

FORTALEZA

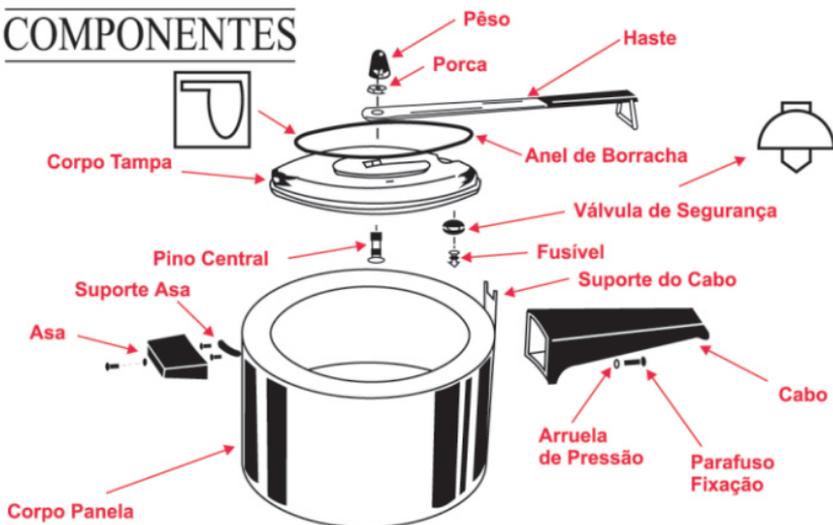
Panela de Pressão



Para obter maior durabilidade em sua
Panela de Pressão, leia com atenção o
MANUAL DE INSTRUÇÕES



COMPONENTES



IMPORTANTE

EM CASO DE DÚVIDAS, NÃO UTILIZE SEM ANTES CONSULTAR ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES



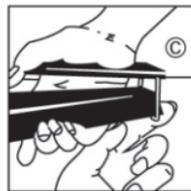
COMO ABRIR

Deve-se pressionar o cabo da tampa fazendo com que a argola seja liberada do cabo da painela (fig. C). Gire a tampa para a direita (fig. A), faça uma inclinação para baixo e retire-a.

COMO FECHAR

Colocando a tampa na posição perpendicular com relação ao corpo, incline-a e gire para a esquerda (fig. B) até que haja a união dos cabos da tampa e do corpo da painela.

Ao pressionar o cabo da tampa, encaixe a argola na parte inferior do cabo, obtendo assim o fechamento do produto.



COMO UTILIZAR

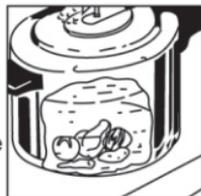
VOLUME:

Para cada tipo de alimento a ser utilizado, deverá atender ao seguinte princípio:

A - 1/2 = Legumes em geral - **B** - 2/3 = Carne

IMPORTANTE:

Para evitar entupimentos, manter o nível máximo de 2/3 da capacidade de água e alimentos, fora do contato com as válvulas, controladora de pressão e segurança.

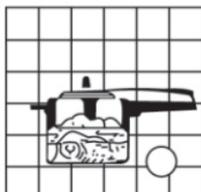


MÉDIA DE TEMPO PARA COZIMENTO

O início da leitura de tempo de cozimento se dará a partir do indicado no tópico COZIMENTO, item (B).

Batata	12 min.	Peixe	05 min.
Feijão	25 min.	Carne	30 min.
Cenoura	05 min.	Carne Porco	12 min.
Sopa Legumes	10 min.	Sopa Carne	40 min.
Frango	20 min.		

COZIMENTO



(A) - Ao abastecer, verifique se a panela foi fechada corretamente, em seguida, coloque a panela no fogo alto até o momento em que a válvula controladora de pressão comece a trabalhar.

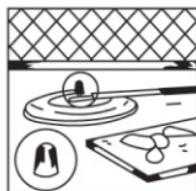
(B) - Logo após, coloque em fogo baixo, objetivando assim, uniformizar o cozimento e a economia do gás.

IMPORTANTE: Para sua maior segurança, use sempre acessórios originais.

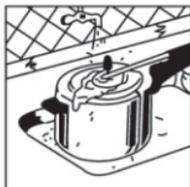
VÁLVULA CONTROLADORA DE PRESSÃO

Este dispositivo é composto de duas peças denominadas: pino central e pêso. Elas controlam e estabilizam a pressão interna da panela que trabalha em torno de 80 KPA (11,3 PSI).

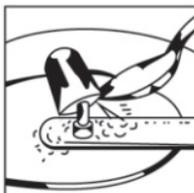
IMPORTANTE: Sempre que possível, limpar o mesmo.



ALIVIANDO A PRESSÃO



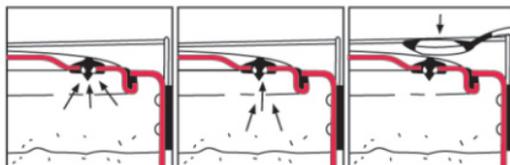
Ao final do cozimento, coloque a panela embaixo da torneira sob jato d'água corrente, efetuando assim o resfriamento e aliviando a pressão interna.



Utilizando uma colher, desloque o pêso para cima, certificando que a pressão interna tenha sido totalmente aliviada.

DISPOSITIVO DE SEGURANÇA

Caso ocorra o entupimento da válvula controlada de pressão, o dispositivo de segurança entrará em ação injetando o fusível vermelho e aliviando a pressão interna. Efetue posteriormente a limpeza do pino central e recoloca o fusível vermelho na posição original. Caso ocorra fuga de pressão, sugerimos que seja trocada por outra original FORTALEZA.



IMPORTANTE: O surgimento de gotículas d'água no início do cozimento pela válvula de segurança é normal.



← VÁLVULA ACIONADA

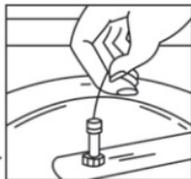


← ORIGINAL

Após a utilização do produto, retire o pêso e faça a limpeza do pino central utilizando um arame fino.

O acúmulo de resíduos alimentares causarão o entupimento do pino ocasionando problemas no dispositivo de pressão.

ATENÇÃO: No processo de limpeza, não utilize palitos de madeira, verificar sempre a posição do anel de borracha antes de utilizar o produto.



Certificado

Antes de efetuar a troca, verificar os seguintes componentes: posição do Anel de Borracha, posição da Válvula de segurança e saída de pressão desobstruída (Pino central e peso).

A panela de pressão FORTALEZA, tem a garantia de 02 anos definido a partir da data de compra do produto em questão, sendo a mesma comprovada pela nota fiscal de venda.

Concordamos que seja efetuado a troca da panela, tampa e dispositivo regulador de pressão, a título gratuito caso o defeito tenha sido ocasionado por falha de fabricação.

Informamos ainda que caso ocorra a comprovação de falha, restituiremos os componentes com porte totalmente pago.

Isenção da Responsabilidade do Fabricante

Nos isentamos da responsabilidade de efetuar troca das seguintes peças: cabo, asa, anel de vedação e válvula de segurança devido ao mau uso do produto.

Caso o consumidor não siga as informações contidas neste manual e também efetue manutenção em locais não autorizados ocasionando assim problemas posteriores, não seremos responsáveis por ato de mau uso do produto.

Atendimento ao Consumidor

A FORTALEZA oferece aos adquirentes deste artigo o Serviço de Atendimento ao Consumidor, se dispndo a receber sugestões, reclamações e fornecer orientações e esclarecimentos sobre o produto, no uso correto e auxiliar em todo o que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.



CENTRO DE
INFORMAÇÃO AO
CONSUMIDOR
(11) 2703-9444

INSTRUÇÕES DE USO ANTIADERENTE

ANTES DE USAR:

- 1) Unte com óleo quente durante 03 minutos
- 2) Nunca deixe o utensílio vazio no fogo.
- 3) Lavar somente com esponja de nylon.
- 4) Não usar produtos cortantes.

LIMPEZA:

- 1) Limpe somente com esponja macia
- 3) Vai à máquina de lavar louça.

DURANTE O USO:

- 1) Nunca esquite demais a panela vazia.
- 2) Cozinhe sempre com fogo baixo ou médio para reter melhor o valor nutritivo dos alimentos
- 3) Use somente utensílios de plástico ou madeira.

- 2) Não use palha de aço ou abrasivo.

**ANTIADERENTE DE
FÁCIL LIMPEZA**



FABRICADO NO BRASIL
HECHO EN BRASIL
MADE IN BRAZIL



USE LUVA TÉRMICA
UTILICE EL GUANTE TERMAL
USE THERMAL GLOVE

CNPJ 61.576.807/0001-61
www.aluminiofortaleza.com.br