

MANUAL DE INSTRUÇÕES

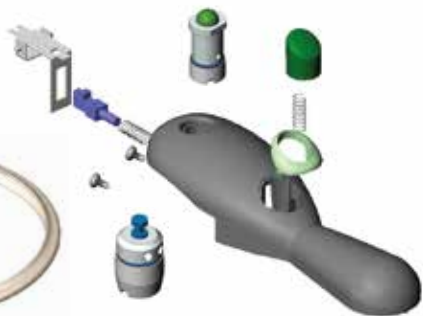
evinox
cooking the future

PT



SIMPLE

Ø 22 | 4L - 6L - 8L



Índice

- 03 | Garantia e Assistência Pós-venda**
- 04 | Precauções Importantes**
- 05 | Descrição do Produto - Componentes**
- 06 | Fontes de Calor**
- 07 | Instruções de Utilização**
- 08 | Antes de cada uso**
- 09 | Precauções no momento de utilização**
- 10 | Começar a cozinhar**
- 11 | Tempos de cozedura**
- 12 | Limpeza e Manutenção**
- 13 | Desmontagem completa da tampa**
- 14 | Problemas/Causas Prováveis e Soluções**
- 15 | Vantagens da panela de pressão Evinox**
- 17 | 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.
- Ao 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)** Corpo de Aço Inox.
- 2)** Tampa de Aço Inox.
- 3)** Cabo inferior.
- 4)** Cabo superior.
- 5)** Asa lateral.
- 6)** Botão de abertura.
- 7)** Válvula de segurança/despressurização.
- 8)** Válvula de sinalização/regulação.
- 9)** Fundo térmico difusor.
- 10)** Vedante.
- 11)** Perno de segurança.
- 12)** Válvula aromática/indicador de pressão residual.



Recomendamos a substituição das válvulas de dois em dois anos e o 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.

Características - Modelo Fecho Rápido

Capacidade Total	Capacidade Util	Ø Fundo	Pressão de Funcionamento	Pressão máxima admissível (PS)
4L	2,3L	17,5cm	85 Kpa	150 Kpa
6L	4L	17,5cm	85 Kpa	150 Kpa
8L	5,3L	17,5cm	85 Kpa	150 Kpa

Fontes de Calor:



Gás

Placa
EléctricaVidrocerâmica
Radiante

Indução

Fonte de calor 2000W.

É importante utilizar a fonte de calor mais adequada à sua panela de pressão.



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.



Quando usar uma placa eléctrica o diâmetro do fundo da panela deve corresponder ao diâmetro dessa placa, para que haja um maior aproveitamento de energia. É preferível uma placa de diâmetro inferior ao fundo da panela do que o contrário.

Instruções de Utilização

Primeira utilização

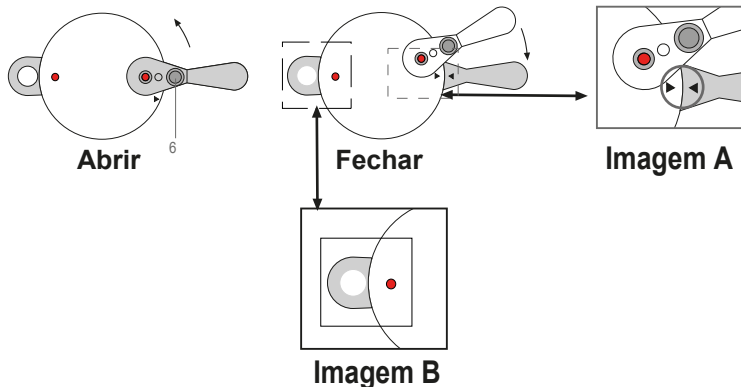
Antes de usar a panela pela primeira vez deverá proceder a uma limpeza prévia, com água quente, da tampa e do corpo. Em seguida, é importante efetuar uma cozedura com leite e água a 50%, para uma total garantia de ausência de produtos estranhos. Após esta cozedura (de apenas alguns minutos), retire o conteúdo e a panela estará pronta para entrar em serviço.

Abrir a panela

Carregue no botão de abertura (nº6) situado no cabo superior, e rode a tampa para a direita (sentido contrário ao dos ponteiros do relógio) até que os sinais existentes na tampa e no cabo inferior coincidam (imagem A). Nesta posição, levante a tampa verticalmente e, terá a sua panela aberta.

Fechar a panela

Coloque a tampa em cima do corpo de forma a que coincidam os sinais existentes na tampa e no cabo inferior (imagem A). Pressione-a suavemente contra o corpo da panela, ao mesmo tempo carregue na outra extremidade da tampa (imagem B) e em seguida, rode completamente a tampa sobre o corpo para a esquerda (sentido dos ponteiros do relógio) até que o cabo superior se posicione alinhado com o cabo inferior. Nesse momento ouvirá um “click” sinal que o sistema de encravamento da tampa já se encontra atuado. A sua panela de pressão estará, então, pronta para começar a cozinhar.



Antes de cada uso

É muito importante que verifique sempre os elementos de segurança antes de começar a cozinhar:

1 - Verifique a elasticidade da mola da válvula de sinalização/regulação (Nº8) pressionando ligeiramente o seu pino interior.

2 - Para a válvula de segurança/despressurização (nº7) execute a mesma operação que para a válvula de sinalização/regulação.

3 - Verifique se o vedante (nº10) está bem colocado e comprove também que este mantém a sua elasticidade. Verifique ainda que não se encontra danificado (cortes, deformações, etc).

4 - Se verificar que existe obstrução nas condutas das válvulas, deverá proceder de acordo com o descrito no ponto "Limpeza e Manutenção".

5 - Verifique se a válvula aromática (nº12), se encontra limpa e isenta de resíduos de alimentos.



! Se detetar algo que não funcione bem, não utilize a panela. Substitua imediatamente a peça e, neste caso, certifique-se que é original, caso contrário, o fabricante não se responsabiliza nem pelo funcionamento, nem pela garantia do produto. Em caso de dúvida, contacte-nos.

Precauções no momento de utilização

- Coloque a abertura de segurança virada para a parte contrária à zona de uso.
- Assegure-se que as pegas estão convenientemente fixas.
- Assegure-se que a panela está bem fechada antes de a utilizar.
- Não intervenha sobre os sistemas de segurança para além das instruções de manutenção referidas.

Quantidades a respeitar:

- Quantidade máxima - normalmente a panela nunca deve ser cheia com mais de 2/3 da sua capacidade (Fig. nº1). No caso de alimentos que se expandam ou que criem espuma (vegetais secos, arroz, etc), encha a panela no máximo até metade para evitar que a água e/ou comida bloqueiem os sistemas de sinalização de pressão e de segurança (Fig. nº2).



Nunca encher a panela acima da metade da sua capacidade (Fig. nº3).



Fig. N°1



Fig. N°2



Fig. N°3

- Quantidade mínima - a quantidade de líquido deve ser no mínimo de 1/4L (250ml). Nunca cozinhe sem líquido pois poderá danificar, quer a sua panela quer a sua placa.
- Reduza sistematicamente a fonte de calor, após atingir a pressão desejada (ver o nível em tempos de cozedura) de modo a poupar energia e a evitar que os alimentos se queimem.
- Ao cozinhar alimentos pastosos, agite suavemente a panela de pressão antes de abrir a tampa para evitar explosão de alimentos.

Começar a cozinhar

- Após fechar a panela de acordo com o processo correto, coloque a panela na fonte de calor adequada, regulando esta no máximo. No início da cozedura irá sair o ar em excesso pela válvula aromática de modo a preservar os aromas dos alimentos.
- Quando cozinhar com gás, verifique se a chama não ultrapassa o fundo da panela de pressão, escapando para a zona lateral. Este excesso de calor, para além de provocar um maior consumo de energia, iria provocar uma descolorização do exterior da panela (oxidação) e eventualmente, uma deteriorização das pegas da panela.
- Algum tempo depois, o pino da válvula de sinalização/regulação (3 níveis) irá começar a subir aparecendo os níveis indicativos da pressão (ver tempos e níveis de cozedura para cada alimento).

Nível 1 - Cozedura normal

Nível 2 - Cozedura rápida

Nível 3 - Cozedura super rápida


- Após o aparecimento do anel correspondente ao nível desejado regular a fonte de calor para uma posição entre a mínima e a média, de forma a que se mantenha completamente visível.
- Se o lume não for reduzido a tempo, o indicador de pressão subirá até que se verifique um escape de vapor em excesso, através da válvula de regulação. Nesse caso apague o lume, aguarde a descida do indicador para o nível desejado e volte a acender o lume a uma temperatura mais branda.
- A partir do momento em que é atingido o nível de pressão desejado, começa a contar o tempo de cozedura recomendado. Este tempo é apenas indicativo, pois, em pouco tempo, irá adquirir a experiência necessária para ajustar os tempos ao seu gosto pessoal.



Não deixe as crianças perto da panela de pressão quando em utilização. Não toque nas superfícies quentes. Se necessário use proteções.

Tempos de cozedura

	Tempos de cozedura	Válvula sinalização (Nível)
Sopa de arroz	4-6 minutos	Nível 3
Sopa de Legumes	4-5 minutos	Nível 3
Sopa de peixe	6-8 minutos	Nível 2
Sopa de massa	3-5 minutos	Nível 1
Arroz de frango	6-7 minutos	Nível 3
Arroz à valenciana	6-8 minutos	Nível 2
Esparguete	4-5 minutos	Nível 3
Cenoura	5-6 minutos	Nível 3
Couve	4-5 minutos	Nível 3
Couve	4-6 minutos	Nível 3
Espinafres	4-5 minutos	Nível 3
Favas	3-4 minutos	Nível 3
Grão-de-bico	20 minutos	Nível 3
Lentilhas	15 minutos	Nível 3
Feijão	20 minutos	Nível 3
Batatas	5-7 minutos	Nível 3
Pescada guisada	10 minutos	Nível 3
Lulas	10 minutos	Nível 3
Polvo	30 minutos	Nível 3
Truta	3 minutos	Nível 1
Mexilhões ao vapor	2 minutos	Nível 1
Almôndegas	10-12 minutos	Nível 3
Lombo de porco	15-20 minutos	Nível 3
Lombo de vaca	20-22 minutos	Nível 3
Tripas	23-35 minutos	Nível 3
Borrego	10-12 minutos	Nível 3
Coelho	10-12 minutos	Nível 3
Codornizes	5-10 minutos	Nível 3
Frango	8-12 minutos	Nível 2
Arroz Doce	6 minutos	Nível 1
Compota	7-8 minutos	Nível 1

 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.

Pronto a servir

■ Quando se esgotar o tempo de cozedura necessário, retire a panela da fonte de calor. Em seguida proceda à abertura desta de uma das seguintes formas:

1 - O processo mais seguro será aguardar que a panela esfrie e os indicadores de pressão baixem totalmente.

Em seguida, pressione o botão de abertura (nº 6) e aguarde a saída de algum resto de vapor que eventualmente, ainda exista. Este deverá sair pelas ranhuras existentes no cabo superior. Certifique-se que o indicador de pressão residual (nº12) se encontra completamente descido. Rode então a tampa para a direita (sentido contrário ao dos ponteiros do relógio) e a panela estará aberta.

2 - Pressione o botão de abertura e aguarde a total saída de vapor. Rode então a tampa da mesma forma que no processo anterior.



O processo descrito em 2 não deverá ser utilizado quando cozinhar alimentos espumosos. Nesses casos, antes de retirar a tampa, deverá agitar um pouco a panela, de forma a evitar que, bolhas de vapor eventualmente retiradas do interior dos alimentos possam salpicar, aquando da sua abertura.



Nunca force a abertura da panela nem nunca abra a panela sem se assegurar que não existe qualquer pressão no seu interior.

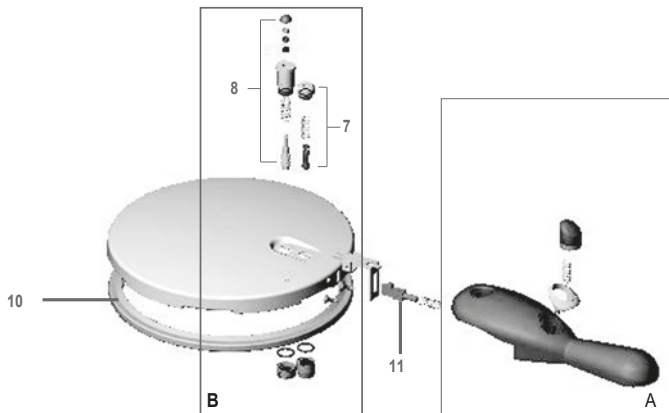
Limpeza e Manutenção

■ Para que a sua panela se mantenha sempre em forma é necessário uma correta limpeza após cada utilização.

■ Lave a sua panela de pressão evinox normalmente, usando um detergente não abrasivo. Não introduza a tampa na máquina de lavar louça. Apenas o corpo/cesto pode ser aí lavado. Retire ainda o vedante e lave-o cuidadosamente. Este artigo (vedante) deverá ser substituído todos os anos.

■ Não deixe guardados os alimentos na sua panela de pressão. Lave a panela após cada utilização para que esta não seja atacada por elementos salgados ou ácidos.

Desmontagem completa da tampa



■ Não é necessário desmontar e limpar os acessórios e válvulas da tampa cada vez que utilizar a panela, mas apenas quando existirem restos de comida que impeçam o seu bom funcionamento.

Parte A

Em primeiro lugar desaperte a porca de aperto da válvula de sinalização/regulação, separando o corpo da válvula do cabo superior. De seguida deverá proceder à desmontagem do cabo superior em baquelite, desenroscando os parafusos de aperto do cabo superior, à tampa.

Parte B

Finalmente, desaperte a porca da válvula de segurança/despressurização. Limpar tudo usando um detergente líquido não agressivo, e em seguida, lavar abundantemente com água morna. Montar tudo pela ordem inversa.

Informações adicionais

Antes de cada utilização da panela de pressão, é imprescindível verificar o estado de funcionamento do primeiro dispositivo de segurança, ver “instruções de utilização” o ponto “Antes de cada uso”.

Para peças sujeitas a desgaste relevantes para a segurança, ter em atenção a necessidade da sua substituição, ver “Descrição Pormenorizada”.

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 alguma anomalia, deve-se evitar a utilização da panela de pressão. Caso o problema persista após a substituição do dispositivo em causa, deverá contactar-nos ou contactar o local onde adquiriu a sua panela de pressão.

Depois de lavar, limpar e secar a sua panela convenientemente, deve guardá-la aberta. Coloque a tampa voltada para cima de forma a que o vedante e as válvulas possam secar mais eficazmente.

Problemas/Causas Prováveis e Soluções

O sinalizador de pressão não sobe (tempo inicial demasiado grande).

- A panela está mal fechada. Fechar conforme as instruções.
- A panela não tem líquido suficiente. Adicionar mais líquido.
- As válvulas estão sujas. Limpar conforme as instruções.
- Sistema de descompressão danificado. Substituir.
- Algumas peças encontram-se danificadas. Substituir.

O vapor escapa-se pela beira da tampa.

- A panela está mal fechada. Fechar conforme as instruções.
- O vedante está mal colocado. Retirar e colocar novamente.
- O vedante está sujo ou deteriorado. Limpar ou substituir.

Sai muito vapor pelo sinalizador de pressão.

- Válvula de sinalização encontra-se suja ou danificada. Limpar conforme as instruções ou substituir.

A panela não ganha pressão - sai muito vapor pela válvula aromática.

- A válvula encontra-se suja ou danificada. Limpar ou substituir.

Vantagens da Panela de Pressão Evinox

A sua panela de pressão evinox foi especialmente desenvolvida para que possa cozinhar pratos mais saborosos preservando todas as suas riquezas energéticas e nutritivas, apresentando um sem número de características importantes para o seu bom desempenho na cozinha.

1- Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade que tem uma duração praticamente ilimitada, associada a uma fácil e cómoda limpeza.

2- Triplo fundo difusor constituído por uma espessa placa de alumínio envolvida totalmente por aço inoxidável.

3- Pegas ergonomicamente pensadas em si. De fácil utilização, o seu design único permite um confortável manuseamento.

4- Com a sua válvula de sinalização e regulação, permite uma cozedura em três níveis consoante os alimentos que vai cozinhar, de forma a preservar as suas características e, em simultâneo, permite uma maior economia de tempo

5- Múltipla segurança com os seus diversos sistemas de segurança, esta panela de pressão permite uma cozedura ultra rápida de uma forma totalmente segura.

a) Válvula de segurança e descarga - Esta válvula é ativada no caso de um eventual não funcionamento da válvula de sinalização/regulação. Caso isso aconteça, permite a passagem da pressão em excesso, através dos orifícios laterais do cabo superior.

b) Sinalizador de pressão residual - (Válvula aromática) Este indicador sobe logo que exista uma pressão mínima no interior da panela. Deste modo sempre que este indicador esteja na sua posição superior existe pressão no interior da panela. Antes de abrir a panela assegure-se que ele desce para a sua posição de repouso. Para além disso, esta válvula permite a libertação completa do ar no interior da panela antes de se iniciar a sua cozedura, garantindo desse modo uma maior preservação das características organolépticas e dos sabores dos alimentos.

c) Válvula de sinalização e regulação da pressão - Esta válvula garante que a pressão máxima de funcionamento permitida pelas diversas normas internacionais não seja ultrapassada. Esta válvula, está incorporada no sistema de descompressão da panela. Este sistema, impede a abertura da panela enquanto não se fizer atuar a válvula, através da pressão do botão situado no cabo superior.

d) Segurança no fecho da panela - o seu sistema automático de garantia de fecho situado no cabo superior, impede a formação de qualquer pressão enquanto a panela não estiver completamente fechada.

e) Sistema de segurança na abertura - este sistema, impede a abertura da panela enquanto não se fizer atuar a botoneira de descompressão. Desta forma é retirada a pressão do interior da panela antes da sua abertura.

f) Ranhura de segurança - no caso extremo do não funcionamento de todos os sistemas anteriores, este último sistema entra em funcionamento. O vedante dilata, permitindo a saída do vapor pelo lado contrário ao sítio onde se encontra, estando, também aqui, garantida a sua segurança.

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, Ida.
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 - 4L / 6L / 8L	464 CO 80	CATIM

Organismo notificado:

CATIM

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



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

01.12.2020

