



MANUAL DE INSTRUÇÕES 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 na válvula de segurança e demais componentes e sempre utilize peças de reposição originais correspondentes ao modelo de sua panela. 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 panela sem líquido em seu interior. Tal procedimento acarretará danos irreparáveis à panela, além de provocar riscos de acidentes.

Este produto não deve ser usado por crianças. Tenha cuidado com crianças próximas à panela durante o cozimento, e posicione o produto sempre com os cabos para o lado de dentro do fogão.

Obedeça sempre os níveis máximos de sólidos e líquidos na colocação dos alimentos.

Para maior segurança e durabilidade de sua panela, centralize-a sempre com o queimador (boca) do fogão.

Tenha cuidado ao transportar sua panela quando esta estiver sob pressão. Nunca toque em superfícies aquecidas. Utilize sempre os cabos e alças e, se necessário, luvas térmicas.

Não coloque sua panela de pressão dentro de um forno aquecido ou microondas.

Tome extremo cuidado ao manusear sua Panela de Pressão, quando ela contiver líquidos quentes.

Nunca use sua Panela de Pressão para outras finalidades; use-a apenas para cozinhar alimentos apropriados, com pressão.

Esta panela cozinha com pressão. O uso indevido poderá resultar em queimaduras graves. Assegure-se de que a sua Panela de Pressão esteja bem fechada antes de usá-la: cabos sobrepostos (cabo da tampa sobre o cabo do corpo). Consulte "Como Usar a Sua Panela 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 panela. Para alimentos que se dilatam durante o cozimento, como arroz, legumes desidratados ou batatas, não encha a panela acima do nível médio da altura do corpo da panela. Para alimentos líquidos ou sopas, utilize metade do volume interno da panela. Consulte "Como Usar a Sua Panela de Pressão".

Nunca deixe a tampa apoiada sobre a panela para conservar o calor (para isso utilize uma tampa de panela convencional) pois, mesmo com a chama apagada, o calor do alimento gera pressão, podendo provocar um acidente.

Sempre antes de cada utilização da sua Panela 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".

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

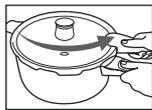


FIG C

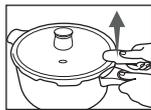
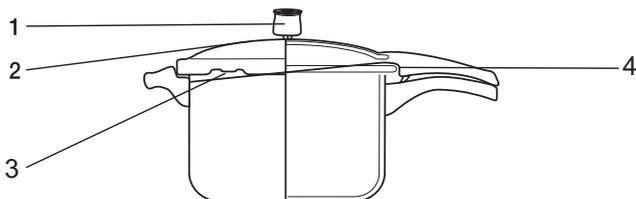


FIG D

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

SUA PAINELA DE PRESSÃO 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.



2. VÁLVULA DE SEGURANÇA: 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

Nunca abra sua Painela 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 Painela de Pressão. Consulte "Como Usar a Sua Painela de Pressão".

Nunca use sua Painela de Pressão para fritar (com óleo ou manteiga) com pressão.

Nunca retire a Válvula Controladora de Pressão durante o cozimento ou com a sua Painela 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 Painela 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 Painela 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.

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

ESQUEMA DESCRITIVO

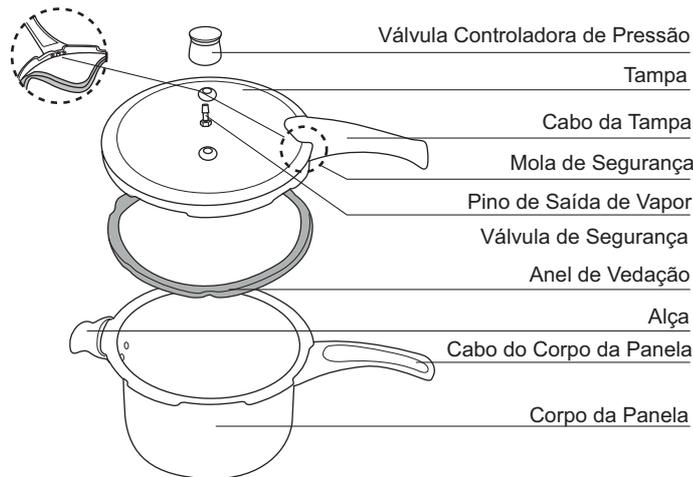


FIG B

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



3 - 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. Espere esfriar naturalmente. A abertura da tampa deve realizar-se de forma natural, sem nenhum esforço.



4 - 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 de estar totalmente fechada, com os cabos sobrepostos. Certifique-se do funcionamento da mola verificando, com a tampa aberta, se a mesma 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 a 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 ALÇAS: Permitem a abertura e o fechamento de sua Painela 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 Painela 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 utilize peças e acessórios não originais.

Para uma maior durabilidade do Anel de Vedação, recomendamos guardar a sua Painela 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 do 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. Utilizando um garfo, levante ligeiramente a Válvula Controladora para certificar-se de que a pressão foi totalmente eliminada. 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.

Caso sua Painela tenha revestimento antiaderente

Lave a panela somente com água, sabão ou detergente e esponja não abrasivos.

Apenas o corpo da panela pode ser lavado na 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 Painela 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 Painela 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.

Utilize somente pelas originais correspondentes ao seu modelo de panela de pressão. Para substituição de peças e/ou reparos de sua panela entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

GARANTIA

Sua panela de pressão é garantida por 3 meses, 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. 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 pelas nos dois casos acima.

Peças sujeitas a substituição, em decorrência do uso normal do produto, como: anel de vedação, cabos, alças 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 ocasionados pelo transporte.

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

TOME CUIDADO AO MANUSEAR A SUA PAINELA 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 Painela 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 a um Posto Autorizado. Consulte Sistemas de Segurança.



SAÍDA DE VAPOR PELA VÁLVULA DE SEGURANÇA: Consulte "Sistemas de Segurança".

COMO LIMPAR A SUA PAINELA DE PRESSÃO

ATENÇÃO: Antes de usar pela primeira vez, lave sua Painela 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.

USE SOMENTE ACESSÓRIOS ORIGINAIS. 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 e o Anel de vedação por peças originais, em caso de mau funcionamento, ressecamento, quebra ou após um ano de uso.

Alumínio São Jorge Ltda.
SAC: sac@aluminiosaojorge.com.br