

## PRECAUÇÕES IMPORTANTES

**Antes de usar sua panela de pressão, por favor leia todas as instruções. O uso incorreto pode resultar em danos.**

Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis:

- Diretriz de equipamentos sob pressão.
- Materiais que entram em contato com produtos alimentícios.
- Certificação ambiental.

### PARA O USO COM SEGURANÇA, CERTIFIQUE-SE QUE:

- As aberturas não estão obstruídas (consulte a seção "Limpeza", página 7).
- Que o pino de segurança não está obstruído quando acionado.
- O anel de vedação deve ser corretamente posicionado na concavidade interna da tampa, permitindo que a tampa se encaixe perfeitamente. Se não conseguir fechar a panela, verifique se o anel está posicionado corretamente. A função do anel de vedação é selar completamente a panela, de modo que a pressão não escape. Se for difícil abrir ou fechar a panela de pressão, molhe o anel de vedação com água e insira-o novamente, ainda molhado; Este processo irá lubrificar o anel de vedação e fazer com que ele deslize mais facilmente, melhorando a abertura e o fechamento da tampa. Se o problema se repetir, coloque um pouco de óleo em um pano macio ou em um papel toalha, e passe o papel ou o pano com óleo no anel de vedação. Nunca utilize o óleo diretamente no anel de vedação para lubrificá-lo, fig. 6, página 5.
- As asas da panela e a alça da tampa estão devidamente fixadas. Elas são componentes de segurança, nunca troque você mesmo nem use outros modelos de outros modelos de asas.
- Nunca faça modificações ou adaptações nas válvulas de segurança ou em outros componentes e sempre use peças originais e correspondentes ao seu modelo de panela, em caso de reposição. O uso de peças não originais pode causar mau funcionamento do produto, além da perda da garantia contratual. Esta orientação é extremamente importante para que acidentes sejam evitados.
- Esta panela foi projetada e fabricada exclusivamente para uso doméstico.

### SEMPRE RESPEITAR A QUANTIDADE DE ENCHIMENTO

- Nunca utilize a panela sem líquido no seu interior ou nunca leve a panela vazia ao fogo/fonte de calor. Isso pode causar danos irreparáveis a panela, além de causar risco de acidentes. Caso a panela tenha sido levada ao fogo sem água, verifique se a válvula de segurança, o anel de vedação ou qualquer outro componente não estão queimados. Em caso positivo, providencie a substituição imediata.
- Quantidade mínima de água = 400ml - fig. 11, página 5.
- A quantidade máxima de água mais comida nunca pode exceder 2/3 da altura do corpo da panela. Sempre preste atenção a marcação interna de nível máximo da panela, fig. 12 na página 5. Por favor, respeite também a quantidade máxima para alimentos que se expandem durante o cozimento. (consulte a seção "Preenchimento mínimo e máximo" página 5).

### CUIDADOS NO USO: DURANTE E DEPOIS DO COZIMENTO

- Esse produto não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com necessidades especiais ou que não tenham experiência e conhecimento sobre a operação de panelas de pressão. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não irão brincar com o produto. Tenha cuidado com as pessoas próximas a panela durante o cozimento.
- Sua panela de pressão cozinha sobre pressão. O uso incorreto pode resultar em lesões escaldantes. Certifique-se de que a panela de pressão esteja devidamente fechada antes de usar (consulte a seção "Fechamento" página 4).
- Mantenha a válvula de liberação de vapor sempre limpa e desobstruída. Durante o cozimento, verifique se a válvula sopra regularmente e garanta que a válvula gire livremente sobre o pino. Se não houver vapor suficiente, aumente ligeiramente a fonte de calor.
- Não cozinhe alimentos que correm o risco de bloquear os pontos de saída de vapor de segurança:
  - blueberries;
  - cevada;
  - flocos de aveia;
  - ervilhas em grande quantidade;
  - macarrão em grande quantidade;
  - ruibarbo;
  - groselha.
- Nunca use sua panela de pressão para cozinhar receitas à base de leite (Como pudim de arroz, pudim de semolina...).
- Não use sua panela de pressão para qualquer outro propósito além dos quais é destinado.
- Nunca use sua panela de pressão para fritar sob pressão usando óleo.
- Não coloque sua panela de pressão em um forno quente ou micro-ondas.
- Se precisar prender alimentos para uma receita, nunca os prenda com papel alumínio. Utilize um fio de barbante.
- Nunca use papel filme na sua panela de pressão.
- Se realizar receitas à base de álcool, se lembre que o vapor de álcool é inflamável. Deixe ferver por cerca de 2 minutos antes de se encaixar na tampa. Verifique regularmente sua panela de pressão caso realize receitas a base álcool.

### DEPOIS DE COZINHAR

- Respeite as condições de uso para decompressão (veja a seção "Fim do cozimento" página 6).
- No caso de cozinhar carnes nas quais existe o risco de inchaço sob pressão (normalmente carnes com uma pele externa, por exemplo, língua bovina, etc.), pique a carne antes de cozinhar. Não fure a carne enquanto estiver inchada para evitar escaldar.
- Para alimentos que se expandem durante o cozimento, como o arroz, grãos, vegetais desidratados ou compotas, abóbora, batatas e abobrinha, deixe sua panela de pressão esfriar por alguns minutos após o cozimento e depois a resfrie colocando-a sob água fria. Sempre agite a panela de pressão antes de abrir a tampa, para evitar que bolhas de vapor transbordem e causem queimaduras. Esta operação é importante principalmente quando o vapor é liberado rapidamente ou após o resfriamento sob a água da torneira.
- Para as sopas, recomendamos que você faça a liberação de vapor de forma rápida, resfriando a panela com água fria antes de liberar a pressão. (veja a seção "Fim do cozimento", fig. 15, página 6).
- Tenha cuidado ao transportar a sua panela enquanto estiver com pressão. Nunca toque nas superfícies aquecidas. Sempre use as alças do corpo da panela, se necessário, use luvas térmicas.

### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Se você notar que uma parte da sua panela de pressão está quebrada ou rachada, não tente abrir sob qualquer circunstância; espere que a panela esfrie completamente antes de movê-la. Não use novamente e leve-a para uma Assistência Autorizada Rochedo para reparo.
- Não interfira com os sistemas de segurança, em outra situação que não seja a de seguir as instruções de limpeza e manutenção. Por exemplo, não use palitos de madeira para desobstruir buracos.
- Não use sua panela de pressão para armazenar alimentos ácidos ou salgados antes ou depois de cozinhar, pois isso pode danificar sua panela.
- Lave sua panela de pressão após cada uso.
- Sempre respeite as instruções do manual para limpar a sua panela de pressão (veja a seção "Limpeza", página 7).
- Nunca coloque o produto ou as suas partes (corpo, tampa, anel de vedação ou válvulas) na máquina de lavar louça.
- Não deixe a tampa embeber na água.
- Realize a manutenção periódica da sua panela de pressão substituindo o anel de vedação e a válvula de segurança repetitiva todos os anos ou se aparecer algum corte para evitar riscos e acidentes.
- Para prolongar a vida útil do anel de vedação, recomenda-se guardar a panela de pressão com a tampa aberta ou, se desejar manter a tampa fechada, retire o anel.
- Certifique-se de que sua panela de pressão seja verificada em uma Assistência Autorizada Rochedo após 10 anos de uso.

## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### Abertura

Mova a alça da tampa, levantando-a da posição horizontal para a posição vertical conforme as figuras 2 e 3. Esse movimento faz com que a tampa gire automaticamente. Com a alça completamente na posição vertical, levante a tampa pela alça.

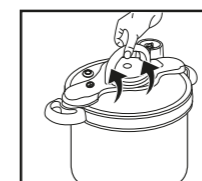


Figura 2

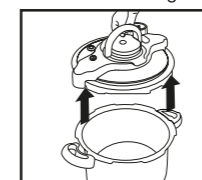


Figura 3



Figura 4

### Fechamento

Certifique-se de que a alça da tampa está na posição vertical. Posicione a tampa no corpo da panela conforme indicado nas figuras 4 e 5, alinhando a parte de plástico da tampa com as asas da panela.

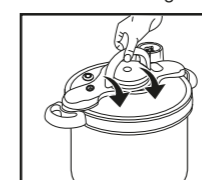


Figura 5

Em caso de dificuldades para abrir ou fechar a panela de pressão, molhe o anel de vedação e o recoloco ainda molhado; esse processo irá lubrificar o anel de vedação e fazer com que ele deslize com mais facilidade, melhorando a abertura e fechamento da tampa. Se o problema se repetir, coloque um pouco de óleo em um pano macio ou em um papel toalha, e passe o papel ou o pano com óleo no anel de vedação. Nunca utilize o óleo diretamente no anel de vedação para lubrificá-lo, conforme a figura 6.

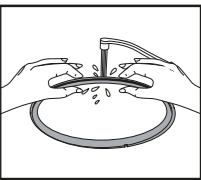


Figura 6

### • Válvula Controladora de Pressão

Permite a liberação de vapor na vertical para regular a pressão durante o cozimento. Recomendamos que você posicione a válvula do lado oposto a você enquanto cozinha, conforme a figura 7.

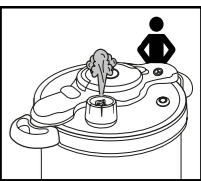


Figura 7

### • 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 acordo com a figura 8.

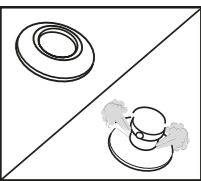


Figura 8

### • Indicador de Pressão

É um dispositivo localizado na tampa da panela, para indicar se a panela está ou não com pressão. Esse indicador é também um pino de segurança, porque irá travar a abertura da tampa caso ainda tenha pressão dentro da panela.

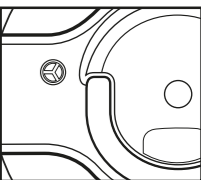
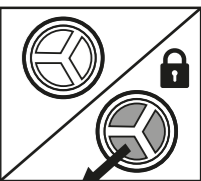


Figura 9

Quando estiver para baixo indica que a panela está SEM pressão, ou seja a tampa está destravada e a panela pode ser aberta. Quando o indicador estiver para cima indica que a panela está COM pressão, ou seja a tampa está travada e a panela de pressão não pode ser aberta.



Vermelho Figura 10

Quando a panela for levada ao fogo o indicador de pressão estará para baixo. Apenas quando iniciar a pressão dentro da panela, o indicador irá para cima e só irá voltar para baixo quando a panela estiver sem pressão. Nunca interfira no indicador de pressão.

## ATENÇÃO

**No início do aquecimento é normal sair um pouco de vapor pelo indicador de pressão e também é normal que ele oscile, subindo e descendo, algumas vezes antes de pegar pressão. No início é possível ouvir um barulho, nesse caso aumente o fogo até que o barulho pare.**

## PRIMEIRO USO

- Retire todas as etiquetas do produto antes do primeiro uso e faça uma limpeza total e cuidadosa em sua panela de pressão, utilizando somente água, sabão ou detergente e esponja macia.
- Se sua panela for antiaderente no primeiro uso é indicado utilizar um pano macio ou um papel toalha para passar um pouco de óleo de cozinha no revestimento antiaderente interno da panela e levar **apenas o corpo da panela** ao fogo baixo por dois minutos. Esse processo irá ativar as propriedades do antiaderente.

## PREENCHIMENTO MÍNIMO E MÁXIMO

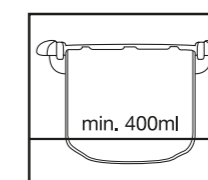


Figura 11

Sempre coloque água em quantidade equivalente a no mínimo, 400 ml (2 copos).

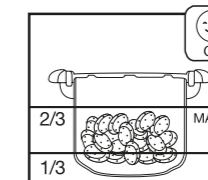


Figura 12

A quantidade máxima de água mais alimento, nunca pode ultrapassar o nível de 2/3 da altura do corpo da panela (por volta de 250g de feijão). Sempre respeite a marcação interna de nível máximo no corpo da panela.

Para alimentos que se expandem durante o cozimento, como o arroz, grãos, vegetais desidratados ou compotas, abóbora, abobrinha e batatas, não preencha sua panela de pressão acima de 1/3 da profundidade do pote.



## DURANTE O COZIMENTO

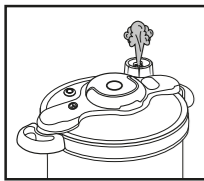


Figura 13

Assim que a válvula controladora de pressão começar a eliminar vapor, reduza a potência da fonte de calor, começando a partir daí a contar o tempo de cozimento.

## FIM DO COZIMENTO

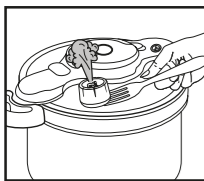


Figura 14

### • Para liberar o vapor

Depois de desligar a fonte de calor, você deverá levantar a válvula controladora de pressão com o auxílio de um garfo que possibilite uma distância segura entre sua mão e a tampa da panela e que mantenha a válvula suspensa para deixar sair todo o vapor. É recomendável realizar esse processo na pia. **Jamais levante a válvula com a mão, pois o jato de vapor poderá causar queimaduras.**

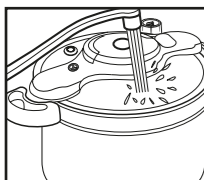


Figura 15

**Depois de liberar o vapor, será possível mover a alça da tampa para a posição vertical e abrir a panela. Porém, se depois de liberar o vapor, a alça apresentar alguma dificuldade para abrir, não force:** Certifique-se que sua panela de pressão está devidamente resfriada. Caso contrário, ou caso você esteja cozinhando sopa em sua panela de pressão, passe a panela sob um jato de água fria. Verifique também, levantando a válvula, se não há, ainda, um pouco de pressão no interior da panela. Só abra quando tiver se certificado de que não há pressão no interior da panela. Para facilitar esse processo, verifique sempre se o indicador de pressão está para baixo. Somente quando o indicador estiver nessa posição significa que a panela está sem pressão e é seguro abri-la, sob pena de sofrer acidentes.

## SISTEMAS DE SEGURANÇA

Sua panela de pressão está equipada com os seguintes sistemas de segurança:

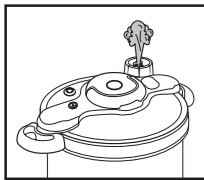


Figura 16

### • Válvula Controladora de Pressão

Controla e mantém estável a pressão interna durante o funcionamento normal.

### • Válvula de Segurança Repetitiva

No caso de bloqueio do pino de saída de vapor, a válvula de segurança repetitiva será acionada, liberando assim a pressão excedente.

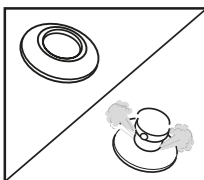


Figura 17

### Caso a Válvula de Segurança Repetitiva seja acionada, siga as instruções abaixo:

• Desligue a fonte de calor.

• Aguarde a completa saída do vapor.

• Após o resfriamento da panela, abra e limpe o pino de saída de vapor.

• Limpe a válvula de segurança repetitiva (verificar na seção “Limpeza” página 7, como deve ser feita a limpeza da válvula de segurança).

• Após a limpeza da panela, verifique com uma agulha (não use palitos de madeira), se os furos de todas as peças estão desobstruídos. (Válvula controladora de pressão (fig.18), pino de saída de vapor (fig.19) e porca do pino (fig.20).

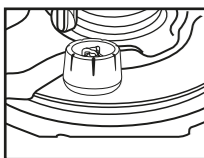


Figura 18  
Válvula controladora de pressão.

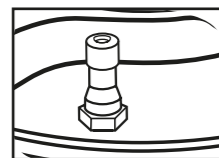


Figura 19  
Pino de saída de vapor.

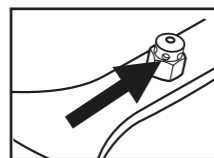


Figura 20  
Porca do pino.

### • Janela de Segurança Lateral

A janela de segurança lateral da tampa e o orifício próximo a janela servem para que caso a pressão dentro da panela esteja excessiva, o anel de vedação irá se deslocar e permitir que a pressão seja liberada inicialmente na vertical pelo orifício na tampa da panela e pela janela lateral. Se a pressão for liberada pela janela de segurança lateral, desligue a fonte de calor, espere até que a pressão seja totalmente liberada, aguarde o resfriamento da panela e limpe a válvula controladora de pressão e o pino de segurança (por favor verifique a seção “Limpeza” página 7).

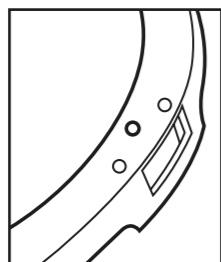


Figura 21

### • Indicador de Pressão

O indicador de pressão é também um sistema de segurança, visto que quando posicionado para cima além de indicar que a panela está com pressão ele também funciona como trava, não permitindo que a panela seja aberta enquanto houver pressão em seu interior.

### • Sistema de Fechamento Seguro

O sistema de abertura e fechamento deve ser fácil, não sendo necessário forçar a alça da tampa, por isso caso a panela esteja com pressão não force. Mas caso você tenha forçado e levantado a alça para a posição vertical, a panela não irá abrir enquanto estiver sob pressão. Esta função é um sistema de segurança adicional. Se essa situação ocorrer, o indicado é mover a alça da tampa de volta para a posição horizontal e aguarde até que o indicador de pressão esteja na posição abaixada e certifique-se de que a panela está resfriada e sem pressão.

### • Caso um dos quatro sistemas de segurança acima for acionado

Abra e 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. Se, após as verificações e limpeza, seu produto vazou ou não funcionar mais, leve a panela ao Serviço de Atendimento ao Consumidor.

## LIMPEZA

- Lave a panela após cada uso, utilizando água, sabão ou detergente e esponja.
- Retire o anel de vedação e lave-o separadamente.
- Caso grude algum resíduo de alimento no produto, lave-o com água quente e detergente.
- Nunca utilize água sanitária ou produtos à base de cloro para a limpeza.
- Para a limpeza da tampa, lave-a embaixo de um jato de água com esponja e detergente. Verifique abaixo como deve ser feita a limpeza do anel de vedação e das válvulas de segurança.
- Se aparecer alguma mancha no corpo da panela polida, você pode removê-las utilizando vinagre branco fervido ou suco de limão.

### • Válvula Controladora de Pressão

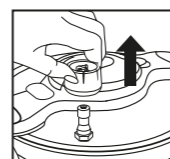


Figura 22

• Puxe a válvula para retirá-la.

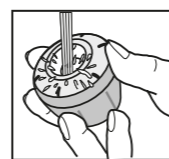


Figura 23

• Limpe-a com água corrente.

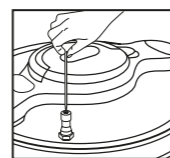


Figura 24

• Limpe o pino de saída de vapor e a porca com um forte jato de água, ou com o auxílio de uma agulha.

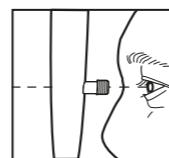


Figura 25

• Olhe, em ambiente bem iluminado, dentro do pino e certifique-se de que a abertura está bem arredondada e limpa.

### • Válvula de Segurança Repetitiva

Retire o pino vermelho, pressionando-o de baixo para cima, e lave-o com água corrente de forma a não restar vestígio de alimentos (figuras 26 e 27).

Recoloque o pino vermelho, pressionando-o de cima para baixo (fig. 28). Cuidado para não montar o pino invertido! Se o silicone cinza ou o pino vermelho apresentarem ressecamento, rachadura, fissura ou vazamento, providencie a substituição. Utilize sempre acessórios originais.

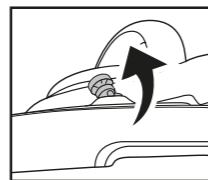


Figura 26

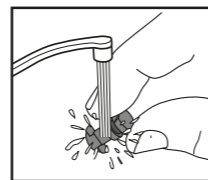


Figura 27

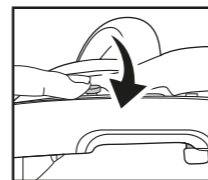


Figura 28

### • Anel de Vedação

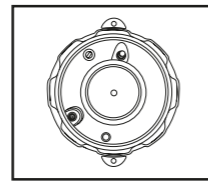


Figura 29

Retire o anel de vedação e lave-o separadamente. Recomenda-se trocar o anel de vedação todos os anos. Em caso de sinal de escape de vapor entre a tampa e o corpo, ou se aparecer algum corte a vedação deverá ser substituída imediatamente.

**Nunca coloque o produto ou seus componentes (corpo, tampa, anel de vedação ou válvulas) na lava-louças.**

## FONTES DE CALOR COMPATÍVEIS

- Compatível com todas as fontes de calor, exceto indução.
- Em fogões elétricos, usar uma boca com um diâmetro igual ou menor que a base da sua panela de pressão.
- Em fogões de cerâmica, certifique-se de que a base da panela está limpa e seca.
- Em fogões a gás, a chama não deve ser maior que o diâmetro da base da panela.
- Para maior segurança e durabilidade da sua panela de pressão, sempre a centralize com a boca do fogão, independentemente da fonte de calor.

## RECOMENDAÇÕES GERAIS

- O vapor está muito quente quando sai pela válvula reguladora de pressão, por isso tome cuidado com o jato de vapor.
- Enquanto o indicador de pressão estiver para cima, você não pode abrir a panela de pressão.
- A fim de preservar o aspecto geral da sua panela de pressão, evite conservar comida dentro dela.
- Só se deve limpar a panela de pressão quando ela estiver fria e vazia.
- Para mover a panela de pressão, utilize as duas asas laterais, nunca carregue pela alça da tampa.

## GARANTIA

A panela de pressão 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.

A garantia de 10 (dez) anos cobre:

- Todo o defeito vinculado à estrutura metálica (alumínio) do corpo da panela;
- Toda a degradação prematura do metal da base (alumínio).

Para as demais partes do produto, a garantia é de dois anos em caso de defeito de fabricação.

Recomenda-se, para a sua garantia, guardar a nota fiscal de compra do seu produto juntamente com o manual de instruções.

Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados por uma Assistência Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador. O ônus pelo transporte do produto até a Assistência Autorizada será arcado pelo consumidor.

## RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

O fabricante garante ao consumidor consertar o produto, durante o prazo de garantia, em caso de defeito de fabricação, sempre que o defeito não tenha sido ocasionado por uso inadequado ou má conservação do produto e, desde que, os acessórios sejam originais Rochedo. Terminado o prazo de garantia, cessa a responsabilidade do fabricante citada acima.

## EXCLUSÃO DA GARANTIA CONTRATUAL

- Peças consideradas com defeito por uso inadequado ou má conservação do produto.
- Problemas decorrentes da substituição de peças por outras não originais.
- As despesas de manutenção e custos de envio de produtos e peças nos dois casos acima.
- Peças sujeitas a substituição, em decorrência do uso normal do produto, como: anel de vedação, asas e conjunto de válvulas.
- Desgaste natural do produto e do revestimento antiaderente (no caso de panelas revestidas), em decorrência do seu uso irregular, contínuo e prolongado.
- Danos ao revestimento antiaderente (no caso de panelas revestidas) provocado pelo contato de objetos metálicos, agressivos e/ou abrasivos.
- Manchas ou diferenças de coloração do revestimento externo do produto.
- Danos provocados por colocar o corpo, a tampa, a válvula controladora de pressão ou o anel de vedação na lava-louças.
- Danos provocados por acidente, batida ou queda do produto.
- Danos decorrentes da utilização em estabelecimento comercial, posto que o produto foi projetado e fabricado exclusivamente para uso doméstico.
- Embalagem avariada.
- Danos ocasionados ao produto, provocados pela embalagem danificada ou armazenamento irregular. Problemas ocorridos durante o transporte.
- **USE SOMENTE ACESSÓRIOS ORIGINAIS ROCHEDO CORRESPONDENTE AO SEU MODELO DE PANELA DE PRESSÃO. AS PEÇAS NÃO ORIGINAIS PODERÃO AFETAR O FUNCIONAMENTO DO PRODUTO E PROVOCAR ACIDENTES GRAVES.**
- **EM CASO DE PROBLEMAS COM O SEU PRODUTO, MANTENHA TODAS AS PEÇAS PARA POSTERIOR ANÁLISE DA EMPRESA.**

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

# Rochedo

Fabricado por/Producido em Brasil por:  
**SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA.**  
Av. Industrial Alda Bernardes de Faria e Silva, 1881 - Galpão - 1BL, 2BL, 3BL, 4BL, 5BL, 6BL, 9BL, 10B, 11B - 27580-000 - Itatiaia - RJ  
CNPJ: 61.077.830/0023-17 - Indústria Brasileira  
**www.rochedo.com.br**  
**SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**  
Tel.: (11) 2060-9777  
CEP 05024-030  
Prazo de Validade Indeterminado

9295304323-MAR/18

# Rochedo Clipso

## PANELA DE PRESSÃO FECHAMENTO EXTERNO ABRE E FECHA FÁCIL COM MÁXIMA SEGURANÇA



## INSTRUÇÕES DE USO

## RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES PARA O MANUSEIO DESTES PRODUTOS:

## APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

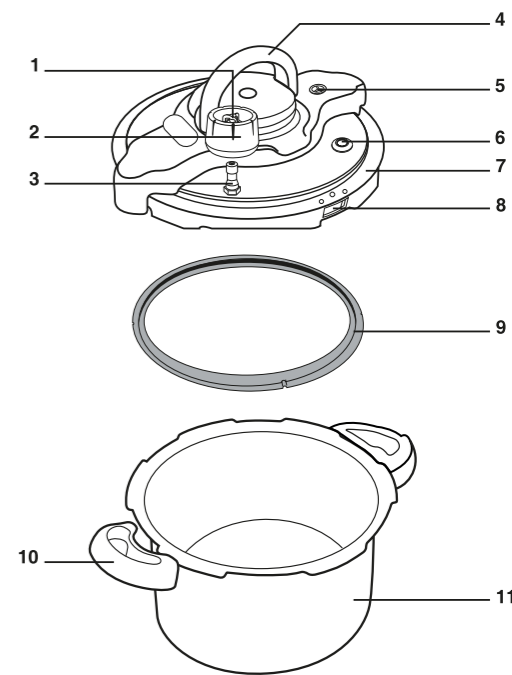


Figura 1

1. Saída de vapor
2. Válvula controladora de pressão
3. Pino de saída de vapor
4. Alça da tampa
5. Indicador de pressão
6. Válvula de segurança repetitiva
7. Tampa
8. Janela de segurança lateral
9. Anel de vedação
10. Asa
11. Corpo da panela