





|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Precauções para sua segurança.....</b>          | <b>3</b>  |
| 1.1 Sobre estas instruções.....                      | 3         |
| 1.2 Crianças e população vulnerável.....             | 3         |
| 1.3 Risco de incêndio e explosão.....                | 4         |
| 1.4 Superfícies quentes.....                         | 4         |
| 1.5 Risco de queimadura por vapor quente.....        | 5         |
| 1.6 Componentes em falta ou danificados.....         | 5         |
| 1.7 Uso adequado da panela de pressão.....           | 6         |
| 1.8 Mecanismos de segurança.....                     | 7         |
| <b>2 Visão geral.....</b>                            | <b>8</b>  |
| 2.1 Detalhes da panela de pressão.....               | 8         |
| 2.2 Uso da panela de pressão.....                    | 9         |
| 2.3 Ficha técnica.....                               | 10        |
| <b>3 Antes do primeiro uso.....</b>                  | <b>11</b> |
| <b>4 Preparar Panela.....</b>                        | <b>13</b> |
| 4.1 Preparar a panela de pressão.....                | 13        |
| 4.2 Reduzir a pressão.....                           | 16        |
| <b>5 Limpar a panela.....</b>                        | <b>17</b> |
| <b>6 Resolução de problemas.....</b>                 | <b>18</b> |
| <b>7. Acessórios e componentes de reposição.....</b> | <b>19</b> |
| <b>8. Reciclagem amiga do meio ambiente.....</b>     | <b>20</b> |
| <b>9. Serviço de apoio ao cliente.....</b>           | <b>20</b> |



## 1. PRECAUÇÕES PARA SUA SEGURANÇA

### 1.1 Sobre estas instruções

As precauções mais importantes estão marcadas de forma explícita. É recomendável prestar especial atenção para evitar acidentes e/ou estragar a panela de pressão.

O conjunto inclui duas painelas, mas o manual incide no uso da tampa à pressão devido à sua maior complexidade.

## AVISO

Caso ignore a informação marcada, existe o perigo de sofrer lesões físicas.

- Estas instruções devem ser lidas cuidadosamente antes de usar a panela de pressão.
- Deve conservar este manual para futuras referências. Em caso de entregar a panela de pressão a outra pessoa, também deve facilitar este manual.

### 1.2 Crianças e população vulnerável

Existe um maior risco de lesões para determinadas categorias de pessoas:

- A panela de pressão nunca deve ser utilizada perto de crianças nem deve ser utilizada por
- Mantenha as crianças longe da panela de pressão, mesmo após completar o processo de

Existe o risco de sofrer queimaduras devido ao contacto com a panela e com o vapor expulso.

- Pessoas com deficiências ou que não possuem conhecimento e experiência

devidos só podem usar a panela de pressão acompanhadas, ou depois de serem

instruídas relativamente ao uso correto da unidade e após compreenderem os potenciais



### 1.3 Risco de incêndio e explosão

Se a panela de pressão é utilizada de forma inadequada, existe risco de incêndio.

A possibilidade de explosão da panela de pressão só ocorrerá em circunstâncias extremas e caso ignore as medidas de segurança descritas na secção 1.8 relacionadas com a acumulação de sujidade por falta de manutenção. Seguir os seguintes pontos manterá o risco de incêndio e explosão no mínimo possível:

- Não deve realizar nenhuma alteração nos mecanismos de segurança.
- A panela de pressão deve ser fechada corretamente antes de receber calor.
- A panela de pressão nunca deve ser utilizada sem conteúdo líquido, e o líquido nunca se deve evaporar totalmente durante o processo de cocção.
- As quantidades permitidas devem ser rigorosamente seguidas:
  - No mínimo 1/3 da capacidade total da panela.
  - No máximo 2/3 da capacidade total da panela.

Ao cozinhar alimentos que geram muita espuma ou alargam, como o arroz, os legumes desidratados ou os vegetais, a panela só deve ser preenchida até metade.

- Nunca deve usar a panela de pressão para aquecer gordura ou óleo à pressão.
- Os vapores de álcool são inflamáveis. Não deve usar bebidas alcoólicas de alto teor para cozinhar alimentos à pressão. Ao preparar receitas com uma base de álcool deve ferver a comida durante cerca de 2 minutos antes de fechar a tampa.
- Nunca deve usar a panela de pressão no forno ou no forno micro-ondas.
- Nunca deve deixar a panela de pressão desacompanhada enquanto está a cozinhar
- Nunca deve ter objetos ou materiais facilmente inflamáveis perto da zona de cocção ou da panela de pressão.
- Assim que a cocção for finalizada, a panela de pressão só deve ser colocada em cima de superfícies resistentes ao calor.

### 1.4 Superfícies quentes

A panela de pressão é aquecida até ao extremo durante o uso. Existe um alto risco de sofrer queimaduras:

- As superfícies metálicas da panela de pressão nunca devem ser tocadas com as mãos. Se necessário, deve usar luvas de cozinha ou equivalentes.
- Nunca deve verificar o aquecimento da panela de pressão tocando-a.



### 1.5 Risco de queimaduras por vapor quente

A panela de pressão cozinha a alta pressão e, devido ao vapor quente que deve expulsar, o seu uso inadequado pode causar queimaduras.

- As mãos, a cabeça e o corpo devem manter-se fora da zona de perigo durante a libertação de pressão. Se necessário, deve usar luvas de cozinha ou equivalentes.
- Nunca deve forçar a abertura da panela de pressão. A tampa permanecerá bloqueada até que a pressão interna seja completamente reduzida (a válvula de segurança baixe completamente).
- Quando a panela de pressão está sob pressão deve ser movida com extremo cuidado pela manga e nunca deve ser levada para muito longe do local onde foi iniciada a cocção.
- Nunca deve mergulhar a panela de pressão num recipiente com água enquanto está sob pressão.
- É recomendável agitar levemente a panela de pressão antes de a abrir, assim evitará que o vapor preso nos alimentos escape de forma inesperada.

### 1.6 Componentes em falta ou danificados

Um dispositivo defeituoso pode resultar em danos graves e lesões:

- Deve verificar se a panela não apresenta nenhum defeito antes de cada uso. Em caso de notar algum dano, deve comunicá-lo ao serviço de apoio ao cliente de imediato.
- Nunca deve usar a panela de pressão se ela ou algum dos seus acessórios estiverem defeituosos. Deve verificar os mecanismos de segurança da panela de pressão antes de cada uso (consultar secção 4.1).

### 1.7 Uso adequado da panela de pressão

A panela de pressão foi concebida para ser utilizada no ambiente doméstico. Não está apta para uso comercial.

O uso incorreto da panela de pressão pode ser perigoso:

- Conjunto de panelas válido para os seguintes tipos de cozinhas:



- O diâmetro da placa de cocção deve coincidir com o diâmetro do fundo da panela. Caso se trate de placas de gás, as chamadas não devem saltar pelos lados da panela.

Os alimentos só podem ser cozinhados com óleo se a tampa estiver aberta.

- Nunca deve usar a panela de pressão para fritar alimentos à pressão.
- A panela de pressão deve ser utilizada unicamente com os acessórios incluídos ou adquiridos posteriormente de forma oficial. (ver secção 8).
- Os componentes substituíveis devem ser trocados de forma regular (consultar a garantia da secção 6.3). As peças claramente descoloridas, rachadas, que exibam qualquer outro sinal de dano ou que não encaixam corretamente, devem ser trocadas por peças originais.

### 1.8 Mecanismos de segurança.



| Item | Componente               |
|------|--------------------------|
| 1    | 2.ª válvula de segurança |
| 2    | Regulador de pressão     |
| 3    | Válvula de segurança     |

Fig. 1: Mecanismos de segurança

#### Válvula de segurança

- Quando fecha:

Até que a tampa não feche corretamente, a válvula de segurança não subirá e a pressão na panela de pressão não aumentará.

- Quando se abre:

Quando a pressão na panela aumenta, a válvula fecha e bloqueia automaticamente, impedindo a abertura da tampa enquanto está com pressão. O bloqueio só será libertado quando a pressão interna reduzir completamente (a válvula de segurança baixará completamente).

#### Regulador de pressão com saída de ar

A função do regulador de pressão é estabelecer o nível de cocção desejado. No caso de a pressão na panela subir acima do valor estabelecido, a válvula do regulador de pressão abrirá para expulsar o vapor e regular a pressão.

#### 2.ª válvula de segurança

A segunda válvula de segurança incorporada na tampa é um mecanismo de segurança secundário. Se houver demasiada pressão dentro da panela e não diminuir por outras vias, a segunda válvula de segurança será acionada para que o vapor possa escapar.

## 2.VISÃO GERAL

### 2.1 Detalhes da panela de pressão



Fig. 2 Parte superior da tampa

|   |                                      |                                                                                                                                                                                                                 |
|---|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Regulador de pressão com saída de ar | Permite ajustar o nível de cocção dos alimentos e aliviar a pressão da panela                                                                                                                                   |
| 2 | 2.ª válvula de segurança             | Ajuda a reduzir a pressão através da expulsão de vapor                                                                                                                                                          |
| 3 | Alavanca de segurança                | Permite abrir e fechar a tampa                                                                                                                                                                                  |
| 4 | Válvula de segurança                 | Eleva-se à medida que aumenta a pressão e é usada para monitorizar o nível de cocção enquanto cozinha                                                                                                           |
| 5 | Asas laterais                        | Ajuda a transportar a panela de pressão de forma segura e assim verter o líquido quando a cocção termina.                                                                                                       |
| 6 | Fundo termodifusor                   | O fundo termodifusor da panela tem um núcleo de alumínio que fornece uma ótima distribuição e acumulação de calor. Isto permite alcançar o calor e mantê-lo de forma mais eficiente, ajudando a poupar energia. |

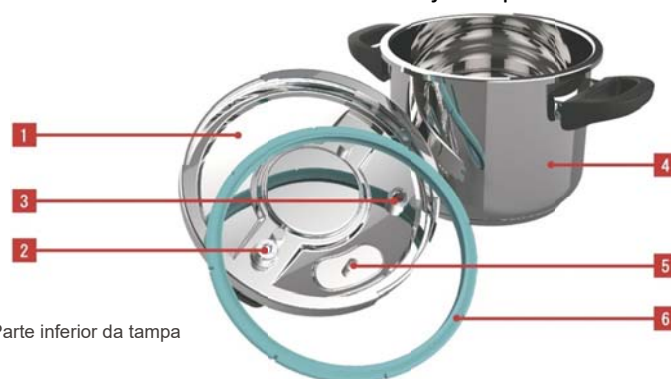


Fig. 3. Parte inferior da tampa

| Item | Componente                               | Função                                                   |
|------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1    | Tampa                                    | Permite que a pressão se mantenha no interior da panela. |
| 2    | Válvula de segurança (inferior)          |                                                          |
| 3    | 2.ª válvula de segurança                 |                                                          |
| 4    | Corpo da panela                          | Permite depositar o líquido e a comida para a cocção     |
| 5    | Regulador de pressão (inferior) + filtro |                                                          |
| 6    | Anel de vedação                          | Permite que o vedante da pressão se mantenha.            |

## 2.2 Uso da panela de pressão

Uma panela de pressão permite cozinhar alimentos a temperaturas muito mais altas do que a temperatura de ebulição (100 °C). Ao aumentar a temperatura de cocção, o tempo de cozinhar é reduzido em aproximadamente um terço do que seria necessário com uma panela comum. Isto traduz-se numa importante poupança de energia. Além disso, devido ao curto tempo de cocção, os aromas, sabores e vitaminas são mais conservados.

O ponto de ebulição é ultrapassado da seguinte forma:

Além dos alimentos a cozinhar, adiciona-se líquido à panela e fecha-se com a tampa para que mantenha a pressão. Enquanto aquece, parte da água evapora e gera-se um excesso de pressão no interior da panela que aumenta a temperatura de ebulição até aos 120 °C.



Fig. 4: Regulador de pressão



### 2.3 Ficha técnica

|                                                                                                                                        |                                                                     |       |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------|--|--|
| Modelo                                                                                                                                 | Panela de pressão                                                   |       |  |  |
| Capacidade                                                                                                                             | 4 L                                                                 | 6L    |  |  |
| Corpo da panela                                                                                                                        | 22 CM                                                               | 22 CM |  |  |
| <b>Placa de características</b>                                                                                                        |                                                                     |       |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• VITROCERÂMICA</li><li>• HALOGÉNEA</li><li>• ELÉTRICA</li><li>• INDUÇÃO</li><li>• GÁS</li></ul> | A panela de pressão é adequada para todo o tipo de placas de cocção |       |  |  |
|                                                                                                                                        | Marca CE                                                            |       |  |  |
| PF: 120 kPa (1,2 bar)                                                                                                                  | Níveis de pressão da panela de pressão                              |       |  |  |
| PS: 150 kP                                                                                                                             |                                                                     |       |  |  |

### 3. ANTES DO PRIMEIRO USO



Fig. 5: Retire a tampa



Fig. 6: Retire o anel de vedação

Retire toda a embalagem e as etiquetas.

2. Elimine o material da embalagem de forma consciente com o ambiente ou conserve-o para guardar a panela de pressão.

#### NOTA:

Não deve utilizar a panela de pressão se faltarem peças ou se estiverem danificadas.

4. Gire a alavanca de segurança para a posição de abertura e gire a tampa no sentido horário até ao limite (ver fig. 5).
5. Levante e retire a tampa.

6. Retire o anel de vedação da borda da tampa (ver fig. 6).
7. Limpe os componentes da panela de pressão antes do primeiro uso da seguinte forma:

#### IMPORTANTE

- A panela de pressão não está apta para ser levada na máquina de lavar louça.

## Conjunto panelas HOBIDUO



Lave a panela, a tampa e o anel de vedação à mão com um detergente suave (ver fig. 7).

8. Seque os componentes limpos.

9. Volte a introduzir o anel de vedação na tampa.

Deve pressionar o anel de vedação debaixo da fenda da borda da tampa.

Fig. 7: Limpeza da panela de pressão

## 4. PREPARAR PANELA

### 4.1 Preparar a panela de pressão



Fig. 8: Teste de segurança



Fig. 9: Vigie o nível de enchimento

Antes de cada uso, deve verificar os componentes de segurança da panela.

#### AVISO!

Perigo por perda incontrolada de vapor em caso de falha nos componentes de segurança

- Nunca utilize a panela de pressão se existir alguma falha nos componentes de segurança.
- Não deve realizar nenhuma alteração nos componentes de segurança.
- Se existir algum dano no regulador de pressão, a válvula ou o anel de vedação devem ser trocados. Se assim for, comunique imediatamente com o distribuidor líder especializado ou com o serviço de apoio ao cliente.

1. Verificar se a válvula de segurança (fig. 8/1) e o regulador de pressão (fig. 8/2) funcionam adequadamente.
2. Verificar se o anel de vedação está firmemente colocado na borda da tampa. (fig. 8)
3. Verificar a correta colocação do filtro.

3. Encha pelo menos 1/3 da panela com água (ver fig.

9/1).

#### Aviso!

Risco de incêndio!

- Nunca utilize a panela de pressão sem líquido suficiente.

4. Adicione comida à panela. O conteúdo total da panela não deve ultrapassar os 2/3 (ver fig. 9/3).



Fig. 10: Fechar a tampa

Aviso!

Perigo de transbordo!

- Quando se cozinham alimentos que geram muita espuma ou que alargam, como o arroz, os legumes desidratados ou as verduras, poderá encher até meio. (ver fig. 9/2).

6. Segurar a tampa à panela (ver fig. 10/1).

7. Gire a tampa no sentido horário até ao limite e gire a alavanca de segurança (ver fig. 10/2).

## 4.2 Reduzir a pressão



Fig. 11: Arrefecimento

### AVISO!

Perigo de queimaduras!

Se a pressão continua a aumentar, o excesso de vapor é libertado através da abertura do regulador de pressão.

- Deve reduzir o calor da placa de cocção a tempo para evitar que o vapor escape.

5. Quando termina o tempo de cocção, desligue a placa.

6. Retire cuidadosamente a panela de pressão da placa e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.

Antes de abrir a panela de pressão, deve primeiro reduzir o excesso de pressão. Existem três métodos para o fazer:

#### 1. Arrefecimento à temperatura ambiente

Nesta opção, deixe a panela de pressão arrefecer sobre uma superfície resistente ao calor até que o excesso de pressão seja completamente reduzido (ver fig. 13).

- Quando a válvula de segurança está abaixo de tudo significa que a panela de pressão está despressurizada.

### NOTA:

A temperatura da panela de pressão desce muito lentamente. Portanto, não deve utilizar esta opção para alimentos que devam ser perfeitamente cozinhados, como carne ou legumes.



Fig. 12: Arrefecer com água



Fig. 13: Libertação rápida da pressão

## 2. Arrefecer com água corrente

### NOTA:

É recomendável usar luvas de cozinha ou equivalentes.

1. Mantenha a panela de pressão debaixo do jato de água fria. A água só deve ter contacto com as superfícies metálicas da tampa e com o exterior da panela (ver fig. 14).

## 3. Libertação rápida da

### AVISO!

Risco de queimaduras por vapor quente!

Com esta opção, liberta-se vapor quente através da abertura do regulador de pressão.

- Mantenha as mãos, cabeça e corpo fora da zona de perigo.
- Só deve pressionar o regulador de pressão na zona que aponta para a alavanca de segurança, de forma a evitar que o vapor que escapa entre em contacto com a pele.
- Evitar esta opção para alimentos que geram espuma facilmente, como sopas, guisados ou verduras.

\* Toque o regulador de pressão para que baixe (ver fig. 15)

\* Quando a válvula de segurança está abaixo de tudo significa que a panela está despressurizada.

## 5. LIMPAR A PANELA



Fig. 14: Limpeza da panela e do anel de vedação

### AVISO!

Perigo por falha dos componentes de segurança! Se a panela de pressão não é devidamente cuidada, existe o risco de que os componentes de segurança falhem devido a ficarem obstruídos com restos de comida.

- A panela de pressão deve ser cuidadosamente limpa após cada uso.
1. Deve retirar o anel de vedação da borda interior da tampa.
  2. Limpe a panela e o anel de vedação com um detergente suave e retire com água (ver fig. 14).
  3. Limpe o filtro para evitar incrustações de comida.

### AVISO!

**A tampa da panela e o anel de vedação não devem ser colocados na máquina de lavar louça!**

Fig. 18: Limpeza da tampa



Fig. 19: Desmontagem do regulador de pressão

4. Gire o regulador de pressão na direção correta (ver fig. 19)
5. Seque os componentes depois de os limpar.
6. Coloque o regulador de pressão novamente na tampa. Deve girá-lo para a esquerda, até que seja ajustado devidamente na abertura.
7. Coloque a tampa em conjunto com o anel de vedação virado para baixo na panela. Isto ajuda a reduzir o desgaste do anel de vedação (ver fig. 20).
8. Assim que a panela de pressão tenha sido arrefecida, limpa e seca, deve guardá-la adequadamente.



## 6.RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Falha                                                           | Possíveis causas                                        | Possíveis soluções                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O vapor escapa pelo regulador de pressão.                       | O regulador de pressão foi ajustado de forma incorreta. | Introduza o regulador de pressão com firmeza na abertura da parte inferior da tampa.                                                                               |
|                                                                 | O vedante do regulador de pressão está danificado.      | Substitua o regulador de pressão.                                                                                                                                  |
| A panela está sob pressão, mas a válvula de segurança não sobe. | A válvula de segurança está obstruída.                  | Limpe a válvula de segurança pela parte inferior da tampa com água corrente. Se a válvula estiver danificada, entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente. |
| O regulador de pressão só se move com dificuldade.              | O regulador de pressão está sujo.                       | Desmonte o regulador de pressão e limpe-o cuidadosamente com água corrente.                                                                                        |
|                                                                 | O regulador de pressão está danificado.                 | Substitua o regulador de pressão.                                                                                                                                  |

| 7. COMPONENTES<br>SUBSTITUÍVEIS |  |                                                                                     |
|---------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Filtro                          |  |   |
| Regulador de pressão            |  |   |
| Anel de vedação                 |  |   |
| Asa lateral<br>ignífuga         |  |  |



## 8.GARANTIA

Nos seguintes casos, a garantia de acordo com a regulamentação em vigor não terá efeito:

- A. Qualquer dano resultante de qualquer reparo ou manipulação não autorizada pela empresa.
- B. Qualquer dano resultante de negligência, mau uso ou acidente.
- C. Qualquer dano causado por desastres naturais ou tensão anormal.
- D. Qualquer dano resultante do uso da máquina em outros contextos que não o descrito neste manual.



**INFORMAÇÃO IMPORTANTE SOBRE A ELIMINAÇÃO CORRETA DO PRODUTO EM CONFORMIDADE COM A DIRETIVA DA UNIÃO EUROPEIA 2002/96/EC**

Os materiais descartados de produtos elétricos não devem ser eliminados no lixo com os restantes resíduos de lixo doméstico.

Estes materiais devem ser devolvidos à loja ou levados a um ponto de reciclagem.

**Caro Cliente, se tiver alguma dúvida relacionada com o presente artigo, poderá entrar em contacto com o nosso SAT. Teremos todo o prazer em ajudá-lo.**

**[hobitech@hobitech.es](mailto:hobitech@hobitech.es)**