

# **Rochedo**

## Turbo Top

**PANELA DE PRESSÃO  
FECHAMENTO EXTERNO**



**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

## ÍNDICE / INDICE

Cuidados e Advertências .....	03
Esquema Descritivo .....	04
Como Abrir e Fechar .....	05
Características da Sua Panela de Pressão .....	05
Como Usar Sua Panela de Pressão .....	06
Fuga de Vapor .....	07
Como Limpar Sua Panela de Pressão .....	07
Sistemas de Segurança .....	08
Perguntas e Respostas .....	09
Garantia .....	10

---

## **CUIDADOS E ADVERTÊNCIAS**

**PARA USAR SUA PAINELA DE PRESSÃO SÃO NECESSÁRIAS ALGUMAS MEDIDAS DE SEGURANÇA, PARA QUE ACIDENTES SEJAM EVITADOS.**

- **Nunca efetue modificações ou adaptações nas válvulas de segurança e demais componentes e sempre utilize peças de reposição originais correspondentes ao modelo de sua painela. O uso de peças não originais poderá ocasionar mau funcionamento do produto, além de acarretar a perda da garantia contratual. Esta orientação é extremamente importante para que acidentes sejam evitados.**
- Nunca use a painela sem líquido em seu interior. Tal procedimento acarretará danos irreparáveis à painela, além de provocar riscos de acidentes.
- Este produto não deve ser usado por crianças. Tenha cuidado com crianças próximas à painela durante o cozimento, e posicione o produto sempre com os cabos para o lado de trás do fogão.
- Obedeça sempre os níveis máximos de sólidos e líquidos na colocação dos alimentos.
- Para maior segurança e durabilidade de sua painela, centralize-a sempre com o queimador (boca) do fogão.
- Tenha cuidado ao transportar sua painela quando esta estiver sob pressão. Nunca toque em superfícies aquecidas. Utilize sempre os cabos e alças e, se necessário, luvas térmicas.
- Não coloque sua painela de pressão dentro de um forno aquecido ou microondas.
- Tome extremo cuidado ao manusear sua Painela de Pressão, quando ela contiver líquidos quentes.
- Nunca use sua Painela de Pressão para outras finalidades; use-a apenas para cozinhar alimentos apropriados, com pressão.
- Esta painela cozinha com pressão. O uso indevido poderá resultar em queimaduras graves. Assegure-se de que a sua Painela de Pressão esteja bem fechada antes de usá-la: cabos sobrepostos (cabo da tampa sobre o cabo do corpo). Consulte “Como Usar a Sua Painela de Pressão” e “Como Abrir e Fechar”.
- Sempre coloque água em quantidade equivalente a, no mínimo, 400 ml (2 copos). Nunca coloque água acima do nível de 2/3 da altura do corpo da painela. Para alimentos que se dilatam durante o cozimento, como arroz, legumes desidratados ou compotas, não encha a painela acima do nível médio da altura do corpo da painela. Para alimentos líquidos ou sopas, utilize metade do volume interno da painela. Consulte “Como Usar a Sua Painela de Pressão”.
- Nunca deixe a tampa apoiada sobre a painela para conservar o calor (para isso utilize uma tampa de painela convencional) pois, mesmo com a chama apagada, o calor do alimento gera pressão, podendo provocar um acidente.
- Sempre antes de cada utilização da sua Painela de Pressão, certifique-se de que a saída de vapor esteja desobstruída. Para isso, retire a válvula controladora de pressão e coloque a tampa contra a luz para verificar se o pino de saída de vapor está

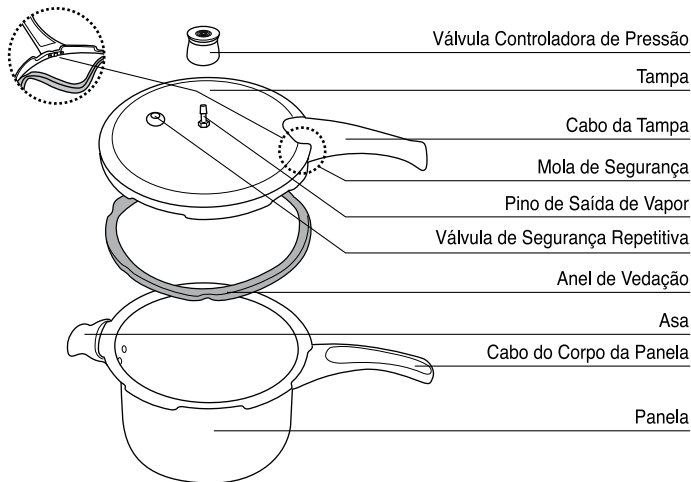
desobstruído. Caso não esteja, limpe-o com um arame. Nunca use palitos de madeira ou outros objetos que possam quebrar, deixando fragmentos dentro do pino. Consulte “Como Usar a Sua Panela de Pressão”.

- Nunca abra sua Panela de Pressão quando ela estiver quente. Abra somente quando estiver fria e a pressão interna tenha sido reduzida completamente. Nunca force os cabos para abrir a sua Panela de Pressão. Consulte “Como Usar a Sua Panela de Pressão”.
- Nunca use sua Panela de Pressão para fritar (com óleo ou manteiga) com pressão.
- Nunca retire a Válvula Controladora de Pressão durante o cozimento ou com a sua Panela de Pressão ainda quente.
- No caso de um escape de vapor por um dos Sistemas de Segurança, proteja-se da saída de vapor. Apague o fogo e espere a sua Panela de Pressão esfriar. Consulte “Sistemas de Segurança”.
- Nunca force as asas ou a tampa se a panela estiver firmemente fechada. Deixe esfriar para reduzir toda a pressão interna. Após esta operação, a tampa deverá abrir facilmente.
- Nunca use sua Panela de Pressão sem a Mola de Segurança ou se a mesma estiver precisando de reposição; em ambos os casos sua segurança estará em risco. Consulte “Sistemas de Segurança”.
- Mantenha a panela, válvulas e pinos de saída de vapor sempre limpos e desobstruídos.

### GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APÓS A LEITURA

**ATENÇÃO:** Nunca deixe as crianças brincarem com o saco plástico da embalagem: há risco de sufocamento, podendo ainda causar outros acidentes graves.

### ESQUEMA DESCRITIVO



## COMO ABRIR E FECHAR

Exercite-se na operação de abrir e fechar, procedendo da seguinte forma: localize na superfície da tampa, do lado esquerdo do cabo uma seta. Faça coincidir a seta com o centro do cabo do corpo, FIG A, encaixando a tampa no corpo nesta posição. A seguir deslize a tampa no sentido horário, FIG B, até que os cabos fiquem totalmente sobrepostos.

Para abrir, gire a tampa no sentido contrário (anti-horário), FIG C, e quando a seta chegar ao centro do cabo do corpo, suspenda a tampa, abrindo-a, FIG D. Realize esta operação algumas vezes, até a mesma tornar-se fácil para você. Se a tampa estiver difícil de deslizar, unte o Anel de Vedação com óleo comestível ou manteiga. Muita lubrificação, porém, poderá deformar o Anel de Vedação. Unte no máximo as três primeiras vezes em que for usar a sua Panela de Pressão.

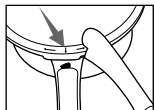


FIG A



FIG B

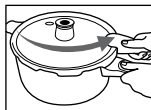


FIG C

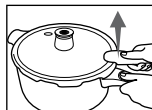


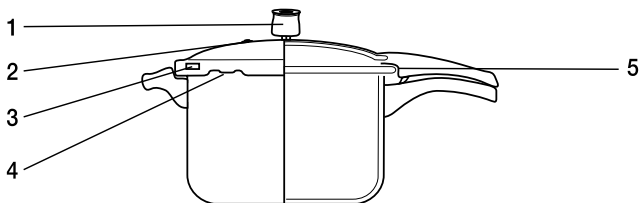
FIG D

Quando a sua panela estiver em uso ou com pressão interna, os cabos sempre devem estar sobrepostos. Nunca force para abrir e nunca abra com pressão. Consulte “Como Usar a Sua Panela de Pressão”.

## SISTEMAS DE SEGURANÇA

A PANELA DE PRESSÃO ROCHEDO POSSUI QUATRO SISTEMAS DE SEGURANÇA, DESENVOLVIDOS PARA A SUA PROTEÇÃO.

LEIA COM ATENÇÃO!



**1. VÁLVULA CONTROLADORA DE PRESSÃO:** Mantém estável a pressão interna, sendo um controle automático para cozinhar. Funciona a uma pressão de 14,5 PSI (100 kPa) kilo Pascal.



**2. VÁLVULA DE SEGURANÇA REPETITIVA:** Atua no caso de obstrução do Pino de Saída de Vapor. Neste caso, o pino central da Válvula desloca-se para cima, aliviando a pressão interna, FIG. A. Para recomençar o processamento, apague o fogo, esfrie e abra a sua Panela de Pressão.

FIG A



FIG B

Retire a Válvula Controladora de Pressão, desobstrua todos os orifícios do Pino de Saída de Vapor e recoloque-a novamente. Retorne o pino central da Válvula de Segurança Repetitiva na posição correta, FIG. B, pressionando-o para baixo. Reinicie o processamento. Repetindo-se frequentemente a saída de vapor pela Válvula de Segurança Repetitiva, sem que haja obstrução no Pino de Saída de Vapor, troque-a por outra nova e original.



**3. JANELA DE SEGURANÇA:** Funciona no caso de obstrução simultânea do Pino de Saída de Vapor e da Válvula de Segurança Repetitiva. O excesso de pressão força o Anel de Vedação a sair parcialmente pela janela lateral da tampa, causando escape de vapor e aliviando a pressão interna. Caso isso ocorra, apague o fogo e esfrie a sua Panela de Pressão. Abra a tampa, desobstrua todos os orifícios do Pino de Saída de Vapor e limpe a Válvula de Segurança Repetitiva. Recoloque o Anel de Vedação na posição correta de funcionamento e reinicie o cozimento.



**4. TRAVAS DE SEGURANÇA:** Impedem a abertura da panela enquanto houver pressão interna. Encontrando resistência, não force para abrir. Isto pode causar acidentes graves e (ou) danos aos Sistemas de Segurança. Esfrie sua panela na água ou espere esfriar naturalmente. A abertura da tampa deve realizar-se de forma natural, sem nenhum esforço.



**5. MOLA DE SEGURANÇA:** Localizada no cabo da tampa, atua sobre o Anel de Vedação, mantendo-o desencostado de seu alojamento, evitando que a panela adquira pressão antes dela estar totalmente fechada, com os cabos sobrepostos. Certifique-se do funcionamento da mola verificando se esta, com a tampa aberta, permanece desalojando o Anel de Vedação; **caso a mola não apresente mais suas características originais (perder a função de mola, quebrar, apresentar folga excessiva), leve o produto até um posto de Assistência Técnica para a troca do cabo.**



**PINO DE SAÍDA DE VAPOR:** Rosqueado no centro da tampa, possui cinco orifícios no lado interno da tampa, permitindo o escape do excesso de pressão. Em sua extremidade externa fica conectada a Válvula Controladora de Pressão.



**CABOS E ASAS:** Permitem a abertura e o fechamento de sua Panela de Pressão, assim como o seu manuseio. Consulte “Como Abrir e Fechar”.



**ANEL DE VEDAÇÃO:** É de fundamental importância na vedação entre o corpo e a tampa de sua Panela de Pressão, assim como no funcionamento dos Sistemas de Segurança: Mola de Segurança, Janela de Segurança e Travas de Segurança.

Após um longo período de uso, o Anel de Vedação poderá tornar-se duro ou o seu diâmetro poderá diminuir (encolher), perdendo seu poder de vedação. Recomendamos esticá-lo levemente, forçando a abertura de suas abas com o polegar, e testá-lo. Caso não vede, troque por outro novo e original. Em benefício de sua segurança nunca se utilize de peças e acessórios não originais.

Para uma maior durabilidade do Anel de Vedação, recomendamos guardar a sua Panela de Pressão com a tampa invertida sobre o corpo da panela.

**ATENÇÃO: A PAINELA DE PRESSÃO NUNCA DEVE SER LEVADA AO FOGO SEM ÁGUA!  
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APÓS A LEITURA.**

## PRIMEIRO USO



Faça uma limpeza total e cuidadosa em sua panela de pressão, utilizando somente água, sabão ou detergente e esponja macia.



**Caso sua panela tenha revestimento antiaderente:** passe um pano ou papel macio levemente embebido em óleo vegetal ou azeite no interior do corpo da panela. Leve ao fogo baixo, sem a tampa, durante 2 minutos. Retire o produto do fogo e lave-o novamente com água, sabão ou detergente e esponja macia.

## COMO USAR A SUA PAINELA DE PRESSÃO



**REVISÃO DO PINO DE SAÍDA DE VAPOR:** Pegue a tampa da sua Painela de Pressão, retire a Válvula Controladora de Pressão e posicione a tampa contra a luz, para verificar se o Pino de Saída de Vapor está desobstruído. Caso não esteja, limpe-o com um arame, como também os cinco furos do Pino de Saída de Vapor no lado interno da tampa; certifique-se, olhando novamente contra a luz. Estando todos limpos, monte a Válvula Controladora de Pressão. Efetuar a limpeza do pino de saída de vapor com frequência.



**ABASTECIMENTO:** Coloque o alimento e a quantidade de água necessária para que o mesmo não seque durante o cozimento. Certifique-se de que as quantidades de alimento e de água estejam corretas, ou seja: no máximo 1/2 da capacidade para sopas, arroz e grãos secos, já incluindo a água, e no máximo 2/3 para outros alimentos, incluindo a água.



**COZIMENTO:** Coloque a panela já abastecida e fechada de forma correta, em fogo alto (exceto se a receita indicar fogo médio ou baixo), até que a Válvula Controladora de Pressão comece a expelir vapor (a pressão não ocorre imediatamente, é necessário um tempo inicial para o aquecimento da água e geração de vapor). Reduza o fogo ao mínimo, para economizar energia e obter um cozimento uniforme, começando a contar, a partir deste momento, o tempo de cozimento, o qual depende da quantidade e consistência da comida. Durante o cozimento, o excesso da pressão sairá pela Válvula Controladora de Pressão, mantendo automaticamente uma pressão interna constante. **Nunca use sua Painela de Pressão sem água.**



**RETIRADA DOS ALIMENTOS:** Ao término do cozimento, apague o fogo. Não retire a Válvula Controladora de Pressão até ter certeza de que a pressão tenha sido reduzida completamente. Reduza a pressão de acordo com o alimento que estiver cozinhando: para peixes ou vegetais frescos, resfrie rapidamente colocando a sua Painela de Pressão sob o jato d'água da torneira, fazendo com que o mesmo caia na lateral da tampa e nunca sobre a Válvula Controladora de Pressão. Para carnes e vegetais secos deixe que a sua Painela de Pressão resfrie à temperatura normal por um período, após o qual coloque-a sob o jato d'água reduzindo totalmente a pressão. Utilizando um garfo, levante ligeiramente a Válvula Controladora para certificar-se de que a pressão foi totalmente eliminada. Só então retire a Válvula Controladora, erguendo-a com um garfo e puxando-a. Abra a sua panela seguindo as instruções: "Como Abrir e Fechar". Nunca force a abertura da Painela de Pressão. Se a tampa não deslizar facilmente, deixe esfriar mais a sua Painela de Pressão.



Nunca bata com utensílios na borda de sua Panela de Pressão, evite batidas ou quedas, para não prejudicar o seu funcionamento, trazendo riscos para a sua segurança.

## TOME CUIDADO AO MANUSEAR A SUA PANELA DE PRESSÃO CONTENDO ALIMENTOS QUENTES

### SAÍDA DE VAPOR



**SAÍDA DE VAPOR PELO PINO DE SAÍDA DE VAPOR:** Caso ocorra constante saída de vapor após o aquecimento da sua Panela de Pressão, levante a Válvula Controladora de Pressão suavemente, posicionando-a de forma correta sobre o Pino de Saída de Vapor. O movimento e a saída de pequena quantidade de vapor pelo Pino de Saída de Vapor, durante o cozimento em fogo baixo ou médio, é uma função normal da sua panela, que elimina o excesso de vapor, mantendo uma pressão interna constante. A formação de gotículas de água ao redor do Pino de Saída de Vapor no início da operação é normal, e é provocada pela condensação de vapor quente, que ao sair da panela entra em contato com a superfície mais fria da tampa, desaparecendo quando a tampa fica quente.



**SAÍDA DE VAPOR PELO ANEL DE VEDAÇÃO:** Caso a saída de vapor esteja ocorrendo pelas bordas da tampa, esfrie a panela eliminando toda a pressão interna. Retire a Válvula Controladora de Pressão e abra a panela. Limpe as bordas internas e o Anel de Vedação, secando-os. Monte novamente e reinicie a operação. Se ainda houver vazamento, estique o Anel de Vedação cuidadosamente e reinicie a operação de cozimento. Caso o vazamento continue, troque o Anel de Vedação por outro novo e original. Não utilize a sua panela se esta apresentar constante escape de pressão. Leve-a à um Posto Autorizado. Consulte Sistemas de Segurança.



**SAÍDA DE VAPOR PELA VÁLVULA DE SEGURANÇA REPETITIVA OU PELA JANELA DE SEGURANÇA:** Consulte “Sistemas de Segurança”.

### COMO LIMPAR A SUA PANELA DE PRESSÃO

**ATENÇÃO:** Antes de usar pela primeira vez, lave sua Panela de Pressão.

#### LIMPEZA

- Lave a panela depois de cada uso com água, sabão ou detergente e esponja macia.
- 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.

#### **Caso sua panela tenha revestimento antiaderente**

- Lave a panela somente com água, sabão ou detergente e esponja não abrasivos.
- Apenas o corpo da panela pode ser levado à lava-louças. Depois de várias lavagens na lava-louças, recomendamos que se passe, novamente, um pano ou papel macio umedecido em óleo no interior do corpo da panela.



- A tampa da panela não pode ser levada à lava-louças. Lave-a embaixo de um jato de água com esponja e detergente. Verifique a limpeza do anel de vedação, da válvula controladora de pressão e do pino de saída de vapor. Consulte “Como Usar a Sua Panela de Pressão - Revisão do Pino de Saída de Vapor”. Deixe correr água com detergente na Mola de Segurança para remover a gordura, sem retirá-la da tampa. Enxágüe e seque as peças, monte-as novamente e estará pronta para o uso.

## **ATENÇÃO: USE SEMPRE ACESSÓRIOS ORIGINAIS.**

Nunca adapte dispositivos de segurança similares em sua Panela de Pressão. O uso de acessórios não originais ou a obstrução com objetos estranhos aos Sistemas de Segurança prejudicam o funcionamento do Produto, colocando em risco a sua segurança.

## **PERGUNTAS E RESPOSTAS**

### **COMO FUNCIONA A PANELA DE PRESSÃO?**

A Panela de Pressão forma pressão através do aquecimento da água, gerando vapor (o mesmo que ergue a tampa de sua panela convencional). A Panela de Pressão mantém este vapor hermeticamente em seu interior, deixando sair o excesso pelo Pino de Saída de Vapor. A Válvula Controladora de Pressão mantém automaticamente constante a pressão interna pré-selecionada, nunca precisando de ajustes.

### **SE EU USAR FOGO ALTO A COMIDA FICARÁ PRONTA ANTES?**

Não. O uso do fogo alto para cozimento, após o início da operação, apenas faz o líquido evaporar mais rápido, pois a Válvula Controladora de Pressão liberará o excesso de pressão.

### **POR QUÊ, NO INÍCIO DA OPERAÇÃO, ESCAPA PRESSÃO PELA VÁLVULA DE SEGURANÇA REPETITIVA?**

No início do aquecimento é comum a saída de vapor, pois a pressão interna ainda não é suficiente para acionar o pino central da Válvula de Segurança Repetitiva; isto é proposital para eliminar o ar frio no início da operação. Porém, se durante o cozimento, continuar o escape de pressão, certifique-se de que a Válvula de Segurança Repetitiva esteja limpa, com o pino central na posição correta. Lembre-se, apenas abra a sua panela quando ela estiver sem pressão. Caso continue o vazamento, substitua a Válvula de Segurança Repetitiva por outra nova e original.

### **QUANDO DEVO TROCAR O ANEL DE VEDAÇÃO?**

O Anel de Vedação deve ser trocado a cada 1 ano de uso da panela. A durabilidade do Anel de Vedação dependerá do tipo de alimento e frequência de uso da sua Panela de Pressão. Ao perceber escape de vapor na junção do corpo com a tampa (desde que tanto o anel como seu alojamento estejam limpos e adequadamente montados), estique o Anel de Vedação ligeiramente e teste-o novamente. Caso continue o vazamento, substitua-o por outro novo e original.

### **O QUE DEVO FAZER SE DURANTE O COZIMENTO PARAR DE SAIR VAPOR PELO PINO DE SAÍDA DE VAPOR?**

Desligue o fogo e aguarde o resfriamento natural da sua Panela de Pressão. Abra-a, retire a Válvula Controladora de Pressão, verifique o Pino de Saída de Vapor contra a luz, limpe-o com um arame, confira o nível do alimento (se estiver em excesso, retire uma parte), feche a tampa adequadamente, recoloca a Válvula e reinicie o processo.

## **O QUE FAZ COM QUE O ANEL DE VEDAÇÃO ESTIQUE, ENCOLHA, INCHE OU ENDUREÇA?**

O estiramento ou “inchaço” pode ocorrer pelo acúmulo de gorduras dos alimentos. Lave-o muito bem após cada uso. Já o endurecimento ou o encolhimento é uma característica desse anel, provocado pelo calor e a ação do tempo. Caso isso ocorra, substitua o Anel de Vedação por outro novo e original.

## **AO ESFRIAR MINHA PAINELA DE PRESSÃO SOB A ÁGUA DA TORNEIRA, ELA EMITE UM ASSOPIO. ISTO É PERIGOSO?**

Ao ser resfriada sob o jato d’água, a pressão interna é reduzida rapidamente, criando vácuo. O assobio é provocado pelo ar que entra. É normal e não é perigoso. Para reduzi-lo, deixe escorrer a água moderadamente na lateral da sua painela.

## **O QUE ACONTECE QUANDO A PAINELA DE PRESSÃO FICA DIFÍCIL DE FECHAR?**

Quando nova, a tampa está bem ajustada. Com o uso, ela desliza com mais facilidade. Ajude o fechamento empurrando a tampa (fria) ligeiramente com a mão, para baixo, e se necessário, lubrifique nas três primeiras vezes de uso.

## **COMO SEI QUE A PAINELA DE PRESSÃO ESTÁ FUNCIONANDO CORRETAMENTE?**

Estando a painela fechada, com os cabos sobrepostos, e uma vez já iniciado o cozimento com o fogo baixo, a Válvula Controladora de Pressão deve “dançar” ligeiramente, expelindo pequena quantidade de vapor, mantendo a pressão interna constante.

**Utilize somente peças originais Rochedo correspondentes ao seu modelo de painela de pressão. Para substituição de peças e/ou reparos de sua painela entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor (011 2915-4400 – grande SP ou 0800 194333 – para demais regiões)**

## **GARANTIA**

A painela de pressão Rochedo é garantida por 2 (dois) anos, contados a partir da data da compra evidenciada na nota fiscal. Recomenda-se, para sua garantia, guardar a nota fiscal de compra do seu produto juntamente com o manual de instruções.

### **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, cabos, asa e conjunto de válvulas.
- Desgaste natural do produto, em decorrência do seu uso irregular, contínuo e prolongado.
- 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. 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 (peso), a Válvula de Segurança Repetitiva e o Anel de Vedação por peças originais em caso de mau funcionamento, ressecamento, quebra ou após cada ano de uso.**

# Rochedo

---

# Rochedo

Fabricado por/Producido en Brasil por:

**SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA.**

Av. Álvaro Guimarães, 1100 - 09890-003 - São Bernardo do Campo, SP - Brasil

CNPJ 61.077.830/0001-01 - Indústria Brasileira

[www.rochedo.com.br](http://www.rochedo.com.br)

**SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**

Tel.: (11) 2915-4400

Caixa Postal: 080 - CEP 09910-970