapor - Para cozinhar apenas a vapor.

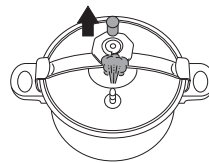


Importante se existir uma fuga de vapor na panela

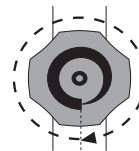
1.º Retirar a panela do fogo.



2.º Retirar a válvula rotativa e deixar sair o vapor.



3.º Voltar a apertar a panela com mais força (3 voltas completas) e colocar novamente no fogo.



Limpeza e Manutenção

• Não deixe ficar os alimentos dentro da Panela depois de cozinhados. Lave-a logo após cada utilização para que o metal não se danifique com a cozedura de alimentos salgados ou ácidos. Basta lavá-la com um pouco de água morna e líquido da louça.

• Pode lavar a cuba na máquina de lavar louça.

• Nunca coloque a tampa na máquina de lavar louça.

• Lave a tampa em água corrente. • Lave a tampa em água corrente.

• Nunca utilize produtos abrasivos nem esponjas metalizadas.

• Nunca utilize lixívia nem produtos com cloro.

• Se a sua panela apresenta manchas de calcário ou outras, limpe-a com um produto específico para limpeza de inox.

• Para fazer desaparecer os odores da Panela de Pressão, faça ferver no seu interior um pouco de vinagre até à evaporação.

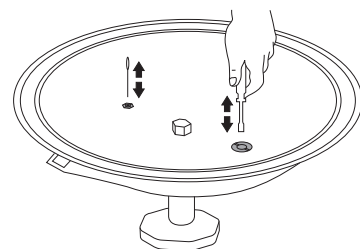
• Não devem ser efectuadas quaisquer alterações nos dispositivos de segurança. Em substituição desses dispositivos ou de outras peças relevantes para a segurança, só deverão ser utilizadas peças originais.

• Sempre que o dispositivo de segurança apresente um funcionamento inadequado à função do mesmo, será de evitar a utilização da panela de pressão. Caso não seja possível repôr o seu funcionamento após aquisição e montagem das peças de substituição deverá contactar o local onde adquiriu a sua Panela de Pressão ou o fabricante.

Limpeza dos sistemas de funcionamento e segurança

• Limpar o canal da válvula com um forte jacto de água ou com a ajuda de uma agulha.

• Limpar a base da válvula de segurança e verificar o seu funcionamento, ou seja, pressionar ligeiramente a válvula do lado interior da tampa que se deve levantar sem dificuldade. Assegure-se de que não há alimentos entalados ao nível da entrada da válvula.



Guardar a panela:

• Depois de limpar e secar a panela convenientemente, guardá-la aberta. Coloque a tampa voltada para cima de forma a que a junta possa secar mais eficazmente.

Problemas

A minha panela não ganha pressão. O que se passa?

O vapor sai à volta da tampa. O que se passa?

Não consigo abrir a panela. Porquê?

O sistema de segurança funcionou. O que fazer?

Por descuido, aqueci a panela sem nada. O que fazer?

Os alimentos não estão cozidos ou ficaram queimados.

Causas Prováveis e Soluções

- A fonte de calor é insuficiente. Aumente-a.
- Não tem líquido suficiente. Acrescente água.
- A válvula rotativa está mal colocada. Verifique o seu posicionamento.
- A válvula de segurança encontra-se obstruída. Limpe-a.
- Algumas peças encontram-se danificadas. Substitua-as.

- A tampa encontra-se mal apertada. Siga as instruções.
- A borracha está mal colocada. Coloque-a correctamente.
- A borracha está suja. Limpe-a.
- A borracha está estragada. Substitua-a.
- O bordo da panela ou da tampa está danificado (amolgado). Contacte o S.A.V

•Assegure-se que a panela já não tem pressão. Levante a válvula rotativa e desaperte a tampa. Se necessário coloque-a de novo no lume alguns minutos sem válvula rotativa.

- **IMPORTANTE:** tirá-la do lume. Limpar o canal da válvula rotativa (ver descrição do produto, peça n.º 7).
- Desligue a fonte de calor. Deixe arrefecer a panela de pressão. Verifique o orifício da válvula rotativa e a própria válvula rotativa.

- Verificar o estado da junta (não deve ficar dura, estalada nem com marcas).
- Verifique o estado do fundo da panela (não deve ter foles nem estar descolado).
- Contactar o S.A.V

- Verifique o tempo de cozedura.
- Verificar a potência da fonte de calor.
- Verifique se a válvula rotativa está bem posicionada.
- Verifique a quantidade de água.

Orima

Distribuído por: Mário Miranda de Almeida

Apartado 1 - 3080-752 Coticeiro de Cima - Cantanhede

Tel: 231 467 420 - Fax: 231 467 429

Serviços Técnicos: 231 467 427

www.orima.pt - e-mail: orima@orima.pt

Portugal