

FLANDA



PANELA DE PRESSÃO

4,5 L • 6 L • 8 L • 10 L

181FL / 182FL

1181.00

PORTUGUÊS

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



• FIG. I

PRESSÃO DE REGULAÇÃO: 50 KPa
FONTE DE CALOR: GÁS, ELÉCTRICO E
INDUÇÃO

- 1 - parafuso do botão de fecho
- 2 - botão de fecho (baquelite)
- 3 - travessão (aço inox)
- 4 - parafuso central completo com gola e anilha
- 5 - válvula de segurança (completa)
- 6 - válvula de funcionamento (parte superior)
- 7 - válvula de funcionamento (parte inferior)
- 8 - tampa completa (aço inox)
- 9 - junta de vedação (borracha)
- 10- asas (aço inox)
- 11 - pegas (baquelite)
- 12- parafusos fixação das pegas
- 13 - corpo da panela (aço inox)

Os produtos FLAMA foram concebidos a pensar no bem-estar e satisfação do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e guarde-o para consultas futuras. Uma utilização não conforme com as instruções, liberta a FLAMA de todas as responsabilidades.
- Não deixe as crianças perto da panela de pressão quando em uso.
- Não coloque a panela de pressão num forno ligado.
- O manuseamento da panela deve ser feito com cuidado. Não toque em superfícies quentes. Use o botão ou as pegas. Utilize luvas de proteção térmica, se necessário.
- A panela de pressão só deve ser utilizada para cozinhar alimentos. A sua utilização para outros fins poderá provocar danos irreparáveis. Não use a panela de pressão para um propósito diferente daquele para o qual é planeado.
- Este utensílio cozinha sob pressão. O uso inadequado pode provocar queimaduras.

Certifique-se que a panela está corretamente fechada antes de aplicar calor. Veja as instruções de utilização.

- Nunca use a panela de pressão sem adicionar água, isto poderia danificá-la seriamente.
- Nunca encha a panela além de 2/3 da sua capacidade ou além de metade da sua capacidade se cozinhar alimentos que ao cozer dilatam ou formam espuma, como por exemplo: arroz, grão, feijão, ervilhas secas, massa, etc.
- Utilize a fonte de calor apropriada.
- Verifique se as válvulas estão desentupidas e limpas, antes de cada utilização, como indicado em “MANUTENÇÃO E LIMPEZA”.
- Verifique se a panela está corretamente fechada antes de a colocar em funcionamento, como indicado em “FUNCIONAMENTO”.
- Não force a abertura da panela. Verifique se já não existe pressão no interior antes de abrir a tampa, como indicado em “FUNCIONAMENTO”.
- Depois de cozinhar carne com pele, que pode inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto a pele estiver inchada, pois corre o risco de se queimar.
- Ao cozinhar comida pastosa, sacuda suavemente a panela antes de abrir a tampa, para evitar expulsão de comida.
- Nunca use a panela de pressão, no seu modo pressurizado, para a fritura funda ou rasa de comida.

- Não mexa com quaisquer dos sistemas de segurança para além das instruções de manutenção específicas indicadas em “MANUTENÇÃO E LIMPEZA”.
- Utilize apenas componentes de origem FLAMA e para o modelo 181FL e 182 FL.

FUNCIONAMENTO

- A panela de pressão encontra-se equipada com uma válvula de funcionamento que atua quando a pressão no interior da panela atinge o valor definido.
- De modo a garantir a segurança do utilizador esta está também equipada com uma válvula de segurança que atua em caso de obstrução da válvula de funcionamento, libertando a pressão em excesso no interior da panela de pressão.

Montagem das pegas

Por razões de acomodação e transporte as pegas são distribuídas separadas pelo que deverá apertá-las antes da 1.ª utilização.

- Monte as pegas de baquelite (11) fixando-as nas asas (10) com os parafusos de fixação das pegas (12). Use uma chave de parafusos adequada.

Utilização

- Coloque a água e os alimentos no interior do corpo da panela (13).

Atenção: Não encha a panela além de 2/3 da sua capacidade ou além de metade da sua capacidade se cozinhar alimentos que ao cozer dilatam ou formam espuma como por exemplo: arroz, grão, feijão, ervilhas secas, massa, etc.

Atenção: Se colocar água e alimentos em excesso vai provocar saída de água pela válvula de funcionamento.

- Verifique se a válvula de segurança (5) está em boas condições de funcionamento pressionando-a do lado interior da tampa. Uma pequena pressão deve ser suficiente para a mover.
- Verifique se a válvula de funcionamento (7) está completamente desobstruída (desentupida).
- Feche a panela de pressão (Fig. 3):
 - Coloque a tampa (8) no corpo da panela (13) fazendo-a deslizar sobre a beira até que as extremidades do travessão (3) coincidam com as asas.
 - Verifique o correto encaixe da tampa (8) na beira do corpo (13) e rode o botão de fecho (2) no sentido “fechar” até obter o encosto do travessão (3) às asas (10).
 - Execute agora mais duas rotações completas do botão do fecho, no sentido “fechar”, para obter a vedação correta.
- Coloque a parte superior da válvula de funcionamento (6) na posição de vedação, fazendo uma ligeira pressão na vertical e para baixo, vencendo a força do “freio” e encaixando-a na parte inferior (7).
- Coloque a panela de pressão sobre a fonte de calor regulada para o máximo.
- Quando o vapor começar a sair pela válvula de funcionamento, fazendo girar ou oscilar a parte superior (6), atingiu-se a pressão de funcionamento. A partir deste momento deve contar o tempo de cozedura e regular a fonte de calor para o mínimo, de forma a economizar energia.

Descompressão

- Terminado o tempo de cozedura desligue a fonte de calor e puxe, sem retirar, a parte superior da válvula de funcionamento (6) para a posição de descarga, vencendo a força do “freio”.

Atenção: Tenha o máximo cuidado para não se queimar com o vapor.

- Aguarde que todo o vapor se escape.
- Para maior rapidez, ou para evitar o jacto de vapor, arrefeça a panela de pressão com água fria corrente antes de colocar a parte superior da válvula de funcionamento (6) na posição de descarga.

Abertura da tampa

- Verifique se já não há saída de vapor com a válvula de funcionamento (parte superior) (6) na posição de descarga.

Atenção: Nunca abra ou force a abertura da tampa enquanto existir pressão no interior da panela, pois isso provocaria a violenta saída da água e alimentos (ver “Descompressão”).

- Rode o botão de fecho (2) no sentido contrário ao indicado na panela para “Fechar”.
- Os alimentos estão cozinhados e prontos a comer.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Lave sempre manualmente a panela de pressão (corpo e tampa). Use um detergente não abrasivo e de preferência água quente.

Limpeza das válvulas

Válvula de funcionamento (6 e 7)

- Limpe os canais da válvula com um forte jacto de água para que fiquem completamente desentupidos.
- Mantenha a parte superior (em baquelite) da válvula sempre bem apertada.

Válvula de segurança (5)

- Limpe a base (do lado interior da tampa) da válvula com um forte jacto de água e retire todos os restos de alimentos que se tenham acumulado.
- Verifique se a válvula se movimenta sem dificuldade premindo-a pelo interior da tampa.

Limpeza da junta de vedação (9)

- Lave a junta de vedação sempre com água quente e detergente suave (não abrasivo).

Conservação da panela

- Guarde a panela de pressão sempre com a tampa aberta e virada ao contrário para a manter arejada e não danificar a junta de vedação (9).
- Substitua a junta de vedação (9) quando ela se tornar mole ou não permanecer no encaixe.

Substituição da junta de vedação (9)

- Ponha a nova junta de vedação de molho durante alguns minutos em água fria ou tépida.
- Coloque a junta no encaixe da tampa e comprima-a com os dois polegares em toda a sua extensão. Depois, para que toda a junta fique metida no encaixe, comprima-a com, por exemplo, o cabo de uma colher de pau.

Atenção: Use apenas juntas de vedação de origem FLAMA e para o modelo 181FL ou 182FL.

FUNCIONAMENTO ANORMAL

Ações a tomar em caso de funcionamento anormal da panela de pressão.

Atenção: Sempre que seja necessário manusear o interior da panela de pressão deve:

- Preceder à descompressão. (ver “Descompressão”)
- Abrir a tampa. (Ver “Abertura da tampa”)

Problema Solução	Problema Solução
A panela de pressão não ganha pressão.	- A fonte de calor é insuficiente. Aumente-a. - A parte superior da válvula de funcionamento está mal colocada. Coloque-a na posição de vedação. (Ver “Utilização”) - A tampa encontra-se mal apertada. Feche a panela de pressão corretamente. (Ver “Utilização”)
Há saída de vapor entre a panela (13) e a tampa (8).	- A tampa encontra-se mal apertada. Feche a panela de pressão corretamente. (Ver “Utilização”) - A junta de vedação encontra-se suja. Limpe-a. (ver “Limpeza da junta de vedação”) - A junta de vedação encontra-se mal colocada ou danificada. Coloque-a corretamente ou, se necessário, proceda à sua substituição. (ver “Substituição da junta de vedação”)
A válvula de segurança funcionou.	- A válvula de funcionamento encontra-se obstruída. Limpe convenientemente a válvula de funcionamento e de segurança. (Ver “Limpeza das válvulas”)
Não consegue abrir a panela de pressão.	- Coloque a panela de pressão novamente no lume alguns minutos, sem a parte superior da válvula rotativa.
Aqueceu a panela de pressão sem água.	- Assegure-se que a junta de vedação não se encontra dura, estalada ou com marcas. Se necessário proceda à sua substituição. (ver “Substituição da junta de vedação”)

PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Para qualquer intervenção adicional, dirija-se apenas aos Serviços de Assistência Técnica autorizados.