

Preocupação Ambiental



Meio Ambiente: Você também deve cuidar!

Siga as dicas abaixo e colabore com o meio ambiente:



Manuais e Embalagens:

Os materiais utilizados nas embalagens (manuais em geral, caixas de papelão, plásticos, sacos e calços de EPS (isopor) são 100% recicláveis. **Procure fazer esse descarte preferencialmente destinando a recicladores especializados.**



Produto:

Para obter o máximo de aproveitamento dos materiais recicláveis, no fim de sua vida útil, **encaminhe-os às companhias especializadas em reciclagens.**

Não queime-os e nem jogue-os em lixo doméstico!



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: INBPP01

Consumo: 0,8kWh

Frequência: 60Hz

Potência Máxima: 800W

Voltagem: 127V e 220V



Panela Eletrônica de Pressão



Manual

É muito importante que você leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o produto, pois elas garantirão sua segurança.



COMPONENTES DA PANELA



- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 01 Válvula de alívio de pressão | 08 Base |
| 02 Válvula de travamento da tampa | 09 Alça de alimentação |
| 03 Trava da tampa | 10 Coletor de condensação |
| 04 Válvula mecânica de segurança | 11 Recipiente para cozimento |
| 05 Alça da tampa | 12 Painel de controle |
| 06 Alças laterais | 13 Copo de medida |
| 07 Corpo do produto | 14 Colher |

02

IN BRASIL

CERTIFICADO DE GARANTIA

A sua Panela Eletrônica de Pressão, modelo INBP01, tem uma garantia contra defeitos de fabricação pela In Brasil, por um período superior ao estabelecido por lei. Para que a garantia tenha validade, é imprescindível a apresentação da nota fiscal de compra e a conformidade com as condições abaixo enumeradas:

- 1 - A In Brasil assegura ao proprietário/consumidor deste aparelho a garantia de 1 ano contra defeitos de fabricação.
 - 2 - A garantia de 1 ano é contada a partir da data de compra (conforme MF).
 - 3 - Esta garantia perderá a sua validade se:
 - 3.1 O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos na rede elétrica e raios.
 - 3.2 O produto for alterado, violado ou consertado por pessoa não autorizada pela In Brasil.
 - 3.3 O produto for ligado à fonte de energia diferente daquela recomendada na caixa.
 - 3.4 O defeito for decorrente do uso do produto em situações não domésticas ou em desacordo com o uso recomendado.
 - 4 - A In Brasil não efetuará a troca caso haja condições de sanar os defeitos do produto reclamado em garantia.
 - 5 - A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.
 - 6 - A garantia não abrange peças e acessórios sujeitos a quebra, como fabricados em material plástico ou vidro.
 - 7 - Esta é uma garantia de balcão e, portanto, não cobre atendimentos domiciliares.
 - 8 - Esta garantia não cobre danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratados pelo reclamante da garantia.
 - 9 - Se o aparelho apresentar problemas de funcionamento, o consumidor deverá levar o produto até o posto autorizado mais próximo.
- Para encontrar a relação dos postos autorizados de assistência técnica você pode ligar para (27) 3434-6262, em horário comercial, entrar no site www.produtosinbrasil.com.br ou pelo email sac@produtosinbrasil.com.br
- Através do site você também pode tirar dúvidas, elogiar, sugerir ou reclamar.
- Para isso, basta acessar “Contato”, preencher o formulário com seus dados e deixar seu comentário. A In Brasil terá o maior prazer em responder.

11

IN BRASIL

SUGESTÕES DE PREPARO

ARROS MULTIGRÃOS

- 3 xícaras de arroz integral, arroz selvagem ou outros cereais integrais, enxaguadas;
- 2 colheres de sopa de óleo (azeite de preferência);
- 9 copos de água;
- 1 ½ colheres de chá de sal (opcional).

PEIXE COM BATATAS E CERVEJA

- ½ kg filé de peixe;
- 4 batatas de tamanho médio, descascadas e cortadas em cubos;
- 1 copo de cerveja;
- 1 pimentão vermelho cortado;
- 1 colher de sopa de óleo;
- 1 colher de sopa de molho de ostra com sabor;
- 1 colher de sopa de rock candy;
- 1 colher de sopa de sal.

SOPA DE FEIJÃO VERMELHO

- 2 xícaras de feijão vermelho;
- ½ xícara de feijão vermelho;
- ½ xícara de sementes de lótus secas, com os brotos removidos;
- ½ xícara de castanhas secas (opcional);
- 2 pequenos pedaços de tangerina seca ou casca de limão, quebrado em pequenos pedaços (opcional);
- 8~12 copos de água, dependendo se você preferir grosso ou mais fino.

PATO COZIDO COM LEGUMES

- 1 pato de tamanho médio;
- 2 pepinos cortados em pedaços;
- 2 cenouras cortadas em pedaços;
- 1 ou 2 colheres de sopa com vinho de cozinha;
- 2 xícaras de água;
- 1 pedaço pequeno de gengibre cortado em pedaços;
- 2 colheres de chá de sal.

FRANGO COM CHALOTAS (CEBOLAS) E VINAGRE BALSÂMICO

- 500g de cebolas descascadas;
- 500g de frango;
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal + 2 colheres de sopa de azeite de oliva;
- 30ml de vinho tinto seco;
- Caldo de galinha 125ml;
- Vinagre balsâmico 30ml;
- Sal e pimenta.

10

IN BRASIL

SEGURANÇA



- Dispositivo de segurança para controle da pressão: Durante o funcionamento, se a pressão de cozimento ultrapassar o limite pré-determinado, a válvula de controle de pressão atuará liberando o excesso de vapor, mantendo a pressão dentro dos limites seguros.
- Dispositivos de segurança para a abertura e fechamento da tampa: Se a tampa não estiver perfeitamente fechada, não haverá formação de pressão dentro da panela. A tampa não poderá ser aberta enquanto houver pressão dentro da panela.
- Dispositivo de segurança contra superaquecimento: A panela desligará automaticamente em caso de superaquecimento ou se não houver alimentos dentro do recipiente da panela.

PAINEL DE CONTROLE

- Tecia Tempo de Cozimento: Coloque manualmente o tempo desejado para o cozimento.
- Tecias Especiais – Arroz, Mingau, Peixe, Sopa, Feijão, Carne: Cozinhe os alimentos diretamente, de acordo com as características de cada um, sem precisar pré-selecionar um tempo determinado.
- Tecia Tempo de Programação: Tecia para definição de um horário para início do preparo (caso você queira que o cozimento comece mais tarde).
- Tecia Aquece/Cancela: Quando sua panela estiver em espera, pressione esta tecia para ativar o modo "manter aquecido". Durante a operação ou configuração, aperte essa tecia para cancelar.

03

IN BRASIL

VISOR DE LED

- Modo de espera: "00:00" aparecerá no visor.
- Modo "manter aquecido": "bp" aparecerá no visor.
- Função "programar horário" Para definir o horário que a panela irá iniciar o preparo do alimento. "HH:MM" aparecerá no visor. (HH para horas, M para minutos). Cada clique na tecla aumenta o tempo em 30 minutos (mínimo 00:30 / máximo 23:30).
- Durante o aquecimento: "00:MM" aparecerá no visor. "MM" é o tempo de cozimento configurado ou pré-configurado pelas teclas especiais. O segmento "00" ficará em movimento até que a pressão interior seja nivelada.
- Cozimento: Após o aquecimento, aparecerá no visor "P:MM". "MM" é o tempo de cozimento, e estará em contagem regressiva.

ANTES DO PRIMEIRO USO

- Coloque o coletor de condensação na parte traseira da unidade, até que ele se encaixe no lugar.
- Coloque a válvula de pressão no lugar. Certifique-se de que ela esteja posicionada corretamente na saída do vapor. Durante o funcionamento a válvula de pressão deverá estar totalmente voltada para a alça da tampa.

04

INBRASIL

9. Não toque ou encoste em partes quentes do produto, pois pode causar queimaduras. Sempre segure pela alça para mover o produto.
10. Não toque no produto enquanto o mesmo estiver quente. Isso pode causar queimaduras.

11. Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.

12. Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.

13. A sua Panela Eletrônica de Pressão, tem garantia de 1 ano. Guarde sempre a nota fiscal para efeito de garantia.

14. Não permita que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.

15. Sempre desconecte o aparelho da tomada se ele é deixado sem acompanhamento e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

⚠️ ATENÇÃO

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.

Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado, a fim de evitar riscos.

Não coloque o aparelho próximo a objetos quentes, como microondas ou queimadores a gás.

Este aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador (timer) externo ou sistema de controle remoto separado.

Este aparelho é destinado para uso interno.

09

INBRASIL

ALGUMAS DICAS

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana e horizontal.
- Nunca coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.
- O tempo de cozimento deverá ser programado em função do tipo de alimento e da sua experiência pessoal. Caso o alimento não esteja suficientemente cozido, recoloque o aparelho em funcionamento até atingir o ponto desejado.
- Nunca lave arroz ou qualquer outro alimento na panela antiaderente, pois pode arrANHAR, riscAR ou danificar o revestimento interno.
- Para alimentos muito viscosos como por exemplo mingaus, a pressão deve ser liberada depois que a panela esfriar normalmente, ou o alimento poderá espirrar pelo orifício da válvula.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



1. Antes de usar o produto, verifique a se a voltagem (tensão) é compatível com a tomada em que irá ligar o aparelho.
2. Mantenha o produto longe de crianças e pessoas não preparadas, principalmente quando estiver em uso.
3. Use apenas o produto para uso doméstico, seguindo as instruções desse manual.
4. Nunca imergir o aparelho na água ou qualquer outro líquido. Não use lava-louças para a limpeza do produto.
5. Antes de limpar o produto, desligue-o da tomada e deixe-o esfriar por alguns minutos.
6. Coloque o produto somente em superfícies adequadas, planas, limpas e seguras.
7. Nunca deixe o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa tropeçar.
8. Retire o plugue da tomada após o uso, caso contrário o produto irá continuar ligado.

08

INBRASIL

INSTRUÇÕES DE USO

SIGAS INSTRUÇÕES ABAIXO PARA UM MELHOR USO DA SUA PANELA ELETRÔNICA DE PRESSÃO:

1. Para abrir a tampa, gire-a em sentido horário e em seguida levante a tampa.
2. Retire o recipiente de cozimento antiaderente de dentro da panela e adicione os alimentos e líquidos conforme a receita. Obs.: O volume total não deve exceder 60% da capacidade da panela para alimentos em geral. Para grãos, arroz, feijão, a capacidade não deve exceder 50%.
3. Verifique se a válvula de controle de pressão está liberada, movimentando-a para cima e para baixo.

IMPORTANTE:

Os dutos do regulador de pressão, que permitem a liberação de vapor, devem ser verificados frequentemente a fim de assegurar que não estejam bloqueados.

4. Conecte o cabo de alimentação no aparelho e o plugue na tomada elétrica.
5. Pressione as teclas necessárias no painel de controle de acordo com a necessidade de sua receita.
6. Nunca force a tampa para abri-la. Se necessário, desligue o aparelho, libere o vapor acionando a válvula de controle de pressão no sentido anti-horário (posição à direita) e aguarde até que a pressão interna se extinga.

IMPORTANTE:

Durante o funcionamento, a válvula para controle de pressão, deverá estar totalmente voltada para a alça da tampa. Senão, ela deixará escapar vapor e a panela não atingirá a pressão necessária para o cozimento. Certifique-se de que a válvula de travamento da tampa esteja na posição correta.

7. O preparo só se inicia após a panela atingir a temperatura e a pressão se estabilizar. Este tempo pode variar de acordo com o tipo e quantidade de alimento dentro da panela.
8. Depois de finalizado o preparo, a lâmpada da função “Aquecimento” permanecerá acesa, indicando que a panela está em modo de manutenção de temperatura.

05

INBRASIL

9. Nos períodos em que o aparelho estiver estabilizando e retomando a pressão interna ideal, a contagem do tempo será interrompida e retornará quando a temperatura e pressão atingirem os níveis ideais.

10. Quando o preparo do alimento for finalizado, um alarme irá tocar e o display mostrará "b". Após essa fase, automaticamente será iniciado o processo de manutenção do aquecimento.

11. Para acelerar a depressurização, coloque a válvula de controle de pressão totalmente virada para a esquerda. Espere até que a válvula de travamento caia e destrave a tampa.

CUIDADO: 

Use uma luva térmica quando for liberar a válvula de controle de pressão para evitar queimaduras provenientes do contato direto da mão com o vapor que sai da válvula.

Nunca force a tampa para abri-la. Se necessário, desligue o aparelho, libere o vapor acionando a válvula de controle de pressão no sentido anti-horário (posição à direita) e aguarde até que a pressão interna se extinga.

COMO LIMPAR SUA PANELA

- Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que o mesmo esteja **desligado e em temperatura ambiente**.
- Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.
- Lave o recipiente de alimentos em água quente e se necessário com um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
- Sempre limpe a tampa após o uso. Use papel toalha ou um pano macio e seco ou levemente umedecido com água.

ATENÇÃO: Nunca use abrasivos, buchas, objetos metálicos ou palha de aço.

06

IN BRASIL

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

QUANDO USAR APARELHOS ELÉTRICOS, PRECAUÇÕES COMO AS DESCRITAS ABAIXO DEVEM SER SEGUIDAS:

- Leia todas as instruções deste manual antes de usar o aparelho.
- Para evitar acidentes, o aparelho não deverá ser usado por crianças ou pessoas que desconheçam suas instruções de uso.
- Não exponha o aparelho, o cabo de energia ou o plugue à água ou outros líquidos, pois há risco de choque elétrico.
- Não permita que o cabo de energia faça contato com superfícies quentes ou cortantes.
- Não utilize o aparelho em caso de cabo rompido, descascado ou se o aparelho encontrar-se danificado. Nestes casos, leve-o a um dos postos autorizados de assistência técnica.
- Não coloque o aparelho próximo a objetos quentes, como microondas ou queimadores a gás.
- Mantenha o aparelho a uma distância de pelo menos quatro centímetros da parede.
- Desconecte sempre o plugue quando o aparelho não estiver em uso, mas nunca puxando pelo cabo de energia.
- Nunca utilize utensílios de metal, esponjas de aço ou materiais abrasivos para a limpeza.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver em uso.
- Antes de conectar o plugue na tomada, certifique-se de que a voltagem é compatível com a requerida pelo aparelho.
- Não use o produto para qualquer outra finalidade que não seja a recomendada pelo fabricante.
- Este aparelho é exclusivamente para uso doméstico.

07

IN BRASIL