

Manual de Instruções

Panela de Pressão

Fechamento Externo



Panela de Pressão *Olla de Presión*

Fechamento Externo
Cerramiento Externo



12, 15 e 20 litros

INDICE:

Cuidados Importantes de Segurança.....	04
Conheça sua Panela de Pressão Alumínio ABC.....	05
Características da sua Panela de Pressão.....	06
Como Abrir e Fechar.....	07
Como Limpar sua Panela de Pressão.....	08
Como usar sua Panela de Pressão.....	09
Sistema de Segurança.....	11
Certificado de Garantia.....	12
Conheça toda linha de Panela de Pressão Alumínio ABC.....	12

Cuidados y Advertencias.....	14
Conozca sua Olla de Presión Alumínio ABC.....	15
Características da su Olla de Presión.....	16
Como Abrir y Cerrar.....	17
Como Limpiar su Olla de Presión	18
Como usar su Olla de Presión.....	19
Sistema de Seguridad.....	21
Garantía.....	22
Línea de Ollas de Presión Alumínio ABC.....	22



LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES APRESENTADAS NESTE MANUAL

CUIDADOS E ADVERTÊNCIAS

Medidas de segurança para o devido uso de sua Panela de Pressão Alumínio ABC:

- ▶ Nunca modifique as válvulas de segurança e demais componentes e sempre utilize peças originais correspondentes a sua panela de pressão Alumínio ABC. O uso de peças não originais poderá ocasionar mau funcionamento do produto, além de acarretar a perda de garantia contratual. Esta orientação é de extrema importância para que acidentes não ocorram.
- ▶ Certifique-se sempre que haja líquido dentro da Panela de Pressão, pois o uso sem líquido acarretará em danos irreparáveis ao produto, além de provocar acidentes.
- ▶ Este produto não deve ser utilizado por crianças. Mantenha as crianças afastadas durante o uso da Panela de Pressão.
- ▶ Obedeça sempre os níveis máximos de sólidos e líquidos na colocação dos alimentos.
- ▶ Centralize sempre a panela com a chama do fogão, isto dará mais segurança e durabilidade da Panela de Pressão.
- ▶ Tenha cuidado ao manusear/transportar sua Panela de Pressão quando estiver sob pressão. Não toque em superfícies aquecidas e utilize as asas/cabos e luvas térmicas se necessários.
- ▶ Nunca coloque a Panela de Pressão dentro do forno aquecido ou microondas.
- ▶ Cuidado ao manusear a Panela de Pressão quando ela contiver líquidos quentes.
- ▶ Nunca use a panela de pressão para outras finalidades, a não ser para cozinhar alimentos apropriados a pressão.
- ▶ Esta panela cozinha com pressão. O uso indevido poderá causar graves queimaduras. Assegure-se de que a sua Panela de Pressão esteja bem fechada/vedada antes de usá-las: Asas/cabos sobrepostos (asa/cabo da tampa sobre a asa/cabo do corpo). Consulte página 07.
- ▶ Nunca ultrapasse o nível de água além de $\frac{2}{3}$ da altura do corpo da Panela de Pressão. Para alimentos que cresçam durante o cozimento (arroz, legumes desidratados ou compotas) não ultrapasse além da metade da altura do corpo da Panela de Pressão. E para alimentos líquidos ou sopas utilize a metade do volume interno da panela. Consulte página 09.
- ▶ Nunca deixe a tampa da Panela de Pressão apoiada para conservar o calor (utilize tampas convencionais para isso) pois mesmo com a chama apagada, o calor do alimento gera pressão, podendo provocar acidente.

- ▶ Nunca cozinhe alimentos que possam espumar, tais como: purê de maçã, cevada, aveia e outros cereais; e massas tais como: talharim, espaguete ou entre outros macarrões, pois estes alimentos entopem o tubo de pressão.
- ▶ Nunca abra a sua Panela de Pressão quando ela estiver quente. Abra somente quando fria e a pressão interna tenha sido reduzida completamente. Nunca force as asas/cabos para abrir a sua Panela de Pressão. Consulte página 09.
- ▶ Nunca use a sua Panela de Pressão para fritar (com óleo ou manteiga) com pressão.
- ▶ Nunca retire a válvula de escape de pressão durante o cozimento ou com a sua Panela de Pressão ainda quente; a saída de vapor pelo tubo pode causar graves queimaduras.
- ▶ No caso de um escape de vapor por um dos sistemas de segurança, proteja-se da saída de vapor. Apague o fogo e espere a sua Panela de Pressão esfriar. Consulte o Sistema de Segurança na página 11.
- ▶ Assegure-se de que as asas/cabos estejam corretas e firmemente montadas.
- ▶ Nunca force as asas/cabos ou a tampa se a panela estiver firmemente fechada. Deixe esfriar para reduzir toda a pressão interna. Após esta operação, a tampa deverá abrir facilmente.
- ▶ Nunca use sua Panela de Pressão sem a Mola de Segurança ou se a mesma estiver precisando de reposição; nos dois casos citados sua segurança estará em risco. Consulte o Sistema de Segurança na página 11.
- ▶ Mantenha a panela, válvulas e pinos de saída de vapor sempre limpos e desobstruídos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APÓS A LEITURA.

Conheça sua Panela de Pressão Alumínio ABC

Válvula Controladora de Pressão e Pino de Saída de Vapor

Válvula de Segurança Repetitiva

Tampa

Asa do Corpo da Panela

Corpo da Panela

Asas da Tampa

Cabo da Tampa

Asa do Corpo da Panela

Cabo do Corpo da Panela

Características da sua Panela de Pressão:

- ▶ **Válvula de Escape de Pressão:**
Mantem estável a pressão interna na panela.



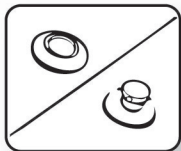
- ▶ **Pino de saída de vapor:**
Rosqueado no centro da tampa, possui cinco orifícios no lado interno da tampa, permitindo o escape do excesso de pressão. Em sua extremidade externa fica conectada a válvula de escape de pressão.



- ▶ **Asas/ Cabos:**
Permitem a abertura e o fechamento de sua Panela de Pressão, assim como o seu manuseio. Consulte como manusear na página 07.



- ▶ **Válvulas de Segurança Repetitiva:**
Atuará caso ocorra entupimento no tubo de pressão. Neste caso o pino central da válvula se deslocará para cima aliviando a pressão interna.



- ▶ **Travas de Segurança:**
Sistema de encaixe entre as asas/cabos do corpo e tampa, que impedem a abertura da tampa de sua panela, enquanto houver pressão interna, desde que no início de sua operação a sua panela tenha sido fechada adequadamente, com as asas/cabos sobrepostos.



Como Abrir e Fechar:

Exercite-se na operação de abrir e fechar, procedendo da seguinte forma:



FIG 01



FIG 02

Coincida a asa/cabo da tampa com o centro da asa/cabo do corpo.

FIG 01 e FIG 02.



FIG 03



FIG 04

Encaixando a tampa no corpo, deslize a tampa no sentido horário até que as asas/cabos fiquem totalmente sobrepostas.

FIG 03 e FIG 04.



FIG 05



FIG 06

Para abrir, gire a tampa no sentido contrário (anti-horário).

FIG 05 e FIG 06.



FIG 07



FIG 08

Quando a asa/cabo da tampa chegar ao centro da asa/cabo do corpo, suspenda a tampa, abrindo-a.

FIG 07 e FIG 08.

Realize esta operação algumas vezes, até a mesma tornar-se fácil para você. Se a tampa estiver difícil de deslizar, unte a guarnição de borracha com óleo comestível ou manteiga. Muita lubrificação, porém, poderá deformar a guarnição de borracha. Unte no máximo as três primeiras vezes em que for usar sua Panela de Pressão Alumínio ABC.

Quando a sua panela estiver em uso ou com pressão interna, as asas sempre devem estar sobrepostas. Nunca force para abrir e nunca abra com pressão. Consulte em como usar sua panela na página 09.

Como limpar a sua panela:

Atenção: Antes de usar pela primeira vez, lave sua panela de pressão.

▶ **Interior do corpo:**

Use uma pequena quantidade de água imediatamente após a retirada dos alimentos. Esfregue com esponja de aço e detergente, removendo manchas ou alimentos grudados.

▶ **Exterior do corpo:**

Não deixe a panela de molho e também não lave em máquina de lava-louça, isso poderá prejudicar o brilho de sua panela. O fundo da panela poderá ser limpo com esponja de aço, água e detergente.

▶ **Tampa:**

Retire sempre a guarnição de borracha e a válvula de escape de pressão. Lave a tampa, a guarnição e a válvula de escape de pressão. Limpe também o tubo de pressão. *Consulte em como usar sua panela na página 09.* Enxágue e seque as peças, monte-as novamente e estará pronta pra o próximo uso.

Atenção: Use sempre acessórios originais.

Nunca adapte dispositivos de segurança similares em sua Panela de Pressão Alumínio ABC. O uso de acessórios não originais ou a obstrução com objetos estranhos aos sistemas de segurança prejudicam o funcionamento da sua panela, colocando em risco a sua segurança.



A empresa não se responsabiliza por partes danificadas do produto por mal uso.

08 Caso precise de acessórios para sua panela, entre em contato com o nosso revendedor autorizado.

Como usar a sua panela:

▶ Revisão do pino de saída de vapor:

Pegue a tampa da sua Panela de Pressão, retire a Válvula Controladora de Pressão 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 cinco furos do Pino de Saída de Vapor no lado interno da tampa, nuncie use palitos de madeiras ou outros objetos quebráveis; certifique-se, olhando novamente contra a luz. Estando todos limpos, monte a Válvula Controladora de Pressão.



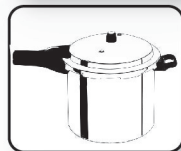
▶ Abastecimento:

Coloque o alimento e a quantidade de água necessária para que o mesmo não seque durante o cozimento. Certifique-se de que as quantidades de alimentos e de água estejam corretas, ou seja: no máximo 1/2 da capacidade para sopas, arroz e grãos secos, já incluindo a água, e no máximo 2/3 para outros alimentos incluindo a água.



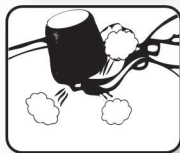
▶ Cozimento:

Coloque a panela já abastecida e fechada de forma correta, em fogo alto (exceto se a receita indicar fogo médio ou baixo), até que a Válvula Controladora de Pressão comece a expelir vapor (a pressão não ocorre imediatamente, é necessário um tempo inicial para o aquecimento da água e geração de vapor). Reduza o fogo ao mínimo, para economizar energia e obter um cozimento uniforme, começando a contar, a partir deste momento, o tempo de cozimento, o qual depende da quantidade e a consistência dos alimentos. Durante o cozimento, o excesso da pressão sairá pela Válvula Controladora de Pressão, mantendo automaticamente uma pressão interna constante. **Nunca use sua Panela de Pressão sem água.**



► **Retirada dos alimentos:**

Ao término do cozimento, apague o fogo. Não retire a Válvula Controladora de Pressão até ter certeza de que a pressão tenha sido reduzida completamente. Reduza a pressão de acordo com o alimento que estiver cozinhando: para peixes ou vegetais frescos, resfrie rapidamente colocando a sua Panela de Pressão sob o jato d'água da torneira, fazendo com que o mesmo caia na lateral da tampa e nunca sobre a Válvula Controladora de Pressão. Para carnes e vegetais secos deixe que a sua Panela de Pressão resfrie à temperatura normal por um período após o qual coloque-a sob o jato d'água reduzindo totalmente a pressão. Utilizando um garfo, levante ligeiramente a Válvula Controladora de Pressão para certificar-se de que a pressão foi totalmente eliminada. Só então retire a Válvula Controladora de Pressão, erguendo-a com um garfo e puxando-a. Abra a sua panela seguindo as instruções: Como "Abrir e Fechar". Nunca force a abertura da Panela de Pressão. Se a tampa não deslizar facilmente deixe esfriar mais a sua Panela de Pressão.

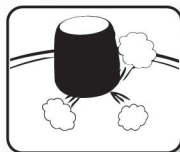


Nunca bata com utensílios na borda de sua Panela de Pressão, evite batidas ou quedas, para não prejudicar o seu funcionamento, trazendo riscos a sua segurança.

TOME CUIDADO AO MANUSEAR A SUA PANELA DE PRESSÃO CONTENDO ALIMENTOS QUENTES

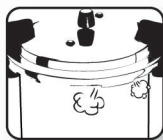
► **Fuga de vapor pelo Pino de Saída de Vapor:**

Caso ocorra constante fuga de vapor após o aquecimento da sua Panela de Pressão, levante a Válvula Controladora de Pressão suavemente, posicionando-a de forma correta sobre o Pino de Saída de Vapor. O movimento e a saída de pequena quantidade de vapor pelo Pino de Saída de Vapor, durante o cozimento em fogo baixo ou médio, é uma função normal da sua panela, que elimina o excesso de vapor, mantendo uma pressão interna constante. A formação de gotículas de água ao redor do Pino de Saída de Vapor no início da operação é normal, e é provocada pela condensação de vapor quente, que ao sair da panela entra em contato com a superfície mais fria da tampa, desaparecendo quando a tampa fica quente.



► **Fuga de vapor pelo Anel de Vedação:**

Caso a fuga de vapor ocorrendo pelas bordas da tampa, esfrie a panela eliminando toda a pressão interna. Retire a Válvula Controladora de Pressão e abra a panela. Limpe as bordas internas e o anel de Vedação, secndo-os. Monte novamente e reinicie a operação. Se ainda houver vazamento, estique o Anel de Vedação cuidadosamente e reinicie a operação de cozimento. Caso o vazamento continue, troque o Anel de Vedação por outro novo e original. Não utilize a sua panela se esta apresentar constante escape da pressão. Entre em contato com o fabricante. Consulte página 12.



Sistema de Segurança:



► **Válvula Controladora de Pressão:**

Mantem estável a pressão interna na panela, sendo um controle automático para cozinhar.



► **Trava de Segurança:**

Impedem a abertura da panela enquanto houver pressão interna. Encontrando resistência, não force para abrir. Isto pode causar acidentes graves e (ou) danos aos Sistemas de Segurança. Esfrie sua panela na água ou espere esfriar naturalmente. A abertura da tampa deve realizar-se de forma natural, sem nenhum esforço.



► Válvula de Segurança Repetitiva:

Atua no caso de obstrução do Pino de Saída de Vapor. Neste caso, o pino central da Válvula desloca-se para cima, aliviando a pressão interna. FIG 01 Para recomear o processamento, apague o fogo, esfrie e abra a sua Painel de Pressão. Retire a Válvula Controladora de Pressão, desobstrua todos os orifícios do Pino de Saída de Vapor e recolque-a novamente. Retorne o pino central da Válvula de Segurança Repetitiva na posição correta, FIG 02, pressionando-o para baixo. Recomece o processamento. Repetindo-se frequentemente a saída de vapor pela Válvula de Segurança Repetitiva, sem que haja obstrução no Pino de Saída de Vapor, troque-a por outra nova e original.

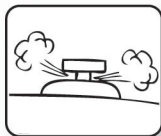


FIG 01



FIG 02

Certificado de Garantia:

Esta Painel de Pressão tem garantia de 2 (dois) anos, a partir da data de compra, contra defeitos de fabricação, desde que o uso da painela esteja correto e cuidadoso.

Conheça toda a linha de Painelas de Pressão Alumínio ABC



Fechamento Interno
Polida - 3, 4,5, 7,5 e 10 litros
Antiaderente - 4,5, 7,5 e 10 litros



Fechamento Externo - Asa e Cabo baquelite
12, 15 e 20 litros



www.aluminioabc.com.br

Fabricado por:
Indústria e Comércio Alumínio ABC

Avenida Tancredo de Almeida Neves, 1400
Ferraz de Vasconcelos - SP
(11) 4674-6177

Manual de Instrucciones

Olla de Presión

Cerramiento Externo



LEIA ATENTAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES PRESENTADAS EN ESTE MANUAL

CUIDADOS Y ADVERTENCIAS

Medidas de seguridad para el uso adecuado de su Olla de Presión Aluminio ABC:

- ▶ Nunca efectúe modificaciones o adaptaciones en las válvulas de seguridad y demás componentes y siempre utilice de repuesto originales correspondientes al odelo de su olla. El uso de piezas no originales podrea ocasionar mal funcionamiento del producto, además de acarrear la pérdida de la garantía contratual. Esta orientación es extremadamente importante para que accidentes sean evitados.
- ▶ Nunca use la Olla de Présion sin líquido en sua interior. Tal procedimiento acarrará daños irreparables a la olla, además de provocar riesgos de accidentes.
- ▶ Este producto no debe ser usado por los niños. Tenga cuidado con niños cerca de la Olla de Presión durante el cocimiento, y posicione el producto siempre con las asas para el lado de atrás de la cocina.
- ▶ Obedezca siempre los niveles máximos de sólidos y líquido en la colocación de los alimentos.
- ▶ Para mayor seguridad y durabilidad de su Olla de Presión, centralícela siempre con el quemador (boca) de la cocina.
- ▶ Tenga cuidado al transportar su olla cuando ésta esté bajo presión. Nunca toque en superficies calientes . Utilice siempre las asas y, si fuera necesario guantes térmicos.
- ▶ No coloque sua Olla de Presión dentro de un horno claiente o microondas.
- ▶ Tenga extremo cuidado al trasladar su Olla de Presión cuando ella contenga líquidos calientes.
- ▶ Nunca use su Olla de Presión para otras finalidades, úsela apenas para cocinar alimentos apropiados, con presión.
- ▶ Esta olla cocina con presión. El uso indebido podrá resultar en quemaduras graves. Esté seguro que sua Olla de Presión está bien cerrada antes de usaria: asa/mango sobrepuestas (asa/mango de la tapa sobre la asa/mango del cuerpo). Consulte página 17.
- ▶ Siempre coloque agua en cantidad equivalente a, lo mínimo, 400 ml (2 copos). Nunca coloque agua por sobre del nivel de 2/3 de la altura del cuerpo de la olla. Para alientos que se dilatan durante el cocimiento, como arroz, legumbres deshidratados o compotas, no llene la olla encima de nivel medio de la altura del cuerpo de la olla. Para alientos líquidos o sopas, utilice mitad del volumen interno de la olla. Consulte página 19.
- ▶ Nunca deje la tapa apoyada sobre la olla para conservar el calor (para eso utilice una tapa de olla convencional), pues aunque la llama está apagada, el calor del alimento genera presión, pudiendo provocar un accidente.

- ▶ Siempre antes de utilizar sua Olla de Presión, esté seguro de que la salida de vapor está desobstruida. Para esto, retire la Válvula Controladora de Presión y coloque la tapa a contra luz para verificar si el pasador de salida de vapor está desobstruido. En caso de no esté, límpielo con un alambre, nunca use palitos de madera u otros objetos que pueden romperse, dejando fragmentos dentro del pasador. Consulte página 19.
- ▶ Nunca abra sua Olla de Presión cuando está caliente. Abrala sólo cuando esté fría y la presión interna haya sido libertada completamente. Nunca fuerce las asas para abrir su Olla de Presión. Consulte página 17.
- ▶ Nunca use su Olla de Presión para feír (con aceite o manteca) con presión.
- ▶ Nunca retire la Válvula Controladora de Presión durante la cocción o con su Olla de Presión aún caliente.
- ▶ En el caso de un escape de vapor por uno de los Sistemas de Seguridad, protéjase de la salida de vapor. Apague el fuego, y espere que su Olla de Presión se enfríe. Consulte página 21.
- ▶ Nunca fuerce la asa/mango de la tapa de si la olla está firmemente cerrada. Deje enfriar para reducir toda la presión interna. Después de esta operación la tapa deberá abrir fácilmente.
- ▶ Nunca use su Olla de Presión sin Muelle de Seguridad o si el mismo está necesitando ser repuesto. En ambos los casos su seguridad correrá riesgo. Consulte página 21.
- ▶ Mantenga la olla, válvulas y pin de salida de vapor siempre limpios y desobstruidos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Conozca sua Olla de Presión Aluminio ABC



Características de su Olla de Presión:

- ▶ **Válvula Controladora de Presión:**
Mantiene estable la presión interna.



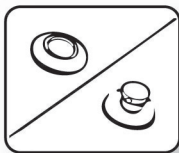
- ▶ **Pasador de Salida de Vapor:**
Enroscando en el centro de la tapa, posee cinco orificios en el lado interno de la tapa, permitiendo el escape del exceso de presión. En su extremidad externa esta conectada la Válvula Controladora de Presión.



- ▶ **Asas/Mangos:**
Permiten la abertura y el cierre de su Olla de Presión, así como su manejo. Consulte página 17.



- ▶ **Válvulas de Seguridad Repetitiva:**
Actuará en caso de atascamiento en el pasador de Salida de Vapor. En este caso la clavija central de la válvula se dislocará hacia arriba, aliviando la presión interna.



- ▶ **Cierre de Seguridad:**
En un sistema de encajes entre los bordes del cuerpo y la tapa, que impiden la abertura de la tapa de su olla, cuando haya presión interna, siempre que en el inicio de la operación su olla haya sido cerrada adecuadamente, con sus asas sobrepuestas.



Como Abrir y Cerrar:

Ejercítese en la operación de abrir y cerrar, procediendo de la siguiente forma:

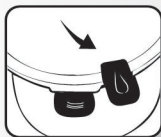


FIG 01



FIG 02

Coincida la asa/mango de la tapa con lo centro de la asa/mango del cuerpo.

FIG 01 / FIG 02.



FIG 03



FIG 04

Encajando la tapa en del cuerpo, deslice la tapa en el sentido de las agujas del reloj, hasta que la asa/mango quede totalmente sobrepuesto la asa/mango del cuerpo.

FIG 03 / FIG 04.



FIG 05



FIG 06

Para abrir, gire la tapa en el sentido contrario (contrario a las agujas del reloj).

FIG 05 / FIG 06.



FIG 07



FIG 08

Cuando la asa/mango de la tapa llegar al centro del cuerpo, sostenga la tapa abriéndola.

FIG 07 / FIG 08.

Repita esta operación algunas veces hasta que a usted le resulte fácil. Si es difícil deslizar la tapa, unte el Anillo de Selladora con aceite comestible o manteca. Mucha lubricación, sin embargo, podrá deformar el Anillo de Selladora. Unte, como máximo, en las tres primeras veces que vaya a suar su Olla de Presión Aluminio ABC.

Cuando su Olla este siendo usada o existe presión interna, las asas siempre deben estar sobrepuestas. Nunca fuerce para abrir y nunca abra con presión. Consulta página 19.

Como limpiar su Olla:

Atención: Antes de usar por primera vez su Olla de Presión, lavela.

► **Cuerpo Interior:**

Inmediatamente después de haber sido retirados los alimentos, use una pequeña cantidad de agua. Friegue con esponja de acero y detergente, retirando manchas o alimento pegado.

► **Cuerpo Exterior:**

No deje la olla de remojo y tampoco la lave en máquina de lavar vajilla, pues esto podrá perjudicar el brillo de su olla. El fondo de la olla podrá ser limpiado con esponja de acero, agua y detergente.

► **Tapa:**

Retire siempre el Anillo de Selladora y la Válvula Controaldea de Presión. Lave la tapa, el Anillo de Selladora y la Válvula Controaldora de Presión. Limpie también el Pasador de Salida de Vapor. Consulte página 19 "Como usar su Olla de Persión". Enjuague y seque las piezas, móntelas nuevamente y estará pronta para ser usada.

Atención: Utilize solamente accesoris originales.

Nunca adapte dispositivos de seguridad similares en su Olla de Presión Aluminio ABC. El uso de accesorios no originales o la obstrucción con objetos no pertenecientes a los Sistemas de Seguridad, perjudican el funcionamiento del producto, arriesgando su seguridad.



La empresa no se responsabiliza por partes dañadas del producto por mal uso.

Como usar su Olla:

► Revisión del Pasador de Salida de Vapor:

Tome la tapa de su Olla de Presión, retire la Válvula Controladora de Presión y coloque la tapa contra la luz, para verificar con un alambre, así como también los cinco orificios del tubo ubicado en el lado interno de la tapa. Certifíquese, mirando nuevamente contra luz. Si están todos limpios, monte la Válvula Controladora de Presión.



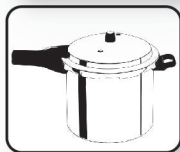
► Abastecimiento:

Coloque el alimento y la cantidad de agua necesaria para que el mismo no seque durante la cocción. Certifíquese de que las cantidades de alimentos y agua estén correctas, o sea, lo máximo 1/2 de la capacidad para sopas, arroz y granos secos, ya incluyendo el agua, y como máximo 2/3 para otros alimentos, incluyendo la agua.



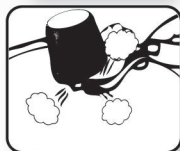
► Cocción:

Coloque la olla ya abastecida y cerrada de forma correcta en fuego alto (excepto si la receta indica fuego mediano o bajo), hasta que la Válvula Controladora de Presión empiece a soltar vapor (la presión no ocurre inmediatamente, es necesario un tiempo inicial para que el agua esté caliente y sea generado el vapor). Reduzca el fuego al mínimo, para economizar energía y obtener una cocción uniforme, empezando a contar a partir de este momento el tiempo de cocción, el cual depende de la cantidad y consistencia de la comida. Durante la cocción el exceso de presión saldrá por Válvula Controladora de Presión, manteniendo automáticamente una presión interna constante. **Nunca use su Olla de Presión sin agua.**



► **Retirada dos alimentos:**

Cuando termine la cocción apague el fuego. No retire la Válvula Controladora de Presión hasta estar seguro de que la presión esté cocinando; para pescados o vegetales frescos, enfríe rápidamente su Olla de Presión, colocando bajo un chorro de agua de la canilla, haciendo que la misma caiga en la lateral de la tapa y nunca abre la Válvula Controladora de Presión. Para carnes y vegetales secos, deje que sua Olla de Presión, se enfríe a la temperatura normal por un periodo, después del cual deberá colocarla bajo el chorro de agua, libertando la presión. Utilizando um tenedor, levante ligeramente la válvula para certificarse que la presión fue totalmente eliminada. Solo en ese momento retire la Válvula Controladora de Presión, sosteniendo su olla por las asas/mangos levantando el peso (Válvula) hacia arriba y desenroscándolo en el sentido antihorario. Abra su olla siguiendo las instrucciones: "Como Abrir e Cerrar". Nunca fuerce la abertura de la Olla de presión. Si la tapa no desliza fácilmente, deje enfriar un poco más su Olla de Presión.



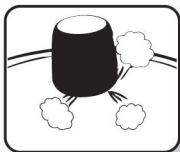
Nunca golpee con utensilios en la Olla de Presión, evite golpes y caídas, para no perjudicar su funcionamiento, trayendo riesgos para su seguridad.

TENGA CUIDADO AL MANEJAR SU OLLA DE PRESIÓN CUANDO CONTENGA ALIMENTOS CALIENTES

ESCAPE DE VAPOR

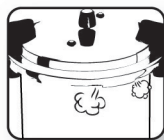
► **Escape de vapor por el Pasador de Salida de Vapor:**

En caso de que ocurra escape de vapor constante después que su Olla de Presión esté caliente, levante la Válvula Controladora de Presión suavemente colocándola de forma correcta sobre el Pasador de Salida de Vapor. El movimiento y la salida de una pequeña cantidad de vapor por el Pasador de Salida de Vapor, durante la cocción a fuego bajo o mediano, es una función normal de su olla, que elimina el exceso de vapor manteniendo una presión interna constante. Es normal la formación de gotitas de agua alrededor del Pasador de Salida de Vapor al inicio de la operación, y es provocado por la condensación de vapor caliente, al salir de la olla y entrar en contacto con la superficie más fría de la tapa, desapareciendo cuando la tapa queda caliente.



► **Escape de Vapor por el Anillo de Selladora:**

Cen caso de que el escape de vapor esté corriendo por los bordes de la tapa, enfríe la olla eliminando toda la presión interna. Retire la Válvula Controladora de Presión y abra la olla. Limpie los bordes internos y el Anillo de Selladora, secándolos. Monte nuevamente y reinicie la operación. Si todavía escape, estire el Anillo de Selladora cuidadosamente y reinicie la operación de cocción. En caso que el escape continúe, cambie el Anillo de Selladora por otro nuevo y original. No utilice su Olla de Presión si esta presenta constante escape de presión. Por favor, póngase en contacto con el fabricante. Consulte página 22.



Sistema de Seguridad:



- **Válvula Controladora de Presión:**
Mantiene estable la presión interna.



► **Cierres de Seguridad:**

Impiden que la olla se abra mientras haya presión interna. Si encuentra resistencia no fuerce para abrirla. Esto puede causar accidentes graves y (o) daños a los Sistemas de Seguridad. Enfríe su olla en el agua o espere que se enfríe naturalmente. La abertura de la tapa debe ser realizada de forma natural, sin ningún esfuerzo.



► **Válvula de Seguridad Repetitiva:**

Actúa en el caso de obstrucción del Pasador de Salida de Vapor. En este caso, la clavija central de la Válvula sube, aliviando la presión interna, Figura 01. Para empezar nuevamente el proceso, apague el fuego, enfríe y abra su Olla de Presión. Retire la Válvula Controladora de Presión, desobstruya todos los orificios del Pasador de Salida de Vapor y colóquela nuevamente. Recoloque la clavija central de la Válvula de Seguridad Repetitiva en la opción correcta, Figura 02, apretándola hacia abajo. Inicie nuevamente el proceso. Si se repite frecuentemente la salida de vapor por la Válvula de Seguridad Repetitiva, sin que haya obstrucción en el pasador de Salida de Vapor cámbiela por otra nueva y original.



FIG 01



FIG 02

Garantía:

Esta Olla a Presión tiene una garantía de dos (2) años, contados a partir de la fecha de compra evidenciada en la factura, en el caso de defecto de fabricación, siempre que el uso de la olla es correcto y cuidadoso.

Línea de Ollas de Presión Alumínio ABC



Cerramiento Interno

3, 4.5, 7.5 e 10 litros

Antiadherente - 4.5, 7.5 e 10 litros



Cerramiento Externo - Mango e Asas baquelite

12, 15 e 20 litros



www.aluminioabc.com.br

Fabricante:
Indústria e Comércio Alumínio ABC

Avenida Tancredo de Almeida Neves, 1400
Ferraz de Vasconcelos - SP
(11) 4674-6177



Indústria e Comércio Alumínio ABC
www.aluminioabc.com.br



Avenida Tancredo de Almeida Neves, 1400
CEP: 08540-000 Jd. Triângulo
Ferraz de Vasconcelos - SP
(11) 4674-6177
C.N.P.J. 59.274.126/0001-05