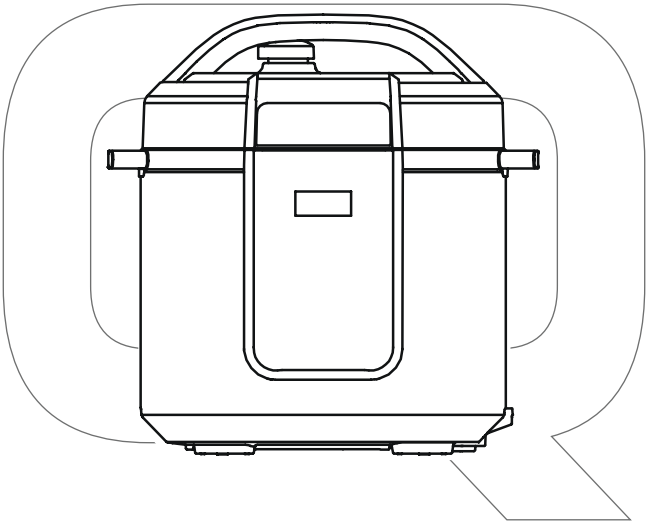
HQ

Panela de Pressão Elétrica

Digital



Modelos:

5L | HQ-Y5D2I | 220V

5L | HQ-Y5D1I | 127V

6L | HQ-Y6D2I | 220V

6L | HQ-Y6D1I | 127V

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Parabéns por adquirir um produto HQ!

Por favor, dedique um momento para ler atentamente o manual completo antes de utilizar o seu produto.
Ele contém informações valiosas para o uso seguro e eficaz do equipamento. Recomendamos que você guarde o manual para futuras consultas.

É fundamental seguir as instruções de operação e os avisos de segurança descritos neste manual. Esses procedimentos foram elaborados para garantir sua segurança e a longevidade do produto.

Se o seu produto apresentar algum defeito, não tente consertá-lo por conta própria nem utilize serviços não autorizados. Entre em contato diretamente com o nosso SAC, onde nossa equipe está pronta para oferecer o suporte necessário.

Estamos à disposição para melhor atendê-lo e desejamos que você viva bons momentos com seu produto HQ!

Este Manual de Instruções pode ser modificado ou revisado de tempos em tempos sem aviso prévio. Reservamo-nos o direito de fazer alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

Características do produto 4

Cuidados 6

Construção do produto 7

Operação 8

Display 12

Instruções de limpeza 14

Solução de problemas 16

Orientações para descarte correto 17

Serviço de atendimento ao consumidor (sac) 18

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

A panela de pressão HQ, adotando a mais recente tecnologia, é um produto inovador que combina as melhores características de uma panela de pressão, panela de arroz e panela de ensopado, superando as limitações desses aparelhos tradicionais.

Controle de Temperatura e Pressão: Equipada com controle de temperatura e pressão, esta panela apresenta uma construção avançada, design inovador, alta eficiência, confiabilidade, e operação multifuncional. É prática, fácil de usar, economiza energia e tempo, mantendo ao máximo os nutrientes dos alimentos. Essa panela de pressão automática é a escolha ideal para as famílias modernas, substituindo com eficácia três aparelhos em um: panela de pressão comum, panela de arroz e panela de ensopado.

Funções Multicook: Capaz de cozinhar arroz, feijão, carne, mingau, sopa, ensopados, entre outros.

Operação Automática: Após selecionar uma das funções automáticas, a panela ajusta automaticamente a temperatura e a pressão para o cozimento. Ao final do processo, a função de manutenção do calor é ativada.

Eficiência Energética e Economia de Tempo: As funções de mingau, sopa e ensopado economizam até 60% de energia elétrica em comparação com uma panela de arroz convencional, e reduzem o tempo de cozimento em 40%.

Cozimento na pressão: O cozimento na pressão preserva ao máximo os nutrientes dos alimentos.

Pote Interno Antiaderente: O pote interno é feito de material antiaderente, facilitando a limpeza.

CONFIGURAÇÕES DE SEGURANÇA

A panela de pressão HQ possui diversas características de segurança que garantem uma operação segura e confiável:

Dispositivo de Segurança da Tampa: A panela não iniciará a pressurização se a tampa não estiver corretamente fechada e travada. Além disso, a tampa não pode ser aberta enquanto a unidade estiver sob pressão.

Dispositivo de Controle de Pressão: A unidade ajusta automaticamente o fornecimento de energia com base na pressão interna, garantindo que a operação permaneça dentro dos limites seguros.

Válvula de Ar: Expele automaticamente o excesso de pressão interna, oferecendo proteção adicional ao dispositivo de controle de pressão e ao termostato.

Tampa Antibloqueio: Evita que resíduos alimentares bloqueiem a válvula de ar, assegurando o funcionamento seguro da panela.

Dispositivo de Alívio de Pressão: Quando a pressão interna atinge o valor máximo predefinido, o pote interno se desloca para baixo, separando-se do anel de vedação e aliviando a pressão de forma segura, prevenindo o risco de explosão.

Termostato: Desliga automaticamente a energia quando a temperatura interna atinge o valor predefinido ou se a unidade for ligada sem alimentos no interior.

Fusível Térmico: O circuito é automaticamente interrompido se a unidade atingir a temperatura máxima permitida, prevenindo danos e aumentando a segurança.

CUIDADOS

Ambiente de Uso:
É proibido utilizar este produto em áreas úmidas ou cercado por itens inflamáveis ou explosivos.

Quantidade de Alimentos e Água:
Certifique-se de que alimentos e água sejam colocados na panela em quantidades adequadas durante a operação. Se a água for insuficiente, os alimentos podem não cozinhar completamente, correr o risco de queimar ou até mesmo danificar o produto.

Anel de Vedação:
O anel de vedação deve ser mantido em boas condições e não deve ser substituído por outros anéis de borracha que não sejam específicos para este uso. A válvula de ar para o limite de pressão deve ser verificada regularmente para garantir que não esteja bloqueada.

Segurança na Tampa:
É proibido forçar a abertura da tampa antes que a válvula flutuante tenha caído. Não coloque objetos sobre a válvula de ar ou a válvula flutuante.

Limpeza e Manutenção:
O fundo da panela interna e a placa de aquecimento devem estar sempre limpos e secos. A panela interna não deve ser aquecida em nenhum outro aparelho, nem substituída por outro recipiente. Para evitar danos ao revestimento antiaderente da panela interna, utilize utensílios de madeira ou plástico.

Segurança Durante a Operação:
Mantenha as mãos e o rosto afastados da válvula de ar durante a liberação de vapor. Evite tocar na tampa durante o cozimento, pois a superfície metálica estará extremamente quente. O tempo máximo de aquecimento contínuo é de 12 horas; no entanto, se reaquecer, não prolongue por mais de 6 horas para manter a qualidade dos alimentos.

Ventilação Anormal:
Se houver ventilação excessiva de vapor pela tampa durante o cozimento, retire o plugue imediatamente e pare de usar o produto. Este é um sinal de que a configuração de segurança está em ação. Envie o aparelho ao centro de serviço autorizado para reparo.

Movimentação do Aparelho:
Ao mover ou levantar a panela, segure a alça do corpo principal com cuidado.

Interrupção de Uso em Caso de Problemas:
Se notar qualquer anomalia, como som estranho, mau cheiro ou respingos de água, pare de usar o aparelho imediatamente e entre em contato com o centro de serviço autorizado para reparo. Não tente desmontar o produto ou substituir peças por conta própria.

Manutenção e Assistência Técnica:
Em caso de problemas com o cabo ou a unidade, entre em contato com o centro de serviço para assistência.

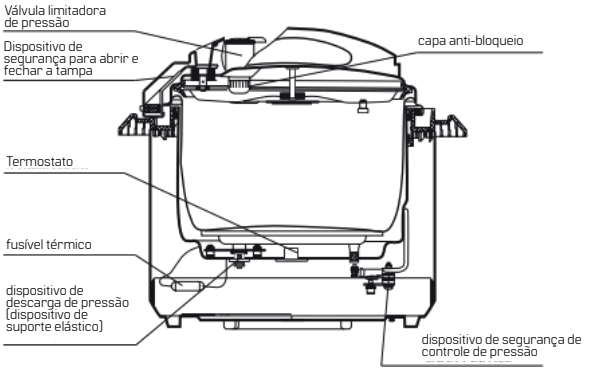
Preparação Antes do Uso:
Antes de cozinhar, limpe o anel de vedação com água e certifique-se de que a tampa e a válvula de ar estejam corretamente posicionadas.

Segurança ao Sair de Casa:
Desconecte o plugue da tomada antes de sair de casa ou quando o aparelho estiver sem supervisão.

Reaquecimento:
Ao cozinhar novamente, certifique-se de que não há espaço entre a tampa e a panela e que o anel de vedação está corretamente posicionado.

Cuidado com Crianças: Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças para evitar acidentes. Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, sem a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

CONSTRUÇÃO DO PRODUTO



N° da peça	Descrição	N° da peça	Descrição
1	Válvula de ar	9	Base
2	Válvula de flutuação	10	Alça da tampa
3	Haste de pressão	11	Tampa
4	Anel de vedação	12	Cabo de alimentação e plugue
5	Panela interna	13	Panela interna
6	Coletor de condensação	14	Anel superior
7	Alça	15	Placa de aquecimento
8	Carcaça		

PARÂMETRO TÉCNICO

Item número.	Capacidade	Voltagem	Frequência	Potência	Pressão de trabalho	Limite de pressão	Temperatura de manutenção de calor
HQ-Y5D1l	5L	127V	60Hz	900W	33-47kPa(Low)	100kPa	62-68℃
HQ-Y5D2l	5L	220V	60Hz	900W	60-80kPa(High)	100kPa	62-68℃
HQ-Y6D1l	6L	127V	60Hz	1000W	33-47kPa(Low)	100kPa	62-68℃
HQ-Y6D2l	6L	220V	60Hz	1000W	60-80kPa(High)	100kPa	62-68℃

DIMENSÕES

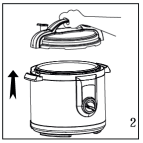
Item número.	Medidas internas	Medidas da embalagem
HQ-Y5D1l	30,5 × 32 × 33,5 cm	30,5 × 32 × 33,5 cm
HQ-Y5D2l	30,5 × 32 × 33,5 cm	30,5 × 32 × 33,5 cm
HQ-Y6D1l	32,9 × 32 × 33,5 cm	32,9 × 32 × 33,5 cm
HQ-Y6D2l	32,9 × 32 × 33,5 cm	32,9 × 32 × 33,5 cm

OPERAÇÃO

Remoção da Tampa

1. Segure firmemente a alça da tampa.
Gire a tampa no sentido horário até o limite. Puxe a tampa para cima para removê-la (ver Fig. 1 e 2).



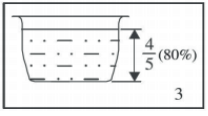


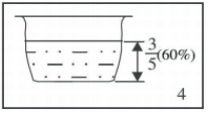
2. Coloque a panela interna na panela.
Encha o pote com comida e água, lembrando que o volume total não deve exceder quatro quintos da capacidade do pote.

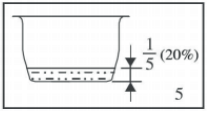
- Para alimentos que se expandem facilmente na água, o volume não deve exceder três quintos da capacidade.
- O volume de comida e água não deve ser inferior a um quinto da capacidade do pote (ver Fig. 3, 4 e 5).

Certifique-se de que a quantidade de água esteja entre o nível mínimo e máximo:

- **Nível Mínimo:** Se a água estiver abaixo do nível mínimo, os alimentos podem não cozinhar completamente ou algumas partes podem cozinhar demais.
- **Nível Máximo:** Se a água estiver acima do nível máximo, pode ocorrer transbordamento, o que pode danificar o fogão.



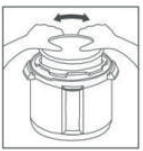




O arroz na panela de 5L deve ser de no máximo 10 xícaras.
O arroz na panela de 6L deve ser no máximo 12 xícaras.

3. Colocação da Panela Interna

- Antes de colocar a panela interna na panela externa, limpe parte inferior da panela interna e superfície da placa de aquecimento para garantir que estejam limpas e secas.
- Certifique-se de que não há objetos estranhos dentro da panela externa ou sobre a superfície da placa de aquecimento.
- Coloque cuidadosamente a panela interna dentro da panela externa.
- Gire levemente a panela interna em ambas as direções para garantir que ela esteja corretamente posicionada e bem encaixada na placa de aquecimento (ver Fig. 6 e 7).



a
a

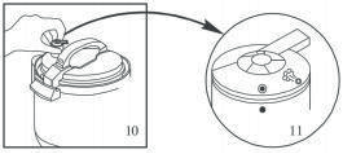


4. Para Fechar e Travar a Tampa



- Verifique se o anel de vedação está corretamente posicionado no anel interno da tampa.
- Segure a alça da tampa e posicione-a no lado do limite de posição.
- Gire a tampa no sentido anti-horário para travá-la na posição correta.
- Um som de "crack" indica que a tampa está devidamente travada (ver Fig. 8).

5. Coloque a válvula de ar corretamente e certifique-se de que está no "◉", depois verifique se o flutuador está abaixado. (O flutuador deve estar abaixado para selar antes de cozinhar) (ver Fig. 10 e 11)



6. Instruções para Cozimento

a) Insira o Plugue: Conecte o plugue na tomada. A luz de aquecimento acenderá, indicando que a panela está pronta para o uso.
b) Configuração do Tempo de Cozimento: Defina o tempo de cozimento de acordo com o tipo de alimento que deseja preparar.

INSTRUÇÕES PARA COZIMENTO

Insira o Plugue: Conecte o plugue na tomada. A luz de aquecimento acenderá, indicando que a panela está pronta para o uso.

Configuração do Tempo de Cozimento: Defina o tempo de cozimento de acordo com o tipo de alimento que deseja preparar.

FUNÇÃO DE OPERAÇÃO DA TECLA

Seleção da Função:
Pressione o botão de função de cozimento para selecionar a função desejada. A luz correspondente à função selecionada acenderá.

Ajuste do Tempo de Cozimento ou Pressão:
Você pode ajustar o tempo de cozimento ou o tempo de pressão pressionando o botão "Tempo de Preparo". A cada pressão, o tempo será aumentado em 5 minutos.

Início e Cancelamento:
Pressione o botão "Ligar/Cancelar" para confirmar a configuração e iniciar a operação. Para interromper a operação durante o cozimento, mantenha pressionado o botão "Ligar/Cancelar" por 2 segundos.

Cozimento com Pressão:
Para funções de cozimento sob pressão (Cozimento sob Pressão, Carne/Ensopado, Sopa, Arroz, Vapor, Feijão), o display exibirá "--:--" enquanto a panela atinge a pressão. O tempo para atingir a pressão depende da quantidade de alimentos e líquidos na panela interna. Quando a pressão ideal for atingida, o display mostrará o tempo de pressão e iniciará a contagem regressiva.

Cozimento sem Pressão:
Para funções de cozimento sem pressão (Cozimento Lento, Cozimento Rápido, Bolo, Refogar, Dourar), o visor mostrará o tempo de cozimento e começará a contagem regressiva assim que a função for selecionada.

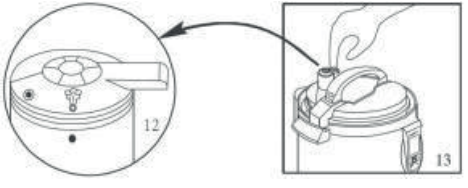
Para as funções "Refogar" e "Dourar", a contagem regressiva do tempo de cozimento começará apenas quando a temperatura de cozimento padrão for atingida. Essas funções são adequadas para fritar sem a tampa.

Finalização e Manutenção do Calor:
Quando o cozimento terminar, a unidade mudará automaticamente para a função "Manter Aquecido", e o visor LED mostrará o tempo de operação. A luz da função "Manter Aquecido" acenderá. O temporizador máximo para manter aquecido é de 12 horas, mas não é recomendado manter aquecido por mais de 6 horas para preservar a qualidade dos alimentos.

REMOÇÃO DA TAMPA

1. Interrupção da Operação:
Após concluir o cozimento, pressione "Cancelar" para interromper a operação. A pressão será liberada automaticamente, o que levará cerca de 30 minutos.

2. Liberação Manual de Pressão:
Após o cozimento, pressione o botão "Ligar/Cancelar" para interromper a operação. A pressão será liberada automaticamente, o que levará cerca de 30 minutos.



Atenção: NÃO use os dedos para girar a válvula de ar diretamente. Utilize uma ferramenta e tome cuidado para evitar danos causados pelo vapor.

3. Desconexão e Remoção da Tampa:
Desconecte o cabo de alimentação após a liberação completa do ar.
Segure a alça da tampa e gire-a no sentido horário até o limite da posição. Em seguida, levante a tampa para removê-la (veja as Fig. 1 e 2).

Avisos Importantes
Pressão ao Cozinhar Alimentos Fluidos:
Ao cozinhar alimentos fluidos, como congee, espere até que o flutuador tenha descido antes de abrir a tampa. Caso contrário, o líquido pode espirrar pela válvula de ar. Um pano úmido pode ser usado para cobrir a parte superior da tampa e ajudar no resfriamento.

NOTA:

1. Primeiro Uso:

Antes do primeiro uso, limpe a panela interna com água da torneira. Recomenda-se encher a panela apenas com água e selecionar uma das funções de pressão para familiarizar-se com o funcionamento do fogão. Após esse teste, adicione os ingredientes e utilize outras funções.

2. Liberação de Pressão:
Certifique-se de que toda a pressão seja liberada antes de remover a tampa após o cozimento.
3. Cuidado com o Vapor:
Tenha cuidado com o vapor quente que sai da tampa. Mantenha o rosto e as mãos afastados do vapor.

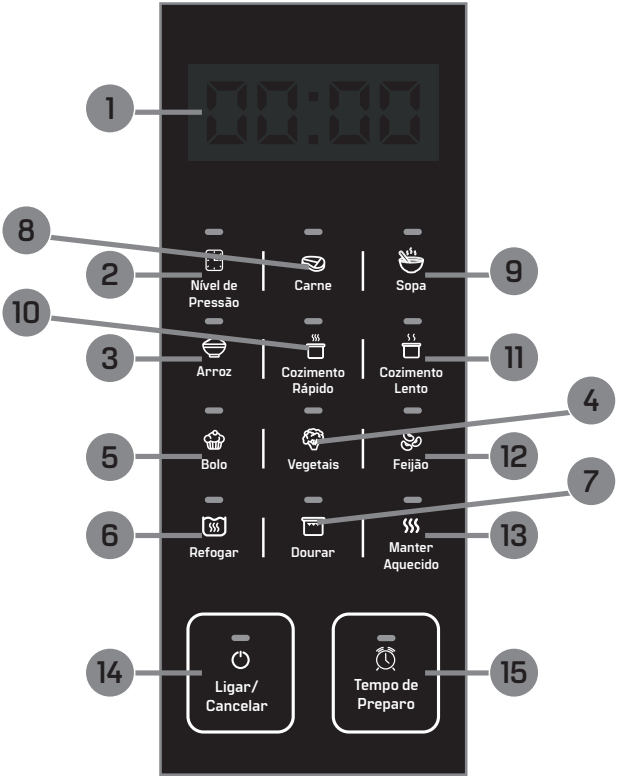
4. Nível Máximo de Ingredientes:
Não ultrapasse a marcação de nível máximo da panela interna ao adicionar ingredientes.

5. Abertura da Tampa Durante o Cozimento:
A tampa pode ser aberta ou removida durante o cozimento apenas para funções sem pressão.

6. Vazamento de Vapor:
É normal que uma pequena quantidade de vapor escape durante o cozimento.

7. Posição da Válvula de Ar:
Certifique-se de que a válvula de ar esteja na posição correta antes de iniciar o cozimento.

DISPLAY LED E PAINEL DE CONTROLE



INSTRUÇÕES DO DISPLAY LED E TECLAS DE FUNÇÃO

Número	Função	Pressão Padrão	Temperatura de Cozimento Padrão	Tempo de Cozimento Padrão	Tempo de Cozimento ajustável	Temporizador Predefinido
1	Tela LED	---	---	---	Mostra "--:--" e o tempo de cozimento/pressão	---
2	Nível de pressão	80kPa	---	10 minutos	10 a 120 minutos	---
3	Arroz	30kPa	103°C	08 minutos	---	1.5-4 horas
4	Vegetais	30kPa	103°C	5 minutos	5 a 60 minutos	---
5	Bolo	---	135-145°C	50 minutos	40 a 60 minutos	---
6	Refogar	---	145°C	30 minutos	30 a 120 minutos	---
7	Dourar	---	175°C	30 minutos	30 a 60 minutos	---
8	Carne/Ensopado	60kPa	113°C	30 minutos	30 a 120 minutos	---
9	Sopa	30kPa	103°C	60 minutos	---	1.5-8 horas
10	Cozimento Rápido	---	55-100°C	4 horas	2 a 8 horas	---
11	Cozimento Lento	---	55-95°C	8 horas	4 a 8 horas	---
12	Feijões	60kPa	113°C	30 minutos	30 a 240 minutos	---
13	Manter Aquecido	---	62-68°C	12 horas	---	---
14	Iniciar/Cancelar	Confirma a função selecionada ou cancela a operação	---	---	---	---
15	Temporizador Predefinido	O tempo predefinido pode ser ajustado para as funções Arroz e Sopa	---	---	---	---

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

AVISO: SEMPRE DESCONECTE A UNIDADE ANTES DE MOVÊ-LA OU REALIZAR MANUTENÇÃO. NÃO MERGULHE O CABO DE ALIMENTAÇÃO, O PLUGUE OU TODA A UNIDADE EM ÁGUA, NEM ENXÁGUE SOB ÁGUA CORRENTE!

Desconexão:
Desconecte a unidade da tomada antes de iniciar a limpeza.

Limpeza Externa:
Limpe o corpo externo da panela com um pano úmido. Não mergulhe a unidade em água nem despeje água diretamente sobre ela.

Limpeza da Tampa:
Enxague a parte inferior da tampa, incluindo o anel de vedação, a válvula de ar, a válvula de escape de ar e a válvula flutuante. Seque bem todas as partes antes de remontar.

Limpeza da Panela Interna:
Limpe a panela interna com uma esponja ou escova macia, preferencialmente não metálica. Tenha cuidado para não danificar o revestimento antiaderente. Em seguida, enxágue e seque bem.

Limpeza da Válvula Flutuante:
Mova a bóia da válvula flutuante suavemente. Enxague qualquer resíduo alimentar da válvula flutuante e do anel de vedação da válvula flutuante (ver Fig. 14).

Limpeza da Válvula de Ar:
Retire a válvula de ar e enxágue-a abundantemente com água. Depois, recoloque-a corretamente (ver Fig. 15).

Limpeza do Coletor de Condensação:
Remova o coletor de condensação e limpe-o com água. Reinstale-o na posição correta. Limpe o anel superior com um pano úmido (ver Fig. 16).

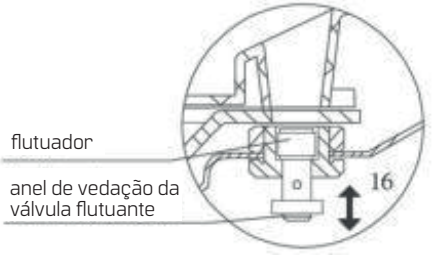
Limpeza da Válvula Limitadora de Pressão:
Retire a válvula limitadora de pressão e enxágue-a com água. Em seguida, recoloque-a na base correta (ver Fig. 17).

Limpeza do Coletor de Orvalho:
Remova o coletor de orvalho e limpe-o com água. Reinstale-o na posição correta e limpe o.

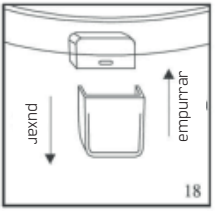
NOTA:

Placa de Cozimento Quente:
A placa de cozimento estará quente após o uso. Deixe-a esfriar completamente antes de iniciar a limpeza.

Produtos de Limpeza:
Não use detergentes agressivos, gasolina, benzeno, diluentes ou outros solventes para limpar a unidade, pois esses produtos podem danificar o aparelho.







PROBLEMA E SOLUÇÃO COMUNS

DISPLAY CODE	E1	E2	E5
PROBLEMA	Circuito aberto do sensor	Curto circuito do sensor	Erro no botão de pressão

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Ocorrência	Causa	Solução
Dificuldade em fechar a tampa	Colocação inadequada do anel de vedação	Coloque o anel de vedação da maneira correta
Fechando a tampa	Flutuador bloqueia o poste de empurrar	Empurre levemente o poste com a mão
Dificuldade em abrir a tampa após o esgotamento	Flutuador incapaz de cair depois que o ar é liberado	Pressione levemente o flutuador com o pauzinho
Vazamento de ar da tampa	• Sem anel de vedação • Resíduos de alimentos no anel de vedação • Anel de vedação quebrado • Tampa fechada incorretamente	• Coloque no anel de vedação • Limpe o anel de vedação • Troque o anel de vedação • Feche a tampa novamente
Vazamento de ar do flutuador	• Resíduos de alimentos no anel de vedação ou flutuador • Anel de vedação quebrado ou flutuador	• Limpe o anel de vedação e futuador • Troque o anel de vedação ou flutuador
Flutuador não consegue levantar	• A válvula de ar não está colocada corretamente • Comida e água inadequadas	• Coloque o dispositivo em "◉" • Coloque a comida e a água de acordo com a disposição na parte de operação
A comida é crua ou muito dura	• O tempo de cozimento é muito curto	• Coloque comida e água suficientes na panela interna

ORIENTAÇÕES PARA DESCARTE CORRETO

De acordo com as normas brasileiras, este produto não deve ser descartado no lixo comum. O descarte correto da panela elétrica contribui para a preservação do meio ambiente e a saúde humana. Siga as orientações abaixo para o descarte adequado:

Ponto de Coleta de Resíduos Eletrônicos:

Leve a panela elétrica a um ponto de coleta de resíduos eletrônicos autorizado. Esses pontos de coleta garantem que o produto seja descartado de forma ambientalmente adequada.

Consulte as autoridades locais ou serviços de coleta de lixo para obter informações sobre os locais de descarte disponíveis na sua região.

Reaproveitamento e Reciclagem:

Antes de descartar, considere se a panela elétrica pode ser reaproveitada ou reciclada. Muitas partes do produto, como metais e plásticos, podem ser recicladas e reutilizadas em novos produtos.

Legislação Local:

Verifique e siga as regulamentações locais sobre o descarte de eletroeletrônicos, garantindo que o processo esteja de acordo com as exigências ambientais e legais da sua região.

Garantia de Descarte Seguro:

Garantir o descarte correto deste produto contribui para a redução de impactos ambientais e promove a reutilização de materiais, diminuindo a quantidade de resíduos nos aterros sanitários.

HQ | para todos os momentos

Isenção de Responsabilidade:

A HQ Eletro se isenta de qualquer responsabilidade por danos ou acidentes decorrentes do uso deste produto que não esteja em conformidade com as instruções contidas neste manual.

Este guia de solução de problemas visa ajudar a identificar e resolver problemas comuns com seu aparelho de forma rápida e eficiente.

Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC):
atendimento de segunda a sexta-feira das 8:00 às 17:30
(31) 3500 - 1823
atendimento@hqeletro.com.br
www.hqeletro.com.br

FABRICADO NA CHINA

Importado por:
BELMICRO TECNOLOGIA S/A
CNPJ: 71.052.559/0001-03
www.belmicro.com.br

@hq_eletro