

MTA



Atenção leia atentamente

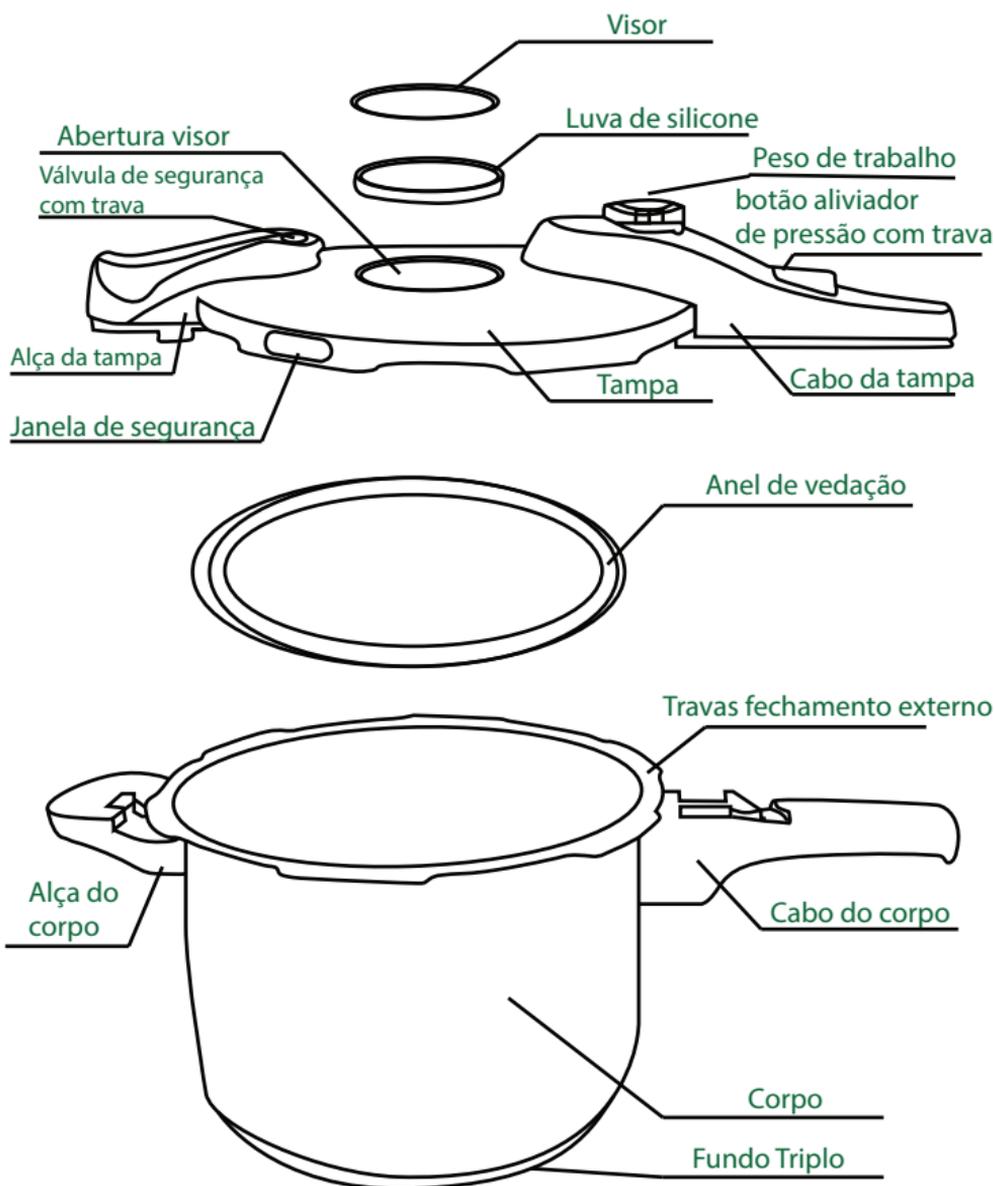
Manual de instruções

Panela Vizzore

inox

Válido para todas as panelas de pressão fechamento externo inox MTA

Peças e acessórios



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia todas as instruções antes de usar.

Parabéns você acaba de adquirir um produto inquebrável em uso e de alta qualidade com o inovador visor transparente que lhe proporciona vantagens exclusivas. Você pode ganhar no tempo de cozimento por não ser necessário abrir a panela para visualizar o cozimento, e na economia de energia, gás ou eletricidade. A visualização lhe proporcionará mais segurança para você acertar as suas receitas já na primeira vez e não deixa evaporar toda a água para não queimar os alimentos.

GARANTIA

Garantimos a qualidade desta panela de pressão por 1 ano - (365 dias), contra qualquer defeito de fabricação. A garantia só será válida com a apresentação da nota fiscal, ou cupom fiscal de compra.

NÃO GARANTIA

Está fora da garantia e da responsabilidade da MTA, painéis com fundo estufado, no qual o seu problema é devido a obstrução das válvulas de trabalho, fazendo com que a panela trabalhe acima da pressão indicada no produto. Também está fora de garantia painéis com o uso de acessórios não originais da MTA, os quais devem, ser trocados a cada 12 meses sempre, para garantir o bom funcionamento do produto e sua segurança.

DESMONTAGEM DO VISOR PARA LIMPEZA

Para desmontar o visor pressione a borda da luva de silicone para desencaixar da tampa (fig.1). Empurre a luva e o visor e desencaixe o conjunto da tampa de alumínio (Fig. 2). Remova o vidro da luva e lave. Atenção: quando o vidro estiver sem a luva, cuide para não deixá-lo cair ou bater, neste caso o vidro pode trincar ou quebrar; substitua o vidro caso apresentar qualquer sinal de trinca. Visor desmontado para fácil limpeza (Fig. 3).



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

MONTAGEM DO VISOR

Primeiro encaixe o vidro na luva de silicone (Fig. 4). Em seguida encaixe o vinco da luva no lado interno da tampa (Fig. 5). Pressione com uma mão e com a outra ajeite para que toda a borda menor da luva atravesse para o lado externo da tampa (Fig. 6)

NUNCA UTILIZE OBJETOS CORTANTES OU PONTEAGUDOS PARA REALIZAR ESSA MONTAGEM



Fig. 4

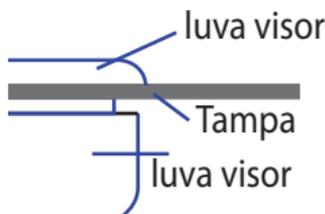


Fig. 5



Fig. 6

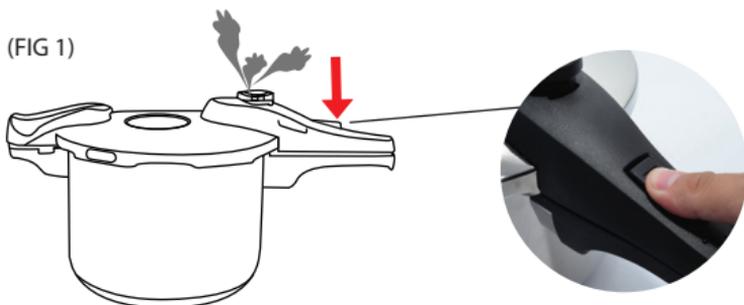
PONTOS DE ATENÇÃO, DO USO DA PAINELA VIZZORE

- USE APENAS APÓS LER E ENTENDER TODO O MANUAL.
- GUARDAR ESTE MANUAL APROPRIADAMENTE.
- AVISO, O USUÁRIO TOMARÁ TODA A RESPONSABILIDADE SE OCORRER UM ACIDENTE POR NÃO SEGUIR ESTE MANUAL DE USO.

DICAS DE SEGURANÇA

1 - A painela de pressão não deve ser usada para qualquer outra finalidade. Sugerimos que não seja feito o uso da mesma por crianças ou pessoas que desconhecem seu funcionamento. Deve sempre estar sendo vigiada por um adulto e sempre que em uso, manter longe do alcance de crianças.

2 - De acordo com o limite de pressão, o ponto de ebulição do líquido é inferior a 120°C (250°F). Favor operar com cuidado devido que altos índices de vapor e líquido sairão quando estiverem fervendo e especialmente quando a pressão reduzir rapidamente.



3 - Não cozinhe alimentos expansivos como geléias de maçã, algas marinhas, aveia, etc. para evitar o bloqueio da válvula liberadora de vapor.

4 - Mantenha a todo o conjunto da painela bem higienizado e livre de sujeira e oleosidade antes e depois do uso.



DICAS DE SEGURANÇA

5 - A panela de pressão deve ser usada em superfície estável. Não a coloque em um fogão elétrico cujo diâmetro da boca seja superior ao fundo da panela. Quando cozinhando em fogão a gás, as chamas não devem atingir as laterais da panela. A Panela de Pressão é aplicável a fornos de 2KW.

6 - Não aponte a janelinha de segurança para o usuário ou locais aonde o tráfego de pessoas seja constante.

7 - Se o vapor espirrar pra fora da válvula da válvula de segurança, ou o anel de vedação estiver espremido pra fora da janelinha de segurança, a potência deve ser desligada imediatamente. O problema deve ser identificado e resolvido antes de se retomar o uso.

8 - Seja cuidadoso quando manusear a panela com a pressão. Carregue-a na horizontal gentilmente, não a bata.

9 - Não abra a panela quando ainda há pressão dentro da mesma. Não cozinhe em caso de a tampa não estar devidamente fechada.

10 - Não deixar acumular sal, qualquer tipo de molho, vinagre, açúcar, vapor d'água, etc. dentro da panela por muito tempo. Limpe-a e a seque sempre após o uso.

11 - Não utilizar para esquentar água ou secá-la, tampouco para fritar comidas, etc, isso poderá escurecer superficialmente o metal.

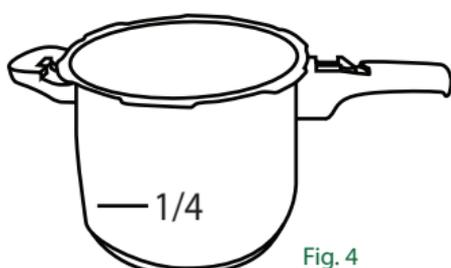
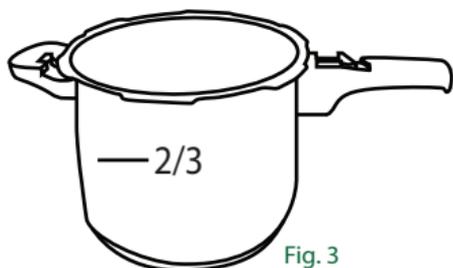
12 - Quando cozinhar comidas gelatinosas com a panela de pressão balanceie-a diversas vezes levemente antes de abrir para evitar que a comida espirre para fora.



DICAS DE SEGURANÇA

13- Volume permitido de comida dentro da Panela de Pressão

- Menos do que $\frac{2}{3}$ da altura da panela para comidas não expansíveis, tais como carnes, vegetais, etc. (FIG 3)
- Menos do que $\frac{1}{4}$ da altura da panela para comidas expansíveis, tais como arroz, feijão, etc. (FIG 4)



14 - É altamente proibido colocar qualquer objeto na válvula de pressão.

ITENS DE SEGURANÇA DA PAINELA VIZZORE INOX MTA

- Nós desenvolvemos e equipamos vários dispositivos para segurança.

- 1- A válvula de segurança e a agulheto de limpeza são usados na prevenção do bloqueio do peso de trabalho.
- 2- A válvula de segurança com trava, garante que a tampa se mantenha propriamente fechada e segura.
- 3- O botão aliviador de pressão garante o uso com segurança



NOTA ESPECIAL

1- A composição do fundo da panela é feito por 3 camadas de metal em uma máquina de fricção, o que a torna mais forte e confiável. Serve para distribuir o calor uniforme por toda a superfície do fundo



1 - inox 2 - Alumínio 3 - inox

COMO USAR

1- Certifique-se de que a pino e peso de trabalho de vapor não esteja obstruída. Use o agulheto de limpeza - não utilize palitos de madeira.

Cheque se a válvula de prevenção de abertura e a válvula de liberação de vapor não estão obstruídas sempre antes do uso. Se nenhum deles está obstruído, limpe a poeira com a agulheto de limpeza.

2- Fechando a panela.

Alinhe a marca "O" da tampa com a marca "O" do cabo baixo para fechar a panela apropriadamente antes de levá-la ao fogo.

3-Aquecendo.

Visando aumentar a temperatura mais rapidamente, acenda o fogo alto até a válvula de pressão começar a trabalhar. Preste atenção para não usar fogo mais alto do que o suficiente. É normal um pouco de vapor sair pela válvula de pressão após aquecer por um tempo.



Atenção: O tempo de aquecimento é até a válvula de pressão começar a funcionar, após isso o fogo deve ser diminuído ou controlado.

- Não toque a superfície da panela com a mão ou qualquer parte do corpo, cozinhe com cuidado e use os pegadores laterais para evitar queimaduras.

4-Desligando o fogo, liberando a pressão e abrindo a panela. Depois de passado o tempo de cozimento, desligue o fogo e libere a pressão e aguarde a redução de temperatura. Retire a tampa quando a válvula de prevenção de abertura descer. O procedimento de abertura é o contrário do fechamento. (FIG.7)

Atenção: Balance gentilmente a panela antes de abri-la para eliminar a espuma quando cozinhando alimentos pegajosos.

5-Esfriando rapidamente

Às vezes se faz necessário esfriar a panela rapidamente quando exceder o tempo de cozimento, para preveni-lo ou quando precisar abrir a tampa durante o processo. Coloque a panela em uma superfície plana e a banhe lentamente com água fria até a válvula de prevenção de abertura descer. (FIG.8)

fig. 7

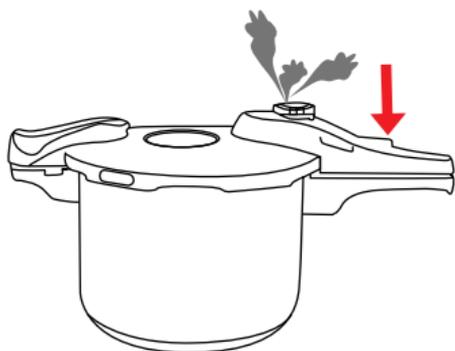
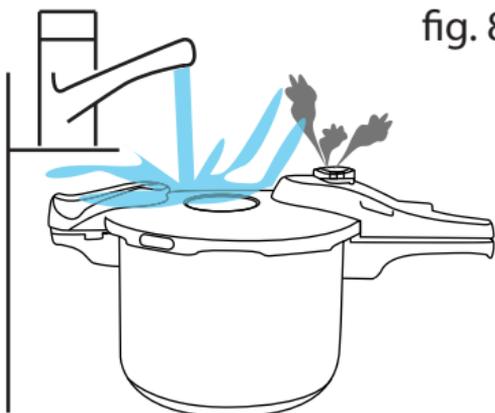
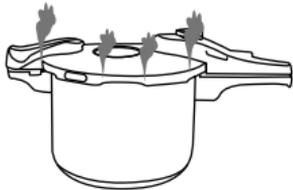
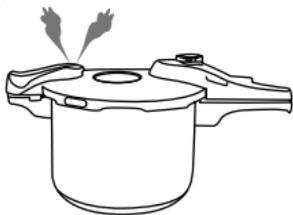


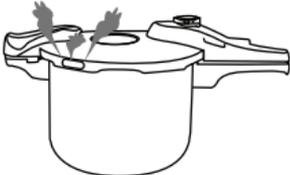
fig. 8



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	MOTIVO	SOLUÇÃO
Vapor escapa pela válvula de segurança, e o peso de trabalho não sobe.	<ol style="list-style-type: none"> 1. O raio de energia não é o suficiente 2. Não há água o suficiente dentro da panela. 3. Válvula de segurança esta suja. 4. Anel de vedação esta sujo.. 5. A tampa não está encaixada apropriadamente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aumente o raio de energia.. 2. Adicione mais água. 3. Limpe a válvula de segurança e o peso de trabalho. 4. Limpe o anel de vedação, a boca e a tampa da panela. 5. Ajuste apropriadamente a tampa.
Vapor saindo pelas laterais da tampa. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anel de vedação de silicone esta sujo ou mal encaixado. 2. Anel de vedação esta velho ou danificado. 3. ausência do anel de vedação de silicone 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpe o anel de vedação, a boca e a tampa da panela. 2. Troque o anel de vedação. 3. Coloque anel de vedação
sem pressão o peso de trabalho não retorna a sua posição normal.	<ol style="list-style-type: none"> 1. A pressão dentro da panela ainda não permite a abertura. 2. O pino e peso de trabalho não estão limpos. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diminua a pressão dentro da panela para descer o pino de travamento. 2. Aperte o pino para baixo, retire a tampa e limpe-o.
Ainda há vapor saindo após a válvula de segurança subir 	<ol style="list-style-type: none"> 1. O pino e peso de trabalho não estão limpos. 2. a válvula de segurança está velha ou quebrada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpe o peso de trabalho com o agulheto de plástico. 2. Substitua por um nova válvula de segurança original MTA
O visor está sujo nas extremidades com a luva	<ol style="list-style-type: none"> 1. A panela foi usada várias vezes e não foi removido o visor quando lavada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proceda a desmontagem do visor, lave e volte a montar conforme orientações na página 4.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	MOTIVO	SOLUÇÃO
A tampa não encaixa direito.	<ol style="list-style-type: none">1. A forma entortou, devido a batidas ou tombos.2. mal posicionado	<ol style="list-style-type: none">1. Não use mais a panela e troque a tampa imediatamente2. Posicione corretamente
Quando em funcionamento o anel de vedação é forçado para fora da janela da segurança e o vapor é drenado para fora. 	<ol style="list-style-type: none">1. A função de segurança do anel de vedação está funcionando. O anel de vedação deve ter perdido sua função2. O anel de vedação está velho e perdeu sua função	<ol style="list-style-type: none">1. Retire a panela, esfrie, limpe-a e cheque todos os aparelhos de segurança. Troque aqueles que tiveram sua função comprometida.2. Troque o anel de vedação.

MANUTENÇÃO

Manutenção da panela inteira:

- Limpe a sujeira
- Enxugue a água e mantenha a panela seca
- Não raspe a superfície da panela usando materiais como esponja de aço, etc.
- Não deixe alimentos dentro da panela por muito tempo, máximo 4 horas.

Manutenção dos anéis de vedação do visor e da tampa

- Retire o anel de vedação da tampa e lave a sujeira do anel e da tampa.
- Remova a água e mantenha o anel de vedação seco.
- Coloque o anel de vedação de volta na tampa. Não coloque a tampa quando não estiver usando a panela para evitar que o anel de vedação fique deformado.



Manutenção para o pino e peso de trabalho de liberação de vapor.

- Verifique o furo de liberação de vapor. Se estiver bloqueado, limpe a sujeira com a agulha de drenagem. Então lave e enxágüe com água corrente.
- Se o parafuso do peso de trabalho ou outro qualquer estiver frouxo, aperte-o imediatamente.

Manutenção da válvula de segurança.

- Remova a capa protetora do furo de liberação de pressão
- Limpe a sujeira da válvula com a agulheto de limpeza
- Lave e enxágüe com água. O pino da válvula deve mover-se livremente.
- Recoloque e aperte a capa protetora.



Atenção: Não perca peças pequenas como a válvula limitadora de pressão. Não há problema se o anel de vedação sofrer alterações em sua cor. É recomendada a troca do anel uma vez a cada um ou dois anos de acordo com sua frequência de uso, mas deve ser trocado imediatamente se houver algum dano ou mudança de formato. Favor contatar o lojista ou o departamento comercial de nossa indústria para repor as partes.

USE SOMENTE PEÇAS ORIGINAIS MTA

MTA UTILIDADES

Marmeleiro - PR - Telefone (46) 3525 1785 - sac@mta.com.br

www.mta.com.br

[Facebook.com/mtapanelas](https://www.facebook.com/mtapanelas)