

TRAMONTINA

Panela de pressão

Pressure cooker

Olla a presión

Autocuiseur

Скороварка

حالة الضغط

 *Manual de instruções*

 *Instruction Manual*

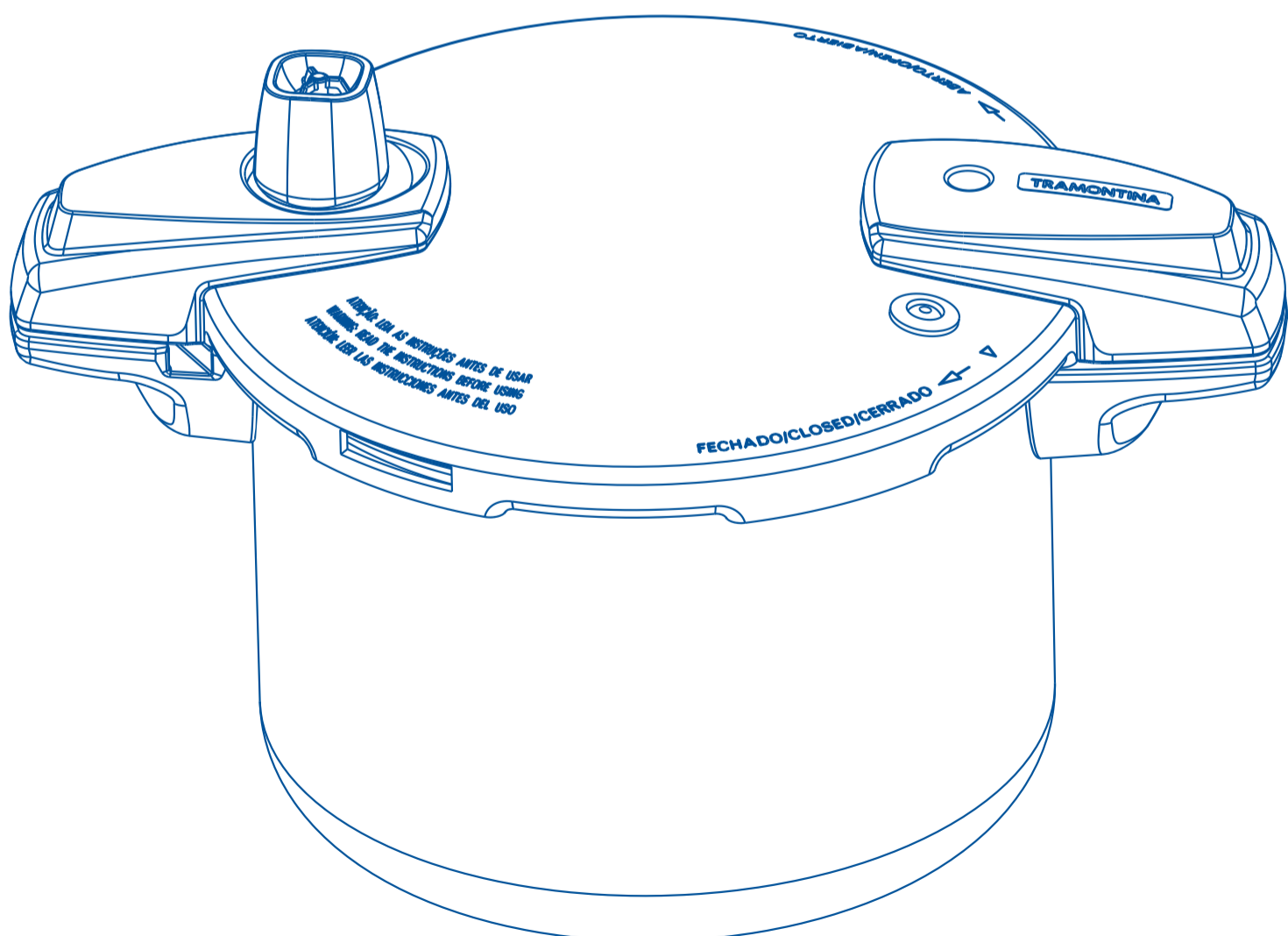
 *Manual de Instrucciones*

 *Manuel d'instructions*

 *Руководство по применению*

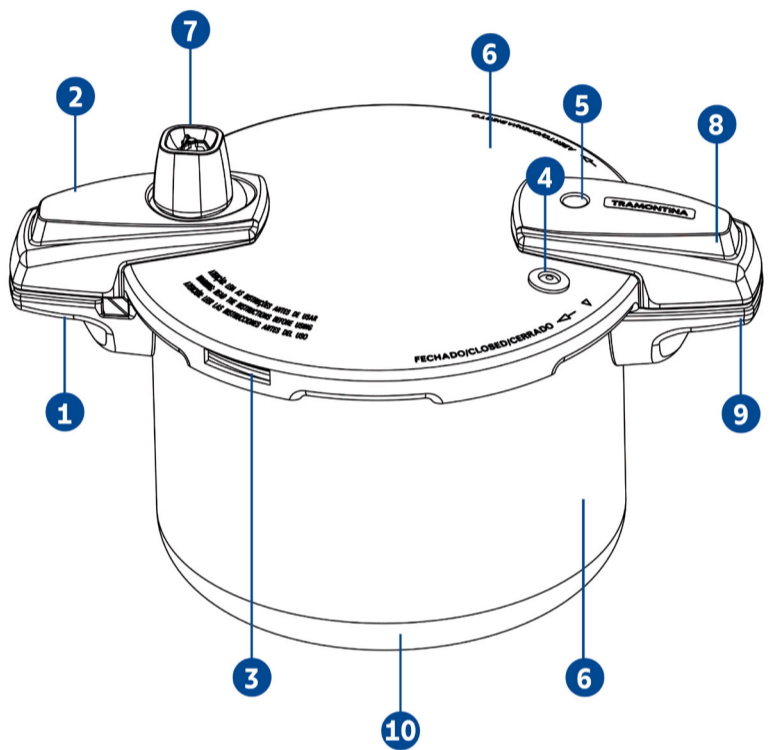
 *دليل التعليمات*

Arizona Induction



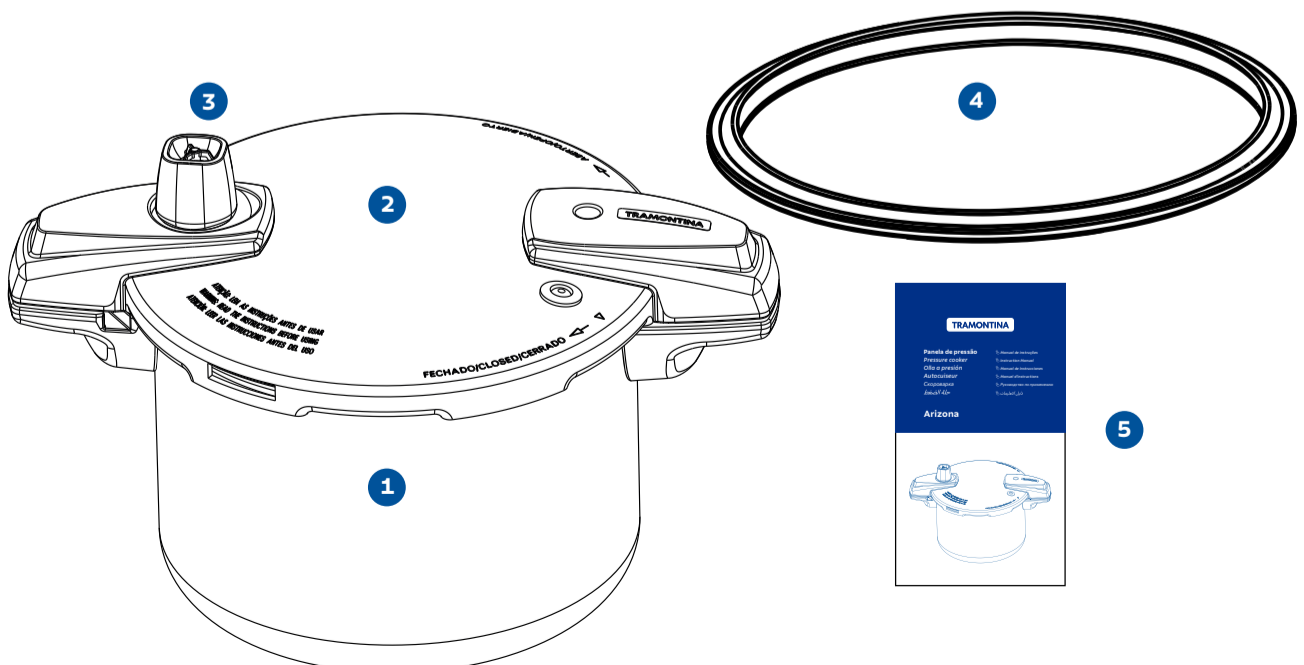
A panela está certificada em conformidade com a portaria nº 499/2021 do INMETRO.

1. Alça inferior de baquelite antitérmico
2. Alça superior de baquelite antitérmico
3. Sistema de segurança lateral
4. Válvula de segurança
5. Válvula interna de fechamento
6. Acabamentos:
Tampa: Alumínio com acabamento externo polido e interno satinado.
Corpo: Alumínio com revestimento interno e externo em antiaderente Starflon Max.
7. Válvula de trabalho
8. Alça superior de baquelite antitérmico
9. Alça inferior de baquelite antitérmico
10. Fundo de indução



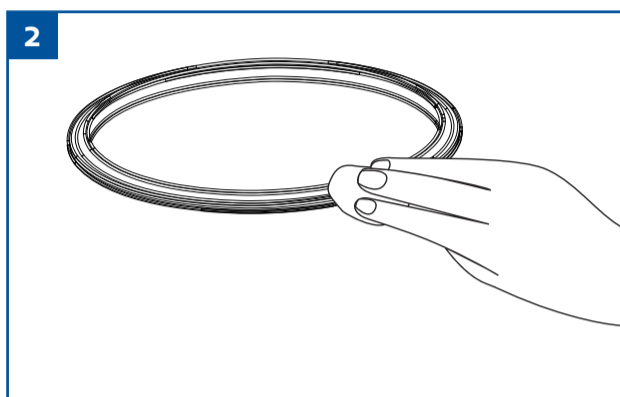
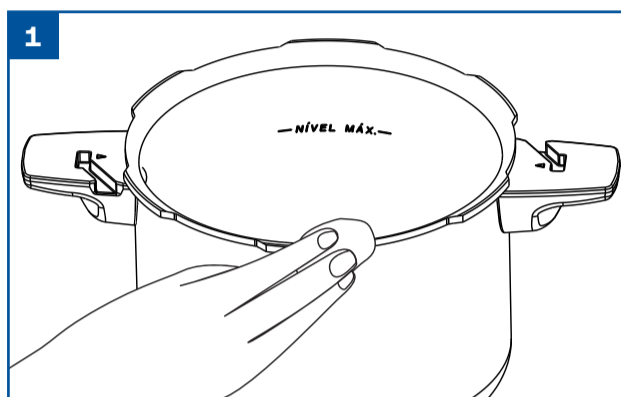
1. ITENS QUE FAZEM PARTE DESTA PRODUTO

1. Corpo da panela.
2. Tampa da panela.
3. Válvula de trabalho (alívio da pressão).
4. Anel de vedação.
5. Manual de instruções.



2. PRIMEIRO USO OU PRECAUÇÕES INICIAIS

- Remova todo o conteúdo do interior da panela .
- Leia todas as instruções cuidadosamente antes de usar a panela, especialmente “Informações básicas e instruções de segurança”.
- Retire cuidadosamente os adesivos do corpo e da tampa e lave o produto antes de usar.
- Aplique uma fina camada de óleo comestível no anel de vedação e na borda do corpo da panela. Isso facilitará a abertura e o fechamento da tampa (figuras 1 e 2). Esse procedimento pode ser repetido a cada uso.
- Este produto não pode sofrer modificações.



Fogões indicados:

Sua **PANELA DE PRESSÃO ARIZONA INDUCTION** não pode ir à máquina de lavar louças.



IMPRÓPRIO PARA LAVA-LOUÇAS



GÁS



ELÉTRICO



VITROCERÂMICO
(resistência elétrica)



INDUÇÃO

CUIDADOS COM O REVESTIMENTO ANTIADERENTE

Panela com revestimento interno e externo de antiaderente Starflon Max.

Os utensílios com antiaderente Starflon Max terão maior durabilidade se as instruções abaixo forem seguidas:

Antes e durante o uso:

- Lave com esponja macia, sabão neutro ou detergente líquido.
- Depois de secar, unte a área interna com óleo ou gordura e leve ao fogo baixo por um ou dois minutos. Deixe esfriar e lave novamente.
- Seu utensílio Starflon está pronto para uso com ou sem gordura, sempre em fogo ou potência baixa ou média (nunca superior a 260°C).
- Para mexer os alimentos use somente utensílios de silicone, nylon ou madeira.

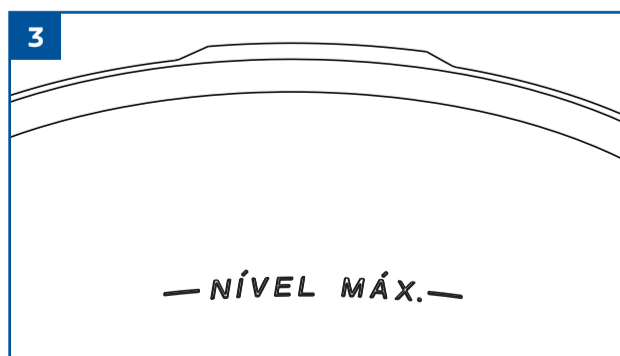
Limpeza:

- Nunca utilize produtos abrasivos na lavagem.
- Se deixar queimar alimentos, umedeça a área e reserve até que possa remover os resíduos grudados com esponja e sabão.

3. COMO USAR A PANELA DE PRESSÃO ARIZONA INDUCTION

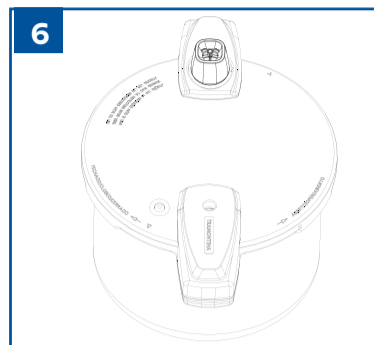
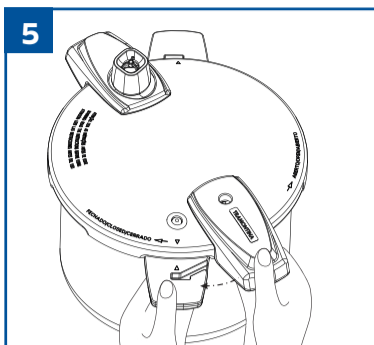
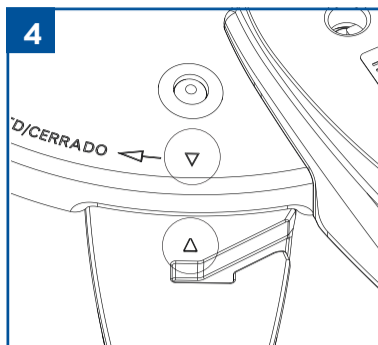
1. Preparação: Adicione o alimento e a água na panela.

- O volume de água mais alimento nunca deve ultrapassar o nível máximo indicado no interior da panela (fig. 3).
- Quando cozinhar caldos ou alimentos que se expandem durante o cozimento, não encha a panela acima da metade da capacidade.

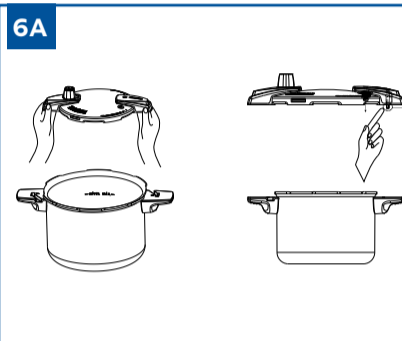


2. Para fechar a sua panela:

- Para fechar a panela, certifique-se de que a seta localizada na tampa esteja apontando para a seta localizada na alça (fig. 4). Ajuste a tampa no corpo, e gire-a no sentido horário (fig. 5) até que as alças estejam totalmente sobrepostas, indicando que a panela está fechada (fig. 6).

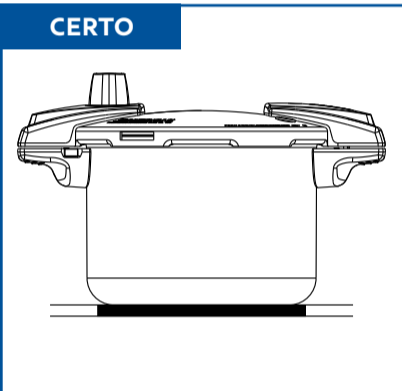


Observação: Caso a tampa não esteja completamente fechada, a válvula Interna de fechamento não será acionada, fazendo com que a panela não atinja pressão. Portanto, certifique-se de que a tampa esteja adequadamente fechada. Caso a tampa estiver trancando durante o fechamento, o gatilho da alça pode estar deslocado. Nesse caso, com a tampa na posição de uso, pressione o gatilho da alça (parte inferior) para trás, fazendo com que o pino da válvula interna da alça esteja para baixo na posição de repouso (fig. 6A). Isso garantirá que a tampa não tranque no fechamento da panela.

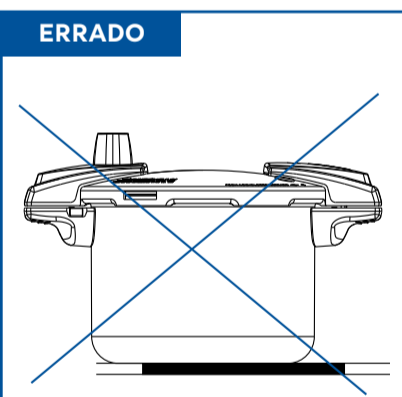


3. Cozimento: Leve sua panela ao aquecimento.

- Certifique-se de que a panela esteja centralizada na chama ou zona de aquecimento para que ocorra transferência e distribuição de calor uniforme. Utilize uma fonte de aquecimento adequada ao tamanho de sua panela. Em **fogões à gás**, a chama deve ser sempre menor ou igual ao diâmetro do fundo da panela.
- Em fogões de superfície vítrea/ vitrocerâmica/indução, para prevenir riscos, evite arrastar a panela. • Sempre levante-a ao movê-la. Além disso, certifique-se de que a área de aquecimento esteja limpa e livre de resíduos antes de usar.

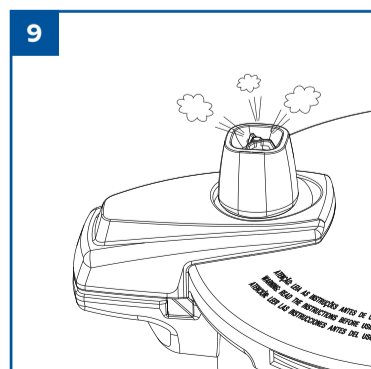
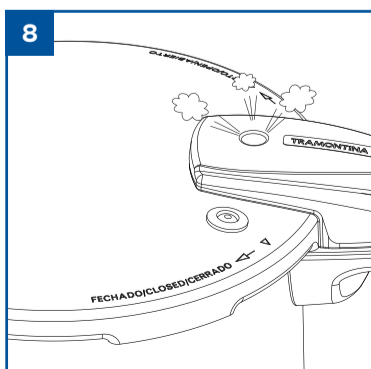
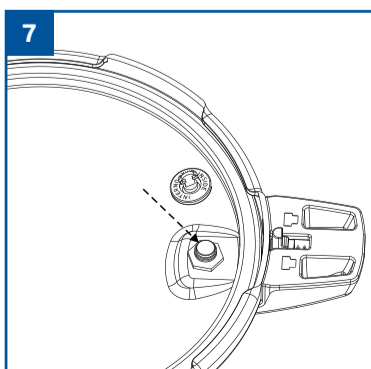


- Durante o aquecimento, ocorre a formação de vapor no interior da panela de pressão. Em seguida, a válvula interna de fechamento irá se fechar (fig. 7). Até que esta válvula se feche, é normal a saída de vapor ou gotículas de água pela válvula interna de fechamento (fig. 8).



- Esta válvula evitará a abertura da tampa com pressão interna, quando a panela estiver fechada adequadamente. No caso da tampa fechada incorretamente, a válvula não permitirá que a pressão interna se eleve. Nunca force a abertura da tampa para não danificar a válvula interna de fechamento ou outros componentes e para evitar acidentes.

- Após o fechamento da válvula interna da alça, se elevará a pressão interna da panela e, em alguns minutos a válvula de trabalho entrará em operação (fig. 9), atingindo pressão de trabalho. Devido a condensação do excesso de vapor, poderão aparecer gotas de água sobre a alça. **IMPORTANTE:** Não utilize sua panela em fogo ou potência máxima. Quando o vapor começar a ser liberado pela válvula de trabalho, reduza o aquecimento. Esse procedimento permitirá maior economia de energia ou gás.



ATENÇÃO: É normal que ocorra a liberação de vapor e pequenas gotículas de água sobre a válvula de trabalho. Isso acontece porque a válvula está constantemente regulando a pressão interna da panela durante o processo de cozimento.

4. Para abrir a sua panela: Após o cozimento, desligue a fonte de calor e remova a pressão interna antes de abrir a panela. Existem duas maneiras de remover a pressão interna de sua panela:

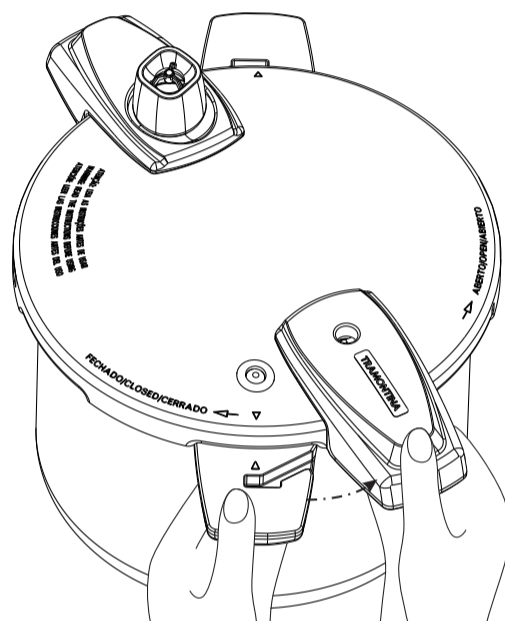
Despressurização lenta: Após retirar a panela da fonte de calor, coloque-a sobre uma superfície plana e segura. Deixe esfriar naturalmente até que a válvula de fechamento da alça libere a abertura da tampa.

Despressurização rápida: Com cuidado, leve sua panela até a pia e derrame água fria sobre a tampa. Depois da despressurização, seja lento ou rápido, levante a válvula de trabalho, com o auxílio de um garfo, para verificar se a pressão interna foi completamente removida. Caso a panela apresente resistência na abertura, não force, repita o processo de despressurização.

• A válvula de trabalho nunca deve ser retirada enquanto a panela estiver aquecida. Após o resfriamento é possível retirar a válvula com segurança.

• Abra a panela somente após estar seguro de que não há mais pressão interna. Para abri-la, gire a tampa no sentido anti-horário até que a seta da tampa esteja alinhada com a seta da alça, e então levante e remova a tampa com cuidado. Ao girar a tampa, não empurre a alça para cima, para não danificar os componentes.

• Se na tentativa de abrir a panela as alças apresentarem resistência, isso significa que ainda existe pressão interna na panela. Nesse caso, não force as alças. Mantenha a Válvula de Trabalho (alívio de pressão) na posição correta e repita o processo de despressurização. Levante a válvula de trabalho com auxílio de um garfo para verificar se o vapor interno foi completamente eliminado. Caso ainda haja pressão, repita o procedimento até que não tenha mais nenhuma saída de vapor.



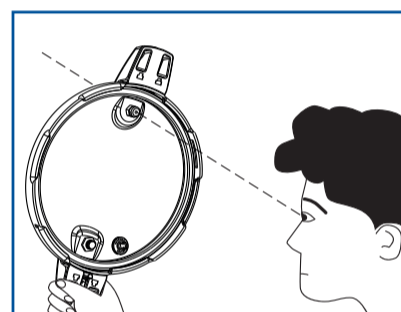
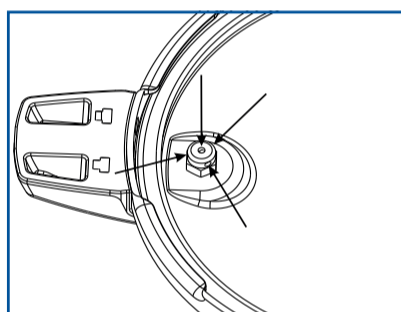
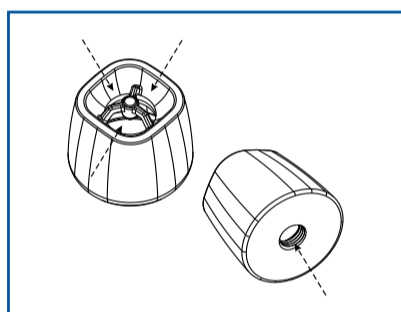
4. INFORMAÇÕES BÁSICAS E INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Quando utilizar a panela de pressão, algumas precauções básicas de segurança deverão ser seguidas. O uso incorreto pode causar acidentes! Portanto, leia e observe todas as instruções:

- A panela de pressão Tramontina é absolutamente segura, desde que sejam seguidas as orientações deste manual.
- Esteja sempre atento para o fechamento correto da sua panela de pressão antes de usá-la, sobrepondo as alças da tampa e do corpo da panela. O fechamento inadequado poderá resultar em acidente com queimaduras graves.
- Nunca utilize a panela de pressão para outros usos senão o destinado.
- Não utilize a panela de pressão em nenhum tipo de forno e micro-ondas.
- Não é recomendado o uso em fogareiros.
- Nunca utilize outros recipientes dentro da panela de pressão.
- Nunca utilize a panela de pressão sem líquidos; nunca permita que todo o líquido evapore durante o cozimento.
- Nunca utilize a panela de pressão para frituras.
- Com o uso, as alças podem afrouxar devido à dilatação normal dos materiais mediante a temperatura. Reaperte apenas o suficiente, sem forçar.
- Utensílios quentes devem estar fora do alcance das crianças.
- Não toque nas superfícies quentes. Para manusear a panela utilize as alças de baquelite antitérmico e, se necessário, use proteção para as mãos.
- Tenha muito cuidado quando manusear a panela de pressão contendo líquidos quentes ou com pressão interna, para evitar riscos de acidentes no manuseio e transporte. Sempre segure pelas alças, estando quente ou fria, longe do corpo ou rosto.
- Sempre verifique as condições da Válvula de Trabalho (alívio de pressão) antes do uso para assegurar que não esteja obstruída e garanta um bom funcionamento.

5. CUIDADOS COM A PANELA DE PRESSÃO

- Sempre que remover o Anel de Silicone e as Válvulas de Trabalho e de Segurança, tenha cuidado para que os mesmos sejam montados em suas posições corretas.
- Não coloque em aquecimento a panela de pressão vazia e/ou sem líquidos, nem permita que toda a água evapore durante o cozimento.
- A panela nunca deve ser utilizada sem água, pois poderá danificar o anel de silicone e as válvulas de segurança poderão romper. Além disso, o superaquecimento pode causar deformações no fundo da panela, alterando o seu funcionamento. Não indicamos o uso nestas condições.
- Nunca force a abertura da panela. Se estiver resistente para abrir, isso indica que ainda há pressão interna. Forçar a abertura pode causar acidentes e danificar os componentes do produto. Realize o processo de despressurização (ver item 4, tópico 3) e certifique-se de que não haja mais pressão interna antes de abrir.
- Quando cozinhar caldos ou alimentos que se expandem durante o cozimento (como arroz ou vegetais secos), não encha a panela acima da metade da capacidade máxima de uso (indicada na região interna da panela). O excesso de alimento, durante o cozimento, pode causar entupimento da válvula de trabalho, seja por partes do próprio alimento ou pelo vazamento do caldo. Por esse mesmo motivo, alguns alimentos que podem fazer espuma ou estalar não devem ser cozidos em panela de pressão, tais como: frutas, cevadinha, mingau de aveia, cereais diversos ou massas.
- Após cada uso, verifique se a Válvula de Trabalho e o pino de saída de vapor estão desobstruídos. Não estando, faça a limpeza da seguinte forma: Retire a Válvula de Trabalho (peso) 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 quatro furos do Pino de Saída de Vapor no lado interno da tampa; certifique-se, olhando novamente contra a luz. Estando todos limpos, monte a Válvula de Trabalho.



- Verifique regularmente as condições do anel de vedação de silicone quanto ao desgaste e substitua-o quando necessário. Utilizar um anel de vedação danificado/desgastado pode comprometer o desempenho da sua panela, causando vazamentos e impedindo a adequada pressurização.
- Não bata com utensílios de cozinha na borda da sua panela de pressão e evite arear as garras da panela, pois isto danificará o revestimento antiaderente e poderá prejudicar a perfeita vedação devido à danos ou desgaste.
- Não utilize a panela caso verifique que algum dos componentes esteja danificado.
- Observe sempre as condições de uso das diversas peças da sua panela de pressão. Em caso de reposição, contate uma assistência técnica autorizada Tramontina em um dos endereços que constam no site (onde.tramontina.com.br) ou entre em contato com a Central de Atendimento Tramontina.

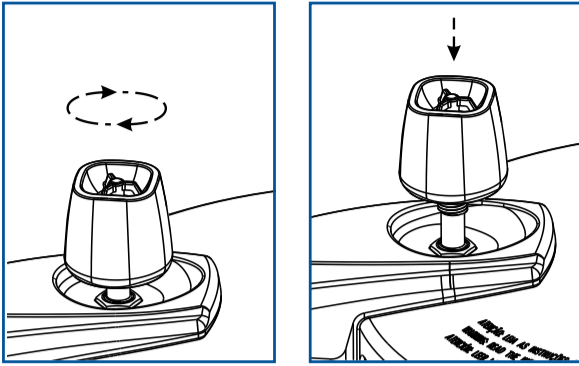
O USO INDEVIDO DA PANELA DE PRESSÃO PODE CAUSAR DANOS E ACIDENTES.

6. VÁLVULAS E SISTEMAS DE SEGURANÇA

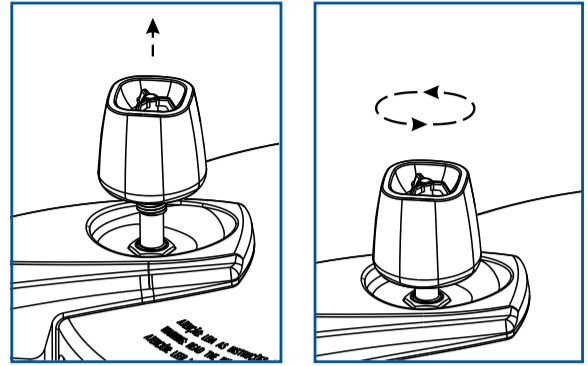
Para sua maior proteção, a Panela de Pressão Tramontina está equipada com as seguintes válvulas e sistemas de segurança:

1. Válvula de Trabalho (alívio de pressão): Entrará em operação quando a panela atingir a pressão de trabalho (80 kPa -kiloPascal). Durante o funcionamento, sairá vapor pela parte superior da válvula de trabalho. Nunca coloque as mãos e o rosto sobre a válvula. Antes de usar a panela verifique se a válvula está em sua posição correta de trabalho. Para colocar a válvula, alinhe-a sobre o pino e gire-a no sentido horário até o final da rosca. Para removê-la, basta realizar o procedimento inverso: gire o componente no sentido anti-horário e, em seguida, levante-o para desencaxá-lo. Nunca tente forçar a válvula para cima sem antes desrosqueá-la, pois isso pode causar danos à rosca.

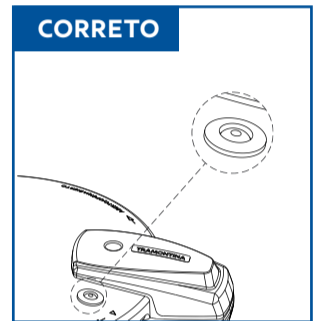
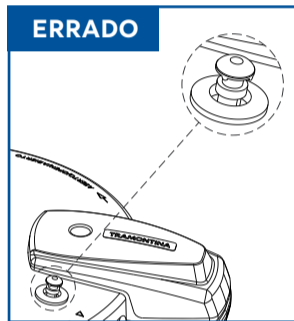
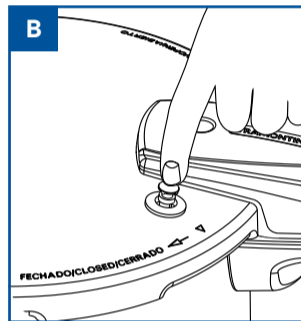
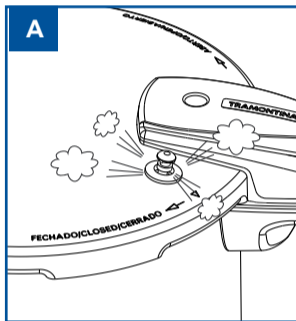
PARA COLOCAR A VÁLVULA DE TRABALHO



PARA RETIRAR A VÁLVULA DE TRABALHO

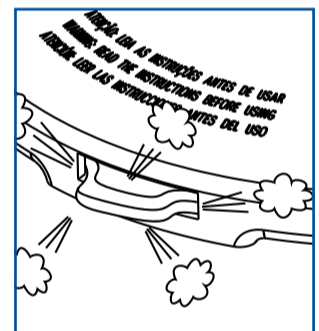
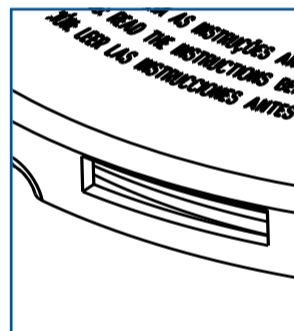


2. Válvula de Segurança: Entrará em operação aliviando a pressão caso a Válvula de Trabalho estiver bloqueada. Neste caso, o pino da Válvula desloca-se para cima, diminuindo a pressão interna (figura A). Caso isso ocorra, desligue o fogo e esfrie a panela antes de abri-la, certifique-se de que não há pressão interna. Retire a Válvula de Trabalho, desobstrua todos os orifícios do Pino de Saída de Vapor e recoloque-o novamente. Retorne o Pino da Válvula de Segurança na posição correta (posição original) (figura B), pressionando-o para baixo. Somente reinicie o processo quando o pino estiver na posição original. Repetindo-se frequentemente a saída de vapor pela Válvula de Segurança, sem que haja obstrução na Válvula de Trabalho, troque-a por outra nova e original.



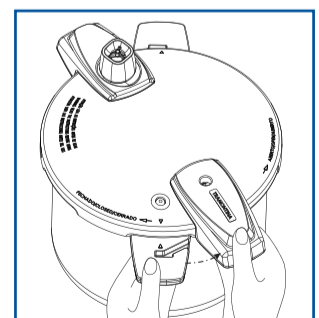
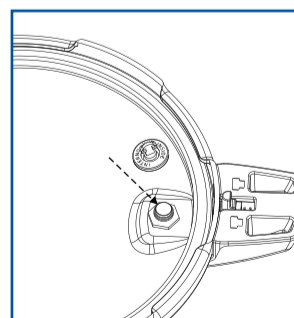
3. Sistema de segurança lateral: Será ativado quando ocorrer obstrução simultânea da Válvula de Trabalho e da Válvula de Segurança, gerando excesso de pressão interna. Caso isso ocorra, a pressão será liberada pela janela lateral da tampa, que terá o Anel de Vedação parcialmente deslocado. Desligue o fogo e, após a pressão estar totalmente liberada, abra a tampa e limpe as válvulas de Trabalho e de Segurança.

Em decorrência do acionamento do sistema de segurança lateral, indica-se a substituição do anel de vedação. Para substituição, consulte uma assistência técnica através do site (onde.tramontina.com.br).



Importante: Caso a Válvula de Segurança ou o Sistema de Segurança Lateral entre em funcionamento, ocorrerá a saída de líquido e alimento do interior da panela.

4. Válvula interna de fechamento: Esta válvula evitará a abertura da tampa com pressão interna, quando a panela estiver fechada adequadamente. No caso da tampa fechada incorretamente, a válvula não permitirá que a pressão interna se eleve. Nunca force a abertura da tampa para não danificar a válvula interna de fechamento ou outros componentes.



7. ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS DE REPOSIÇÃO

IMPORTANTE: EVITE ACIDENTES, UTILIZE SOMENTE PEÇAS E ACESSÓRIOS ORIGINAIS TRAMONTINA.

Quando necessário repor válvulas e demais componentes de sua panela, utilize apenas componentes originais Tramontina. A reposição com peças de outro modelo

ou não originais, além de perda da garantia, compromete o funcionamento e poderá resultar em acidentes. Havendo necessidade de substituição, contate uma assistência técnica autorizada Tramontina em um dos endereços que constam no site (onde.tramontina.com.br) ou entre em contato com a Central de Atendimento da Tramontina.

8. GARANTIA

A Tramontina oferece garantia de 1 ano contra vícios ou defeitos de fabricação, sendo 9 (nove) meses de garantia contratual e 90 (noventa) dias de garantia legal, desde que mantidas as condições normais de uso e observadas as orientações deste manual. A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal e uso de peças originais.

9. TEMPOS DE COZIMENTO

Os tempos de cozimento sugeridos estão na tabela abaixo. Alimentos cozidos acima do tempo necessário podem perder a coloração e consistência. O tempo de cozimento dependerá também do tamanho, quantidade, qualidade do alimento e da fonte de calor utilizada.

Sugestões de tempos de cozimento para diferentes tipos de alimentos:
ARIZONA INDUCTION 4,5 L

Observação: Tempo de cozimento a partir do momento em que a válvula de trabalho entrar em funcionamento, mantendo a panela em fogo ou potência média.

Quantidades estimadas para a panela de pressão de 4,5 litros.

Alimento a ser cozido	Quantidade de alimento (kg)	Quantidade de água (litros)	Tempo de cozimento após o início da liberação do vapor
Feijão preto	0,5	2,0	25/30 min.
Feijão branco	0,5	2,0	25/30 min.
Arroz branco	0,4	0,7	Assim que a válvula de trabalho entrar em operação, desligar o fogo. Aguardar 15 minutos.
Batata Inglesa sem casca (cortada pela metade)	1,0	1,0	10/15 min.
Aipim	0,8	1,5	20/25 min.
Beterraba (média)	1,0	1,0	20/25 min.
Milho verde	4 espigas quebradas ao meio	1,0	5/10 min.
Costela de porco	1,0	1,0	10/15 min.
Carne de porco	1,0	1,0	20/25 min.

Alimento a ser cozido	Quantidade de alimento (KG)	Quantidade de água (litros)	Tempo de cozimento após o início da liberação do vapor
Carne de gado	1,0	1,0	20/25 min.
Carne de frango	1,0	1,0	20/25 min.
Carne de carneiro	1,0	1,0	15/20 min.

10. OCORRÊNCIAS

Ocorrências	Prováveis causas	Possíveis soluções
Saída de vapor pela tampa.	Fechamento inadequado da tampa.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Ao fechar novamente, verificar o posicionamento adequado da tampa conforme descrito no manual de instruções. Verificar também o posicionamento do anel de vedação.
	Anel de vedação danificado por estar rasgado, endurecido, etc.	Substituir o anel de vedação por outro anel de vedação original Tramontina.
	Alças frouxas.	Realizar o reaperto das alças.
Excesso de vapor pela válvula de trabalho.	Aquecimento excessivo.	Reduzir a chama/potência do fogão.
Válvula de trabalho não funciona.	Entupimento do pino da válvula de trabalho.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Ocorrendo o bloqueio, remover o resíduo com água quente e verificar se o orifício do pino está desobstruído. (pág. 5 - item 6 Válvula de Trabalho).
	Falta líquido no interior da panela.	Despressurizar totalmente a panela e abrir a tampa. Repor o líquido no interior da panela e fechar novamente.
Alças frouxas.	O afrouxamento das alças é ocasionado devido à dilatação térmica diferenciada dos componentes do sistema de fixação.	Deve ser realizado o reaperto das alças para não comprometer o funcionamento da panela de pressão.
Não pega pressão.	Verificar o anel de vedação no pino de travamento da válvula de fechamento.	Encaminhar a uma assistência técnica.
	Válvula de segurança danificada.	
	Anel de vedação danificado.	Substituir o anel de vedação por outro anel de vedação original Tramontina.
	Fechamento inadequado.	Ver instrução para o fechamento correto no item 3, tópico 2.

Ocorrências	Prováveis causas	Possíveis soluções
Não consegue fechar a panela.	As setas para fechamento da tampa e painéis não estão alinhadas.	Alinhar as setas indicativas da tampa com a panela.
	Gatilho acionado.	Colocar na posição inicial, conforme "Como Usar a Panela de Pressão Arizona Induction" (item 3).
	Deformação na tampa ou panela.	Não utilizar o produto nestas condições.
Vazamento no pino da válvula de trabalho.	A arruela de alumínio desgastada ou frouxa.	Encaminhar para a assistência Técnica.
	Limite de água mais alimento excedido.	Verificar tabela de sugestões/não exceder o limite máximo indicado no interior da panela de pressão.
Panela não funciona no fogão de indução	Panela não está bem centralizada.	Ajuste a panela sobre o fogão de indução, de modo que a panela fique centralizada na área de aquecimento .
	Área de aquecimento não é ideal para panela .	Verifique se o tamanho da panela é adequado ao tamanho da área de aquecimento do fogão de indução, sempre maior ou igual ao diâmetro do fundo da panela.
	Problema no fogão de indução	Verifique a mensagem de erro no painel do fogão e siga as orientações do manual. Se o problema persistir, entre em contato com a assistência técnica do fabricante.
Riscos no fogão de Indução	Resíduos na superfície do fogão, como grãos de sal, etc.	Antes do uso, verifique se a superfície do fogão está completamente limpa. Para amenizar os riscos, utilize a Pasta para polir Tramontina.
	A panela foi deslizada sobre a superfície do fogão de indução.	Ao manusear a panela no fogão de indução, sempre levante-a pelas alças, evitando arrastá-la sobre a superfície. Para amenizar os riscos, utilize a Pasta para polir Tramontina.

Observação: Se, mesmo seguindo as orientações acima descritas, o problema não for solucionado, a panela de pressão deve ser encaminhada para uma assistência técnica.

11. RESPONSABILIDADE SOCIAL

Cada produto Tramontina que você tem em casa é fruto de um cuidadoso trabalho, pensado para transformar todo nosso processo produtivo em uma ação para fazer o mundo melhor.

Saiba mais em:

sustentabilidade.tramontina.com.br



EMBALAGEM

Os materiais que compõem a embalagem são recicláveis. Por isso, para fazer o descarte, separe adequadamente os plásticos, papéis, papelão, entre outros, que fazem parte da embalagem deste produto, destinando-os, preferencialmente, a recicladores.

PRODUTO

Este produto é desenvolvido com materiais recicláveis e que podem ser reutilizados, contudo não pode ser descartado junto ao lixo doméstico. Observe a legislação local para fazer o descarte do seu produto de forma correta, sem prejudicar o meio ambiente.

TRAMONTINA



Validade Indeterminada



TRAMONTINA S.A. CUTELARIA

Av. Raul Giacomoni, 2700
Localidade Desvio Machado | CEP 95185-000
Carlos Barbosa | RS | Brasil
CNPJ 90.050.238/0006-29
Indústria Brasileira

tramontina.com