

MANUAL DE INSTRUÇÕES



PT



CLASSIC

Ø 22 | 3,5L - 4,5L - 6L

Ø 24 | 4,5L - 6L - 8L - 10L - 12L

Ø 28 | 8L - 10L - 12L - 14L - 16L



Índice

- 03 | Garantia e assistência pós-venda**
- 04 | Precauções importantes**
- 05 | Descrição do produto - componentes**
- 06 | Fontes de calor e montagem das asas**
- 07 | Instruções de utilização**
- 09 | Limpeza e manutenção**
- 10 | Limpeza dos sistemas de segurança
Substituir a junta de borracha / vedante**
- 11 | Problemas - Causas prováveis e soluções**
- 12 | Características painéis pressão**
- 13 | Declaração de conformidade**

Estimado Consumidor

É com simplicidade e satisfação que manifestamos o nosso contentamento pela sua escolha.

Desejamos que a sua nova panela de pressão Evinox corresponda às suas expectativas e lhe proporcione agradáveis refeições no seu dia-a-dia.

Cada panela de pressão é vendida com a garantia contra eventuais defeitos de fabrico.

Uma utilização contrária, inadequada ou qualquer alteração feita ao produto pelo consumidor, anula automaticamente a sua garantia.

A garantia assegura a substituição das peças defeituosas.

As peças de desgaste natural, como o vedante e as válvulas não estão abrangidas pela garantia.

Recomendamos a leitura atenta deste manual antes da primeira utilização, como a sua conservação de modo a que esteja sempre disponível para uma eventual consulta.

Garantia e Assistência Pós-Venda

As panelas de pressão Evinox têm garantia de 2 anos contra defeitos de fabrico. Esta garantia não abrange os danos que possam ser provocados por uma má utilização, por quedas ou pancadas.

O período de garantia é contado a partir da data de compra, sendo válido com a apresentação da peça defeituosa bem como o comprovativo da sua compra.

Contacto do Serviço de Assistência Pós-Venda

Alumínios Manuel G. Vieira & Filhos, Lda

Zona Industrial de Cesar - Apart. 2084

3701-906 Cesar - Portugal

Tel.: 256 850 290 - Fax: 256 850 299

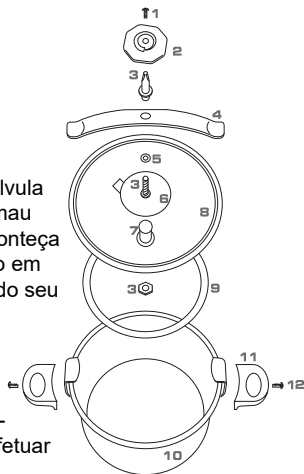
E-mail: Info@avieira.pt | www.avieira.pt

Precauções Importantes

- Leia todas as instruções.
- Não deixe as crianças perto da panela de pressão quando em utilização.
- Não introduza a panela de pressão num forno aquecido.
- Se manusear a panela de pressão sob pressão, tenha o máximo de precaução. Utilize as pegas e se necessário use proteção. Não toque em superfícies quentes.
- Não utilize a panela de pressão para um propósito diferente daquele para o qual é destinado.
- Este utensílio cozinha sob pressão. A sua utilização inadequada pode resultar em queimaduras. Certifique-se de que a panela está corretamente fechada antes de a aquecer. Veja as instruções de utilização.
- Nunca force a abertura da panela de pressão. Não abra antes de ter a certeza que a sua pressão interna tenha baixado completamente. Veja as “instruções de utilização”.
- Nunca utilize a panela de pressão sem adicionar água, pois isso poderia danificá-la gravemente. Adicione no mínimo 25 cl de água.
- Não encha a panela além de 2/3 da sua capacidade. Ao cozinhar alimentos que dilatam durante a cozedura, como arroz ou legumes desidratados, não encher a panela para além de metade da sua capacidade.
- Utilize a(s) fonte(s) de calor de acordo com as instruções de utilização.
- Depois de cozinhar carne com pele (ex.: língua de boi) que possa inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto a pele estiver inchada, pois corre o risco de se escaldar.
- Ao cozinhar alimentos pastosos, agite suavemente a panela de pressão antes de abrir a tampa para evitar explosão de alimentos.
- Antes de cada utilização, verifique se as válvulas não estão obstruídas, veja nas “instruções de utilização”.
- Nunca utilize a panela de pressão sob pressão para fritar alimentos.
- Não intervenha sobre os sistemas de segurança para além das instruções de manutenção referidas nas “instruções de utilização”.

Descrição do Produto - Componentes

- 1) Parafuso do manípulo de aperto.
- 2) Manípulo de aperto de baquelite.
- 3) Parafuso central completo.
- 4) Travessão em aço inoxidável.
- 5) Válvula de segurança completa. Esta válvula é ativada sempre no caso de um eventual mau funcionamento da válvula rotativa. Caso aconteça esta válvula permite a libertação da pressão em excesso garantindo a completa segurança do seu utilizador.
- 6) Placa de proteção da tampa.
- 7) Válvula rotativa completa. Esta válvula garante que a pressão máxima de funcionamento não é ultrapassada. Permite ainda efetuar a descompressão da panela de pressão.
- 8) Tampa embutida em aço inoxidável.
- 9) Junta de borracha ou vedante.
- 10) Corpo embutido em aço inoxidável com asas.
- 11) Asas de baquelite.
- 12) Parafuso de fixação das asas.



! Recomendamos a substituição das válvulas de dois em dois anos e a junta de borracha ou vedante todos os anos. A substituição destes componentes deverá ser feita por peças originais e por um técnico especializado. Utilize sempre componentes da marca evinox de acordo com o seu produto.

Fontes de Calor:



Gás

Placa
EléctricaVidrocerâmica
Radiante

Indução

Fonte de calor 2000W.

Pressão de funcionamento - 45 KPa.

Pressão máxima admissível (PS) 65 KPa.

É importante utilizar a fonte de calor mais adequada á sua panela de pressão. Reduzir sistematicamente a fonte de calor logo que a pressão seja atingida a emissão do vapor dever ser mínima para evitar que os alimentos se queimem.

Gás - a chama não deve ultrapassar o diâmetro da panela de pressão.

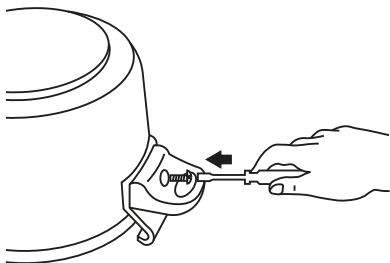
Placa Eléctrica - utilizar uma placa do mesmo diâmetro ou inferior ao fundo da panela de pressão.

Vidrocerâmica - antes de colocar a panela sobre uma superfície sensível, tal como a placa de vidrocerâmica, assegure-se que o fundo exterior da panela se encontra limpo.

Montagem das Asas

Por razões de acomodação e de transporte, as asas vão soltas na embalagem pelo que deverá apertá-las aquando da primeira utilização, conforme a figura.

Vire a panela para que a sua montagem seja mais fácil. Coloque a parte mais larga das asas para baixo, meta o parafuso e aparafuse até ao fundo.



Depois de alguns dias de utilização da panela aconselhamos-lhe a reapertar novamente os parafusos, para evitar que as asas se soltem.

Instruções de Utilização:

- 1) Aquando da primeira utilização ferva sob pressão água com um pouco de leite durante 5 minutos para assim evitar que o interior escureça. **Fig.1**
- 2) Antes de fechar a panela, deverá rodar o manípulo no sentido contrário ao da flecha de modo a ajustar o travessão à tampa. De seguida faça deslizar a tampa na posição horizontal ao longo do bordo da panela, de maneira a que o travessão encoste nas asas de inox. Verifique que a tampa se encontra bem colocada. **Fig. 2**
- 3) Rodeo manípulo de fecho no sentido da flecha até o travessão ficar bem ajustado na parte superior das asas de inox. **Fig.3**
- 4) Verifique a posição da flecha situada no manípulo de aperto. **Fig.4**
- 5) Rode o manípulo de fecho uma volta completa de modo que a flecha volte a posição inicial. **Fig.4**
- 6) Repita o ponto N° 5 para mais uma volta completa. **Fig.4.** Para cada nova utilização deverá seguir sempre este processo, isto é dar duas voltas completas de modo a garantir uma correta vedação da sua panela de pressão.
- 7) Coloque a válvula rotativa sobre o pivot e rode-a ligeiramente para se assegurar do seu bom funcionamento. **Fig.5**
- 8) O tempo de cozedura inicia-se a partir do momento em que a válvula rotativa começar a rodar. Deverá então proceder à redução da fonte de calor. Basta que a válvula rode progressivamente e liberte um pequeno jato de vapor para manter a panela sob pressão. Se rodar mais rapidamente o tempo de sua cozedura será o mesmo. **Fig.6**
- 9) Logo que o tempo de cozedura indicado na receita termine, desligar a fonte de calor e descomprimir a panela, levantando a válvula parcialmente até ao 1º degrau do pivot ou retirando-a totalmente. **Fig.7**
- 10) Antes de retirar a tampa assegure-se de que toda a pressão existente no interior da panela de pressão foi retirada. Rode o manípulo no sentido contrário ao da flecha. **Fig.8.** Levante a tampa suavemente e faça-a deslizar horizontalmente ao longo do bordo da panela.



Manuseie a panela de pressão sob pressão com o máximo de precaução. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas. Se necessário, use proteções.



Nunca force a abertura da panela de pressão. Não abra antes de ter certeza que a sua pressão interna tenha baixado completamente. Um ligeiro escape de vapor é normal ao nível da válvula de segurança.

Relembramos também para que não deixe as crianças perto da panela de pressão quando em utilização. A utilização inadequada pode provocar queimaduras.

Imagem das Instruções de Uso:

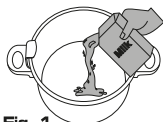


Fig. 1

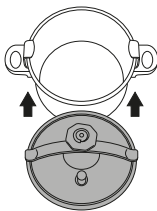


Fig. 2

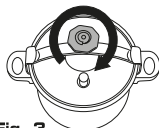


Fig. 3

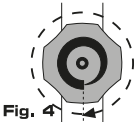


Fig. 4

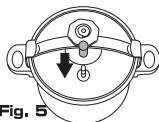


Fig. 5

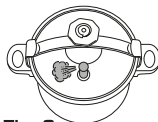


Fig. 6

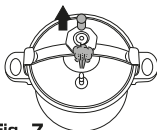


Fig. 7

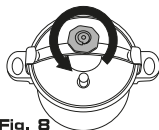


Fig. 8

Não intervenha sobre os sistemas de segurança para além das indicações referidas nas instruções de utilização. A panela de pressão dispõe de sistemas que garantem toda a segurança.

Segurança contra sobrepessão - em caso de mau funcionamento da válvula de rotativa.

Primeiro dispositivo - a válvula de segurança liberta o excesso de pressão na panela.

Segundo dispositivo - uma fuga de vapor será produzida

Se existir uma fuga de vapor na panela.

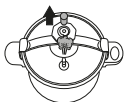
1º Retirar a panela da fonte de calor.

2º Retirar a válvula rotativa e deixar sair o vapor.

3º Voltar a apertar a panela com mais força (Exp.: 3 voltas completas e colocar novamente na fonte de calor.



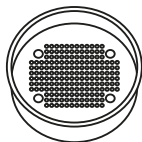
1º



2º



3º



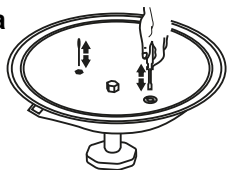
Cesto a Vapor - para cozinhar apenas a vapor.

Este artigo é opcional na compra da panela de pressão.

Limpeza e Manutenção

- Não deixe ficar os alimentos dentro da panela de pressão depois de cozinhados. Lave-a logo após cada utilização para que o metal não se danifique com a cozedura de alimentos salgados ou ácidos. Basta lavá-la com um pouco de água morna e líquido da louça.
- Pode lavar o corpo da panela na máquina de lavar louça.
- **Não coloque a tampa na máquina de lavar louça.** Lave a tampa da panela de pressão em água corrente para evitar danificar válvulas e vedante.
- Nunca utilize produtos abrasivos nem esponjas metalizadas..
- Nunca utilize lixívia nem produtos com cloro.
- Se a sua panela de pressão apresenta manchas de calcário ou outras limpe-a com um produto específico para limpeza de inox.
- Para fazer desaparecer os odores da panela de pressão, faça ferver no seu interior um pouco de vinagre até a evaporação.
- **Não devem ser efetuadas quaisquer alterações nos dispositivos de segurança. Em substituição desses dispositivos ou de outras peças relevantes para a segurança, só deverão ser utilizadas peças originais.**
- Sempre que o dispositivo de segurança apresente um funcionamento inadequado à função do mesmo, será de evitar a sua utilização, e deverá contactar o seu revendedor ou o serviço pós-venda.

Limpeza dos Sistemas de Segurança



- Limpar o canal da válvula com um forte jato de água ou com a ajuda de uma agulha.
- Limpar a base da válvula de segurança e verificar o seu funcionamento, ou seja, pressionar ligeiramente a válvula do lado interior da tampa que se deve levantar sem dificuldade. Assegure-se de que não há alimentos entalados ao nível da entrada da válvula.
- Depois de limpar e secar a panela de pressão convenientemente, guardá-la aberta. Coloque a tampa voltada para cima de forma a que a junta da borracha ou vedante possa secar mais eficazmente.

Substituir a Junta de Borracha / Vedante

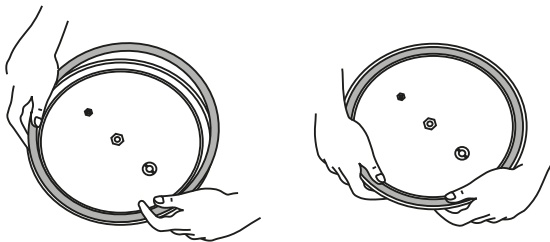
- Após prolongado tempo de utilização a junta de borracha vai se deteriorando pelo que será necessário proceder à sua substituição. Para adquirir a junta de borracha, dirija-se ao seu revendedor ou contate o serviço pós-venda.

Procedimento:

1º Utilize uma junta de borracha de dimensão adequada à tampa.

2º Limpe bem o encaixe da junta de borracha na tampa.

3º Coloque-a dentro do encaixe, carregando com os polegares para se certificar de que está bem introduzida.



Problemas - Causas Prováveis e Soluções

A minha panela de pressão não ganha pressão. O que se passa?

- A fonte de calor é insuficiente. Aumente-a.
- Não têm líquido suficiente. Acrescente água.
- A válvula rotativa está mal colocada. Verifique o posicionamento.
- A Válvula de segurança encontra-se obstruída. Limpe-a.
- Algumas peças encontram-se danificadas. Substitua-as.

O vapor sai à volta da tampa. O que se passa?

- A tampa encontra-se mal apertada. Siga as instruções.
- A borracha está mal colocada. Coloque-a corretamente. (Ver instruções de utilização)
- A borracha está suja. Limpe-a.
- A borracha está danificada. Substitua-a.
- O bordo da panela ou da tampa está danificado, (amolgado).

Contate o serviço pós-venda.

Não consigo abrir a panela. Porque?

- Assegure-se que a panela já não têm pressão. Levante a válvula rotativa e desperte a tampa. Se necessário coloque-a de novo na fonte de calor alguns minutos sem válvula rotativa.

O sistema de segurança não funcionou. O que fazer?

- Importante. Tirá-la da fonte de calor. Limpar o canal da válvula rotativa. (ver instrução de utilização, peça N°7). Desligue a fonte de calor. Deixe arrefecer a panela de pressão e verifique o orifício da válvula rotativa e a própria válvula rotativa.

Os alimentos não estão cozidos ou ficaram queimados.

- Verifique o tempo de cozedura.
- Verificar a potência da fonte de calor.
- Verificar se a válvula rotativa está bem posicionada.
- Verifique a quantidade de água.
- Verifique o estado da junta de borracha.

Características Painelas de Pressão

Modelo Aperto Progressivo Diâmetro 22

Referência	Capacidade	Ø Fundo	Pressão de Regulação	Temperatura de Ebulição
5000035122	3,5L	17,5cm	0,45bar	110 °C
5000030122	4,5L	17,5cm	0,45bar	110 °C
5000031122	6L	17,5cm	0,45bar	110 °C

Modelo Aperto Progressivo Diâmetro 24

Referência	Capacidade	Ø Fundo	Pressão de Regulação	Temperatura de Ebulição
50000301	4,5L	17,5cm	0,45bar	110 °C
50000311	6L	17,5cm	0,45bar	110 °C
50000321	8L	17,5cm	0,45bar	110 °C
50000331	10L	17,5cm	0,45bar	110 °C
50000341	12L	17,5cm	0,45bar	110 °C

Modelo Aperto Progressivo Diâmetro 28

Referência	Capacidade	Ø Fundo	Pressão de Regulação	Temperatura de Ebulição
EV2425011	8L	25cm	0,45bar	110 °C
EV2425008	10L	25cm	0,45bar	110 °C
EV2425009	12L	25cm	0,45bar	110 °C
EV2425012	14L	25cm	0,45bar	110 °C
EV2425010	16L	25cm	0,45bar	110 °C

Declaração de Conformidade

Para os devidos efeitos declaramos que as panelas de pressão marca evinox cumprem com todas as disposições da directiva nº2014/68/UE e normalização aplicável, nomeadamente EN12778. Assim como com o regulamento CE 1935/2004, garantindo que são cumpridos todos os requisitos de compatibilidade alimentar.


Fabricante:

Alumínios Manuel G. Vieira & Filhos, lda.
Zona Industrial de Cesar - Apart. 2084
3701-906 - Cesar - Portugal

Avaliação de conformidade

Módulo B: Exame UE de tipo - Tipo de produção

Módulo C2: Conformidade com o tipo baseada no controlo interno da produção e controlos supervisionados do equipamento sobre pressão a intervalos aleatórios.

Marca	Capacidade	Nº Certificado	Organismo Notificado
	Ø 22 - 3,5L / 4,5L / 6L	464 CP 27	CATIM
	Ø 24 - 4,5L / 6L / 8L / 10L / 12L	464 CO 36	CATIM
		0826/1512/17	TUV
	Ø 28 - 8L / 10L / 12L / 14L / 16L	0826/0605/18	TUV

Organismos notificados:

CATIM

Centro de Apoio Tecnológico à indústria Metalomecânica N°0464.
Rua dos Pátanos, 197 Porto - Portugal

TÜV Thüringen e.V.
Melchendorfer Str. 64
99096 Erfurt - Germany

Assinatura da Gerência:

Manuel Carlos Pinho Vieira
Outubro 2020



Fabricado por:
Alumínios Manuel G. Vieira & Filhos, Lda.
Zona Industrial de Cesar Apart. 2084
3701-906 Cesar Portugal
Tel.: +351 256 850 290 | Fax: + 351 256 850 299
E-mail: info@avieira.pt | www.avieira.pt

