

# 巴西说明书 P5

3 - Cocinar: Calienta la sartén a fuego alto hasta que comience a salir vapor de la válvula (el comienzo de un silbido). Luego, reduce el fuego a bajo y continúa cocinando durante el tiempo indicado en la receta, contando desde el inicio de la liberación de vapor.

3 - *Cooking* Heat the pan over high heat until steam starts to release from the valve (the beginning of hissing). Then, reduce heat to low and continue cooking for the time indicated in the recipe, counting from the start of steam release.

**4- Descompressão:** Quando terminar o cozimento, desligue o fogo e aguarde até que a pressão reduza. A panela só deve ser aberta quando a trava de segurança estiver completamente liberada. Para esfriar mais rapidamente, coloque a panela sobre uma superfície plana e derrame água fria por fora, tomando cuidado para que a água não entre pelas válvulas.

4- Descompresión: Cuando termine la cocción, apaga el fuego y espera hasta que reduzca la presión. La bandeja sólo debe abrirse cuando el bloqueo de seguridad esté completamente liberado. Para que se enfríe más rápido, coloca la olla sobre una superficie plana y vierte agua fría por fuera, teniendo cuidado de que no entre agua por las válvulas.

4- Decompression: When cooking is finished, turn off the heat and wait until the pressure reduces. The pan should only be opened when the safety lock is completely released. To cool more quickly, place the pan on a flat surface and pour cold water over the outside, being careful not to let water enter through the valves.

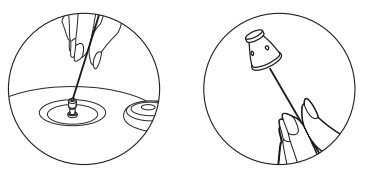
**DICAS DE LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO**  
*Consejos de limpieza y conservación | Cleaning and conservation tips*

- Use esponjas macias e sabão neutro. Evite palhas de aço ou produtos abrasivos e utensílios metálicos que possam riscar a panela. Para remover resíduos de alimentos grudados ou queimados, deixe a panela de molho em água morna com detergente por alguns minutos antes de lavar normalmente.
- O anel de vedação deve estar flexível e sem rachaduras, substitua-o sempre que apresentar danos ou sinais de desgaste.
- Prefira o fogo médio a baixo. O fogo alto pode superaquecer o fundo da panela e desgastar a cerâmica.
- Guarde com a tampa separada ou virada ao contrário, para evitar pressão sobre a borracha. Se possível, não empilhe panelas sobre ela para preservar o revestimento.
- Utilize esponjas suaves y jabón neutro. Evite estropejos de acero o productos abrasivos y utensilios metálicos que puedan rayar la sartén. Para eliminar residuos de comida pegados o quemados, deje la sartén en remojo en agua tibia con detergente durante unos minutos antes de lavarla normalmente.
- El anillo de sellado debe ser flexible y estar libre de grietas. Reemplácelo cada vez que muestre daños o signos de desgaste.
- Prefiere fuego medio a bajo. El calor alto puede sobrecalentar el fondo de la sartén y desgastar la cerámica.
- Guardar con la tapa separada o boca abajo, para evitar presión sobre la goma. Si es posible, no apile recipientes encima para preservar el revestimiento.
- Use soft sponges and neutral soap. Avoid steel wool or abrasive products and metal utensils that could scratch the pan. To remove stuck or burnt food residue, leave the pan to soak in warm water with detergent for a few minutes before washing normally.
- Make sure there is no debris blocking the steam outlet hole.
- The sealing ring must be flexible and free from cracks. Replace it whenever it shows damage or signs of wear.

# P6

- Prefer medium to low heat. High heat can overheat the bottom of the pan and wear out the ceramic.
- Store with the lid separated or upside down, to avoid pressure on the rubber. If possible, do not stack pans on top of it to preserve the coating.

**1 - Válvula de trabalho:** Com a panela sem pressão, retire a válvula de trabalho puxando com a mão e faça a limpeza. Verifique se o tubo de liberação de vapor e a válvula de segurança estão desobstruídos. Se necessário, limpe com um objeto pontiagudo e lave com água. O tubo de liberação de vapor fica localizado abaixo da válvula de trabalho.



**2 - Válvula de segurança:** Após cada uso, certifique-se de que as válvulas de segurança estão limpas. Para evitar entupimentos, lave-a com água quente.

**3 - Manutenção do anel de vedação:** Remova o anel de vedação da tampa. Em seguida, limpe o anel e a tampa usando água quente, esponja macia e detergente neutro. Seque com um pano macio e recoloque o anel na tampa, mantendo-o sempre seco.

1 - Válvula de trabajo: Con la olla sin presión, retire la válvula de trabajo tirando de ella con la mano y límpiela. Compruebe que el tubo de salida de vapor y la válvula de seguridad no estén obstruidos. Si es necesario, limpie con un objeto punzante y lave con agua. El tubo de liberación de vapor está ubicado debajo de la válvula de trabajo.

2 - Válvula de seguridad: Después de cada uso, asegúrese de que las válvulas están limpias. Para evitar zuecos, lávelas con agua caliente.

3 - Maintenance of the sealing ring: Remove the cover sealing ring. Then clean the ring and lid using hot water, a soft sponge and neutral detergent. Dry with a soft cloth and replace the ring in the lid, always keeping it dry.

1 - Working valve: With the pressure released, remove the working valve by pulling it with your hand and clean it. Check that the steam outlet tube and the safety valve are not blocked. If necessary, clean them with a pointed object and rinse with water. The steam release tube is located below the working valve.

2 - Safety valve: After each use, make sure the valves are clean. To avoid clogs, wash it with hot water.

3 - Mantenimiento del anillo de sellado: Retire el anillo de sellado de la tapa. Luego limpie el aro y la tapa con agua caliente, una esponja suave y detergente neutro. Secar con un paño suave y volver a colocar el aro en la tapa, manteniéndolo siempre seco.

**Importante: Use sempre peças originais Brinox e não modifique a panela. Importante: Utilice siempre piezas originales Brinox y no modifique la sartén. Important: Always use original Brinox parts and do not modify the pan.**

# P7

**CERTIFICADO DE GARANTIA - PANELA DE PRESSÃO BRINOX**

A panela de pressão Brinox possui **garantia contratual de 24 meses**, contados a partir da data da compra indicada na nota fiscal, com cobertura para troca gratuita de peças, componentes e mão de obra em caso de defeitos.

▲ A garantia só é válida mediante apresentação da nota fiscal.

- A garantia cobre todas as partes e componentes da panela de pressão, contra eventuais defeitos de peças ou fabricação, que ocorra no prazo de 24 meses a partir da data de entrega, conforme nota fiscal.
- A garantia é transferível (caso o consumidor transferir o produto), sempre respeitando o prazo original da primeira compra.
- Constatado o eventual defeito de fabricação, o consumidor deverá entrar em contato com a loja em que adquiriu o produto ou diretamente com a fabricante pelo **SAB (Serviço de Atendimento Brinox): Telefone: +55 (54) 4009 7000 ou Email: sab@grupobrinox.com.br.**

A garantia será anulada se for constatada qualquer das situações abaixo:

- Uso inadequado ou fora das instruções do manual.
- Se o defeito for decorrente da substituição de peças por terceiros não autorizados pela Brinox;
- Após a análise, caso sejam identificadas alterações, consertos, fraudes ou for ajustes feitos por oficinas ou pessoas não autorizadas pelo fabricante, a garantia será anulada.
- Uso de peças que não sejam originais Brinox.
- Danos provocados por acidente, batida ou queda do produto.
- Danos causados por acidentes imprevisíveis, força maior ou fenômenos da natureza.

Nº Nota Fiscal da Loja: \_\_\_\_\_  
Data de Emissão da Nota Fiscal: \_\_\_\_\_

**CERTIFICADO DE GARANTIA - OLLA A PRESIÓN BRINOX**

La olla a presión Brinox cuenta con **garantía contractual de 24 meses**, contados a partir de la fecha de compra indicada en la factura, con cobertura para el reemplazo gratuito de piezas, componentes y mano de obra en caso de defectos.

▲ La garantía solo es válida con la presentación de la factura.

- La garantía cubre todas las partes y componentes de la olla a presión, contra posibles defectos de piezas o de fabricación, que ocurran en el plazo de 24 meses a partir de la fecha de entrega, según la factura.
- La garantía es transferible (en caso de que el consumidor transfiera el producto), siempre respetando el plazo original de la primera compra.
- En caso de constatarse un defecto de fabricación, el consumidor deberá ponerse en contacto con la tienda donde adquirió el producto o directamente con el fabricante a través del **SAB (Servicio de Atención Brinox): Teléfono: +55 (54) 4009 7000 | Correo electrónico: sab@grupobrinox.com.br**

# P8

La garantía será anulada si se constata cualquiera de las siguientes situaciones:

- Uso inadecuado o fuera de las instrucciones del manual.
- Si el defecto es resultado de la sustitución de piezas por terceros no autorizados por Brinox.
- Tras el análisis, si se identifican alteraciones, reparaciones, fraudes o ajustes realizados por oficinas o personas no autorizadas por el fabricante, la garantía será anulada.
- Uso de piezas que no sean originales Brinox.
- Daños ocasionados por accidentes, golpes o caídas del producto.
- Daños causados por eventos imprevisibles, fuerza mayor o fenómenos de la naturaleza.

Nº Factura de la tienda: \_\_\_\_\_  
Fecha de Emisión de la Factura: \_\_\_\_\_

**WARRANTY CERTIFICATE - BRINOX PRESSURE COOKER**

The Brinox pressure cooker comes with a 24-month contractual warranty, starting from the purchase date indicated on the invoice, covering free replacement of parts, components, and labor in case of defects.

▲ The warranty is only valid upon presentation of the invoice.

- The warranty covers all parts and components of the pressure cooker against possible defects in parts or manufacturing, occurring within the 24-month period from the delivery date, according to the invoice.
- The warranty is transferable (if the product is transferred by the consumer), always respecting the original term of the first purchase.
- If a manufacturing defect is found, the consumer should contact the store where the product was purchased or contact the manufacturer directly through **SAB (Brinox Customer Service): Phone: +55 (54) 4009 7000 | Email: sab@grupobrinox.com.br**

The warranty will be void if any of the following situations are found:

- Improper use or use outside the instructions in the manual.
- If the defect results from the replacement of parts by third parties not authorized by Brinox.
- After analysis, if alterations, repairs, fraud, or adjustments made by workshops or individuals not authorized by the manufacturer are identified, the warranty will be void.
- Use of parts not originally from Brinox.
- Damage caused by accidents, impacts, or product drops.
- Damage caused by unforeseen events, force majeure, or natural phenomena.

Store Invoice No: \_\_\_\_\_  
Invoice Issue Date: \_\_\_\_\_

# SIZE: 105\*143 (mm)



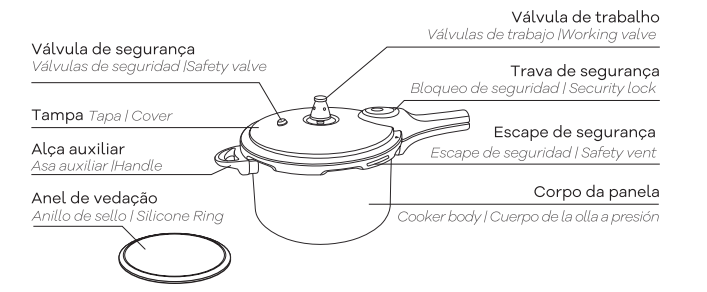
**PANELA DE PRESSÃO**  
Olla de Presión  
Pressure Cooker

2 ANOS DE GARANTIA  
2 YEARS WARRANTY

4 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA  
4 SECURITY DEVICES

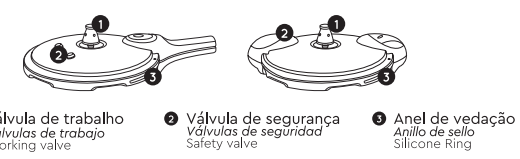
Atenção: Antes de usar sua panela de pressão Brinox pela primeira vez, leia atentamente as indicações contidas neste manual de instruções e guarde-o para futuras consultas.  
Attention: Before using your Brinox pressure cooker for the first time, carefully read the instructions contained in this instruction manual and keep it for future reference.  
Atención: Antes de utilizar su olla a presión Brinox por primera vez, lea atentamente las instrucciones contenidas en este manual de instrucciones y consérvelo para futuras consultas.

**CONHEÇA A SUA PANELA:**  
*Conozca su olla | Get to know your pot*



**Atenção: Este produto pode apresentar variações de modelo, podendo ter cabo ou alça. No entanto, todos os dispositivos e funcionalidades permanecem os mesmos.**  
Atención: Este producto puede presentar variaciones de modelo, con mango o asa lateral. Sin embargo, todos los dispositivos y funcionalidades siguen siendo los mismos.  
Note: This product may vary in model, featuring either a handle or a side grip. However, all devices and functionalities remain the same.

**MAIS SEGURANÇA PARA VOCÊ**  
*Más seguridad para ti | More Security for You*



**01. Válvula de trabalho:** É acionada e libera o vapor quando a pressão ideal (80 kPa) é atingida. A partir desse momento, inicia o tempo de cozimento.

**02. Válvula de segurança:** Entra em ação se a válvula de trabalho estiver obstruída, liberando o vapor com segurança. Atenção: caso alguma válvula de segurança for acionada, desligue o fogo imediatamente.

**03. Anel de vedação / Escape de segurança:** Se as duas válvulas estiverem bloqueadas, o anel será comprimido para fora do escape de segurança, assegurando a redução da pressão interna da panela. Caso isso aconteça, desligue o fogo imediatamente.

01. Anillo de sellado / Escape de seguridad: Si ambas válvulas están bloqueadas, el anillo saldrá comprimido del escape de seguridad, asegurando una reducción de la presión interna de la olla. Si esto sucede, apaga el fuego inmediatamente.

01. Operating valve: It is activated and releases steam when the ideal pressure (80 kPa) is reached. From this moment, the cooking time begins.

02. Safety valve: It comes into action if the operating valve is obstructed, releasing the steam safely. Attention: if any of the safety valves is activated, turn off the heat immediately.

03. Sealing ring / Safety vent: If both valves are blocked, the ring will be compressed out of the safety vent, ensuring the reduction of the internal pressure of the pan. If this happens, turn off the heat immediately.

# P1

# P2

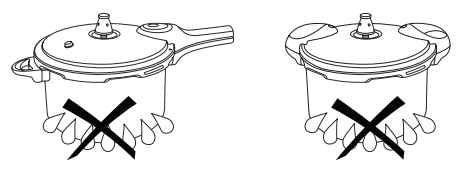
# P3

# P4

**CUIDADOS NO USO DA SUA PANELA DE PRESSÃO:**  
*Cuidados al usar la olla a presión | Precautions when using the pressure cooker*

**A capacidade máxima de cozimento indicada é 2/3 da capacidade volumétrica do produto. Atenção: Não exceda o limite de volume da panela de pressão: preencha até 2/3 da altura para alimentos que não se expandem, como carnes e vegetais, e até 1/4 para alimentos que aumentam de volume, como arroz, feijão, entre outros.**

- Utilize exclusivamente para o cozimento de alimentos. Não use para fritar ou assar.
- Nunca leve a panela vazia ao fogo.
- Utilize a sua panela em superfície plana. Certifique-se de que a chama do fogão a gás ou a placa do fogão elétrico não ultrapassem o diâmetro do fundo da panela.



- Antes de utilizar, verifique se a tampa está corretamente encaixada ao corpo da panela e se a válvula de trabalho está livre de bloqueios. Confira também se o orifício de saída da válvula está desobstruído; caso contrário, limpe-o com um objeto pontiagudo.
- Não apoie ou coloque qualquer objeto sobre a válvula de trabalho.
- Nunca deixe a panela secar completamente durante o cozimento para evitar superaquecimento.
- Se o vapor sair pela válvula de segurança ou o anel de vedação for expelido, desligue o fogo e só volte a usar após resolver o problema.
- O escape de segurança e o cabo, devem estar direcionados para a parte interna do fogão.
- Mantenha o produto fora do alcance de crianças.
- Nunca abra a panela sob pressão. Aguarde a liberação da trava de segurança.
- Utilize sempre chama baixa ou moderada e cozinhe apenas pelo tempo necessário, evitando que os alimentos queimem. Esse cuidado mantém o bom desempenho da panela e previne manchas na parte interna.
- Prefira sempre utensílios de silicone, madeira ou nylon para manipular os alimentos.
- Mantenha as válvulas, o anel de vedação, a tampa e o corpo da panela sempre limpos.

La capacidad máxima de cocción indicada es 2/3 de la capacidad volumétrica del producto. Atención: No exceda el volumen permitido en la olla a presión: llénela hasta 2/3 de su altura para alimentos no expansivos, como carnes y vegetales, y hasta 1/4 para alimentos expansivos, como arroz, frijoles, entre otros.

- Utilice exclusivamente para la cocción de alimentos. No la use para freír ni hornear.
- Nunca coloque la olla vacía al fuego.
- Use su olla sobre una superficie plana. Asegúrese de que la llama de la cocina a gas o la placa de la cocina eléctrica no sobrepase el diámetro de la base de la olla.
- Antes de usar, asegúrese de que la tapa esté correctamente encajada al cuerpo de la olla y que la válvula de trabajo no esté bloqueada. Verifique también que el orificio de salida de la válvula esté libre; de lo contrario, límpiela con un objeto puntiagudo.
- No apoye ni coloque ningún objeto sobre la válvula de trabajo.

# BRINOX ceramiclife



**s@b**  
+55 54 4009 7000  
sab@grupobrinox.com.br