

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO
A sua panela de pressão Clock possui o melhor e mais completo sistema de segurança do mercado!
Com ela, você prepara as suas receitas com tranquilidade e segurança.

BOTÃO DE ABERTURA / SISTEMA DE SEGURANÇA
Garantia de abertura da tampa só após a liberação da pressão.

CABO REFORÇADO E ERGONÔMICO
Conforto e segurança no manuseio.

JANELA DE SEGURANÇA
Sistema de segurança adicional às válvulas de segurança tradicionais.

FECHAMENTO EXTERNO
Praticidade na hora de retirar o alimento, além de facilitar a limpeza.

VÁLVULA DE SEGURANÇA REPETITIVA
Se houver o entupimento da válvula controladora de pressão, a válvula de segurança repetitiva será acionada para liberar a saída de vapor. À parte central (pino de nylon colorido) se deslocará para cima, aliviando a pressão interna.

Fontes de calor compatíveis

- Este modelo deverá ser utilizado exclusivamente em fogão e gás.
- A chama não deverá ultrapassar o diâmetro inferior da panela.

ABERTURA

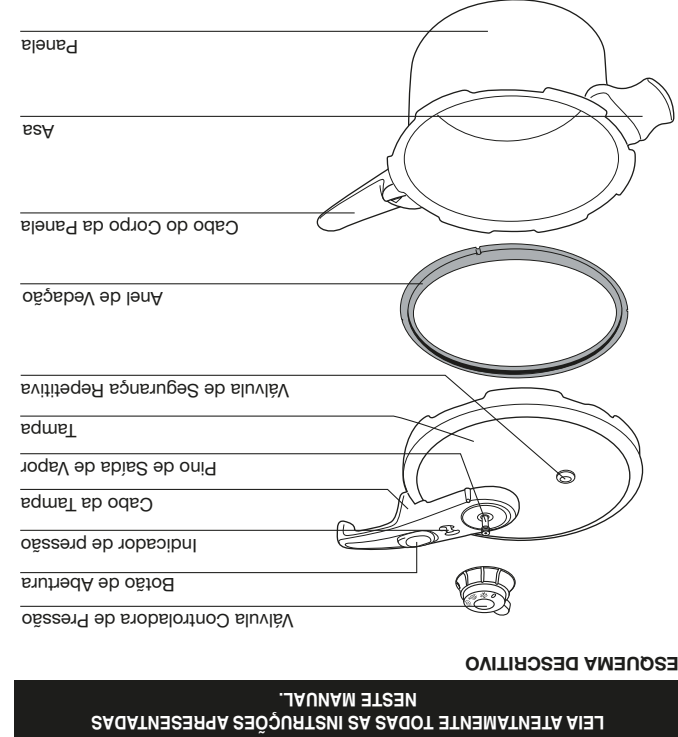
- Deslize o botão vermelho para trás na parte superior do cabo, e ao mesmo tempo, gire a tampa no sentido anti-horário, segurando com a outra mão o cabo inferior.
- Após girar a tampa até o limite, levante a mesma, separando-o do corpo.

FECHAMENTO

- Localize, na superfície da tampa, uma seta gravada do lado esquerdo do cabo.
- Alinhe esta seta da tampa com o centro do cabo do corpo: pressione a tampa para baixo até esta se encaixar no corpo.
- Deslize a tampa no sentido horário até que os cabos da tampa e corpo estejam alinhados. Você ouvirá um "click".
- Observe que após o "click", ficará visível no orifício do cabo, o pino trava-cabo vermelho, indicando que sua panela de pressão está devidamente fechada.

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 o anel de vedação não estejam queimados. Caso positivo, providencie a substituição imediata.
- PREENCHIMENTO MÍNIMO E MÁXIMO**
 - Sempre coloque água em quantidade equivalente a, no mínimo, 400 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.



**MANUAL DE INSTRUÇÕES
PANELA DE PRESSÃO
A MAIS SEGURA**

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 recomendar 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 recomeça o cozimento.

Janela de Segurança
Se os dois primeiros dispositivos de segurança não funcionarem, o excesso de pressão forçará o anel de vedação a sair parcialmente pelo rasgo lateral da tampa (janela) fazendo com que haja uma liberação progressiva de pressão.

Botão de Abertura / Sistema de Segurança - Indicador de Pressão
Após o fechamento da panela de pressão, o botão de abertura se desloca para o centro e libera o movimento do Pino Trava-Cabo, que fica em um orifício no cabo da tampa. No uso, após a formação de pressão, o Pino Trava-Cabo se eleva, encostando na parte superior do cabo. Nesta situação, o Botão de Abertura fica travado, impedindo a abertura da tampa. O Pino Trava-Cabo só desce após o alívio total da pressão interna, liberando o Botão de Abertura.

Travas de Segurança Adicionais
Sistema de encaixe entre as abas do corpo e tampa que impedem a abertura da tampa da panela enquanto houver pressão interna. Este sistema é adicional ao Pino Trava-Cabo.

Anel de Vedação
Veda totalmente o fechamento da panela, para que não escape a pressão entre o encaixe da tampa e o corpo da panela. O anel de vedação deve estar corretamente posicionado na concavidade da borda da tampa, permitindo assim o encaixe perfeito da tampa.

Caso um dos sistemas de segurança for acionado
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 do anel de vedação.

UTILIZAÇÃO DA VÁLVULA CONTROLADORA DE PRESSÃO
1 - PRESSÃO NUTRI - IDEAL PARA LEGUMES (50 kPa)
2 - PRESSÃO RÁPIDA - IDEAL PARA CARNES E GRÃOS (83 kPa)

1 - PRESSÃO NUTRI - Ideal para cozinhar legumes e alimentos delicados

- Mova a figura A da válvula até a posição ● conforme a figura (A).
- A pressão nutri opera a 50 kPa.

2 - PRESSÃO RÁPIDA - ideal para cozinhar carnes, alimentos congelados e grãos

- Mova a figura B da válvula até a posição ● conforme a figura (B).
- A pressão rápida opera a 83 kPa.

PARA LIBERAR O VAPOR

- Mova a figura C da válvula até a posição ● conforme a figura (C).

PARA REMOVER A VÁLVULA DE PRESSÃO

- Deixe o utensílio resfriar antes de remover a válvula.

- Pressione a válvula e gire para alinhar sua posição 0 com a marca ●.
- Remova a válvula.

PARA RECOLOCAR A VÁLVULA CONTROLADORA DE PRESSÃO

- Coloque a válvula controladora de pressão em posição 0, assegurando-se que a mesma está alinhada com a marca ●.
- Pressione a válvula e em seguida gire-a até atingir a posição desejada.

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: passe um pano ou papel macio levemente embebido em óleo vegetal ou azeite 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.
- Encha a panela até o nível de 2/3 da capacidade do corpo da panela.
- Feche a panela de pressão.

- Mova a válvula controladora de pressão até a posição desejada.
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor ajustada para a máxima potência.
- Quando o vapor começar a escapar pela válvula, abaixe a fonte de calor e comece a contar 20 minutos.
- Quando os 20 minutos tiverem decorridos, desligue a fonte de calor.

- Gire a válvula controladora de pressão até a posição 0.
- Quando o indicador de pressão abaixar, sua panela não está mais sob pressão.
- Abra a panela de pressão.
- Enxágue a panela de pressão com água e seque-a.

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 do anel 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

- Quando a fonte de calor tiver sido desligada, existem duas opções:
 - Descompressão lenta:** gire gradualmente a válvula controladora de pressão até a posição 0. Quando o indicador de pressão abaixar, sua panela não está mais sob pressão.
 - Descompressão rápida:** coloque sua panela de pressão sob um jato de água fria. Quando o indicador de pressão abaixar, sua panela não está mais sob pressão. Gire a válvula controladora de pressão até a posição 0. Agora a panela pode ser aberta.

Atenção: a descompressão acelerada não deve ser usada constantemente, pois a frequência desta prática poderá ocasionar a deformação do corpo da panela, deixando o fundo estufado (abaulado) e podendo apresentar vazamento pelo anel de vedação da tampa.



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

EM CASO DE PROBLEMAS COM O SEU PRODUTO, MANTENHA TODAS AS PEÇAS PARA POSTERIOR ANÁLISE DA EMPRESA.
ACIDENTES GRAVES. PODERÃO AFETAR O FUNCIONAMENTO DO PRODUTO E PROVOCAR SEU MODELO DE PANELA DE PRESSÃO. AS PEÇAS NÃO ORIGINAIS USAR SOMENTE ACESSÓRIOS ORIGINAIS CLOCK CORRESPONDENTE AO SEU MODELO.

- Danos ocasionados ao produto, provocados pela embalagem danificada ou produto for projetado e fabricado exclusivamente para uso doméstico.
- Danos decorrentes de utilização em estabelecimento comercial, posto que o produto é vendido para o consumidor final.
- Danos decorrentes de utilização em ambientes com alta umidade, salinidade, produtos químicos ou quebra da tampa.
- Danos decorrentes de uso prolongado da panela.
- Danos decorrentes de utilização em ambientes com alta umidade, salinidade, produtos químicos ou quebra da tampa.
- Danos decorrentes de utilização em ambientes com alta umidade, salinidade, produtos químicos ou quebra da tampa.
- Danos decorrentes de utilização em ambientes com alta umidade, salinidade, produtos químicos ou quebra da tampa.

Exclusão da Garantia Contratual
A responsabilidade do fabricante citada acima.

Garantia
A garantia da panela de pressão Clock é garantida por 10 (dez) anos para o corpo e 2 (dois) anos para as demais partes do produto, contados a partir da data de compra evidenciada na nota fiscal.

Garantia
A garantia da panela de pressão Clock é garantida por 10 (dez) anos para o corpo e 2 (dois) anos para as demais partes do produto, contados a partir da data de compra evidenciada na nota fiscal.

Garantia
A garantia da panela de pressão Clock é garantida por 10 (dez) anos para o corpo e 2 (dois) anos para as demais partes do produto, contados a partir da data de compra evidenciada na nota fiscal.

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 pode danificar o produto. 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 ou pessoas portadoras de necessidades especiais ou sem experiência e conhecimento sobre seu funcionamento. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o produto. Não permita que crianças tenham acesso 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. Para maior segurança e durabilidade de sua panela, centralize-a sempre com o queimador (foco) do fogão.

CUIDADOS E AVERTÊNCIAS

- Nunca use o mesmo esterilizador ressecado ou danificado.
- Recomendamos substituir o anel de vedação a cada ano de uso, ou se o mesmo estiver ressecado ou danificado.
- Insira a panela de pressão no fogão, posicionando o na parte interna da tampa e certificando-se de que está bem assentado.
- Insira a válvula de pressão em posição 0 com a

VÁLVULA DE SEGURANÇA REPETITIVA

- Limpe a base da válvula de segurança repetitiva, na parte inferior da tampa.
- Recoloque o pino central na posição correta de funcionamento, pressionando-o para dentro, cuidadosamente.
- Observe que a válvula de pressão deve estar sempre pressionando o pino para dentro, cuidadosamente.
- Se o anel de vedação estiver ressecado ou o pino quebrado, substitua-os imediatamente. Utilize sempre acessórios originais.

VÁLVULA CONTROLADORA DE PRESSÃO

- Pressione a válvula e gire para alinhar sua posição 0 com a marca ●.
- Pressione a válvula e gire para alinhar sua posição 0 com a marca ●.
- Pressione a válvula e gire para alinhar sua posição 0 com a marca ●.
- Pressione a válvula e gire para alinhar sua posição 0 com a marca ●.

Caso sua panela tenha revestimento antiaderente

- Lave a panela somente com água, sabão ou detergente e esponja não abrasivos.
- Apenas o corpo da panela pode ser lavado à lava-louças. Depois de várias lavagens na lava-louças, recomendamos que se passe, novamente, um pano de papel macio umedecido em óleo no interior do corpo da panela.
- A tampa da panela não pode ser lavada à lava-louças. Leve-a embebida de um jato de água com esponja e detergente. Verifique a limpeza do anel de vedação e das válvulas de segurança.

LIMPEZA

- Lave a panela depois de cada uso com água, sabão ou detergente e esponja macia.
- Retire o anel de vedação e lave-o separadamente.
- Caso grude algum resíduo de alimento no produto, lave-o com água quente e detergente.
- Limpeza.

Se, depois de liberar o botão de abertura, não conseguir abrir a tampa: Não force. Certifique-se que sua panela de pressão está devidamente fechada. Coloque novamente a válvula na posição Nutri ou Rápida e em seguida gire a tampa até a posição 0, certificando-se de que não há mais pressão no interior da panela.