



PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia com atenção e guarde este manual para sua segurança e maior durabilidade do produto.
Este equipamento é destinado exclusivamente ao uso doméstico.

Modelos SHFC004 / SHFC005 / SHFC006 / SHFC006-R
SHFC004BLK / SHFC005BLK

PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

Obrigado por escolher nossa Panela de Pressão. Para usar o aparelho corretamente, leia antes o manual com atenção.



CONTEÚDO DO MANUAL

I. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.....	05
II. CARACTERÍSTICAS.....	05
III. COMPONENTES.....	06
IV. COMO MONTAR E DESMONTAR.....	07
V. COMO PROGRAMAR.....	08
VI. SOLUÇÕES PARA PROBLEMAS COMUNS.....	10
VII. COMO LIMPAR.....	11
VIII. CARTÃO DE GARANTIA.....	16
.....	

I. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

127 Volts	
Modelo	SHFC004 / SHFC005 SHFC006 / SHFC006-R SHFC004BLK / SHFC005BLK
Potência	800W/900W/1000W
Volume	4L/5L/6L
Frequência	60 Hz

220 Volts	
Modelo	SHFC004 / SHFC005 SHFC006 / SHFC006-R SHFC004BLK / SHFC005BLK
Potência	800W/900W/1000W
Volume	4L/5L/6L
Frequência	60 Hz

COMO ESTAMOS SEMPRE APERFEIÇOANDO NOSSOS PRODUTOS, ALGUMAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PODEM MUDAR SEM AVISO PRÉVIO.

II. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Nossa panela de pressão elétrica é um novo utensílio desenvolvido com alta tecnologia e baixo consumo de energia. Ela alia as vantagens da panela de pressão a inovações em design para uma operação simples, segura, econômica e confiável, sendo um utensílio ideal para a família moderna:

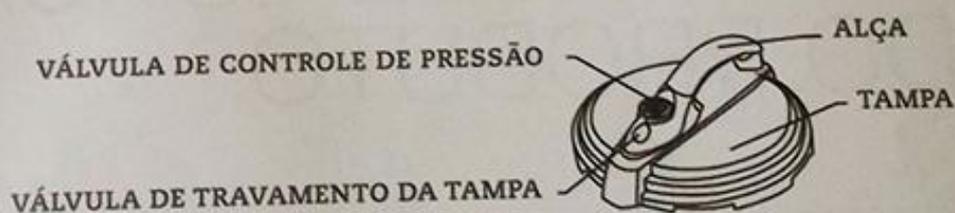
1. Economia de tempo – pode reduzir o tempo de cozimento em mais de 20%.
2. Multifuncional – ferve, assa, refoga, cozinha no vapor, etc.
3. Controle computadorizado – após selecionar o programa de acordo com o tipo de comida, não é necessário escolher a pressão ou tempo de cozimento. O sistema é totalmente automático.
4. Memória inteligente – se houver falta de luz durante o cozimento, o aparelho continua o processo de onde parou quando a luz voltar (para interrupções de até 5 minutos).
5. Economia de energia – alta eficiência no aquecimento pode economizar 50% de energia.
6. Saudável - Mantém as propriedades nutritivas do alimento.
7. Fácil de limpar: revestimento antiaderente facilita a limpeza do aparelho.

II. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

8. Dispositivos de proteção:

- **TAMPA:** o aparelho não pressurizará se a tampa não estiver colocada corretamente. Se o aparelho estiver pressurizado, a tampa não poderá ser aberta.
- **LIMITE DE PRESSÃO:** se a pressão de operação exceder o limite predeterminado, a válvula abrirá automaticamente para aliviar a pressão.
- **EXCESSO DE PRESSÃO:** se o dispositivo de controle de pressão não funcionar corretamente e a pressão atingir o limite máximo, o aparelho liberará automaticamente a pressão.
- **Limite de temperatura:** se a temperatura interna exceder o limite predeterminado, o aquecimento é desligado automaticamente.

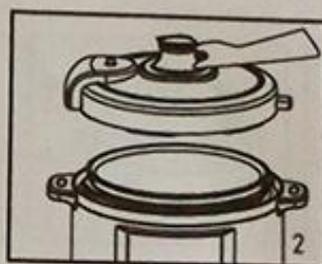
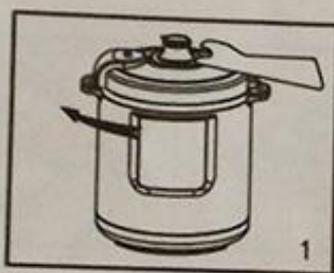
III. COMPONENTES DO PRODUTO



IV. COMO MONTAR E DESMONTAR

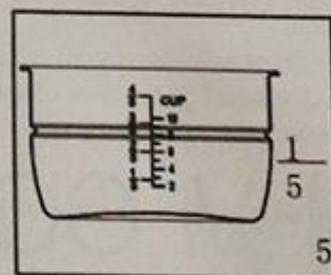
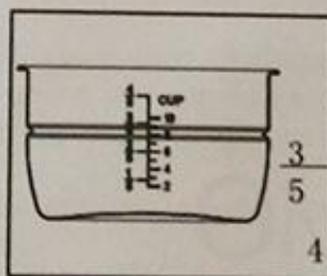
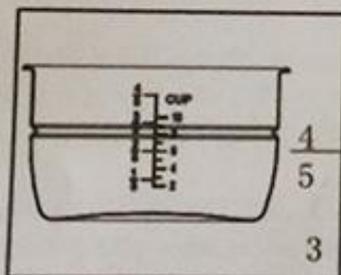
1. ABERTURA DA TAMPA

Segure a tampa pela alça e gire-a no sentido horário para destravá-la (Figura 1). Levante-a pela alça (Figura 2).



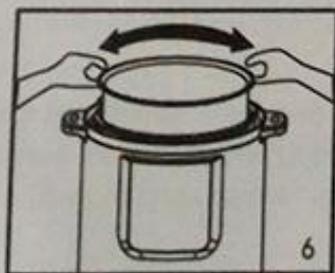
2. RETIRE A CUBA INTERNA E ADICIONE O ALIMENTO E ÁGUA

Atenção: o conteúdo não deve ultrapassar 4/5 do volume máximo indicado (Figura 3). Para alimentos que crescem durante o crescimento, o volume não deve ultrapassar 3/5 do volume máximo (Figura 4). A quantidade de alimento e água não deve ser inferior a 1/5 do volume máximo (Figura 5).



3. RECOLOQUE A CUBA NO APARELHO

Antes disso, seque qualquer água que existir por fora da cuba e certifique-se de que a placa de aquecimento está limpa. Após colocar a cuba, rode-a para certificar-se de que está bem encaixada na placa de aquecimento (Figura 6).



IV. COMO MONTAR E DESMONTAR

4. RECOLOQUE A TAMPA

Antes de fechá-la, certifique-se que o anel de vedação está corretamente encaixado. Gire a tampa no sentido anti-horário até ouvir um clique, que é o sinal de que ela está travada (Figuras 7, 8 e 9).



5. COMO ABRIR A TAMPA APÓS O COZIMENTO

Ao final do cozimento, pressione o botão Cancel para desligar o aparelho. Espere até que a válvula de travamento da tampa desça. Se quiser abrir a tampa mais rapidamente, coloque um pano úmido em cima da tampa, para resfriá-la.

Atenção: Ao levantar a válvula de controle de pressão para liberar a pressão do ar, faça-o lentamente e com cuidado.

.....

V. COMO PROGRAMAR

1. TIMER: Pressione o botão e o display mostrará 00:30. Você poderá regular o tempo de cozimento apertando os botões + e -. Pressione então o botão da função desejada dentro do intervalo de 5 segundos para que o cozimento comece automaticamente.

2. ARROZ: Pressione o botão e o display mostrará P10. O tempo de cozimento pode ser modificado usando os botões + e -. O display piscará por 5 segundos e o cozimento começará. Para mudar o tempo de cozimento, pressione o botão Cancela e programe o novo tempo apertando o botão Timer.

3. MINGAU: Pressione o botão e o display mostrará P15, O tempo de cozimento pode ser modificado usando os botões + e -. O display piscará por 5 segundos e o cozimento começará. Para mudar o tempo de cozimento, pressione o botão Cancela e programe o novo tempo apertando o botão Timer.

V. COMO PROGRAMAR

4. SOPA: Pressione o botão e o display mostrará P30, O tempo de cozimento pode ser modificado usando os botões + e -. O display piscará por 5 segundos e o cozimento começará. Para mudar o tempo de cozimento, pressione o botão Cancela e programe o novo tempo apertando o botão Timer.

5. CARNE: Pressione o botão e o display mostrará P15, O tempo de cozimento pode ser modificado usando os botões + e -. O display piscará por 5 segundos e o cozimento começará. Para mudar o tempo de cozimento, pressione o botão Cancela e programe o novo tempo apertando o botão Timer.

6. FRANGO: Pressione o botão e o display mostrará P12, O tempo de cozimento pode ser modificado usando os botões + e -. O display piscará por 5 segundos e o cozimento começará. Para mudar o tempo de cozimento, pressione o botão Cancela e programe o novo tempo apertando o botão Timer.

7. BOLO: Pressione o botão e o display mostrará P18, O tempo de cozimento pode ser modificado usando os botões + e -. O display piscará por 5 segundos e o cozimento começará. Para mudar o tempo de cozimento, pressione o botão Cancela e programe o novo tempo apertando o botão Timer.

8. FEIJÃO: Pressione o botão e o display mostrará P40, O tempo de cozimento pode ser modificado usando os botões + e -. O display piscará por 5 segundos e o cozimento começará. Para mudar o tempo de cozimento, pressione o botão Cancela e programe o novo tempo apertando o botão Timer.

9. LEGUMES: Pressione o botão e o display mostrará P25, O tempo de cozimento pode ser modificado usando os botões + e -. O display piscará por 5 segundos e o cozimento começará. Para mudar o tempo de cozimento, pressione o botão Cancela e programe o novo tempo apertando o botão Timer.

10. AQUECE/CANCELA: Mantém o alimento aquecido a 70°C e cancela a programação para reprogramar o tempo de cozimento.

ATENÇÃO:

- Ao usar a função Aquece com sopa e outros alimentos pastosos, não acione manualmente a válvula de controle de pressão, pois líquido quente poderá ser expelido pela pressão interna. Espere a válvula descer naturalmente. Coloque uma toalha úmida na tampa para acelerar seu resfriamento.
 - A válvula de controle de pressão só deve ser acionada manualmente após um longo período na função de manutenção de aquecimento, quando a pressão estará mais baixa.
-

VI. SOLUÇÕES PARA PROBLEMAS COMUNS

No.	Problema	Causa	Solução
1	Dificuldade para fechar o aparelho	Trava da tampa presa	Empurrar levemente a trava com as mãos
2	Dificuldade para abrir o aparelho	Válvula de travamento da tampa não desce após liberação do ar	Pressionar levemente a válvula com um objeto de madeira
3	Vazamento de ar pela tampa	Ausência do anel de vedação	Encaixar o anel de vedação
		Resíduo de alimento no anel de vedação	Limpar o anel de vedação
		Anel de vedação gasto	Trocar o anel de vedação
		Tampa aberta	Fechar a tampa corretamente
4	Vazamento de ar na válvula flutuante	Resíduo de alimento no anel de vedação da válvula	Limpar o anel de vedação da válvula
		Anel de vedação da válvula gasto	Trocar o anel de vedação da válvula
5	Válvula flutuante não sobe	Pouco alimento e água no aparelho	Colocar quantidade correta de alimento e água
		Vazamento de ar	Levar à assistência técnica

Atenção:

Este aparelho não deve ser usado por crianças. Este aparelho não deve ser usado por pessoas com capacidade física, mental e sensorial reduzida, ou com pouco conhecimento e experiência. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo agente de serviço do fabricante ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de risco.

1. O aparelho não deve ser usado em ambiente úmido ou inflamável.
2. Este aparelho não deve ser usado por crianças. Este aparelho não deve ser usado por pessoas com capacidade física, mental e sensorial reduzida, ou com pouco conhecimento e experiência.
3. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo agente de serviço do fabricante ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de risco.
4. O volume de alimento e água colocados no interior da panela devem seguir as orientações deste manual.
5. O anel de vedação não pode ser usado se danificado e não pode ser substituído por outro que não seja original do fabricante. Nenhum outro dispositivo deve ser usado para aumentar a vedação da tampa.
6. O revestimento antiaderente deve ser mantido limpo.
7. Não abra a tampa sem que a válvula flutuante tenha descido.
8. Não substitua ou coloque objetos pesados sobre a válvula de pressão.
9. Não use um pano entre a tampa e a cuba interno.
10. As superfícies de contato da cuba interna e da placa de aquecimento devem ser mantidas limpas. A cuba interna não pode ser usado em outros sistemas de aquecimento nem ser substituído por outro recipiente.

VI. SOLUÇÕES PARA PROBLEMAS COMUNS

11. Use utensílios de plástico ou madeira para não danificar o revestimento antiaderente interno.
12. Quando a válvula de pressão estiver liberando ar, não aproxime suas mãos ou rosto do aparelho para evitar queimaduras.
13. Se ocorrer saída intensa de ar durante o cozimento, a proteção de segurança do sistema de alívio de pressão está operando. Desligue imediatamente o aparelho e leve-o para assistência técnica.
14. Se sinais sonoros de alerta forem emitidos durante a operação, com os códigos abaixo no display, pare de usar o aparelho e leve-o à assistência técnica.
15. Ao carregar o aparelho, segure-o pela alça e não pela tampa.
16. Não desmonte o aparelho ou substitua suas peças por outras que não sejam originais do fabricante.
17. Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
18. Não derramar líquidos no conector.
19. A superfície do elemento de aquecimento está sujeito ao calor residual depois do uso.
20. O reservatório não pode ser aberto até a pressão ter diminuído suficientemente.

Código de Erro	Problema
E1	Sensor desligado
E2	Sensor em curto
E3	Temperatura excessiva
E4	Interruptor de pressão não funciona

VII. COMO LIMPAR O PRODUTO

1. Desconecte o plugue da tomada e espere até que o aparelho esfrie completamente. Limpe após cada uso.
2. Se o aparelho for usado sem estar limpo, manchas podem aparecer.
3. Não use produtos químicos ou outros produtos de limpeza para limpar o aparelho.
4. Limpe o aparelho apenas com um pano úmido e detergente.
5. Use um aspirador de pó para aspirar resíduos da entrada de ar e saída de exaustão.
6. Nunca lave o aparelho (A entrada de água em seu interior pode danificar o aparelho).

RECEITAS PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

ARROZ (P 12)

- 2 copos medida de arroz agulhinha
- 4 copos medida de água
- 1 col. (sopa) de cebola picada
- 1 dente de alho picado
- Sal q.b.

Modo de Fazer:

- Coloque todos os ingredientes na cuba e programe o botão ARROZ.

Dica:

- Se quiser adicionar sabor ao seu arroz, basta adicionar 1 copo medida de cenoura ralada ou brócolis picado.

FEIJÃO (P 40)

- 2 copos medida feijão
- 5 copos medida de água
- 50g de bacon em cubos
- 100g de linguiça calabresa em cubos
- 1 col. (sopa) de cebola picada
- 1 dente de alho picado
- Sal q.b.

Modo de Fazer:

- Coloque todos os ingredientes na cuba e programe o botão FEIJÃO.

SOPA (P 25)

- 3 copos medida de mandioquinha em cubos
- 2 copos medida batata em cubos
- 2 copos medida de abobrinha em cubos
- 1 copo medida cenoura em cubos
- 1/2 copo medida de cebola em cubos
- 500g de peito de frango em cubos
- 5 copos medida de água
- Sal q.b.

RECEITAS PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

Modo de Fazer:

Coloque todos os ingredientes na cuba e programe o botão SOPA.

MINGAU (P 15)

- 3 copos medida de leite ou leite de soja
- 1 copo medida de aveia em flocos
- 3 col. (sopa) mel
- Canela em pó

Modo de Fazer:

• Coloque todos os ingredientes na cuba, mexa e programe o botão MINGAU.

Dica:

• Se quiser adicionar sabor ao seu mingau, basta adicionar 1 banana amassada ou 2 maçãs picadas ou 6 ameixas secas, sem caroço e picadas.

BOLO FORMIGUEIRO (P 18)

- 2 ovos
- 1/2 copo medida de açúcar
- 1/2 copo medida de óleo
- 1 copo medida de leite
- 2 copos medida de farinha de trigo
- 1/2 copo medida de chocolate granulado
- 1/2 copo medida de coco ralado
- 1 col. (sopa) de fermento em pó para bolo

Modo de Fazer:

- Em um refratário misture todos os ingredientes vigorosamente com um batedor ou fouet, exceto o fermento.
- Quando a massa estiver homogênea adicione o fermento em pó e mexa.
- Unte a cuba da panela de pressão elétrica com manteiga e polvilhe farinha de trigo e, em seguida, despeje a massa de bolo nela.
- Programe o botão BOLO.
- Assim que terminar o tempo desligue a panela e retire a cuba de dentro da panela, para que não fique muito dourado por baixo.
- Antes de tirar o bolo da cuba passe uma espátula de silicone nas bordas para garantir que desgrude por completo, depois é só virar em um prato.

RECEITAS PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

FRANGO AO CURRY (P12)

- 1 kg de peito de frango em cubos
- 1 colher sopa de azeite
- 1 colher sopa de cebola picada
- 1 dente de alho picado
- Sal q.b.
- 1 col. (sopa) de curry em pó
- 1 col. (sopa) de cúrcuma em pó
- 1 copo medida de água
- 1 copo medida de leite de coco
- 1 copo medida de cenoura em cubos
- 1 copo medida de ervilhas frescas

Modo de Fazer:

- Tempere os cubos de peito de frango com o azeite, a cebola, o alho e o sal.
- Coloque o frango na cuba com todos os outros ingredientes e misture bem.
- Programe o botão FRANGO.

COZIDO DE LINGUIÇAS (P 13)

- 500g de lingüiça toscana fresca, furadas com um garfo
- 200g de lingüica calabresa em fatias
- 2 cebolas em rodela
- 5 dentes de alho
- 2 copos medida de tomate picado
- 1/2 copo medida de água

Modo de Fazer:

- Coloque todos os ingredientes na cuba e misture bem. Programe o botão CARNE.

SALADA DE BATATA BOLINHA (P 12)

- 1 kg de batata bolinha
- 1 copo medida de água
- Sal q.b.
- 1/2 copo medida de azeite
- 1 col. (sopa) de ervas secas

RECEITAS PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

Modo de Fazer

- Coloque as batatas, a água e o sal na cuba, misture bem e programe o botão LEGUMES.
 - Escorra a água quando acabar o cozimento.
 - Misture o azeite e as ervas. Sirva frio.
-