

Nº	PEÇAS DESIGNAÇÃO	MATERIAIS	
		PANELA ALUMÍNIO	PANELA AÇO INOX
01	PARAF. BOTÃO FECHO	AÇO INOX	AÇO INOX
02	BOTÃO FECHO	BAQUELITE	BAQUELITE
03	TRAVESSÃO	AÇO INOX	AÇO INOX
04	VÁLVULA DE REGULAÇÃO (PARTE SUPERIOR - BAILARINA)	LATÃO + BAQUELITE	LATÃO + BAQUELITE
05	VÁLVULA DE REGULAÇÃO (PARTE INFERIOR - PIVOT)	LATÃO	LATÃO
06	TAMPA	ALUMÍNIO	AÇO INOX
07	EIXO CENTRAL	AÇO INOX + NYLON + LATÃO	AÇO INOX + NYLON + LATÃO
08	VÁLVULA DE SEGURANÇA	LATÃO	LATÃO
09	JUNTA DE VEDAÇÃO	BORRACHA P/CONT. ALIMENTAR	BORRACHA P/ CONT. ALIMENTAR
10	CESTO	ALUMÍNIO	-
11	ORELHAS	ALUMÍNIO	AÇO INOX
12	ASAS	BAQUELITE	BAQUELITE
13	PARAFUSOS FIXAÇÃO ASAS	AÇO INOX	AÇO INOX
14	CORPO	ALUMÍNIO	AÇO INOX

NOTAS: POTÊNCIA MÁXIMA DA FONTE DE CALOR - 3kW • PRESSÃO DE REGULAÇÃO - 50kPa - Tolerância (10)

CAPACIDADES DISPONÍVEIS: 3,5L / 4,5L / 5,5L / 6L / 7,5L / 8L / 10L / 12L

TEMPERATURAS DE EBULIÇÃO: 111 / 113°C

(*) CESTO PANELA DE PRESSÃO (10): EXCEPTO NAS PANELAS DE PRESSÃO AÇO INOX

DIÂMETRO DE CONTACTO:

(X) PANELA DE ALUMÍNIO - A) 175mm (Ref. 140 / 143 / 144) - B) 190mm (Ref. 142)

(X) PANELA DE AÇO INOX - A) 180mm (Ref. 150.04 / 150.06) - B) 197mm (Ref. 150.08 / 150.10)

GARANTIA

As panelas de pressão **CELAR** têm uma garantia de 5 anos contra defeitos de fabrico para uma utilização normal.

Esta garantia não cobre os danos provocados por má utilização ou acidente, ou deterioração normal da junta de vedação, que deverá ter uma duração normal de 1 ano.

A garantia é accionada contra a apresentação da peça defeituosa e do comprovativo de compra.

IMPORTANTE: Nunca deixe uma peça vazia sobre uma fonte de calor. Poupe energia nunca utilizando a potência máxima da fonte de calor, depois da válvula de regulação (bailarina) começar a girar.

Antes de utilizar a sua panela CELAR leia atentamente as instruções de utilização e os conselhos práticos.

Assim, poderá melhorar o rendimento da sua panela CELAR e obter grande economia de energia.

Os seguintes acessórios da sua panela de pressão **CELAR** de alumínio encontram-se à venda em alguns Super e/ou Hiper Mercados (*ver figura*), ou solicite ao fabricante:

Nº PEÇA	DESCRIÇÃO
1 e 2	Parafuso e botão de fecho
7	Eixo central (Parafuso central + casquilho + caixa de anilha + anilha de nylon + fêmea M10)
4	Válvula de regulação (bailarina)
9	Junta de vedação
12 e 13	Asas e respectivos parafusos

Para os acessórios da sua panela de pressão **CELAR** de aço inox, nomeadamente para a junta de vedação e as asas, deverá contactar o fabricante:

ALUMÍNIOS CESAR, S.A. Apartado 2018 • 3701-906 Cesar • Portugal • T. +351 256 850 350 • F. +351 256 850 359 • celar@celar.pt • www.celar.pt

- a) Ler todas as instruções.
- b) Não deixar andar crianças por perto quando a panela de pressão estiver a ser usada.
- c) Não introduzir a panela de pressão num forno aquecido.
- d) Movimentar a panela de pressão sob pressão com o máximo de cuidado. Não tocar nas superfícies quentes. Utilizar as asas de baquelite. Se necessário utilize luvas.
- e) Não utilizar a panela de pressão com outro fim que não seja aquele para o qual ela está destinada.
- f) Este utensílio cozinha sob pressão. Podem resultar queimaduras devido ao seu uso incorrecto. Assegurar-se que o utensílio está convenientemente fechado antes de o aquecer. Ver as *Instruções de Utilização*.
- g) Nunca force a abertura da panela de pressão. Não a abra antes de se assegurar que a sua pressão interior está completamente diminuída. Ver as *Instruções de Utilização*.
- h) Nunca utilize a sua panela sem lhe colocar água dentro, pois caso contrário vai deteriorá-la gravemente.
- i) Não encha a panela mais do que 2/3 (*) da sua altura. Para a cozedura de alimentos que dilatam durante a cozedura, como o arroz, os legumes desidratados e compotas, não encher a panela mais do que 1/3.
- j) Utilizar a(s) fonte(s) de calor conforme as *Instruções de Utilização*.
- k) Após cozinhar carnes que comportem uma pele superficial (ex.: língua de boi) que corre o risco de inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto a pele apresentar um aspecto inchado; poderá queimar-se.
- l) No caso de alimentos pastosos (ex.: compotas), a panela de pressão deverá ser ligeiramente sacudida antes da abertura da tampa, para que esses alimentos não salpiquem para o exterior.
- m) Verificar se as válvulas não estão obstruídas antes de cada utilização. Ver as *Instruções de Utilização*.
- n) Não utilizar nunca a panela de pressão sob pressão para fritar os alimentos
- o) Não intervir sobre os sistemas de segurança para além dos conselhos de manutenção mencionados na parte *Manutenção e Limpeza*.
- p) Utilize somente peças **CELAR** de acordo com o modelo correspondente.
- q) MANTENHA ESTE LIVRO DE INSTRUÇÕES E O TALÃO DE COMPRA, DURANTE 5 ANOS.

(*) Capacidade útil da panela de pressão

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1) Aparafusar as asas nos suportes **11**. Verifique se as asas ficam bem fixas.
- 2) De acordo com o material da panela de pressão **CELAR**, siga as seguintes indicações e estarão prontas a ser utilizadas:
 - a) Alumínio – coloque uma mistura de água e leite até ao limite de 2/3 da sua altura (1 parte de água para 2 de leite), coloque a tampa e deixe ferver, até que verta pela válvula de regulação (bailarina). Este procedimento, tem como objectivo, evitar que o interior da panela escureça. Retire a pressão (ver pontos 10 e 11) e **lave de imediato** com água morna e detergente.
 - b) Aço Inox – lave a peça com água e detergente. Seque com um pano macio.
 - c) Com antiaderente – lave a peça com água quente e um pouco de detergente líquido. Seque-a e unte-a de seguida com um pouco de óleo alimentar. Retire o excesso com um pano macio.



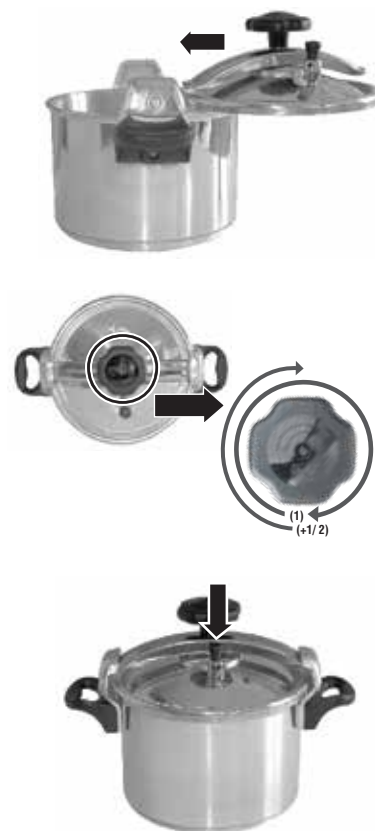
- 3) Para utilizar a panela de pressão **CELAR** coloque os alimentos, ingredientes e água. **Nunca encha a panela mais do que 2/3 (*) da sua altura** e nalguns casos (alimentos que cozem com formação de espuma - tais como ervilhas secas, grão, massas, arroz, etc.) não ultrapasse 1/3 da altura. Se não proceder assim, a água pode sair pela válvula de regulação (bailarina).

(*) Capacidade útil da panela de pressão

ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO

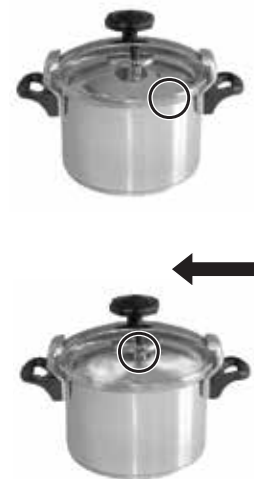


- 4) Verifique se a **válvula de regulação** (constituída pela bailarina + pivot, cuja finalidade é manter a pressão no interior da panela) está **completamente desobstruída**, olhando através do pivot depois de lhe tirar a válvula de regulação (bailarina).
Remova quaisquer restos de alimentos acumulados e verifique se a parte preta da válvula de regulação se encontra bem apertada. **Se não estiver, aperte.**
Verifique se a junta de vedação está colocada correctamente (*pág.4, ponto 1*).
- 5) Verifique se a válvula de segurança está em boas condições, pressionando o perno do lado interior da tampa. Uma pequena pressão deverá ser suficiente para a fazer mover. Retirar quaisquer restos de alimentos que se acumulem na base da válvula. Esta válvula apenas actua no caso da válvula de regulação não funcionar correctamente. Se por qualquer motivo a **válvula de segurança** se desmontar, contacte o fabricante - Alumínios Cesar, S.A.
- 6) Para fechar a panela, coloque a tampa, fazendo-a deslizar sobre a beira da panela, com as extremidades do travessão da tampa, em direcção aos suportes de asa **11**. Depois de sentir o encaixe da tampa na beira, rode o botão de fecho para a direita, até obter o encosto do travessão aos suportes de asa. **Após este encosto, para obter uma boa vedação, deve efectuar, no mínimo mais uma rotação e meia.**
- 7) Coloque a válvula de regulação (bailarina) na posição de vedação, pressionando-a ligeiramente na vertical e para baixo, vencendo a força do "FREIO", que permite manter a válvula de regulação (bailarina) na tampa.



DURANTE A UTILIZAÇÃO

- 8) Coloque a panela sobre a fonte de calor (gás, eléctrico, vitrocerâmico ou indução). Se durante o funcionamento se verificar uma saída de vapor entre a panela e a tampa, retirar a panela da fonte de calor, baixar totalmente a pressão levantando a válvula de regulação (bailarina) para a posição de descarga (sem a retirar do pivot, mas vencendo a força do "FREIO"), verificar se a panela está bem fechada e apertar um pouco mais o botão de fecho da tampa. Para conseguir a vedação, não deverá exceder uma rotação completa do botão de fecho, além das dadas inicialmente (*ponto 6*).
Esta situação poderá ocorrer devido à junta de vedação não estar ainda «acamada» na totalidade.
Repita a instrução do (*ponto 7*).
- 9) Quando o vapor começar a sair pela válvula de regulação (bailarina), fazendo-a girar ou oscilar, atingiu-se a pressão necessária.
É a partir deste momento que deve contar o tempo de cozedura indicado (*ver pág.5*). Deve reduzir o lume para o mínimo ou diminuir a potência eléctrica. Mesmo que a válvula de regulação (bailarina) deixe de rodar continuamente, a pressão interior da panela será a suficiente para a cozedura.



NO FINAL DA UTILIZAÇÃO

- 10) Terminado o tempo de cozedura, **retire a panela da fonte de calor** e puxe a válvula de regulação (bailarina) para a posição de descarga, sem a retirar do pivot, mas vencendo a força do "FREIO". **Aguarde que todo o vapor se escape.** Não tente abrir antes que isso aconteça, pois poderá queimar-se. Se tem pressa ou quer evitar o jacto de vapor, arrefeça a panela com água fria.
- 11) Quando já não houver saída de vapor, verifique a inexistência de pressão no interior retirando a válvula de regulação (bailarina). Só depois pode retirar a tampa rodando o botão de fecho para a esquerda.



- 12) Terminado o tempo de cozedura e desligada a fonte de calor abra a panela, **não se esqueça de efectuar a descompressão**, puxando a válvula de regulação (bailarina) para a posição de descarga.
Para deslocar a panela segure-a pelas asas de baquelite.
 - 13) É normal não conseguir abrir a panela depois desta estar fria. Ligue novamente a fonte de calor até a válvula de regulação (bailarina) girar. Nesse momento repita os (pontos 10 e 11).
 - 14) Por vezes sai algum vapor pela válvula de segurança. Não se preocupe. Não é importante. Mas, se o vapor sair com violência deverá proceder como se o tempo de cozedura tivesse terminado (pontos 10 e 11).
Verifique se o orifício da válvula de regulação - parte inferior (pivot 05) está entupido com alguns resíduos alimentares (ponto II, alínea b).
Reinicie o processo a partir do (ponto 6).
 - 15) Cumpra estas instruções. Uma utilização incorrecta poderá causar-lhe danos físicos e/ou materiais.
-

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- I) Juntas de vedação:
 - a) Utilização normal:
Numa utilização normal, a junta tem uma duração de um ano, se a lavar sempre e apenas com água quente e uma escova, mesmo sem a retirar do encaixe.
No caso das panelas de aço inox, dê especial atenção ao interior do lábio, lavando-o e secando-o devidamente.
A junta de vedação deve ser substituída, quando não se conservar no encaixe ou não obtiver uma boa vedação.
 - b) Substituição:
PANELAS DE ALUMÍNIO
Ponha a junta de vedação de molho durante alguns minutos em água fria ou morna.
Coloque-a no encaixe. Comprima-a com os dois polegares em toda a sua extensão.
PANELAS AÇO INOX
Coloque a junta de vedação na tampa, ajustando o bordo mais espesso no encaixe. Comprima-a com os dois polegares em toda a sua extensão.
NOTA: Em ambos os casos, para que fique bem metida no encaixe comprima-a com, por exemplo, o cabo de uma colher de madeira. Por fim, para assegurar um ajuste perfeito, coloque a tampa no corpo da panela e aperte o botão de fecho até garantir o encaixe da junta de vedação.
- II) Depois de utilizar a panela:
 - a) Lave-a com água e detergente. Seque-a de forma a que não fiquem resíduos do mesmo. Os detergentes foram estudados para garantirem uma rápida acção de limpeza através do seu elevado poder corrosivo, apresentando-se ligeiramente agressivos.
NOTA: Se lavar as panelas de pressão de alumínio (com ou sem antiaderente) na máquina de lavar louça, estas poderão ficar manchadas/escuras, devido à qualidade da água ou detergentes, não alterando nem as suas características técnicas, nem a sua eficiência. No caso das com antiaderente, deve voltar a untar o interior com um pouco de óleo.
 - b) Limpe o pivot com um arame e um forte jacto de água para que fique completamente desobstruído.
 - c) Limpe a base da válvula de segurança pelo lado interior da tampa. Verifique o seu funcionamento. Premindo-a, deve movimentar-se sem dificuldade.
 - d) Se não vai utilizar a panela, coloque a tampa ao contrário a fim de manter a panela arejada.
- III) Recomendações para Panelas de pressão com Antiaderente:
Deve cozinhar em lume brando, de modo a preservar todas as qualidades do produto.
Nunca deve aquecer uma peça vazia.
Nunca deve utilizar objectos metálicos.
Não utilize esfregões de arame nem abrasivos.
- IV) **IMPORTANTE:**
A sua panela de pressão é um aparelho para cozinhar e não um recipiente para guardar alimentos, antes ou depois de temperados. Evite, portanto, mantê-los dentro da sua panela quando não estiver a cozinhar, pois alguns dos condimentos que se usam podem alterar o seu aspecto, sem no entanto, alterar a qualidade de funcionamento.

OCORRÊNCIA	CAUSA	RESOLUÇÃO
Saída de vapor entre a tampa e o corpo da panela	Aperto insuficiente	<i>Pág.3, ponto 6</i>
	Empeno e/ou amolgadela do corpo ou da tampa	Contactar local de compra ou empresa, para proceder à reparação
	Necessidade de substituição da junta de vedação	<i>1) manutenção e limpeza</i>
Saída de vapor pela válvula de segurança	Bloqueio da válvula de regulação	Proceder como se o tempo de cozedura tivesse terminado (<i>pág.3, pontos 10 e 11</i>)
Válvula de regulação não funciona correctamente	Obstrução	<i>Pág.3, ponto 4</i>
	Carrapeta desapertada	
Não conseguir abrir a Panela de pressão	Vácuo	<i>Pág.4, ponto 13</i>
	Rosca do eixo central danificado, por aperto excessivo	Contactar local de compra ou empresa, para proceder à reparação

TEMPOS MÉDIOS DE COZEDURA PARA DIVERSOS ALIMENTOS

(a partir do momento em que a válvula de regulação começa a girar)


VEGETAIS	(minutos)	OUTROS	(minutos)
Abóbora	2 a 4	AVES	Em geral 20 a 30
Arroz	8 a 10		
Batatas	5 a 7	PEIXE	Em geral 8 a 10
Beterraba (cortada)	3 a 4		
Cenoura (cortada)	8 a 10		
Couve (cortada)	3 a 4	Bacalhau	5 a 7
Couve-Flôr	3 a 4	Lulas	10 a 15
Ervilhas	3 a 4	CARNE	Em geral 20 a 30
Espinafres	3 a 4		
Feijão (demolhado)	15 a 25		
Feijão Verde	4 a 5		
Grão (demolhado)	20 a 30		
Grelos	2 a 3		
Massa	6 a 8		
Nabos (cortados)	4 a 6	Cabrito	15 a 20
Repolho	3 a 6	Costelas	9 a 11
		Porco	15 a 20
		Vaca	20 a 25
		Vitela	15 a 20

Versão nº3 14/10/2014

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Declaramos que, para os devidos efeitos, as panelas de pressão marca **CELAR** cumprem com as disposições da Directiva n.º 2014/68/UE, e normalização aplicável, nomeadamente EN 12778. Assim como com o Regulamento CE n.º 1935/2004, garantindo que são cumpridos todos os requisitos de compatibilidade alimentar.

Fabricante: Alumínios Cesar, S.A. • Zona Industrial - Ap. 2018 - 3701-906 CESAR • PORTUGAL

MARCA	MATERIAL	CAPACIDADE (litros)	N.º CERTIF. Exame CE de Tipo
	Alumínio e alumínio com disco de aço inoxidável incrustado	3,5 / 4,5 / 5,5 / 6 / 7,5 / 8 / 10 / 12	464 B0 3 Ren1 EXT1
	Aço Inox	4,5 - 6 / 8 - 10	464 CQ 12 / 464 CQ 13

Avaliação de Conformidade:

Módulo B "Exame CE de Tipo"
Módulo E "Garantia de Qualidade dos produtos"
SGS ICS, Serviços Internacionais de Certificação, Lda.
Pólo Tecnológico de Lisboa, Lote 6, piso 0 e 1, Lisboa

Organismos Notificados:

CATIM – Centro de Apoio Tecnológico à Indústria
Metalomecânica n.º 0464
Rua dos Plátanos, 197 Porto

Abril 2018

Assinatura

Pedro Cordeiro e Cunha (Admin.)

