

PANELA ELÉTRICA DE PRESSÃO

DIGITAL MULTIFUNCIONAL

Máxima segurança com 5,7 litros de capacidade

Oster



Conheça sua nova Oster®

Este guia rápido vai te ajudar a começar a usar sua Panela Elétrica de Pressão Digital Multifuncional com segurança e aproveitar o melhor das funcionalidades desde o primeiro uso.

Atenção: use sua Panela Elétrica de Pressão Digital Multifuncional Oster® sempre sobre superfície plana, seca e resistente ao calor, e mantenha rosto e mãos afastados da saída de vapor.



A panela só funciona sob pressão se houver no mínimo 300ml de água ou outro líquido. Sem isso, o produto pode ser danificado permanentemente.



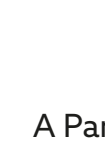
A válvula flutuante indica a pressão: levantada, há pressão; abaixada completamente, é seguro abrir.



Arroz, feijão, grãos e massas expandem bastante. Utilize até metade da capacidade do recipiente para evitar entupimento das válvulas.



Mesmo em stand by, o produto consome energia. Para desligar totalmente, retire o plugue da tomada.



O sistema de 16 travas e 2 válvulas de segurança impede fisicamente a abertura enquanto houver qualquer pressão interna. Nunca force.



O coletor de vapor, na parte traseira, armazena a água condensada. Remova puxando como uma gaveta, esvazie e higienize após o uso, depois encaixe novamente.

Entenda o sistema de segurança

A Panela Elétrica de Pressão Oster® conta com 16 sistemas de proteção e 2 válvulas de segurança, que atuam automaticamente durante todo o funcionamento. Eles controlam pressão, temperatura, vedação e energia para garantir que o preparo ocorra em condições seguras.

Monitoramento e fechamento da tampa

- 1 Válvula Flutuante:** eleva-se com a pressão interna para acionar o mecanismo de travamento que impede a abertura da tampa enquanto o aparelho estiver pressurizado.



- 2 Tampa com trava:** garante, através de uma trava resistente, que a tampa permaneça na posição correta e bem segura durante todo o funcionamento da panela.

- 3 Sensor de fechamento da tampa:** detecta por meio de um microinterruptor se a tampa está travada corretamente, permitindo o funcionamento apenas quando estiver devidamente posicionada.

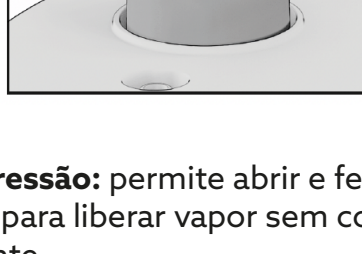
- 4 Proteção contra abertura forçada da tampa:** mantém a tampa firmemente bloqueada por uma haste de travamento após o início da pressurização, impedindo a abertura até a liberação total da pressão.

- 5 Segurança ao abrir a tampa:** impede a abertura acidental através do flutuador que, ao subir com a pressão, bloqueia o movimento da tampa.

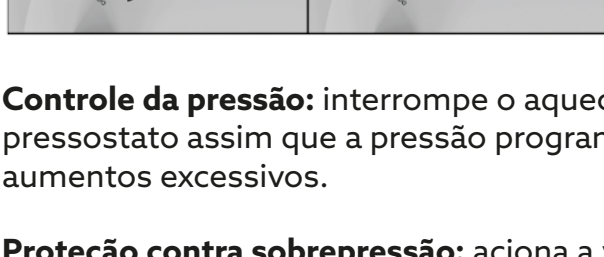
- 6 Segurança ao fechar a tampa:** assegura que o programa de cozimento não inicie se a tampa não estiver em conformidade com o encaixe de segurança necessário.

Controle e alívio de pressão

- 7 Válvula de pressão:** controla a liberação do vapor para manter a pressão interna no nível adequado e libera vapor de forma controlada em caso de excesso.



- 8 Botão de liberação da válvula de pressão:** permite abrir e fechar manualmente a válvula de pressão para liberar vapor sem contato direto do usuário com o vapor quente.



- 9 Controle da pressão:** interrompe o aquecimento através de um pressostato assim que a pressão programada é atingida, evitando aumentos excessivos.

- 10 Proteção contra sobrepressão:** aciona a válvula de exaustão para liberar a pressão de forma controlada caso o interruptor de pressão principal apresente falha.

- 11 Proteção contra sobrepressão com liberação autônoma:** atua como um sistema de alívio crítico em caso de falha de múltiplos controles de pressão.

- 12 Pressão de segurança:** garante que a válvula de exaustão seja ativada caso a pressão atinja o valor limite pré-definido de segurança.

- 13 Pressão de destruição:** assegura a integridade física do produto através de um projeto estrutural que suporta pressões muitas vezes superiores à de uso.

Vedação e obstrução

- 14 Anel de vedação:** forma uma vedação hermética em silicone com a tampa, permitindo que a panela mantenha a pressão de forma segura.

- 15 Protetor interno da válvula de pressão:** impede que alimentos ou espuma obstruam a válvula, garantindo o funcionamento seguro e o alívio correto do vapor.

- 16 Segurança contra bloqueio:** evita que resíduos sólidos alcancem os canais de exaustão, mantendo o fluxo de ar sempre livre.

Gestão térmica e elétrica

- 17 Controle de temperatura:** monitora o calor interno através de um sensor NTC, mantendo a temperatura ideal de cozimento e aquecimento durante todo o uso.

- 18 Proteção contra superaquecimento:** interrompe a energia do aparelho caso os limites térmicos de segurança sejam ultrapassados, prevenindo danos ao produto.

Preparação inicial

Antes do primeiro uso, lave recipiente interno, tampa e anel de vedação com água e detergente neutro. Encaixe o anel corretamente e faça um ciclo apenas com água para remover resíduos de fabricação. Seque todas as peças antes de utilizar.

1

Prepare os alimentos

Coloque os ingredientes no recipiente e adicione pelo menos 300 ml de líquido para preparos sob pressão.

2

Feche a tampa

Alinhe a seta com destravada, gire até travada e posicione a válvula em Fechado.

3

Programe

Conecte na tomada, pressione Ligar/Iniciar, escolha a função, ajuste o tempo se desejar e pressione Ligar/Iniciar novamente.

4

Aguarde

A luz Cozimento Seguro acende quando o preparo é iniciado corretamente.

5

Finalize

Ao término, a panela apita. Aguarde a válvula descer completamente ou posicione-a em Aberto para liberar a pressão. Abra a tampa apenas quando não houver vapor.



Cuidados importantes

- Não force a abertura da tampa.
- Não bloqueie a saída de vapor.
- Não utilize sem o recipiente interno.
- Não ultrapasse os limites de capacidade.
- Sempre verifique se o anel de vedação está corretamente encaixado.



Limpeza após o uso

- Sempre desligue e desconecte da tomada antes de limpar.
- Só limpe depois que toda pressão interna estiver liberada e o aparelho estiver frio.
- Remova o recipiente interno para lavar com água morna e detergente neutro.
- Lave a tampa e o anel de vedação com cuidado, retirando qualquer resíduo.
- Limpe a válvula de pressão e a área próxima à vedação.
- Não coloque a base elétrica diretamente na água, apenas passe pano úmido.

Dicas iniciais

Escolha entre diversas funções pré-programadas para um dia a dia mais prático



Feijão (50 min)

Grãos macios e caldo no ponto. Use até metade da capacidade.



Grãos (45 min)

Para grão-de-bico, lentilha e similares. Use até metade da capacidade.



Arroz (25 min)

Arroz soltinho e uniforme. Não ultrapasse metade do recipiente.



A vapor (10 min)

Preserva textura e nutrientes. Indicado para legumes e peixes.



Sopas (60 min)

Ideal para sopas e caldos mais saborosos e nutritivos.



Bolo (55 min)

Cozimento uniforme usando forma adequada no recipiente.



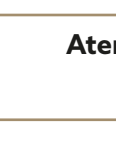
Carnes (40 min)

Amacia cortes firmes e garante carne suculenta.



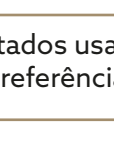
Refogar (30 min)

Para dourar e refogar. Usar sem tampa e com a válvula aberta.



Aves (28 min)

Preparo ideal para frango e aves, mantendo a umidade.



Cozimento lento (240 min)

Preparo longo em baixa temperatura. Tampa fechada e válvula aberta.



Ensopado (40 min)

Ensopados com sabor concentrado e cozimento acelerado.



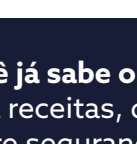
Cozimento pressão (35 min)

Função versátil para receitas personalizadas sob pressão.

Atenção: Todos os tempos podem ser ajustados usando os botões + e - no painel conforme sua preferência.

Acessórios

Dosador de Medida



- Mede a quantidade correta de líquidos
- Essencial para receitas precisas
- Auxilia no preparo de arroz e grãos

Colher



- Ideal para servir e mexer alimentos
- Não danifica o revestimento antiaderente
- Material próprio para manusear preparos quentes

Você já sabe o essencial para usar sua panela
Para receitas, dicas e informações detalhadas sobre segurança e manutenção, acompanhe nossos canais digitais e/ou consulte o manual técnico completo que acompanha o produto.

Central de atendimento: 0800 644 6443

oster.com.br



Oster