

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Bioflon[®]

PT



TRADIZIONALE ALUMINIO

Ø 22 | 4,5L - 6L - 8L

Ø 24 | 8L - 10L - 12L



Índice

- 03 | Garantia e assistência pós-venda**
- 04 | Precauções importantes**
- 05 | Descrição do produto - componentes**
- 06 | Fontes de calor e montagem das asas**
- 07 | Instruções de utilização**
- 09 | Limpeza e manutenção**
- 10 | Limpeza dos sistemas de segurança
Substituir a junta de borracha / vedante**
- 11 | Problemas - Causas prováveis e soluções**
- 12 | Características painéis pressão**
- 13 | Declaração de conformidade**

Estimado Consumidor

É com simplicidade e satisfação que manifestamos o nosso contentamento pela sua escolha.

Desejamos que a sua nova panela de pressão Bioflon corresponda às suas expectativas e lhe proporcione agradáveis refeições no seu dia-a-dia.

Cada panela de pressão é vendida com a garantia contra eventuais defeitos de fabrico.

Uma utilização contrária, inadequada ou qualquer alteração feita ao produto pelo consumidor, anula automaticamente a sua garantia.

A garantia assegura a substituição das peças defeituosas.

As peças de desgaste natural, como o vedante e as válvulas não estão abrangidas pela garantia.

Recomendamos a leitura atenta deste manual antes da primeira utilização, como a sua conservação de modo a que esteja sempre disponível para uma eventual consulta.

Garantia e Assistência Pós-Venda

As panelas de pressão Bioflon têm garantia de 2 anos contra defeitos de fabrico. Esta garantia não abrange os danos que possam ser provocados por uma má utilização, por quedas ou pancadas.

O período de garantia é contado a partir da data de compra, sendo válido com a apresentação da peça defeituosa bem como o comprovativo da sua compra.

Contacto do Serviço de Assistência Pós-Venda

Alumínios Manuel G. Vieira & Filhos, Lda

Zona Industrial de Cesar - Apart. 2084

3701-906 Cesar - Portugal

Tel.: 256 850 290 - Fax: 256 850 299

E-mail: Info@avieira.pt | www.avieira.pt



Precauções Importantes

Leia todas as instruções.

Não deixe as crianças perto da panela de pressão quando em utilização.

Não introduza a panela de pressão num forno aquecido.

Se manusear a panela de pressão sob pressão, tenha o máximo de precaução. Utilize as pegas e se necessário use proteção. Não toque em superfícies quentes.

Não utilize a panela de pressão para um propósito diferente daquele para o qual é destinado.

Este utensílio cozinha sob pressão. A sua utilização inadequada pode resultar em queimaduras. Certifique-se de que a panela está corretamente fechada antes de a aquecer. Veja as instruções de utilização.

Nunca force a abertura da panela de pressão. Não abra antes de ter a certeza que a sua pressão interna tenha baixado completamente. Veja as “instruções de utilização”.

Nunca utilize a panela de pressão sem adicionar água, pois isso poderia danificá-la gravemente. Adicione no mínimo 25 cl de água.

Não encha a panela além de 2/3 da sua capacidade. Ao cozinhar alimentos que dilatam durante a cozedura, como arroz ou legumes desidratados, não encher a panela para além de metade da sua capacidade.

Utilize a(s) fonte(s) de calor de acordo com as instruções de utilização.

Depois de cozinhar carne com pele (ex.: língua de boi) que possa inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto a pele estiver inchada, pois corre o risco de se escaldar.

Ao cozinhar alimentos pastosos, agite suavemente a panela de pressão antes de abrir a tampa para evitar explosão de alimentos.

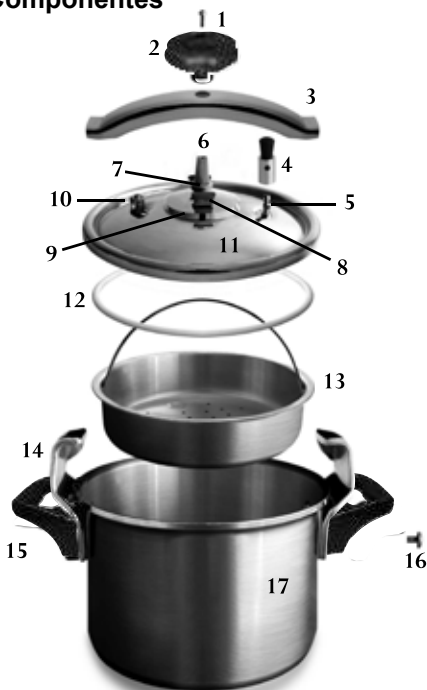
Antes de cada utilização, verifique se as válvulas não estão obstruídas, veja nas “instruções de utilização”.

Nunca utilize a panela de pressão sob pressão para fritar alimentos.

Não intervenha sobre os sistemas de segurança para além das instruções de manutenção referidas nas “instruções de utilização”.

Descrição do Produto - Componentes

- 1) Parafuso do botão de aperto.
- 2) Botão de aperto.
- 3) Travessão.
- 4) Válvula rotativa.
- 5) Pivote.
- 6) Porca TR10 x 2,25.
- 7) Caixa.
- 8) Batente travessão.
- 9) Espelho ou patela.
- 10) Válvula de Segurança.
- 11) Tampa alumínio.
- 12) Junta de vedação.
- 13) Cesto (*Opcional).
- 14) Orelhas.
- 15) Asas baquelite.
- 16) Parafuso fixação asas
- 17) Corpo panela alumínio.



! Recomendamos a substituição das válvulas de dois em dois anos e a junta de borracha ou vedante todos os anos. A substituição destes componentes deverá ser feita por peças originais e por um técnico especializado. Utilize sempre componentes da marca Bioflon de acordo com o seu produto.

Peça n.º	Descrição	Referência
1 + 2	Parafuso + Botão de aperto	AC0000059
4	Válvula Rotativa	AC0000061
10	Válvula Segurança	AC0000066
12	Junta de Vedação Ø22	AC0000067
12	Junta de Vedação Ø24	AC0000073
13	Cesto Ø22	AC0000068
13	Cesto Ø24	AC0000079
15 + 16	Par de Asas + Parafuso	AC0000069

Para a mudança de outras peças e reparações contactar S.A.V (Ver pág.3)

Fontes de Calor:



Gás

Placa
ElectricaVidrocerâmica
Radiante

Indução

Pressão de funcionamento - 0.5bar.
Pressão máxima admissível (PS) - 0.8bar.
Temperatura de ebulição - 113°C

É importante utilizar a fonte de calor mais adequada á sua panela de pressão. Reduzir sistematicamente a fonte de calor logo que a pressão seja atingida a emissão do vapor dever ser mínima para evitar que os alimentos se queimem.

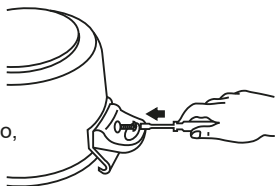
Gás - a chama não deve ultrapassar o diâmetro da panela de pressão.

Placa Elétrica - utilizar uma placa do mesmo diâmetro ou inferior ao fundo da panela de pressão.

Vitrocerâmica - antes de colocar a panela sobre uma superfície sensível, tal como a placa de vitrocerâmica, assegure-se que o fundo exterior da panela se encontra limpo.

Montagem das Asas

Por razões de acomodação e de transporte, as asas vão soltas na embalagem pelo que deverá apertá-las aquando da primeira utilização, conforme a figura.



Depois de alguns dias de utilização da panela aconselhamos-lhe a reapertar novamente os parafusos, para evitar que as asas se soltem.

Instruções de Utilização:

- 1)** Aquando da primeira utilização ferva sob pressão água com um pouco de leite durante 5 minutos para assim evitar que o interior escureça. **Fig.1**
- 2)** Antes de fechar a panela, deverá rodar o manípulo no sentido contrário ao da flecha de modo a ajustar o travessão à tampa. De seguida faça deslizar a tampa na posição horizontal ao longo do bordo da panela, de maneira a que o travessão encoste nas asas de alumínio. Verifique que a tampa se encontra bem colocada. **Fig. 2**
- 3)** Rodeo manípulo de fecho no sentido da flecha até o travessão ficar bem ajustado na parte superior das asas de alumínio. **Fig.3**
- 4)** Verifique a posição da flecha situada no manípulo de aperto. **Fig.4**
- 5)** Rode o manípulo de fecho uma volta completa de modo que a flecha volte a posição inicial. **Fig.4**
- 6)** Repita o ponto N° 5 para mais uma volta completa. **Fig.4.** Para cada nova utilização deverá seguir sempre este processo, isto é dar duas voltas completas de modo a garantir uma correta vedação da sua panela de pressão.
- 7)** Coloque a válvula rotativa sobre o pivot e rode-a ligeiramente para se assegurar do seu bom funcionamento. **Fig.5**
- 8)** O tempo de cozedura inicia-se a partir do momento em que a válvula rotativa começar a rodar. Deverá então proceder à redução da fonte de calor. Basta que a válvula rode progressivamente e liberte um pequeno jato de vapor para manter a panela sob pressão. Se rodar mais rapidamente o tempo de sua cozedura será o mesmo. **Fig.6**
- 9)** Logo que o tempo de cozedura indicado na receita termine, desligar a fonte de calor e descomprimir a panela, levantando a válvula parcialmente até ao 1º degrau do pivot ou retirando-a totalmente. **Fig.7**
- 10)** Antes de retirar a tampa assegure-se de que toda a pressão existente no interior da panela de pressão foi retirada. Rode o manípulo no sentido contrário ao da flecha. **Fig.8.** Levante a tampa suavemente e faça-a deslizar horizontalmente ao longo do bordo da panela.



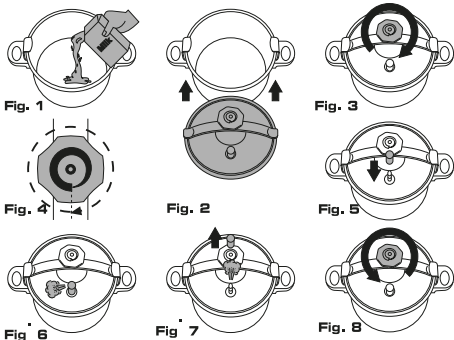
Manuseie a panela de pressão sob pressão com o máximo de precaução. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas. Se necessário, use proteções.



Nunca force a abertura da panela de pressão. Não abra antes de ter certeza que a sua pressão interna tenha baixado completamente. Um ligeiro escape de vapor é normal ao nível da válvula de segurança.

Relembramos também para que não deixe as crianças perto da panela de pressão quando em utilização. A utilização inadequada pode provocar queimaduras.

Imagem das Instruções de Uso:



Não intervenha sobre os sistemas de segurança para além das indicações referidas nas instruções de utilização. A panela de pressão dispõe de sistemas que garantem toda a segurança.

Segurança contra sobrepessão - em caso de mau funcionamento da válvula de rotativa.

Primeiro dispositivo - a válvula de segurança liberta o excesso de pressão na panela.

Segundo dispositivo - uma fuga de vapor será produzida

Se existir uma fuga de vapor na panela.

1º Retirar a panela da fonte de calor.

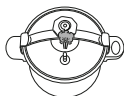
2º Retirar a válvula rotativa e deixar sair o vapor.

3º Voltar a apertar a panela com mais força (Exp.: 3 voltas completas

e colocar novamente na fonte de calor.



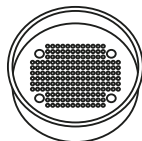
1º



2º



3º



Cesto a Vapor - para cozinhar apenas a vapor.

Este artigo é opcional na compra da panela de pressão.

Limpeza e Manutenção

- Não deixe ficar os alimentos dentro da panela de pressão depois de cozinhados. Lave-a logo após cada utilização para que o metal não se danifique com a cozedura de alimentos salgados ou ácidos. Basta lavá-la com um pouco de água morna e líquido da louça.

- **Não aconselhamos a lavagem da panela de pressão na máquina de lavar louça.** A lavagem em máquina de lavar, poderá manchar ou escurecer ligeiramente a panela, contudo não altera as suas características técnicas.

- Nunca utilize produtos abrasivos nem esponjas metalizadas.

- Nunca utilize lixívia nem produtos com cloro.

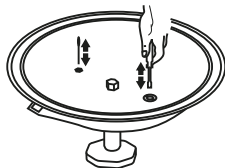
- Se a sua panela de pressão apresenta manchas de calcário ou outras limpe-a com um produto específico para limpeza.

- Para fazer desaparecer os odores da panela de pressão, faça ferver no seu interior um pouco de vinagre até a evaporação.

- **Não devem ser efetuadas quaisquer alterações nos dispositivos de segurança. Em substituição desses dispositivos ou de outras peças relevantes para a segurança, só deverão ser utilizadas peças originais.**

- Sempre que o dispositivo de segurança apresente um funcionamento inadequado à função do mesmo, será de evitar a sua utilização, e deverá contactar o seu revendedor ou o serviço pós-venda.

Limpeza dos Sistemas de Segurança



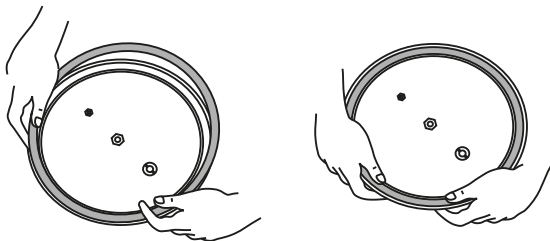
- Limpar o canal da válvula com um forte jato de água ou com a ajuda de uma agulha.
- Limpar a base da válvula de segurança e verificar o seu funcionamento, ou seja, pressionar ligeiramente a válvula do lado interior da tampa que se deve levantar sem dificuldade. Assegure-se de que não há alimentos entalados ao nível da entrada da válvula.
- Depois de limpar e secar a panela de pressão convenientemente, guardá-la aberta. Coloque a tampa voltada para cima de forma a que a junta da borracha ou vedante possa secar mais eficazmente.

Substituir a Junta de Borracha / Vedante

- Após prolongado tempo de utilização a junta de borracha vai se deteriorando pelo que será necessário proceder à sua substituição. Para adquirir a junta de borracha, dirija-se ao seu revendedor ou contate o serviço pós-venda.

Procedimento:

- 1º Utilize uma junta de borracha de dimensão adequada à tampa.
- 2º Limpe bem o encaixe da junta de borracha na tampa.
- 3º Coloque-a dentro do encaixe, carregando com os polegares para se certificar de que está bem introduzida.



Problemas - Causas Prováveis e Soluções

A minha panela de pressão não ganha pressão. O que se passa?

- A fonte de calor é insuficiente. Aumente-a.
- Não têm líquido suficiente. Acrescente água.
- A válvula rotativa está mal colocada. Verifique o posicionamento.
- A Válvula de segurança encontra-se obstruída. Limpe-a.
- Algumas peças encontram-se danificadas. Substitua-as.

O vapor sai à volta da tampa. O que se passa?

- A tampa encontra-se mal apertada. Siga as instruções.
- A borracha está mal colocada. Coloque-a corretamente. (Ver instruções de utilização)
- A borracha está suja. Limpe-a.
- A borracha está danificada. Substitua-a.
- O bordo da panela ou da tampa está danificado, (amolgado).

Contate o serviço pós-venda.

Não consigo abrir a panela. Porque?

- Assegure-se que a panela já não têm pressão. Levante a válvula rotativa e desperte a tampa. Se necessário coloque-a de novo na fonte de calor alguns minutos sem válvula rotativa.

O sistema de segurança não funcionou. O que fazer?

- Importante. Tirá-la da fonte de calor. Limpar o canal da válvula rotativa. (ver instrução de utilização, peça N^o4). Desligue a fonte de calor. Deixe arrefecer a panela de pressão e verifique o orifício da válvula rotativa e a própria válvula rotativa.

Os alimentos não estão cozidos ou ficaram queimados.

- Verifique o tempo de cozedura.
- Verificar a potência da fonte de calor.
- Verificar se a válvula rotativa está bem posicionada.
- Verifique a quantidade de água.
- Verifique o estado da junta de borracha.

Características Painelas de Pressão

Modelo Aperto Progressivo

Referência	Capacidade Total	Capacidade Útil	Diâmetro Corpo	Diâmetro Fundo
BI2422000	4,5L	3L	22cm	17cm
BI2422001	6L	4L	22cm	17cm
BI2422002	8L	5,3L	22cm	17cm
BI2422003	8L	5,3L	24cm	18,3cm
BI2422004	10L	6,7L	24cm	18,3cm
BI2422005	12L	8L	24cm	18,3cm

Declaração de Conformidade

Para os devidos efeitos declaramos que as panelas de pressão marca Bioflon cumprem com todas as disposições da directiva nº2014/68/UE e normalização aplicável, nomeadamente EN12778. Assim como com o regulamento CE 1935/2004, garantindo que são cumpridos todos os requisitos de compatibilidade alimentar.


Fabricante:

Alumínios Manuel G. Vieira & Filhos, Ida.
Zona Industrial de Cesar - Apart. 2084
3701-906 - Cesar - Portugal

Avaliação de conformidade

Módulo B: Exame UE de tipo - Tipo de produção

Módulo C2: Conformidade com o tipo baseada no controlo interno da produção e controlos supervisionados do equipamento sobre pressão a intervalos aleatórios.

Marca	Capacidade	Nº Certificado
	Ø22 - 4,5L / 6L / 8L	0464 PED B CT 001
	Ø24 - 8L / 10L / 12L	464 CN 31

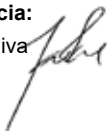
Organismos notificados:

CATIM

Centro de Apoio Tecnológico à indústria Metalomecânica N°0464.
Rua dos Pátanos, 197 Porto - Portugal

Assinatura da Gerência:

Manuel de Almeida Paiva
Julho 2018





Fabricado por:

Alumínios Manuel G. Vieira & Filhos, Lda.

Zona Industrial de Cesar Apart. 2084

3701-906 Cesar Portugal

Tel.: +351 256 850 290 | Fax: + 351 256 850 299

E-mail: info@avieira.pt | www.avieira.pt



 **vieira**[®]
louça metálica

Fabricado em Portugal | Echo en Portugal | Fabriqué in Portugal | Made in Portugal